

metos

UUTISET

2-2017

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

Kaupungintalon ravintola keskellä Helsinkiä

Kierroksella keittiöissä

Kaupungintalon Ravintola, Helsinki
Hyvinkään Ravitsemispalvelut
Werstas, Lahti
SEB Skandinaviska Enskilda Banken
Clarion Hotel Helsinki
Hullu Poro, Levi

Alive Concept
herättää kuluneet
lautaset eloon

Verkkokaupasta
nyt laitteita

- asennettuna
- leasing-rahoituksella

...ja mukavat
tuotetarjoukset
syksyyn!

SIVU 4 KAUPUNGINTALON RAVINTOLA



Kannessa Kaupungintalon ravintolan iloisesti palvelevat Helmi Nuortimo ja Sille Voznesenski.

METOS UUTISET 2-2017

à la carte



UUTUUKSIA TÄSSÄ LEHDESSÄ

Metos-vedenjakeimet	s. 18
Metos-ylmälaitteet propaanilla	s. 18
Metos-tarjotinpesukone	s. 19
Metos Memo -yhdistelmäuuni	s. 19
Metos CombiMaster Plus XS	s. 26
Metos Tasty -induktiolämpölevy	s. 26
Uusia sushilaitteita	s. 29

4 KAUPUNGINTALON RAVINTOLA

Kaupungintalon ravintolassa yhdistyvät meren läheisyys, kaupungin ydinkeskusta sekä monipuolinen ja houkutteleva ruokatarjonta.

10 KURKISTUS RAVINTOLAAN

Jävenpään Citymarket • Sushirullen • Laura's • Zici • Robert's Coffee • Kungfu Kitchen

12 HULLU PORO

Lappi vetää matkailijoita jokaisesta ilmansuunnasta. Hullu Poron ravintolat mukautuvat erilaisiin ruokakulttuureihin.

14 HYVINKÄÄN RAVITSEMISPALVELUT

Hyvinkäällä ruoka pumpataan padasta suoraan elintarvikepusseihin, suljetaan ja viedään jäähdytykseen.

20 WERSTAS ASKOTALOSSA LAHDESSA

Ravintola Werstas ottavat vieraat lämpimästi vastaan ja herkullisen ruoan tuoksu toivottaa tulijan tervetulleeksi.

SIVU 40 PALACEN UUDET VALTIAAT



Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten toimitus: päätoimittaja Juha Björklund, Marjo Ratinen, Susanna Mylly, Anna Pettinen, Kari Martiala (Omnipress). 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.



4041-0619
Painotuote

Painopaikka PunaMusta Oy



SIVU 14 HYVINKÄÄN RAVITSEMISPALVELUT



SIVU 34 CLARION HOTEL HELSINKI

28 ALIVE CONCEPT

Uusi lautasten kierrätysmenetelmä, Alive Concept, on kehitetty Arabian taideosastolla.

30 SKANDINAVISKA ENSKILDA BANKEN AB

SEB muutti keväällä ydinkeskustaan Esplanadille. SEB:ssä haluttiin unohtaa ruokala ja luoda oikea ravintola.

34 CLARION HOTEL HELSINKI JÄTKÄSAARESSA

Henkeäsalpaavat näkymät avautuvat Clarion Hotel Helsingin huipulta.

40 PALACE

Palace on osa suomalaista ruokahistoriaa. Royal Ravintoloiden tavoitteena on nostaa se entiseen loistoonsa.



SIVU 30 SKANDINAVISKA ENSKILDA BANKEN

SIVU 44-46
KAUDEN UPEAT
TARJOUKSET

4990,- alv 0%

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



SIVU 20 WERSTAS ASKOTALOSSA LAHDESSA

Uniikki ravintolakohde Helsingissä

keskellä kaupunkia

Voiko olla enää keskeisempää sijaintia ravintolalle kuin Kauppatorin, Presidentinlinnan, Kaupunginmuseon ja Tuomiokirkon keskiössä, Torikorttelien alueella. **Kaupungintalon ravintolassa** yhdistyvät meren läheisyys, kaupungin ydinkeskusta sekä monipuolinen ja houkutteleva ruokatarjonta.

kaupungintalon ravintola





Linjastojen päädyissä olevat kombilevyt saadaan tarjoilusta riippuen kuumaksi tai kylmäksi.



”Toivomme, että tästä tulee kaikkien kaupunkilaisten ja turistien ravintola.”



Operatiivinen päällikkö Ritva Mähönen ja ravintolapäällikkö Jani Piirainen.

Helsingin Kaupungintalon huhtikuussa valmistuneen mittavan remontin yhteydessä uudistettiin myös talon ravintolatilat. Entinen kaupungintalon työpaikkaravintola avautui uutena tyylikkäänä ja valoisana ravintolana ja on nyt avoinna kaikille asiakkaille. Ravintolassa on 300 asiakaspaikkaa ja sisäpihan laajalla terassilla 50 asiakaspaikkaa. Talon ravintolatoimintaa pyörittävä **Palmia** huolehtii laajasta asiakaskirjosta, aamiaiselle rientävistä turisteista kaupungintalon työntekijöihin ja Suomeen saapuviin valtiovieraisiin.

Kaupungintalon ravintolatoimen väki on paikalla varhaisesta aamusta iltamyöhään, seitsemänä päivänä viikossa. Aamiaisen katetaan jo aamulla seitsemäksi, kun ensimmäiset turistit ja lähiseudun toimistojen ja rakennustyömaiden työntekijät ovat liikkeellä.

”Tämä talo rytmittää meidän työpäiväämme ja työviikkoa. Esimerkiksi kaupungin vastaanotot ovat yleensä iltaisin ja olemme aina paikalla, kun meitä tarvitaan”, ravintolapäällikkö **Jani Piirainen** sanoo.

Ravintolassa voi herkutella edullisella buffet-



Tyylikäs ja tunnelmallinen sali tekee makuelämyksestä täydellisen.

lounaalla, valita à la carte-annoksen, Green Deli-salaatin tai bistro-annoksen. BistroLoungeen saa annoksen pöytään tarjoiltuna. Viikonloppuisin ravintolassa on tarjolla brunssi, raikkaita makuja ja monenlaisia herkkuja. Taloon voi poiketa vaikka vain Kaffe&Barin herkulliselle luomukahville.

”Olemme ylpeitä ravintolastamme ja haluamme, että asiakkaat näkevät tämän kokonaisuuden. Lähialueella on paljon kilpailua, joten myös hinta-laatusuhteen pitää olla kohdallaan”, operatiivinen päällikkö **Ritva Mähönen** sanoo.

Arkipäivän aikana talossa käy noin 600-700 ruokailijaa. Kolme kassapistettä pitävät huolen, että maksaminen sujuu nopeasti. Lounas tarjotaan useasta erillisestä buffetpöydästä, joten asiakkaat pääsevät helposti poimimaan ruokaa lautaselleen ja siirtymään pöytiin.

Uusiutumisen myötä luovuttiin myös perinteisistä tarjottimista, sillä tavoitteena oli muuntaa ruokalasta ravintolaksi.

”Samaa konseptia käytetään Palmialla ja muissakin palveluravintoloissa. En osaisi enää

edes kuvitella, että täällä käytettäisiin tarjottimia”, Mähönen sanoo.

Lauantaina ja sunnuntaina ravintola houkuttelee asiakkaita klo 10:30 alkaen herkullisella viikonloppubrunssilla. Se on tuonut ravintolaan esimerkiksi laivoilta tulevia asiakkaita, sillä varsinkin sunnuntaisin on vaikea löytää keskustasta avoinna olevaa ravintolaa.

”Meidät on jo löydetty ja olemme saaneet TableOnlinessa näin isoksi kohteeksi poikkeuksellisen hyvät arvostelut, niin ruoasta, palvelusta, tunnelmasta kuin yleisilmeestäkin”, Piirainen iloitsee.

”Olemme hyvin suosittuja myös lapsiperheiden keskuudessa ja varsinkin brunssilla käy paljon lapsiperheitä. Asiakaskunnan ikäkirjo on todella suuri, vauvasta vaariin.”

KUNINKAALLISIA, PRESIDENTTEJÄ JA MUITA VALTIOVIERAITA

Kaupungintalo on se paikka, jossa Helsinki edustaa ja osoittaa vieraanvaraisuuttaan. Suomen protokollan mukaan kaikki ulkomaalaiset valtionpäämiehet nauttivat päivällisen Presidentin-

linnassa ja lounaan tarjoaa Helsingin kaupunki.

”Olkoon sitten kuninkaallisia tai presidenttejä, Suomen vierailullaan he tulevat aina tänne meille nauttimaan valtiovierailulounaan”, Mähönen sanoo.

Hyvässä muistissa on vielä Pohjoismaiden kuninkaallisten vierailu viime kesänä Suomeen, itsenäisyyden 100-vuotisjuhlien merkeissä. Kuninkaalliset ja 150 hengen vierasjoukko nauttivat upean juhلالounaan kaupungintalolla.

Ulkomaisten valtiovierailujen yhteydessä juhlasalissa järjestetään usein kaupungintalon juhlasalissa. Kaupungin vastaanottoja järjestetään myös ulkomaisten konferenssien yhteydessä.

Korkeatasoisimmat edustusannokset, kuten juuri valtiovieraille tarjottava ruoka, ovat kaupungintalon ravintolan keittiöpäällikön ja keittiömestarin suunnitteleamia. Tavoitteena on käyttää mahdollisimman paljon läheltä pyydettyjä ja lähellä tuotettuja raaka-aineita.

”Samaan aikaan kun kuninkaalliset nauttivat omaa lounastaan lasiseinän toisella puolella edustustiloissa, palvelimme normaalisti lounasasiakkaitamme. Siinä on tämän työn ihanuus



Kaffe&Bar tarjoaa luomukahvia ja omia makeita ja suolaisia herkuja.

ja monipuolisuus, jotka tuovat meille työn iloa. Voimme palvella hyvin kaikenlaisia asiakkaita”, Mähönen kuvailee.

ITSE TEHTYJÄ LIHAPULLIA JA MAKKAROITA

Kaupungintalon keittiössä suositaan paikallisia pientuottajia, suomalaisia vihanneksia, kaloja, lihaa ja juustoja. On tärkeää, että Kauppatorin ja meren läheisyys näkyvät ruokatarjonnassa.

Uusien herkkujen suunnittelussa ravintola saa tukea myös Palmian omalta kehitysosastolta.

”Saamme heiltä keskitettyä suunnittelua, tuotteita, reseptejä, ohjeita ja hinnoittelua”, Mähönen kuvailee.

”Kaikki mureketuotteet tehdään itse alusta alkaen, jauhelihapihvit ja -pyörykät sekä kasvispihvit. Kun keittiössä paistetaan pannulla jauhelihapihvit 600 hengelle, se on oikeasti valtava työ. Meidän asiakkaamme kuitenkin arvostavat sitä ja he tulevat mielellään kauempaakin syömään vaikkapa pinaattihukaisia tai jauhemaksa-pihvejä”, Piirainen sanoo.

”Teemme ruokaa rakkaudella ja ylpeydellä. Monet kilpailijat ovat siirtyneet einesten suun-



Viikonlopun brunssi houkuttelee uudenlaisia asiakasryhmiä, esimerkiksi laivamatkustajia ja lapsiperheitä.

Helsingin huvielämän keskus

Seurahuoneesta Kaupungintaloksi

Vuonna 1833 valmistunut, arkkitehti Carl Ludvig Engelin suunnittelema rakennus on osa Helsingin historiallista empirekeskustaa. Rakennuksen alkuperäinen käyttäjä oli Hotelli Seurahuone, ja kaupungintalona se on toiminut vuodesta 1913.

Hotelli Seurahuone oli 1800-luvun Helsingin huvielämän keskus. Siellä sai kantaesityksensä Jean Sibeliuksen Karelia-sarja vuonna 1894, sekä vuonna 1896 Sibeliuksen ainoa ooppera Neito tornissa. Samana vuonna Lumiären veljekset järjestivät rakennuksessa Suomen ensimmäisen elokuvanäytöksen.

Seurahuone toimi rakennuksessa vuoteen 1913 saakka. Helsingin kaupunki oli sen tontin lunastanut itselleen jo aiemmin, vuonna 1901, aikeenaan rakentaa sille uusi kaupungintalo. Rakennus olikin purku-uhan alla, mutta se päätettiin lopulta kuitenkin säilyttää ja mukauttaa uuteen käyttötarkoitukseensa, kaupungintaloksi.

Kaupungintalon sisätilat rakennettiin lähes kokonaan uusiksi arkkitehti Aarno Ruusuvooren suunnitelmien mukaan vuosina 1965–1970. Entisellään säilyivät ainoastaan julkisivu, juhlasali sekä sisääntuloaulan pylväikkö.



Kuvat Kaupunginmuseon arkisto

taan mutta me Palmian ravintolapalveluissa haluamme, että ruoka on mahdollisimman pitkälle itse valmistettua”,

Palmiolla on myös omia luomumakkaroita. Eriyisesti Stadin buliksi nimetty, luomulihasta tehty makkara on saanut todella hyvän vastaanoton asiakkailta. Sitä voi ostaa myös mukaan ja lähteä vaikka ulos grillaamaan.

RAVINTOLATOIMI PALVELEE TALOSSA TYÖSKENTELEVIÄ

Ravintolatoimen pääasiakkaan, kaupunginkanslian palveluksessa on noin 300-400 työntekijää ja talossa on paljon edustus-, kokous- ja ryhmätyötiloja. Yritys- ja virastoasiakkaat voivat tuoda taloon sidosryhmiä ja pitää samalla vaikkapa lounaskokouksen.

Kaupungintalon keittiössä ja salissa työskentelee noin 25 vakituista työntekijää, mutta esimerkiksi isoissa edustustilaisuuksissa työntekijämäärä saattaa kasvaa jopa 30 henkilöllä. Yhdessä työvuorossa saattaa siis olla työssä samaan aikaan jopa 50-60 henkilöä

Keittiöstä vastaa keittiöpäällikkö **Eija Boot**, joka on työskennellyt Suomen suurlähetystöissä ympäri maailmaa.

”Meillä on loistava keittiötiimi, keittiöpäällikkö ja keittiömestari sekä todella ammattitaitoiset kokit ja hyvät asiakaspalvelijat”, Piirainen kiittää.

”Ruoanvalmistuksen kirjo on niin monipuolinen, että vaihtelevuus tuo iloa työhön. Pyrimme olemaan joustavia ja tekemään ruokaa asiakkaan ehdoilla. Asiakas arvostaa sitä, että ruoka on yksilöllistä, juuri häntä varten ajateltua.”

METOKSEN TYYTYVÄINEN ASIAKAS

Kaupungintalon ravintolasta vastaa Metoksella piiripäällikkö **Pirjo Hupanen**. Hän on huolehtinut siitä, että alan uusimmat ja kehittyneimmät laitteet toimivat juuri niin, kuin on luvattukin.

”Hän auttoi meitä ennen kaikkea löytämään ratkaisut tällaiseen saneerauskohteeseen, jossa tietynlaiseen tilaan piti löytää oikeat kokoiset laitteet. Laitteiston pitää olla myös isossa mittakaavassa, sillä samaan aikaan kun tarjoamme ravintolassa lounasta, muualla talossa voi olla monia erilaisia tilaisuuksia, joihin tehdään ruokaa”, Piirainen kuvailee.

Laitetoimitukset toteutettiin tiukassa aikataulussa ja juuri silloin kun pitikin. Asennukset, käyttöönotto ja perehdytykset – koko ketju meni hyvin

mallikkaasti, suunnittelusta viimeiseen käyttö-opastukseen ja laitteiden käytettävyyteen saakka.

”Pirjolle pitää antaa iso kiitos. Hän on joukkoineen ollut mukana suunnittelemassa tätä kokonaisuutta ja laitteistoa ihan alusta lähtien. Olemme kertoneet hänelle ne palvelumuodot joita meidän asiakkaamme odottavat ja mitä me tarvitsemme toteuttaaksemme ne odotukset. Olemme saaneet meille kaikki uusimmat laitteet.”

Ravintola toimii iltaisin ja viikonloppuisin tilausravintolana ja siksi samat laitteet, jotka ovat päivällä jossakin toisessa käytössä, niitä tarvitaan iltapäivällä tai illalla aivan toisenlaiseen toimintaan.

”Samat laitteet menevät niin kuumaksi kuin kylmäksi. Se on todella huippua, sellaisia laitteita ei ole tarjolla kovinkaan paljon. Täysi muunneltavuus kompaktissa paketissa.”

”Metoksen laitteet ovat mahdollistaneet sen, että tästä kokonaisuudesta on tullut näin toimiva ja tyylikäs. He ovat olleet yksi merkittävästä toimijoista tässä uudistuksessa ja siitä täytyy antaa iso kiitos”, Piirainen kehaisee.

Kari Martiala

Citymarket Järvenpää



Järvenpään Citymarketin kahvila-pizzeria Delissä pizzat valmistetaan elävän tulen uunissa. Valittavana on toistakymmentä eri pizzaa. Pizzeria sijaitsee sisäänkäynnin vieressä houkutellessa vitriineillään ja avokeittiöllään nälkäisimmät heti kahvilatuotteiden, pastan tai pizzan pariin. Istumapaikkoja on sisällä Delissä 100 ja lisäksi kesäisin on käytössä myös terassi. Pizzeria on saanut suuren suosion aidon italialaisen valmistustavan ja tuliuunissa tapahtuvan kypsennyksen ansiosta.

Sushirullen

Sushirullen on uusi pikaruokaketju, joka tarjoaa perinteistä sushia uuteen asuun puettuna. Kuten nimikin jo antaa ymmärtää, sushi tarjoillaan rullina. Yksi rulla vastaa noin 5 – 6 normaalia sushipalaa. Perinteisen sushiriisin, kalan, ravun ja avokadon lisäksi täytevalikoima on laajennettu kanaan ja lihaan, kuten myös valikoimasta löytyy useat kasvis- ja vegaanivaihtoehdot. Pikaruokapisteitä on nyt avattuna Robertinkadulle ja Citycenteriin ja kohta myös Torikortteleihin. Sushirullen toimittaa sushit myös cateringpalveluna sinun omaan tilaisuutesi. Yritys etsii franchising-yrittäjiä ketjuunsa palvelemaan sushin ystäviä ympäri valtakuntaa. Tutustu kotisivuilla www.sushirullen.fi.



Laura's Coffee & Wine



Laura's Coffee & Wine sijaitsee Espoossa Ison Omenan uudessa osassa. Sisään pääsee myös suoraan kadulta. Valoisa ja modernisti sisustettu kahvila rakentuu kahteen kerrokseen. Herkulliset palveluvitriinit sijaitsevat kahvilan alakerrassa. Laura's leipoo itse herkkunsa, kuten myös valmistaa tapakset ja flammkuchenit. Täältä löytyy maukasta syömistä aamupalasta lounaaseen ja illanistujaiseen.



Zici

Zici-kanapikaravintolaketju sai alkunsa Huttulan kanatilalla Koski TL:ssä. Ensien kierrettiin itse tehdyillä Zici-myyntivaunulla festareita ja saadun suosion ja palautteen rohkaisemana avattiin omat kanaan erikoistuneet Zici-kanapikaruokaravintolat Kaupakeskus Myllyyn Raisiossa ja Isoon Omena Espoossa. Kaiken taustalla on yrittäjäpariskunnan halu viedä kotimaiset ekologiset ja korkealuokkaiset tuotteet omien maukkaiden reseptien kera kuluttajan lautaselle asti. Ja kuten he itse kertovat: Ruoan alkuperällä on väliä, eettisesti ja kulinariestisesti! Jos olet kiinnostunut liittymään yrittäjäksi Zici-ketjuun katso ohjeet heidän kotisivuiltaan www.zici.fi.

Robert's Coffee

Robert's Coffee on Robert Pauligin vuonna 1987 perustama suomalainen kahvipaahtimo ja kahvilaketju. Robert's Coffeen coffee shoppeja löytyy Suomessa jo lähes 40, kokonaismäärän noustessa jo yli sadan ulkomaiset kahvilat mukaanlukien. Sen valikoimissa on alkuperäiskahveja, kahvisekoituksia, espressokahveja, maustekahveja, kofeiinitonta kahvia ja teetä. Erilaisia kahviannoksia on valittavana lähes kolmenkymmenen vaihtoehdon joukosta. Herkullisen kahvin tuoksun jälkeen katse kiinnittyy vitriineihin, jotka tarjoavat salaatteja, voileipiä, smoothieita, kakuja, pullaa ja keksejä.

Täyttäessään nyt 30 vuotta Robert's Coffee julkaisi 170 sivuisen coffee table -kirjan, joka paljastaa nautinnollisen elämän reseptin. Oheinen Robert's Coffee löytyy Espoosta kaupakeskus Sellosta.



Kungfu Kitchen

Stadin Lönnkä, eli Helsingin Lönnrotinkatu, on pikuhiljaa muuttumassa vilkkaaksi ravintolakaduksi, jossa ruoka on pääosassa.

Keväällä Lönnrotinkadulle avattu **Kungfu Kitchen** on Master Chef -kokki **Miro Kurvisen** ensimmäinen oma ravintola. Päivällä ravintola tarjoaa maukkaan lounasbuffan ja illaksi se muuttuu seurusteluravintolaksi hyvän ruuan ja juoman kera. Suojaisalla talon sisäpihalla on ravintolan kodikas terassi. Ravintolan ruokafilosofia perustuu muutamaisiin tärkeisiin kulmakiviin: maku, tuoreus ja esillepano. Annokset vaihtelevat klassikoista innovatiivisiin, kuten myös yksinkertaisiin baariruokiin, joissa on rento aasialainen twist. Ideoita on tuotu New Yorkin baareista sekä Hongkongin ja Bangkokin kaduilta. Terassi tarjoaa rennon barbeque menun. Tyylikäs tummanpuhuva aasialaispainotteinen salin sisustus luo pohjan rennolle tunnelmalle. Salissa keskeisellä paikalla oleva avokeittiö kertoo, että täällä keskitytään ruoanvalmistukseen ja hyvää on odotetavissa.





Lapissa kaikki on

Lappi vetää matkailijoita jokaisesta ilmansuunnasta

Hullu Porossa odotetaan talvikauden huippusesongin alkua.

Paikalliset raaka-aineet ovat huippuruokaa, tuumaa Timo Nieminen.

HULLU PORON RAVINTOLAT MUKAUTUVAT ERILAIISIIN RUOKAKULTTUUREIHIN

Levin ravintolamaailman huipulla, **Hullu Porolla** on Sirkan kylässä peräti 15 ravintolaa. Useimmissa niistä herkulliset lappilaiset ruoat valmistuvat Metoksen laitteilla. Hullu Porossa odotetaan talvikauden huippusesongin alkua ja uutta hienoa, asiakkaita houkuttelevaa sushi-vitriiniä.

- Etsimme Metoksen **Olli Vuoren** kanssa pitkään näkemäämme uudenlaista sushi-vitriiniä ja lopulta se löytyi Norjasta. Nyt odottelemme sen saapuvan meille minä hetkenä hyvänsä, Hullu Poron ravintolatoimenjohtaja **Timo Nieminen** sanoo.

- Se on oikein viimeisen päälle hieno ja siinä on monia hyviä toimintoja, se esimerkiksi pitää sushit sopivan kosteina. Ja lisäksi se myy hyvin susheja asiakkaillemme.

Nieminen kehaisee myös Ravintola **Taivaassa** käytössä olevaa Metoksen IoLiving-omavalvontajärjestelmää, joka on tuonut uutta helppoutta työskentelyyn.

- Meillä onkin Metoksen kanssa puolin ja toisin todella hyvä yhteistyö.

Lapin tuntureilla koettiin viime vuonna huima kansainvälisen matkailun kasvu. Koko Lapin alueella kansainvälisen matkailun määrä kasvoi peräti 27 prosenttia ja tulevalle kaudelle odotetaan vähintään yhtä hurjaa kehitystä.

Kasvun myötä myös uudenlaiset matkailijat ja kulttuurit löytävät tiensä Suomeen.

- Muutama vuosi sitten meillä oli täällä todella paljon japanilaisia turisteja, sitten tuli brittejä, joita on edelleen paljon, venäläisten määrä vaihtelee voimakkaasti vuosittain ja nyt tulee uusia turisteja Keski-Euroopasta, kuten Itävallasta ja Hollannista. Tämä sesonki näyttää siltä, että voimakkain kasvu tulee Aasian suunnasta ja erityisesti Kiinasta, Singaporesta ja Etelä-Koreasta, Nieminen kuvailee.

Lumettoman ajan markkinoinnissa Levillä odotetaan kasvua myös Lähi-idästä tulevien matkailijoiden määrässä.



- Ravintolatoiminnan pitää elää matkailijoiden mukaan, emme voi tarjota vain poronkärjistystä ja lohta joka ravintolassa. Meidän on mentävä sen mukaan, mistä suunnasta asiakkaamme tulevat.

UUSIA MAKUJA JA RAVINTOLOITA

Lappi on elänyt tähän saakka vahvasti huippuseasonkien mukaan ja moni ravintola sulkee ovensa kauden päättyessä. Hullu Poron omistaja **Päivikki Palosaari** on tehnyt suuren työn Levin elinvoimaisuuden hyväksi pitämällä ravintoloitaan auki ympäri vuoden. Samaan aikaan on ravintoloita uudistettu ja tehty jatkuvaa tuotekehitystä. Levin legendaarinen Valkea Vaadin, joka on tarjonnut Levillä parhaita pohjoisia makuja, muuttuu aasialaista ruokaa tarjoavaksi Ravintola Asiaksi, jossa herkutellaan hongkongilaisen keittiön herkuilla.

toisin

- Pelkästään kiinalaista ruokaa ei voi tarjota, koska siellä on niin monta erilaista keittiötä, siksi hyödynnämme Hongkongin tyyliä. Suurkaupunki on todellinen aasialaisen ruoan su-latusuuni.

Muutoksia on kokenut myös suosittu Ämmilä, jonka retro-tyyli on vaihtunut Lappi à la carteen, jossa moderni ja perinteinen lappilainen ruoka lyövät kättä.

Ennallaan säilyvät viime kaudesta myös italialaisen keittiön herkkuja tarjoava Renna, jopa 300 hengen banketteja järjestävä Taivas, Kammin Poropeijaiset sekä keskieurooppalaista ruokaa, tarjoava Sapuska, jonka suosituin herkku on fondue.

HYVÄ TYÖPAIKKA HOUKUTTELEE AMMATTILAISIA

Huippuseasonin aikana Lapissa kilpaillaan parhaista ammattilaisista. Hullu Poron ravintoloiden palveluksessa on sesonkiaikana yli 250 työntekijää ja turistien määrän kasvaessa myös ravintolat tarvitsevat enemmän väkeä.

- Tilanne on vaikea, sillä kaikki Lapin ravintolat haalivat samaan aikaan työntekijöitä. Levillä tilanne on erityisen hankala, sillä täällä ei ole tarjota tekijöille asuntoja. Hullu Porolla on kuitenkin oma hostelli, eli viisi hotellitasaista rakennusta, joten pystymme tarjoamaan työntekijöille hyvän majoituksen. Ja kun ihmisistä pidetään hyvää huolta, he kertovat eteenpäin, että meillä on mukava olla töissä, Nieminen sanoo.

Lapin ravintolatoimintaan liittyy myös se erikoisuus, että lähimpään tukkuun on matkaa peräti 200 kilometriä.

- Se on opettanut meidän varmistelemaan kaiken. Tuotteiden pitää tulla silloin kun asiakkaat ovat täällä. Meillä on kyllä hyvät yhteistyökumppanit, toimitustukku Wihuri ja kala- ja lihatoimittajat, sekä paljon hyviä paikallisia tavarantoimittajia. Paikalliset raaka-aineet, poro, riisi, sienet, kalat, kuusenkerkät, koivunsilmut ja marjat ovat huippuruokaa.

Teksti ja kuvat Kari Martiala

Metos IoLiving -pakastinanturi

metos



Metos IoLiving TC-sensori on optimoitu kylmiin olosuhteisiin sopivaksi. Käyttökohteenä on esimerkiksi jäätelöaltaat, joissa ei ole mahdollisuutta läpivientiin tai johdon kulkea oven kautta. IoLiving-pakastinanturin käyttölämpötila on -30...+60°C. Paristo kestää hyvin kylmää, -20 asteessa on noin 24 kuukautta ja -30 asteessa noin 20 kk. Anturisissa ei ole johtoa, vain pieni nappi pakastimeen sijoitettavaksi, helppoa! Sensorin tilauskoodi on 4008022 ja hinta vain 85 e.

Metos IoLiving -järjestelmä koostuu tarvittavasta määrästä erilaisia sensoreita, Android-käyttöjärjestelmää käyttävästä matkapuhelimesta sekä ulkoisella palvelimella olevasta ohjelmastovelluksesta. Metos IoLiving-järjestelmän sensorivalikoima kattaa kaikki ammattikeittiöiden tarpeet tavarantoimittajien kautta aina astianpesuun. Sensorien hinnat vaihtelevat muutamasta kymmistä runsaaseen sataseen kappaleelta. Keittiökohtainen 24 kk lisenssi maksaa vain satasia eikä sopiva matkapuhelinkaan edes kahta sataa. Puhelimiin ladataan ilmainen IoLiving-sovellus Google-kaupasta.



TC-sensori on helppo sijoittaa kalusteeseen. Sen koko on vain 38x65x16 mm.



Ruoan pumppaus mahdollistaa suuren tuotannon

Hyvinkään Ravitsemispalvelut palvelee asiakkaitaan tehokkaalla laitteistolla, jossa ruoka pumpataan padasta suoraan elintarvikepusseihin, suljetaan ja viedään jäädytykseen. Pumpaaminen on jo arkipäivää monissa isoissa kekkuskeittiöissä, joiden tuotanto lähestyy ruoka-tehtaita.

”Ennen pumppua ei ollut mahdollisuutta tehdä ruokaa näin suuria määriä. Pumppaus on mahdollistanut ihan uusia, järkeviä tapoja tehdä ruokaa”, kokki **Niko Kannisto** sanoo.

Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy on Hyvinkään kaupungin ja Uudenmaan sairaanhoitopiiriin yhteisesti omistama yhtiö. Yhtiö toimii

Helsingin ja Uudenmaan sairaanhoitopiiriltä vuokratuissa, nykyaikaistetuissa tuotantotiloissa Hyvinkään sairaalan yhteydessä. Yhtiöllä on kaksi pääasiakasta: Hyvinkään kaupunki ja Hyvinkään sairaala (HUS). Tehtävänä on tuottaa ruokapalveluita ja toimialaan liittyviä asiantuntijapalveluita Hyvinkään kaupungin kouluille, päiväkodeille, sekä Hyvinkään kaupungin ja HUS:n Hyvinkäällä oleville potilaille. Yritys tuottaa hyvää ruokaa palvelusopimusten mukaan kaupungin ja sairaalan asiakkaille.

Viime kevät oli uuden opettelun ja innostuksen aikaa, kun laitoksen keittiössä harjoiteltiin kylmän ja kuuman ruoan pumppaamista padasta

elintarvikepusseihin tai dyno-astioihin.

”Kesti aikansa, ennen kuin pumppua opittiin käyttämään. Koettiin jopa niin, ettei se toimi meidän tuotteissamme emmekä saa siitä mitään hyötyä. Lopputulos on kuitenkin hieno. Kokit alkoivat uskoa, että tämä saadaan toimimaan, kun sen kanssa jaksetaan tehdä työtä ja opetella. Käytimme pumppua sinnikkäästi ja saimme sen toimimaan”, Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy:n toimitusjohtaja **Leila Korhonen** sanoo. ”Nyt kokit ovat innostuneita ja ylpeitä, ja he ovat saaneet mielettömän hienoja onnistumisia.”

”Meillä oli esimerkiksi syyskuussa erikoisviikko Suomen 100-juhlavuoden merkeissä. Maanantaina lähetimme kouluille ja päiväkodeille

Tässä pumpataan 1200 litraa jäädytettyä tonnikalakastiketta pusseihin. Pussit suljetaan tiiviiksi kuumasaumalla, merkataan ja lastataan hyllyvaunuun kuljetettavaksi kylmähuoneeseen.



Nyt hymyilyttää! Kokit Niko Kannisto ja Ville Lappalainen ovat toimineet tuotekehittäjinä, kun omaa reseptiikkaa on muokattu pumppausmenetelmälle sopivaksi.

ruispuolukkapuuroa, joka edusti 1950-luvun julkista ruokatarjontaa. Tiistaina oli tillilihaa, keskiviikkona kanaviillokkia, torstaina tehtiin soijamakaronilaatikkoa ja perjantaina juhlamenu, eli alku- ja pääruoat sekä pääruokana nyhtöpössua wrapissa. Vain perjantain ruokaan ei voitu käyttää pumppua. Soijamakaronilaatikossa kiinteä massa annosteltiin kauhalla ja pumpulla lisättiin joukkoon munamaito.”

”Laitoimme tillilihaan käytettävän lihan raakana pataan ja päätimme kokeilla, tuleeko se pumpusta läpi ja hyvin meni”, kokki Ville Lappalainen iloitsee.

”Pumppaus oli myös kanaviillokille erinomainen valmistustapa, koska ei haittaa ollen-





“Hyvää yritetään, mutta priimaa tuppaa tulemaan.”

- Kokki Niko Kannisto, Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy

Ruoka jäädytetään jo padassa padan vaipassa ja melassa kiertävän jääveden avulla.

kaan, vaikka kananliha menisikin pumppauksen yhteydessä vähän säikeiksi. Ruoka tuli todella nästisti pusseihin”.

Korhosen mukaan päiväkodit ja koulut olivat niin tyytyväisiä tillilihaan ja kanaviillokkiin, että ne pyydettiin pysyvästi listalle.

”Kanaviillokki tulee, mutta tillilihaan käytettävät raaka-aineet ovat kuulemma liian kalliita”, hän sanoo.

”Kuulin, miten **Lappalainen** sanoi spontaanisti työkaverilleen **Altille**, että nyt tämä on kivaa! Ja mitä muuta kuin kivaa se voisi olla, kun työ sujuu ja ruoasta tulee hyvää. Se oli täydellinen menestys. Minun työssäni palkitsevinta, kun saan nauttia työntekijöiden onnistumisista. Kun ihmiset ymmärtävät itse onnistuvansa.”

KOKIT OVAT INNOKKAITA TUOTEKEHITTELIJÖITÄ

Hyvinkään Ravitsemispalvelujen keittiössä pumpataan nykyisin kaikki ruoat, jotka kulke-

vat sopuisasti pumpun läpi. Helpoimpia pumpattavia ovat pastaruokat, pesunamuusi, kastikkeet, puurot, sosekeitot ja marjakiisselit. Rahkatkin voitaisiin pumpata, mutta niitä menee niin pieniä määriä, ettei niiden takia haluta sotkea pumppua. Syksyksi listalle tulee muutamia uusia ruokia, kuten uusi kiusaus ja pastaruoka.

”Tämän tyyppisessä kunnallisessa ruokapalvelussa ruokalistan on pakko olla monipuolinen. Listalla on paljon sellaisia ruokia, joita ei voi jättää pois. Me emme pääse millään sellaiseen tuotantoon, jossa kaikki ruoat pystyttäisiin pumputtamaan, se ei ole realismia”, Korhonen myöntää.

Omalla tuotekehityksellä on tärkeä rooli, kun listan annoksia siirretään pumpattavaksi. Valmiit, muissa keittiöissä tehdyt ratkaisut eivät välttämättä toimi muualla, siksi on hienoa, että kokit ovat innokkaita kokeilemaan ja kehittämään ruokia niin, että ne voidaan pumputtaa.

”Meidän tapamme tehdä ruokaa, on vaikea kopioida johonkin toiseen paikkaan, koska

olosuhteet saattavat vaihdella niin paljon. Menestyvän mallin kopioiminen paikkakunnalta toiselle ei ole niin yksinkertaista, ja siksi usein joudutaan luomaan oma tapa tehdä.”

Hyvinkäällä onnistumiseen vaikutti se, että isoon tuotantoon valittiin juuri oikeat henkilöt.

”Tuotantoon ei voi laittaa mitä vain. Pitää olla kärsivällinen ja jaksaa ajatella, miten tuotannolliset haasteet voidaan ratkaista”, Korhonen sanoo.

PUMPPU MAHDOLLISTAA SUURIEN MÄÄRIEN VALMISTUKSEN

Keittiössä tehdään vierailupäivänämme tonnikalapastakastiketta päiväkoteihin ja kouluihin. Kokit Ville Lappalainen ja Niko Kannisto tekevät työtä tiiminä, toinen pussittaa padasta putkea pitkin tulevaa kastiketta ja toinen sulkee pussin kuumasauamaajalla ja nostaa sen häkkiin, odottelemaan kuljetusta jäädytyskaappiin. Päiväkodeissa ja kouluissa ruoka lämmitetään ennen käyttöä.

Kastiketta valmistuu neljässä padassa yhteensä 1200 litraa.

”Tämä kastike on tehty meillä aina pumpulla, koska ennen pumpppua ei ollut mahdollisuutta tehdä ruokaa näin suuria määriä. Pumpkaus on mahdollistanut ihan uusia, järkeviä tapoja tehdä ruokaa”, Kannisto sanoo.

”Kaikki ne ruoat, jotka me saamme menemään pumpusta läpi, tehdään tällä. Kokeilemme uusia ruokia jatkuvasti ja teemme itse reseptiikkaa ja testejä”, Lappalainen lisää.

Padassa valmis ruoka jäädytetään padan rungossa, vaipassa ja melassa oleviin putkiin jääpankista ohjattavalla 0-asteisella vedellä.

”Ruoan valmistusta suunniteltaessa pitää ottaa huomioon, että pumpussa oleva ”perhonen” voi pyöriessään hajottaa tuotteen todella pieneksi. Keittojen ongelmana on juuri se, että ne eivät kulje tasaisesti pumpun läpi. Kastikkeissa ei sen sijaan haittaa, vaikka liha menisikin vähän pienemmäksi.”

Silloin kun Hyvinkäällä tehdään makkarakastikkeita, punnitut makkarat laitetaan pusseihin erikseen ja lopuksi pussiin lisätään kastike pum-

pulla. Samalla periaatteella pumpppua on käytetty myös makaronilaatikon valmistamisessa. Toisessa padassa valmistuu kuiva massa, toisessa munamaito. Makaroni, jauheliha ja mausteet nostetaan dynoon ja munamaito lopuksi massan päälle toisesta padasta. Pumpun automatiikka huolehtii, että dyno-astian saadaan juuri oikea määrä nestettä. Lopuksi dynot menevät asiakkaalle kypsennettäväksi, paisto-ohjeiden kera.

TUOTANTOPROSESSITEKNIikka TULEE KEITTIÖÖN

Keittölaitteiden kypsennysautomaatiikan kehittämisessä ollaan jo pitkällä, mutta pumpppauksen myötä mukaan tulee myös tuotantoprosessitekniikkaa. Ruoanvalmistus lähestyy teollista tuotantoa, joka on tutumpaa suurten ruokatehtaiden laitoksista.

”Tuotanto vaatii alussa totuttelua, mutta kaikkea kannattaa kokeilla. Nyt pysyvät ranheet ja käsivarret kunnossa, kun ruokaa ei tarvitse enää nostaa padasta kauhalla”, Kannisto kiittelee.

”Meidän tekemämme ruoka säilytetään

yleensä 1+4 päivää. Tutkimusten mukaan pusseissa olevaa ruokaa voisi säilyttää paljon pitempäänkin, mutta siihen ei ole meillä tarvetta.”

Ruoan pumpppaamisen ohella Metoksen järjestelmä tuo ruoanvalmistukseen muitakin etuja. Esimerkiksi annostelulaite mittaa juuri oikean määrän ruokaa ja valvoo, että ruoka on juuri oikean lämpöistä, ei liian kylmää tai kuumaa.

Työpäivän jälkeen padan ja pumpppauslaitteen pesemiseen varataan Hyvinkäällä noin tunti. Puhdistus on helppoa, sillä pesuohjelma huolehtii siitä, että laitteet tulevat varmasti puhtaiksi.

Hyvinkäällä käytössä olevat 300 litran padat ovat osoittautuneet toimiviksi, mutta kokeilla on toki toivomuksiakin.

”Olemme haaveilleet, että joskus padat voisivat olla jopa 400 litraisikiäkin”, Lappalainen naurahtaa.

Kari Martiala



Sitten pussitettuna kylmävarastoon, tasan samankokoisina ja hygieenisinä annoksina.

Vesi tyylikkäästi suodatettuna ja hapotettuna vesipisteestä – Metos Lom Evo ja Calypso2

Metos Lom Evo ja Calypso2 -vedenjakelimesta saat hetkessä lasillisen tai karahvin kylmää suodatettua jäätettä, hiilihapolla tai ilman. Paikallinen lähivesi saa pisaran lisää raikkautta ja arvoa!

Lom Evo-mallissa annostellaan vesiä tyylikkäästi kahvoista, pianolakattu runko on kiiltävän musta. Calypso2-mallissa on suuri valaistu intuitiivinen kosketusnäyttö ja musta alumiinirunko. Jäätteen lisäksi valittavana on kolme vapaavalintaista makuvaihtoehtoa, esim. sitruuna, mustaherukka ja mansikka. Annoskoot ja maut on vaivaton ohjelmoida laitteeseen juuri sinun tarpeisiisi.

Metos-vesijakelimiin käyttökohteita ovat baarit, itsepalvelulinjat ja keittiöt. Tyylikkään muotoilun ja mustan rungon ansiosta ne on helppo

sijoittaa vaativampaankin sisustukseen niin sallisissa kuin baarilinjassa.

Metos-vedenjakelimet integroidaan kalusteeseen. Vedenjakelin ja jäähdytin tilataan erikseen. Metos Lom Evo -mallille sopivat jäähdyttimet Metos Escowa Pro2, Pro3 ja Pro2 XXL. Calypso2 -vedenjakelimen jäähdyttimenä toimii suurikapasiteettinen Pro2 XXL -jäähdytin. Laitetta integroitaessa tulee kalusteeseen varata erillinen tila jäähdyttimelle sekä putkitukselle (vesi, viemäri, sähkö), jäähdyttimen ilmastointiaukoitusta unohtamatta. Metos-vedenjakelimiä voidaan toimittaa myös omana vapaasti seisovana kaappinaan.

Meiltä voit tilata vesipisteen asennettuna ja integroituna omaan kalusteeseen. Ota yhteyttä paikalliseen Metos myyjäisiin tai puhelinmyyntiimme 0204 300 900.



Metos Lom Evo

Metos Calypso2

Metos jääpala- ja hilekoneet nyt propaanilla

Propani R290 on luonnollinen, ympäristön kannalta turvallinen kylmäaine ja sen kylmäaineomaisuudet ovat erinomaiset. Kemialliselta rakenteeltaan se on hiilivety ja hiilivedyt eivät ole haitallisia otsonikerrokselle ja niiden vaikutus kasvihuoneilmiöön hyvin vähäinen.

Jääpalakoneiden ja jäähilekoneiden propaanimallit korvaavat entiset mallit. Kaikki vakiomallit ovat ilmalauhdutteisia. Kapasiteetti laitteilla säilyy samana, niin että tehoa laitteista löytyy myös ympäristöstävällisenä aivan saman verran!



Metos Start S50 -jäähdytyskaapissa kylmäaine R290

Myös **Metos Start S50 -jäähdytyskaappien** kylmäaine on nyt päivitetty propaanin R290. Start S50R tilauskoodi on 4247510 ja S50L 4247512 ja molemmat ovat varastotuotteita.

Jäähdytyskaappi on tarkoitettu kuuman ruoan nopeaan jäähdyttämiseen. Jäähdytyskaapissa on viisi GN1/1-mitoitettua hyllyjohdeparia. Jäähdytettävät ruoat voi siirtää GN-astioissa suoraan kaapin johteille. Jäähdytysprosessin päätyttyä laite siirtyy toimimaan automaattisesti jääkaappina. Johteet on helposti irroitettavissa siirtämistä ja kaapin puhdistusta varten, säätöväli on 50 mm. Hyllyt on saatavissa lisävarusteena.



Tarjotinpesukone Metos TK-1600 kuivaa tarjottimet heti käyttöön

Metos TK -tarjotinpesukone on suunniteltu minimoimaan energiankulutus. Lämmöntalteenotto hyödyntää koneen tuottaman höyryn kylmän veden esilämmittämiseen. Näin höyryn energia saadaan talteen ja pesutilan höyrykuorma saadaan minimoitua. Kuivausalueella on kaksi erittäin tehokasta puhallinta, jotka puhaltavat tarjottimet kuiviksi ilman lämpöä. Näin saadaan erinomainen kuivaustulos ilman lämmitystä ja energiaa säästyy.

Pesukapasiteetti on jopa 1500 tarjotinta tunnissa. Pesun vaiheet ovat kemiallinen pesu, loppuhuuhdeltu, kuivaus ja lämmöntalteenotto höyrylauhduttimella. Puskurihylly kerää tarjottimet kuivauksen jälkeen sillä aikaa kun tarjotinvaunua vaihdetaan. Tällöin pesua ei tarvitse pysäyttää vaunun vaihdon aikana.

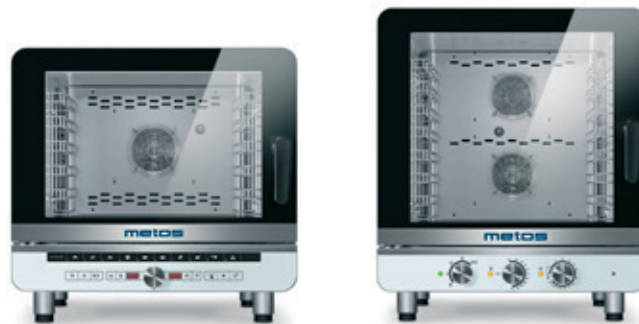
TK-1600 tekniset tiedot:

- Kaksi pesunopeutta 6 ja 12 m/min, 750/1500 tarjotinta tunnissa
- Tarjottimen koko max. 530 x 370 x 35 mm
- Koneen mitat 2575 x 805 x 2120 mm
- Sähköliitäntä 400V/3NPE/50Hz, 44 kW
- Tankin tilavuus 110 l, täyttö kuumalla vedellä
- Kylmän veden kulutus pesun aikana 310 l/h



Metos TK -tarjotinpesukone ja erikseen myytävä tarjotinvaunu

Uudet Metos Memo -kombiuunit Näyttävyyttä keittiöön



Metos Memo -uunien retrohenkinen ulkonäkö kiinnittää huomiota. Vasemmalla Memo ICET-51 ja oikealla Memo ICEM-71.

Metos Memo on tyylikäs ja edullinen yhdistelmäuuni. Sen monet kätevät ominaisuudet helpottavat käyttöä keittiössä. Kaunis, retrohenkinen ulkonäkö sopii hyvin avokeittiöön tai fronttiin näkyville. Metos Memo -uunien rakenne on ruostumatonta terästä. Pyöreäkulmainen kaksoislasi-ovi on lämpöä heijastavaa karkaistua lasia. Lasien välissä on eristävä ilmakerros.

Memo ICET-mallit ovat kosketusnäyttöisiä, ohjelmoitavia yhdistelmäuuneja automaattisella lämpötilan ja kosteuden ohjauksella. Kypsennystoiminnot ovat höyrykypsennys +30...+130°C, kiertoilma +30...+260°C ja yhdistelmätoiminto +30...+260°C. Uunissa 10

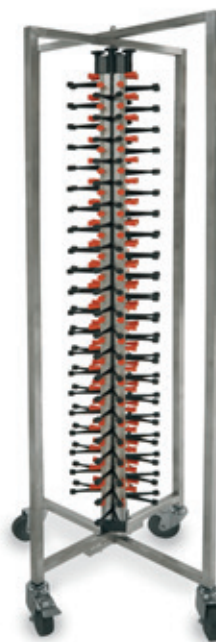
valmista kypsennysohjelmaa ja tallennusmahdollisuus omille neliportaisille ohjelmille. Automaattinen, ajastettava esilämmitys ja automaattinen pesuohjelma helpottaa päivittäistä käyttöä. Valintakiekan avulla ohjelmien valitseminen on helppoa.

Memo ICEM-mallit ovat perinteisiä suoraohjelmille. Kypsennystoiminnot ovat höyrykypsennys +50...+130°C, kiertoilma +50...+260°C ja yhdistelmätoiminto +50...+260°C. Puhaltimesa on automaattinen suunnanvaihto. Toiminnot säädetään yksinkertaisesti kolmella valintakiekkolla. Lisävarusteena on saatavana pesusuihku.

Uusi lautastelinevaunu säästää pöytätilojasi

Uuteen **Metos JW-84 -lautastelinevaunuun** mahtuu 84 kpl 12 - 32 cm halkaisijaltaan olevaa lautasta. Säädetävät kumipäiset pidikkeet pitävät lautasten tukevasti paikoillaan. Lautasväli on 50 mm. Lautasten käsittely on vaunussa nopeaa. Ruostumattomasta teräsputkesta valmistettu runko on tukeva ja vaunu kulkee vakaasti 100 mm kumipyörien päällä. Kaikki pyörät ovat kääntyviä ja kaksi pyörästä on jarrullisia.

Vaunun ulkomitat ovat 650x590x1900 mm. Tilauskoodi on 4182111 ja hinta vain 890 e. Vaunu toimitaan osina kuljetustilaa ja -kuluja säästäten. Nopeiten saat sen verkkokaupastamme www.metos.fi tai puhelinmyynnistä tilaamalla 2004 300 900.





Askotalon uusi upea pääsisäänkäynti houkuttelee astumaan sisään perinteikkääseen teollisuustaloon. Talon aula ja samaan kerrokseen avotilaan sijoittunut Ravintola Werstas ottavat vieraat lämpimästi vastaan ja herkullisen ruoan tuoksu toivottaa tulijan tervetulleeksi.

Upean korkea aulatila Tori sopii suurten tapahtumien järjestämiseen.

”Pyrimme hyödyntämään mahdollisimman hyvin erilaisia tilojamme.”

Ravintola Werstas vie makumatkalle

Askotalossa toimiva ravintola **Werstas** muutti marraskuun alussa 2016 talon kolmannelta kerroksesta uusiin, saneerattuihin tiloihin aivan pääsisäänkäynnin tuntumaan.

Talon arkkitehtuurin on suunnitellut Arkkitehtiruutu ja ravintolan sisustuksesta vastaa sisustussuunnittelija **Joanna Laajisto**, joka valitsi värimaailman ja tuolit. Ravintolatilassa on käytössä myös Askon omaa tuotesarjaa, monikäyttöisiä pikkutuoli Aslakeja, jotka ovat olleet käytössä jo vuosikymmeniä Askotalon tehdasruokalassa. Ne ovat osa talon perinteistä muistuttavaa sisustusta.

”Muuton myötä halusimme rakentaa pelkistetyn lounaspaikan sijasta monitoimitilan, joka mahdollistaa monenlaisten tapahtumien järjestämisen”, Ravintola Werstaasta vastaavan Compass Groupin projektipäällikkö **Hanna Ruotsalainen** sanoo.

Tilojen saneerauksessa on säilytetty alkuperäisiä, huonekalutehtaan aikaisia kauniita punatiilisiä seiniä ravintolassa ja tapahtumatilassa. Korkeat ikkunat tuovat luonnonvaloa sisään taloon.

Ravintolatala on matalaa, mutta hyvin toimivaksi suunniteltua aluetta, jossa suuretkin asiakasmäärät pystyvät ruokailemaan sujuvasti. Ravintolan vieressä oleva korkea tapahtumatala Tori, on tarkoitettu suurten tapahtumien järjestämiseen, mutta myös moni ruokailija istahtaa sinne syömään lounaansa.

”Tori herättää asiakkaita kiinnostusta, koska Lahdessa ei ole montaa vastaavan kokoista tilaa. Toki täällä on esimerkiksi Sibelius-talo, mutta siellä ja muissa Lahden suurissa tiloissa yritykset ovat jo ehtineet käydä”, Ruotsalainen kuvailee.

”Tori pystytään myös jakamaan kahtia, jolloin tiloihin syntyy intiimi tunnelma. Talossa voi järjestää esimerkiksi perhejuhlia, kuten häitä, syntymäpäiviä, rippijuhlia tai ristiäisiä”, Ruotsa-



Haluamme säilyttää Askon ja Upon nimet historiallisena muistona, Renorin kiinteistöpäällikkö Timo Väisänen kertoo. Vieressä ravintolatoiminnasta vastaavan Compass Groupin projektipäällikkö Hanna Ruotsalainen.

Askonalue suomalaisen huonekalu- teollisuuden juurilla

Aukusti Asko Avonius aloitti huonekalujen sarjatuotannon Lahdessa vuonna 1918. Tuotanto laajeni vuosien aikana kodinkoneisiin ja Asko Oyj muuttui Uponor Oyj:si. Askon ja Upon teollinen toiminta päättyi pääosin 1990-luvulla.

Yhtiön kiinteistöistä vastasi edelleen Asko Kiinteistöt Oy, joka vuonna 2001 muutti nimekseen Renor Oy. Vuonna 2004 Renor myytiin yhdeksälle suomalaiselle sijoittajalle. Askonalue käsittää yli 30 hehtaaria maata ja useampia tehdaskokonaisuuksia. Kun Renorista tuli Askonalueen omistaja, teollisuusalueen raivaus- ja puhdistustyöt aloitettiin ja alueen kiinteistökehitys alkoi. Alue on varsin houkutteleva, sillä se sijaitsee vain kävelymatkan päässä Lahden

keskustasta ja noin 300 metrin päässä Lahden matkakeskuksesta.

Askotalossa ja Upotalossa on yhteensä vuokrattavaa tilaa peräti 70 600 m², koko Askonalueella 170.000 m² ja vuokralaisia on tällä hetkellä noin 300. Asiakkaina on muun muassa asiantuntija-, muotoilu- ja palveluyrityksiä ja kuntosaliryttäjä sekä Päijät-Hämeen käräjäoikeus. Vuosi sitten marraskuussa valmistuivat uudet komeat aula- ja ravintolatilat, jotka palvelevat alueen yrityksiä, alueella vierailevia ihmisiä ja asukkaita.

ASKOTALO ON YMPÄRISTÖSERTIFIOITU

Askotalon tiloissa on kiinnitetty erityishuomiota paitsi niiden toimivuuteen, myös nykystandardien mukaiseen ympäristöarvojen huomioimiseen. Askotalo on saanut kansainvälisesti arvostetun käyttövaiheen BREEAM-ympäristösertifioinnin, joka on kolmannen osapuolen varmistama osoitus siitä, että rakennuksessa ja sen toiminnassa on kattavasti otettu huomioon ympäristönäkökulmat. Arvioinnissa otetaan energiatehokkuuden lisäksi laajasti huomioon muun muassa terveyteen, turvallisuuteen, vedenkulutukseen ja kaupunkirakenteeseen liittyvät näkökohdat. Askotalossa hyvän luokitustason perustana

ovat pitkäjänteinen työ kiinteistön ja ylläpidon toimintamallien kehittämiseksi. Uusien tilojen osalta tilojen energiatehokkuutta, sisäilman laatua ja teknisiä järjestelmiä on Askotalossa suunnitelmallisesti kehitetty.

”Olemme uskottava toimija, sillä huolehdimme ympäristöasioista ja energiansäästöstä”, Renorin kiinteistöpäällikkö **Timo Väisänen** kertoo.

Alueen kiinteistöissä valmistuu edelleen myös huonekaluja, sillä (Keskon tytäryhtiö) (Kesko on myynyt yrityksen, ei ole enää Keskon tytäryhtiö) Indoor Group (entinen Askon Huonekalu Oy) tekee edelleen Lahdessa (Askon Sohvatehtaan) Insofan nimellä yksilöllisesti käsityönä valmistettuja sohvia. (Askon Sohvatehtaan) merkki tunnetaan korkeasta laadusta, hyvästä palvelusta ja suomalaisesta muotoilusta. Alueella on myös Keskon huonekalulogistiikkakeskus.

”Samoin talon perinteitä kunnioittaen Upotalossa on edelleen pienimuotoista huonekaluvalmistusta, verhoilijoita, tilaustuotantona sohvia tekeviä yrityksiä ja huonekalujen korjaajia”, lisäksi talossa aloitti toimintansa upeassa uudessa toimistossa vuoden 2017 helmikuussa DNA:n callcenter ja palvelukeskus, toimistossa on 250 työpistettä, Väisänen sanoo.



lainen suunnittelee. Torille pystytään kattamaan mukavasti istuinpaikat jopa 500 hengelle.

Tämän vuoden huhtikuussa ravintolan tuntuun valmistui lisäksi eri kokoisia kokoustiloja, joihin mahtuu tarpeen mukaan 8-125 henkilöä.

LOUNAS TARJOILLAAN PALVELUPISTEISTÄ

Ravintolan edellisissä tiloissa, talon kolmannessa kerroksessa, lounas tarjottiin buffet-pöydästä. Muuton myötä Werstaan väki halusi tuoda uu-

siin tiloihin jotakin aivan uutta. Compass Group on maailmanlaajuinen toimija, joten ideoita saatiin myös ulkomailta. Lopullinen konsepti hioutui matkan varrella.

Peruslounaaseen haluttiin tuoda ravintolamaisuutta ja hyvää palvelua. Werstaan lounas tarjoillaan kolmesta eri palvelupisteestä, jotka toimivat hyvin suurienkin asiakasmäärien aikana. Tavoitteena on viedä asiakkaat herkulliselle makumatkalle. Kokit valmistavat lounaan asiakkaan silmien edessä, joko Home foodia, Street foodia

tai Taste of inspiration -annoksia. Ja jos asiakkaan tekee mieli salaattia, hän voi koota oman ruokaisan annoksensa Delisalaatti-pisteessä.

Vierailuviikollamme Werstaalla oli tarjolla kotiruokana esimerkiksi kinkkukiusausta, broilerin koipi-reisiä tai paahdettua kirjolohta. Street food -pisteessä valmistettiin kebabhampurilaisia, metsästäjän leipiä, savulohipizzaa rucolalla ja smetanalla tai jauhelihatacoja ja mausteista riisiä. Taste of inspiration pisteessä lautaselle nostettiin kalkkunaa ja pahalaisenkastiketta, paistettua siikaa ja pinaattikastiketta tai porsaan grillipihvi BBQ.

”Jo ensimmäisen viikon aikana ihmiset oppivat miten täällä toimitaan. Palvelupisteissä on lisäksi malliannokset, jotka helpottavat asiakasta valitsemaan mieleisensä annoksen”, Ruotsalainen sanoo.

Kotiruokapisteessä ideana on annostella valmis ruoka lautaselle. Street food ja Taste of inspiration -pisteissä tehdään vähän enemmän työtä, mutta niissäkin on kysymys vain hyvin lyhyestä valmistusajasta.

Werstaassa käy päivittäin noin 350-400 lounasruokailijaa. Uudenlainen palvelukonsepti on saanut asiakkaat jakautumaan tasaisesti lounasajalle klo 10:30-13:30, kun aikaisemmin useimmat ruokailijat tulivat syömään klo 10:30-12:00 välillä.

”Onhan se aikamoinen rupeama muutamassa tunnissa. Kyllä siinä grillit saavat olla kuumana koko lounasajan”, Ruotsalainen naurattaa.

LAUTASANNOSTEN MYÖTÄ HÄVIKKI ON VÄHENTYNYT

Kun buffasta siirryttiin lautasannoksiin, hävikki on selvästi vähentynyt. Toki Streetin ja Tasten annosten suosio vaihtelee, mutta niihin käytettäviä raaka-aineita on usein helppo käyttää jossakin muussa ruoassa. Houkuttelevimpaan palvelupisteeseen syntyy välillä jonojakin, mutta odotusajat jäävät lyhyiksi.

”Päivittäinen lautas määrä saattaa vaihdella 50 annoksella, sen mukaan mitä palvelupisteessä on tarjolla, esimerkiksi pizza ja burger jakavat asiakkaita. Nyt, puolen vuoden toiminnan jälkeen tiedämme kuitenkin, montako pizzapalaa menee pizzapäivänä.”

Pizzat paistetaan Metoksen SelfCooking Centerissä ja se on toiminut Ruotsalaisen mukaan kovassa käytössä hienosti.

”Kaikki laitteet ovat toimineet hyvin. Toki alussa, kun laitteita asennettiin, huomattiin että talon vedenpaine aiheutti ongelmia astianpesu-

koneessa, mutta kaikki muu on toiminut hyvin.”

Kolmen eri palvelupisteen mallissa on helppo kokeilla uusia trendejä ja makuja maailmalta.

”Kotiruoka on aina perinteinen, helppoa peruskotiruokaa, mutta Streetissä ja Tastessa voimme vaihdella ruokia ja seurata uusia trendejä. Esimerkiksi Tastessa voi tehdä, vaikka yhden viikon maalaisruokaa ja seuraavalla jotakin ihan muuta.”

Tastessa on usein tarjolla lisäksi kasvisvaihtoehto, vaikkapa pinaatti-pinjansiemenravioleja ja parsakaalia tai ristikkoperunoita ja kasviswokkia. Ruotsalaisen mukaan kasvisruokaa kyllä kuluu, mutta ei kovinkaan paljon.



Kokit valmistavat annokset asiakkaan silmien edessä kolmessa palvelupisteessä.

”Vegaaneille tai allergisille löytyy aina jostakin palvelupisteestä sopiva annos. Ja allergisoivan ainesosan voi aina jättää pois ja korvata jollakin toisella”.

Ravintola Werstaan kotiruoka-annos maksaa aina 8,90€. Kahdessa muussa palvelupisteessä hinnat vaihtelevat sen mukaan, minkälaista ruokaa on kulloinkin tarjolla. Delisalaatti-buffasta poimitut annokset hinnoitellaan painon mukaan.

”Salaattipiste onkin muodostunut todella suosituksi ja sen menekki on yllättänyt meidät. Moni ostaa salaatteja myös mukaan työpaikalle tai kotiin.”

”Hyvä kokous on monen tekijän summa. Me tiedämme, kuinka kokoukset järjestetään. Ja tässä kokonaisuudessa tärkeää roolia näyttelee hyvä ruoka, palvelu ja inspiroiva miljö. Askotalon historia luo kokoukselle oikean suunnan.”



Sisustussuunnittelija Joanna Laajisto on yhdistänyt ravintolan luonteikkaassa sisustuksessa modernia ilmettä ja talon pitkää teollisuusperinnettä.

HYVÄ HENKI JA ILOINEN ILME

Ravintola Werstaan arkea pyörittää seitsemän hengen joukko. Suurten tilaisuuksien ajaksi saadaan avuksi ekstraajia.

”Kokit ovat tällä hetkellä tiukassa kaikkialla ja varsinkin hyvistä kokeista on aina pulaa. Meillä on käynyt kuitenkin hyvä tuuri, sillä tämä uusi kohde oli esillä niin monessa eri lehdessä, että meitä kohtaan syntyi kiinnostusta. Ravintola Werstas on houkutteleva työpaikka, sillä meillä on paljon erilaista tekemistä - perusarki eli aamiainen ja lounas, erilaiset tilaisuudet ja kokouskahvitus. Ja hienot puitteet eivät vaikuta vain asiakkaisiin, vaan myös henkilökuntaan”, Ruotsalainen sanoo.

Kun uutta kolmen palvelupisteen konseptia valmisteltiin, henkilökunnan kanssa keskusteltiin, ketkä työntekijöistä halusivat kokeilla uutta.

”Painotin sitä, että ihmiset varmasti ymmärsivät, että palvelupisteessä todella ollaan koko ajan esillä. Asiakas seisoo vieressä odottamassa annostaan”, hän kuvailee.

Kokeiksi valikoituivat kokeneet, talon pitkäaikaiset työntekijät ja palvelupisteissä on selvästi hyvä henki. Asiakaskohtaukset ovat iloisia ja päivän aikana syntyy usein hauskoja tilanteita.

”Olemme toimineet Askotalossa jo niin pitkään, että kokit tuntevat osan asiakkaista ja muistavat jopa missä yrityksessä he työskentelevät. Aluksi kaikki asiakkaat eivät olleet tyytyväisiä, kun annosta ei voinut ottaa itse, mutta jälkeenpäin olemme saaneet heiltäkin kiitoksia. Usein asiakkaat haluavat tuoda myös bisnesvieransaakin meille syömään.”

Asiakkaista 90 prosenttia on talossa toimivien yritysten henkilökuntaa. Toiminnan alussa pidettiin tärkeänä, että oman talon väki oppi

tulemaan Werstaalle syömään, mutta Askotaloon on mukava tulla myös kauempaa.

”Lahdessa aika moni kulkee omalla autolla, joten meille on helppoa tulla syömään, vaikka emme olekaan kaupungin ydinkeskustassa. Lähistöllä on runsaasti hyvää pysäköintitilaa”, Ruotsalainen kuvailee.

Werstaalla tehdään kaksi kertaa vuodessa asiakastytyväisyyskysely, jossa selvitetään myös ruokailijoiden lempiruokia. Jos jokin annos ei tunnu kiinnostavan vastaajia, se voidaan jättää pois seuraavalta listalta.

”On ollut hauska huomata, että kun meillä on ollut Street foodissa esimerkiksi lihapiirakoi-

ta tai makkaraperunoita, moni on sanonut, että on ollut mukava tulla syömään, kun tunnelma on vähän niin kuin olisi perjantai-iltana grillijonossa, mutta kuitenkin ollaan vähän toisenlaisessa ympäristössä. Kukaan ei ole sanonut, että ei ikinä enää. Ne ovat olleet hauskoja vaihtoehtoja ja varsinkin miesasiakkaiden mielestä”, Ruotsalainen naurahtaa.

Kari Martiala



Kahvilan herkullisia tuotteita on tarjolla heti aulan infon vieressä.



Takakeittiössä lounaan ruoka esivalmistetaan.



Tehokas pesuosasto tarvitaan päivän 400 asiakkaan astioita varten.

Metos Tasty -induktiolämpölevy

Metos Tasty -induktiolämpölevy on drop-in malli, joka on suunniteltu Tasty-tarjoiluastioiden lämmittämiseen. Ohjaimessa on reaaliaikainen lämpötilan näyttö ja tehonsäätö. Litteä ja kompakti design, joka on helppo asentaa. Tummat keraamiset lasipinnat kestävät kovaa käyttöä ja ovat helposti puhdistettavia. Ajastin, jossa maksimiaika on 10 tuntia. Lämpötila-alue +30...+90°C. Astian minimihalkaisija on 12 cm. Tilauskoodi on 4000395 ja hinta tarjouksessa 460 e.



Nyt myös Metos CombiMaster Plus -kombiuunit XS-koossa

Metos XS-koon yhdistelmäunit antavat uusia mahdollisuuksia keittiön uunikapasiteetin rakentamiseen. Ensimmäisenä tähän XS-mallisarjaan julkaisimme Metos SelfCookingCenter -mallin, joka on ominaisuuksiltaan uuniperheen lippulaiva. Kun aivan kaikkia SelfCookingCenter ominaisuuksia ei tarvita, mutta kypsennystuloksesta ei tingitä, on XS-malli saatavissa nyt myös CombiMaster Plus -versiona. Myös tämä uusi Metos CombiMaster Plus XS -yhdistelmäuuni tarjoaa markkinoiden ylivertaimmat ominaisuudet kaikkien ruoanvalmistukseen ja leipomiseen. Kokonaisuuden täydentää auto-maattinen pesu kolmen ohjelman kera.



Metos SelfCookingCenter XS



Metos CombiMaster Plus XS

Paras kypsennystulos nyt myös GN2/3-koossa
Leveys 655 * syvyys 622 * korkeus 597 mm

Erilaiset asennusvaihtoehdot tarjoavat monenlaisia mahdollisuuksia XS-uunien sijoittamiseen esimerkiksi front cooking alueelle. Kalusteasennussarjalla XS-mallit voidaan upottaa tyylikkäästi. Asennussarja sisältää integroidun huuvin, jonka avulla uuni voidaan sijoittaa lähes mihin tahansa. Asennuskehikko ruostumatonta terästä. Paketti sisältää jäädytyksen, jotta uunin pinta ei kuumene liikaa.

CombiDuo-asennussarjan kaksi XS-kokoista uunia voidaan sijoittaa kätevästi päällekkäin. XS CombiDuo-asennuspaketti sisältää CombiDuo-liitossarjan, huuvin ja jalustan, voidaan ostaa myös erillisinä.

Vertaa ja valitse mieleisesi. Keittiösi parhaaksi.



XS-kalusteasennussarja



XS CombiDuo-asennuspaketti

Mr.Panini Porin Suviseuroilla

Suviseurat on luterilaisen kirkon yhteydessä toimivan vanhoillislestadiolaisen herätysliikkeen jokavuotinen kesäjuhla, joka on järjestetty joka kesä jo vuodesta 1906 alkaen. Se on myöskin Pohjoismaiden suurin hengellinen tapahtuma, johon osallistui tänä kesänä 30.6 – 3.7.2017 Porissa 87 000 kävijää. Tänä vuonna vetovastuu seuroista oli Porin Rauhanyhdistyksellä. Seuravieraita saapuu vuosittain yli 30 maasta. Suviseurat järjestetään joka vuosi eri paikkakunnalla.

Saarnat ja laulut kuuluvat kaiuttimien välityksellä koko seura-alueella, jossa suurin osa seuravieraista majoittuu asuntovaunuissa, -autoissa tai teltoissa. Puheita tulkitaan yhdeksälle kielelle. Suviseura-alue on kuin keskisuuri omavarainen kaupunki, joka tarjoaa seuravieraalle, isännille ja talkoolaisille neljän päivän ajan kaikki tarvittavat palvelut. Suviseurat järjestetään talkootyönä.

Ruokatarjonta on seuroissa keskeisessä roolissa ja noudattaa hyvin perinteistä mallia, mutta tänä vuonna tarjontaan lisättiin uutuutena panini. Ruoan kokonaismeneksi arvioitiin Poriin tälle kesälle: 110 000 litraa ruokaa, 25 000 litraa kahvia, 120 000 palaa pitsaa, 25 000 salaattianosta, 75 000 grillimakkaraa ja 33 000 paninia. Lounas tarjottiin seuraväelle seurojen puolesta talkoolaisten voimin ja muiden ruokapalvelujen myynti ajoittui pääosin klo 17 - 22 välille.

Mr. Panini tuotteita myytiin yhdestä 150 m² telmastasta. Mr.Paninin pisteessä oli kuusi kassaa ja 30 hengen kiertävä miehitys. Kiireisimmillä hetkillä paninien menekki oli 2000 kpl tunnissa. Nopean läpimennon varmistamiseksi tuotevalikoimas-



ta oli valittu seurojen väelle kolme herkullista vaihtoehtoa: kana, kinkku ja härkäpapu-vege.

Metos toimitti Mr.Paninin valmistuspisteeseen kaksi kymmen johteisesta Metos SelfCookingCenteriä ja yhden vastaavan vaunutäyttöisen mallin sekä Metos Thermobox lämpövaunun. Hiljaisimmille hetkille oli helppo säätää kapasiteettia ottamalla vain osa uuneista käyttöön.

Hienointa Metoksen kombiuneissa oli se, että olipa täytös mikä tahansa, lopputulos oli aina

yhtä tasaisesti ruskistuneen herkullinen. Myös vaunutäyttöinen täyteen pakattuna tuotti 20 pellillistä tasaruskettunoita panineja, kertoo myyntipäällikkö **Tomi Paavola** Mr.Paninilta. Kombiuneissa oleva level control -toiminto mahdollisti myös yhden uunin eriaikaisen täyttämisen. Uuni ilmoittaa johde kerrallaan, mitkä pellit olivat valmiit tarjoiluun. Tapahtuma oli kaikin puolin onnistunut ja olemme todella iloisia, että päästiin mukaan, jatkaa Toni.

Juha Björklund



Metos HB blender

Metos HB -tehosekoittimen vahva 3,5 hevosvoiman moottori takaa hyvän lopputuloksen lyhyessä ajassa. Laite on suunniteltu turvallisuutta ajatellen. Kannen lukkomekanismi takaa, että mikseri ei käynnisty, jos kulho ja kansi eivät ole paikoillaan. Ainutlaatuisen chop-toiminto pyörittää teriä sykkien, mikä pitää raaka-aineet liikkeessä ja takaa että kaikki aines prosessoituu tasaisesti. Astia on kestävä ruostumatonta terästä, astian koko on 4 litraa. Valettu, painava alumiinijalusta pitää laitteen tukevasti paikoillaan. Tilauuskoodi on 4117109 ja hinta 1590 e.

Alive Concept herättää vanhat lautaset eloon



Kuluneesta...

Jo kertaalleen uransa täysin palvelleet posliini-lautaset pystytään nyt palauttamaan pöydille uuden kiiltävinä ja uusin koristein. Uusi lautasten kierrätysmenetelmä, Alive Concept, on kehitetty Arabian taideosastolla **Kati Tuominen-Niittyjän** ja **Pekka Paikkarin** toimesta.

Idea sai alkunsa, kun ruoka-alan asiantuntija **Margit Kojo** oli yhteydessä Arabian taideosastoyhdistykseen ja pyysi taiteilijoita miettimään, miten kouluruokailu ja erityisesti kasvisruoka saadaan vaikuttamaan houkuttelevammalta.

Meillä taideosaston taiteilijoilla on hallussa monien vuosikymmenten tieto ja taito, joiden avulla lähdimme pohtimaan miten saamme vanhat lautaset uudelleen eloon ja käyttöön. Käytetyt lautaset päätyvät elinkaarensa lopussa yleensä ongelmajätteenä ja murskataan keraamisiksi siruiksi. Me mietimme, voisiko asialle tehdä jotain ja kehitimme menetelmät, joiden avulla voimme palauttaa lautaset ja astiat takaisin käyttöön uuden veroisina, kertovat Kati ja Pekka yhdessä.

Koristelu on yksi tapa tehdä lautasille uudenlainen ilme. Olen työskennellyt tuotesuunnittelutehtävissä pitkään ja minua kiinnostaa erityisesti materiaalit, pinnat ja muodot ja niiden synnyttämät mahdollisuudet. Minulle Alive Concept merkitsee sitä, että siinä koristelulla herätetään mielenkiinto kasvisruokaa kohtaan, toteaa Kati Tuominen-Niittyjä

Sitten, kun pyydetyn suunnittelutehtävän sisältämä merkitys kasvoi, tajusimme, että nyt ollaan hieman suurempien asioiden äärellä. Uskonkin, että maukas ja täysipainoinen kasvisruoka on ajankohtaista ja houkuttelee maistamaan, kertoo Pekka Paikkari.

...uudenveroinen



Arabian taideosastolla kehitetty menetelmä mahdollistaa vanhojen lautasten entistämisen ja kierrätyksen. Kuluneesta lautasesta tulee taas uudenveroinen.

Ensimmäisenä Alive Conceptista innostui Siipoon kunta. Nikkilän koulukeskuksessa toteutettiin vanhojen lautasten paluu ja 19. syyskuussa pääsi koulu nauttimaan kasvisruokailunsa Alive Conceptin -lautasista.

Laiteutuuksia sushikeittiöön



Pieneen tarpeeseen sopiva manuaalinen riisinpesulaite.

SUSHILAITTEVALIKOIMAMME TÄYDENTYY

Laadukkaat japanilaiset sushilaitteemme nopeuttavat ja helpottavat sushien valmistusta. Laadukkaan sushin valmistuksessa tärkeitä ovat niin hyvät raaka-aineet kuin huolelliset työvaiheetkin. Metoksen sushilaitteiden avulla sushin valmistuksesta tulee tehokasta ja vaivatonta. Kysy lisää Metos myyjältäsi.



Riisin ja mausteiden sekoittamiseen löytyy nyt useita vaihtoehtoja eri kapasiteettitarpeisiin. Kuvissa vasemmalla 6 kg:n kompakti malli ja oikealla suurempi 9 kg:n malli.



Maki-riisimatot automaattisesti radalle, jossa täyttäminen käy kätevästi sarjassa.

Vain yksi voi olla Vuoden Kokki 2018



Oletko visionääri, joka tekee ruoasta taidetta? Hae Vuoden Kokki 2018 -kilpailuun!

Pääpalkintona voittoa 10 000 e, ja pääset Suomen parhaiden joukkoon Vuoden Kokki -akatemiaan. Vuoden Kokki 2018 -kilpailun ennakkotehtävän teema on "Kasvikset edellä". Sinun tulee valmistaa ankalla maustettu kasvispääruoka 12 hengelle kahdessa tunnissa. Kasvikset saat valita vapaasti. Ankan osuus annoksesta voi olla enintään 50 grammaa, ja se voi olla an-

noksessa vapaavalintaisessa muodossa. Lähetä annoskuva ja resepti 30.11.2017 mennessä projektikoordinaattori Kirsi Yazanille osoitteen kirsi.yazan@elo-saatio.fi. Jatkuon päässeille semifinalisteille ilmoitetaan henkilökohtaisesti joulukuun aikana. Vuoden Kokki 2018 -kilpailu järjestetään Gastro Helsinki -messuilla Messukeskuksessa 15.-16.3.2018.

Yhteystiedot: Kirsi Yazan, projektikoordinaattori, +358 50 4393883, kirsi.yazan@elo-saatio.fi ja Henri Kotkavuori, kilpailujohtaja, +358 400 920 362, henrikotka@hotmail.com.



SEB muutti keväällä ydinkeskustaan Esplanadille ja muuton myötä myös tapa tehdä työtä muuttui. Samalla huomattiin, miten tärkeä rooli ravintolalla ja kahvilalla on työhyvinvoinnin kannalta.

- Täällä näkyy kaikessa, miten SEB haluaa huolehtia työntekijöistään ja asiakkaistaan. Halutaan, että asiakas tuntee tervetulleeksi ja olonsa kotoiseksi. Pidetään huolta niin hänen raha-asioistaan, kuin hänestä itsestäänkin, Fazer Food Services Oy:n ravintolapäällikkö Lilli Kansikas sanoo.

SEB muutti Esplanadille

Pankki huolehtii asiakkaistaan ja henkilökunnastaan

SEB eli Skandinaviska Enskilda Banken AB

on johtava pohjoismainen rahoituspalveluiden tarjoaja. SEB avasi Suomeen neljän hengen edustuston vuonna 1984 ja sivukonttorin vuonna 1994. Nyt pankissa työskentelee jo noin 350 SEB:läistä saman katon alla, uudessa upeassa toimipaikassa Eteläesplanadi 18:ssä.

- Meidän toimintamme jakaantuu kolmeen pääalueeseen, yritys pankkiin, joka on suurin osa tätä toimintaa, varainhoitoon eli yksityishenkilöiden varainhoitopalveluihin sekä korttiliiketoimintaan, joka tunnetaan markkinoilla Eurocard-yrityskorttina ja Diners Club-yrityskorttina. Sen lisäksi meillä on muun muassa SEB-rahastoja, hankinta- ja kiinteistöpäällikkö **Petri Vuorinen** kuvailee. Ruotsissa ja Baltian maissa SEB:llä on myös vähittäispankkitoimintaa, eli perinteiset konttoriverkostot.

Muuttoprojekti käynnistyi Vuorisen mukaan jo kolmisen vuotta sitten. Ensin arkkitehtitoimisto mietti, miten yritys asemoituu uuteen taloonsa ja mihin eri toiminnot sijoittuvat.

- Päädettiin että tilat lähtevät katutasosta, jotta olemme enemmän läsnä katukuvassa. Keväällä 2015 valittiin sisustusarkkitehtitoimistoksi Sisustusarkkitehdit Gullstén & Inkinen Oy, joka on yksi Pohjoismaiden suurimmista alan toimijoista.

- He ryhtyivät pohtimaan tätä rakennusta ja meidän toimistokonseptiamme, jossa on eri tyyppisiä työskentelytiloja. Ihmisillä ei ole välttämättä omaa työpistettä – ja siinä tulevat kahvilan ja ravintolan roolit esille. Ne ovat meille työtiloja ja niissä voi pitää palavereja.

- Me olemme miettineet ravintolan toimintaa niin, että siellä on pieniä pöytäryhmiä ja looseja, joissa voi pitää palavereja päivän aikana. Samoin kahvila rakentuu erilaisista ryhmätiloista.

TALON TEEMANA NORDIC VILLAGE

Tuotantotilojen suunnitteluun osallistui myös Fazerin keittiösuunnittelu. Yhteistyössä kilpailutettiin keittiölaiteistot ja monen ehdokkaan joukosta päädyttiin Metoksen laitteistoihin. Laitetoimitukset alkoivat joulukuussa 2016.

- Lopullisesti keittiöt valmistuivat juuri ennen, kuin henkilökunta muutti taloon viime pääsiäisenä. Suunnittelun alkuvaiheessa päädyimme Nordic Village -teemaan, ja se näkyy läpi koko talon. Vaikka olemmekin ruotsalaistaustainen pankki, halusimme korostaa Suomessa suomalaisuutta. Täällä on käytetty suomalaisia materiaaleja, kuten vuolukiveä. Kunnioitimme myös aikaisemmin katutasossa toimineen Artekin läsnäoloa asiakastiloissa, joissa on Artekin kaluste-



Kahvilaan ja kahviin on panostettu, kertoo Petri Vuorinen. Kahvila on paikka, jossa voidaan tehdä työtä, mutta tarvittaessa olla myös vähän vapaammin.



ta ja lamppuja. Olemme halunneet tuoda esiin suomalaista ja yleisesti pohjoismaista muotoilua.

- Nordic Village näkyy esimerkiksi neuvotteluhuoneissa, jotka on teemoitettu vanhojen käsityöläisammattien mukaan. Sieltä löytyy esimerkiksi Puuseppä, Seppä, Kutoja, Lasinpuhaltaja ja Keraamikko. Samat käsityöläisammattiteemat näkyvät kerroskeittiössämme. Niissä on toki moderni twisti, mutta kun tietää talon tarinan ja teemat, ne osaa yhdistää.

Talon logistiikka, se miten ihmiset liikkuvat, ratkaistiin toimitilojen keskellä olevalla portaikolla. Se on tärkeä osa toiminnallista suunnittelua ja läpäisee kaikki käytössä olevat kerrokset. Portaikko tuo hyvän läpinäkyvyyden koko taloon.

KAHVILA ON KOHTAAMISPAIKKA

Henkilöstö tulee sisään taloon Korkeavuorenkadulta ja sisäänkäynti johtaa suoraan talon kahvilaan. Samalla on mahdollisuus pysähtyä aamiaiselle ja tavata ihmisiä. Kahvila on paikka, jossa voidaan tehdä työtä, mutta tarvittaessa olla myös vähän vapaammin.

Kahvilan kodikkuus syntyy erilaisista valaisimista, kalusteista ja hyvästä akustiikasta. Tilassa on tunnelmaa, vaikka se olisi täynnä erilaisia ryhmiä. Hälinä ei häiritse, vaan kahvilassa pysyy keskustelemaan.

- Erikoiskahvien valmistaminen kahvakoneella on sen verran hidasta, että se luo luontai-

sesti jonoja, jotka ovat hyvä paikka keskustella. Ei niin, että käyt hätäisesti hakemassa automaattikahvin ja painut töihin, vaan haluamme luoda kahvilaan kohtaamisia, tapaamisia ja keskustelua.


Kahvi on muutenkin keskeisessä roolissa SEB:ssä.

- Haluamme tarjota ”kaupungin parasta kahvia”, joten kysyimme henkilökunnalta missä tällä hetkellä tarjotaan Helsingin parasta kahvia. Vertailussa oli mukana isoja tunnettuja ketjuja ja suosittuja pienpaahtimoita. Lopulta kahvi-toimittajaksi valikoitui Kaffa Roastery ja myös laitteet tulivat heiltä.


Kahvilassa ei haluttu unohtaa myöskään teetä ja henkilökunta voi ottaa vapaasti valmiista, haudutettua mustaa teetä. Mutta jos haluaa sijoittaa vähän omaa rahaa, saa henkilökohtaisesti haudutetun, laadukkaan teen oman valinnan mukaan.

-Aluksi aristeltiin hieman, toimiiko tämä ja miten yhteiselo sujuu, kun asiakkaita tulee samaan tilaan.

Ihmiset ovat kuitenkin ottaneet tämän tilan omaksensa. Kahvilan oikealla puolella on palvelulinjasto, jossa on töissä ammattibarista tekemässä erikoiskahveja tai haudutettua teetä. Vasemmalla puolella on itsepalvelulinjasto, jossa Metoksen iso vitriini on käytössä 24/7. Fazer täyttää sinne leipiä, sämpylöitä ja muuta pientä syötävää. Vitriinin päässä on itsepalvelu-



Päivittäin SEB:n ravintolassa käy syömässä reilut 200 asiakasta. Lisäksi edustuslounaita on tarjolla päivittäin monille eri ryhmille.



Metoksen kombinevyt lämpeävät tai kylmenevät tarjottavan ruoan mukaan. Lasipinta voidaan säilyttää kaluseteeeseen sopivaksi.

lukassa, jossa ostokset voi maksaa kulku- tai luottokortilla.

- Syötävää on oltava tarjolla koko ajan, sillä ihmiset tekevät pitkää päivää ja ovat töissä viikonloppuisinkin. Näin heidän ei ole pakko lähteä muualle syömään, Vuorinen sanoo.

OLYMPIAVOITTAJA KEITTIÖMESTARINA

SEB:ssä haluttiin unohtaa ruokala ja luoda oikea ravintola. Ravintolasaliin ja linjastoon, jossa tarjoillaan buffet-lounaat, on haettu laadukkuutta ja näyttävyyttä. Tarjontaan saadaan joustavuutta uusilla Metoksen kylmä/kuumalevyillä.

- Laajensimme tarjontaa ja nyt ravintolassa on myös Chef's choice, eli on mahdollisuus valita peruslounas tai maksamalla hieman lisää, syödä kokon tekemä päivän annos. Chef's choice voi olla vaikkapa tuorepastacarbonara, härän marmorifilee, siika-annos tai maksaleike, Vuorinen sanoo.

Hinta on aina sama ja ero peruslounaaseen on vain pari euroa, sillä pankki kompensoi annoksen hintaa tarjotakseen hyvän ja monipuolisen lounaan.

- Erityisesti kalassa näkyy selkeä ero, onko se juuri paistettu vai seissyt jonkin aikaa kuumalinjassa.

Ruokailijamäärät ovat nousseet selkeästi ravintolan myötä ja sellaiset ihmiset jotka aikaisemmin eivät syöneet omissa ruokalassa, heistä on tullut nyt ahkeria ravintolan käyttäjiä.

Ruokatuotteen arvostusta kasvattaa myös se, että sitä on tekemässä huippukokki. SEB:n edustuskokkina työskentelevä **Reko Riikonen** oli mukana voittamassa kultaa vuosi sitten Fazer Culinary Teamin joukkueessa, Saksan Erfurtin kokkiolympialaisten catering-sarjassa.

Keittiötä suunniteltaessa haluttiin ravintolaan avokeittiö.

- Salista on näkyvyys keittiöön ja voi seurata miten kokit työskentelevät, eli halusimme, että ruoantekijät tulevat esille. Asiakas voi nähdä, miten oma Chefs choice valmistuu.

Ravintolatoiminnasta vastaavan Fazer Food Services Oy:n ravintolapäällikkö **Lilli Kansikas** kertoo, että uudessa ravintolassa päätettiin luopua tarjottimista.

- Moni ihmetteli radikaalia muutosta, mutta muuton jälkeen ei yksikään ole tullut kysymään tarjottimen perään. Samalla kun luovuimme tarjottimista, kasvatimme hieman lautaskokoa. Asiakkaiden ei tarvitse kastella peukaloitaa kastikkeessa, hän naurahtaa.

Ruokailuvälineet, lasit ja vesi ovat valmiina pöydissä. Tarjolla on myös hyvä valikoima erilaisia ruokajuomia, jotka sisältyvän lounaan hintaan: kupla- ja makuvesiä, maitoa ja piimää,

mutta moni valitsee jo valmiina pöydässä olevan tavallisen veden.

AMICASTA SUKEUTUI FAZER

Edellisessä SEB:n toimipaikassa henkilöstöruokalasta vastasi Amica, mutta Esplanadilla toimitaan Fazer-brändin alla.

- Fazerin porukka, joka on täällä tekemässä työtään, on meille kaikki kaikessa. Olemme tyytyväisiä tähän heidän huipputiimiinsä ja he kokevat olevansa talon väkeä. Vastavuoisesti olemme nähneet, että Fazer haluaa panostaa meihin ja olemme saaneet meille huippukokin Fazer-tiimiämme vahvistamaan, Vuorinen sanoo.

- Fazer-nimi on luonut sellaisen mielikuvan muuton ja ruokatuotteen muutosten myötä, että Fazer tarjoaa astetta parempaa ruokaa. Buffet-pöydässä on painotettu kasviksia ja meillä on kahden kylmätalteen kokoinen salaattipöytä alkuun. Pyrimme ohjaamaan henkilöstöämme terveellisempään ruokailuun, Vuorinen sanoo.

- Ja samalla kun muutimme taloa, muutimme myös tapaa tehdä töitä. Otimme jo aikaisessa vaiheessa henkilöstön mukaan suunnitteluun ja toteutimme Fazerin kanssa kyselyn ravintolan ja kahvilan tarjottavista ja aukioloajoista. Tulokset osoittivat, miten tärkeitä asioita kahvilaan ja yleensä syömiseen liittyvät asiat ovat henkilöstölle, vastausprosentti oli yli 70.

Laadukas ruokailu on Vuorisen mukaan työhyvinvoinnin kannalta todella tärkeää. Kyselyn pohjalta lähdettiin kehittämään tarjontaa 24/7 toimivaan kahvilaan sekä ravintolan kasvispäivätoimintaa.

- Varsinkin alussa oli hauska seurata, miten buffetin alussa olevat, houkuttelevat näköiset alkusalaatit ja kasvikset täyttivät asiakkaiden lautaset. Lihalle tai muulle varsinaiselle pääruoalle ei ollutkaan enää tilaa.

NORDIC BUFFETISSA KORKEA VALMISTUSASTE

Ravintolakeittiössä pyritään tekemään mahdollisimman paljon itse. Valmistusaste on korkea, kasvikset ja juurekset pilkotaan itse, eikä pakasteitakaan juuri käytetä. Kylmätalteen ajasta kuluu ajoittain iso osa kakkujen leipomiseen. Keittiön koneet ja laitteet ovatkin jatkuvasti kovassa käytössä.

- Meille onkin ensiarvoisen tärkeää, että Metoksen huolto toimii, kun jotain sattuu. Meillä ei ole varalla käytännössä mitään, eli jokainen laite on tärkeä, Vuorinen sanoo.

Keittiössä kuunnellaan herkällä korvalla asiakkaiden toiveita. Listalla on muutamia perinteisiä, suosittuja klassikoita.



Fazer Culinary Teamin Reko Riikonen toimii SEB:ssä edustuskokkina.

- Kyselyissä esimerkiksi makkara ei nouse suosikkilistojen kärkeen, mutta kyllä makkaramix aina silloin tällöin tekee hyvin kauppansa, lihaisa chorizo tai ryynimakkara maistuvat. Sen sijaan maksa jakaa tehokkaasti ihmiset, mutta ne jotka pitävät siitä, äänestävät varmasti sen puolesta. Maksa on aina suosittua, esimerkiksi rosmariinilla maustettu maksaleike ja sen päällä pekoni-sipulia.

- Meillä on kiinnitetty siihen huomiota, ettei maksa seisoteta liian kauan linjastossa. Se on juuri Chef's choice, parhaimmillaan juuri panulta otettuna, Kansikas tietää.

Perinteinen pasta carbonarakin maistuu erilaiselta, kun sen tekee peruskinkkusuikaleen sijasta kunnollisesta savukyljystä, tuorepastasta ja aidosta kermasta.

- Se on niin hyvää, että vaikka se olisi vaihtoehdona kolmena peräkkäisenä päivänä, jotkut asiakkaat syövät sitä joka päivä.

Sen sijaan keittojen vähäinen menekki on yllättänyt keittiöväen.

- Nordic Buffetiin kuuluu joka päivä myös keitto, mutta sitä syödään tosi vähän. Asiakas voisi runsaan alkusalaatin ja pääruoan välissä syödä pienen sivukeiton, mutta ehkä sen suosio kasvaa talven myötä.

Kari Martiala

Clarion Hotel Helsinki

Helsingin korkein ja komein näköala avautuu Clarion Hotel Helsingin huipulta. Henkeäsalpaavat näkymät avautuvat kolmeen ilmansuuntaan. Huikeita elämyksiä voi kokea myös lähempänä maanpintaa, jossakin hotellin upeista ravintoloista.

**Jätkäsaaren olohuone
on kansainvälinen
kohtaamispaikka**



Clarion Hotel

avasi Suomessa kaksi hotellia samalla rysäyksellä. Ensin Clarion Hotel Helsinki 17. lokakuuta 2016 ja sitten Clarion Hotel Helsinki Airport 21. lokakuuta 2016.

Lokakuussa 2016 avatussa Clarion Hotel Helsingissä on kaksi korkeaa hotellitornia sekä vanhaan makasiiniin rakennettu tapahtumakeskus. Hotellissa on 16 kerrosta ja 425 huonetta.



Avomerен äärelle, osaksi Helsingin kantakaupunkia, rakennetaan uutta ja ylvästä Jätkäsaarta. Länsisatamastaan, kansainvälisistä risteilyaluksistaan ja jättimäisestä rakennustyömaastaan tunnettu alue Helsingin lounaiskärjessä sai arvoisensa vetonaulan, kun Tyynenmerenkadun ja Jätkäsaarenlaiturin risteyskohtaan nousi vuosi sitten koko kaupungin ylpeys, peräti 78 metriä korkea Clarion Hotel Helsinki.

”Suomalaiset selkeästi rakastavat korkeita paikkoja, joten Sky Room -näköalabaarille on ollut kysyntää. Jopa Stadionin torni on meitä kuusi metriä matalampi. Näköalan lisäksi tarjoamme kaupungin parhaita cocktaileja. Se on luksusta”, Clarionin Food & Beverage manager **Päivi Antila** sanoo ylpeänä.

”Sky Roomista on tullut mahtava nähtävyys, myös kaupunkilaisille.”

Palataan huipulta maanpinnalle ja hotellin aamiaistilaan, joka on täynnä kansainvälistä pu-

heensorinaa, iloisia ja vilkkaasti keskustelevia ihmisiä.

”Pyrimme värikkyteen ja raikkauteen, teemme asiakkaillemme helpoksi tehdä terveellisiä valintoja. Huomioimme kansainväliset asiakkaamme esimerkiksi tuomalla niitä hedelmiä maailmalta, joiden sesonki on juuri nyt.”

Keittiöpäällikkö **Henri Aallon** mukaan myös eettisyys on tärkeää.

”Haluamme tarjota hyvän makuista, eettisesti tehtyä ja kasvatettua ruokaa. Teemme jatkuvasti eettisiä valintoja, esimerkiksi missään tuotteistamme ei käytetä palmuöljyä.”

Aamiaispöydästä löytyykin peräti 17 eri ekologista tuotetta, esimerkiksi luomumunia. Clarionin ravintoloissa käytetään runsaasti lähellä tuotettuja raaka-aineita, mutta sitäkin tärkeämpää on Aallon mukaan se, että raaka-aineet ovat laadukkaita, turvallisia, hyvin tehtyjä ja kasvatettuja.



Päivi Antila ja Henri Aalto





Terveellisyys, värikkyys, raikkaus ja ekologisuus kohtaavat aamiaisbuffassa.

Aamiainen on katettu salissa avokeittön lämpölevyille ja kahteen hilealtaalliseen buffaan.



RUOKAKULTTUURIEN KOHTAAMISPAIKKA

Clarionin ravintola Kitchen & Table on ruotsalaisen huippukokki **Marcus Samuelssonin** ideoima. Fun dining -filosofian mukaisesti ravintolassa on avokeittiö, yhteisölliset pöydät ja urbaani tunnelma, jotka houkuttelevat sosiaaliseen syömiseen. Samuelssonin New York -teema yhdistyy ravintolassa suomalaisiin ja pohjoismaalaisiin vaikutteisiin.

”Meillä ei ole tiukkaa ketjuohjausta, vaan voimme toteuttaa ruokalistamme asiakaskuntamme mukaan. Esimerkiksi meillä ja Clarion Hotel Helsinki Airportilla on hyvinkin erilainen asiakaskunta ja sen myötä myös erilainen ruokalista. Teemme kuitenkin jatkuvasti hyvää yhteistyötä”, Aalto sanoo.

”Meillä on usein esimerkiksi suomalaisia juustoja ja Itämeren siikaa.”

Tekemisen ja kokemisen henkeä herättelevät avokeittiö ja grilli. Asiakas voi nähdä mistä ruoka tuodaan hänelle. Aallon mukaan onkin tärkeää, että keittiöllä on tunnistettavat kasvot.

Kitchen & Table -filosofiassa noudatetaan Green Table -ajatusta, jossa asiakas valitsee ensin ne kasvikset, joita haluaa ja vasta sen jälkeen proteiinin.

”Ajatusmaailmaa on pyöräytetty perinteiseen

verrattuna. Tavoitteena on pyrkiä terveellisiin valintoihin”, Aalto täsmentää.

Esimerkiksi salaattipöydässä on 8-10 erilaista salaattia, kolme eri pääruokaa, kasvis-, kala- ja lihavaihtoehdot.

ROHKEUTTA YLLÄTTÄÄ ASIAKAS

Clarionissa ruokailu on yhteisöllistä, yllätyksellistä ja hauskaa. Pönöttäminen on jätetty tarkoituksellisesti vähemmälle. Ravintolassa työskentelevät ihmiset edustavat 15 eri kansalaisuutta ja jokainen heistä tuo saliin oman palvelukulttuurinsa.

”Meillä on rohkeutta yllättää asiakas. Ideoimme pieniä hauskoja asioita, saatamme esimerkiksi tuoda asiakkaalle syntymäpäiväkakun samalla, kun laulamme hänelle syntymäpäivälaulua”, Antila kuvailee.

Clarionin asiakaskunnasta suuri osa on kaupunkiin saapuvia kokousvieraita. Talossa on jopa tuhannen hengen tapahtumakeskus Makasiini, joka tarjoaa monipuolisia kokous- ja tapahtumatiloloja 10-1000 hengen tapaamisille. Kokousvieraita hemmotellaan myös omalla ruokatuotteella.

”Osaamisemme bankettiuunin käytössä on ensiluokkaista. Pystymme takaamaan, että jokai-



600 ruokailijaa päivän aikana

Arkipäivinä Clarionissa käy lounaalla noin 400 henkeä, kokouslounaan nauttii noin 300 henkeä ja illalla Kitchen & Tablessa herkuttelee noin 200 asiakasta. Lisäksi iltatilaisuuksiin kerääntyy pari kertaa viikon aikana noin 100-600 henkeä.

”Se tarkoittaa, että koneiden ja laitteiden pitää toimia todella hyvin. Meillä on kompakti keittiö, joka toimii hienosti, kun kaikki pidetään järjestyksessä. Uunitkin toimivat hyvin, niin kuin Metoksen uunit aina.”

”En ole koskaan aikaisemmin työskennellyt näin uudessa keittiössä, joten tämä on ollut hieno kokemus. Omavaltontakin on nykyisin puhelimessa. Se olisi saanut olla aina käytössä, tosi hieno järjestelmä”, keväällä Viking Lineltä Clarioniin tullut Aalto kuvailee.



Living Room Bar on jätkäsaarelaiden oma olohuone.

nen asiakas saa lämpöisen pöytäruoan. Haluamme tehdä kaupungin parasta bankettia ja olla uudistamassa ja kehittämässä sitä eteenpäin”, Antila sanoo.

”Ruoka räätälöidään asiakkaan toiveiden mukaisesti ja voimme suunnitella jopa tilaisuuteen liittyvän tarjoiluastiaston.”

URBAANI YMPÄRISTÖ HOUKUTTELEE ASIAKKAITA

Valmistuttuaan vuoteen 2030 mennessä Jätkäsaaren alueella asuu peräti 18 000 asukasta ja se on 6000 ihmisen työpaikka. Alueen arkkitehtuuri, kivijalkakahvilat ja ravintolat sekä lähipalvelut antavat alueelle kantakaupungin hengen. Vilkas matkustajasatama tuo Jätkäsaareen lisää elämää ja ihan lähellä, hotellin vastarannalla Munkkisaareen rakennetaan edelleen laivoja. Hernesaareen valmistuu parhaillaan uusi risteilylaituri kansainvälisille risteilyaluksille.

”Keväällä hotellin edustalla satama-altaassa uiskenteli hylje, joka sai lempinimen Mörkö.”

Itsekkin alkuperäiseksi jätkäsaarelaiseksi tun-

nustautuva Antila sanoo, että Clarionille on ollut yllätys, että myös jätkäsaarelaiset ja ruoholahtelaiset ovat ottaneet hotellin omakseen.

”Paikalliset asukkaat pitävät aulabaariamme Living Room Baria omana olohuoneenaan. Siellä tapahtuu paljon muutakin, kuin normaalia ravintolatoimintaa. Järjestimme siellä esimerkiksi Dog Dates -tapahtuman, koska Jätkäsaareen on Helsingissä eniten koiria asukasmäärään suhteutettuna. Tapahtumassa oli tarjolla koira-olutta, koira-buffet sekä koirien kynsihoitoa. Tapahtuma houkutteli todella paljon koiria ja koiranomistajia paikalle”, Antila kertoo.

”Meille on ollut yllätys, että niin monet paikalliset ihmiset tulevat myös hotellin asiakkaiksi. He saattavat majoittua esimerkiksi viikonloppuisin viettämään omaa laatu-aikaa, kuten parisuhdevapaita. Meillä oli hyvät avajaistarjoukset ja niitä on selvästi hyvin hyödynnetty.”

Samoin Kitchen & Table -ravintolassa käy paljon paikallisia lounas- ja illallisasiakkaita.

”Lähes puolet ravintolan asiakaskunnasta on muita kuin meille majoittuvia asiakkaita. Se on hotellille hieno asia. Ketjulla on sama kokemus

myös Norjassa ja Ruotsissa, niissäkin Kitchen & Table on vahvasti paikallinen ravintola. Sen brändi on saatu houkuttelevaksi myös muille kuin majoittujille.

Suuri osa majoittujista on toki kansainvälistä väkeä, mutta erityisesti viikonloppuisin Clarion Hotel Helsinki on paikallinen nähtävyys ja siellä käy paljon suomalaisia asiakkaita.

Kari Martiala

PALACE

Hans Välimäki nostaa ravintola Palacen takaisin loistoonsa



Suomen kaikkien aikojen menestynein ja kansainvälisesti arvostetuin keittiömestari **Hans Välimäki** ottaa marraskuussa uudelleen avautuvan ravintola Palacen keittiön haltuunsa. Neljän vuoden sapattivapaaltaan fine diningin pariin palaava Välimäki on pyytänyt Palacen keittiöön aisaparikseen suomalaiskokkien oman ranking-listan kärkisijaa pitävän **Eero Vottosen**. Parivaljakon tavoitteena on palauttaa Palace ansaitsemaansa asemaan, eli kirjaimellisesti modernin suomalaisen gastronomian huipulle – Palace ansaitsi Suomen ensimmäisen Michelin-tähden vuonna 1987.

"Palace on osa suomalaista ruokahistoriaa. Se on meille paitsi suuri kunnia, myös samalla vastuu seistä Hansin ja Eeron taustalla nostamassa ravintola Palace takaisin gastronomian huipulle. Tällaiseen intohimoon on aina hyvä sijoittaa",

kertoo klassikkoravintoloistaan tunnetun ravintolayhtiön Royal Ravintoloiden toimitusjohtaja **Aku Vikström**.

"Neljän vuoden sapattivapaa Michelin-tason keittämisestä antoi paitsi paljon energiaa, myös mahdollisuuden opiskella itselleni uudenlaisia toimintamalleja ja ravintolaruoan popularisointia. Erilaisten ruoka- ja ravintolakonseptien ideointi ja alullepano oli piristävää, mutta nyt olen valmis palaamaan sen pariin, mitä eniten rakastan. Suurin intohimoni on valmistaa ensiluokkaista käsintehtyä ruokaa ja sitä osaamista haluan jopa aiempaa konkreettisemmin asiakkaille esitellä", sanoo ravintola Palacen Chef de Cuisine **Hans Välimäki** ja jatkaa: "Klassinen keittotaito pysyy aina arvossaan ja kun minulle avautui mahdollisuus päästä toteuttamaan sitä ravintolalegendan keittiössä, en voinut olla tart-

tumatta mahdollisuuteen. Palacen juju on aina ollut modernissa suhtautumisessa ruokaan ja sitä linjaa tullaan edelleen jatkamaan."

Palace on aina toiminut suunnannäyttäjänä ja sen kautta on usea gastronominen käytäntö rantautunut Suomeen, taustoittaa keittiömestari **Eero Vottonen** ja jatkaa: "Tulemme jatkamaan samalla linjalla, edelleen myös uusia asioita kokeillen. Kaikessa tekemisessämme korostuu kuitenkin käsityön taito aina sisustuksesta, huonekaluista ja tarjoiluastioista lopullisiin tarjoiltaviin. Lupaam, että Palace tulee pian loistamaan kirkkaampana kuin koskaan. Se toki varmistetaan ruoan ohella myös sillä, että talon historiallinen valokylttikin on restauroitu ja nostetaan pian takaisin Palacen katolle."

*Teksti Royal Ravintolat
Kuvat Royal Ravintolat ja Juha Björklund*

gastro

HELSINKI



Merkittävin. Innovatiivisin. Ilmainen.

**Kaikkien
aikojen
Gastro!**

Update - Forum
of restaurant
business
updateforum.fi

**Vuoden Kokki
Vuoden Tarjoilija
2018**

Ilmainen
sisäänkäynti
ammattilaisille

Gastro Free From
terveysvaikutteisten
elintarvikkeiden
alue

Gastro
Fastfood
alue

Ruoka- ja ravintola-alan ammattitapahtuma

14.–16.3.2018 Messukeskus Helsinki

Avoinna ke-to klo 9-17 ja pe 9-16
gastrohelsinki.fi

#gastrohelsinki



Päämedia-
yhteistyökumppani
aromi




Messukeskus

Metoksen uusi huollon aluekonttori Helsingin Haagassa

Metos Huollon uusi toimipiste on avattu Helsingissä Haagaan. Metoksen oma huoltoverkosto kattaa koko maamme. Laitteiden teknistyessä oman huoltoverkon ylläpidosta on tullut meille entistä tärkeämpää. Lähes satavuotisen (95v) historian aikana olemme tulleet vakuuttuneeksi siitä, että tärkeä osa asiakaspalvelua alkaa vasta laitehankintojen jälkeen. Ennen soitettiin huolto paikalle, kun laite vikaantuessaan lopetti toimintansa. Tänä päivänä yhä enenevässä määrin keittiöt ovat ennakkohuoltosopimusten piirissä. Myös huoltoleasingosopimukset lisääntyvät kovaa vauhtia. Huoltolesing sisältää leasingin lisäksi korjaavan huollon sekä määräaikaishuollot.

Maassamme huollon lisäksi teknisissä asioissa palvelee myös Keravan pääkonttorissamme sijaitseva tekninen palvelukeskus. Osasto kouluttaa ja päivittää huoltomiestemme laitetietämystä ja testaa uusien laitteiden käyttöturvallisuuden, ennen kuin ne hyväksytään myyntivalikoimaamme.

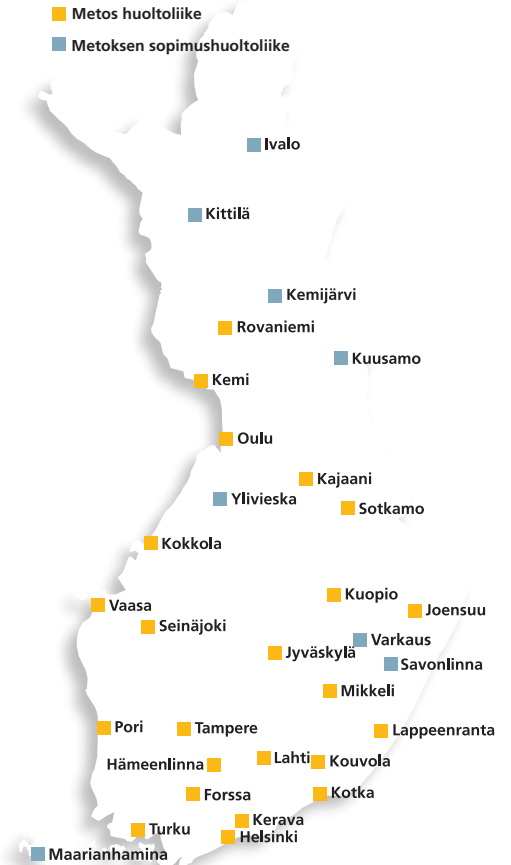
Keravan pääkonttorissamme sijaitsee myös huollon tilauskeskus, joka vastaanottaa valtakunnallisesti kaikki huoltotilaukset. Huoltopyynnöt välitetään paikallisen huoltomiehen taulutietokoneelle, jonka avulla hän raportoi työn etenevän ja valmistumisen niin konttorille kuin asiakkaalle.

Varaosien saatavuudella on keskeinen sija huollon onnistumiselle. Metos ylläpitää Keravan keskusvarastolla hyllyssä yli 20 000 varaosaa. Lisäksi yleisimmät varaosat ovat varastoitu aluekonttoreihin sekä huoltoautoihin. Suurin osa huoltotöistä saadaankin tehtyä valmiiksi yhdellä käynnillä.

Helsingin Haagaan Nuijamiestentielle avattu uusi aluekonttorimme jatkaa perinnettämme olla asiakastamme lähellä. Pääkaupunkiseutu kuten muutkin ruuhkaiset väestökennittymät on huomioitu resurssiemme määrässä. Pääkaupunkiseutumme huolto operoi Haagasta käsin kohteisiin. Ajomatkat pysyvät mahdollisimman lyhyinä, koska huoltopyyntöjä välitetään liikkuviin autoihin taulutietokoneiden välityksellä. Haagan varaosavarastoa täydennetään Keravan keskusvarastosta päivittäin.

Missä tahansa Suomessa huollon voit tilata valtakunnallisesta huollon tilausnumerosta 020 300 300 kuten myös kotisivuiltamme. Tilauksen kirjaamista nopeuttaa toimipistetoimien lisäksi laitteen A-tunnuksen ilmoittaminen. Laskutustietojen antaminen ja tarkistusrekisteristämme on syytä tehdä myös tilauksen yhteydessä.

Juha Björklund



metos

p. 020 300 300

HUOLTOTUNNUS A 193571

A 193571

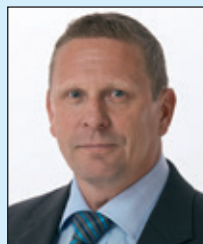
Kuvaushetkellä paikalla Haagan konttorissa olivat vasemmalta palvelupäällikkö Marko Kutvonen ja huoltoasentajat Tomi Linjala, Mika Sahramo, Börje Lääveri, Juha Virtanen ja Tomi Kuparinen.



Nimitysuutiset



Teemu Rönkkö on aloittanut Metos Centerin keittiöpäällikkönä Keravalla. Aiemmin Teemu työskenteli keittiöpäällikkönä Scandic Järvenpäässä ja oli mukana myös Scandicin ruokatuotekehitystiimeissä.



Jukka Sipiläinen on siirtynyt Helsingin huoltokonttorilta Keravalle, Itä-Uudenmaan palvelupäälliköksi.



Marko Kutvonen on aloittanut Helsingin huollon palvelupäällikkönä. Markolla on vahva tausta trukkien huoltotoiminnasta sekä yrittäjyydestä korjaamoalalta.



Timo Lehikoinen on siirtynyt huoltosopimuksista ja huollon back-officesta vastaavaksi palvelupäälliköksi.



Tuomas Helimäki on aloittanut Tampereen huollon palvelupäällikkönä. Tuomaksella on tekninen tausta sekä kokemusta kenttähuollosta, viimeisimpänä Machinery Oy:n työstökoneiden parista.



Lauri Saarikoski on nimitetty Etelä-Suomen projektipäälliköksi. Aiemmin Lauri toimi Metoksella varastopäällikön tehtävissä.



Antti Heikka on nimitetty Etelä-Suomen projektipäälliköksi. Aiemmin Antti toimi Metoksella asennusvastaavan tehtävissä.



Mika Marttinen on nimitetty Itä- ja Keski-Suomen projektipäälliköksi. Aiemmin Mika toimi Metoksella Etelä-Savon piiripäällikkönä.

Metos Huollossa ovat aloittaneet seuraavat huoltoasentajat:

Tommi Suominen Mikkelissä,

Steve Peake Joensuussa,

Timo Kerkkänen Joensuussa,

Janne Ratilainen Kuopiossa,

Marko Putkonen Kuopiossa.

Tomi Linjala on siirtynyt Keravan huollosta Helsingin huoltokonttorille.



TIESITHÄN...
Metos-myyjät palvelevat nyt myös chatin kautta verkkosivuillamme ma-pe klo 8-16.00.

Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa 2017 joulukuun 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

KAHVINKEITIN

- kapasiteetti 18l/h
 - suodatinsuppilossa tippalukko
 - kannuntunnistin
 - suodatuksen merkkiääni
 - kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä
- Varastotuote



375,- alv 0%

Kahvinkeitin Metos M100

Kahvinkeitin	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
M100	4157100	205x380x465	230V1~ 2,25kW 10A	510 375

YLEISKONE KARHU RN20

- lattiamalli
 - 20 litran kulho
 - portaaton nopeudensäätö merkkivaloilla
 - 4 nopeuspainiketta
 - 4 ohjelmapainiketta omien sekoitusohjelmien tallentamiseen
 - manuaalinen kulhon nosto/lasku
 - 60 minuutin ajastin
 - tauko-kytkin
 - muovinen turvasuojus
 - ruostumatonta terästä
 - toimitukseen sisältyy: kulho, vispilä, mela ja koukku
- Varastotuote



3618,- alv 0%

Yleiskone Karhu RN20 VL-2



2999,- alv 0%

Astianpesukone
Metos MM Hood 130S

METOS MASTER HOOD 130S -KUPUKONE

- viisi pesuohjelmaa 50/90/120/180/300 sek.
 - koneessa voidaan pestä GN1/1-astioita
 - loppuhuuhdelun lämpötila varmistetaan
 - diagnostiikkatoiminto
 - pesutilan vapaa korkeus 410 mm
 - ääni- ja lämpöeristetty
- Varastotuote

Astianpesukone	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0%
MM Hood 130S	4246460	650/(720)x730x1410/1880	9kW	400V3N~ 10,5kW 16A	3950 2999
Pesuaineannostelija	4158277				270 217

YLEISKONE KARHU AR40

- lattiamalli
 - 40 litran kulho
 - manuaalinen, portaaton nopeudensäätö
 - manuaalinen kulhon nosto/lasku
 - kaasujousilla toimiva kulhon lasku
 - digitaalinen ajastin minuutti- ja sekuntinäytöllä
 - muovinen turvasuojus
 - valkoiseksi polttomaalattu teräs
 - toimitukseen sisältyy: kulho, vispilä, mela ja koukku
- Varastotuote



6972,- alv 0%

Yleiskone Karhu AR40 VL-1

Yleiskone	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
RN20 VL-2	4143608	566x720x1286	230V1NPE 1,2kW 16A	4910 3618
AR40 VL-1	4143108	570x912x1210	400V3NPE 1,1kW 16A	9390 6972

Tilaa verkkokaupastamme laite myös asennettuna

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!

1999,- alv 0%

340,-^{termos} alv 0%



Kahvinkeitin CBS-2141-XTS
ja erikseen tilattava termos

Kahvinkeitin	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
CBS-2141-XTS	4157810	290x520x870	230V1~ 2,8kW 16A	2380 1999
CBS Luxus L4D-10	4157815	205x230x550		395 340

KAHVINKEITIN CBS-2141-XTS

- suodattaa yhteen termoskannuun
 - kuumavesihana
 - suodatusmäärä säädettävissä 0,5 - 4,0 ltr
 - suodatusaika 5,5 minuuttia / 4 litraa
 - sopiva termoskannu CBS Luxus L4D-10 4 ltr (tilattava erikseen)
 - kosketusnäyttö
 - kostutus, pulssitoiminto, suodatusaika ja -määrä ohjelmoitavissa
 - kalkinpoiston ilmainen
 - kylmävesiliitäntä 3/4"
- Varastotuote



Induktioliesi Metos Casa

Induktioliesi	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Casa BT-200E-S	4002000	330x383x65	230V1NPE 2kW 10A	149

INDUKTIOLIESI METOS CASA

- kymmenen tehotasoa 500-2000W
 - yksi keittopaikka Ø120-260 mm kattiloille
 - ajastin 0-180 min.
 - ylikuumenemissuoja
- Varastotuote

569,- alv 0%



JÄÄTELÖPAKASTIN UF50GCP

- pöytämallinen
 - sopii myös hyvin snapsipakastimeksi
 - lämpötilan säätöväli -12°C...-24°C
 - lasiovi lukolla
 - kaksi ritilähyllyä
 - sisällä led-valo
 - led-valolippa kuvalle
- Tilaustuote

Jäätelöpakastin	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
UF50GCP	4116842	570x530x657	230V1NPE 0,154kW 13A	569

METOS TASTY -LÄMPÖHAUTEET

- näyttävä ja käytännöllinen
 - lämmitys induktio- tai sähkölevyllä (GN1/1-malli myös geelillä)
 - ruostumaton teräsrakenne
 - lasikansi hydraulisella saranalla
 - hauteen syvyys 100 mm
 - kondensiovesi valuu takaisin hauteeseen, ei ruoan päälle
- Varastotuote



Tasty pyöreä



Tasty GN2/3



Tasty GN1/1 ja jalusta

INDUKTIOLÄMPÖLEVY

- upotettava drop-in -malli
 - Metos Tasty GN2/3 ja Tasty Round -lämmitykseen
 - lämmönpito +30...+90°C
 - kymmenen tehotasoa
 - yksi Ø 220 mm keittopaikka, astian minimikoko Ø 120 mm
 - keraaminen lasipinta 400x400 mm
- 12 KAPPALEEN ERÄ



Tasty-lämpöhauteet	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Metos Tasty GN1/1	4239020	1xGN1/1-100	570x464x160	760 485
Jalusta lämpöhauteelle GN1/1	4239022		655x374x230	200 144
Metos Tasty GN2/3	4239024	1xGN2/3-100	460x410x160	620 394
Metos Tasty pyöreä	4239026	6 litraa	Ø350x160	620 389

Induktiolämpölevy	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
IND-E0P-N1000	4000395	404x404x67	230V1N~ 1kW 6A	660 460

Lisää tarjouksia verkkokaupassa www.metos.fi

Tarjouksia



PUUHIIILIUNI METOS KOPA

- musta emaloitu uunin luukku
 - ruostumaton teräsvuoraus
 - sisäänrakennettu sisäinen palokatko
 - piipussa kipinäkaappari
 - 600°C analoginen lämpömittari
 - kallistettava ruostumaton teräsritilä
 - irrotettava teräsarina
- Tilaustuote

4990,- alv 0%

Puuhiiliuuni Kopa Basic 300

Metos Kopa -puuhiiliuuni	Koodi	Mitat mm	alv 0%
Kopa Basic 300	4149970	712x548/820x500/890	7900 4990

METOS-TASOVAUNU

- kaksi tasoa, tason koko 730x550mm (SET-75) ja 1085x550mm (SET-105), tasojen väli 495 mm
- rungon ja tasojen materiaali ruostumatonta terästä
- kahva ruostumatonta terästä, kahvan korkeus 900 mm
- kevyesti rullaavat kuulalaakeroidut pyörät
- pyörien halkaisija 125 mm, jarrut kahdessa pyörässä
- maksimikantavuus 80 kg
- tasojen alla eristelevy

Toimitusaika noin viikon tilauksesta



319,- alv 0%

SET-75/2

Tasovaunu	Koodi	Mitat mm	alv 0%
SET-75/2	4554070	765x585x800/900	490 319
SET-105/2	4554072	1120x585x800/900	570 363

METOS-PESU- JA LOKEROKORIT



13,80 alv 0%

KUPPI- JA LASIKORI
harmaa
koodi: 4550000
Varastotuote



13,80 alv 0%

KUPPI- JA LASIKORI
musta
koodi: 4550001
Varastotuote



13,80 alv 0%

LAUTASKORI MATALILLE JA SYVILLE LAUTASILLE
sininen
koodi: 4550004
Varastotuote



13,80 alv 0%

VÄLINEKORI
grafiitinharmaa
koodi: 4550006
Varastotuote



16,- alv 0%

LOKEROKORI
punainen, 49 lasia
lasin Ø60 mm, h70 mm
koodi: 4550016
Varastotuote



27,50 alv 0%

LOKEROKORI
koroikehyksellä
keltainen, 16 lasia
lasin Ø110 mm, h120 mm
koodi: 4550032
Varastotuote



40,- alv 0%

LOKEROKORI
kahdella koroikehyksellä
vihreä, 64 lasia
lasin Ø52 mm, h170 mm
koodi: 4550050
Varastotuote



52,- alv 0%

LOKEROKORI
Kolmella koroikehyksellä
sininen, 25 lasia
lasin Ø87 mm, h220 mm
koodi: 4550054
Varastotuote

Lisää pesukoreja tarjoushinnoin www.metos.fi

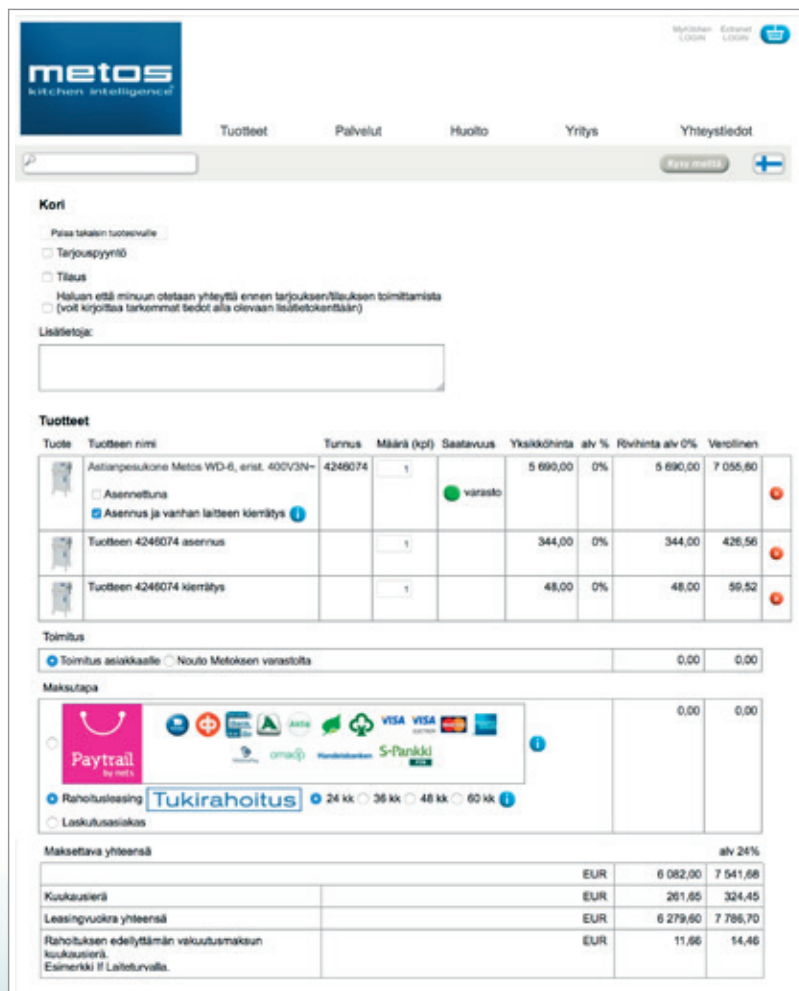
Tilaa verkkokaupastamme laite myös asennettuna

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 kiinteistöissä 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. Lisätessasi yhteystietoihin postinumeron saat näkyviin tilauksesi loppusumman laite käyttöönkuntoon asennettuna – ja halutessasi vanha laite pois kuljetettuna.

Esimerkkinä:

Astianpesukone Metos WD-6, Ylistaroon toimitettuna, käyttökuntoon asennettuna ja vanha laite pois vietynä 6082,- (alv 0%).
Asennushinnat vaihtelevat paikkakunnittain.
Asennus olemassa oleviin liitäntöihin.






Kori

Pää takaisin tuotesivulle
 Tarjousoopyntö
 Tilaus
Haluan että minuun otetaan yhteyttä ennen tarjouksen/tilauksen toimitamista
 (voit kirjoittaa tarkemmat tiedot alla olevaan lisätietokenttään)

Lisäetiaja:

Tuotteet

Tuote	Tuotteen nimi	Tunnus	Määrä (kpl)	Saatavuus	Yksikköhinta	alv %	Rövhinta alv 0%	Verollinen
	Astianpesukone Metos WD-6, enst. 400V/3N~	4248074	1	varasto	5 690,00	0%	5 690,00	7 055,60
<input type="checkbox"/>	Asennettuna							
<input checked="" type="checkbox"/>	Asennus ja vanhan laitteen kiertyys							
	Tuotteen 4248074 asennus		1		344,00	0%	344,00	426,56
	Tuotteen 4248074 kiertyys		1		48,00	0%	48,00	59,52

Toimitus

Toimitus asiakkaalle Nouto Metoksen varastolta

Maksutapa

Paytrail
 Rahoitusleasing **Tukirahoitus** 24 kk 36 kk 48 kk 60 kk
 Laskutusasiakas

Maksettava yhteensä alv 24%

	EUR	alv 24%
Kuukausierä	EUR 6 082,00	7 541,68
Leasingvuokra yhteensä	EUR 261,65	324,45
Rahoituksen edellyttämän vakuutusmaksun kuukausierä	EUR 6 279,60	7 786,70
Esimerkki IF Laiteturvalla	EUR 11,66	14,46

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





Metos SelfCookingCenter

Parhaitakin ideoita voi vielä parantaa.

Metos SelfCooking Center XS

SelfCookingCenter XS on älykäs kypsennyslaite pienessä koossa. Se sopii jokaiseen keittiöön ja minne vain keittiössä, esim. front cooking. Ja on tietysti myös parasta laatua, kuten sopii odottaa.

SelfCookingCenter XS:llä kypsennät ruokaa ilman kompromisseja: 100% kapasiteettia, 100% laatua, 100% älykkyyttä. Mitat vain 655 mm leveys, 622 mm syvyys, 597 mm korkeus.



- kirkas LED-valaistus
- vilkkuva johteen merkkivalo (optio)
- energiankulutusmittaus
- etäkäyttö puhelimella (optio)
- kolmikerroslassi ovenssa
- entisestään parannetut kypsennysprosessit
- viikkokalenteri ajastetuille pesuille

**Nyt myös
CombiMaster Plus
XS -kokoisena!**

Osta verkkokaupasta

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

www.metos.fi/tuotteet

metos
kitchen intelligence®

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

www.metos.fi