

metos

UUTIS ET

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

2/2015

Rahoitus- ja huoltoleasing
Parhaat laitteet heti käyttöön.

Uusi painekeitin
Metos Marvel

24/7 Verkkokaupasta
ammattikeittölaitteet

Vuodenvaihteen reilut
talvitarjoukset

Kierroksella
keittiöissä

Ravintola Meripaviljonki, Helsinki
Graniittiravintolat, Helsinki
Ravintola Lozzi, Jyväskylä
Ravintola Kiela, Salla



metos UUTiset NRO 2/2015

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Ravintola Meripaviljonki, Helsinki
- 4 Graniittiravintolat, Helsinki
- 14 Ravintola Lozzi, Jyväskylä
- 24 Ravintola Kiela, Salla

Poimintoja

- 18 Ismo Sipeläinen, Vuoden Kokki 2015
- 22 55 vuotias pannu paistaa vielä
- 23 Kouluttautumalla parempaa ruokaa
- 28 Metos Forum
- 34 Huoltoleasing

Tarjouksia

30-32 Laitetarjouksia

Uutuuksia

- 10 Metos Marvel -painekeittokaappi
- 12 Kombitaso kuuma/kylmä
- 12 Metos Eco Kitchen -induktioliesi
- 12 Musta Metos lasi- ja kuppikori
- 12 Metos Thermobox -ruoankuljetusvaunut

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 20 Jurvasen palsta
- 35 Palvelukortti



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



Esittelemme uuden Metos Marvel -painekeittokaapin sivulla 10.



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

Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4244, juha.jokinen@metos.com. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com, soittamalla 0204 39 13 tai palauttamalla lehdestä löytyvän palvelukortin. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



PÄÄKIRJOITUS

Vuosi lähenee loppuaan ja voimme yhdessä todeta, että omalla alallamme pian päättyvä vuosi ei ole ollut millään muotoa vaatimaton saati paikalleen pysähtynyt. Alallamme on asioita tehty ja toteutettu ammattitaidolla eteenpäin mitä moninaisimmin.

Suunnittelupöydillä on syntynyt keittiöitä, jotka tuottavat meille Suomessa uusilla menetelmillä hyvää ja terveellistä ruokaa entistä kilpailukykyisemmin. Lukuisat uudet ja mielenkiintoiset ravintolat ovat onnistuneet hurmaamaan uusia asiakkaita. Tutut ketjukonseptit ovat kehittyneet ja vastanneet uusien markkinoilletulijoiden haasteisiin.

Suurimpana kehitystoimena toimimme markkinoille täysin uuden painekeittoakaapin, Metos Marvelin. Laitteen perustoiminta-ajatus, paineessa kypsentäminen, pysyi samana. Sen sijaan käyttöliittymä ja toiminnot ovat entistä monipuolisemmat. Tässä lehdessä saat maistiaiset uuden Metos Marvelin ominaisuuksista.

Keittiötila on lähes aina niukassa, niin myös Helsingin Hakaniemen Säästöpankinrannassa sijaitsevassa ravintola Meripaviljongissa, jonne hyvän suunnittelun ansiosta saatiin täysiverinen ja nykyaikaisella tekniikalla varustettu ravintolakeittiö. Kompaktit kuljetinratkaisut ovat osa tätä päivää suurkeittiöissä, mutta haastavuutta saadaan lisää, kun tarjotinkuljetinjärjestelmä hisseineen sijoitetaan suojeltuun Alvar Aallon suunnittelemaan rakennukseen ravintola Lozzin ruokasaliin Jyväskylän yliopiston kampuksella. Nämä ja monet muut mielenkiintoiset artikkelit löydät lehtemme sisäsivuilta.

Myös Metos Centerissä on ollut tapahtumatäyteinen vuosi. Metos Forum keräsi alan päättäjiä keskustelemaan alan näkymistä tänään ja loi katseita tulevaisuuteen. Uusia laitteita saapuu Metos Centeriin jatkuvasti ja osin käänämme myös katseemme ensi kevään Gastro-messuille, jonne taas tuomme esille alan viimeisimmät laiteutuudet. Tervetuloa Metos Centeriin ja Gastrossahan tavataan kuten aina.

Mutta ennen kevään messuja on aika rauhoittua viettämään joulua. Perinteiseen tapaan haluamme tämän vuoden viimeisen asiakaslehtemme välityksellä lähettää mitä lämpimimmän joulutervehdyksen ja kiitoksen kohta päätyvästä yhteistyön vuodesta kaikille lukijoillemme, asiakkaillemme ja yhteistyökumppaneillemme. Erillisten joulutervehdysten lähettämisestä säästyneillä varoilla olemme tänä jouluna päättäneet tukea Pelastakaa Lapset ry:n jouluapua ja sitä kautta tukiperheteroimintaa. Metos haluaa olla tällä tavoin mukana luomassa entistä parempaa ja turvallisempaan tulevaisuutta monelle suomalaiselle lapselle ja nuorelle.

Arto Palsio
Myyntijohtaja



Meripaviljonki

*Helsingin kelluwa
helmi*





Ravintola Meripaviljonki avasi ovensa Helsingin Hakaniemen Säästöpankinrannassa keväällä 2015. Ravintola kelluu rannassa meren päällä. Meri näkyy myös ravintolan sisustuksessa sekä tietysti ruokalistassa.



Kompaktissa keittiössä ruoka valmistetaan asiakkaiden silmien alla. Alakuvassa vasemmalta oikealle: Viljami Pouttu, (työssäoppija ravintolakoulu Perhosta), Ilkka Jurmu (vuoromestari), Olli Kalme (kokki) ja Gerhard Klemola (kokki).





Meripaviljongin hyvin varustellussa drinkkibaarissa maistuu lasillinen ennen ruokailua. Yhdelle voi myös poiketa, jos haluaa muuten vain juhlistaa iltaansa.

Huhtikuussa 2015, pitkän ja huolellisen suunnittelu- ja toteutusprosessin jälkeen, avasi ovensa Helsingin Hakaniemen Säästöpankinrannassa ravintola Meripaviljonki. Helsinki on merenrantakaupunki ja siksi meri onkin monella tavalla keskeinen elementti Meripaviljongin ajatusmaailmassa. Ravintola kelluu rannassa meren päällä. Meri näkyy myös ravintolan sisustuksessa sekä tietysti ruokalistassa.

Illan hämärtyessä Meripaviljongin tunnelma pääsee erityisesti oikeuksiinsa. Kaupungin valot heijastuvat rauhallisesti tanssahtelevan meren pintaan elävöittäen ympäristöä. Tätä voi ihailla Meripaviljongin suurten lasiseinien takaa. Lisää näyttävyttä ympäristöön tuovat komeasti valaistu Graniittilinna sekä vastarannoilla näkyvät Helsingin kaupunginteatteri (tätä kirjoitettaessa remontissa) ja Finlandia-talo. Meripaviljonki itse loistaa hillitysti kuin helmi meren päällä rannan tuntumassa. Paikan päälle hinaamalla tuotu erikois pohjarakenne, jonka päällä ravintola on, pystyy nousemaan ja laskemaan vedenpinnan mukana sekä liikkumaan joitakin senttimetrejä sivuttaisuunnassa. Näin pienet liikkeet eivät luonnollisestikaan vatsanpohjassa tunnu.

MEREN LÄHELLÄ TARJOTAAN KALAA

Ravintola Meripaviljongin ruokalista teemoittuu kalojen ja äyriäisten ympärille. Kevyet ja terveelliset kalat ovat olleet asiakkaiden makuun,

sillä ravintolan avauksesta alkaen asiakaspaikat ovat olleet jokseenkin täynnä näihin päiviin asti.

- Meillä on 170 asiakaspaikkaa. Yksityistilaisuuksissa on ollut jopa parisataa asiakasta, kertoo keittiötoimenjohtaja **Marko Helenius**.

- Pikkasen täytyy taiteilla, kun keittiömme on astianpesutilat mukaan lukien vain noin 50 neliömetrin kokoinen. Enimmillään siellä on työskennellyt kymmenenkin henkilöä, mutta nyt kun työ ja tavarat ovat löytäneet paikkansa, niin olemme pärjänneet useimmiten neljällä tai viidellä henkilöllä, Helenius kertoo.

Kompakteista tiloista johtuen suuret raaka-ainevarastot ovat Graniittilinnan puolella tukevalla maalla. Siellä keitetään myös muun muassa liemet ja tehdään suurimmat esivalmistelutyöt. Sen sijaan pienet esivalmistelut sekä kaikki kalat ja kasvikset käsitellään Meripaviljongin keittiössä.

- Pyrimme tekemään ja tarjoamaan kalaruokat simppeleisti ilman tarpeetonta näpertelyä eli teemme niin sanotusti ruokaa raaka-aine edellä, Helenius kuvailee.

- Saamme nykyään Imatran seudulta toimitajamme kautta muun muassa kuhaa ympäri vuoden, mikä on todella hienoa. Alkuvuodesta meille on tulossa hummeriallas, joka ylläpitää tuoretta merellistä leimaamme.

GOLF-AUTO TAVARAKULJETUKSIIN

Koska Meripaviljongin keittiötilat ovat pienet, on ruoka-aineiden logistiikassa osin tukeudut-

tava Graniittilinnan keittiötiloihin kadun toisella puolella. Oivaksi kuljetusratkaisuksi on osoittautunut golfauto, jolla tavarat kuljetetaan. Päivittäin sillä tehdään 5-15 keikkaa kadun yli.

Meripaviljongissa voidaan tarjota juhlatilaisuuksiin sekä buffettia että bankettia. Yksityistilaisuuksia on järjestetty harkitusti, koska paikka halutaan pitää suunnitellusti avoinna ilman suurempia poikkeuksia, jotta asiakaskuntaa saadaan laajennettua eikä ovelta tule pettymyksiä, kun sisään ei pääsekään.

-Tänne voi tietysti tulla myös veneelle, Marko Helenius muistuttaa.

-Viime kesänä yksi asiakas tuli märkäpuku päällä sellaisella vesijetillä tuohon rantaan. Tuossa on kaupungin puolella ravintolamme vieressä kuusi venepaikkaa. Paikalle pääsee vuonna 1912 rakennetun Pitkäsillan ali. Sillan alituskorkeus on 3,8 metriä.

MONTA RAVINTOLAA MONEEN MAKUUN

Meripaviljonki on yksi Graniittiravintoloiden useista ravintoloista, jotka sijaitsevat samassa ryppäessä Helsingin Hakaniemessä. Graniittilinna on keskittynyt pihveihin, joiden upea maku syntyy ja viimeistellään keittiön hiiligrillillä. Black angus entrecote -pihvi hiiligrillattuna on varmasti maistamisen arvoisen.

Juttutupa eli Juttikseen ovat kaikki tervehdys. Ravintolan perinteet ulottuvat aina

vuoteen 1884 asti. Nykyisellä paikalla ravintolatoimintaa on ollut vuodesta 1908. Juttutuvan miljöö on oluttupamainen. Ohjelmaakin on. Poliittisen historian klubi pitää toisinaan mielenkiintoisia esitelmiä. Myös elävälle musiikille on juttutuvassa tilaa. Ruokalistalla on niin ham-purilaisia kuin todellisia klassikoita, kuten voissa paistettuja muikkuja, paistettua nautanmaksaa tai perinteistä lohikeittoa. Juttutuvan runsas lounasbuffet maistuu päivittäin 300-350 asiakkaalle.

Ravintola Paasi juhlasaleineen huolehtii kongressikeskuksen tilattujen tilaisuuksien ja tapahtumien ruokapalveluista. Sitten on vielä ravintola Paasin kellari, jossa on tarjolla myös samassa rakennuskompleksissa sijaitsevan Scandic hotelli Paasin aamiainen.

Tarjontaa on siis moneen makuun ja tarpeeseen. Keittiötoimenjohtaja Marko Heleniuksen mielestä kysyntä on liikkumassa kevyempään suuntaan. Kasvisten osuus lisääntyy koko ajan.

- Meilläkin on tarjolla kasvisruokapöytä, jossa on neljää erilaista kasvisruokaa joka päivä lämpimän ja salaattipöydän lisäksi. Kasvisruokapöytää on tehty nyt noin vuoden verran, kertoo Helenius.

Markosta on tullut Graniittiravintoloiden myötä graniitinkova ammattilainen. Graniittilinna avattiin vuonna 2004. Sitten vuonna

2009 laitettiin kuntoon Paasitornin toiminnot. Vuonna 2011 oli Paasin hotelliprojekti, jolloin samassa yhteydessä uusittiin Juttutuvan keittiö. Ja nyt sitten viimeisenä tämä Helsingin kelluvalle Meripaviljonki hinattiin tuohon rantaan ja avattiin huhtikuussa 2015.

RAVINTOLAN JA ROKIN HISTORIAA

Vuonna 1908 rakennettu Paasitorni on suojeltu rakennus. Kun ravintolan jyrkään seinään puhkaistiin reikä sisäänkäynnille, niin kaikki graniittilohkareet laitettiin talteen, jos joskus tulisi tarvetta tilkitä tehty aukko. Historiaa ja perinteitä on vaikka muille jakaa. Samat kulmat ja korttelit ovat osa myös suomalaisen rokin historiaa. Nimittäin uuden vuoden aattona 31.12.1971 työväentalolla, jota myös Byggaksi kutsuttiin, Paasivuorenkatu viitosessa, oli keikalla **Jussi ja Eero Raittinen** Boys-yhtyeineen. Lehti-ilmoituksessa luki, että paikalla on myös "Remu ja Hurrikaani". Soittopaikoissa oli ilmeisesti jonkinlaista epäselvyyttä, mutta asiahan piti ratkaista ilman keikkojen peruutuksia. Keikka oli nimittäin tärkeä ja usko omaan tekemiseen kova,

joten **Remu Aaltonen** ratkaisi asian toteamalla, että "Rappukäytävä on sitten meidän estradi." ja niin se myös oli. Loppu onkin historiaa. Kaikkialla paikoilla on tarinansa. Paasitornissa niitä voi kohdata useita. Niitä sulateltaessa voi piipahtaa myös viereisessä Hakaniemen kauppahallissa tai kävellä parin minuutin päässä olevan Pitkänsilan rantaan. Siinä seistessään onkin jo Helsingin ydinkeskustan porteilla. Meripaviljonki tai joku sen lähiravintoloista on siis oiva paikka sananmukaisesti maistaa nautiskellen pala Helsinkiä.

Juha Jokinen

Kuvassa oikealla ylhäällä ravintola Graniittilinna, joka on keskittynyt pihveihin, joiden upea maku syntyy ja viimeistellään keittiön hiiligrillillä. Black angus entrecote -pihvi hiiligrillattuna on varmasti maistamisen arvoisen. Oikealla alhaalla ravintola Juttutupa. Vasemmalla alhaalla ravintola Paasin kellari. Alla Linnan keittiössä hiiligrillillä keittiömestari Mikael von Lüders.





Metos Marvel

uuden sukupolven painekeittokaappi



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

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

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

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

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

kypsen

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



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

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

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

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

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

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

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

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



Kypsennysmittarilla aina paras lopputulos



Uusi kombitaso Metos Stay Hot Stay Chill



Metos kombitaso Metos Stay Hot

Uusia mahdollisuuksia jakelinjaston käytettävyyteen.

Metos kombitason lämpötila-alue on säädettävissä välille $-5^{\circ}\text{C}...+140^{\circ}\text{C}$. Kombitaso lisää tarjoilukalusteen käyttömahdollisuuksia erilaisiin tarjoilutarpeisiin. Esimerkiksi aamiaisbuffetissa sen päälle voi laittaa leikkelevadit ja lounaalla lämpimän ruoan. Mahdollisuuksia on monia. Lämpötila muuttuu kylmästä kuumaan kymmenessä minuutissa ja päinvastoin 30 minuutissa. Taso on valmistettu lämpötilavaihteluja kestäväällä monikerrostekniikalla pinnan ollessa alumiinia. Tehdatilauksena tasoja saa myös värillisellä lasilla pinnoitettuna. Yhdistelmäso upotetaan drop-in-tekniikalla tarjoilukalusteen tasoon tai se voidaan asentaa myös keraamisen tai teräksisen jakelutason alle huomaamattomasti.

Metos Thermobox -ruoankuljetusvaunut

Vaivaton ja varma joka käännteessä.

Metos Thermobox -ruoankuljetusvaunun mallisto on kasvanut uusilla vaununpesukoneessa pestävillä malleilla. Kylmä- ja lämmitysyksiköjä ei tarvitse erikseen poistaa konepesun ajaksi. Neutraali-, lämpö- tai kylmäkaapit voidaan sijoittaa päällekkäin tai rinnakkain. Suurimpaan yhdistelmään saadaan mahtumaan 14 + 14 GN1/1-65 -vuokaa.

Tehokkaan eristyksen ansiosta yksi- tai kaksikammioisen vaunun leveys on kapeimmillaan 525 mm. Kaappien ollessa rinnakkain vaunun leveys on 920 mm. Kaappien värit symboloivat kuljetuslämpötilaa: sininen on kylmä, punainen on kuuma ja musta on neutraali. Erikoistilauksesta vaunut saadaan myös omin värein tai kuvin vuorattuina. Erityisen laajaan valikoimaan kannattaa tutustua Metoksen verkkokaupassa www.metos.com.



Metos Thermobox -ruoankuljetusvaunut

Metos ECO KITCHEN



Metos Eco Kitchen -induktioliesi

Energiätehokasta ja nopeaa valmistusta.

Metos Eco Kitchen -induktiosarja on kasvanut kahdella uudella kaksilevyisellä pöytäliedellä. Laitteet toimitetaan kolmivaihepistokkeilla ja valikoimassa on kaksi eri tehotasoa: 2 x 3,0 kW ja 2 x 5,0 kW. Molemmissa on kaksi keittopaikkaa. Keittopaikkojen halkaisija on 220 mm. Pienin mahdollinen käytettävän kattilan halkaisija on 120 mm. Liesien ulkomitat ovat 360 x 700 x 185 (lev. x syv. x kork.) mm. Paras työskentelykorkeus saadaan, kun liesi asennetaan madalletun työtason tai grillikylmävetolaatikon päälle. Tuotenimikkeet ovat 4000235 ja 4000250. Molemmat löytyvät verkkokaupastamme ja esim. 2 x 5 kW:n malli myydään nyt tarjoushintaan 2490,- alv 0%.

Metos kuppi- ja lasinpesukori nyt myös mustana

Tummaan sisustukseen sopiva astianpesukori

Metos on tuonut mustan väri vaihtoehdon harmaan rinnalle astianpesukorivalikoiman kuppi- ja lasikoreihin. Kuppi- ja lasikorit ovat monesti näkyvästi esillä jakelu- ja kahvila- ja drinkkibaarilinjastoissa.

Tummissa ja mustapintaisissa sisustuksissa mustan värinen kori on huomaamattomampi varsinkin, jos niitä on runsaasti pinottuina. Kuppikorin tuotenimike on 4550001 ja se löytyy verkkokaupastamme www.metos.com.

Metos kuppikori 010G musta



Metos PRM -esipesukone

helpottaa työtä ja
parantaa ergonomiaa

- ympäristöystävällinen, säästää vettä ja pesuaineita
- ergonominen
- astiat ovat lähes "puhtaita" tehokkaan esipesun jälkeen
- kupujen nosto- ja laskuautomaatiikka
- suuri kapasiteetti
- käyttäjäystävällinen, ei roiskeita

WD-PRM on 20 kertaa tehokkaampi kuin käsisuihkulla tehtävä esipesu. Lisäksi se säästää vettä ja parantaa työergonomiaa korvaamalla rasittavan esipesutyön.

Säästöt

- vesi
- energia
- pesuaine
- hiilidioksidi (CO₂)
- työtunnit

Edut

- Henkilökunta säästyy raskaalta manuaaliselta esipesutyöltä
- Siisti ympäristö, vähemmän roiskeita
- Suurempi kapasiteetti kupukoneella
- Vähentää vedenvaihtojen tarvetta

Tee nyt pesuosastollasi
suursiivous ja pyydä meiltä
tarjous pesuosastosi uusimisesta

Ravintola Lozzi

elämyksiä arkeen ja juhlaan





Alvar Aallon suunnitteleman vuonna 1954 valmistuneen rakennuksen ravintolasali on säilytetty ennallaan. Palautuspisteessä tarjottimet jätetään hihnalle, josta ne kulkevat hissin avustamana alakerran astianpesuosastolle.



Astianpesuosastolla on Metos WD 100GR -raepesukone sekä Metos WD243 -korikuljetinkone. Hissi kuljettaa asiakkaiden palauttavat tarjottimet yläkerran ravintolasalista alakeran purkulinjalle lajitteluun. Tyhjennetyt tarjottimet jatkavat tarjotinvaunuun. Oikealla hissin ja palautuksen ohjausyksikkö.



Oletko kuullut jonkun joskus sanovan, että opiskelu ei oikein maistu? Todennäköisesti et ole kuullut tätä ainakaan Jyväskylän yliopiston kulmilla. Siellä nimittäin opiskelu ei jää ainakaan eväistä kiinni. Vai miltpä kuulostaa opiskelijalounaan hinta 2,60 euroa sisältäen neljä eri lämminruokavaihtoehtoa, leivät, levitteet ja juomat. Koko kattaus tarjotaan nautittavaksi Alvar Aallon suunnitteleman vuonna 1954 valmistuneen rakennuksen ravintolasalissa. Ai niin, ja leipä on tietysti ravintolan oman leipurin itse paikan päällä tekemää ja samana aamuna paistettua.

Ravintola Lozzissa Jyväskylässä käy lounaalla arkisin 500-600 opiskelijaa. Keväällä lounasruokailijoiden määrän arvioidaan nousevan lähelle 900 asiakasta. Hieman poikkeuksellista on, että ravintola on avoinna myös lauantaisin ja sunnuntaisin. Ruokailijamäärät ovat kuitenkin myös viikonloppuisin riittävän suuret kannattavan toiminnan pyörittämiseksi.

OMA LEIPOMO

Lozzin upouudessa kesäkuun 2015 alussa avatussa keittiössä työt aamuisin aloittaa ensimmäi-

senä ravintolan oma leipuri. Hän saapuu keittiöön jo kello viisi paistaakseen edellisenä päivänä omasta taikinasta leivotut ja yön yli kylmässä säilytetyt leivät Metoksen SelfCooking Centerillä. Lozzin omassa leipomossa työskentelevät kondiittorimestari Toni Heinonen ja kondiittori Tiia Hietala leipovat leipää sekä suolaisia ja makeita herkkuja myös Sonaatti Oy:n muille ravintoloille ja kahviloille.

Lozzin leipomo-osaston pullanpyörityskone on kovassa käytössä. Kone pyörittää lähes 1000 pullaa joka viikko. Taikina tehdään joka päivä.



Kuvassa vasemmalta harjoittelija Kristiina Pynnönen, kondiittorimestari Toni Heinonen ja kondiittori Tiia Hietala. Lozzin omassa leivotaan leipää sekä suolaisia ja makeita herkkuja myös Sonaatti Oy:n muille ravintoloille ja kahviloille.



Vaikka leipomossa on omat yleiskoneet, leipäaikina vaivataan vahvalla Metos Proveno-kombipadalla. Tuotantokeittiössä 100-litrainen kontaktikypsennyskeskus Metos VarioCooking Center, painekeittoaappi sekä kolme vaunutäyttöistä uunia, joista kaksi on SelfCooking Centereitä.

Suolaisten ja makeiden leivonnaisten valikoimasta esiin nousee Lozzin kuuluisat munkit, pyöreät ja rinkelinmuotoiset, joita tehdään lähes 100 päivittäin. Vappuna määrä on tietysti moninkertainen. Oma leipomo tekee mahdolliseksi tehdä paljon itse: kakut, runebergintortut, laskiaispullat jne. Pääsääntöisesti myös kaikki tilaustuotteet, kuten voileipäkakut ja erilaiset piirakat tehdään itse.

Oman leipomon ansiosta Lozzi pystyy tuottamaan ja toteuttamaan myös kattavat tilaus- ja juhlapalvelut. Tällaisten tilaisuuksien asiakasmäärä voi vaihdella vain muutamasta jopa tuhanteen ja olla muodoltaan pöytiintarjoilua, buffettia tai vaikkapa cocktailtilaisuus.

UUSINTA LAITETEKNIikkaAA

Vaikka leipomossa on omat yleiskoneet, leipäaikina pyörytetään ja vaivataan yhdessä tuotantokeittiön kolmesta vahvasta Proveno-kombipadoista. Kerralla tehdään 15-nestelitrnan kokoinen taikina, josta leivotaan noin 50 leipää. Tuotantokeittiön muikin laitteisto on viimeisintä huutoa: 100-litrainen kontaktikypsennyskeskus VarioCooking Center, kaksikammioinen painekeittoaappi sekä kolme vaunutäyttöistä uunia, joista kaksi on SelfCooking Centereitä. Leipomossa on lisäksi kaksi omaa vaunutäyttöistä SelfCooking Centeriä pelkästään leipureiden käytössä. Tuotantokeittiön nelipaikkaisen liedien toiminta perustuu sähköä säästävään induktiotekniikkaan. Astianpesuosastolla on Metos WD 100GR -raepesukone sekä Metos WD243 -korikuljetinkone.

Lozzin keittiö ja ravintolasali sijaitsevat eri kerroksissa. Niinpä tarjotin- ja astiatiski siirtyy keittiöön astianpesuosastolle automaattisesti kuljettimien ja pieneen tilaan sovitettun tarjotinhissin avulla. Useat valosilmät valvovat, että tarjottimien kulku sujuu moitteettomasti.

VAIHTOEHTOJA JA RUNSAUTTA

Lounasruokavaihtoehtoja on aina neljä, joista yksi on kasvisruoka. Ravintolapäällikkö Mervi Kalho kertoo kasvisruoan suosion kasvavan koko ajan. Lozzissa on käytössä niin sanottu yhden

lautasen taktiikka eli erillistä salaattilautasta ei käytetä. Näin tulee huomioiduksi myös ympäristönäkökulma ja tiskin määrä vähenee.

Annoskoot ovat luonnollisesti melkoisen suuria. Mervi Kalho kertoo, että ykkössuosikkiruoka on pizza, mikä ei ehkä ole kovin yllättävää. Pizzapäivä olikin ruokalistan mukaan tulossa heti vierailuamme seuraavana päivänä. Silloin jauhelihapizzan kanssa suosioista joutuvat kilpailemaan kebabliha kasviskastikkeella, kalkkuna tomaattikastikkeella sekä sieni-pinaattitäytteiset paprikat. Ruokalista kertoi myös tulevan torstain todellisesta kaksintaistelusta. Silloin nimittäin opiskelija-asiakkaiden suosioista kilpailevat puolustusvoimien kestopienestysjä hernekeitto ja pannari vatustajanaan kouluruokailun ikisuosikki liha-makaronilaatikko. Take-away-myyntilläkin on oma merkityksensä. Esimerkiksi leipomon tuotteita ostetaan mukaan.

YHDESSÄ YMPÄRISTÖÄ SUOJELLEN

Sonaatti Oy on Jyväskylän yliopiston, Jyväskylän yliopiston ylioppilaskunnan ja Fazer Food Services Oy:n yhteisyritys, joka on vahvasti fokuoituunut omistajiensa ruokapalvelujen järjestämiseen.

Tuotekehityksessä ja reseptiikassa Lozzi tukeutuu Fazer Food Servicen toimintaan. Leipomo tosin vastaa itse omasta tuotekehityksestään. Organisaatio on kevyt ja ketterä. Ravintolapäälliköt raportoivat suoraan toimitusjohtajalle.

Rakennus, jossa ravintola Lozzi sijaitsee, on saanut suojeluluokituksen S1, mikä tarkoittaa, että rakennus suojellaan kokonaan. Tämä aiheutti omat haasteensa jo noin puolitoista vuotta kestäneen remontin aikana. Suojeluluokitus on länän myös päivittäin. Jos esimerkiksi ravintolasalin Alvar Aallon suunnittelema tuolista irtoaa ruuvi, niin tuoliapa ei saakaan korjata millä tahansa ruuvilla, vaan juuri tietynlaisella museoviraston hyväksymällä ruuvilla. Myös pöytä- ja lattiapintojen pitäminen siisteinä aiheuttaa omat haasteensa, koska nämä pinnat ovat käytössä alttiina erilaiselle rasitukselle, vahingoittumiselle ja kulumiselle. Jos ne vaativat korjausta tai huoltoa, niin ratkaisuksi ei kelpaakaan ihan mikä tahansa.

Lozzin keittiöstä lähtee päivittäin kuljetuksia Sonaatti Oy:n muihin ravintoloihin ja kahviloihin. Nämä kuljetukset hoidetaan ympäristöystävällisesti sähkökäyttöisellä Nissan-merkkisellä pienoispakettiautolla. Tämä osoittaa, että myös ympäristöseikat otetaan ihan oikeasti ja käytännön tasolla huomioon Sonaatti Oy:n toiminnassa. Lozzi elää vahvasti tässä päivässä ja palvelee asiakkaitaan tavalla, joka taatusti jättää myönteisen muistijäljen niin haju-, maku kuin näköaistinkin tukemana. Lämmin, tuore oma leipä tai munkki toimii houkuttimena. Kun mikään muu sen jälkeenkään ei petä, niin kyllä sitä taas jaksaa päättää tietoa päähänsä.

Juha Jokinen



Juuresten ja vihannesten käsittelyyn on varattu reilusti tilaa. Nykypäivän opiskelijat osaavat arvostaa myös hyvää salaattivalikoimaa.



Vuoden Kokki

Ismo Sipeläinen on periksiantamaton mitalirohmu

Vain yksi henkilö voittaa vuosittain Vuoden Kokki -tittelin. Näin on tapahtunut jo 17 kertaa aikaisemmin. Kilpailua arvostetusta tittelistä on käyty vuodesta 1995, jolloin ensimmäisen tittelin voitti Pekka Terävä. Loppukilpailussa vain se voi voittaa, joka siinä kohtuullisen pienenä hetkenä pystyy olemaan parempi kuin muut Suomen parhaat.

Metos Uutiset haastatteli tittelin nykyistä haltijaa Ismo Sipiläistä ja selvitti voittajan ajatuksia ja elämänmenoa.

Vuoden Kokki 2015 **Ismo Sipiläinen** on 25-vuotias Sammatista lähtöisin oleva ja nykyisin Helsingissä asuva ja vaikuttava ammattilainen. Vuoden 2015 voiton lisäksi Ismo on voittanut aikaisemmissa Vuoden Kokki -kilpailuissa kahdesti hopeaa ja kerran pronssia. Mitalisuora on siis täydellinen. Saman tempun teki ennen häntä myös Vuoden 2014 voittaja **Heikki Liekola**. Voittajaksi siis kouliinnutaan nähtävästi osin myös kilpailukokemuksen kautta.

Ismon Vuoden Kokki -vuosi on ollut siinä mielessä poikkeuksellinen, että makujen ja käsityötaitojen ammattilainen suoritti tänä vuonna loppuun myös aiemmin keskeytyneen varusmiespalveluksensa. Reserviupseerikouluun asti edenneellä Ismolla on tuoreessa muistissa myös puolustusvoimien muonat ja muonitus, joten aloitettakoon haastattelu tästä.

MU: Mitä mieltä olet puolustusvoimien ruokapalveluista?

Ismo: Kyllä se perinteinen hernekeitto, jota tarjotaan joka torstai on omalla tavallaan yksi kohokohta. Ja siihenhän kuuluu tietysti aina se pannukakku kokonaisuuden kruununna. Noin muuten on selvää, että kun ruokaa tehdään ja tarjotaan kolme kertaa päivässä, niin eihän se joka kerta voi olla ihan järkyttävää ilotulitusta. Sitten on vielä tätä maastoruokailua. Kun metsässä itse keitellään ruokaa varusmiehille jaetuista kuiva-aineksista, niin kyllä siinä oma Tabascopullo on aika aateliala. Muuten se on oikeastaan ihan nasta juttu tehdä se ruoka metsässä itse ja kyllähän trangialla valmistettava ruoan täyspäiväpakkaus on ihan pidetty asia. Energiaakin se tarjoaa 3600-4200 kilokaloria. Silloin tietysti, kun väsyttää, on mukavampi, kun ruoka tulee valmiina, jotta ei tarvitse itse tehdä, vaan voi vain syödä.

MU: Miten sinusta tuli kokki? Kuinka teit tämän uravalinman?

Ismo: Se oli silloin 15-vuotiaana kouluaikaan, kun kotitalous oli oikeastaan ainoa oppiaine, josta nautti ja joka tuntui mukavalta, jollain tavalla omalta. Ja olenhan minä myös toisen polven keittäjä, sillä äitini on alalla töissä, joten sitäkin kautta on ruoka tullut tutuksi. Kun siis koulussa ei oikein nuo lukuaineet maistuneet, niin ruoka vei mennessään.

MU: Mikä ajaa sinua kilpailemaan?

Ismo: Pelasin pienenä jääkiekkoa. Aikanaan pelaaminen loppui, mutta jotenkin se siinä syntynyt kilpailuvietti jäi. Haluan kehittää itseäni ja asettaa itselleni haasteita ja tavoitteita. Kilpailuissa olen tavannut samalla tavalla ajattelevia ja ammatillisesti motivoituneita ihmisiä, joille kilpaileminen toimii omanlaisenaan kannustajana pyrkiä eteenpäin.

MU: Miten sinusta tuli Vuoden Kokki? Mitä se vaati/vaatii?

Ismo: Vuoden Kokki -kilpailuun olen osallistunut neljä kertaa ja olen aina päässyt mitalisijoille.

Valmistautuminen on ollut joka kerta eri tavoin haasteellista. Viimeisimmät kerrat eivät ole enää fyysisesti tuntuneet niin raskailta, mutta kaksi viimeistä viikkoa ennen finaalia taistelu käydään aina korvien välissä. Loppukilpailussa kaikki osaavat kyllä tehdä ruokaa, mutta kysymys on siitä, kenen pää kestä. Sitä ei kannata unohtaa. Minulla ainakin kilpailuamun herääminen kertoo jo paljon siitä, mikä on päivän fiilis ja miten kello lähtee käyntiin.

Kotiruoka, ravintolaruoka ja kilpailuruoka ovat vähän eri asioita. Ravintolaruoastakin on aika moinen harppaus kilpailuruokaan. Siinä pitää kyllä pystyä keskittymään kunnolla myös ihan pikkuasioihin.

MU: Mitä vinkkejä voisit antaa tuleville Vuoden Kokki -kilpailijoille?

Ismo: No ainakin tuota mentaalipuolta kannattaisi harjoittaa. Se on aika ratkaiseva. Sitten pitää tietysti luottaa ja uskoa itseensä ja kunnioittaa raaka-ainetta.

MU: Mitä sinulle merkitsee Vuoden Kokki -titteli?

Ismo: Tietysti se merkitsee paljon. Tällä tittelillä on vahva historia. Minulle tämä on myös ennen kaikkea amatillinen kilpailu. Ja onhan aikaisempien voittajien lista todella vaikuttava. Moni on menestynyt todella hyvin ja monilla on muun muassa omia ravintoloita.

MU: Mitä olet nyt Vuoden Kokkina joutunut tai saanut tehdä?

Ismo: Mä olen ainakin joutunut opettelemaan reseptiikan kirjoittamisen jalon taidon, koska nyt on täytynyt opetella kirjoittamaan reseptejä myös muille. Enää ei riitä, että itse ymmärtää omat juttunsa ja merkintänsä, vaan tekotapaa on pitänyt muuttaa. Kiertuetyypiset edustushommat ovat olleet todella mukavia. On ollut kiva tehdä keikkoja myös kehätien ulkopuolelle ja ennen kaikkea tavata uusia ihmisiä.

MU: Mikä on sinun bravuuriruokasi tai minkä tyyppisissä ruoissa koet olevasi vahvimmillasi?

Ismo: Vaikea kysymys. Pikemminkin tulee kaikkia heikkouksia mieleen (toim.huom. tervettä nöyryyttä. Voittajallakin on aina varaa parantaa.). Eniten minulla on ehkä parannettavaa sektoreilla leipominen ja jälkiruoat. Kyllä ne lämpimät ruoat ovat varmasti sitä minun vahvinta aluettani.

MU: Mitä harrastat eli miten vapaa-aikasi täyttyy?

Ismo: Noh, sohvalle makoillen ja Sammatissa vanhempien luona rentoutuen. Niin, ja hirvimetsälle pitää tietysti kerran vuodessa päästä.

MU: Mikä on tärkeintä hyvässä ja toimivassa keittiössä?

Ismo: Kyllä se on ehdottomasti hyvä henki. Työyhteisön pitää olla mukava. Hyvä työyhteisö korvaa jopa työn mielekkyyden mahdollisia puutteita.

MU: Mitä Ismo Sipiläinen tekee viiden vuoden päästä?

Ismo: Kyllä kai se jonkinlainen ihme olisi, jos ei oma ravintola olisi haaveena. Mutta mitä, missä ja milloin riippuu paljon siitä, miten minun oma ideologiani on siihen mennessä rakentunut.

MU: Mikä ruokatrendi on tulossa ja mikä menossa?

Ismo: En nyt ole oikein ehtinyt trendejä seurailemaan, enkä siinä mielessä pidä itseäni minkäänlaisena trendiasiantuntijana. Nykyään tuntuu vähän siltä, että trendejäkin tulee ja menee, vähän niin kuin muotia. Isomman kuvan soisi pysyvän pitempään. Suomikin vielä ehkä jollain tavalla etsii itseään.

MU: Ympäristöasiat? Hävikki? Mitä näistä ajattele?

Ismo: Niissä on omat haasteensa. Valikoimaa pitäisi olla ja saatavuutta, joten se vaatii varastoa. Varastot puolestaan voivat lisätä hävikkiä. Jos lihaa ajatellaan, niin paremmin pitäisi hyödyntää koko teuraseläin, muutkin osat kuin fileet.

MU: Mistä suomalainen ruokakulttuuri voisi tulla tunnetuksi? Mistä voisi tulla käsite?

Ismo: Vaikea sanoa. Suomi on tuhansien järvien maa ja meillä on paljon metsiä. Ehkä ne ovat nämä jokamiehen oikeudet. Se on ulkomaalaisille aivan uskomaton asia jota heidän on vaikea edes käsittää. Ehkä sitä pitäisi enemmän markkinoida, tätä käsitettä "kavele ja poimi" tai jotain sellaista.

MU: Mikä on mottonsi?

Ismo: "Ei jäädä tuuleen makaamaan!" Siis juuri noin kirjoitettuna kahdella u:lla. Tarkoitankin siltä kuitenkin samaa kuin sanonnalla "ei jäädä tuuleen makaamaan" eli "rängätsäteeseen vain ja eteenpäin."

Kiitos Ismo haastattelusta ja menestystä valitsemallasi tiellä, jolle jo nyt olet niin paljon antanut ja jolta myös olet jo paljon saanut.

Juha Jokinen



Trendikäs ruoka ja äly

Ruoasta puhuttaessa keskustelu ajautuu jossakin vaiheessa usein siihen, mikä on trendikästä nyt ja mikä ehkä ensi vuonna. Trendien perässä pysyminen ei ole onneksi vaikeaa, mikäli uhraa hieman aikaansa sosiaalisessa mediassa. Niin ja ovathan naistenlehdetkin edelleen olemassa, mikäli someiluun ei riitä intoa.

Aivan viimeisimpiä trendejä etsivän kannattaa tsekata tottakai se, mitä USA:ssa tapahtuu. Sieltähän ne trendit pikku hiljaa valuvat meille tänne Suomeenkin. Pysyvämmiksi megatrendeiksi niistä paisuu kuitenkin vain harva.

Pian alkavan vuoden 2016 trendeinä USA:ssa ovat tietysti kaikki perinteiset maustamiseen, raaka-aineeseen ja ruoan valmistustapaan liittyvät kookut. Maustamisessa meikäläisittäin maisteltuna etniset maustokset voimakkaan tulemisen – kartalle vietyinä erityisesti Pohjois-Afrikka, Intia ja Korea pomppaavat esiin. On siis dukka, harissa, sumac ja gochujang – osa edellisistä on varmasti ainakin kokeneemmille kokeille tuttuja jo aiemmista trendikiirroksista. Meille suomalaisille rakkaita ja melko arkisia-kin ruokalajeja halutaan myös nimetä trendien kerhoon. Pieni yllätys nimittäin lienee se, että erilaiset makkarat ja lihapullat ovat tulevana vuonna nosteessa. Lisäksi persoonalliset leipä-tuotteet ja piirakat mainitaan niin ikään trendikkäänä ruokatuotteina.

KASVIKSET JA LIHA PUUHIILIGRILLISTÄ

Suomessakin moni ravintola on hankkinut keit-

tiöönsä aidon puuhiiligrillin. Tulella kypsentämisen trendi näyttäisi jatkavan kiitoaan. Mikäli hiiltynyttä pintaa on tähän mennessä annettu vain lihalle, niin trendejä seuraava keittiö tarjoaa listalle jatkossa yhä enemmän myös tummapin-

Eivätkä nämä trendit tietenkään tähän loppuneet. Jotakin uutta ja samalla jotakin vanhaa niin kuin lähes aina ja kaikessa – osa nähdään varmasti meillä Suomessakin ja vanhat jutut hieman uudelleen twistattuina.

taisia kasviksia. Kasvisten käytön laajeneminen yleensäkin kääntyyne tulevaisuudessa trendiksi – perusteena mainitaan usein pyrkimys kestävään kehitykseen. Tämän perusteen allekirjoittaa jatkossa yhä useampi milleniaali-sukupolven edustaja. Kasvisruokien tuotekehitykseen kannattaa siis edelleen paneutua.

Jälkiruokapuolella trendikästä USA:ssa ja varmasti Suomessakin ovat ensi vuonna poltetulla sokerilla pinnoitetut herkut – jotenkin déjà-vu, sillä onhan niitä ollut listoilla aivan hiljattain. Samaan trendiin sopii hyvin se, että savustaa voi lähes mitä tahansa ja olla samalla trendikkään ruoan tarjoaja. Juomapuolellakin savu toimii, kun pitää juoman viileänä savunmakuisilla jääpaloilla tai maustaa sen savusuolalla tai savusiirapilla. Mikäli ei pidä savun mausta, niin shamppanjan juominen on aina trendikästä ja jos se käy kukkarolle, niin budjettijuomana käy Campari- sooda. Eivätkä nämä trendit tietenkään tähän loppuneet. Jotakin uutta ja samalla jotakin vanhaa niin kuin lähes aina ja kaikessa – osa nähdään varmasti meillä Suomessakin ja vanhat jutut hieman uudelleen twistattuina.

KESTÄVÄÄ KEHITYSTÄ TUKEVAT TRENDIT

Jos ei nyt jostakin syystä näe tarpeelliseksi lähteä aivan kirjaimellisesti savustamaan lounaslistaansa, niin mitä muuta USA:n trendeistä voisi meillemme poimia. Ainakin olisi fiksu pyrkiä löytämään ne, jotka todennäköisimmin vaikuttavat hieman pidemmälle tulevaisuuteen. Sellaisia ovat kaikki ne, jotka liittyvät kuluttajakäyttäytymisen pysyvämpään muutokseen. Usein yhteinen ni-

.....erilaiset makkarat ja lihapullat ovat tulevana vuonna nosteessa.....

Älykkäämpi palvelu

...innovaatiot yleensäkin, syntyvät usein ennalta toisilleen varsin vierailta tuntuvien asioiden yhteen törmäämisestä.....

mittäjä löytyy kestävästä kehitystä tukevista kuluttajavalinnoista.

Suomessa on jo pidemmän aikaa puhuttu lähiruoasta ja läpinäkyvästä ketjusta pöytästä. Läpinäkyvä ketju ei voi olla muuta kuin vastuullinen, olipa kyseessä sitten kalan, lihan tai kasvien tuotanto. Olisiko tässä mahdollisuuksia erottua muista? Moni keittiö on tehnyt Suomessa jo paljon tämän eteen, mutta unohtanut sen ainakin osittain viestinnässään. Yhä useampi kuluttaja tekee valintojaan vastuullisuutta korostavien arvojen perusteella. Hyvistä teoistaan kannattaa kertoa isompaankin ääneen. Tämä läpinäkyvyyden lisääminen on siis nyt myös USA:n ruokatrendien kärkijoukossa.

Meillä keskustelu geenimuunneltujen raaka-aineiden käytöstä ei ole yhtä vilkasta kuin muualla. Jatkossa pääsemme siitäkkin osallisiksi, sillä emmehän me täällä Suomessa eristyksissä tässäkin asiassa ole – kohtaamme sen vain hieman myöhemmin. Odotellessa kannattaa miettiä, kumpaan leiriin haluaa kuulua. Asiakas haluaa sen kuitenkin tietää.

UUTTA JA ÄLYKÄSTÄ PALVELUA

Vaikka pystyisimmekin luomaan vastuullisesti trendikkään ruokatuotteen, se ei välttämättä riitä. Miten siis saat asiakkaan marjaan kanssasi?

Tulevaisuudessa asiakas odottaa yhä todennäköisemmin parempaa palvelua. Palvelua, joka perustuu yksilöllisten toiveiden ja tarpeiden tunnistamiseen ja erityisesti kykyyn toteuttaa ne. Tätä voitaisiin kutsua jopa uudenaikaiseksi, älykkääksi palveluksi.

Tulevaisuuden buffan älylinjastollekaan ei enää riitä se, että asiakas näkee nauttimansa ateriakokonaisuuden ravintolisällön saamastaan paperitulosteesta. Kehittyneempää ”älypalvelua” edustaisi linjasto, joka kertoisi esimerkiksi aiempaan palveluhistoriaan perustuen sen, mitä sinun on tänään parasta syödä ja mitä ei. Älypuhelimien ladattujen applikaation avulla voi asetuksia tietysti muuttaa tai saada koukuttavia menuehdotuksia kilpailevasta lounaspaikasta. Mikäli ei halua syystä tai toisesta lähteä kokemaan lounashetkeä ravintolaan, voi applikaation avulla tilata lounaan suoraan vaikkapa työpaikalle.

Parhaat palveluinnovaatiot, kuten innovaatiot yleensäkin, syntyvät usein ennalta toisilleen varsin vierailta tuntuvien asioiden yhteen törmäämisestä. Uudet ja kiinnostavimmat palvelut syntyvät silloin kun perinteisiä rajapintoja murskataan kovalla kädellä – aiemmin mahdollottomasta tehdäänkin mahdollista. Entä mikä on se tähän aikaan kuuluva, tässä vielä mainitsematon megatrendi? Digitalisaatio – mitä

kaikkea se mahdollistaakaan nykyisessä ja ehkä syvässäkin kuluttajakäyttäytymisen taitekohdassa ravitsemispalveluille ja ennen kaikkea asiakkaille vuonna 2016? Nyt on väistämättä uusien palveluinnovaatioiden aika.



*Petri Jurvanen
kehityspäällikkö*

1960-luvulla Suomessa kuunneltiin Beatlesia ja duunattiin paistinpannuja



"Kyllä ennen tehtiin paljon kestävämpiä laitteita." Tällaisen kommentin moni on varmasti kuullut joskus sanottavan. Kotona ollut Strömbergin liesi-uuni kesti vuodesta toiseen – ainakin 20 vuotta. Pesukonekin pyöritti pyykin puhtaaksi 20:na vuotena aikana, jolloin lankapuhelimeen hankittiin jatkojohdot, jotta voitiin puhua toisessa huoneessa rauhassa. Sama kone pesi pyykit puhtaiksi edelleen, vaikka talouteen oli ilmestynyt kännyköitä ja tabletteja.

Portaanpään Kristillisessä opistossa kohtaa tuulahduksen 1960-luvun laitoskeittiötä. Oy Metalliteoksen valmistama Metos Record -paistinpannu on yhä kovassa käytössä ja toimii edelleen moitteettomasti.

Portaanpään Kristillinen opisto sijaitsee Savossa, Lapinlahdella, suurin piirtein Iisalmen ja Kuopion puolivälissä. Lähiruokaravintola Maansuolan keittiössä tulijoita tervehtii vaalean maitokahvin värinen, kaatonokkansa muotoilusta johtuen etäisesti tämän päivän Angry Birds –hahmoa muistuttava paistinpannu. Pannu on valmistettu 1960-luvun alkupuolella. Ikää sillä on näin ollen jo lähes 55 vuotta. On todettava, että vastaavan ikäisiä ammattikeittiölaitteita ei nykyisin enää kovin usein kohtaa. Vielä harvinaisempaa on, että ne ovat edelleen päivittäisessä käytössä.

Maansuolan keittiössä valmistetaan hyvää lähiruokaa noin 150 lounasasiakkaalle, jotka ovat pääosin koululaisia. Jonkin verran tehdään myös juhlapalvelua. Parhaimmillaan ruokailijoita voi olla jopa 250.

Maansuolan keittiössä on toki myös hiljattain

hankittuja nykyaikaisia Metoksen valmistamia keittiölaitteita, mutta 55-vuotias pannuvanhus ei ole moisesta moksiskaan. Veteraani on yhä voimissaan ja kuumenee vääntimestään käskyn saatuaan rivakasti paistolämpötilaan. Tunnollisesti se paistaa kalapihvit, pihvit sekä ruskistaa jauhelihan, josta jalostuu jauhelihakastike. Kun letuista on kyse, niin yhdellä jalalla seisova pannu saa taas tehtäviä. Niin pinaatti-, veri- kuin makeat jälkiruokaletutkin tehdään alusta loppuun itse ja paistetaan 55 vuotiaalla paistinpannulla. Ja kun oikein halutaan herkutella ja pidetään munkkipäivä, niin...aivan... munkit paistetaan samassa pannussa kuten jo aikoinaan 1960-luvulla!

-Meillä tarjotaan ainoastaan itse tehtyä lähiruokaa. Emme käytä mitään puolivalmisteita. Liha-pyörökät teemme alusta asti itse. Perunat ja juurekset tulevat multaisina eli pesemme, kuorimme ja pilkomme ne täällä itse, lähiruokaravintola Maansuolan emäntä Riitta Asunmaa luettelee.

Metalliteoksen (Metos on aloittanut toimintansa nimellä Metalliteos Oy) valmistamalla pannulla on keittiössä vielä toinen ikätoveri nimittäin vanha ki-

viarinauuni. Muut laitteet ovatkin sitten viimeisintä huutoa elektroniikkakortteineen. Ne ovat niitä laitteiden diginatiiveja, joiden mahdolliseen langattomaan viestintään tällä 55-vuotiaalla työjuhalla ei ole edellytyksiä eikä teknisiä osia vastata.

Metokselta pyydetään silloin tällöin arvioita eri keittiölaitteiden käyttöiästä tai elinkaarien pituudesta. Kysyjät haluavat siis tietää kauanko laitteet kestävät? Vastaus riippuu luonnollisesti suuresti esimerkiksi laitteen käyttöasteesta: onko kysymyksessä koulukeittiö, jossa tehdään päivittäin yksi lounas ja kesät keittiö on kokonaan kiinni. Vai onko kysymyksessä ravintola, jonka keittiö on avoinna joka päivä ja lähes vuorokauden ja vuoden ympäri. Keittiölaitteen elinkaari voi siten olla esimerkiksi viisi, kymmenen, viisitoista tai kaksikymmentä vuotta. Tuskin 1960-luvulla laitteen elinkaareksi arvioitiin 55 vuotta – eikä näin tehdä myöskään nykyään.

Metos takaa Metos-merkkisille laitteille varaosien saatavuuden vähintään kymmeneksi vuodeksi hankinnasta. Toki moniin paljon tätä vanhempiinkin laitteisiin löytyy usein vielä varaosia. Rehellisyyden nimissä on kuitenkin todettava, että jos ja kun tämä huikeat 55 vuotta hyvin palvellut 1960-luvun pannukaunotar alkaa tuntea kolotusta ja kaivata teknistä huoltoa tai uusia osia, niin on mahdollista, että harkittavaksi tulee hyväksyä pannun eläkehakemus ja kiittää sitä aivan uskottomasta työurasta. Silloin viimeistään on aika miettiä, miten ne munkit sitten paistetaan, koska niistähän ei luovuta, eihän?

Juha Jokinen



Portaanpään Kristillinen opisto. Kuvassa Riitta Asunmaa.

Kouluttautumalla parempaa ruokaa

Pidemmälle aikajaksolle jaksotetulla koulutuksella päästiin toteuttamaan tärkeä kehitysaskel keittiön ruokatuotannossa. Oppimisesa on myös kertauksella tärkeä osansa.

Pääskytien keittiöissä käy kova kuhina vielä iltpäivällä. Keittiössä tehdään viimeisiä esivalmisteluja seuraavan päivän laatikkoruoalle. Vaikka takana on jo pitkä päivä, odottavat työntekijät innokkaasti sen jatkumista. Luvassa on nimittäin Metoksen koulutusta SelfCookingCenterin ja Proveno-kombipatojen käyttöön. Keittiön esimies Ulla Pirhonen on hyvänä esimerkkinä ja vetää porukkaansa mukavasti mukanaan kehittäessään keittiön toimintaa.

Iltpäivä on yksi neljästä koulutuskerrasta, jotka Porvoon kaupunki hankki keittiön henkilökunnalle. Yksi onnistunut koulutuskerta vaiutti sen verran hyvältä, että Porvoossa nähtiin heti, että tätä kannattaa hankkia lisää. Porvoon kaupungilla on hyviä kokemuksia Metoksen ammattitaitoisesta koulutuksesta.

Koulutus tuli ajankohtaiseksi keittiön uusien työntekijöiden myötä. Heillä oli halu kehittää omaa osaamistaan ja toimintaansa. Koulutuksessa käytiin yhdessä läpi koko ruokalista. Jokaisen ruokalajin kohdalla selvitettiin, kuinka ruuat oli valmistettu tähän asti ja miten niiden valmistusta voitaisiin kehittää.

Koulutusjaksot pidettiin muutaman viikon aikana. Näin eri ruokalajeja ehdittiin kokeilla myös käytännössä. Koulutuksen myötä työnteko helpottui ja ruoan maku ja rakenne paranivat. -Kertaus on ollut opintojen äiti. Olemme op-



Kuvassa kokit Anders Tallberg, Simon Kivikoski, Anzelika Salm ja Nadia Aouad.

pineet itse kypsennysprosessikirjaston käytön. Kypsennysprosessien avulla on saavutettu tasalaatuinen lopputulos ja prosessit ovat toimineet tosi hyvin, toteavat kokit yhteen ääneen.

Laitteiden käytönopastukset auttavat hyvin alkuun, mutta syventävä koulutus antaa aivan

uusia mahdollisuuksia hyödyntää laitteiden lukuisia ominaisuuksia monipuolisesti. Henkilökunnan halu kouluttaa itseään ja halu oppia on hyvä pohja, jolla ruokapalvelun suorituskyky voi ylläpitää muuttuvassa toimintaympäristössä.

Anssi Kaikkonen

Tervetuloa Metos Centeriin

Metos Center on ammattikeittiöalan Euroopan laajin myyntityttö ja koulutuskeskus. Tarjoamme sinulle parhaan osaamisen ja kaikki ratkaisut saman katon alta. Metos Centerissä on aina esillä viimeisimmät laitteet ja ratkaisut ammattikeittiöihin. Täältä tavoitat asiantuntijat keittiösuunnittelusta keittiömestareihin ja kouluttajimme.

Näyttelyemäntämme Riina Syrjä toimii yhteyshenkilönäsi Metos Centerissä. Hänet tavoitat sähköpostitse metos.center@metos.com ja puhelimitse 0204 39 4341. Ilmoittaessasi etukäteen tulostasi osaamme varata oikeat asiantuntijat käyttöösi. Tervetuloa!



Metos Professional Kitchen Planner on 3D-sovellus, jonka avulla voit suunnitella juuri sinun tarpeisiisi sopivan ammattikeittiön. Lataa sovellus: www.metos.com



Suussasulavia La makuja Sallassa

*hyvässä
seurassa*



pin



Kun ulkoilee paljon, etenkin talvella, niin pitää syödä hyvin. Myös Sallassa tämä tiedetään. Salatunturin Tuvat tarjoaa Sallassa majoitus-, ohjelma- ja tietysti ravintolapalveluja. Kolme L:ää luonto, loma ja liikunta tarvitsevat seurakseen luonnollisesti hyvää ruokaa.



Uuden rakennuksen valmistuttua ravintola Kielan asiakaspaikkojen määrä tuplaantui sadasta kahteen sataan. Lisää tilaa sai myös samassa rakennuksessa sijaitseva omaksi tilakseen erotettavissa oleva ja omalla sisäänkäynnillä varustettu Papana Pupi, jossa on 80 asiakaspaikkaa vanhan 50:n sijaan.



Uuden keittiön laitteet ovat parasta, mitä markkinoilta saa. Kaksi Metos SelfCooking Centeriä, kaksipannuinen Metos VarioCooking Center ja padat ovat kovassa käytössä ja varmistavat kiireenkin keskellä, että asiakas saa aina täsmäkypsennetyn ja mehukkaan annoksen.

Nautittuaan Suomen kauniista luonnosta on mukava istahtaa ruokapöytänsä ja todeta, että Lapin elämyksellisyys tulee myös lautaselle. Ravintola Kielan ruokalista rakentuu pororuokien ja kalojen ympärille. Nämä herkulliset pääraaka-aineet saavat usein kaverikseen paikallisia herkkuja. Hillat ja korvasienet hankitaan paikallisilta poimijoilta. Myös leivät ja perunat tulevat suoraan lähiseudun valmistajilta. Leipäjuustopyttipannu ruokalistalla kertoo, että Lapissa ollaan.

Uuden rakennuksen valmistumisen myötä ravintola Kielan asiakaspaikkojen määrä tuplaantui sadasta kahteen sataan. Lisää tilaa sai myös samassa rakennuksessa sijaitseva omaksi

Ravintola Kielan sisustus on Lapin hengen mukaisesti vaaleata ja harmaata. Tilaa isännöi suuri takka ja harmaat kelohonkahirret huokuvat Lapin henkeä.



tilakseen erotettavissa oleva ja omalla sisäänkäynnillä varustettu Papana Pupi, jossa on 80 asiakaspaikkaa vanhan 50:n sijaan. Koko rakennuksen neliömäärä kasvoi yli 2,5-kertaiseksi ja on nyt lähes 1000 neliometriä.

SISUSTUS LAPIN HENGEN MUKAAN

Papana Pupin sisustuksessa voi nähdä muun muassa huippujääkiekkoilijoiden pelipaitoja ja mailoja. Elävä musiikki, bändit ja rennonhauska tunnelma ovat hyviä vastapainoja vaikkapa päivän hiihtolenkille tai porotilasafarille. Pienen irrottelun jälkeen uni maistuu ja seuraavana päivänä jaksaa taas vastata tunturilätujen kutsuun.

Ravintola Kielan sisustus on Lapin hengen mukaisesti vaaleata ja harmaata. Tilaa isännöi suuri takka ja harmaat kelohonkahirret huokuvat Lapin henkeä. Ravintola Kielassa halutaan antaa asiakkaille hyvää ja henkilökohtaista palvelua. Niinpä aina, jos pöytänsä tilataan enemmän kuin yksi annos, niin pääruoka tarjotaan vatitarjoiluna.

PARASTA KEITTIÖÖN

Uuden keittiön laitteet ovat parasta, mitä markkinoilta saa. Kaksi Metos SelfCooking Centeriä, kaksipannuinen Metos VarioCooking Center ja padat ovat kovassa käytössä ja varmistavat kiireenkin keskellä, että asiakas saa aina täsmäkypsennetyn ja mehukkaan annoksen. Metos

VarioCooking Centeriä keittiön väki kutsuu ihan vain Varpuksi. Näinhän se on: hyvistä laite-

Korkea huonetila tuo osaltaan omaa arvokkuutta ravintolasaliin.





Keittiössä mahtuu liikkumaan ja siellä on reilusti laskutilaa annoksille tai vadeille. Matalan asennusseinän ansiosta katsekontakti säilyy työntekijöiden kesken.

Papana Pupin sisustuksessa voi nähdä muun muassa huippujääkiekkoilijoiden pelipaitoja ja mailoja. Elävä musiikki, bändit ja rennonhauska tunnelma on hyvä vastapaino vaikkapa päivän hiihtolenkille tai porotilasafarille.

teista tulee parhaimmillaan keittiöväen parhaita kavereita. Astianpesuosaston koneet ovat noin vuoden aikana pesseet puhtaaksi jo noin 31 000 korillista astioita.

LAPIN "LÄNNENMIESTEN" LASSO ON SUOPUNKI

Nimi Kiela saattaa olla monelle outo. Nimi on vanhaa lappilaista sanastoa ja tulee suopungin poronluisesta lukosta. Suopunki puolestaan on se härpäke, jolla pyydytetään poroja, siis se Lapin lännenmiesten lasso. Papana lienee nimenä kaikille tutumpi. Papana Pupin logoon on saatu mainiosti kuvattua pubin henki: kitara, pari jääkiekkomailaa, tuoppi ja kaksi poroa. Kaikki asiat eivät varmasti selviä kuin menemällä paikan päälle ja ottamalla itse selvää. Jos paikallista sanastoa selvittäessä alkaa huikoa, niin voi tilata vaikkapa Tuntsalaisen, lämpimän voileivän, jossa on härän sisäfilettä, kylmäsavuporoa ja korvasienikastiketta. Sitten sitä jaksaa taas seikkailla.

Juha Jokinen



SALLATUNTURINTUVAT OY

Sallatunturin Tuvat Oy tarjoaa Sallassa majoitus-, ohjelma- ja ravintolapalveluja. Perheyrittäjä pyörittävät Virkkulat, joista yrityksessä työskentelee jo kolmas sukupolvi. Yritys työllistää parhaimmillaan 25 henkilöä. Vuodepaikkoja on tarjolla erillismökkeissä noin 200. Ohjelmatarjontaan kuuluu muun muassa erilaisia safareja ja moottorikelkan vuokrausta. Sallassa on 160 km hoidettuja latuja, joista 43 km on valaistuja.



Esitysten tauoilla oli runsaasti aikaa keskustella päivän teemoista ja vaihtaa ajatuksia kolleegojen kanssa. Tämä on tärkeää, koska monet painiskelevat samojen asioiden parissa ja joku toinen on jo ehkä keksinyt hyvän ratkaisun samanlaiseen ongelmaan.

Metos Forum kokosi jälleen päättäjät yhteen, kun Metos Centerissä järjestettiin marraskuun alussa jo kolmas Metos Forum. Mielenkiintoiset asiantuntija-alustukset keräsivät taas seminaaritalan täyteen ammatilaisia keskustelemaan ajankohtaisista asioista ja pohtimaan tulevaisuutta.

Tämänkertaisen Forumin otsikko oli ”Cook-chill-ruokatuotanto – eväitä ja ideoita valintaan ja toteutukseen”. Päivän ensimmäisen alustuksen aihe oli LEAN-ajattelutapa ja sen soveltaminen ammattikeittiöissä. Virtaustehokkuuteen pyrkivä LEAN ja jatkuvan parantamisen ajatukseen perustuva Kaizen ovat vaikeasti kopioitavissa, koska ne ovat lähinnä ajattelutapoja ja filosofioita. Pelkästään sanat sanomalla ja termit tuntemalla mikään ei vielä oikeasti muutu tai kehity. Moni sai varmasti esityksestä hyvän kipinän, joka parhaimmillaan johtaa tämän Toyota Motor Corporationista alkunsa saaneen ajattelutavan yleistymiseen myös

ammattikeittiöissä. Juuri tällä hetkellä LEAN-ajattelu on hyvin ajankohtainen monissa yrityksissä maassamme.

Toinen esitys kertoi konkreettisesti, kuinka suuren toimijan tulee varautua ajoissa tulevaan suureen muutokseen, jotta se onnistuisi jouhevasti. Muutos on projekti, jolla tulee olla aikataulu, tavoitteet ja seuranta. Projekti tulee suunnitella, sitä tulee johtaa ja se vaatii myös resursseja.

Seuraava esitys kertoi niin ikään käytännönläheisen esimerkin kautta cook-chill-tuotantotavan tuomista eduista. Suurimmat edut ovat kustannustehokkuuden ja ruoan laadun paraneminen. Tärkeä oli myös viesti siitä, että menetelmä toimii eikä siinä ole mitään mystistä tai ylivoimaista. Cook-chill on ammattimaista tekemistä, jolla hyvää ruokaa valmistetaan kiireettä.

Esitysten tauoilla oli runsaasti aikaa keskustella päivän teemoista ja vaihtaa ajatuksia kolleegojen kanssa. Tämä on tärkeää, koska monet painiskelevat samojen asioiden parissa ja joku toinen on jo ehkä keksinyt hyvän ratkaisun samanlaiseen ongelmaan. Näin jokainen voi oppia toisiltaan ja koko ala kehittyä.

Maittavan lounaan ja Vuoden Kokki 2015 Ismo Sipeläisen valmistaman herkullisen jälkiruoan jälkeen puhuttiin pitkän hyllyiän tuotantomenetelmistä. Näiden avulla aukeaa aivan uusia mahdollisuuksia muun muassa kasvattaa tarjottavaa ruokavalikoimaa ja sitä kautta omaa kilpailukykyä.

Koska pitkään hyllyikään liittyvät luonnollisesti myös ruokaturvallisuusasiat, päivä päätettiin tieteellispainotteiseen keskusteluun muun muassa ruoan mikrobiologisesta turvallisuudesta, säilyvyydestä sekä ruoan ravitsemus- ja aistinvaraisesta laadusta.

Runsaan kiittävä ja kehittävä palaute kannustaa Metosta järjestämään Metos Forumin myös jatkossa. Erään osallistujan mielestä parasta päivässä oli upea ammatillinen anti sekä verkostoituminen. Toinen palautetta antanut ei muuttaisi mitään. ”Konsepti on hyvä”. Kiitos palautteesta. Uskomme jatkuvan parantamisen filosofiaan ja siksi tavoitteena ensi kerralla ei voi olla vähempää kuin vieläkin parempi Metos Forum.

Juha Jokinen



VarioCooking Center® MULTIFICIENCY

kontaktikypsennyskeskus – keitä, paista ja
friteeraa kolme kertaa nopeammin!



Kun

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

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

Tilantarve: vain n. 1m²

Nopeus: +20 °C...+200 °C vain 90 sek.

Dynamic-optio

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

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



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

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com

Tarjouksia

Lea

Anna

Säde

Arja



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

METOS M100 -KAHVINKEITIN

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

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

390,- alv 0%



Metos M100

2806,- alv 0%



Metos StayHot StayChill

METOS STAYHOT STAYCHILL -KOMBILEVY

Kombilevy Metos StayHot StayChill JH 700 on yhdistetty, kylmä/lämmin drop-in-taso, jonka ansiosta tarjoilulinjaston joustavuus ja mahdollinen tarjoiluvaihtokorkeus lisääntyvät. Lämpötila-alue -5°C...+140°C erilaisten tuotteiden esillepanoon (+22°C lämpötilassa). Lämpötila-alue muuttuu noin 10 minuutissa kylmästä lämpimään ja noin 30 minuutissa lämpimästä kylmään. Taso 5,9 mm CNS-alumiinia. Kysy myös muita väri- ja kokovaihtoehtoja!

Metos	Koodi	Säätöalue	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
StayHot StayChill JH 700	4231646	-5...+140°C	Ø480x230	240V 1~ 0,7 kW	2806

METOS MEGA -MIKROALTOUUNI

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

695,- alv 0%



Metos Mega P180M30

Metos	Koodi	Mikroaaltoteho	Muistipaikat	Kammio, litraa	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Mega P180M30	4164158	1800 W 3 tehoaluetta	20	30	490x637x405	230V 1~ 2,8 kW 16A	695

LISÄÄ TARJOUKSIA VERKKOKAUPASSA WWW.METOS.COM

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

Tarjouksia

METOS GASTRO GN 1/1 -KYLMAKAAPIT

Metos Gastro -kaapit ovat ammattikäyttöön suunniteltuja kestäviä ja varmatoimisia peruskaappeja GN-astioille. Mallistossa on jääkaappi (-0...+10°C) ja pakastin (-18...-20°C). Mallit ovat oikeakätisiä, käteisyys on helppo vaihtaa tarvittaessa. GN1/1-astia menee pitkittäin kaapin johteille. Kaapissa on 10 johdeparia. Lisäjohteita saa lisävarusteina, enintään 20 johdetta/kaappi. Kaapit toimivat +15...+38°C lämpöisessä ympäristössä. Digitaalinen näyttö kertoo jatkuvasti kaapin sisälämpötilan. Kaapissa on polyuretaanieristys, paksuus 60 mm. Ovi on lukittava.

1490,- alv 0%



1390,- alv 0%

GN-mitoitetut kylmäkaapit	Koodi	Tilavuus	Lämpötila	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Jääkaappi Gastro C300 Inox	4000056	340	+1...+10°C	520 x 700 x 2020	230V 1~ 0,40 kW 10A	1390
Pakastekaappi Gastro F300 Inox	4000057	300	-18...-20°C	520 x 700 x 2020	230V 1~ 0,40 kW 10A	1490



2990,- alv 0%

METOS WD 4S -ASTIANPESUKONE

Metos WD-4S on pohjoismaista laatua; varma ja monipuolinen pöydänalusastianpesukone vaativaan suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön. Rakenne on helposti puhtaana pidettävää ruostumatonta terästä. Metos WD-4S -koneet ovat tehokkaasti ääni- ja lämpöeristettyjä. Koneen toimintoja valvoo elektroninen ohjausjärjestelmä. Koneessa on kolme pesuohjelmaa, joiden pesu- ja huuhteluajat ovat omien tarpeiden mukaan ohjelmoitavissa (tehdasasetus: 1,2 / 2,4 ja 4,2 minuuttia). Metos WD-4S on vakiona 3-vaiheinen, mutta voidaan asennusvaiheessa muuttaa 1-vaiheiseksi. Toimituksessa on mukana pesu- ja huuhteluaineannostelija, tyhjennyspumppu, allassiivilät 2 kpl, lautas-, kuppi- ja välinekorit. Lisävarusteet: jalusta korijohteilla tai kaapilla.

Metos WD-4S

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



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

Metos	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0%
WD-4S Basic	4158228	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A	2990

LISÄÄ TARJOUKSIA SEURAAVALLA Sivulla

Tarjouksia

Lea

Anna

Säde

Arja



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

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

METOS DELIVER -RUOANKULJETUSVAUNU

Metos Deliver on vankkatekoinen ja tehokkaasti paksulla polyuretaanitäytteellä eristetty ruoankuljetusvaunu, joka soveltuu sekä kuumien että kylmien tuotteiden kuljetukseen. Tiukasti sulkeutuva salpa ja tiivisteet ylläpitävät lämpötilat pitkään. Paineentasausaukko helpottaa oven avaamista. Muotoillut kahvat helpottavat vaunun kuljettamista. Metos Deliver on konepesun kestävä. Metos Deliver TWO -mallissa on kaksi päällekkäistä irrotettavaa kuljetuslaatikkoa 6xGN1/1-65 + 6xGN1/1-65 ja alusta pyörillä. Laatikot kiinnitetään remmillä alustaan ja toisiinsa. Laatikohin sopivat GN1/1, GN1/2 ja GN1/3-astiat. Ovi aukeaa 180°. Oven tiivisteet ovat helposti vaihdettavissa. Alustassa on neljä pyörää Ø 125mm, joista 2 lukittavia ja alareunassa on törmäyssuoja. Kokonaispaino on 39 kg. Oivissa on klipsit nimilapulle.

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	alv 0%
Deliver JW-TWO	4133257	530x710x1470	12 GN1/1-65	810

810,- alv 0%



Metos Deliver TWO, kaksi laatikkoa kylmien tai kuumien ruokien säilytykseen ja kuljetukseen.

499,- alv 0%

METOS GN -VAUNUT

Metos GN -vaunujen rakenne on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Johteiden päissä on korotukset, jotka estävät astioiden liukumisen ulos johteilta kuljetuksen aikana. Lisävarusteena saatavana ylätaso vaunun päälle. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. GNT-7 -vaunuun mahtuu 7 kpl GN1/1-astiaa, johdeväli on 75 mm. GNT-12 -johdevaunuun mahtuu 12 kpl, johdeväli on 105 mm.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
GNT-7	4554056	410x588x857	319
GNT-12	4554060	410x588x1591	499

319,- alv 0%



Metos GNT-7



Metos GNT-12

METOS SET -TASOVAUNU

Metos SET -tasovaunu kahvalla on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. Tasoissa on reunakorotus. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Maksimikuorma kaksitasoisilla on 80 kg ja kolmitasoisilla 120 kg. Kaksi tasoa, tasojen väli 495 mm. Lisävarusteena vaunuihin on saatavana iskuja vaimentava törmäyssuoja.

Metos	Koodi	Mitat mm	Tasot mm	alv 0%
SET-75/2	4554070	765x585x800*	2 kpl 730x550	365

*kahvaan 900 mm

365,- alv 0%



Metos SET-75/2 -tasovaunu

LISÄÄ TARJOUKSIA VERKKOKAUPASSA WWW.METOS.COM

Proveno

Ergonomian ja tuottavuuden uusi aika

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



**Joustavampi ja monipuoli-
sempi kuin koskaan**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 fax 0204 39 4203

www.metos.com

**Helppoutamme
ravintolanpitoasi edullisesti**

metos
kitchen intelligence®

Verkkokauppa www.metos.com

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

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

Huoltoleasing – parhaat ammattikeittölaitteet.

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

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



Esimerkkejä periaatteella

vain parasta Sinulle

Metos SelfCooking Center 61

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

Metos WD-6

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

Palvelukortti

Metos Uutiset -lehden voi tilata maksutta yrityksen / yhteisöjen osoitteeseen. Tilaukset, osoitteenmuutokset sekä palautteet voi lähettää oheisella palvelukortilla. Vaihtoehtoisesti voit soittaa numeroon 0204 39 13 tai käyttää sähköpostia metos.finland@metos.com.

- Yhteystietoni ovat muuttuneet/.....lähtien
- Tilaan Metos Uutiset
- Tilaan kuvaston
- Lähetän palautetta

Henkilön nimi

Yrityksen nimi

Katuosoite tai PL.....

Postinumero ja -toimipaikka

Osoitteenmuutoksissa: tilaajan vanhat yhteystiedot:

Asiakasnumero (takasivun osoitekentästä):

Henkilön nimi

Yrityksen nimi

Katuosoite tai PL.....

Postinumero ja -toimipaikka

Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:

.....

.....

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

www.metos.com - verkkokauppa



Tilaa uusi kuvasto

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

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

metos
kitchen intelligence®



Metos haluaa kiittää kaikkia asiakkaitaan ja yhteistyökumppaneitaan kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksestä uutta vuotta 2016. Postitse lähetettäviä joulutervehdyksiä varten varaamamme rahat ohjaamme tänäkin vuonna yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Tällä kertaa tuemme Pelastakaa Lapset ry:n joulukeräystä, jolla tuetaan tukiperhetoimintaa.

