

metos

UUTISSET

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

3/2011



14.-16. maaliskuuta 2012
Helsingin Messukeskus

**Kierroksella
keittiöissä**

ROSSO, Porvoo

Valamon luostari, Heinävesi

Citymarket Jumbo, Vantaa

Helsingin Suomalainen Klubi

Oma-**valvontaa**

langattomasti

Uusi

SelfCooking Center



Lähi-**ruokaa**

E-**koodeja**

Maukkaat talvitarjoukset



metos UUTISET NRO 3/2011

A LA CARTE



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. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. 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.



Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 ROSSO, Porvoo
- 14 Valamon luostari, Heinävesi
- 22 Citymarket Jumbo, Vantaa
- 28 Helsingin Suomalainen Klubi

Metos Center ja koulutus

- 32 Käyttökoulutukset keväälle

Uusia tuotteita

- 42 Uusi Metos SelfCooking Center whiteefficiency

Tekniikka

- 12 Oma-ohjattua langattomasti

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 34 Paavon reseptit

Tarjouksia

- 38 Laitetarjoukset

Poimintoja

- 26 Oiva hymy
- 26 Gasto ja kouluruokakisa
- 33 Cook-chill-seminaari
- 36 Elintarvikkeiden lisäaineista

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 40 Jurvasen palsta
- 47 Metos Uutiset -palvelukortti
- 47 www.metos.com



PÄÄKIRJOITUS

Suomessa marraskuussa julkitulleet tietomurrot opettivat karulla tavalla sen, että olemme osin myös tahtomattamme siirtyneet yhä avoimempaan tiedonkulun aikakauteen. Vain kuukautta aikaisemmin henkilörekistereistä keskusteltiin aivan toisenlaiseen sävyyn, kun markkinoille pääsi pilaantuneita oliiveja. Viranomaiset onnistuivat jäljittämään lähes kaikki kyseisen elintarvike-erän ostajat.

Motiivina ripeään toimintaan oli clostridium botulinum -bakteeri, joka oli aiheuttanut yhden ihmisen kuoleman. Loput oliiveja ostaneet asiakkaat saatiin selville yhdistämällä kauppaketjun kanta-asiakasohjelmaan tallentuneet ostotiedot henkilötietoihin. Tähän tarvittiin toki viranomaisten lupa. Jälkiviisaana on helppo todeta, että tiedot rekisteröinyt järjestelmä oli hyödyllinen.

George Orwell kirjoitti 1940-luvun lopulla kirjan "Vuonna 1984". Opuksessa kirjailija maalaa kauhuseksoin tarkkailuyhteiskunnasta, jossa kaikki tekemisemme ovat suurennuslasin alla. Kirjailijan mainitsema "Iso veli" on tullut internetin kehittymisen myötä yhä lähemmäksi todellisuutta. Osa sekä meistä yksityisistä kansalaisista, että yrityksistä on luopunut yksityisyydestään vapaaehtoisesti. Marraskuussa kävin illallisella ravintolassa, jonka keittiötyöskentelyä saattoi valvoa internetiin kytketyn webbikameran välityksellä.

Tätä kirjoitusta valmistellessani kävin tarkastamassa muutaman kurikkalaisen grillikioskin sekä lappeenranta-laisen pizzerian ja jäätelökioskin elintarvikevalvontatiedot. Mistään sisäpiiritiedosta ei ollut kyse, eikä tempun takana ollut edes tietomurtoa. Valvontaraportteihin pääsi käsiksi ihan kotikoneelta Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran koordinoiman Oiva-sivuston kautta.

Oiva-pilottihankkeessa tarkastukset tehdään mahdollisimman yhdenmukaisesti. Yhtenä tavoitteena on päästä eroon alueellisesti eriyvästä tarkastuskäytännöstä. Oivassa julkaistavat hymynaamat kertovat ravintolan onnistumisesta. Arvosana määräytyy heikoimman osa-alueen perusteella. Peli on siis raakaa, mutta avointa. Myönnetään, että aivan ensimmäisenä klikkasinkin auki ne kohteet, joissa hymy ei ulottunut korviin saakka.

Valvontaraportteja lukemalla selvisi, että alueellisista eroista ei ole vieläkään päästy eroon, ainakaan julkisuusperiaatteen perusteella. Toisilla paikkakunnilla huonoa arvosanaa perusteltiin seikkaperäisesti esimerkiksi oma-ohjattujen puutteellisuudella, toisilla taas todettiin salaperäisesti, että "valvontaviranomainen kehottaa toimijaa korjaamaan epäkohdan määräajassa".

Ajantasainen oma-ohjattujen järjestelmä on keittiön laadun kulmakivi. Toimivalla järjestelmällä voimme vaikuttaa siihen, että niin oma keittiömme kuin koko ala esiintyy julkisuudessa positiivisissa otsikoissa. Oma-ohjattujen järjestelmät ovat kehittyneet viime vuosina jättiharppauksin. Kehitystä on tapahtunut sekä järjestelmien asentamisessa että niiden helppokäyttöisyydessä. Nämä ovat mahdollistaneet sen, että kukin ammattilainen tekee sitä missä on paras ja tuottaa eniten lisäarvoa. Virkanimike nuorempi mittarinlukija on pikkuhiljaa poistumassa keittiöslangista.

Juha Mäyry
Myyntijohtaja, Metos

P.S.

Metos haluaa kiittää kaikkia asiakkaitaan ja yhteistyökumppaneitaan kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksekkästä uutta vuotta. Postitse lähetettävää joulutervehdyksiä varten varaamamme rahat lahjoitamme tänäkin vuonna yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Kohteenamme on Pelastusarmeijan ruoka-apu.



Eilisestä on lämpöä lähes 200 astetta, vaikka tuli on sammutettu edellisenä iltana ravintolan sulkeuduttua. Kokki Henri Susi sytyttää uunin muutamalla koivuhalolla noin tuntia ennen lounasta.

ROSSO

elävä tuli
Porvoo *ja italialainen*
tunnelma

Porvoon Rosso kutsuu pysähtymään ja istahtamaan elävän tulen äärelle nauttimaan italialaisesta tunnelmasta. Takaisin perusasioihin siis, takaisin nuotien äärelle, paikkaan, josta kypsentyminen alkoi. Elävän tulen uunissa ei ole kosketusnäyttöä eikä se kuluta sähköä. Kiviarinan perällä on kasa koivuhalkoja, joilla kokki huolehtii lämpötilansäädöstä. Tästä uunista tulee kaikin puolin aidosti käsintehtyä kokin paistama pizza. Automatiikkaa ei ole. Sen korvaa kokin kokemus ja ammattitaito.

Suomen ensimmäinen elävän tulen Rosso-ravintola avasi ovensa Porvoon keskustassa uusissa liiketiloissa heinäkuun alkupuolella 2011 täydellisen remontin jälkeen. Keittiön visuaalinen, sananmukaisesti kultainen keskipiste on elävän tulen uuni, jonka kautta lähes kaikki ruokalistan annokset saavat viimeisen silauksensa. Aamupäivästä iltaan uunissa loimuavat koivuhalot, jotka antavat tasaisesti ja tehokkaasti lämpöä eivätkä räisky ja paukahtele.

Paloviranomainen toki tarkasti tilat ja suunnitelmat, mutta tässä kohteessa elävä tuli ei mitään erityisiä lisähaasteita aiheuttanut. Enemmän viranomaisia pohditutti keittiömestari **Rami Korhosen** mukaan koivuhalkojen mukana mahdollisesti tulevat pienet eläimet, mutta kla-

peillekin löytyi näppärä kannellinen laatikko käsivarastoksi ja laatikolle paikka uunin läheltä. Voidaan oikeutetusti puhua lähienergiasta, koska koivuklapit ostetaan paikalliselta yksityiseltä toimittajalta, joka täydentää ravintolan klapivarastoa kahdesti kuukaudessa.

Saavumme paikalle ennen lounasaikaa, koska haluamme selvittää saman, minkä moni muukin: kuinka tuo elävän tulen uuni toimii. Tullessamme paikalle uunissa ei loimua tuli. Siitä huolimatta uunissa on vielä lämpöä lähes 200 astetta, vaikka tuli on sammutettu edellisenä iltana

ravintolan sulkeuduttua. Näemme kuinka kokki Henri Susi laittaa sananmukaisesti homman tulille. Hän repii muutaman palasen paikallista sanomalehteä ja asettaa pari pientä koivuklapia uunin suulle. Sitten hän ottaa käteensä metallisen työkalun, jossa on pitkän varren päässä halkaisijaltaan noin 15-senttimetrinen metallilätkä. Työkalun avulla hän työntää ensimmäiset klapit ja paperinpalat uunitilan takaosaan noin puolentoista metrin päähän. Sen jälkeen hän sytyttää yhdellä tikulla palan paperia tuleen ja työntää liekinalun varrellisen metallilätkän

Ravintolapäällikkö Sanna Järvenpää ja keittiömestari Rami Korhonen toivottavat tulen lämmöllä asiakkaat tervetulleeksi.





Talon
pippuripihvi
Husets
pepparbiff
3190€

ME PALVELEMME/
VI BETJÄNAR
Uusi kasvojen
Päätti Anu
Sanna
Heidi
Hanna
Katri
907

Rosso uusi kasvojaan ravintola kerrallaan. Uuteen ilmeeseen ja ruuanvalmistukseen kuuluu elävän tullen uuni siellä missä se vain on mahdollista. Tämä näkymä on viime kesänä uusittuun Porvoon Rosson ravintolasalista.



Elävän tulen uuni on keittiön keskipiste.

avulla uunin perälle. Pieni halkopino leimahtaa iloisesti liekkeihin ja noin kaksisataa-asteinen uuni alkaa lämmitä. Vajaan puolen tunnin kulluttua lämpötila on jo noin 250 astetta ja ylikin. Uuni on taas käyttövalmis. Kovin montaa koi-vuklapiakaan ei tarvittu sopivan paistolämpötilan saavuttamiseksi uudelleen. Kun ovet pian aukeavat, liekit loimuavat eloisasti ja keittiö on valmiina.

Aidon italialaisen tunnelman saavuttamiseksi ravintolan seinillä on tunnelmakuvia Italiasta, maasta, jossa pizzan katsotaan syntyneen noin

150 vuotta sitten. Grillin edessä olevan tarjoilutiskin alaosa on täynnä halkoja luomassa aitoa tunnelmaa. Grillin otsalaudassa on käsikirjoitettu yrttiipiston resepti. "Ma palvelemme, vi betjänär" -taulu koko henkilökunnan allekirjoittamana kertoo hyvästä palveluhengestä. Ravintolasalissa on noin 130 asiakaspaikkaa. Lisäksi perheen pienille kokeille on oma pieni leikkitala, mikäli lapset syövät pizzansa nopeammin kuin mitä vanhempien ruokailu antipastoineen vaatii aikaa.

Pizzat tarjoillaan tyylikkäältä puualustoilta ja

höysteenä tulee kuhunkin pizzaan sopiva mausteöljy. Päivittäin on tarjolla lounas. A` la carte-listalta löytyy luonnollisesti antipasto, salaattit, useita erilaisia pastoja, secondi piatti ja jälkiruokaksi ainakin tiramisua - tottakai.

Mikäli jokin maku jää sopivasti kielelle tai maukas elämys herätti kenties uinumassa olleen pienen sisäisen kokin, niin ravintolassa on myös Bottega, herkkupuoti, josta voi ostaa muun muassa erilaisia makuöljyjä, balsamicoa, maustetahnoja, pastaa ja hunajaa. Näiden avulla saapamaan makuja voi yrittää loihita myös kotona.

Heinäkuun alussa uudessa liikepaikassa avatun Rosson alkutaival on ollut myönteinen. -Vaikka olemme noin 100 metriä ikään kuin sivussa keskustan pääasiakasvirrasta, niin hyvin on asiakkaita riittänyt, kertoo ravintolapäällikkö Sanna Järvenpää.

-Lounasaikaan mahtuisi vielä lisäkin asiakkaita, mutta iltaisin on jo nyt aika hulinaa. Kesäaikaan sijainti aivan venesataman tuntumassa tuo automaattisesti runsaasti asiakkaita.

-Kun yleensä ruokalistalta tilataan hieman enemmän grilliannoksia kuin pizzoja, niin kesällä pizzojen osuus pomppasi 70%:iin myydyistä annoksista. Tällä hetkellä suhde on noin 50/50, kertoo keittiömestari Rami Korhonen.

-Myös ruistaikinapohjainen pizza lisää suositaan koko ajan. Niiden osuus on jo lähes viideosa myydyistä pizzoista, Korhonen jatkaa. ▶



Antipasti tarjolla: Bottega-herkkupuodista voi ostaa italialaisia makuja kotiin.



Asiakkaat ovat nykyisin valveutuneita. He haluavat tietää, mitä heidän lautasellaan on. Karppaus eli hiilhydraattien välttäminen, näkyy jonkin verran myös Rosson asiakaskunnassa. Esimerkiksi salaattiannoksista, jotka on koottu pizzapohjan päälle, asiakas jättää yhä useammin pizzapohjan syömättä.

Elävän tullen uuni tuo ravintolaan ennen kaikkea näyttävyttä ja tunnelmaa, mutta toki myös annoksiin jonkin verran makua. Aivan ainoa keittiölaite se ei sentään ole. Avainlaitteet keittiössä ovat Metos SelfCooking Center –kypsenyskeskus, Vapo-grilli ja kaksi kaksipaikkaista induktioliettä.

- SelfCooking Centeristä en luovu mistään hinnasta, toteaa keittiömestari Korhonen.

- Kyllä tärkeimpien keittiölaitteiden pitää olla

huippuhyviä, ettei homma mene sähellykseksi. Aluksi minäkin ajattelin, että se on liian hieno, mutta se on kyllä osoittautunut juuri oikeaksi hankinnaksi.

Palataanpa vielä kuitenkin elävän tullen puolella lämmitettävään uuniin. Joku saattaa ajatella, että tuollainen kuumuutta hehkuva, valtava mötikkä tekee keittiössä työskentelystä tuskaista ja kuumaa. Tämä ei pidä paikkaansa. Uuni ei polta tai hohkaa juurikaan lämpöä miltään sivulta. Sitä voisi vaikka halata. Lämmintä on ainoastaan avonaisen aukon kohdalla uunin edessä.

Entäpä sitten uunin puhdistus? Tässä mallissa ei liene automaattista pesuratkaisua. Kuulemme keittiömestari Korhoselta, että parhaiten uuniarinan pohjan saa puhdistettua pizzapohjalla pyyhkimällä. Siinhen tarttuu mukavasti yli-

määräinen irtoaines arinapinnalta. Pari kolme kertaa viikossa uunista poistetaan etuluukun kautta uunin takaosaan kertynyt hiilijäte. Sen kummempia toimenpiteitä ei tarvita.

Elävän tullen uunilla paistaminen on käsitöitä ja se vaatii jatkuvaa valvontaa. Pizza paistuu vain parissa kolmessa minuutissa ja sinäkin aikana sitä pitää hieman pyöryttää, jotta se paistuisi tasaisesti. Kun asiakkaita on paljon, niin yksi kokki keskittyy yksinomaan paistamiseen ja valvoo uunia. Hyväksi paistajaksi oppii vain tekemällä. Tuotteesta tulee tarkoituksella aina vähän omaleimainen ja itse tehty. Tunnelmalisessa ympäristössä se on kuitenkin juuri sitä, mitä asiakkaat haluavatkin.

Juha Jokinen



metos
kitchen intelligence®



Metos VarioCooking Center®

Valitse tuote, määrittele lopputulos – siinä kaikki!



Metos VarioCooking Center® on kaikkea tätä:

- pastakeitin
- rasvakeitin
- tehokas ja turvallinen pannu
- painekypsenin
- matalalämpökypsenin

Metos VarioCooking Center® mullistaa käsityksesi kontaktikypsenyksestä ja keittiölaitteiden monipuolisuudesta. Laitteen älykkään ohjausjärjestelmän ansiosta voit valmistaa vaativia tuotteita helpommin kuin koskaan ennen. Valitset vain tuotteen ja määrittelet lopputuloksen – Metos VarioCooking Center® tuottaa haluamaasi laatua ja vapauttaa aikaasi keittämisen muihin tehtäviin.

Metos Center

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

www.metos.com



Metos TempNet omavalvontaan



*Helppo ja
vaihaton*

Metos TempNet -omavalvonta työskentelee täysin itsenäisesti. Myöskään Metos TempNet -käsipäätteen avulla jakelinjaston lämpötilojen seuranta ei enää tämän helpommak-



Käytettäessä Metos TempNet -käsipäätettä valitset ensin tuotteen näytöltä ja sen jälkeen mittaat lämpötilan. Tieto kulkee langattomasti ja tallioituu automaattisesti järjestelmään.

Keittiöiden omavalvontavaatimukset ovat kasvaneet vuosi vuodelta. Nykyaikainen tietotekniikka on mahdollistanut tietojen reaaliaikaisen valvonnan ja automaattisen rekisteröinnin. Perustekniikka on tuttua vuosien takaa, mutta markkinoilla oleiden järjestelmien haasteina on ollut järjestelmäriippuvuus sekä työläs asennus, joka on nostanut kustannuksia.

Metos TempNet on uusi, täysin automatisoitu ja langaton seurantajärjestelmä, joka mahdollistaa ammattikeittiön omavalvontatietojen reaaliaikaisen valvonnan ja rekisteröinnin. Järjestelmän kehitystyön perustana on ollut helppokäyttöisyys sekä pitkälle viety muuntojoustavuus. Langattomalla tiedonsiirtotekniikalla toteutettu järjestelmä on erittäin helppo asentaa ja ylläpitää. Valvontatiedot siirtyvät internetin kautta palvelimelle, joten järjestelmä on riippumaton keittiön muista tietojärjestelmistä ja niihin tehtävistä muutoksista.

Tukiasemasta, laitteisiin asennettavista sensoreista sekä käsimittareista koostuva järjestelmä mahdollistaa sen, että kaikkia keskeisiä toimintoja voidaan tarkastella yhden ja saman järjestelmän kautta. Järjestelmää voidaan hyö-

dyntää raaka-aineiden vastaanottotarkastuksissa, kylmälaiteissa, ruoan valmistuksessa, kuumenuksen ja jäähtymisen yhteydessä, tarjoilulinjastoissa, kuljetuksissa sekä astianpesukoneissa.

Metos TempNetin avulla voit seurata samasta näkymästä eri mittauspisteiden sekä -kohteiden olosuhdetietoja missä tahansa internet-yhteyden kautta. Inhimilliset kirjausvirheet poistuvat ja työntekijän aika vapautuu tuottavaan työhön. Järjestelmä on helppo ja nopea asentaa ja se on riippumaton laitevalmistajasta. Jos kohteen lämpötila poikkeaa raja-arvoista, voidaan hälytystiedot ohjata matkapuhelimeen tai muuhun asiakkaan haluamaan tietovälineeseen.

Metos TempNet on Eviran hyväksymä ja täyttää voimassa olevat EU-määräykset ja -standardit kylmäketjun valvonnasta tallennusvälineelle. Järjestelmään on helposti liitettävissä myös muiden kohteiden lämpötilasensoreita sekä muita kiinteistön seurantakohteita. Mielenkiintoisin lisäseurantakohte on energiankulutus, jota voidaan tarkkailla joko keittiön kokonaiskulutuksena, laiteryhmittäin tai laitteittain.

Metos TempNet -järjestelmästä voit kysyä lisätietoja Metoksen myynnistä. Voit pyytää tarkemman tarjouksen juuri sinun keittiösi laitekannan, toiminnan ja omavalvonta-suunnitelman pohjalta. Soita 0204 3913 tai lähetä tarjouspyyntö kotisivujemme kautta www.metos.com.



Valamon luostari

Heinävedellä





Vuonna 1977 valmistunut Kristuksen kirkastumisen kirkko on luostarialueen keskellä.



Vasemmalla kahvila-ravintola Trapesa ja oikealla luostarin vastaanotto sekä viini- ja matkamuistomyymälät. Keskimmäisessä pienessä kuvassa munkkien ruokailusali ravintola Trapesan yhteydessä.





Kokit Arja Kolari ja Tanja Taskila kattavat Ravintola Trapesan noutopöydän viikon jokaiselle päivälle. Ruuat tehdään itse alusta loppuun lähiruokaa ja oman puutarhan tuotteita hyödyntäen.

Ortodoksisen uskonnon ja kulttuuriperimän vaalimisen lisäksi Valamon luostari Heinävedellä on tänäpäivänä vilkas matkailukohde, jonka vastaanottaa yli 100 000 vierailijaa vuosittain. Kävijämäärä koostuu päivämatkailijoista, kurssivieraista sekä kokous- ja seminaarivieraista. Luostarin periaatteisiin kuuluu, että se vastaa aina täysin omasta ylläpidostaan. Valamon luostarin päätulolähde onkin matkailu ja sen ympärille tuotetut palvelut ja tuotteet.

Luostarin munkkiveljestön lukumäärä on tänään 10. Heidän päätehtävänä on jumalanpalvelusten toimittaminen viikon jokaisena päivänä, vähintään kaksi kertaa päivässä. Tämän lisäksi kullakin veljestön jäsenellä on oma kuuliaisuustehtävänsä, mikä tarkoittaa työskentelemistä luostarin eri toiminnoissa. Muuta palkattua vakituista henkilökuntaa luostarissa on noin 40 henkeä. He vastaavat majoitus- ja ravitsemuspalveluista, myymälän, kansanopiston, konservointilaitoksen, kirjaston ja viinitehtaan toiminnasta.

Luostarielämään pääsee tutustumaan myös vapaaehtoistyöntekijänä. Vapaaehtoistyöntekijöitä otetaan luostariin aina sesongin tarpeita vastaavasti. Korkeasesonkina vapaaehtoistyöntekijöiden määrä saattaa nousta jopa 40:ään. Vapaaehtoisjakso on yhden tai kahden viikon mittainen ja se sisältää majoituksen ja ruokailut.

Itsepalautusta hyödyntävä pesuosasto. Astianpesukone on ympäristöystävällinen Metos ICS+. Metos GR -raepesukoneessa pestään valmistus- ja jakeluastiat sekä välineet.



KURSSEJA JA KULTTUURIA

Valamon kansanopiston kurssit ovat avoimia kaikille ikään ja sukupuoleen katsomatta. Kurssseja järjestetään ympäri vuoden. Valamossa voi opiskella syvemmin ortodoksisia kulttuuria ja ikonimaalausta. Muutamana päivänä mittaisilla

lyhytkursseilla perehdytään erilaisiin kädentaitoihin tai itsensä kehittämiseen.

Lyhytkurssivaihtoehtoista löytyy mm. lasimaalaus, jalometallityöt, kasvivärjäys, kirjansidontaa, tekstiilityöt, aforismit, ihmishuhdetaidot ja hiljaisuuden retriitit. Lyhytkursseille otetaan 10 - 12 henkilöä ja niiden kesto on kahdesta kolmeen päivään. Ikonimaalauskurssit on jaettu kolmeen tasoon. Uutuutena nyt myös vapaaehtoistyön kurssi. Kurssseja Valamossa räätälöidään täysin myös mittailaustyönä.

Valamon kulttuurikeskus käsittää konservointilaitoksen, näyttelytilat, kirjaston ja arkiston. Konservointilaitos on kansainvälisestikin tunnettu huippuosaja ja se tarjoaa apuaan ikonirestauroinnin lisäksi kaikelle taiteen saralle. Luostarin kirjasto pitää sisällään läntisen Euroopan laajimman venäläis-ortodoksisen kirjallisuuden kokoelman käsittäen noin 20 000 nidettä. Vanhempi Laatokan Valamon kokoelma sijaitsee suljetussa varastoholvissa. Vanhimmat teokset ovat 1600-luvulta. Kirjaston uudessa kokoelmassa on yli 30 000 nidettä. Kirjasto on ainutkertainen aarreita alan tutkijoille.

Valamon luostari on myös Suomen suurin tilaviinitehdas. Viinitehdas on perustettu Valamoon 90-luvun lopulla. Valamon Kirkkoviiniä käytetään ehtoollisviininä jo monessa Suomen seurakunnassa. Kirkkoviini kypsytetään uutteen, joka tuotetaan omalla reseptillä Unkarissa. Omista marjoista kypsytetään Valamon jälkiruoka-, kuohu-, puna- ja valkoviinit sekä liköörit. Valamon valmistaman Glögin markkinat ovat kiitettävästi avautuneet myös Saksaan.

Valamon kaupan, Tuohuksen, yhteydessä on oma viinimymälä, jossa myydään Valamon tilaviinitehtaan tuotteita. Tuohuksen valikoimiin kuuluvat luostarissa tuotetut käsityöt, lahjaesineet ja elintarvikkeet kuten myös Ortodoksinen kirjallisuus ja musiikki.

Luostarialueen majoituskapasiteetti on yhteensä 240 paikkaa. Puolet majoitustiloista sijaitsee hotellissa ja opiston majoitusrakennuksissa. Pihapiirissä sijaitsevat vierasmajat kattavat toi-

Keittiön uunikapasiteetti painekeittokaapilla vahvistettuna auttaa selviämään sesonkipiikeistä. Keittiön leipomonurkkauksessa syntyvät omat leivät ja leivonnaiset.



sen puolen. Osa majoitustiloista on vapaaehtoistyöntekijöiden käytössä. Veljestön tilat ovat yleisöltä suljetut.

Valamon tilat ovat myös käytössä yksityisten kokousten ja sukujuhlien järjestämiseen. Erikokoisia tiloja kokoustajille on tarjolla aina Kulttuurikeskuksen salia myöten, joka antaa mahdollisuuden kerätä jopa 300 henkeä saman katon alle. Kokousohjelman tueksi räätälöidään myös oheisohjelmaa. Ohjelman sisältö voi olla liikunnallista tai hengellistä tai näiden yhdistelmä aina asiakkaan tarpeiden mukaisesti.

RAVINTOLA TRAPESA

Matkailu-, majoitus-, kurssi- ja ohjelmatarjonnan selkärangana ovat omat ravitsemuspalvelut. Ravintola Trapesa ja sen monipuolinen keittiö vastaa luostarin kaikesta tarjoilusta aina henkilökunnan ruokailua myöten. Trapesa on rakennettu 80-luvulla vanhan saneeratun kivinavetan runkoon. Kiviseinät, tukevat kattopalkit ja syvät ikkunaholvit tuovat ravintolasaliin oman juhlan tunnelmansa. Ravintolassa on yhteensä 260 paikkaa sisältäen kaksi kabinettia, Keisarin kabinetti 20 henkilölle ja Keltainen kabinetti 50 henkilölle. Ravintolasalin keskellä on itse-

palveluperiaatteella toimiva buffettilinjasto ja ravintolaa reunustaa kahvilalinja. Kaikki ruoka ja kahvilatuotteet valmistetaan itse. Tilausruokailu voidaan valita ravintolan valmiiksi rakentamista menuvaihtoehtoista tai räätälöidä asiakaskohteisesti. Lounas on katettuna 11.00 – 17.00 ja kesäisin 11.00 – 19.00. Kahvia, teetä, kahvileipää ja suolaista purtavaa on tarjolla kahvilalinjastosta koko päivän ajan.

Keittiön, joka sisältää myös leipomon, laitteistus on tehokas ja monipuolinen mahdollistaen kesän sesonkihuipuista selviämisen. Tilaisuuksista ja kurssista johtuen kapasiteettitarve vaihtelee päivien välillä suuresti. Vakiokuormassa on aina tietysti oman henkilöstön ruokailu. Ravintola on auki viikon jokaisena päivänä.

Tämä oli vain pintapuolinen kuvaus luostarin maallisempaan arkeen. Luostarin tarkoituksen ja tunnelman voi kokea parhaiten itse paikan paikalla. Kaikki uskontosuunnat ovat tervetulleita tutustumaan luostariin sukupuoleen katsomatta. Yllämainitusta vuosittaisesta kävijämäärästä vain noin 15 % onkin ortodokseja. Valamon luostarin kotisivut ovat hyvä ja suosittelavakin tapa tutustua luostariin etukäteen ennen vierailua, koska näin saat vierailustasi enemmän irti.

Juha Björklund



Matkamuistomyymälä Tuohuksessa myydään ortodoksis kirjallisuutta ja musiikkia sekä luostarissa valmistettuja käsitöitä ja tilaviinihteitä tuotantoa.

VÄHÄN HISTORIAA JA NYKYAIKAA

Laatokan järven Valamon luostarin munkki-veljestö joutui jättämään luostarin taakseen viime sotien seurauksena. Uusi-Valamo syntyi vaiheiden jälkeen Etelä-Savoon Heinävedelle heinäkuussa 1940. Luostari perustettiin ostetulle vanhan Saastamoinen-yhtymän tiluksille. Kauppaan sisätyivät rakennusten lisäksi 300 ha metsää ja 50 ha peltoa. Uuteen Heinäveden luostariin saapui myös muiden luovutettujen alueiden luostareista lähteneitä munkkeja. Heitä oli mm. Petsamon luostarista ja Konevitsan luostarista Laatokan saarelta. Munkkien määrä Heinävedellä oli sotien jälkeen suurimmillaan 150 henkeä.

Sotien jälkeen taloudenpito oli rankkaa ja po-

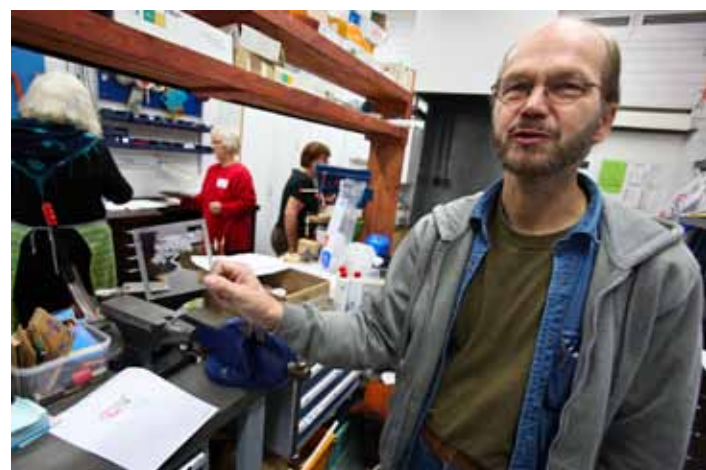
liittinen ilmapiiri vaikea, koska luostari kuului Venäjän ortodoksisen kirkon alaisuuteen. Pahimmillaan munkkien lukumäärä väheni yhteen pappismunkkiin. Vuonna 1957 Venäjän kirkko ja Suomen kirkko solmivat suhteensa uudelleen ja tällöin Heinäveden Valamon luostari siirtyi Suomen ortodoksisen kirkon yhteyteen.

Alueen keskeisellä paikalla oleva Kristuksen kirkastumisen kirkko rakennettiin ja vihittiin käyttöön kesällä 1977. Vuonna 1984 valmistui Suomen valtion rakennuttama kulttuurikeskus, jossa oli tilat mm. ikonien konservoinnille, luostarin kirjastolle ja arkistolle. Tiloja laajennettiin vuonna 2006 kahdella uudella näyttelytilalla ja myös juhlasalia laajennettiin. Seuraavaksi valmistuivat vuonna 1986 uusi vastaanottoraken-

nus, uusi hotellirakennus sekä matkamuistomyymälä. Samaan kompleksiin valmistui myöhemmin myös Valamon kansanopistolle omat opetus- ja majoitustilat. Opisto aloitti toimintansa vuonna 1986 maamme ainoana ortodoksisena kansanopistona. Tilaviinihteitä tuotanto käynnistyi 90-luvun lopulla.

Ortodoksis seurakuntia on maassamme 24 ja luostareita kaksi. Kirkkojen lukumäärä näissä on 140. Suomen ortodoksisissa kirkossa on noin 63.000 jäsentä.

Opettaja Kari Sutinen esittelee käsityövästävällä lasityökurssilla tehtyä lasikoristetta. Oikealla luokkatila, jossa kokeneemmat ikonimaalausharrastajat saavat lisäoppia mestarin ohjauksessa.



metos
kitchen intelligence®

Metos SelfCooking Center® whiteefficiency® – paras kypsennyslaite ikinä!

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

HDC HiDensity Control®

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

SCC SelfCooking Control®

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

PLC Efficient LevelControl®

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

CareControl CareControl®

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



- paras paistotulos
- suurin kapasiteetti
- pienin energiankulutus

Automaattiset kypsennysprosessit helpottavat työtä ja optimoivat energian kulutuksen!



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com



14.-16. maaliskuuta 2012
Helsingin Messukeskus

Citymarket Jumbo

keittiö kaupassa





Kolmikymmenttisiä patonkeja leivotaan, paistetaan ja täytetään pitkin päivää. Tuote on varmasti tuore, alusta asti itse tehty ja vaihtoehtoja on yli 20.

Kun remontin aika koittaa, pitää varmistaa, että se mitä tehdään, kiinnostaa asiakkaita ja kestää myös ajatuksellisesti vetovoimaisena ainakin seuraavaan remontiin saakka. Kauppakeskus Jumbon Citymarketin ratkaisu tähän oli "Market kitchen". Suurmyymälässä on nyt kaupan lisäksi ravintola. Maistuisiko lehtipihvi haluamallasi kastikkeella ja perunoilla?

Kauppakeskus Jumbo sijaitsee Vantaalla aivan Helsinki-Vantaan lentoaseman kupeessa Kehä III:n varrella. Keskeinen sijainti voimakkaasti kasvavalla ja kehittyvällä alueella suuren kauppa- ja vapaa-ajankeskuksen yhteydessä takaa suuret asiakasvirrat.

Jo 12 vuoden ikään ehtinyt Jumbon Citymarket alkoi olla remontin tarpeessa. Niinpä kauppias **Matti Himberg** selaili hieman lehtiä ja kävi hakemassa ideoita Euroopasta, muun muassa Saksasta, yhdessä Turun Kupittaaan Citymarket-kauppiaan **Hannu Aaltosen** kanssa. Näin syntyi "market kitchen", ruokakeidas myymälän sisälle.

Uudessa Market Kitchen -konseptissa on ma-

talilla seinillä muusta myymälästä väljästi rajattu tila, myymäläravintola, jossa annoksen voi tilata tuoreena grillistä pöytään tai vain istahtaa lyhyesti kahville ja pullalle.

Citymarket Jumbossa valmistetun valmiin kotiruoan valikoima on todella laaja. Ruokaa on tarjolla lämpimänä tai jäädytettynä. Valikoimasta löytyy erilaisia valmiita annoksia, salaatteja ja jälkiruokia. Nyt lisäksi uuden ravintolan myötä lämpimät annokset voi siis nauttia paikan päällä oikeilta lautasilta.

Myymälän ehdoton hittituote on oma täytetty patonki. Makuuvaihtoehtoja löytyy yli parikymmentä erilaista, joten jokainen löytää varmasti oman makunsa mukaisen täytteen. Hinta on asetettu houkuttelevasti alle kolmen euron. Noin kolmekymmenttinen täytetty patonki on ruokaisa ja sen voi syödä paikan päällä tai ottaa mukaan. Patonkeja myydäänkin noin pari tuhatta päivässä.

- Se on täysin oma ja tuore tuote ja se, jos mikä, on lähiruokaa, toteaa kauppias **Matti Himberg**. Toden totta, palvelutiskien takana on oma leipomo, jossa patongit tehdään aloittaen jauhoista, nostatetaan ja paistetaan leipomouneissa.

- Reseptin hakemisessa meni aikansa, mutta lopulta löytyi sellainen resepti ja valmistusprosessi, että patonki säilyy laadukkaana tarvittaessa kotiin asti, kertoo kauppias **Himberg**.

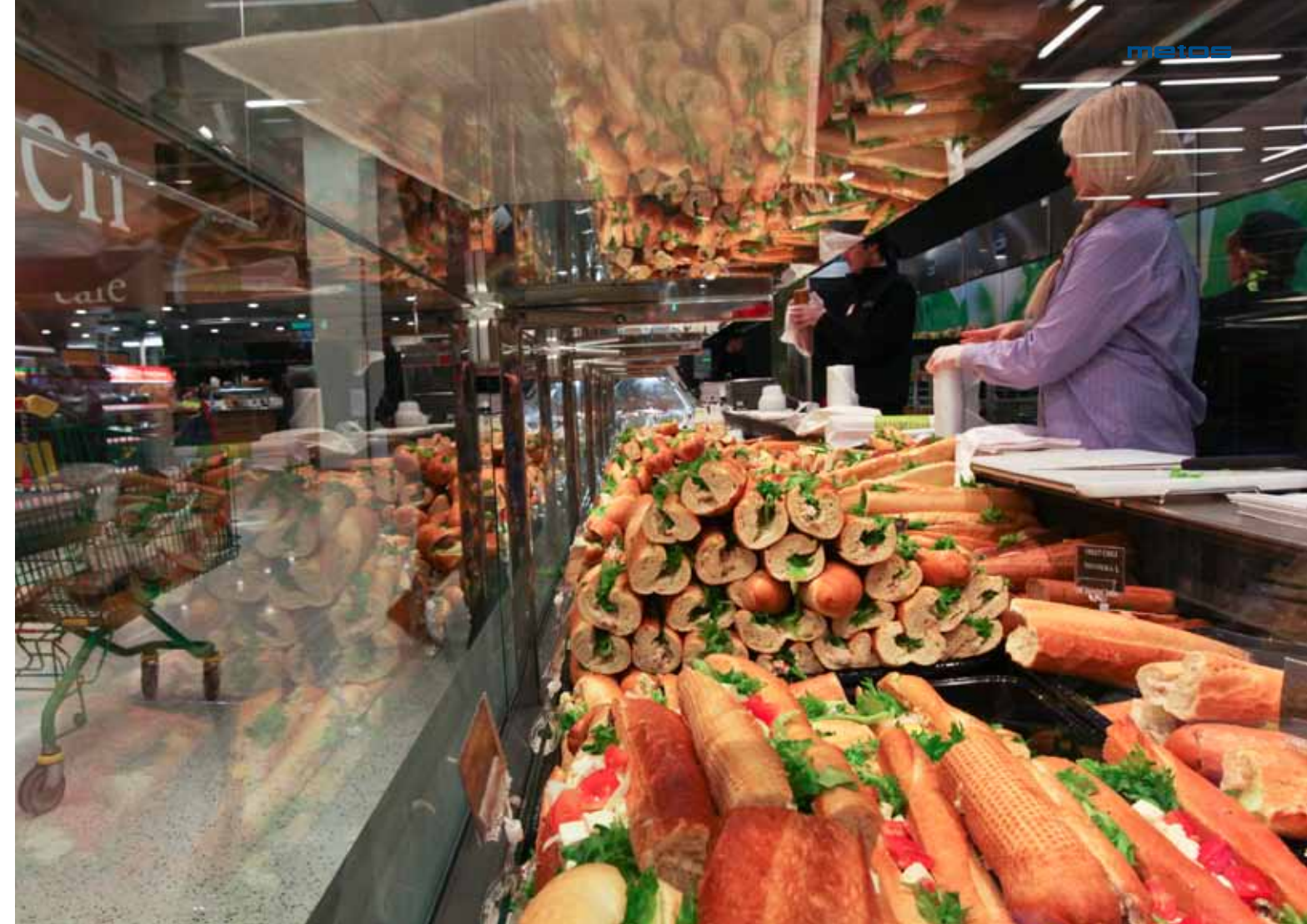
Patonkien lisäksi kaupassa leivotaan myös

paljon muita omia leipiä. Oman tuoreen leivän osuus koko myymälän leipämyynnistä on muutamia kymmeniä prosentteja. Tuoreus ja laatu kelpaavat valvettuneille asiakkaille. Leipä jos mikä on tuoreena parhaimmillaan.

Palvelutiskien takana on myös oma konditoria, jossa työskentelee kaupan oma kondiittori. Erilaisia kakkuja ja muita konditoriatuotteita menee lähialueen yrityksiin melkoinen määrä. Yllättävän usein on siis lukuisilla lähiseudun yrityksillä aihetta jos jonkinlaiseen juhlaan. Myös ruokapalvelulla erilaisiin tilaisuuksiin on melkoinen kysyntä. Jumbon Citymarketista saa helposti valmiita ruokia. Asiakas hakee ruoat kaupan pantillisissa astioissa ja palauttaessaan astiat, pantti maksetaan takaisin.

-Kysyntää riittää ilman, vaikka palvelua ei ole juurikaan mainostettu. Sana leviää asiakkaiden keskuudessa, toteaa **Himberg**.

Marketin keittiössä on samanlaiset huipputehokkaat kypsennyslaitteet kuin missä tahansa ammattikeittiössä. Tärkeimpiä kypsennyslaitteita ovat SelfCooking Center -kypsennyskeskukset, sekoittavat padat ja VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskus. Myymälän puolella olevasta grillistä löytyy induktioaparilla, joten laitteet ovat myös erittäin energiatehokkaita. Market kitchenin keittiössä ja palvelulinjastossa työskentelee lähes 40 henkilöä. Vipinää siis riittää, koska paljon tehdään itse ja asiakaspuolella



Patonkitiski on värikäs ja runsas. Ensimmäisillä kerroilla voi joutua tovin miettimään, mikä nyt maistuisi. Jos tykkää broileritäytteisestä, niin niitäkin löytyy useita erilaisia. Hinta on asetettu houkuttelevasti alle kolmen euron.

puhutaan useista tuhansista kassatapahtumista joka päivä. Tarjolla on myös sushia ja tuorepastakone odottaa käyttöönottoa seinän takana.

-Mennään asia kerrallaan, jotta pysytään itse vauhdissa mukana, naurahtaa **Matti Himberg**.

Vielä tällä hetkellä Market kitchenin ruoista alle viidesosa syödään paikan päällä ja loput ostetaan mukaan. Saapa nähdä muuttuuko tilanne nyt uuden ravintolan myötä. Ainakin alku näyttää hyvältä. Ravintolan pöydissä riittää

asiakkaita.

Ruokakauppa on muuttunut kymmenessä vuodessa paljon. Ruoka-artikkelien nimikemäärä on kasvanut 3000:sta noin 20000:een. Asiakkaiden mieltymykset ovat jatkuvassa muutoksessa ja arki ruokailuineen on kovin erilainen kuin vain kymmenen vuotta sitten.

Kauppakeskus Jumbon Citymarket on pysynyt ajan hermolla. Ruoka on tuoretta, paikan päällä itse tehtyä, siis aitoa lähiruokaa. Valiko-

ma on laaja ja ruoan voi ottaa joko mukaan tai syödä paikan päällä. Kauppa ei enää vain jakele ja välitä elintarviketeollisuuden pakattuja tuotteita. Tänäpäin ruokaa tehdään kaupassa omista aineista, omilla resepteillä ja kaupan omien ruoka-ammattilaisten voimin ja voidaan jopa nauttia kaupan oman ravintolan pöydissä. Oma ruoka on osa kaupan imagoa. Ruoka ja palvelu ovat taas löytäneet toisensa myös kaupassa.

Juha Jokinen

Kokki **Viktor Ivanov** osaa arvostaa nopeita ja tehokkaita laitteita, kuten **Metos VarioCooking Centeriä**.



Palvelutiskeillä on pituutta kymmeniä metrejä. Myynti käy taukoamatta ja tiskejä täytetään koko ajan, jotta ne pysyvät runsaina ja puoleensavetävinä.



Metoksen Maku-henkilöstöravintolalle "Oivahymy"-asteikon paras arvosana



Kerava, jossa Metoksen henkilöstöravintola sijaitsee, on yksi elintarviketurvallisuusvirasto Eviran Oiva-projektin pilottilueista. Kaupoissa ja ravintoloissa tarkastuksia on tehty aina, mutta tässä pilotissa uutta on se, että valvontatiedot julkaistaan kuluttajille.

Metoksen Maku-henkilöstöravintolassa valvontatarkastus tehtiin elokuun lopussa. Tarkastuksen tuloksena Maku-ravintolalle myönnettiin Oiva-asteikon paras arvosana, jonka mukaan ravintolan toimintatapa, hygieniakäytännöt ja tuoteturvallisuus ovat esimerkiksi tasolla. Tämän parhaan arvosanan saaminen edellyttää, että tarkastajalla ei ole huomauttamista yhdestäkään tarkastukseen kuuluvasta osa-alueesta eli kaikki toiminta on täysin lainsäädännön vaatimusten mukaista. Arvosana "erittäin hyvä" merkitsee, että yrityksen toiminta on esimerkillistä ja muiden kannattaa ottaa siitä mallia.

Tarkastusraportin yhteisarvosana määräytyy heikoimman tarkastuskohteen arvosanan mukaan, joten jos joku osa-alue on hoidettu huonosti, tulee myös Oiva-asteikon arvosanaksi "huono", mikä tarkoittaa, että epäkohdat on korjattava välittömästi ja viranomaisen on otanut käyttöön tarvittavat pakkokeinot.

Metoksen Maku-henkilöstöravintolasta vastaa keittiöpäällikkö Paavo Lintunen, jonka alaisuudessa työskentelevät kokit **Mervi Kankainen** ja **Maarit Sulopuisto**. Heillä kaikilla on hymy herkässä, niin kuin Oiva hymy -ravintolassa pitääkin.

Oiva hymy -pilotin tarkastusraportit ovat nähtävissä internetissä osoitteessa www.oivahymy.fi.

Gastrossa kisataan myös kouluruoosta

Maaliskuun puolivälissä järjestettävä Gastro 2012 toimii myös peruskoulujen keittiöiden kilpakehittäjänä. Kansallisen kouluruokakilpailun järjestävät Campbell Soup Finland Oy / IsoMitta, Saarioinen Oy ja Oy Arla Ingman Ab. ELO-säätiö toimii kilpailun suojelijana.

Kilpailun tarkoituksena on nostaa kouluruoan ammattilaisten kunnioitusta sekä suomalaisissa kodeissa että yhteiskunnassamme. Kilpailun järjestäjät haluavat korostaa kouluruokailua yhtenä suomalaisen koulun kansainvälisesti ainutlaatuisena kilpailutekijänä ja pienen ihmisen tarpeellisuutta hetkenä koulupäivän lomassa. Suomi ja Ruotsi ovat maailman ainoita maita, joissa kaikille koululaisille tarjotaan maksuton lounas. Kouluruokailusta nauttii meillä päivisin 900 000 lasta ja nuorta.

Kolmihenkinen kilpailujoukkueiden tehtävänä on suunnitella kolme ateriakokonaisuutta sadalle ruokailijalle osittain määrättyistä raaka-aineista. Tiimien tulee suunnitella sekä reseptiikka että valmistusmenetelmät. Jokaisessa ateriakokonaisuudessa tarjotaan sama salaatti, leipä, rasva ja juoma. Yksi ateriakokonaisuus saa maksaa raaka-aineiden osalta yhden euron.

Esiraati kokeilee, maistaa ja valitsee viisi joukkuetta finaaliin. Loppukilpailu käydään Gastro-messujen viimeisenä päivänä, perjantaina 16.3.2012 ja sinne yltäneiden joukkueiden nimet julkistetaan 19.12.2011. Finaalissa joukkueet valmistavat annoksensa 15 henkilölle. Ennen lopullista tulikoetta joukkueilla on mahdollisuus saada valmennusta ja testata reseptejä. Kilpailu käydään Metoksen varustamissa keittiöissä. Voittajille on luvassa palkintomatka Brysseliin.



PRM GREEN

Metos PRM -esipesukone
kupukoneelle helpottaa työtä ja
tuo kokonaisvaltaista säästöä
astianpesuun

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

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

Säästöt

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

Edut

- Henkilökunta säästyy raskaalta manuaaliselta esipesulta
- Työympäristö kohentuu, kun roiskeet vähenevät
- Suurempi kapasiteetti kupukoneella
- Vähentää vedenvaihtojen tarvetta



Tee nyt pesuosastollasi suur-
siivous ja pyydä meiltä tarjous
pesuosastosi uusimisesta



Helsingin Suomalaisen Klubin ravintoloitsijat Petri Karhu ja Miia Makkonen. Kauniisti katettu lounaspöytä valmiina.



Helsingin Suomalainen Klubi



Ravintolasalin yhteydessä oleva Pohjola-kabinetti.

Helsingin Suomalaisen Klubin ravintola vaalii perinteitä. Ravintolan tavoitteena on tarjota aitoa suomalaista ruokaa suomalaisista raaka-aineista sesonkeja seuraten. Sitä se on tehnyt jo vuosikausia, paljon ennen monia muita, jotka vasta nyt kasvavan kysynnän ohjaamana ottavat ensiaskeleitaan lähiruokapolulla. Perinteet velvoittavat, mutta se ei tarkoita sitä, etteikö ruoan valmistuksessa voisi kokkien ammattitaidon toteuttajana hyödyntää nykyaikaisia ammattikeittiölaitteita. Metos VarioCooking Center –kontaktikypsen keskuksesta on tullut todella pidetty kaveri Klubin ravintolan keittiössä. Nyt siellä ihmetellään, että miten siellä ennen tultiinkaan toimeen ilman sitä.

Helsingin Suomalaisen Klubin edellinen ravintoloitsija vaali talon ruokaperinteitä 27 vuoden ajan. Nykyiset ravintoloitsijat **Petri Karhu** ja **Miia Makkonen** aloittivat heinäkuussa 2009. Edeltäjältään he perivät koko henkilökunnan. Klubin keittiö on haluttu työpaikka. Se on oma yhteisönsä, jossa henkilöstön vaihtuvuus on olematonta. Ravintoloitsijapariskunnan lisäksi klubiravintolassa työskentelee viisi kokkia ja astianpesuosastolla yksi henkilö. Yhteistyö Klubin ravintolajaoston kanssa oli alussa tiivistä, jotta Klubin henki saatiin siirrettyä uusille yrittäjille. Näytöt on nyt annettu, luottamus on saavutettu ja tiensä päässä ollut keittiökin on nyt iskussa. Klubin ravintola elää karkeasti koulujen kalenterin mukaan. Kesällä ollaan kaksi kuukautta kiinni. Pahin kilpailija ravintolalle on touko- ja syyskuun hyvä sää ulkona. Tosin silloinkin, jos haluaa syödä tunnelmallisessa ja arvokkaassa ympäristössä hyvää suomalaista ruokaa, joka valmistetaan aina tuoreista raaka-aineista, niin jäsen voi varata seurueelleen ilman tilavuokraa jonkun yhdeksästä kabinetista.

Helsingin Suomalaisessa Klubissa on noin 3000 jäsentä. Heille ja heidän vierailleen on tarjolla maanantaista perjantaihin lounas buffet-pöydästä. Tarjolla on hyvää suomalaista kotiruokaa, keittoja ja aina runsaasti tuoretta kalaa, joka on

erittäin suosittua. Moni käy Klubin lounaalla vakituisesti. Lounasruokailijoiden määrä vaihtelee 50:n ja 300:n välillä ollen suurimmillaan esimerkiksi joulun alla.

Tarjoilu kabinetteihin, joista osa sijaitsee kahdessa eri kerroksessa kuin keittiö, luo tietysti omat haasteensa. Tässä auttaa suuresti kärryhissi, jolla annokset ja tavarat siirtyvät suoraan keittiöstä kerroksiin. Hissillä raaka-aineet kuljetetaan myös katutasolla sijaitsevista suurista kylmävarastoista keittiöön, koska kompaktissa keittiössä ei niille olisi tilaa.

Kabinettitarjoilun annosten ensiluokkaisuus varmistetaan bankettijärjestelmällä lautasvauvuineen, jolloin kaikki vieraat saavat eteensä yhtä kauniit annokset oikeanlämpöisinä. Myös erityisruokavaliot hoituvat järjestelmällä näppärästi eikä koskaan tarvitse vitatarjoilun tapan pelätä, että ruoka loppuisi kesken.

Ruokatuotteen korkealaatuisuus alkaa hyvistä tuoreista raaka-aineista. Lista vaihtuu jatkuvasti hieman sen mukaan, mitä raaka-aineita kulloinkin on tuoreena saatu. Varastot kiertävät nopeasti ja kaikki mitä tarjotaan on tehty aina tuoreista, lähes aina paikallisista raaka-aineista. Matalalämpökypsennys, joka menetelmänä kunnioittaa rakaa-ainetta, onnistuu useilla keittiön eri laitteilla: VarioCooking Center -kontaktikyp-



Ravintoloitsija Petri Karhu kertoo, että keittiön suosituimmaksi laitteeksi Metos SelfCooking Centerin rinnalle on kirinyt Metos VarioCooking Center –kontaktikypsennyskeskus.



Keittiötä on saneerattu ja päivitetty energiatehokkaammilla ja samalla vähemmän lämpökuormaa tuottavilla laitteilla, kuten induktioliesillä.

sennyskeskuksella, SelfCooking Center –kypsennyskeskuksella tai vaikkapa sirkulaattorilla. Uudet kypsennyslaitteet on otettu hyvin vastaan kokeneen kokkijoukon parissa yksinkertaisesti siitä syystä, että ne helpottavat kokin työtä ja tuovat koko heidän osaamisensa esiin. Metos VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskusta ravintoloitsija Petri Karhu kehuu uskottoman tehokkaaksi.

- Aluksi minäkin ajattelin, että se on vähän kallis, mutta kyllä se on todella hyvä, hehkuttaa Petri Karhu.

- Keittiön ergonomia on parantunut huomattavasti eikä enää tarvitse sählätä kymmenien kattiloiden kanssa ja tehdä suurta määrää tiskää. Siinä saadaan kolme laitetta tosi pieneen tilaan ja samalla parannetaan työturvallisuutta ja vähennetään keittiön lämpökuormaa, kehuu Karhu.

Perinteinen suomalainen hernekeitto, jota tehdään joka torstai 20-60 litraa, valmistuu VarioCooking Centerissä vain 40 minuutissa. Keittiöstä löytyy myös pari kaksipaikkaista todella energiatehokasta induktioliettä. Jäätelöt ja jälkiruokia tehdään Pacojetillä, joka on perinteistä jäätelökonetta huomattavasti edullisempi ja samalla erittäin monipuolinen.

Kun ollaan Klubilla, joka on perustettu jo 1800-luvun lopulla ja talossa, joka on 1950-luvulta, niin varmasti myös ruokalistalta löytyy jotain yhtä perinteikstä. Ehkä ehdoton ykkönen näistä on Klubin ravintolan läskisoosi, ruoka, joka oli myös yksi edellisen Vuoden kokki -kilpailun tehtävistä.

-Läskisoosi on ja pysyy listoilla. Tuore kala on suosittua. Graavilohta löytyy aina kalapöydästä. Hernekeitto ja pannari kuuluvat torstaille. Klubin ravintolassa ruokanimikkeissä ollaan tarkkana: kana on sitten kanaa, härkä on härkää ja vasikka on vasikkaa. Juomapuolella aidon reseptin mukainen Marskin malja on osa Klubin ravintolan perinnettä, luettelevat ravintoloitsijat

Biljardisali. Pikkutakki pois ja pelaamaan. Kirjastossa voi irrottautua hetkestä ja keskittyä omiin tai muiden ajatuksiin.



Mia Makkonen ja Petri Karhu.

Alkoholittomien juomien ystävät osaavat arvostaa tuorepuristettuja talon mehuja, joita on joka päivä tarjolla aamusta alkaen. Maistettuani täytyy liittyä keuhujen joukkoon: tuoretta, trendikästä, terveellistä ja todella raikasta ja hyvää!

Nyt kun Suomalaisen Klubin keittiö on saanut uutta keittiötekniikkaa, voidaan perinteitä pitää yllä taas vuosia eteenpäin. Keittiön on nyt entistä helpompi vastata vaatimuksiin, joissa perinteet kohtaavat ainakin joitain keveitä ja raikkaita henkäyksiä gastronomian uusista tuulista. Jos jossain, niin Helsingin Suomalaisella Klubilla laadun pitää olla tunnettua suomalaista laatua, sellaista, joka kestää ja jää sekä mieleen että kieleen.

Juha Jokinen



Päivän lounas valmistuu osaavissa käsissä. Kalaruoat ovat suosittuja. Kuvassa Satu-Maria Tanttua-Tuomi.

Pankki-kabinetti.



Helsingin Suomalaisen Klubin perustivat pääosin nuoret juristit ja maisterit huhtikuussa 1876. Se on kulttuuriklubi, jossa suomalaisuuden aatteelliseen pohjaan sitoutuneet miehet tapaavat toisiaan. Klubimiljöö tarjoaa viihtyisät tilat harrastaa, viettää aikaa ja keskustella erilaisista yhteiskunnallisista asioista. Klubissa toimii myös vuonna 2007 perustettu gastronominen kerho, joka suunnittelee ja organisoii vuosittain koko jäsenistölle suunnattuja tapahtumia aiheena hyvä ruoka kaikkinen ulottuvuuksineen. Viime keväänä kerho vieraili Ranskan Lyonissa ja tapasi mm. jo yli 80-vuotiaan Paul Bocusen. Pöytävaraus oli tehty yli puolta vuotta aiemmin, koska yli kymmenen hengen seurueelle ei suosituksa ravintolassa tilaa ihan huomiseksi löydy.

Ammattilaisten kohtaamispaikka

Metos Center

Uusi vuosi - uudet koulutukset

Keravalla sijaitseva Metos Center on Suomen johtava näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Vuoden 2012 keväällä järjestämme jälleen suosittuja käytännönläheisiä koulutuksia.

Metos Centerin koulutuksissa paneudutaan syvällisesti ammattikeittiön ja ammattikeittiölaitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön. Laitetyyppeihin keskittyvien koulutusten lisäksi tarjolla on kurssi

ruoan kypsennyksestä. Myös ajankohtainen ruoan kuljettamiseen keskittyvä kurssi on kevään ohjelmistossa.

Koulutus toteutetaan tehokkaasti pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paikkasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Voit ilmoittautua täyttämällä lomakkeen osoitteessa www.metos.com/ilmoittautumiset tai lähettämällä

yhteystietosi sähköpostilla osoitteeseen metos.center@metos.com. Näyttelyemäntämme Pia Sundholm-Talluksen tavoitat puhelinnumerosta 0204 39 4341. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

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



Keskiviikko 4.4.2012	SelfCooking Center -käyttökoulutus	Taustateoriaa + kaksi tuntia käytännön harjoituksia
Keskiviikko 11.4.2012	VarioCooking Center -käyttökoulutus	Taustateoriaa + kolmen tunnin käytännön harjoituksia
Keskiviikko 18.4.2012	Kypsennyksen perusteet I	Taustateoriaa + kaksi tuntia käytännön harjoituksia
Keskiviikko 25.4.2012	Ruoan kuljettaminen	Neljän tunnin kattava tietopaketti

Nimityksiä

Jussi Kumpulainen on nimitetty kouluttajaksi Pohjois-Suomen alueelle. Jussi on koulutukseltaan restonomi ja hänellä on laaja kokemus erilaisista ammattikeittiöistä.

Mika Marttinen on nimitetty myyntiin piiripäälliköksi alueena Etelä-Savo ja Karjala. Mika on jo aiemmin toiminut Metoksella saman alueen jälkimarkkinoinnissa.

Ville Nikkanen on nimitetty Suomen myyntiorganisaatioon ruoankuljetusratkaisujen tuotepäälliköksi. Ville on aikaisemmin toiminut ravintolapäällikkönä Palmialla ja hänellä on laaja kokemus erilaisista ammattikeittiöistä.

Petri Hakala on nimitetty piiripäälliköksi Tampereelle Petrillä on takana lähes 20 vuoden kokemus ravintola-alalta. Kansainvälistä näkemystä hän on hankkinut työskentelemällä mm. Italiassa, Espanjassa ja Norjassa.

Petri Hara on nimitetty piiripäälliköksi Tampereelle. Ennen Metokselle tuloa Petri toimi Ecolabilla avainasiakaspäällikkönä vastaten nimitystä suurista ketjuasiakkaista.

Seuraavat henkilöt on nimitetty huoltoasentajiksi: **Jani Koivula** (Tampere), **Ville Asikainen** (Mikkeli), **Janne Kivistö** (Kerava), **Simo Petman** (Jyväskylä), **Jari Haapalainen** (Lahti), **Kai Karjalainen** (Sotkamo).



Jussi Kumpulainen



Mika Marttinen



Petri Hara



Ville Nikkanen



Petri Hakala

Cook-chill-seminaari kokosi ammattilaiset Metos Centeriin



Monipuolinen ja käytännönläheinen ohjelma täytti Metos Centerin seminaarisalin.

Lokakuun lopussa järjestetty cook-chill-seminaari kokosi jälleen täyden salin ruokapalvelupäättäjiä Metos Centeriin Keravalle. Seminaariotsikon "Cook-chill – asiakaslähtöisyyttä, joustavuutta ja kilpailukykyä" alle oli koottu laaja kirjo asiantuntija-alustuksia, jotka herättivät runsaasti mielenkiintoa ja keskustelua.

Päivä aloitettiin ympäristöasioilla. Koska ekologisuus ja ympäristön huomioiminen ovat nousseet tärkeiksi päätöksentekokriteereiksi, kaikki yritetään saada näyttämään ekologiselta. Tällainen näennäisekologisuus, "vihherpesu",

voi olla myös harhaanjohtavaa, joten erilaisten ympäristömerkkien ja -termien ei kannata antaa hämätä, vaan asioista on hyvä ottaa selvää.

Päivä jatkui luennolla lämpötilavalvotuista, logistisista ratkaisuista sekä case-esimerkeillä siitä, miten Sveitsissä cook-chill-tuotantoa tehdään. Yleisölle esiteltiin myös kypsennystekniikan kehityksen viimeisin askel Metos SelfCooking Centerin toinen sukupolvi nimeltä whiteefficiency sekä kattava langaton omavalvontaratkaisu, jolla lämpötilatiedot voidaan kerätä koko keit-

tiöstä yhteen paikkaan. Päivän päätteeksi syvennyttiin vertailemaan cook-serve- ja cook-chill-tuotantotapojen laiteinvestointeja, energiankulutusta ja kuljetuskustannuksia. Tällaista puhtaisiin faktoihin ja tutkimustietoihin perustuvaa vertailua todellisen case-esimerkin pohjalta ei ole ennen tehty. Arvovaltainen yleisö sai rutkasti lisää tietoa käsityksiensä muodostamiseksi. Cook-chill-tuotantotavan yleisyys ja menestys monissa Länsi-Euroopan maissa on jo pitkään ollut tosiasia, mutta Suomessa asiaan ollaan julkisella puolella vasta heräämässä. Juna tosin kulkee jo ihan luopaavaa vauhtia.

Asiantunteva yleisö piti seminaaria mm. ajankohtaisena, perusteellisena ja monipuolisena. Asioiden perinpohjainen selvittäminen ja havainnollistaminen ovatkin tällaisen seminaarin tavoitteita. Tutkitulle ja käytännönläheiselle tiedolle ja osaamiselle on aina kysyntää. Se luo pohjan aidolle yhteistyölle ruokapalvelun tuottajan ja sille palveluja tarjoavan tahon välille.

Metos haluaa auttaa ammattikeittiöitä menestymään. Menestykseen kuuluu jatkuva vuoropuhelu asiakkaiden kanssa, uusimman tiedon jakaminen ja rinnakkaiselo asiakkaan tukena ammattikeittiön koko elinkaaren ajan. Tähän Metos tarjoaa maan laajimman asiantuntijajoukon ja palvelupaketin, jonka avulla keittiön kustannukset pysyvät kurissa päivästä toiseen. Laadulla ja palvelulla tavoitellaan sitä, että se, mistä asiakas alussa maksaa, tulee monin verroin elinkaaren aikana takaisin.

Juha Jokinen



Paavo Lintunen
Metos Centerin keittiöpäällikkö



YÖN YLI KYPSENNETTYÄ APPELSIINKALKKUNAA, INKIVÄÄRI-PERUNAMUHENNOSTA SEKÄ VANILJA-PAPRIKAHÖYSTÖÄ

Yksi uuden sukupolven Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskuksen uusista ominaisuuksista on automaattinen kypsennysprosessi "linnut/matalalämpökypsennys, pitkä". Sen avulla voi todella helposti kypsennää sitkeitä riista- ja merilintuja ja jopa erittäin kuivalihaisen kokonaisen suuren kalkkunan.

Matalalämpökypsennysprosessilla saadaan erittäin mehevä ja mehukas lopputulos. Myös hävikki jää erittäin pieneksi. Tässä esimerkiksi käytettiin pakastettua kokonaista kalkkuna, jonka raakapaino oli

6,92 kg. Kypsennys hävikki oli vain 8 %. Suurin osa hävikistä oli kertynyt liemeksi kypsennyspellille. Tästä liemestä tehtiin voimakkaasti kalkkunanmakuista tummaa appelsiinkastiketta.

Muhennetut inkivääriperunat sekä vanilja-paprikaragu valmistetaan uudella Metos VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskuksella. Tässä monitoimilaitteessa on erittäin tarkka lämpötilanhallinta. Ominaisuuden edut huomaa nopeasti käyttäessä automaattisia kypsennysprosesseja, jotka opastavat käyttäjää prosessin eri vaiheissa.

KALKKUNAN PAISTAMINEN (matalalämpökypsennys) SelfCooking Center whiteefficiency

- 1 KPL KOKONAISTA KALKKUNAA
- 2 KPL APPELSIINIA

- 1 KPL LIME-HEDELMÄÄ SUOLAA
- VALKOPIPPURIA TAI SITRUUNAPIPPURIA
- 3 RLK RYPSIÖLJYÄ
- 200 G PORKKANAA PALOITELTUNA
- 100 G PALSTERNAKAA PALOITELTUNA

Jos kalkkunan sisälle on jätetty elimiä, niin poista ne. Esimerkiksi kivipiiran ja kaulan voit paistaa kalkkunan vieressä samassa astiassa.

Pyyhi kangasliinalla tai paperilla kalkkuna kuivaksi. Raasta appelsiini- ja limehedelmistä kuoret. Purista hedelmistä myös mehut. Hiero rypsiöljy kalkkunan pintaan. Suolaa ja pippuria kalkkuna reilusti ulkopinnalta sekä sisäpuolelta. Mausta samalla tavalla appelsiini- ja limeraasteella. Mausta myös hedelmämehulla. Sido siivet ja koivet sidontalangalla.

Käynnistä Metos SelfCooking Center ja valitse kuvallisesta näyttövalikosta prosessi linnut ja tämän jälkeen matalalämpökypsennys. Valitse haluamasi ruskistuksen väri esim. taso 3 neljästä mahdollisesta. Määritä haluamasi tuotteen sisälämpötila, esimerkiksi 70-75 °C. Esilämmitys käynnistyy välittö-

mästi ja automaattisesti. Parin kolmen minuutin kuluttua Metos SelfCooking Center ilmoittaa äänisignaalia, että se on saavuttanut ruskistuslämpötilan, jolla lintusi saa juuri sellaisen pintaruskistuksen kuin olet määritellyt.

Aseta maustettu kalkkuna Metos Quantanium GN-kypsennysastiaan. Laita samaan astiaan paloittelut porkkanat ja palsternakat. Laita astia kypsennystilaan ja aseta kypsennysmittari näytön ohjeen mukaan kalkkunan rintalihakseen. Jos teet tämän toiminnon kotiin lähtiessäsi, voit huoletta jättää SelfCooking Centerin kypsentämään kalkkunasi yön yli, jolloin se on aamulla valmis. Jos kypsennät päiväsaikaan ollessasi paikalla, niin SelfCooking Center kertoo sinulle hetkessä, että kypsennys kestää noin kolme tuntia.

Vinkki

Voit myös keittää suolaliemen, jossa on 9% suolaa ja 3% sokeria per litra vettä. Jäähdytä liemi, upota kalkkuna liemeen ja pidä se jääkaapissa vuorokauden ajan ennen paistoa. Näin menetellen et tieten-

kään enää suolaa kalkkuna ennen paistamista, vaan vain kuivaat ja maustat sen, kuten edellä kuvattiin. Upottamalla kalkkuna vuorokaudeksi liemeen, se maustuu paremmin.

MUHENNETUT INKIVÄÄRIPERUNAT

- LTR MAITOA
- KG PERUNAA KUUTIOITUNA
- 1 KG BATAATTIA KUUTIOITUNA
- 180 G VOITA
- 180 G VEHNÄJAUHOJA
- 30 G INKIVÄÄRIÄ RAASTETTUNA
- SUOLAA JA VALKOPIPPURIA
- 20 G KORIANTERIA SILPOTTUNA
- KANANLIENTÄ
- 300 G PURJOSIPULIA VIIPALOITUNA

Metos VarioCooking Centerillä saat helposti tehtyä muhennettuja inkivääriperunoita. Paloittelut perunat ja bataatit voit helposti kypsennää hyödyntämällä kypsennysprosesseja ja -koreja.

Valitse käyttöpaneelin kuvavalikosta kasvikset/keitetyt perunat/pieni sekä kypsennys koreissa. Metos VarioCooking Center aloittaa veden täytön ja kuumennuksen

välittömästi. Kun vesi on kuumaa, laite ilmoittaa, että kypsennys voi alkaa. Aseta perunat kypsennyskoriin ja kori laitteen koripidikkeen. Aseta kypsennysmittari kolmen perunapalan läpi ja paina ok. Laitte laskee korin veteen ja keittää tuotteen optimaaliseen kypsyyteen. Kun perunat ovat kypsiä, kori nousee automaattisesti keitinvedestä. VarioCooking Center kysyy haluatko jatkaa. Ota perunakori pois ja aseta bataateilla täytetty kori tilalle. Valitse ajaksi 5 min ja paina ok. Keittokori laskeutuu automaattisesti alas ja nousee ylös, kun bataatit ovat kypsiä.

Bechamel-kastiketta tehtäessä, valitse kypsennysprosessivalikosta kastikkeet/bechamel/velouté. Määritä kuullotusasteeksi keski ja ajaksi 10 minuuttia. Sen jälkeen seuraa VarioCooking Centerin helppoja ohjeita: esimerkiksi kuullotusvaiheessa lisää voita, inkivääriä ja jauhoja. Hetken kuluttua VarioCooking Center kehottaa lisäämään maitoa ja kananlientä. Se myös kertoo sinulle kuvan avulla milloin sinun tulee hämmentää kastiketta.

Kun kastike on valmis, lisää siihen kypsät perunat ja bataatit. Lisää myös suikaloidut purjosipulit sekä mausta suolalla ja pippurilla. Voit myös lisätä hiukan kurkumaa, jolloin saat pirteän värisen perunamuhennoksen.

VANILJA-PAPRIKAHÖYSTÖ

Tämä kasvislisäke on helppo vakuumoituna Metos Vario Cooking Centerillä sousé-vide-toiminnolla.

- 600 G KELTAISTA PAPRIKAA
- 600 G PUNAISTA PAPRIKAA
- 600 G VIHREÄTÄ PAPRIKAA
- 600 G PUNASIPULIA
- KPL VANILJATANKOJA
- KPL TIMJAMIN OKSAA
- 1 DL VAHVAA KANANLIENTÄ
- 1 DL VAAHTERASHIRAPPIA
- 30 G BASILIKAA
- ROSEPIPPURIA
- MUSTAPIPPURIROUHETTA
- SUOLAA

Poista paprikasta kota ja leikkaa paprikaliha suuriksi kolmikulmaiseksi paloiksi. Leikkaa kuorittu punasipuli lohkoiksi ja erottele ker-

rokset.

Kaada kaikki raaka-aineet lämmönkestäviin vakuumpusseihin. Jaa aineet tasaisesti ja litteästi pussiin ja vakumoi se 50 millibaariin.

Valitse Metos VarioCooking Centeristä manuaalitoiminto keittäminen vedessä, lämpötilaksi +86 °C ja keittoajaksi 12 minuuttia. Lisää 10 litraa vettä automaattitoiminnolla. Valitse keittäminen koreissa-toiminto ja sen jälkeen esilämmitys. Aseta keittokori paikoilleen. Kun oikea lämpötila on saavutettu, aseta vakuumpussit koriin. Valitse valikosta ok, jolloin kori laskeutuu automaattisesti alas ja nousee ylös, kun tuote on valmis. Tämän kypsennystoiminnon voit helposti tallentaa ohjelmaksi VarioCooking Centerin ohjelmakirjastoon.

Paavo Lintunen

Voihan E-koodi! Elintarvikkeiden lisäaineet kohua tyhjästä vai painava viesti

Ei liene kukaan ravintola-, ravitsemis- ja ammattikeittiöalaa seuraava ole voinut välttää törmäämästä keskusteluun elintarvikkeiden lisäaineista. Monissa perinteisissä viestimissä aihe on ollut esillä, jos ei nyt ihan päivittäin, niin ainakin lähes viikottain. Sosiaalisessa mediassa puolestaan aihe on läsnä joka päivä ja joka tunti. Mistä oikein on kysymys? Onko syntynyt keskustelu tarpeeton tai vain asioita huonosti tuntevien synnyttämä aiheeton kohu? Joidenkin mielestä se on juuri sitä. Mutta voidaan myös kysyä, että mitä pahaa tai epäedullista on siinä, että kuluttaja haluaa tietää mitä suuhunsa laittaa tai että hän haluaa syödä mieluummin ruokaa, jonka maku, rakenne ja ulkonäkö on syntynyt pelkillä puhtailla raaka-aineilla?

Viime aikojen muutokset kuluttajien mielipiteissä ovat olleet erittäin nopeita ja suorastaan äärimmäisiä. Myöskään niiden vaikuttavuutta ei

liene kukaan voi enää kyseenalaistaa. Jos monet suuret kaupungit ja ruokapalvelujen tuottajat uusivat satoja reseptejään, niin ei sitä ihan pienestä syystä tai mielijohteesta tehdä. Kuluttaja on osoittanut kenen päässä on kruunu, kenen taskussa lompakko ja kenen lompakossa niitä hieman heikossa hapessa olevia euro-merkkisiä äänestyslipukkeita.

Eniten otsikoissa ollut ja myös sinne jäänyt lisäaine natriumglutamaatti (E 621) on saanut kannettavakseen suuren osan koko lisäainekeskustelun taakasta. Vaikka se ei ole elintarvikeli-säaineista edes olemassa olevan tiedon mukaan kaikkein hankalin, niin sen nimissä on käyty koko keskustelua ja maininta "ei sisällä natriumglutamaattia" on ollut hyväksyttävyyden vähimmäisvaatimus jo lähes tuotteelle kuin tuotteelle. Monien suurienkin kaupunkien ruokapalvelut ovat lopettaneet natriumglutamaattia sisältävien liemi- ja kastikeainesten käytön kokonaan. Ensimmäisenä sen teki Espoo (vuonna 2009) ja perässä ovat tulleet mm. Helsinki ja Tampere. Samanlaisia liikkeitä on tehty myös catering-yritysten puolella. Satoja reseptejä on muutettu, koska paine asiakkaiden suunnalta on ollut niin vahva ja kestävä.

Hiljattain Porvoossa kysyttiin suurelta joukolta koululaisia heidän mieliruokiaan. Kisassa erinomaisesti menestyneet pinaattiletut kuitenkin poistettiin listalta ainakin toistaiseksi, koska tuote sisälsi natriumglutamaattia. Moni on varmasti ihmeissään. Erään kunnan ruokapalvelupäällikkö tuskaili jo lisäainekeskustelun seuraavaa vaihetta. Nyt, kun natriumglutamaattista on päästy eroon, niin jotkut kuluttajat ovat

ottaneet silmätikukseen sitä toisinaan korvaavan hiivauutteen. Se on arominvahvenne, joka usein sisältää luontaisesti myös glutamiinihappoa ja muodostaa umaminmakua, mutta sillä ei ole E-koodia. Sen avulla teollisuus yrittää välttää E 621 -ongelmaa. Nyt siis jo hiivauute-sanan näkeminen tai kuuleminen on alkanut "aiheuttaa näppylöitä" tai ainakin herättänyt ärtymystä.

Monet lisäaineet ovat aivan luonnollisia ja niitä esiintyy luonnostaan useissa elintarvikkeissa. Esimerkiksi vihreässä omenassa on luonnostaan kymmentä ainetta, joilla on myös E-koodi. Samaa E-koodimäärään pääsee helposti puolukapiirakka. Kananmunassa on ihmisen elimistön solukalvojen luonnollista rakenneainetta lesitiiniä, lisäaine sekin (E 322). Myös glutamiinihappoa esiintyy luonnostaan elintarvikkeissa, esimerkiksi parmesanjuustossa, pavuissa ja parsakaalissa. Lisätty natriumglutamaatti saattaa aineelle herkistyneille ihmisille aiheuttaa oireita siinä missä luontainenkin glutamiinihappo. Ratkaisevinta lienee aineen määrä, ei se, onko sitä tuotteessa luonnostaan tai tarkoituksella lisätynä.

Aiemmin tänä vuonna valtakunnan päählehdin Helsingin Sanomien jutussa kuluttajat ja toimittaja kysyivät ihan oikeutetusti, miksi perunasoseen valmistamiseksi tarvitaan lähes 15 valmistusainetta, kun se "perinteinen oikean oman mummon" perunasose tehtiin vain perunoista, maidosta, voista ja suolasta. Toisaalta, jos mummo ei perunoita aivan ylikypsiksi keittänyt, niin saattoipa perunoihin jäädä hitusen C-vitamiinia eli askorbiinihappoa. Sitä voidaan valmistaa myös kemiallisesti ja tuote on identti-

nen luonnossa esiintyvän aineen kanssa. Kemiallisesti valmistetun askorbiinihapon E-koodi on E 300.

Makkaroissa ja lihajalosteissa käytetään värin ja säilyvyyden parantamiseksi muun muassa natriumnitriittiä (E 250). Lisäaineesta johtuen pienten lasten ei tulisi nauttia suuria määriä tätä ainetta sisältäviä tuotteita. Natriumnitriitillä torjutaan mm. vaarallista Clostridium botulinum -bakteeria, joka voi aiheuttaa jopa hengenvaarallisen ruokamyrkytyksen. Lisäksi meidän kulttuurissamme ainakin tähän asti punaisempi makkara on myynyt paremmin kuin kalpean harmaa.

On myös väitetty, että makkaraa ei voi tehdä ilman natriumnitriittiä ja että sille ei olisi ostajia. Tämä ei pidä paikkaansa. Esimerkiksi makkaroita ja nakkeja, joihin ei valmistusvaiheessa ole lisätty natriumnitriittiä, on jo markkinoilla. Todennäköisesti näille tuotteille on tänä päivänä myös kasvavaa kysyntää. Kuluttajien pohdittavaksi jää, kuinka tällaisten nitriittittömien lihajalosteiden maku, ulkonäkö, rakenne ja hinta, vastaavat heidän vaatimuksiaan. Varmaa on, että on olemassa kuluttajia, jotka haluvat eroon nitriitistä, mutta eivät makkarasta. Tämä voidaan parhaiten testata markkinoilla. Moni tuote, jossa lisäaineiden käyttöön ja määrään on kiinnitetty huomiota, on viime aikoina menestynyt.

Tuskin monen viikon säilyvyykskään on ainoastaan kuluttajien toive. Jos tuoteomaisuudet muutoin ovat kunnossa, niin tuskin "viikon vanha" nitriititon makkara myisi huonommin kuin esimerkiksi "kolme viikkoa vanha" nitriittimakkara".

Viranomaiset ja elintarvikevalmistajat tietävät, että elintarvikkeiden turvallisuudesta ei kannata tinkiä ja riskit on hallittava. Siinä he ovat oikeassa. Mutta nykyisin lisäaineita käytetään paljon myös kaikkeen muuhun vähemmän välttämättömään. Tuskinpa asiakkaat ovat vaatineet tuotteille kuukausien hyllykää tai sitä, että kesämökille talveksi unohtunut kakku on vielä seuraavanakin kesänä tarjoilukelpoisessa kunnossa.

Esimerkiksi eräs monesta kaupasta löytyvä juotava, rasvaton jogurtti tuntuu äkkiseltään hyvältä ja raikkaalta välipalalta, mutta ainesluettelon 19 valmistusainetta eivät ainakaan lisää tuotteen viehätystä. Viimeisimpänä viranomaisiakin huolestuttavana trendinä Suomesta on loppumassa voi, koska erilaisin lisäainein ja keinoin voitiin näköiseksi valmistetut erilaiset levitteet eivät enää kelpaa kuluttajille.

Osaavat ruokapalvelujen tuottajat ovat jo vastanneet kuluttajien huutoon ja vähentäneet lisäaineiden käyttöä. Se on ehkä vaatinut hieman lisää ponnistelujä, mutta samalla on näytetty toteen, että lisäaineiden määrää voidaan vähentää ja tuotteista saadaan maukkaita ja näyttäviä ilman niitäkin. Nyt kun pohjoismainen ruokakulttuuri ja puhdas, tuore ja lähellä tuotettu ruoka on nosteessa, niin myös suomalaisilla ammattikeittiöillä on oiva tilaisuus näyttää osaamistaan ja valmistaa ja tarjota ruokaa, jonka maku ja rakenne tehdään ammattitaidolla ja hyvistä raaka-aineista eikä lisäaineilla.

Tänään on kysyntää luontaiselle eikä niinkään luontaisen kaltaiselle saati keinotekoiselle ruoalle. Jokainen palveluntarjoaja päättäköön, onko

asiakkaiden vaatimus aidosta ilman tarpeettomia vippaskonsteja valmistetusta ruoasta kohtuuton tai aiheutuuko siitä jollekin vaaraa. Ehkäpä tämä vaatimus ei olekaan vain pienen asiaa huonosti tuntevan ryhmän julkisuushakuista vouhotusta, vaan painava vaatimus aitojen luonnollisten makujen puolesta. Ehkäpä tässä onkin eri osapuolille myös siemen monenlaisen hyvään ja kysyntään vastaaminen olisi sittenkin mahdollisen lisävaivan väärti. Keskustelua ja yhteydenpitoa asiakkaiden kanssa ei kannata väheksyä tai laiminlyödä, koska asiakkaillehan me ruokapalveluja tuotamme.

Juha Jokinen

Käsitteitä:

Lisäaine: elintarvikkeeseen tarkoituksella lisätty aine, jolla esimerkiksi pyritään parantamaan tuotteen säilyvyyttä (esimerkiksi säilöntäaine) tai vaikuttamaan tuotteen rakenteeseen (esimerkiksi hyytelöimisaine).

Luontainen lisäaine: esiintyy luonnossa, esimerkiksi lesitiini (E 322)

Luontaisen kaltainen lisäaine: valmistetaan kemiallisesti, mutta on kemialliselta rakenteeltaan samanlainen kuin luonnossa esiintyvä aine, esimerkiksi arkorbiinihappo (E 300)

Keinotekoinen lisäaine: ei esiinny luonnossa, kemiallisesti valmistettu, esimerkiksi amarantti E 123)

E-koodijärjestelmä: Euroopan unionin järjestelmä elintarvikkeiden lisäaineille (E + numero), joka kertoo, että Euroopan unioni on arvioinut lisäaineen turvalliseksi.

Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa helmikuun 2012 loppuun saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauxsin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



Lea Eriksson 0204 39 4616
Tony Heikkilä 0204 39 4421
Arja Söderholm 0204 39 4466

Tarjouksia

METOS-VAKUUMIPAKKAUSLAITE



Compact Gastrovac Eco pöytämalli

1995,- €

-26%

Pöytämallinen Metos Compact Gastrovac Eco -vakuumpakkauslaite on tehokas perusmalli ammattikäyttöön.

Laitteessa on analoginen aikaohjaus sekä yksiosainen saumauslista kammion etuosassa. Vakiona tunnistinohjaus, pehmeä vakuumointi ja kaksoissaumauslista. Prosessia voidaan seurata kammion läpinäkyvän kannen läpi. Tukeva ruostumatonta teräsrakenne. Hygieninen ja helppohoitoinen muotoilu.

Compact	Koodi	Mitat mm	Kammion mitat mm	Saumauslista mm	Pumppu m³/h	Sähköliitäntä	alv 0%
Gastrovac Eco pöytämalli	4221528	435x520x450	330x340x140	1 x 320 edessä	16	230V 1~ 0,7 kW 6A	1995

Vakuumpussit	Koodi	Paksuus	Koko mm	Laatikossa kpl	alv 0%
Vakuumpussi 160x300	4163670	80 my	160x300	2400	179
Vakuumpussi 250x300	4163672	80 my	250x300	1400	139
Vakuumpussi 300x500	4163674	80 my	300x500	800	159
Vakuumikeittopussi 160x300	4163680	130 my	160x300	1500	235
Vakuumikeittopussi 250x300	4163682	130 my	250x300	1000	189
Vakuumikeittopussi 300x500	4163684	130 my	300x500	500	244

449,- €

-25%



Metos MenuMaster RCS511DS

METOS MENU MASTER MIKROAALTOUNI

Metos MenuMaster RCS511DS-uunissa on sisävalo, lasiovi sekä helppokäyttöinen, valaistu säätöpyörä 10 sekunnista 10 minuuttiin. RCS511DS-uunin vuoraus on ruostumatonta terästä. Uunikammion tilavuus on 34 litraa, GN 1/2-200.

Metos	Koodi	Mikroaaltoteho	Kammio mm	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
RCS511DS	4133282	1100 W 5 tehoaluetta	368x381x216	559x483x349	230V 1~ 1,5 kW 13A	449

Tarjouksia

TASOVAUNU

Kahvallinen Metos-tasovaunu on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. Tasoissa on reunakorotus. Kuulalaaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Maksimikuorma kaksitasoisilla on 80 kg. FLAT PACK - vaunut toimitetaan litteässä pakkauksessa osina. Vaunut on helppo ja nopea koota mukana toimitettuna.

Kaksi tasoa, tasojen väli 495 mm

Metos tasovaunu	Koodi	Mitat mm	Tasot	alv 0%
SET-75/2	4554070	765x585x800*	2 kpl	329
SET-75/2 Flat pack	4554218	765x585x800*	2 kpl	299

*kahvaan 900 mm

329,- €

Valmiiksi koottu

-28%



Metos SET-75/2

299,- €

Flat pack toimitetaan osina

-28%

TERMOSKANNUT

Metos	Koodi	alv 0%
Viputermos 2,2 l	4126575	79
Termos hanalla 2,4 l	4157318	149

79,- €

-21%



Viputermos

149,- €

-23%



Hanallinen termos 2,4 l sisältää varamittalasin sekä lasinpesuharjan

METOS-LÄMMITYSSIRKULAATTORI



-25%

799,- €

2190,- €

-23%

Metos-sirkulaattorit Pearl ja Diamond

- Helppo käyttää
- Pikakiinnitys astian reunaan
- Myös GN-astioihin sopivat mallit
- Kätevä kuljettaa mukana, sopii erinomaisesti catering-keittiöille
- Korkealaatuiset tuotteet, vahva pumppu
- Rst-suojarilä
- Helppolukuinen näyttö
- Varoitussignaali jos nestettä häviää tai jos lämpötilojen raja-arvoja ylitetään
- Erittäin tarkka lämpötilakontrolli

Diamond

- säätöalue 20-95°C
- ylikuumenemissuoja
- 3 ajastinta hälytyksellä
- 3 ohjelmoitavaa lämpötilaa
- anturiliitäntä
- nestemäärän kontrolli
- HACCP-valmius

Pearl

- säätöalue 20-95°C
- ylikuumenemissuoja
- ajastin hälytyksellä
- nestemäärän kontrolli

Sirkulaattori	Koodi	Mitat mm	Syväys mm	Tarkkuus °C	Näytön erottelu	Max. tilavuus L	Sähköliitäntä	alv 0%
Pearl	4163540	133x212x330	165	±0,03	0,1	58	230V 1~ 2,0 kW 10A	799
Diamond	4163542	133x212x330	165	±0,03	0,01	58	230V 1~ 2,0 kW 10A	2190

Lähiruokaa ja suomalaisia makuja

Muutama vuosi sitten kulinaristit tai sellaisena itseään pitäneet nykyttelivät asiantuntevasti, kuinka vesipuhvelin maidosta valmistettu mozzarella-juusto pääsi taivaallisesti esiin ilmakeiväisen kinkun, prosciutton, suolaisen hienostuneeseen makuun yhdistettynä tai päinvastoin. No hyvä yhdistelmähän tuo varmaan onkin. Oleellista takavuosien ajattelussa taisi olla kuitenkin se, että parhaina raaka-aineina ja tuotteina pidettiin niitä, jotka rahdattiin jostakin vähän naapurina kauempaa. Tänäpäni moni asia on toisin ja suomalaisesta palvikinkustakin halutaan nyt puhua huipputuotteena.

Suomalainen ruokakulttuuri on hyvässä nousukiidossa. Pääministeri Jyrki Kataisen hallituksen ohjelmassa mainitaan ruokasektori tulevaisuu-

den kasvualaksi. Siinä otetaan voimakkaasti kantaa luomu- ja lähiruoan osuuden kasvattamiseksi osana suomalaista maataloutta. Kuluttajille tämä merkitsee kenties lisääntyvää tuotantoketjun läpinäkyvyyttä. Tietoisuus siitä, mitä suuhumme laitamme, oletettavasti kasvaa. Hienoa, että tahdonilmaus ruokakulttuurimme hyväksi on nyt annettu korkealtakin taholta – sanoista tekoihin siis.

Luomun ja lähiruoan korostaminen herättää mielipiteitä niin puolesta kuin vastaanakin. Luomua torpataan ainakin sillä, että tuotantotapa ei kykenisi kattamaan kysyntää – vuoroviljely ei siis ole tehokasta maankäyttöä ja täsmälannoitteetkin nähdään välttämättömiksi. Luomuviljelijät puolestaan kertovat sadon olevan kohtuullinen ja että tuotteista maksetaan parempaa hintaa kuin tehomaatalouden tuotteista. Kenties molemmille tuotantotavoille löytyy oma paikkansa ja perusteensa.

LÄHIRUOKA ON SUOMALAISTA

Toisin kuin luomu, lähiruoka on hieman epämääräisempi käsite. Valtaosa suomalaisista pitää lähiruokana Suomessa tuotettua ruokaa. Tämä on loistava lähtökohhta ja varsin hyvä määritelmä lähiruoalle myös suomalaisissa ammattikeittiöissä. Ne keittiöt, jotka haluavat nähdä lähiruoan

oman maakunnan tai jopa oman paikkakunnan tuotteina, ovat lähteneet jalostamaan omaa ruokatuotettaan rohkeasti yksilölliseen suuntaan. Eväitä oman kilpailukyvyyn varmistamiseksi on silloin rakennettu ruokatuotteen ehdoilla niin vankasti kuin se vain on mahdollista.

Lähiruoasta puhuttaessa on tärkeää, että ei tuomita ketään. Suomi on laaja maa, jossa tiukemmin rajatun lähiruoan tarjoaminen ei onnistu jokaisessa maakunnassa yhtä helposti. Tuotantokeittöiden haaste lähituottajien raaka-aineista valmistetun ruoan tarjoamiseksi on suuri kysyntä, johon yksi tai kaksi tuottajaa eivät kykene vastaamaan. Tämä pitää varmasti paikkansa.

SANOISTA TEKIOIHIN

Mitä sitten pitäisi tehdä, jos lähiruoka-ajattelun ei haluta näivettyvän vain harvojen puuhasteluksi? On selvää, että lähituottajien tuotteita ei voi tilata omalta koneelta niillä koodeilla, jotka järjestelmäämme on valikoitu. Jos lähiruoka nähdään tavoittelemisen arvoiseksi, pitää uhrata aikaa löytääkseen tuottajia tai mielellään heidän yhteenliittymiään ja muokata omaa tilausjärjestelmää aiempaa joustavammaksi. Kilpailutuksen pisteytyksiäkin pitää varmasti painottaa osin uusilla arvoilla. Eikä tässä ollut läheskään kaikki – työtä siis vaaditaan. Tuottajapuolella ainakin

tuntuu olevan halua yhteistyön lisäämiseen – näin on syytä uskoa.

Ajattelutavoissa on kieltämättä vienoa virettä haluan tehdä asioita uudella tavalla. Monet suuretkin organisaatiot tutkivat mahdollisuuksia saada alihankkijoita paikallisista tuottajista. Tavoitteena on varmistaa entistä luotettavammin raaka-aineiden laatu, mutta myös löytää juuri omaan tuotantoon soveltuvia räätälöityjä tuotteita tai niiden osia. Tilaisuus lisätä omia vaikutusmahdollisuuksia raaka-aineita hankittaessa ei sekään ole vähäinen. Parhaassa tapauksessa lopputuloksena on ruokatuote, joka ilmentää oman maakunnan kulttuuria. Kuntatalouskaan ei pistäne pahakseen, jos eurot pyörivät omalla seudulla.

LOGISTIikka VAI RUOANVALMISTUSTA?

Olipa taidolla tuotettu raaka-aine sitten omalta paikkakunnalta tai jostain kauempaa Suomesta, pitää ensiluokkaisen raaka-aineen kiteytyä ruokatuotteena lautasella. Hyvä maku on keittiöiden jokapäiväinen haaste, jonka merkitys kasvaa kuluttajien vaatimusten tiukentuessa. Lähiruoka ei ole edellytys sille, että voidaan puhua mausta kokonaan uusista lähtökohdista, mutta tilaisuus on herkullinen. Saattaahan olla, että ammatti-

keittiöt ovat matkalla prosessoitujen makujen maailmasta ainakin osaksi aikaan, jolloin maku, tuoksu, ulkonäkö ja suutuntuma syntyivät itse raaka-aineista. Tähän vaadittiin tietenkin aikaa – mikään ei tässä mielessä ole menneistä ajoista muuttunut, mikäli tavoitteenamme on hyvä ja aito maku.

Nykyaikaisen tuotantokeittöiden haaste lienee juuri ajan niukkuus. Kiire on kova – ruoka pitää saada nopeasti kuumaksi, jotta se ehditään pakkaamaan ja lähettämään edelleen palvelukeittiöistä tarjottavaksi. Tässä ruokakulttuurimme nousukiidossa voi ehkä hyvällä syyllä kysyä, muistuttavatko tuotantokeittiömme nykyisin enemmän logistiikkakeskuksia kuin keittiöitä. Onko niissä vielä aikaa oleelliseen ja prosesseista puhuttaessa: mikä onkaan se ydinprosessien äiti?

RUOKAKETJU ON KOKONAISUUS

Jokainen organisaatio päättää tietysti itse oman strategiansa. Yllättävän moneen strategiaan on tosin kirjattu luomu ja lähiruoka aivan kuten maamme hallituksen ohjelmaankin. Se tuskin riittänee, vaan ajatusten toteuttamiseksi vaaditaan myös resursseja tai ainakin niiden kohdentamista uudelleen. Keittöiden tuotantolaitteita voidaan kenties käyttää tehokkaammin, kun samaan aikaan henkilöstön ammattitaitoa hyö-

dynnetään tuottavammalla tavalla jalostusarvoa kasvattaen. Lisää rahaakin muutokset varmasti tarvitsevat.

Yksittäisten kulujen seuraamisen sijaan päättäjiltä vaaditaan taas kerran kykyä nähdä tulevaisuuteen. Elintarvikeketjua tulisi tarkastella avoimena kokonaisuutena, jota pitäisi kehittää alan toimijoiden keskuudessa siten, että lopputuloksena voisimme jonakin päivänä määritellä tuntomerkit alan kestäväille kehitykselle. Tähän ketjuun kuuluvat kaikki tuottajista tuotantokeittiöihin. Kyseessä on kokonaisuus, jonka viimeiselle viivalle on hyvät edellytykset piirtää positiivinen merkki. Voittajia olisivat kaikki.

Tulevaisuus näyttää, jäävätkö lähiruoka ja luomu villityksiksi vai kehkeytykö niistä megatrendejä, jotka ovat tulleet jäädäkseen. Omien rajojemme ulkopuolelle katsottaessa, voidaan sanoa suomalaisten kuuluvan etuoikeutettujen kerhoo monessakin suhteessa. Globaali ruokapula ei ole arkipäivää näillä leveysillä ja vaikka ruoan hinta nouseekin, niin meillä on silti sitä varaa ostaa. Olisiko nyt kuitenkin aika katsoa kaikkea sitä mikä näkyy, etsiä vaihtoehtoja sekä luoda uutta ja itsenäistä, suomalaista ruokakulttuuria?

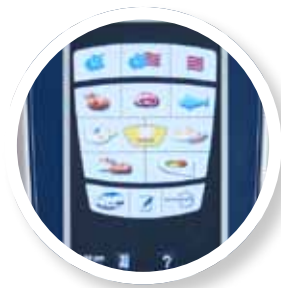
Petri Jurvanen



Petri Jurvanen
kehityspäällikkö

Metos SelfCooking Center whiteefficiency

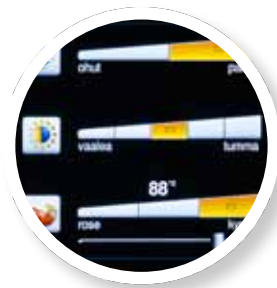
paras kypsennyslaite ikinä on nyt Suomessa!



Tuttu ylivoimainen
kypsennysprosessin hallinta



Helppo, nopea ja opastava



Puhuu sinun kieltäsi



Uusi ainutlaatuinen
Efficient Level Control (ELC)



Vaativaan leivontaan



Tasalaatuisuus



Automaattinen CareControl
-puhdistus ja kalkinpoisto



Kypsennystekniikaltaan
ylivoimainen





Efficient LevelControl®



HiDensity Control®



Kypsennyskeskuksen uusi mallinimi whiteefficiency (white= valkoinen, efficiency= tehokkuus) on saanut nimensä keittiöstä. Valkoinen on puhtauden väri. Se on keittiön väri. Kokin työasu on valkoinen. Usein myös pöytäliinat ja lautaset ovat valkoiset. Tehokkuus tarkoittaa monipuolisuutta, helppokäyttöisyyttä ja energia- tehokkuutta. Laite, jolla on kaikki nämä piirteet, auttaa parhaiten ammattikeittiötä menestymään taloudellisesti samalla ympäristö huomioiden. Kun samalla kerralla ja samassa ajassa voi tehdä enemmän, energiankulutus ja hävikki pienenevät. Tätä tarkoittaa whiteefficiency.



Kypsennyskeskus -tuotesegmentin toinen sukupolvi on nimeltään SelfCooking Center whiteefficiency. Sen kehittämisessä tiede- ja tutkimustyö on keskittynyt kaikkein tärkeimpään asiaan: kypsennys- ja paistotulokseen. Kypsennyslaitteen tehtävä on osata kypsentää. Se on sen tärkein ominaisuus. Kun SelfCooking Center whiteefficiency on lisäksi tehokas, monipuolinen ja ympäristöystävällinen, niin paketti alkaa olla kasassa. Hyvä paistotulos ei synny sattumalta, vaan vaatii kaikkien kypsytymiseen vaikuttavien tekijöiden ja niiden yhteisvaikutusten vankkaa hallintaa.

Kypsennyslaitteen hyvyttä voidaan arvioida sillä, kuinka paljon siitä on hyötyä ammattikeittiölle. Tämän päivän kriteereitä ovat muun muassa monipuolisuus ja tehokkuus. Entistä tärkeämpi kriteeriksi joukkoon on noussut ympäristöystävällisyys tai ekotehokkuus. Itsestään selvää on, että laitteen tulee olla helppokäyttöinen ja tässä ei riitä, että laitteessa on kosketusnäyttö ja siinä kauniita kuvia. Tärkeintä on loppujen lopuksi paistotulos. Kun se on hyvä, niin resursseissa (työ, raaka-aine, sähkö, vesi) voi säästää kaikkein eniten.

Metos toi maailman ensimmäisen SelfCooking Centerin Suomen markkinoille syksyllä 2004. Se mullisti yhdistelmäuunimarkkinat ja otti seläläisen teknisen harppauksen eteenpäin, että monet muut valmistajat eivät ole vielä seitsemän vuoden jälkeenkään päässeet edes ensimmäisen sukupolven ensimmäisen version tasolle. Tämä johtuu siitä, että automaattisten kypsennysprosessien "osaamisen rakentaminen" laitteen älyohjaukseen vaatii niin mittavaa ja laajaa erilaisten elintarvikkeiden kypsennyksen tuntemusta, tieteellistä tutkimusta ja tuhansia ja taas tuhansia käytännön testejä, että monilla laitevalmistajilla ei yksinkertaisesti ole sellaiseen tuotekehitykseen tarvittavia resursseja.

Elintarvikkeen kypsennyksen hallinta yhdistelmäuunin kaltaisessa laitteessa on ajan, lämpötilan, ilmavirtauksen ja kosteuden hallintaa. SelfCooking Center whiteefficiency siirtää erittäin tehokkaasti energiaa kypsennettävään tuotteeseen.

HiDensity Control (HDC) -tekniikka huolehtii siitä, että kaikki kypsennystilassa kiertävä ilma pakotetaan virtaamaan lämmitysvastusten läpi.

Höyryä muodostuu entistä enemmän ja entistä nopeammin ja höyrytoiminnolla asetettu lämpötila saavutetaan vain ja ainoastaan höyryn avulla käyttämättä apuna lämmitysvastuksia. Näin saadaan nopeasti kylläinen höyry ja sitä kautta paras mahdollinen kypsennyslaatu. Tämä mahdollistaa jopa tuoreen raviolin kypsennyksen höyryssä ensiluokkaisesti.

SelfCooking Center whiteefficiencyn puhaltimissa ei ole yhtä, kahta tai kolmea nopeutta, vaan lähes rajattomasti eri nopeuksia. Lisäksi puhaltimet vaihtavat pyörimissuuntaa ja -nopeutta kypsennettävän tuotteen, täyttöasteen ja kypsennyksen etenemisen mukaan.

SelfCooking Control -älyprosesseja on kehitetty edelleen ja niitä on määrällisesti noin 15% enemmän kuin edellisen sukupolven viimeisessä versiossa. Kypsennysprosesseja käyttämällä laadukas lopputulos saavutetaan helposti ja ekotehokkuus on optimaalinen. SelfCooking Center whiteefficiency optimoi energian käytön, jolloin sähköä ja vettä ei käytetä yhtään enempää kuin on tarpeen.

Efficient LevelControl -toiminto on kokonaan uusi ja yksi uuden SelfCooking Center whiteefficiencyn keskeisistä ominaisuuksista. Sen avulla voidaan useita erilaisia, mutta samantyyppisiä tuotteita kypsennää samanaikaisesti. Ajan ja energiansäästö on melkoinen, kun esimerkiksi monet hotelliaamiaispöydän tuotteet, kuten paistettu pekoni, paistettut tomaatit, paistettu kananmunat, makkarat, lihapyörykät, jne., voidaan kypsennää samanaikaisesti. Kaikki kypsyvät juuri oikean ajan, koska jokaiselle tuotteelle on oma ajastin, joka huolehtii kypsennysajasta huomioiden ei vain kypsennystilan ovien aukaisut, vaan myös kypsennystilan täyttöasteen.

Koska ammattikeittiön kannalta tärkeintä on hyvä kypsennystulos, niin se on asia, josta ei tingitä. SelfCooking Center whiteefficiency ei pyri säästämään energiaa tai aikaa, jos lopputuloksesta joudutaan tinkimään, koska huono paistotulos on kaikkein suurinta tuhlauksia. Pahimmassa tapauksessa asiakas palauttaa annoksen ja joudutaan



tekemään uusi, jolloin aikaa ja energiaa kuluu vähintään kaksinkertainen määrä. Asiakas voi myös pettymyksen takia jättää tulematta uudelleen. Sitäkään ravintola ei toivo. Paras mahdollinen kypsennystulos on sekä taloudellisen menestyksen että ekotehokkuuden kulmakivi. Mikään ei siis ole muuttunut. Tavoitteen on oltava tyytyväinen asiakas. Tässä kypsennyslaite auttaa parhaiten, kun sillä voi kypsennää mahdollisimman paljon eri tuotteita ja mahdollisimman laadukkaasti.

Vaikka itse kypsennystekniikka on vaativaa ja monimutkaista, niin laitteen käytön pitää silti olla helppoa. SelfCooking Center whiteefficiencyn käyttölogiikka on helppo: valitse kypsennysprosessi, määrittele haluamasi lopputulos, siinä kaikki! Laite neuvoo käyttäjää käyttäjän kielellä, erilaisilla äänimerkeillä ja liikkuvalla kuvalla sekä kertoo myös miten prosessi etenee. Käyttäjälle tulee tunne, että homma on hallinnassa ja hänellä jää enemmän aikaa oleellisempiin keittiötoihin kuin jatkuvaan kypsennyksen valvontaan ja säätämiseen.

SelfCooking Center whiteefficiency on eräänlainen paluu tärkeimmän asian, ylivoimaisen kypsennys- ja paistotuloksen, äärelle hyödyntäen viimeisintä teknologiaa. Mikään kypsennyslaite ei tarjoa ammattikeittiölle enemmän etuja kuin kypsennyslaite, joka osaa tehtävänsä: kypsennyksen.

Juha Jokinen



Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

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
- Lähetan 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:

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

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

www.metos.com

Kuvaus	Kantavuus	Tuotenumero	Sarja	Tuotteen nimi	Huoltokausi	Hinta
...
...
...
...
...

Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme www.metos.com/
tuotteet -valikon alta

Testaa tietosi netissä

Metoksen nettisivuilla olevasta Testaa tietosi -osiosta löydät astiapesua ja energian tehokasta käyttöä käsittelevät tietopakettit. Näiden sähköisten oppimateriaalien avulla voit testata ja kehittää ammatillista osaamistasi.

Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tekee testeistä tehokkaan oppimisvälineen.

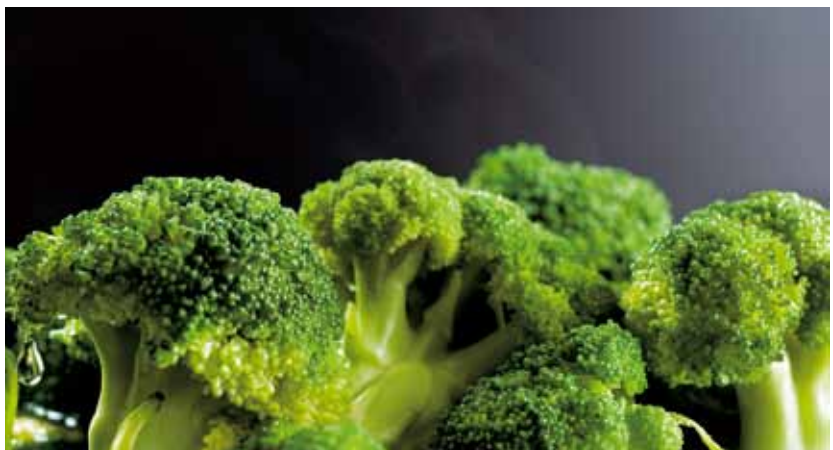
Oppimateriaalit löydät osoitteesta www.metos.com painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2012 aikana pelin hyväksytyin arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on littalan Aalto -teräsvati.



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



Tasainen paistotulos merkitsee pienempää hävikkiä, pienempää energiankulutusta ja säästää työajassa.



metos
kitchen intelligence®



Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta



Kiitämme kaikkia yhteistyökumppaneita kuluneesta vuodesta. Perinteiseen tapaan emme lähetä joulutervehdyksiä, vaan lahjoitamme siihen varatun summan yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuonna 2011 kohteena on Pelastusarmeijan ruoka-apu. Lahjoitetuilla varoilla annetaan vähäosaisille lapsiperheille henkilökohtaisesti ruokaostoksiin oikeuttavia lahjakortteja.