

# metos

UUTIS ET

Metos Oy Ab [www.metos.com](http://www.metos.com)  
Ahjonkaarre 04220 Kerava  
Puhelin 0204 3913 ISSN 1238-9056

2/2010

## Kierroksella keittiöissä

Scandic Vierumäki  
Tuusulan keskuskeittiö  
TYKS  
Dyreparken

## Metos Center

Pikajäähdyttävä kombipata testattavanasi

**Uusi järjestelmä  
energian- ja vedenkulutuksen  
mittaamiseen**

**Ruoka valmistetaan  
kylmänä Tuusulassa**

*Reilut syystarjoukset*



metos UUTISET NRO 2/2010

# A LA CARTE

## Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Scandic Vierumäki
- 10 Tuusulan keskuskeittiö
- 16 TYKS
- 26 Dyreparken

## Metos Center ja koulutus

- 20 Loppuvuoden käyttökoulutukset
- 21 Testaa energiatietämyksesi netissä

## Uutuuksia

- 22 Pikajähdyttävä Proveno-kombipata Metos Centerissä
- 33 Start jää- ja pakastekaapit
- 33 Pinnoitetut GN-astiat
- 36 Paneotrad -menetelmä

## Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 20 Kiiharissa käytetty keittiölaite
- 22 Veden kulutuksen mittaamisesta
- 24 Paavon resepti

## Tarjouksia

- 34 Laitetarjoukset
- 33 Noutomyymälä palvelee

## Poimintoja

- 14 Vuoden Kokki
- 21 Nimityksiä

## Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 39 Metos Uutiset -palvelukortti
- 39 [www.metos.com](http://www.metos.com)



10



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

Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4254, juho.mayry@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.



14



## PÄÄKIRJOITUS

Ravintola-ala elää monien arvioiden mukaan uuden nousun kynnyksellä. Eri tahoilta kantautuneet viestit ovat antaneet toivoa siitä, että ulkona ateriointi ottaisi yhä suuremman roolin meidän suomalaisten päivittäisessä käyttäytymisessä. Eri-tyistä uskoa on valanut heinäkuinen arvonlisäveron lasku. Samalla se on saanut alan myös suurennuslasin alle. Olemme saaneet lukea lukuisia vertailututkimuksia siitä miten verokannan muutos on näkynyt hinnoittelussa.

Yhtenä positiivisena merkinä näkisin myös Gastro-tapahtuman yhteydessä käydyin Vuoden Kokki –kilpailun. Vuosien tauon jälkeen alkuperäisellä nimellä omalle paikalleen palannut kilpailu sai erinomaista näkyvyyttä sekä messuilla että mediassa. Suomen Messujen keräämän palautteen mukaan Vuoden Kokki toi paikalle ison joukon yleisöä, joka oli tullut Gastroon nimenomaan kilpailua seuraamaan. Tämä tunnelma oli myös katsomossa selvästi havaittavissa.

Vuoden Kokki on toiminut ponnistuslautana monelle alan mestarille. Kaikkien kilpailuihin osallistuneiden mahdollisuudet uransa rakentamisessa paranevat olennaisesti - ei pelkästään voittajien. Näitä loppukilpailuun selviytyneitä taitajia löytää mestareina ja yrittäjinä niin kotimaasta kuin näyttämässä suomalaista osaamista muualla maailmassa.

Kokkikilpailuja voisi verrata mittelöihin eri taiteen alojen paremmuudesta tai vaikkapa arkkitehtikilpailuihin. Näihin liittyy aina kiihkeitä tunteita, kun erilaisia taiteellisia näkemyksiä yritetään sovittaa yhteen. Haasteena on suoritusten vertaaminen objektiivisesti. Aina voidaan kysyä olivatko kaikki parhaat mukana tai millä perusteella finalistit ja voittaja erottautuivat muita paremmiksi. Parhaimmillaan kriittinen keskustelu tuo tapahtumalle lisää näkyvyyttä, nostaa sen arvostusta ja kannustaa entistä parempaan tuomariryöskentelyyn.

Olemme hieman kateellisena katsoneet Ruotsin sekä Norjan resursseja ja kilpailumenestystä kansainvälisissä huippukisoissa. Meillä ei tahdo rahat, kädet ja jalat riittää usean tapahtuman pyöritykseen. Tämän ovat menneet vuodet ja vuosikymmenet näyttäneet. Vuoden Kokki –tapahtuman taustalla oleva säätiö Gastronomie Finlande onnistui ensimmäisessä koitoksessaan erinomaisesti. Se onnistui luomaan tapahtumalle tarpeeksi mittavat raamit, joissa avainasiana oli kaikkien osapuolten yhteistyö ja halu olla kehittämässä alan merkittävintä kilpailutapahtumaa. Näistä lähtökohdista on hyvä lähteä kehittämään seuraavaa kilpailua. Menestyksen avain on yhteistyö.

Metos Uutiset -lehden välityksellä haluan onnitella kahta tänä vuonna merkkipäiväänsä juhlivaa yhdistystä. Suomen Keittiömestarit ja Etelä-Suomen Keittiömestarit ovat molemmat päässeet 60 vuoden ikään. Toivotamme menestystä valitsemallemme tiellä jäsenistön ammattitaidon kehittämässä sekä suomalaisen ruokakulttuurin edistämässä.

**Heikki Törmä**  
Myyntipäällikkö, Metos



Scandic

# Vierumäki

*Lähiiruokaa ja  
makumatkoja Italiaan*

Ravintola Campanian keskellä on avokeittiö. Muita mausteita salissa ovat elävä tuli, laavakivigrilli ja näyttävä jälkiruokavetriini sekä viinikaappi muiden sisustuksellisten yksityiskoh-  
tien lomassa. Varsinainen tuotantokeittiö sijaitsee piilossa ravintolan takana.





Alakerrasta löydämme keilahallin ja yökerhon.

Heinolassa sijaitseva Vierumäki on tunnettu monipuolisista palveluistaan, jotka kattavat urheilun ja liikunnan koko kirjon aina huippuvalmennuksesta alan opintoihin ja kuntoliikuntaan. Alueen majoitus- ja ravintolapalvelut saivat vapuna kaivattua täydennystä, kun Scandic Vierumäki avasi ovensa. Ensi kertaa paikkaan saapuva kokee ensimmäisen vau-efektin heti pyöröovesta sisään astuessaan. Kolmanteen kerrokseen kurkottava sisäkatto, italialaistyyppinen kahvila ja lukuisat sisustusratkaisut saavat kiireisenkin asiakkaan pysähtymään ennen vastaanottotiskille menoaan.

**H**otellirakennuksen toiminnot on jaettu siten, että Scandic hoitaa majoitus- ja kokoustilat ja alueen muitakin ravintolapalveluita pyörittävä Vierumäki Country Club on ottanut vastuulleen ravintolan.

Ravintolatoimen johtaja **Päivi Koskela** tunnustautuu intohimoiseksi Italian ystäväksi. Vaikka paperilla oli aluksi muitakin teemoja, rakentui liikeidea lopulta kuin itsestään Italian ympärille.

– Lähtölaukauksena oli Torinon Slow Food -messut, joista työryhmämme keräsi valtavan määrän ajatuksia. Keittiö keskellä salia, elävä tuli, laavakivigrilli ja näytävä jälkiruokavetriini ja lukuisat pienemmät yksityiskohdat ovat saaneet alkunsa tuolta matkalta.

Vierumäen ravintoloiden ruokatuotteesta vastaava keittiöpäällikkö **Jouko Pekkola** sai vastuulleen keittiöiden suunnittelun ja varustamisen ja Päivi Koskela keskittyi saliin. Sisustusarkkitehdiksi valittiin **Kristiina Michelsson** Studio Arcibellasta.

– Olemme tehneet Kristiinan kanssa yhteisiä projekteja ennenkin. Ja Italia-teeman hän hallitsee erinomaisesti, joten yhteistyö oli helppoa, Päivi Koskela kertoo.

Ravintolan nimeksi tuli Campania, joka on Wikipedian mukaan alue Etelä-Italiassa. Lopputuloks on kuitenkin syntynyt aivan muulla tavalla kuin googlettamalla. Vahvan Italia-teeman vieminen ruokatuotteeseen asti oli Päivi Koskelan mukaan kunnianhimoinen tavoite, jonka eteen tehdään edelleen töitä.

Jouko Pekkola on tehnyt tiimensä kanssa paljon

taustatyötä löytääkseen sopivat viinit, juustot ja ilmakuivatut kinkut. Itse tehdyt konvehdit kertovat omaa kieltään siitä, että ravintola Campaniassa ei ole haluttu mennä yli siitä mistä aita on matalin.

## JOUTSENMERKKI KERTOO PANOSTUKSESTA YMPÄRISTÖÖN

Vierumäki Country Club sai kaikille alueen ravintoloilleen Joutsenmerkin vuonna 2007, joten oli itsestään selvää, että myös uusi ravintola tul-taisiin sertifioimaan. Scandicin ympäristöohjelman mukaisesti myös hotellipalveluille haettiin Joutsenmerkki.

– Meillä **Leila Borman** teki kyllä perusteellista työtä, jotta merkki saatiin. Hakeminen on työläs prosessi, eikä merkkiä toki saakaan, jos asiat eivät ole kunnossa. Meille Joutsenmerkki on arvokas sijoitus, koska hinta on sidottu liikevaihtoon. Investointi kuitenkin kannattaa, sillä tokihan veden, sähkön, pesuaineen ja biojätteen vähentäminen tuovat myös säästöjä. Jatkossa tuleme hyödyntämään Joutsenmerkkiä enemmän markkinoinnissa. Nyt olemme pitäneet sitä melko vaatimattomasti esillä, Päivi Koskela kertoo.

Ympäristötavoitteet ohjasivat vahvasti keittiön laitevalintoja. Jokaisesta tuoteryhmästä pun-taroitiin tarkasti eri vaihtoehdot ja mietittiin



Hotellin aulassa asiakkaan mielenkiinto kohdistuu ensimmäisenä herkulliseen kahvilamiljööseen. Tässä pikkunälkä lähtee nopeasti.



Ruokaa ravintola Campaniassa voi tilata listalta tai noutaa noutopöydästä, joka toimii myös aamupalalinjastona. Taustalla sijaitsevat leipäpöytä ja juomat sekä buffetti täynnä pikkuherkkuja kahvin kera.

niiden soveltumista juuri tämän keittiön prosesseihin. Yksi tärkeä säästökohde löydettiin astianpesusta, jossa Metoksen ICS+ -tunnelikoneella saavutetaan merkittävät säästöt verrattuna perinteisellä tekniikalla toimiviin koneisiin. Keittiö varustettiin myös omilla mittareilla, joista nähdään sähkön- ja vedenkulutus.

Yksi tärkeä projektin alkumetreiltä lähtien mukana ollut ympäristötekijä oli ilmastointi. Energiatehokkuus saatiin hallintaan järjestelmällä, joka säättää automaattisesti poistotarvetta laitteiden käytön mukaan.

– Erityisesti panostimme avokeittiön ilmastointiin. Ruoanvalmistus on tuotu keskelle

Vierumäen ravintoloiden ruokatuotteesta vastaava keittiöpäällikkö Jouko Pekkola sai vastuulleen keittiöiden suunnittelun ja varustamisen.

salia, mutta käryt täytyy pitää varmasti poissa. Ja salissa ilmanvaihtoratkaisu on myös ulkonäkösymys, Jouko Pekkola muistuttaa.

## LÄHIRUOKAA VUODESTA 1995

Italiateman rinnalla Campania liputtaa myös lähiruoan puolesta. Samalla tontilla sijaitseva oma leipomo takaa leivän tuoreuden lisäksi myös lyhyet kuljetusmatkat. Muihinkin tuoteryhmiin on onnistuttu löytämään Päijät-Hämeen omia tuottajia.

– Meidän lähiruokainnostus sai alkunsa vuonna 1995. Jukka Oresto oli käynyt vuotta aiemmin Irlannissa lammassalmilla ja toi idean meille. Termiä ”lähiruoka” ei kyllä silloin mediassa hehkutettu. Enkä muista, että siitä olisivat muut kuin Jukka Oresto puhuneet, Päivi Koskela muistelee.

Jouko Pekkola kertoo ostavansa Vierumäen keittiöihin pelkästään kotimaista lihaa. 17 vuotta talossa olleena hän on ehtinyt löytää sopivan paletin niin volyymitoimittajia kuin lähiruoka-teemaan istuvia alueellisia toimijoita.

– Possun- ja naudanlihalle on löydetty pienet lähituottajat, mutta kalan saanti on satunnaisempaa. Jauhoja ostetaan Vääkystä, Myслиä Sysmästä ja kananmunatkin tulevat suoraan lähiseudun kanalasta. Mansikanviljelijä löytyi 50 kilometrin päästä. Sieniä ja marjoja ostamme suoraan toimijoilta.





## MUKANA RUOANVALMISTUKSEN KOKO KIRJO

Moni ravintolanpitäjä olisi mielissään saadessaan tontilleen Vierumäen kaltaiset asiakasvirrat. 350 000 kävijää ja 200 000 yöpymisvuorokautta tietävät vipinää myös keittiön puolelle. Nämä luvut tulevat entisestään kasvamaan, kun niihin ynnätään nyt valmistuneen hotellin sekä rakenteilla olevien chalet- ja golf resort -asuntojen tuoma volyyymi. Vierumäki Country Clubin ravintoloiden myynti on 12,5 miljoonaa euroa, josta 80 prosenttia muodostuu ruoasta.

Uuden keittiön tavaravirrat pyrittiin saamaan mahdollisimman selkeiksi. Tavara liikkuu oppikirjojen mukaan yhteen suuntaan.

– Tilaa meillä on tavalliseen keittiöön verrattuna enemmän, mutta sitä tarvitaan, sillä toimimme keskuskeittiönä alueen muille palveluille. Tavara tulee toisesta ovesta sisään ja lähtee toisesta ulos. Kaikki on mietitty tarkkaan aina kuljetusastioiden pesua myöten, Jouko Pekkola selvittää.

Keittiön yhtenä haasteena on eri toimintojen yhteensovittaminen. Lounasasiakas voi valita joko noutopöydän antimistä tai tilata À la carte -listan tuotteita. Haastatteluhetkellä suunnittelussa oli nuorten leirin ruokailun järjestäminen. Maastoon toimitetaan 700 hengelle aamupala, lounas, päivällinen ja iltapala.

– Ruoan kuljetuksia varten meillä on viisi autoa ja tarvittava ammattihenkilöstö. Näiden avulla pystymme palvelemaan joustavasti juhlatiltaa ja kolmea tilausravintolaa. Cateringin volyyymistä osa muodostuu huviloista, joita on alueella 220 kappaletta. Näihin voidaan tilata meiltä kaikkea aina aamiaisista juhlaillalliseen, jonka kokki menee valmistamaan paikanpäälle, Jouko Pekkola kertoo.

## VAUHDIKAS ALOITUS

Yksi keittiön laitevarustuksen tukipilareista on Metoksen SelfCooking Centerin bankettijär-



Avotulta ja mikroprosessoriohjattua täsmälämpöä vierekkäin sulassa sovussa. Vuoro esimies Tomi Nipuli esipaistaa leivän ensin SelfCooking Centerissä ja antaa sille loppusilauksen avotulella. Pitsat valmistetaan tiiliuunissa.

jestelmä. Mitoitus on laskettu siten, että 800 lautasbanketti-illallisen volyyymi kulkee läpi vaivatta. Jouko Pekkola kertoo panostaneensa henkilökunnan koulutukseen varmistaakseen, että uudesta laitetekniikasta saadaan heti alusta asti kaikki irti. Tyhjäkäyntiä ei ollut varaa, sillä avajaisseremoniat, vappu ja äitienpäivä täyttivät salin viimeistä jakkaraa myöten.

– Meidän henkilökunta oli kaksi päivää Kera-valla Metos Centerissä koulutuksessa, jonka jälkeen pidimme täällä kolme laitekoulutuspäivää. Esimerkiksi Metos VarioCooking Center oli laite, josta kenelläkään ei ollut mitään kokemusta, mutta nopeasti sitäkin opittiin käyttämään. Nyt sillä tehdään todella monipuolisesti kaikenlaisia ruokia ja yön yli haudutuksella on saatu todella erinomaista laatua, Jouko Pekkola kehaisee.

Viiden keittiön toiminnan Jouko Pekkola on organisoinut siten, että jokaisella pisteellä on oma vastuuhenkilönsä ja myös tulosta seurataan toimipisteittäin. Entä olisiko päälliköstä vielä kauhanteen?

– Laitteita osaan kyllä käyttää, mutta jos pi-

täisi tehdä yksi vuoro keittiössä, niin en tiedä miten kävisi. Oma roolini on ruokatuotannon kokonaisuuden johtaminen. Tässä työssä ostosopimusten neuvottelu ja hallinta vie ison osan työajasta, Jouko Pekkola kertoo toimenkuvas-taan.

Joku on joskus sanonut, että tulos tehdään ostamalla eikä ilman kunnan raaka-aineita synny hyvää ruokaa.

*Juho Mäyry*



Aulabaari on integroitu kahvilan päätyyn, joten juoman kera voidaan tarjoilla kätevästi myös pikkupurtavaa.



Ravintolatoimen johtaja Päivi Koskela kertoo, että salin herkullinen jälkiruokavetriini on yksi Italian opintomatkalta mukaan tullut oivallus.



# Tuusulan päiväkotiruoka on

# Cool

- Tuusulan kunnan Rykmentinpuiston keskuskeittiön tuotanto jakautuu seuraavasti: Kylmävalmistuksella tuotetaan 1500 annosta viitenä päivänä viikossa kunnan omiin toimipisteisiin (koulut ja päiväkodit)
- perinteisesti lämmintä ruokaa toimitetaan 800 annosta viitenä päivänä viikossa kunnan omiin toimipisteisiin
- aamupala, lounas, päivällinen ja iltapala joka päivä 20 - 100 hengen suuruisille Rajavartiolaituksen ja Puolustusvoimien kansainvälisen koulutuskeskuksen ryhmille
- henkilöstöravintolaruokailu keittiön yhteydessä toimivassa ravintolasalissa

## METOS BURLODGE MINIGEN/ MULTIGEN -RUOANKULJETUS- JA TARJOILUVAUNUT

Vaunuratkaisussa on pyörien päälle rakennettu kuumennuslaite ("uuni") ja kylmäsäilytystekniikka ("jääkaappi"). Sama vaunu mukautuu nopeasti myös ruoan tarjoiluasemaksi. Lämpövastuksilla varustettua kantta voidaan käyttää tarjoilutasona. Kaikki vaunut soveltuvat sekä cook-serve että cook-chill-toimintatapoihin. Vaunun avulla täytetään MMM:n asetuksen 28/2009 lämpötilavaatimukset molemmissa toimintatavoissa.

Ravitsemistyöntekijä Irene Willstöm valmistaa päiväkodin lounasta.

Tuusulan kunnan Rykmentinpuiston keskuskeittiö tuottaa ja toimittaa neljälle päiväkodille ruoan menetelmällä, joka tunnetaan Suomessa nimellä kylmävalmistus. Keskuskeittiöllä kylmät, jopa jäiset, valmiiksi kypsennetyt ruokakomponentit sekoitetaan keskenään ja kuljetetaan seuraavana päivänä kylmänä päiväkoteihin. Perillä ruoka kuumennetaan juuri ennen tarjoilua Metos Burlodge -kuumennus- ja tarjoiluvaunuissa.

**T**uusulan kunnan ruokapalvelut on suunniteltu muuntojoustaviksi. Vaikka noin kolmasosa keskuskeittiön tuottamista annoksista toimitetaan edelleen kuumana, on keskuskeittiöllä jo täysi valmius toimittaa ruoka kylmänä koko kunnan alueelle. Ruoka on tällöin tehty joko kylmävalmistus tai cook-chill-menetelmällä.

Tuotantotoiminta keskuskeittiössä rytmittyy selkeästi kahteen osaan. Aamupäivällä valmistetaan samana päivänä kuumana kuljetettavat ruoat. Iltapäivällä tehdään kylmävalmistuksella seuraavan päivän lounaat, jotka säilytetään kylmänä keskuskeittiön kylmävarastoissa. Seuraavana aamuna ruoat kuljetetaan kylmänä tarjoilupisteisiin, joissa ne kuumennetaan tarjoiltaviksi.

## KULJETUKSET VÄHENTYNEET

Ruokapalveluohjaaja **Kirsi Hanskin** kuvaillessa keittiön toimintaa, tulee selvästi ilmi, että moni asia on laitettu aidosti uusiksi. Ideat ja suunnitelmat on viety toimintatavaksi arkeen ja käytäntöön asti. Tuusulassa päätettiin lopettaa joka-aamuinen rekkaralli lastauslaiturilla. Kuuma ruoka piti aina aamupäivällä kiireessä pakata lukuisiin laatikoihin ja useisiin autoihin.

Nyt jakelun suorittaa yksi auto. Pahimmasta kiireestä pakkausvaiheessa on päästy eroon. Kuljettajakin voi ajaa virkavallan ja ympäristön mieliksi kevyemmällä kaasulla. Kylmä ruoka säilyy kuljetuksen aikana muuttumattomana, eivätkä lämpötilat pääse nousemaan.

Työtyytyväisyys keittiössä on parantunut ja uudet asiat on otettu innolla ja mielenkiinnolla vastaan. Tuotannon esimies **Eeva Laakkonen** painottaa, että reseptiikan testaaminen on tärkeää. Toimittajan tuki koulutuksen ja valmiiden reseptien muodossa on suureksi avuksi. Esimerkiksi lasagnetten reseptiä kehitettiin noin kaksi viikkoa. Sinänsä kylmävalmistuksella voi tehdä varsin monenlaisia ruokia.

- Raaka-aineiden, kuten esimerkiksi lihan, pitää kuitenkin olla laadukasta. Elintarviketeollisuus on pysynyt aika hyvin mukana. Me käytämme muun muassa irtopakastettua jauhelihaa, joka saadaan helposti annosteltua astioihin, Kirsi Hanski kehuu.

## PUURO ANTAA PUHTIA PÄIVÄÄN

Suuria muutoksia ja kehitystä parempaan suuntaan on tapahtunut myös ruoan vastaanottopäässä eli esimerkiksi päiväkodeissa. Aamun työt keittiössä ovat muuttuneet joustavimmiksi. Enää ei tarvitse kiirehtiä juuri tiettynä minuuttina laittamaan aamupuuroa kiehumaan. Puuro valmistuu ajastetusti ja automaattisesti Metos Burlodge-kuumennusvaunuissa, jonne se on laitettu jo edellisenä iltana kylmänä.

- Tämä toimii aivan mainiosti. Olemme tehneet vesi- ja maitopuuroja sekä pika- että ”aitoja” hiutaleita käyttäen ja kaikki toimivat oikein hyvin, Kirsi Hanski iloitsee. Lapsille puuro maistuu nykyään entistä paremmin.

Metos Burlodge -ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunut eivät rajoita tarjottavien ruokien kirjoa. Pikemminkin kysymys on haluamiensa mahdollisuuksien löytämisestä. Cook-serve, cook-chill, kylmävalmistus, automaattisesti ajastetut aamupuurot, pannukakut tai päiväkahvihetken tuoreet pullat aloittavan listan, joka on pitkä. Tulevaisuus näyttää mielenkiintoiselta. Jo nyt voimme todistetusti havaita, että ammattimainen ruokapalvelu on astunut taas yhden askeleen eteenpäin.

## YHTEISTYÖLLÄ TULOISIIN

Yhteistyö on ollut avainasemassa uusien asioiden viemisessä käytäntöön. Aidosti yhdessä tehden tavoitellut edut konkretisoituvat. Tuusulassakin on tehty tiivistä ja läheistä yhteistyötä laitetoimittajan, elintarviketoimittajien ja terveysviranomaisten kanssa. Parhaillaan elintarvikenäytteet ovat mikrobiologisissa tutkimuksissa laboratorioissa, jossa selvitetään salaattien säilyvyyttä. Tähän mennessä lämpötilojen kanssa ei ole ollut minkäänlaisia ongelmia.

Tuusulan kunnan esimerkki todistaa, että uudet ratkaisut ja uusi teknologia myös tekevät

sen min-kä lupaa- vat eli mm. lisäävät ruokapalvelutoiminnan tehokkuutta, toiminnan joustavuutta ja valmiutta tuleviin muutoksiin toimintaympäristössä.

Tietenkään asiat eivät tapahdu yhdessä yössä eivätkä ilman myönteistä suhtautumista muutokseen, uuden oppimiseen sekä osaamisen kehittämiseen. Mutta jos palkintona on kustannussäästöjä, parempi työtyytyväisyys ja turvallisempi ja parempi ruoka, niin varmasti kannattaa yrittää, vaikka se vaatiikin hetkellistä poistumista mukavuusalueelta eli siitä kaikesta tutusta ja turvallisuudesta.

## KYLMÄVALMISTUS SUORISTAA PROSESSIT

Perinteisessä cook-chill -toiminnassa keskuskeittiö ensin kypsentää ruoan, joka on tehty raaoista tai kypsistä komponenteista, jonka jälkeen ruoka jäähdytetään. Kylmäkuljetuksen jälkeen vastaanottopäässä ruoka kuumennetaan uudelleen ja laitetaan sitten tarjolle.

Kylmävalmistuksessa keskuskeittiöltä jäävät kokonaan pois ruoan kypsennys- ja jäähdytysvaihe. Vastaanottopäässä eli päiväkodeissa puolestaan vain kertaalleen juuri ennen tarjoilua kuumennettu ruoka voidaan tarjota välittömästi, jolloin mahdollinen lämpösäilytys esimerkiksi kuljetuksen aikana, jää kokonaan pois. Kylmäsäilytyksessä ruoan ravintoaineet ja rakenne säilyvät parempina kuin lämpösäilytyksessä.

*Juha Jokinen*



Ruokapalveluohjaaja Kirsi Hanski Tuusulan Rykmentinpuiston keskuskeittiön edustalla.

# Kiikarissa käyttö



## MUISTILISTA KÄYTETYN LAITTEEN OSTAJALLE

- Selvitä tarkoin tarpeesi. Millaiseen käyttöön laite tulee ja kuinka suuren kapasiteetin tarvitset. Hanki vain laitteita, jotka vastaavat käyttötarvettasi.
- Tutustu huolellisesti laitteeseen ja selvitä sen tekninen kunto. Jos laitteessa on jotakin korjattavaa, niin selvitä korjauskustannukset.
- Ota selvää markkinahinnoista. Mitä laite on maksanut uutena ja mitä niistä käytettyinä pyydetään?
- Pyydä myyjältä selvitys laitteen historiasta: käyttöönottovuosi, millaisessa keittiössä ja käytössä ollut, tehdyt huoltotoimenpiteet jne.
- Arvioi laitteen käyttö- ja huoltokustannukset suhteessa uuteen vastaavaan. Muista, että pesuaineen, sähkön ja veden kulutus ovat uusissa laitteissa usein merkittävästi pienempiä.

Kari Willman kertoo, että huoltotunnus antaa arvokasta tietoa laitteen vaihtaessa omistajaa

# etty keittiölaite

Usein kuulee väitteen, että ammattikeittiölaiteiden elinkaari on meillä Suomessa pitempi kuin muualla Euroopassa. Metoksen huollosta kerätty tieto tukee hyvin tätä väitettä, sillä varaosia myydään hyvinkin vanhoihin laitteisiin. Vanhat terveyskeskuksista ja kouluista poistetut liedet, padat ja yleiskoneet jatkavat usein toista elämää keittiöympäristöissä, joissa volyymit ovat pienempiä. Käytetyn auton osto on toisten mielestä onnenkauppaa, entä miten on keittiölaiteiden laita?

**M**etoksen teknisen keskuksen päällikkö **Kari Willman** neuvoo miettimään tarkkaan laitteen käyttötärpeen. Keittiön asiakaskunnan, ruokatuotteen ja prosessin kautta päästään siihen millainen laitteistus tarvitaan. Edullisesti, tai parhaimmillaan jopa ilmaiseksi saatu laite muuttuu nopeasti virheinvestoinniksi, jos se ei sovellu käyttötarkoitukseen. Keittiön avaintuotantovälineistä puuttuvat ominaisuudet tai väärä koko tuovat keittiöön tehottomuutta ja aiheuttavat herkästi piilokustannuksia. Riskinä on, että laitehankinta ohjaa koko ravintolan toimintaa. Laaditaan ruokalista asiakkaan toiveiden vai uunin ominaisuuksien mukaan?

Entä mitä tehdä, kun omia käyttötärpeitä vastaava laite löytyy käytettynä? Pitääkö olla insinööri selvittääkseen onko kyseessä helmi vai elinkaarensa päässä oleva yksilö?

– Laitteen ulkonäkö kertoo usein jo paljon sen kunnosta. Huolellisesti pidetty, säännöllisesti huollettu ja vähäisessä käytössä ollut on harvoin ulkokuoreltaan rapistuneen näköinen, Kari Willman selvittää ja neuvoo tarkastamaan huolellisesti myös sisäpuolen.

– Hyväkuntoinen laite on sisältäkin siisti. Luukkujen taakse kurkkaamalla voi selvittää onko vettä kulkeutunut paikkoihin joissa sitä ei pitäisi olla. Valumajäljet pumppujen kyljissä kertovat vuodoista. Kuluviesta osista kannattaa

katsoa tiivisteet. Halkeamat ja palkeenkielet paljastavat tiivisteiden vaihtotarpeen.

## SELVITÄ KULUVIEN OSIEN KUNTO

Käytetty laite ei ole uuden hintainen, mutta ei vastapainoksi ole kyllä uuden veroinakaan. Lopullinen hinta muodostuu hankintahinnasta ja korjauskustannuksista. Tiivisteet eivät ole kalliita ja vaihtokin voi käydä ilman työkaluja. Oleellista on varmistua arvokkaimpien osien, kuten kompressoreiden ja pumppujen kunnosta.

– Erityistä huomiota kiinnittäisin vanhoihin kylmälaiteisiin. Kehitys on mennyt näissäkin eteenpäin ja etenkin energiankulutuksessa saattaa olla jopa kaksinkertainen ero verrattuna uuteen kaappiin. Arvokilvestä selviää vuosimallin lisäksi myös kylmäaineen tyyppi Kari Willman opastaa.

Mikäli kaappi on täytetty vanhoilla R22- tai R502 -kylmäaineella, on laitteen korjaaminen ongelmallista. Kyseisten aineiden myynti on ympäristösyistä kielletty, joten niitä ei saa lisätä edes huollon yhteydessä. Tällöin korjaus maksaa helpommin enemmän kuin kyseinen käytetty laite.

– Jää- ja pakastekaapin kuntoarvion voi tehdä käynnistämällä laitteen. Jos ei se 30 - 40 minuuttia kylmene toimintalämpötilaan, niin laitteessa on jotakin vikaa. Muitakin laitteita olisi hyvä koekäyttää ennen kauppaa. Arvokkaimmista ja teknisimmistä laitteista voi pyytää nähtäväksi koekäytöstä tehtyä testipöytäkirjaa, Kari Willman neuvoo.

## TÄRKEÄ TURVALLISUUS

On syytä muistaa, että keittiön työnjohto vastaa siitä, että kaikki laitteet täyttävät voimassa olevat työturvallisuusmääräykset. Esimerkiksi vanhat ilman suoja olevat yleiskoneet ovat käyttökiellossa, jos niihin ei asenneta mekanisme, joka estää raajojen pääsyn liikkuvaan työkaluun.

Kun käytetty laite on saatu asennettua, on sille tehtävä koekäyttö, jossa varmistetaan, että kaikki toimii asianmukaisesti. Tärkeitä testattavia toimintoja ovat muun muassa uuneissa ovikytkimet ja padoissa varoventtiilit ja kannen rajakatkaisijat. Käyttöohje kertoo kuinka laitteen pitäisi toimia ja kuinka toimintakunto varmistetaan. Jos laite toimii virheellisesti, ei sitä

tule ottaa käyttöön, vaan on syytä kutsua ammattikeittiölaiteisiin perehtynyt huoltoasentaja paikanpäälle.

Metos-merkki kertoo niin uuden kuin käytetynkin laitteen kohdalla siitä, että sille on saatavissa tukipalveluja kaikkialla Suomessa. Metoksella on varaosia ja tieto-taitoa myös vanhempien laitteiden huoltamiseen. Säännöllisesti huolletun laitteen jälleenmyyntiarvo on korkeampi aivan samaan tapaan kuin autoissa. Metos-huollon tekemät toimenpiteet tallentuvat aina laitekohtaiseen huoltohistoriaan. Siitä voidaan tulostaa asiakkaan haluamat dokumentit esimerkiksi silloin, kun keittiön vanhaa laitekantaa ollaan realisoimassa.

*Juho Mäyry*

## MUISTILISTA KÄYTETYN LAITTEEN OSTAJALLE

- Varmista, että saat mukaasi käyttöohjeet sekä kaikki laitteeseen kuuluvat varusteet kuten hyllyt, ritilät, johteikot ja vaunut.
- Varmista täyttääkö laite nykyiset työturvallisuusvaatimukset vai tarvitaanko siihen jotakin lisävarusteita, kuten esimerkiksi turvaritilä?
- Selvitä laitteen yhteensopivuus keittiösi varusteiden ja rakenteen kanssa. Esimerkiksi paistopeltien, kypsennysastioiden, vaunujen ja pesukorien mitoitus. Tarkista myös sähkösyötön riittävyys.
- Käy myyjän kanssa takuuehdot huolellisesti läpi.
- Selvitä varaosien ja huollon saatavuus. Onko laitteella Suomessa maahantuojia?
- Huomioi, että vanhoissa kylmälaiteissa on ympäristösyistä kiellettyjä kylmäaineita, joita ei enää saa lisätä edes huollon yhteydessä.
- Vaadi myyjältä asianmukainen kuitti tai kaupparikirja, jossa on kerrottu takuuehdot sekä muut myyjän kanssa sovitut asiat.

# Vuod



# en kokki



## Mika Palonen

**V**uoden Kokki **Mika Palonen** odottelee Siuntiossa Porkkalanlahden rannalla uuden työpaikkansa tilausravintola Villa Störsvikin laiturilla kalastaja **Klaus Berglundia** tuomaan juuri pyytämäänsä kalaa.

- Keveys ja raikkaus on in, kala maistuu kaikille, kertoo Mika.

- Juuri rannasta noudetun saaliin esittelystä saa myös hyvän ohjelmanumeron. Varsinkin Virosta tänne rantautunut nokkahauki on ollut ihmetyksen kohde, jatkaa Mika.

Mika Palonen, 33, valittiin nyt maaliskuussa Vuoden Kokiksi. Edellisestä kilpailusta kerkesi kulua jo viitisen vuotta. Ensimmäinen Vuoden Kokki valittiin vuonna 1995 ja siitä eteenpäin vuoden välein vuoteen 2005 saakka. Vuoden Kokki -kilpailun järjestää Gastronomie Finlande -säätiö. Hakijoita kisaan oli nyt noin viitisenkymmentä, joista kuusi jatkoi Gastro-messujen yhteydessä järjestettyyn finaaliin. Kolmas kerta toden sanoo, kuuluu sananlasku. Mikalle tämä kolmas osallistuminen toi toivotun lopputuloksen.

**Sinnikkyytesi toi sinulle haluamasi lopputuloksen?**

M.P: Kyllä, harjoittelu tekee mestarin ja paino eriottien tuolla harjoittelu-sanalla. Kokemusta on karttunut vuosien saatossa edellisestä kisasta myös sopivasti lisää. Luovuus on myös tärkeää. Mietin yllätyskorille valmiiksi erilaisia kauhusekkoja. Tietty yksinkertaisuus on myös hyvä säilyttää ja keskittyä makuun, näin sanoisin vastaisuuden varalle tuleville kandidaateille.

**Kuinka uralle lähdit?**

M.P: Ammatinvalintaan lähdin perinteisen poliisi - palomies -kaavan kautta. Isälläni on ravintolatausta, saattoi tulla kipinä sieltä suunnasta.

Silloisesta Espoon Hotelli- ja ravintolakoulusta valmistuin ravintolakokiksi vuonna 1996. Haagassa oli tarkoitus jatkaa opintoja keittiömestariksi jo vuosi sitten, mutta aloitus päätettiin opettajan kanssa siirtää kisan jälkeiseksi.

**Millaisissa paikoissa olet työskennellyt?**

M.P: Koulun jälkeen menin armeijan leipiin. Aloittelin armeijan jälkeen Lauttasaressa Bistrot Piraatissa. Sieltä Sundsmansille kahdeksi ja puoleksi vuodeksi. Vuosi kului Lontoossa japanilaistyylisessä Nobussa ja **Gordon Ramsayn** osaomistamassa ranskalaistyylisessä Petruksessa. Sen jälkeen Sundsmans, Kämpin kulma, Havis, George, Nokka ja Bläk. Eli Helsingin kulmilla aika on pääsääntöisesti vierähtänyt.

**Kerrohan tuosta Lontoon vuodestasi, Hells Kitchen vai?**

M.P: Tosiaan olin ensin kolme kuukautta Petruksessa ja lopun ajan Nobussa. Erityisesti Nobussa ihastuin japanilaisen keittiön makumaailmaan ja työskentelytapoihin. Näistä ammannan tänäkin päivänä ideoita listaa mieltiessäni. Japanilainen makumaailma on laajempi ja se antaa mielenkiintoisia mahdollisuuksia yhdistellä meidän kausimakuihin. Tästä odotan vielä paljon. Turistimatalle lähtevien ei kannata vaivautua. Työtä oli joka päivä klo 07-01 lähes tauotta ja jatkuvasti elit pienessä jännityksessä. Muihin et kerkeä töiltäsi tutustua ja sanaakaan ei kerkeä vaihtamaan, kuri ja huuto ovat kovat. Jotkut jakoivat vain pari päivää. Kaikki liikenevä aika meni lepäämiseen. Ne, jotka jaksavat palkitaan pääsääntöisesti päällikkyydellä. Tähän summaisin kuitenkin vielä kokemastani ja omaksumastani tämän, että työskentely oli erittäin järjestelmällistä ja annokset valmistettiin aina prikulleen samanlaisina. Meikäläisiin keittiöihin verrattuna valmistusastioita oli käytössä vain murto-osa ja laitteet olivat aika perusmalleja, eli tietyt rutii-

nit jäävät väistämättä korvien väliin. Eli vielä kiteyttäisin tähän että, harjoittelu tekee mestarin. Olen rohkaissut myös muita lähtemään vastaavanlaisille opintomatoille.

**Minkälainen on suosikkikeittiösi?**

M.P: Karkeasti yleistäen voisi sanoa ettei koolla ole oikeastaan väliä, tärkeintä on, että raaka-aineille säilytystilaa on tarpeeksi. Nykyaikaiset laitteet oikein käytettyinä puoltavat paikkaansa.

**Millainen olisi oma ravintolasi?**

M.P: Japanilaiskeittiöstä toisin paljon asioita. En kuitenkaan haluaisi leimautua. Rento ja mutkaton seurusteluravintola, jos näin lyhyesti summaisin.

**Missä?**

M.P: Todennäköisesti jonnekin Helsingin keskustaan olisi sijoitettava, liiketaloudellisista syistä.

**Muita harrastuksia?**

M.P: Perheen parissa, vaimon ja kolmivuotiaan tyttären näkövinkkelistä maailmaa katsellaan.


**Millaisissa ravintoloissa itse mieluiten käytte syömässä?**

M.P: Mennään yleensä mahdollisimman helppoon paikkaan. Pitää ainakin päästä helposti tyttären perässä juoksemaan, nyt keskitytään tähän asiaan.

**Mitä sanoisit seuraaville Vuoden Kokki kandidaateille?**

M.P: Ehdottomasti kannattaa osallistua. Tiukka harjoittelu ei koskaan mene hukkaan. Ja niin kuin tuossa alussa mainitsin, yllätyskorin osalle suosittelen yksinkertaisuutta. Onnea matkaan.

Juha Björklund

A person wearing blue scrubs is loading a dishwasher. The dishwasher is open, revealing several racks filled with white dishes, including plates, bowls, and cups. The person is standing in front of the dishwasher, and their hands are visible as they place a dish on a tray. The background is a clean, white kitchen environment.

Vaunussa on kylmä ja lämmin puoli. Lämmin ja kylmä ilma puhalletaan vaunuun katon läpi sen seisestessä telakassa. Vaunu pestään päivän päätteeksi vaununpesukoneessa.



# Ruoka *kulkee* laadukkaasti **Turun** seudulla

Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin kuntayhtymän ruokapalvelut kohtasi muutama vuosi sitten saman tilanteen, joka on toistunut lukuisissa Suomen sairaaloissa. Ruoankuljetuskalusto oli auttamattomasti vanhentunutta ja samaan aikaan tiedossa oli lukuisa määrä

toimintojen uudelleenorganisointeja. Tarvittiin siis muuntojoustava ratkaisu, joka täyttäisi mahdollisimman hyvin nykyiset ja tulevat tarpeet.

**V**uonna 2006 VSSHP:n ruokahuoltoapäälliköksi nimitetty **Jaana Levo** sai toimeen niin sanotun mäkilähdön, sillä talo oli hänelle entuudestaan tuttu konsulttivuosilta

Efektian / Efeco FCG:n palveluksessa.

Jaana Levo kertoo talossa tehdystä periaatepäätöksestä, joka asetti keittiölle kaksi tärkeää panostusalueita. Nämä olivat logistiikan kehittäminen ja tietotekniikan hyödyntäminen.

– Laitoimme toimintaohjeet ajan tasalle ja päätimme, että meillä on yksi yhteinen tietojärjestelmä, joka palvelee kaikkia toimintoja. Työn tehokkuutta ja tasaista laatua on vaikea toteuttaa, jos reseptit syötetään ensin Aromiin, mutta ruoka tehdään keittäjien kansioiden oh-

Kantasairaalassa käytiin tarkasti läpi tunneliverkosto kaikkine mäkiineen ja mutkiineen. Näin haluttiin varmistaa, että vaunuratkaisu sopii juuri näiden seinien sisälle. Niko Härkönen lähdössä vaunuletkan kanssa lounaan jakoon.



jeiden mukaan, Jaana Levo selvittää ja kertoo uusien ravitsemissuosittelujen aiheuttaneen sen, että muutoksia kertyi kerralla pitkä lista.

– Kun perusruoan ja dieettien suhde 40/60 kääntyiikin päinvastaiseksi, niin yllättävän moni asia piti laittaa uusiksi. Nyt tehdään perusruoaa, joka sopii 60 % asiakkaita.

Ennen logististen kuvioiden uudelleenorganisointia ruokapalveluissa mietittiin tarkkaan eri tuotantomenetelmien mahdollisuuksia.

– Meidän talossa keskitetty jakelu on varmasti tehokkain tapa toimia, eikä työn siirtämisellä osastoille olisi saavutettu etuja kustannus- eikä muillakaan tekijöillä mitattuna. Ruoan kuljetus kylmänä tai kuumana sen sijaan mietitytti enemmän ja olemme tehneet laskelmia cook-chill -tuotantotavasta. Vaunuhankinta tehtiin siten, että voimme kauimmaisissa pisteissä siirtäytyä cook-chill -ratkaisuun, jos niin haluamme, Jaana Levo selvittää.

### KOLMEN VUODEN PROJEKTI

Vaunuhankinta kesti ensimmäisestä suunnittelukokouksesta ensimmäisten vaunujen käyttöönottoon noin kolme vuotta. Aika saattaa tuntua pitkältä, mutta kun ottaa huomioon hankinnan koon ja merkityksen koko ruokapalveluiden toiminnalle, niin sanonta ”hyvää kannattaa odottaa” on helppo allekirjoittaa. Hankinta käsittää kaikkiaan 200 vaunua. Kaikkiin toimipisteisiin on tulossa ajan mittaan samanlainen ratkaisu. Ravitsemistyönjohtaja **Kati Mäkinen** raivasi kalenteristaan tilaa ja lähti vetämään vaunujen testaushankintaa. Erilaisia ratkaisuja testattiin Halikon sairaalassa ja niistä saatiin arvokasta tietoa vaunujen soveltumisesta omaan toimintaympäristöön.

Logistisesti haastavin ympäristö on kantasairaala, jossa valmistetaan annoksia 650 potilaalle. Kyse ei ollut pelkästä vanhojen vaunujen

korvaamisesta uusilla, vaan koko järjestelmän muuttamisesta. Kati Mäkinen ja ravitsemistyönjohtaja **Mari Vartiainen** laativat minuuttiaika- taulun kaikille työväleille. Vasta tämän jälkeen saatiin selville montako vaunua ja telakkaa sairaalaan tarvitaan. Ruoka valmistetaan kahdessa erässä ja jakelu-aika on määritelty kahteen tuntiin. Näin sekä keittiölaitteisto että kuljetuskalusto voidaan hyödyntää optimaalisesti.

Jaana Levo kertoo, että kantasairaalaossa useamman vuoden käytössä ollut vaunujen koneellinen pesu oli vaatimus, josta kukaan ei ollut valmis tinkimään.

– Manuaalinen pesu ei ole meidän mittakaavassa taloudellisesti järkevää, joten edellytimme uusilta vaunuilta konepestävyyttä. Tämä osaltaan ohjasi siihen, että päädyimme ratkaisuun, jossa kaikki tekniikka on vaunujen sijasta sijoitettu telakointiasemiin.

Telakointiratkaisu pitää sisällään monta muutakin etua. Vaunut ovat kevyempiä kuljetella ja kestävät paremmin kolhuja. Myös kokonaisu- hankintahinta jää vaunujen omalla tekniikalla toimivaa ratkaisua pienemmäksi, sillä yhdellä telakalla voidaan ladata päivän aikana useampi vaunu.

### MÄKIÄ ON MATKAN VARELLA

Hankinta ei ollut ruokapalvelujen soolosuoritus, vaan siihen otettiin alusta asti mukaan myös osastot, kuljetustoimi sekä tekniikasta ja kunnossapidosta vastaavat ihmiset. Kantasairaala- lassa käytiin tarkasti läpi tunneliverkosto kaik- kine mäkineen ja mutkineen. Näin haluttiin varmistaa, että vaunuratkaisu sopii juuri näiden seinien sisälle.

– Yhteisissä palavereissa ja koekäytön aika- na saimme asetettua tavoitteita, joihin kaikki ovat sitoutuneet. Tästä yhteistyöstä on poikunut projektin jälkeenkin yhteydenottoa ja tuntuu

Yhdellä telakalla voidaan ladata päivän aikana useampi vaunu. Kuljettajat hakevat lastatut vaunut telakoista aikataulun mukaan.



Ruokahuoltopäällikkö Jaana Levo painottaa, että sairaaloissa ravitsemus on osa hoitoa.

todella hienolta, että ihmiset ovat tulleet kyselemään miten aikanaan yhdessä suunnitellut yksityiskohdat on toteutettu. Tämä kertoo aidosta sitoutumisesta, Kati Mäkinen iloitsee.

Halikon sairaala osoittautui hyväksi testiym- päristöksi, sillä sieltä 11 kilometrin päähän Sa- loon kuorma-autolla lähetettävät kuljetukset paljastivat miten testivaunut suoriutuvat auto- kuljetuksista ja talviolosuhteista. Meininki oli parhaimmillaan kuin Tekniikan Maaailma -leh- den talviautotesteissä.

– Ruoan lämpötilat saatiin selville vaunuihin sijoitettavien testitarjottimien ja lämpötilalog- gereiden avulla. Erityisen hyväksi työkaluksi osoittautui lämpökamera, joka näytti selkeästi vaunujen tiiveyden. Testien päätteeksi seis- oimme yhtä vaunua talvipakkasilla ulkona ja katsoimme lämpökameralla tuloksia, Kati Mä- kinen muistelee.

### RAVITSEMUS ON OSA HOITOA

Jaana Levo painottaa, että sairaaloissa ravitsemus on osa hoitoa, joten pelkkiä kustannuksia tuijottamalla mennään nopeasti harhaan. Tu- losta ohjataan tarkkaan, mutta ei laadun kus- tannuksella.

– Meillä tuottavuus on noussut vuodesta 2006 peräti 40 prosenttia ja henkilökunta on päässyt tuottavuuspalkkioille. Ateriasuorituksen hinta on kantasairaalaossa 3,80,- ja muissa toimipisteissä 3,35,-. Ero selittyy erikoisruokavalioiden osuu- della kokonaisateriamäärästä.

Lopuksi on ihan pakko kysyä kävikö Turussa niin kuin vanha urbaanilegenda väittää erässä vaunuhankkeessa tapahtuneen: sairaalan nokka- muki määrittelee vaunun koon, vaunu sanelee hissit ja ne taas vaikuttavat koko rakennuksen toimintoihin, aikatauluun ja budjettiin. Eli vii- den euron nokkamukit ohjaavat Suomen tervey- denhuollon rakentamista.

– No meillä se kriittinen tekijä oli kyllä appel- siini. Sen piti mahtua tarjottimille, Jaana Levo nauraa. – Ja hissihomma on teettänyt meilläkin töitä. Uuden, vuonna 2013 valmistuvan T-sai- raalan hissit ovat niin ahtaat, että vanhoja vau- nuja niihin olisi mahtunut vain yksi kerrallaan. Uusia menee kaksi.



Kestävää muotoilua  
kertakäyttökulttuuria vastaan.

 iittala®



## Suunniteltu yhdisteltäväksi.

Iittala-kokoelma on sarja toisiaan täydentäviä esineitä, joista jokainen voi valita tarvitsemansa. Teema-sarja koostuu 2000-luvun design-esineistä, jotka Kaj Franck suunnitteli jo 1950-luvulla. Teeman pelkistetty muoto palvelee useampaa käyttötarkoitusta ja taipuu yhdisteltäväksi arkeen ja juhlaan, ruoanvalmistuksesta tarjoiluun ja ruokailuun. Teema sopii erinomaisesti yhteen muiden Iittala-esineiden kanssa, olipa kysymyksessä klassinen juomalasi tai uusin fantasiakoriste.

Täydennä valikoimasi tai piristä sitä uusilla väreillä!  
Ota yhteyttä: [yritysmyynti@fiskars.com](mailto:yritysmyynti@fiskars.com)

# Metos Center

## Koulutuksilla kohti loppuvuotta

**K**eravalla sijaitseva Metos Center on näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Vuoden 2010 loppupuoliskolla jatkamme suosittuja käyttökoulutuksia sekä erilaisia teemapäiviä. Näistä tilaisuuksista saat lisätietoa Metos Uutiset -lehden, nettisivun [www.metos.com](http://www.metos.com) sekä erillisten kutsujen välityksellä.

Metos Centerin käyttökoulutuksissa paneudutaan syvällisesti laitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön. Laitetyyppeihin keskittyvien koulutusten lisäksi tarjolla on kaksi kurssia ruoan kypsennyksestä. Jatkokurssi on tarkoitettu ensisijaisesti ensimmäisen kurssin suorittaneille. Tässä koulutuksessa tutustutaan tarkemmin ruoanvalmistuslaitteiden energiatehokkaaseen käyttöön.

Opetus tapahtuu 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](http://www.metos.com/ilmoittautumiset) tai lähettämällä yhteystietosi sähköpostilla osoitteeseen [metos.center@metos.com](mailto:metos.center@metos.com). Näyttelymöntämme **Pia Sundholm-Talluksen** tavoitat puhelinnumerosta 0204 39 4341. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoituttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

**M**etos Centerin osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Ajo-ohjeet löydät kotisivuiltamme [www.metos.com](http://www.metos.com). Metos Center on auki arkisin kello 8.00 – 16.00. Olet lämpimästi tervetullut milloin vain. Ilmoittamalla vierailustasi etukäteen osaamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.

### Käyttökoulutusten ohjelma ja aikataulu:

12.00	Tavoitteiden määrittely
12.15	Teoriaosuus
14.00	Tauko
14.15	Käytännön harjoitukset; laitteiden tehokas, turvallinen ja ympäristöystävällinen käyttö
15.45	Yhteenveto, palaute
16.00	Päivä päättyy

Tiistai	21.9.2010	klo 12.00-16.00	Sekoittavat padat
Tiistai	19.10.2010	klo 12.00-16.00	Metos SelfCooking Center
Tiistai	2.11.2010	klo 12.00-16.00	Kypsennyksen perusteet
Tiistai	16.11.2010	klo 12.00-16.00	Kypsennyksen perusteet 2. -jatkokurssi
Tiistai	30.11.2010	klo 12.00-16.00	Metos SelfCooking Center

## Nimityksiä

Metoksen myyntiyksikössä on tehty seuraavat nimitykset.

Tuotepäällikkö **Juha Jokinen** on nimitetty markkinointipäälliköksi.

Suunnittelija **Pi Skogster** on nimitetty tarjouslaskennan koordinaattoriksi.

Suunnittelijana ja kouluttajana toiminut **Petri Jurvanen** on nimitetty kehityspäälliköksi ja suunnittelupalvelun esimieheksi.

Pohjois-Suomen kouluttajaksi on palkattu **Miia Keihäskoski**. Hän on työskennellyt aikaisemmin Sodexon palveluksessa keittiömestarina.

Pohjois-Suomen kouluttajaksi on palkattu **Miia Keihäskoski**. Hän on työskennellyt aikaisemmin Sodexon palveluksessa keittiömestarina.



Juha Jokinen



Pi Skogster



Miia Keihäskoski



Petri Jurvanen



Sari Pylväläinen

## Ammattikeittiön **energiatehokkuus** hallintaan - testaa tietosi netissä



**M**etoksen nettisivuilla oleva Testaa tietosi -sivu on täydentynyt uudella tietopakettilla, jonka avulla voit testata miten hyvin hallitset keittiön energiatehokkuusasiat. Kysymykset on laadittu monivalintakysymysten muotoon. Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tekee testistä tehokkaan oppimisvälineen. Testin kesto on 15 – 20 minuuttia ja sen päätteeksi voi tulostaa itselleen todistuksen suorituksestaan. Keräämämme palautteen perusteella

teemme jatkossa vastaavia testejä myös muille ammattikeittiön laitteille ja prosesseille. Tällä hetkellä sivustolla on testit ammattikeittiön energiatehokkuudesta ja astianpesusta.

Testaa tietosi -sivuston löydät osoitteesta [www.metos.com](http://www.metos.com) painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2010 aikana pelin hyväksyttävien arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.

## Metos on Kuopiossa **uudessa** osoitteessa



**K**uopiossa sijaitseva Metoksen Itä-Suomen palvelukeskus on muuttanut kesäkuussa uuteen osoitteeseen:

Metos Oy Ab  
Palvelukeskus  
Tellervonkatu 3  
70500 Kuopio

Palvelukeskuksen henkilökunnan puhelinnumerot ovat ennallaan. Ammattikeittiöasioissa sinua palvelevat:

Piiripäällikkö **Mikael Polón**, puhelin 0204 39 4869

Piiripäällikkö **Heikki Hakkarainen**, puhelin 0204 39 4862

Kouluttaja **Merja-Liisa Minkkinen-Lindgren**, puhelin 0204 39 4858

Suunnittelija **Päivi Palsa**, puhelin 0204 39 4863  
Huollon palvelupäällikkö **Jyrki Kuittinen**, puhelin 0204 39 4861

Huollon valtakunnallinen palvelunumero on 020 300 300, josta soittoisi ohjautuu oman alueesi palvelupäällikölle.



*Uutta Metos Centerissä*

**Pika**jäähdyttävä  
kombipata ja keittiön  
veden **kulutuksen**  
**mittaus**



Metos Centerin palvelukyky on kesän aikana asennetun kahden uutuuden myötä kehittynyt. Kokeittiin on asennettu Gastro-messuilla ja maailmalla palkittu pikajähdyttävä kombipata Metos Proveno ChillPro. Lisäksi henkilöstöravintolan energianmittauslaitteisto on päivitetty siten, että nyt sen avulla saadaan myös vedenkulutus selville.

**K**eittiöpäällikkö Paavo Lintunen kertoo, että pikajähdyttävä pata pääsee todella monipuoliseen testiympäristöön. Päivittäisten henkilöstöravintolan annosten lisäksi sillä tehdään asiakkaiden ruokatuotannon mukaan toteutettuja kypsennys- ja jäähdytystestejä.

- Voimme tarjota asiakkaille ainutlaatuisen mahdollisuuden testata padan ominaisuuksia oman ruokalistansa tuotteilla. Näin voimme konkreettisesti nähdä miten tehokas patajäähdytys selkeyttää prosesseja ja nopeuttaa työtä. Samalla voimme yhdessä kehittää reseptiikkaa asiakkaan vaatimusten mukaan.

Järjestelmän ansiosta padalla valmistettavat ruoat voidaan kypsentää ja jäähdyttää suoraan säilytyslämpötilaan samalla laiteella. Valmistus-

prosessi nopeutuu huomattavasti ja työturvallisuus paranee, koska kuumun ruoan manuaalinen käsittely jää pois. Työvaiheiden vähentyessä myös ruoan kontaminaatoriski pienenee oleelli-

tuotekehityksessä. Kesäkuussa järjestelmä päivitettiin ja siihen otettiin mukaan myös vedenkulutuksen mittaus.

Kun keittiössä kokeillaan uutta tekniikkaa, on

## Metos Proveno ChillPro -kombipata jäähdyttää ruoan kypsennyksen jälkeen +3 °C:een.

sesti. Valmistuserä on koko prosessin ajan yhden omavalvontajärjestelmän piirissä.

Metos Proveno ChillPro -kombipata jäähdyttää ruoan kypsennyksen jälkeen +3 °C:een. Nopea jäähdytys perustuu padan vaipassa ja sekoittimelan sisällä kiertävään lähellä nollan asteen lämpötilaa olevaan veteen. Jäähdytysvesi tuotetaan keittiön teknisiin tiloihin sijoitetun jääpankin avulla. Kokonaisuus on varustettu reaaliaikaisella energianmittausjärjestelmällä. Tämä mahdollistaa ratkaisun elinkaaren aikaisen käyttökustannusten laskemisen.

### OHJENUORANA MITTAA JA KEHITÄ

Metoksen henkilöstöravintola varustettiin toukokuussa 2009 energianmittausjärjestelmällä. Tämän avulla on tarkkailtu sekä eri prosessien että yksittäisten laitteiden energiankulutusta. Mittaaminen on tuottanut konkreettisia tuloksia, joita on voitu hyödyntää niin keittiön päivittäisessä työssä kuin keittiösuunnittelussa ja

energian- ja vedenkulutus aina yhtenä tarkastelukriteerinä. Huhtikuussa toteutettu neljän vanhimman kylmälaitteen vaihtaminen uusiin energiatehokkaisiin malleihin on konkreettinen esimerkki aidossa käyttöympäristössä saavutettavista hyödyistä. Kaappien vaihdolla saavutettiin energiansäästä, joka tekee vuodessa noin 800 euroa.

Mittausratkaisu on toteutettu olemassa olevaan keittiöön ja antanut varsin hyvän kuvan siitä millaisia haasteita järjestelmän asennukseen ja käyttöönottoon liittyy. Samalla on mietitty yhdessä projektissa mukana olleiden yhteistyökumppaneiden kanssa ratkaisua, joka soveltuu uuteen rakennukseen, jossa mittaustarve voidaan huomioida jo ensimmäisissä vesi- ja sähkökuivissa.

- Esittelemme mielellämme laitteistoja ja sillä saatuja tuloksia, joten tervetuloa tutustumaan, Paavo Lintunen toivottaa.

Juha Mäyry

## Vesi vanhin voitehista

Metoksen henkilöstöravintolan energian- ja vedenkulutuksen mittausjärjestelmä on toteutettu Schneider Electricin kehittämän PowerLogic ION Enterprise -sovelluksen avulla. Järjestelmä kerää automaattisesti kulutustiedot talteen ja mahdollistaa raporttien räätälöinnin keittiön tarpeiden mukaan.

Halutessaan keittiöt voivat syöttää järjestelmään päivittäisen annosmäärän. Tämän avulla saadaan tehokkuutta kuvaava, vertailukelpoinen suhdeluku: energiankulutus per valmistettu annos.

Kesäkuussa käyttöönotettu vedenkulutuksen mittaus on toteutettu asentamalla kokonaisve-

den mittaukseen kylmälle ja lämpimälle vedelle omat mittaukset. Tämän lisäksi astianpesukoneet, yhdistelmäunit, painekeittoakaappi ja pata varustettiin omilla vesimittareilla.

Mikäli haluat tarkempia teknisiä tietoja järjestelmästä tai sen asennuksesta voit kysyä niitä oheisilta järjestelmän toimittaneilta asiantuntijaorganisaatioilta.

Mittausjärjestelmä: Schneider Electric: **Yki Kaisalo**, yki.kaisalo@fi.schneider-electric.com, puh: 0500 606 987

Asennukset: Saku-Tek: **Jarkko-Pekka Pennanen**, jarkko.pennanen@saku-tek.fi, puh: 050 556 7280





**SAARISTON  
KARDEMUMMA-  
PANNUKAKKU RAPARPERI-  
HILLOKKEELLA JA  
MASCARPONEVAHDOLLA**

100 annosta

MAITOA	4 L
PUURORIISIÄ	5 DL
VEHNÄJAUHOA	4 DL
KANANMUNAA	12 KPL
SOKERIA	3-4 DL
SUOLAA	2 TL
KARDEMUMMAA, JAUHETTUNA	8 TL
VOITA, KUUTIOITUNA	150 G

Keitä riisi maidossa Metos Proveno-kombipadalla. Käytä ohjelmatoimintona numero yksi. Puuron valmistuttua, aseta pata toimintoon:

Jäähdytys / 50 °C / 15 rpm / Edestakainen sekoitus. Laite ilmoittaa milloin se on saavuttanut asetetun jäähdytyslämpötilan.

Vatkaa kevyesti kananmunat ja sokeri ja lisää seos puuroon. Lisää puuroon suola, vehnä jauho sekä kardemumma. Sekoita puuron ainekset padan tehosekoitustoiminnolla.

Kaada massa tarttumattomiin Metos Quantanium GN1/1-20 -vuokiin noin 1,5 cm paksuiseksi kerrokseksi. Ripottele päälle kuutiota voi. Paista Metos SelfCooking Centerissä prosessilla: Oheisruoat / Laatikot / Gratiinit / Keskiväri. Jos haluat tummemman pinnan, niin valitse myös gratinointitoiminto "Kera". Laite neuvoo käyttämään kypsennysmittaria.

Jos kokeilet reseptiä kotiuunilla, voit asettaa lämpötilaksi 178 - 200 °C ja ajaksi 20 - 40 minuuttia. Asetukset vaihtelevat uunikohtaisesti, joten kypsennyksen etenemistä on syytä seurata tarkkaan.

Tarjoile pannukakku kylmänä tai lämpimänä. Tälle herkulle saat vaihtelua lisäämällä puuroon esimerkiksi raikastavaa sitruunan-kuorta tai minttua.

Puuron voit myös keittää Metos VarioCooking Centerissä. Saat nopeasti laadukkaan tuloksen käyttämällä valmista prosessia: Jälkiruoat / Riisivanukkaat. Keittoaian voit asettaa riisipaketin ohjeen mukaan, se on yleensä noin 40 minuuttia. Laite pyytää sinua lisäämään maidon sekä asentamaan kypsennysmittarin. Tämän jälkeen näyttöön ilmestyy kuvake "sulje kansi". Metos VarioCooking Center lämmittää maidon ja pyytää tämän jälkeen lisäämään riisin. Kuitattuasi nämä laite kypsentää puuron automaattisesti. Kypsennyksen edetessä laite antaa sinulle äänisignaalin, jolloin on aika hämmäntää puuroa.

Laite antaa merkkiäänensä, kun puuro on valmis. Anna puuron

jäähtyä hetken, jonka jälkeen voit lisätä sokeri-kananmunaseoksen, makuaineet sekä vehnä jauhon. Hämmennä ja kaada massa Metos Quantanium GN1/1-20 -vuokiin. Ripottele päälle voikuutiota. Kypsennä edellä mainitulla tavalla Metos SelfCooking Centerissä.

Metos VarioCooking Center on erittäin helppo pestä maitoriisipuuron jäljiltä. Laite ei polta herkkääkään tuotetta, koska prosessi ohjaa tarkasti kiehumislämpötilan.

**SOUS VIDE-  
RAPARPERIKOMPOTTI**

100 annosta

TUORETTA RAPARPERIA (2,5 KG KUORITTUNA)	3 KG
HILLOSOKERIA	1,1 KG
TÄHTIANIKSIA	10 KPL
KANELITANKOJA	5 KPL
VANILJATANKOJA	5 KPL
LIIVATELEHTIÄ	5 KPL

Kuori raparperi, jos se on paksukuorinen. Hennot varret voit käyttää sellaisenaan. Leikkaa varret noin 3-4 cm vino viipaleiksi. Sekoita joukkoon sokeri, kaneli, tähtianis





ja halkaistu vaniljatanko. Liota liivatelehtiä hetki kylmässä vedessä, leikkaa ne pienempiin palasiin ja ripottele raparperin päälle.

Laita seos vakuumpusseihin ja vakumoi Metos-vakuumpakkauslaitteella.

Kypsennä vakumoidut raparperit hillokkeeksi Metos-sirkulaattorilla. Suuremmilla valmistusmäärillä on taloudellisempaa käyttää Metos SelfCooking Centeriä höyrytoiminnolla tai Metos Proveno -kombipataa.

Aseta lämpötilaksi 88 °C ja ajaksi 14 minuuttia. Kun otat vakuumpussit laitteesta, niin ravista niitä kevyesti. Jäähdytä pussit Metos-pikajäähdytyskaapissa, jonka jälkeen tuote on valmis tarjottavaksi.

## VANILJA – MASCARPONE-VAAHTO

100 annosta

VISPIKERMAA	3 L
MASCARPONE-JUUSTOA	1 L
SOKERIA	5 DL
VANILJASOKERIA	0,3 DL
RAASTETTUA APPELSIINI- KUORTA	2 KPL

Aseta Metos Proveno -kombipata jäähdytystoimintoon +10 °C. Käytä padan sekoitintyökalussa kaapi-mia sekä vispausritilää. Lisää pataan Mascarpone-juusto ja säädä sekoitin edestakaiselle toiminnolle ja kierrosluku maksimiin 140 rpm.. Käytä noin 1 minuutti. Lisää raastettu appelsiininkuori, vaniljasokeri, sokeri sekä vispikerma. Jatka vispaamista kunnes vaahto on ilmavaa ja halutun paksuista.

Näin teet Proveno-padalla suuria määriä esimerkiksi mousseja ja vaahdotettavia kastikkeita. Jopa marengin valmistaminen käy hetkessä.

## KARDEMUMMA KRUUNAA PANNUKAKUN

Oheinen riisipannukakun ohje on peräisin Suomen eteläsaaristossa. Samantapaisia ruokia ovat myös Ahvenanmaan pannukakku, jossa käytetään mannaryynejä sekä Gotlandspannkaka, jossa käytetään makuaineena mantelia, sahramia sekä kermää. Perusidea on sama, raaka-aineena käytetään uutta tai vanhaa puuroa, johon lisätään kananmunaa sekä makuaineita ja paistetaan

uunissa.

Tässä reseptissä käytetään riisiä ja makuaineena kardemummaa. Yllättävää on, että näin yksinkertaisista aineista tulee erittäin halpa ja herkullinen jälkiruoka. Saaristossa syötiin tätä herkkua myös pääruokana.

Entä miten noita eksoottisia raaka-aineita oli ennen saatavilla? Riisiä tiedetään viljellyn jo 4000 eaa. Suomeen se saapui 1600-luvulla. Vielä 1800-luvun alussa riisipuuro oli edelleen harvinaista juhlaherkkua. 1800-luvun keskivaiheilla riisin käyttö yleistyi rannikolla merenkulun ansiosta. Tuolta ajalta lienevät peräisin myös ensimmäiset pannukakkureseptit.

Kardemumma (Elettaria cardamomum) tunnettiin jo 700 eaa. Sekä roomalaiset että kreikkalaiset toivat Intiasta suuria määriä kardemummaa. Intia on edelleen suurin kardemumman tuottaja. 1400-luvulla arabit alkoivat käyttää tätä maustetta "arabiiniinsä" gahwaan, jonka tunnemme tänä päivänä nimellä kahvi. Käytännön syistä kardemummasta tuli keskiajan Euroopassa suosittu mauste - sillä pystyi

helposti peittämään pilaantuneen ruoan maun. Tänä päivänä kardemumma on maailman kolmanneksi kallein mauste, sahramin ja vaniljatangon jälkeen. Kardemumma on myös kaunis ruukkukasvi ja monet pitävät sitä myös puutarhassaan. Kokeile kardemummaa vaikka jäätelöön, hedelmäsalaattiin, suklaaseen tai vaikkapa varovasti grillaukseen curryn kanssa. (Lähde: Wikipedia)

Paavo  
Lintunen  
Metos  
Centerin  
keittiöpäällikkö



Norja - Kristiansand

# Dyreparken

*Eläinpuisto kaikilla mau.*

Yksi Dyreparkenin ravintolamaailmoista sijaitsee puiston keskiosassa rantakadun varrella. Kukin rakennus kätkee sisälleen erilaisen ruokateeman. Istumapaikkasi valitset sisältä tai rantaterassilta. Täällä voit iltaisin seurata myös "aitoa" merirosvotaistelua.



*steilla*

# Dyreparken

## *eläimiä ja paljon elämyksiä*



Dyreparken sijaitsee Norjan eteläkärjessä Kristiansandin itäpuolella. Eläintarhan lisäksi Dyreparken pitää sisällään useita erilaisia teemapuistoja, teatteria ja tapahtumia. Kokonaisuus on rakennettu kauniiseen ja kumpuilevaan maastoon. Kauniit puistotiet johdattelevat vierailijaa seikkailusta toiseen. Vaikka maailmaa katsellaan täällä lapsen näkökulmasta on alue toteutettu kuitenkin niin taitavasti, että siellä viihtyvät myös perheen aikuiset.

Puisto on perustettu 1960-luvulla ja tänään sen vierailijamäärät huippusesongin aikaan nousevat noin 20 000 tuhanteen päivittäiseen kävijäänsä. Kokonaiskävijämäärä lähentelee jo vuositasona 700 000 tuhatta kävijää. Sesongin huiput ovat haasteellisia, mutta alue on onnistuttu toteuttamaan niin, että epämiellyttävää tungosta ei pääse syntymään haittaamaan vierailijan viihtymistä. Tärkeintä viihtymisliiketoiminnassa on, että perheet saadaan palaamaan aina yhä uudestaan ja uudestaan sukupolvesta toiseen. Puisto uudistuu ja kasvaa sopivasti tarjoten vakiokävijöilleen aina myös jotain uutta. Mainittakoon tässä uusin ja suurin satsaus kautta aikojen, nyt avattu valtava osittain katettu vesipuisto. Altaiden määrä ja mielikuvituksellisuus on jo nähtävyyden arvoista sinänsä, vaikka ei vedessä viihtyisikään.

Metos on tehnyt Dyreparkenin kanssa yhteistyötä jo 1990-luvun loppupuolelta lähtien toteuttaen ja opastaen useiden eri ravitsemispisteiden ja kokonaisuusien toteuttamisessa. Useita levähdyskeitoita on rakennettu tasaisesti alueen joka puolelle ja ne on naamioitu ja sisustettu taitavasti eri teemojen mukaan. Perussuunnittelussa on mietitty, että niiden kapasiteetti voidaan mutkattomasti muuttaa vastaamaan kunkin sesongin kävijämääriä. Eli kun nälkä yllättää, apu on juuri siinä kohdalla. Tuotteet on mietitty koko perhettä ajatellen. Matka jatkuu mutkattomasti ja nopeasti. Tässä kuvasarjassa esitellään muutamia puiston teema-alueista, mutta aina paras on itse käydä paikan päällä katsastamassa. Ja ihan mukava kaupunki tuo itse Kristiansandkin on katsottavaksi.

*Juha Björklund*

Puiston kahvilat ja ravintolat on rakennettu ja sisustettu taitavasti kyseisen teeman mukaan niin päältä kuin sisältä. Voit valita lepokeitaasi merirosvokaupungin ja maatilan väliltä.



*Jokaiseen makuun!*



# Dyreparken

*myös ravintolaelämyksiä*



Alueen suurimmassa "satamaravintolassa" voit valita ruuan salaattipainotteisesta buffettipöydästä tai takan taustalla sijaitsevasta avokeittiön lämpimästä linjasta.



# Dyreparken

*Kapteeni Sabeltanin merirosvoikaupunki*





## Uudet Metos-kaapit tekevät kylmää entistä **ekotehokkaammin**

## Pinnoitetut GN-astiat



**M**etoksen jää- ja pakasteakaappien mallisto on uusiutunut. Merkittävin muutos on paksumpi eristys sekä parannettu ilmankierto kaapin sisällä. Näiden ansiosta energiankulutus on pudonnut huomattavasti. Metoksen koekeittiössä tehtyjen mittausten perusteella energiankulutus on pudonnut jääkaapeissa 22 ja pakastekaapeissa 33 prosenttia. Uusien kaappien eristysmateriaali on valittu siten, että erinomaisen eristyskyvyn lisäksi se rasittaisi elinkaarensa aikana mahdollisimman vähän ympäristöä. Eristeen ponneaineena on vesipohjainen, jonka ansiosta sekä ilmakehän lämpenemistä kuvaava GWP-suhdeluku on saatu putoamaan 1300:sta yhteen.

Metos S70- ja Metos S140- kaapeissa höyrystin on sijoitettu kaapin katon yläpuoliseen konekkotilaan. Tämä helpottaa puhdistusta ja lisää kaapin nettotilavuutta. Uusissa kaapeissa oleva laaja lämpötila-alue tarjoaa entistä monipuolisempia mahdollisuuksia säätää kaappien lämpötila säilytettävien elintarvikkeiden asettamien vaatimusten mukaisesti. Kalvosuojattu elektroninen termostaatti on varustettu suurella näytöllä, josta käyttäjä voi katsoa lämpötilatietojen lisäksi vikatietoja, kuten asetettujen lämpötilarajojen poikkeamat.

Uudet, kauttaaltaan non-stick -pinnoitetut GN-astiat ovat kevään uusi tulokas valikoimassamme. Ne ovat suunniteltu ja valmistettu täyttämään elintarviketeollisuuden ammatilliset, taloudelliset ja työympäristölliset vaatimukset. Astiat ovat kevyttä alumiinia, joten niiden käsittely on helppoa. Nopea ja tehokas lämmitys sekä tasainen ja korkea lämmönjakelu säilyttää ruuan oman mehevyyden niin lihan, kalan ja kanan kuin perunagratiinin, lasagnen ja uunipannukakun valmistuksessaakin. Tuotesarjassa on myös pinnoitettu paisto- ja grillilevy sekä grilliritilä. Koot: GN1/1 (530 x 325 mm) ja GN2/3 (354 x 325 mm)

Kova ja kestävä Quantanium®-pinnoite (sisältää titaania):

- mahdollistaa paistamisen ja grillaamisen täysin tai osittain ilman rasvaa
- ympäristöystävällinen materiaali
- helppo puhdistaa käsin huuhtelemalla tai astianpesukoneessa (ei raepesu)
- lämmönkesto 280 °C



## Realisointivarastosta voit tehdä **löytöjä**

**M**etoksen Keravan toimipisteen yhteydessä toimiva Noutomyymälä palvelee pientarvikkeiden ja varaosien noutopisteenä. Noutomyymälän yhteydessä toimivan realisointivaraston kautta poistetaan mallivaihdosten, näytelyiden ja messujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita. Realisointivalikoimassa on myös muutamia pienten kuljetusvaurioiden tai asiakkaan tekemien tuotevaihtojen vuoksi palautuneita laitteita. Useimmat tuotteet ovat tekniikaltaan uuden veroisia.

Pääset tutustumaan päivittäin vaihtuvaan valikoimaan netissä osoitteessa [www.metos.com](http://www.metos.com). Tuotteet löydät sivulta otsikon "Realisointivarasto" alta. Noutomyymälä on auki arkisin kello 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan.

Metos Noutomyymälä

Ahjonkaarre

04220 KERAVA

Ajo-ohjeen voit tulostaa [www.metos.com](http://www.metos.com)

**Erkki Kaipainen**, puhelin 0204 39 4353

Sähköposti: [etunimi.sukunimi@metos.com](mailto:etunimi.sukunimi@metos.com)



Realisointivaraston OUTLET-nettisivuilta löydät myytävien tuotteiden hinnat kuvineen ja tuotetietoineen. Valikoima päivittyy jatkuvasti ja viimeisimmät löydöt päivittyvät etusivulle reaaliajassa. Listalta löydät kaikki tuotteet aakkosjärjestyksessä. Tervetuloa ostoksille nettiin tai noutomyymäläämme Keravalle.

# Tarjouksia



Lea Eriksson 0204 39 4616  
Pia Lindén 0204 39 4421  
Arja Söderholm 0204 39 4466

Tarjoukset ovat voimassa lokakuun 2010 loppuun saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

## METOS-VAKUUMIPAKKAUSLAITE



**2095,- €**

Compact Gastrovac Eco pöytämalli

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

Laitteessa on analoginen aikaohjaus sekä yksiosainen saumauslista kammion etuosassa. Vakiona tunnustinohjaus, pehmeä vakuumointi ja kaksoissaumauslista. Prosessia voidaan seurata kammion läpinäkyvän kannen läpi. Tukeva ruostumaton teräs rakenne. Hygieninen ja helppohoitoinen muotoilu.

Compact	Koodi	Mitat mm	Kammion mitat mm	Saumauslista mm	Pumppu m <sup>3</sup> /h	Sähköliitäntä	alv 0%
Gastrovac Eco pöytämalli	4221528	435x520x450	330x340x140	1 x 320 edessä	16	230V 1~ 0,7 kW 6A	2095

## METOS-LÄMMITYSSIRKULAATTORI

### Lämmityssirkulaattori

- Helppo käyttää
- Kätevä kuljettaa mukana, sopii erinomaisesti catering-keittiöille
- Helppolukuinen näyttö
- Varoitussignaali, jos nestettä häviää tai jos lämpötilojen raja-arvoja ylitetään
- Erittäin tarkka lämpötilakontrolli

**2190,- €**



**830,- €**

### Metos-sirkulaattori ME

GN-astian päälle kytkettävä lämmityssirkulaattori matalalämpö- ja täsmäkypsen-nykseen. Nopea asennus ja lämpötilansäätö. Siirtyy helposti työpisteestä toiseen ja vie vähän tilaa. Todella tarkka kypsennyslämpötilan ohjaus 0,01° C tarkkuudella. Kolme lämpötilanäyttöä: asetuservo, veden lämpötila ja tuotteen sisälämpötila. Teho riittää 0...50 litran altaille.

### Metos-sirkulaattori ED

Edullinen peruslaite matalalämpö- ja täsmäkypsen-nykseen. Asennetaan GN-astian päälle. Nopea asennus ja lämpötilan säätö. Siirtyy helposti työpisteestä toiseen ja vie vähän tilaa. Kypsennyslämpötilan ohjaus 0,1° C tarkkuudella. Teho riittää 0...50 litran altaille.

Sirkulaattori	Koodi	Mitat mm	Upotussyvyys mm	Tarkkuus °C	Altaan maksimi-tilavuus litraa	Sähköliitäntä	alv 0%
Metos ED	4163540	130x150x330	165	0,1	50	230V 1~ 2,3 kW 10A	830
Metos ME	4163542	130x150x330	165	0,01	50	230V 1~ 2,3 kW 10A	2190

# Tarjouksia

## METOS-KAHVINKEITTIMET

Metos X100 ostajalle lisäkannu

**KAUPANPÄÄLLE**



**265,- €**

Metos X100



**285,- €**

Metos XT100

Metos XT100 ostajalle termoskannu

**KAUPANPÄÄLLE**



Metos X100 on edullinen kannutäyttöinen peruskeitin. Siinä on yksi suodatusyksikkö ja kaksi lämpölevyä elektromeekaanisella ohjauksella. XT100 on termoskannumalli yhdellä lämpölevyllä. Keittimet suodattavat kannullisen kahvia 5-6 minuutissa, suodatuskapasiteetti on 18 l tunnissa, täysi tai puoli pannullista kerrallaan. Keittimien vakiotoimitus sisältää yhden lasikannun/termoskannun ja suodatinsupilon. Nyt saat vielä yhden lisäkannun veloitusetta.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	Kapasiteetti l/h	alv 0 %
X100	4157380	190x370x433	230V 1~ 2,25 kW 10A	18	265
XT100	4157385	190x370x477	230V 1~ 2,25 kW 10A	18	285

**ALK. 79,- €**

## PINNOITETUT METOS GN-ASTIAT

Astiat ovat kevyttä alumiinia joten niiden käsittely on helppoa. Nopea ja tehokas lämmitys sekä tasainen ja korkea lämmönjakelu säilyttää ruuan oman mehevyyden niin lihan, kalan ja kanan kuin perunagratiiin, lasagnen ja uunipannukakun valmistuksessaakin. Kova ja kestävä Quantanium®-pinnoite (sisältää titaania) mahdollistaa paistamisen ja grillaamisen täysin tai osittain ilman rasvaa. Lämmönkesto 280 °C.

Metos	Koodi	alv 0%
GN1/1-20, pinnoitettu	4100435	79
GN1/1-40, pinnoitettu	4100436	85
GN1/1-60, pinnoitettu	4100437	95

## METOS-JÄTEVAUNUT

Metos-jäteastia harmaata muovia. Irrallinen pyöräalusta ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi jarrulla, halkaisija 75 mm.

Metos	Koodi	Halkaisija	Korkeus	Tilavuus	alv 0%
WAB-45	4554146	Ø 458 mm	535 mm	45 l	110
Lisävarusteet					
Kansi 45 litraa	4554194				12

**855,- €**

**110,- €**



Metos WAB-45 -jätevaunu

## METOS-LÄMPÖTASO

Tyylikäs ratkaisu itsepalvelutuotteiden lämpösäilytykseen. Hyvin lämpöä varaava kivitaso. Tehokas ja kestävä 250 W lämpölamppu. Tason lämmön säätö 38°C - 93°C.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
GRSSR	4172946	Ø 570x914 (h) mm	230V1~ 0,65 kW 10A	855



# Paneotrad *taitaa aidon ranskalaisen maalaisleivän salat*

Metos on tuonut markkinoille Paneotrad-menetelmän, joka on kehitetty perinteisen ranskalaistyyppisen, ilmavan rakenteen omaavan leivän valmistukseen. Rapeakuorisessa leivässä on runsaasti isoja ja epäsäännöllisen muotoisia ilmakuplia. Parasta on leivän kehittynyt maku. Paneotrad-paloittelija mahdollistaa fermentoituneen, löysän taikinan paloittelun hellävaraisesti useaan eri muotoon. Työmenetelmä takaa erittäin tasalaatuisen lopputuloksen. Taikina ei stressaannu käsittelyssä ja se näkyy valmiissa tuotteissa, joista saadaan aina halutunlaisia.

**P**aneotrad-menetelmää käytettäessä taikinaan tarvitaan vain 0,5 % hiivaa. Mitä suurempi on vanhan taikinajuuren osuus, sen maukkaampaa valmis leipä on. Lähes luonnollinen kypsytyksen hapanleipätaikinan tapaan, ilman mitään lisäaineita, tekee leivästä myös terveellisemmän. Glykeeminen indeksiarvo on huomattavasti nopeasti nostatettua leipää pienempi.

Paneotrad-menetelmä mahdollistaa työaikojen siirtämisen kalliista aamuyön tunneista edullisempaan päiväaikaan. Taikina tehdään valmiiksi päivällä ja laitetaan kypsymään kylmäkaappiin. Leipuri tulee töihin aamulla, jolloin toissapäivänä tehty taikina on valmiina paistoon. Varastoidun taikinan avulla tuotannon suunnitteluun saadaan joustoa. Esimerkiksi myymälässä leipää voidaan leipoa kysynnän mukaan ja tarjota vastapaistettuja tuotteita koko aukioloajan.

Leivänvalmistaminen voidaan jakaa kuuteen eri vaiheeseen:

- taikinan sekoittaminen ja lepovaihe, yhteensä

noin 90 min.

- taikinan jako kypsytyksastioihin
- taikinan fermentointi kylmäkaapissa +2 °C, min 24 tuntia, max 72 tuntia
- kypsyneen taikinan nosto paloitteluastioihin ja jauhutus
- paloittelu Paneotrad-laitteessa
- taikinapalasten asettelu panostajaan ja paisto arinaunissa +270 °C.

Lisätietoja menetelmästä antavat **Heikki Törmä**, puhelin 020 439 4554 ja **Heikki Pätäri**, puhelin 050 512 4556.

Ranskalainen leipurimestari Gérard Minard kävi keväällä keravalaisessa Uudenmaan Herkussa perehdyttämässä leipureita ranskalaisen maalaisleivän saloihin. Mestari antoi erityismaininnan suomalaisille jauhoille, joiden hän kertoi soveltuvan erinomaisesti Paneotrad-leivonnan raaka-aineeksi.





## Metos VarioCooking Center®

# Valitse tuote, määrittele lopputulokset – siinä kaikki!



Tervetuloa Keravan  
Metos Centeriin  
tutustumaan uuteen  
kypsennysteknologiaan.



**Metos VarioCooking Center® on kaikkea tätä:**

- pastakeitin
- rasvakeitin
- tehokas ja turvallinen pannu
- painekypsennin
- matalalämpökypsennin

Metos VarioCooking Center® mullistaa käsityksesi kontaktikypsennyksestä ja keittölaitteiden 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 keittämiseen muihin tehtäviin.

### Metos Center

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

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

# 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

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

## www.metos.com



Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme [www.metos.com/tuotteet](http://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](http://www.metos.com) painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2010 aikana pelin hyväksytyin arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.



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

**metos**  
kitchen intelligence®



## 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 kouluttajiimme.

Näyttelyemäntämme toimii yhteyshenkilönäsi Metos Centerissä. Hänet tavoitat sähköpostitse [metos.center@metos.com](mailto:metos.center@metos.com) ja puhelimitse 0204 39 4341. Ilmoittaessasi etukäteen tulostasi osaamme varata oikeat asiantuntijat käyttöösi. Tervetuloa.

### UUTTA

Patentoitu, jäähdyttävällä sekoitustyökälulla varustettu Metos Proveno ChillPro –kombipata nyt kokeiltavissa. Tule koekeittiöömme testaamaan miten helppoa ja nopeaa pataruokien jäähdyttäminen voi olla.

*Metos  
ympäristö-  
ystävällisempi  
valinta*

