

## Kierroksella keittiöissä

La Fermata - Helsingin Energia Vuosaari  
K-Supermarket Konala - Nanun keskuskeittiö  
Quality Hotel 33 Oslo - Retro  
Wayne's Coffee - Wok Wok

## Metos Center

## Harvinaisia makuja pelastamassa

## Käyttövinkit

## Kylmälaitteet kesäkuntoon

## Esilämmitä oikein

## Sellon ravintolatarjonta laajeni



*Kepeät kesätarjoukset*



metos UUTISET NRO 1/2009

# A LA CARTE

## Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 La Fermata ja Retro, Sello Espoo
- 10 Helsingin Energia Vuosaari
- 16 K-Supermarket Konala
- 26 Quality Hotel 33, Oslo
- 34 Wayne's Coffee & Wok Wok, Sello Espoo
- 44 Nanun keskuskeittiö, Rauma

## Metos Center ja koulutus

- 22 Kevään käyttökoulutukset
- 24 10+ Kiehuu! haluaa pelastaa harvinaiset maut
- 33 Testaa astianpesuosaamisesi netissä

## Uutuuksia

- 23 Servistar-lautasvaunu

## Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 14 Kylmälaitteet kesäkuuntoon
- 38 Paavon resepti
- 40 Muista tärkeä esilämmitys

## Tarjouksia

- 42 Laitetarjoukset

## Poimintoja

- 23 Gastro tähtää vuoteen 2010
- 23 Nimityksiä
- 23 Ensi- ja turvakotien liitto tekee tärkeää lastensuojelutyötä
- 36 Lapin matkailu kehittyy

## Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 20 Jannen kynästä: Poronhäväistys ranskalaisilla
- 47 Metos Uutiset palvelukortti
- 47 [www.metos.com](http://www.metos.com)

24



44



Tarjouksia



20



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](http://www.metos.com), soittamalla 0204 39 13 tai palauttamalla lehdestä löytyvän palvelukortin. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



## PÄÄKIRJOITUS

Kollegojen kanssa mielipiteitä vaihtaessa päätimme yhdessä tuumin nimetä kuluvaan vuoden kotimaan matkailun teemavuodeksi. Mitäs, jos me suomalaiset olisimme kerrankin itsekkäitä. Vedetään reilusti kotiinpäin matkailemalla kotimaassa. Näin voimme itse kukin löytää edes jäävuoren huipun siitä kaikesta tarjonnasta, jota Suomi voi matkailu- ja ruokaelämyksineen tarjota.

Tässä lehdessä olevaa Lapin matkailua käsittelevää artikkelia lukiessa voi pohtia sitä, millainen valttikortti meillä on käsissämme. Pohjoisen Suomen lisäksi arkipäivän elämyksiä ja eksotiikkaa löytyy muualtakin maastamme, eikä Lapin veto-voiman lisääntyminen suinkaan ole muilta pois. Jaettavaa riittää vähän samaan tapaan kuin metsistä löytyvästä marjasadosta, josta kuulemma vain yksi prosentti tulee korjattua talteen.

Matkailutarjonnastamme saatiin oiva läpileikkaus tammikuussa pidetyillä matkamessuilla. Kotimaiset näytteilleasettajat olivat panostaneet sekä näyttäviin osastoihin, että palvelemaan henkilökuntaan. Seuraavilta sivuilta löytyvä alkuperäismakua käsittelevä artikkeli käy sekin kimmokkeena matkailuun. Ruokakulttuuriprojektissa mukana olleet keittiömestarit tiesivät kertoa monta mielenkiintoista juttua maakunnista löytyvistä erikoisuuksista. Parhaimmillaan näitä herkkuja voi löytää paikallisista ravintoloista ja onpa varsin moni ruokakauppakin ottanut näitä erikoisuuksia valtakunnallisen ketjuvalikoiman täydentäjiksi.

Kehittelin matkailuideaa edelleen suunnatessani kesämökkini rannasta 20 kilometrin hiihtolenkille. Tuolla taipaleella en tavannut lainkaan muita hiihtäjiä. Kerran kuulin koiran haukkuvan, mutta muuten sain suksia täysin tietämättömänä ihmisasutuksen jäljistä ja äänimaailmasta. Myönnän, että ne matkailun yhteydessä esiin nousevat hiihtalanäljet jäivät tällä hiihtolenkillä vähemmälle huomiolle. Niiden sijaan bongasin hangelta myyrän, jäniksen ja ilveksen jäljet.

Noille paikallisen urheiluseuran kunnostamille laduille olisi toki mahtunut muutama muukin hiihtäjä. Yksin sauvoessani tunsin saavani vastinetta maksamalleni kiinteistöverolle.

Mökkireissun jälkeen oli taas aika palata nykyaikaisen tiedonvälityksen pariin. Uutisten ykkösaiheena oli kansalaisten työuran jatkaminen. Meidän konkareiden palveluksia tarvitaan työelämässä entistä pidempään. Hiihdellä kannattaa siis jatkossakin, jotta jaksaa terveenä eläkkeelle saakka.

Asko Kotilainen  
Myyntijohtaja, Metos







La Fermata tuo ilosanomaa italialaisen ruoan ystäville. Käytävälle näkyy muutama pöytä ja varsinainen sali löytyy, kun asiakas astuu peremmälle, kuvassa alla. Etualalla on premium-jäätelöillä varustettu myyntipiste valmiina hellepäivien herästeisiin.





# *Retro & La Fermata*

## Makuelämyksiä elokuvakansalle

Kodikkaasti sisustetussa Retrossa on panostettu mutkattomaan asiointiin. Annokset tilataan kassalta, jonka jälkeen asiakas voi ottaa salaatin ja istua pöytään odottamaan tilaustaan. Tiskin läheltä löytyy muutama paikka, joissa voi odotella vapautuvaa pöytää tai nauttia baarin antimista.







Keittiöpäällikkö Kimmo Tero on tyytyväinen siihen, että Retron keittiöön hankittiin kaksi Metos SelfCooking Centeriä. Kaksi päällekkäin asennettua laitetta sopii ravintolan tuotantorytmiin paremmin kuin se, että vastaavan kapasiteetti olisi hoidettu yhdellä isolla laitteella.

**E**spoon Leppävaarassa sijaitseva kauppakeskus Sello sai vuodenvaihteessa kylkeensä Sello Rex –nimeä kantavan elokuva- ja vapaa-ajankeskuksen. Laajennuksen myötä Sellon pinta-ala ylitti 100 tuhan neliömetrin merkkipaalun ja keskus pystyy palvelemaan ravintola-asiakkaita entistä monipuolisemmin. Metos Uutiset kävi tutustumassa millaisin eväin ravintolat Retro ja La Fermata palvelevat asiakkaitaan.

Ravintoloitsija **Lea Skogberg** kertoo Retron olevan suomalaishenkinen ravintola, joka tarjoaa klassista ravintolaruokaa. Annokset ovat reilun kokoisia ja perustuvat pitkälle itse tehtyihin komponentteihin. Klassinen wieninleikekin toki löytyy listalta, mutta sekin tehdään keittiössä itse, kuten myös lihapullat ja talon hampurilaisen välissä oleva kokolihapihvi.

Retro edustaa samalla ravintolamaista arvok-

kuutta että tarjoaa kodinomaisen tunnelman perhelounaille tai illanistujaisiin. Annokset tilataan kassalta, jonka jälkeen asiakas voi ottaa salaatin ja istua pöytään odottamaan.

- Nopeutta ja mutkattomuutta arvostavat erityisesti ne asiakkaat, jotka ovat menossa elokuviin

ja haluavat pistäytyä syömässä ennen sitä, Lea Skogberg selvittää.

60-paikkaisen ruokailutilan lisäksi asiakkaita palvelee baarinurkkaus, joka tarjoaa tarvittaessa viihtyisän tilan vapaan pöydän odottajille. Sekä Retron että La Fermatan sisustus ovat **Pirkko-**

Retron keittiön lämpimältä puolelta avautuu ikkuna saliin, jota kautta myös annokset siirtyvät tarjoilijan avustuksella pöytiin.





Liisa Topeliuksen ja Lasse Rähän käsialaa.

Retron lounaslistan annokset maksavat 8,70 euroa ja kalleimman pippuripihvinkin saa pöytään alle 25 euron. Samaa maltillista hinnoittelua noudattaa myös viinilista. Lea Skogberg kertoo asiakaskunnan ulottuvan vauvasta vaariin, aivan kuten ruokalistaa suunniteltaessa arveltiin. - Eniten on yllättänyt lapsiperheiden runsas määrä. Sekä ruoka että palvelu ovat saaneet positiivista palautetta heti alusta saakka. Jos uuden paikan maine pilataan alkumetreillä, niin on todella työn ja tuskan takana saada se nousemaan.

## LA FERMATA HENKII AITOA ITALIAAA

Muutaman askeleen päässä Retrosta sijaitsee Skogbergin perheen toinen ravintola, italialais-henkinen La Fermata. Ravintolan sisäänkäynti on hämäävä, sillä keskuskäytävälle näkyvät muutamat pöydät ja kassalinjasto antavat kuvan pienestä ravintolasta. Peremmälle astuva asiakas huomaa, että kulman takaa avautuu 90-paikkainen ravintolasali.

La Fermatan listalta löytyy muun muassa risottoa, pastaa monessa muodossa sekä pihvianoksia, joista erikoisin on hevosen sisäfileepihvi. Lounaalla ykköshittejä ovat pasta-annokset sekä tietysti pizza. 8,7 euron lounashintaan sisältyy



La Fermatan keittiön unikapasiteetin muodostaa Metos SelfCooking Center sekä pizzauuni, johon talon jättikokoisia pizzoja mahtuu neljä kerrallaan. Kuvan oikeassa laidassa pilkottaa asennusseinä, joka erottaa kylmän ja lämpimän keittiön toisistaan ja kätkee sisäänsä kaapeloinnit.

runsas salaattipöytä, jonka tehtävänä on selvästikin ylittää asiakkaan odotukset. Kuvauspäivänä salaattibuffasta löytyi muun muassa artisokansydämiä.

Vierailu keittiöllä paljastaa, että tölkinavaaja ei ole tällä työmaalla käytetyimpien työkalujen

joukossa. Kokki Teemu Nikkari kuorii parhailaan tuoretta ananasta, joka päättyy täytteeksi pizzaan. Pizzapohjat leivotaan itse Italiasta tulevista erikoisjauhoista. Samaa alkuperää ovat monet muutkin raaka-aineet, kuten juustot, salamat ja tomaattikastikkeet.

La Fermata pizzapohjat tehdään omalla taikinareseptillä, jonka pohjana on italiasta tuotetut erikoisjauhot. Pastaruuat kuuluvat lounasajan hittituotteisiin. Teemu Nikkari valmistaa pastat pienissä erissä menekin mukaan, joten pastakeitin ei ehdi lounasaikaan juuri huilaamaan.





Pizzat erottuvat todella edukseen tusinatarjonasta niin maultaan kuin perhekokoa lähentelevien mittojensakin puolesta. Suomalaisten pizzamakua on joskus moitittu rahvaanomaiseksi. La Fermatassa tälle väitteelle ei löydy tukea, sillä listan huippua edustavat 14 euroa maksavat pizzat, jotka sisältävät eniten työtä ja kalliimpia raaka-aineita myyvät eniten.

## TOIMIVAT TEHONELIÖT

Retron ja La Fermatan ruokatuotteesta vastaa keittiöpäällikkö **Kimmo Tero**. Kahden ravintolan keittiössä häärii yhteensä yhdeksän henkilön vakiojoukko. Molemmat paikat toimivat itsenäisinä yksikköinä oman omat keittiöt ja varastot. Luonnollisesti henkilökuntaa käytetään tarpeen tullen ristiin.

Keittiöiden toimintoja esittelevä Kimmo Tero kertoo, että ratkaisut ovat olleet sekä tilankäytön että laitevalintojen suhteen onnistuneita. Hän hyppäsi projektiin lennosta mukaan, eikä siten itse ehtinyt vaikuttaa työpaikkansa suunnitteluun.

- Olen ollut monessa todella pienessä keittiössä töissä ja niihin verrattuna tämä on unelma. Työpisteissä on riittävästi tilaa ja toiminnot on jaettu selkeiksi kokonaisuuksiksi, Kimmo Tero kertoo ja ehättää samaan hengenvetoon kehuun myös ilmastointia, joka pitää lämpötilan tasaisena ilman vedon tunnetta.

Lea Skogberg korostaa erikseen, että laitetoimittajien asiantuntemus kannattaa hyödyntää. - Monet ravintolakeittiöt on tehty yhteistyössä Metoksen kokeneen myyntimiehen Seppo Larjovaaran kanssa. Hän jo tuntee tapamme ja toiveemme ja on ollut kaikissa projekteissa todella tarkka yhteistyökumppani.

Sello Rexin suunnittelussa on paneuduttu myös ravintoloille tärkeään asiaan, eli logistiikkaan. Keittiön tavaraliikenne kulkee alakerran parkkihallissa sijaitsevalta huoltolaiturilta hissillä ylös ja huoltokäytävää pitkin Retron ja La Fermatan takahuoneisiin.

*Juho Mäyry*

## Nelostien Ykkönen

Vilkaisu tiekarttaan paljastaa, että Espoon Leppävaara ei ole aivan tien numero 4 varressa, joten aivan uteliaisuuttamme kysymme mistä Lea ja **Tom Skogberg** ovat löytäneet ravintolayritykselleen nimihirviön Nelostien Ykkönen Oy?

- Nimi on perintää siitä, kun pidimme Mäntsälässä Shelliä 1990-luvulla. Tavarantoimittajat ja muut yhteistyökumppanit olivat tottuneet luottamaan siihen, joten mitpä sitä hyvää nimeä vaihtamaan, Lea Skogberg selittää.

Mäntsälän pohjoispuolella oleva Shell toimi Lea Skogbergin mukaan hyvänä korkeakouluna nykyiseen toimintaan. Ennen Mäntsälää Tom Skogberg pisti pystyyn Karjaan Shellin, josta tuli suosittu taukopaikka.

Mäntsälä Shellistä kasvoi yksi Suomen suurimmista liikenneasemista ja se oli tuotepuolella alan uranuurtajaa. Huoltoasema vaihtoi omistajaa vuonna 1997, jonka jälkeen Skogbergin perheen yritys alkoi vaihtaa "Helsinki kymppiä".

- Ostimme Etelä Esplanadilta vuonna 1998 Cafe Margan ja pyöritimme sitä Cafe Fontana -nimellä aina vuoteen 2005 saakka. Pienestä "kahden neliön" keittiöstä pusketiin parhaillaan 140 lounasta ja ilmapiiri oli ulkomaisten turistien myötä todella kansainvälinen, Lea Skogberg muistelee.

Kahvilan jälkeen Nelostien Ykkönen omisti ravintola Lautasen ja Hullun Kukon ja oli myös perustajajäsenenä Eatzissä. Sello avauduttua oli aika jättää keskustakuviot ja siirtyä Selloon, jossa yrityksellä on Retron ja La Fermatan lisäksi myös kauppakeskusten puolella oleva suosittu Cafe Buffo.

- Me ollaan Tompan kanssa jo niin vanhoja, että annetaan nuorempien olla esillä. Omistajina huolehdimme sopimuksista, konsepteista, rekrytoinneista ja hankinnoista, mutta emme halua olla ravintoloissa joka asiaa päättämässä, Lea Skogberg linjaa. - Ravintoloitsijan tehtävänä on palkata hyvä porukka ja saada heidät viihtymään talos-



Ravintoloitsija Lea Skogberg kertoo talon viinin saaneen hyvän suosion sekä Retron että La Fermatan ruokajuomana.

sa. Tälläkin hetkellä meillä on töissä kolme henkeä, jotka ovat tulleet Hullusta Kukosta ja varsin moni kesätyöntekijäkkin on jäänyt meille töihin.

Ravintolabusinessin vastapainoksi Lea Skogberg omaa yhden "harrastuksen". Hän on osakkaana Lue & Lei -kenkäkaupassa. Italialaisia merkkituotteita edustavan myymälän sijainti on kyllä hieno, kivenheiton päässä Stockmannilta. Silti on ihan pakko kysyä, onko kenkäbusiness ravintola-alan verrattuna selvästi julttuhommaa. Pulmuset tv-sarjassa Al Bundy ei hommastaan juuri arvostusta saanut.

- Mielestäni ei, vaikka Tomppa kutsuukin minua joskus Al Bundyksi, Lea nauraa





## Metos VarioCooking Center®

# Valitse tuote, määrittele lopputuloks – 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. Valitsen vain tuotteen ja määrittelet lopputuloksen – Metos VarioCooking Center® tuottaa haluamaasi laatua ja vapauttaa aikaasi keittiön muihin tehtäviin.

### Metos Center

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

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



# Helsingin Energia

*Vuosaaren maakaasuvoimalaitos*





**R**uokatuotantoyksiköt ovat viime aikoina pikemmin keskittyneet kuin hajautuneet, mutta pienille keittiöille löytyy edelleen kysyntää. Myös näissä yhden tai kahden työntekijän toimipisteissä on tehty merkittäviä uudistuksia, joilla on pystytty vastaamaan muuttuneisiin haasteisiin. Metos Uutiset kävi tutustumassa miten lounaspalvelut on järjestetty Vuosaarella sijaitsevassa Helsingin Energian maakaasuvoimalaitoksessa, jonka ravintolapalveluista vastaa Fazer Amica.

Ravintolapäällikkö **Leena Vepsäläinen** on kohteen ainut työntekijä, joten haastattelun ja valokuvauksen sopiminen on tällä kertaa tavallista tarkempaa minuuttipeliä. Yhteinen aika löytyy lopulta siten, että haastattelu tehdään iltapäivällä hieman ennen työpäivän päättymistä ja valokuvaaja käy seuraavan päivän aamulla.

Lounasvaihtoehtoja Vuosaaren voimalassa on

perinteiset 2-3 päivää riippuen. Lihaa tai kalaa sisältävän niin sanotun pääruoan lisäksi Leena Vepsäläinen kertoo valmistavansa päivän keiton sekä kasvisvaihtoehdon. Asiakkailla on mahdollisuus valita myös pelkkä salaattivaihtoehto noutopöydästä.

- Meillä tehdään perinteistä suomalaista kotiruokaa. Tuntuu, että ihmiset saavat pizzaa ja pastaa vapaa-aikana matkustellessaan, joten sille ei oikein ole kysyntää. Kala on suosittua ja sitä on joskus kolmekin kertaa viikossa. Kalan kanssa joutuu kuitenkin olemaan tarkkana raaka-ainekustannusten kanssa, joten kovin paljon sen tarjontaa ei voi lisätä.

### ITSENÄINEN TYÖPISTE

Leena Vepsäläinen kuuluu siihen laajaan joukkoon, joka on ollut pitkään saman työnantajan palveluksessa, mutta saanut tilinauhaansa aina muutaman vuoden välein uuden työnantajanimen.

- Aloitin vuonna 1983 Valtion Ravitsemiskeskuksesta ja päädyin Kulinaarin kautta Fazer Amicalle. Vuosaarella olen ollut kuutisen vuotta ja tätä ennen työskentelin Henkelillä, joka sekin oli yhden työntekijän ravintola.

Eli vähän sellainen yksinäinen oman tien kuljija?



Runsas ja houkutteleva valikoima salaatteja ja leipää täydentää lounasvalikoimaa.

- Täytyy myöntää, että viihdyn kyllä yksin työskennellessä ja erityisen hyvin tässä ravintolassa, jossa asiakkaat ovat ottaneet minut hyvin omakseen. Mutta ei tässä tietenkään yksinäiseksi jää, kun saa samalla hoitaa asiakaspalvelua, Leena Vepsäläinen täsmentää.

Kun Leena Vepsäläistä pyytää kuvailemaan ajan mukanaan tuomia muutoksia, niin hän mainitsee ensimmäisenä ruokailutottumusten liikahtaneen selkeästi terveellisempään suuntaan.

- Rasvaa vältetään ja vihannesten menekki on aivan toista kun ennen. Aivan oman kysyntä-

Ravintolapäällikkö Leena Vepsäläinen kertoo saaneensa uuden teknologian myötä enemmän aikaa asiakaspalveluun. Metos VarioCooking Center tuottaa tasaista laatua ilman, että kokki on jatkuvasti valvomassa kypsennystä.





vaihtelun muodostavat erilaiset kohut elintarvikkeiden ympärillä. Jos vaikka jauhelihasta tai maksasta on juttua mediassa, niin se näkyy heti meillä. Jos ei muuten, niin ainakin kassalla väännetään vitsiä, Leena Vepsäläinen nauraa. Keittiön normaalivolyymi on 60 - 70 annoksen välillä ja hiljaisimpina loma-aikoina ruokailijamäärä tipahtaa 40 kieppeille. Lounasrutiinien ohella hoidetaan talon kahvitukset. Jos päällekkäisiä tapahtumia on paljon, saa keittiö avukseen tilapäistä työvoimaa ketjun muista pisteistä.

## KIILTÄVÄ KEITTIÖ

Viime vuodenvaihteessa keittiön prosessit otettiin tarkastelun alle ja tässä yhteydessä kartoitettiin se, löytyisikö uusista monitoimilaitteista tarvittavaa joustoa ja nopeutta toimintaan. Ratkaisuksi löytyi Metos VarioCooking Center, joka mahtui samoille jalansijoille kuin sille tilaa tehnyt paistinpannu.

- Olen kokeillut laitteella melkein koko ruokalistan läpi. On tehty kastikkeet, leikkeet, risotot ja maitopohjaiset kiisselit ja aina on onnistunut. Kalasopatkin olen sillä keittänyt ja palapais-tista tuli aivan mahtavaa, Leena Vepsäläinen kehaisee.

Ammattikeittiössä fotoja räpsivät kuvaajat ovat tottuneet käyttämään puhdistusliinaa, jolla voi näppärästi pyyhkiä laitteiden pintaan ruo-



anvalmistuksen ohessa osuneet roiskeet. Täällä sille ei ole tarvetta, sillä Leena Vepsäläinen jos kuka tietää, että sotkuja ei kuta kaikkiaan voi jättää kollegalle. Keittiön uutuuslaite on mikä iltapäivä tahansa sellaisenaan valmis lähtemään vaikka studiokuvauksiin.

- VarioCooking Centerin puhdistan aina joka kerta heti käytön jälkeen. Irtolika lähtee pyyhkimällä pois ja lämmin vesi hoitaa loput. Pesu-ainetta ei ole tarvinnut käyttää vielä koskaan, Leena Vepsäläinen selvittää.

Juho Mäyry

Uunissa käytettävä grillipelti on myös oiva apuväline ja antaa tuotteelle kauniin pinnan. Paistamalla pihvit tai vaikka porkkanat uunissa pystyy muun laitekapasiteetin käyttämään muiden lounasvaihtoehtojen ja jälkiruuan valmistukseen.

Avokeittiöratkaisu sopii mainiosti ravintolaan, jossa yksi henkilö huolehtii sekä ruoan valmistuksesta että asiakaspalvelusta. Viihtyisän salin lisäksi asiakkaat voivat kesäisin ruokailla suojaisalla terassipihalla.





# Metos Burlodge mullistaa ruoanjakelun

Burlodge-ruoanjakelujärjestelmä on suunniteltu vaatimaan sairaalaympäristöön. Yhteinen nimittäjä kaikille Burlodge-vaunuille on erinomainen lämpötilanhallinta. Innovatiivisten ratkaisujen ansiosta kylmä- ja lämpösäilytystä tarvitsevat ateriakomponentit säilyttävät oikeat lämpötilat kaikissa olosuhteissa. Monipuolisten ominaisuuksien ja kattavan lisävarustevalikoiman ansiosta Burlodge mukautuu vaivattomasti erilaisiin toimintaympäristöihin – ilman kalliita erikoisastioita.

## B-Pod -tarjotinvaunu

Käsittää kiinteän kuumennus- ja kylmäsäilytysaseman sekä siihen telakoituvan eristetyn tarjotinvaunun, jossa väliseinä jakaa tarjottimen kahteen eri tilaan. Kevyesti liikuteltavat ja konepestävät vaunut. Lukuisia mahdollisuuksia ruoan kuljetukseen joko kuumana tai kylmänä. Soveltuu erinomaisesti myös cook-chill -toimintaympäristöön.



**Multigen- ja Minigen- ruoankuljetusvaunut**  
Monipuolinen järjestelmä hajautettuun jakeluun. Toimii tarjoilun apuna sekä soveltuu myös cook-chill -toimintaympäristöön.



## Novaflex-tarjotinvaunu

Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen kahteen eri tilaan. Lukuisia mahdollisuuksia ruoan kuljetukseen ja säilytykseen joko kuumana tai kylmänä. Soveltuu myös cook-chill -toimintaympäristöön.



## RTS-tarjotinvaunu

Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen lämpö- ja kylmäsäilytettävään puoleen.

## B-Pod -tarjotinvaunu



**Burlodge-järjestelmään voit tutustua Keravan Metos Centerissä.**

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

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





Jääkaappien kylmäkoneen saa näkyville yläosan paneelin avaamalla. Kari Willman näyttää kuinka lauhduttimen pölysuodattimen voi irrottaa pestäväksi.

# Keittiön kylmälaitteet *kesäkuuntoon*

**K**eittiön kylmälaitteiden merkitys ruoan laadun takeena jää usein turhan pienelle huomiolle. Huoltotoimenpiteet eivät ole vuositasollakaan ajallisesti eikä rahallisesti merkittäviä tekijä, mutta niiden laiminlyönti johtaa herkästi kohonneisiin kustannuksiin.

Vanha kunnon resepti, eli laitteen oma käyttöohje on tässäkin asiassa oppaana laadukkaaseen toimintaan. Käyttöohjeessa on mainittu ne toimenpiteet, jotka käyttäjä voi turvallisesti itse suorittaa.

- Yleisimmässä omalla kylmäkoneella toimivissa laitteissa merkittävin käyttäjän itse tekemä huoltotoimenpide on lauhduttimen ja sen ohessa mahdollisesti olevan suodattimen puhdistus. Ennen laitteeseen kajoamista on syytä tehdä se jännitteettömäksi. Eli pistotulppa irti seinästä,

Metoksen teknisen keskuksen päällikkö **Kari Willman** neuvoo.

- Jos laitteen käyttöohjetta ei löydy, niin toimittamme mielellämme uuden. Samoin palvelemme kaikissa kysymyksissä niin huollossa kuin meidän teknisessä keskuksessakin. Arvailun sijaan kannattaa mieluummin kysyä.

Kylmälaitteiden tukkeutuneet lauhduttimet ja suodattimet aiheuttavat ammattikeittiössä lukemattomia tarpeettomia huoltokäyntejä ja lyhentävät laitteiden käyttöikää. Myös vaikutus



energiankulutukseen on merkittävä.

- Tukkeuma saa aikaan sen, ettei kylmäkone saa tarpeeksi ilmaa. Tämä taas johtaa siihen, ettei asetettuja lämpötila-arvoja saavuteta. Liian vähän raitista lauhdutusilmaa saava kylmäkone käy jatkuvasti ja ennen pitkään hajoaa, Kari Willman varoittaa.

## TEKISINKÖ ITSE?

Entä voiko lauhduttimen ja suodattimen puhdistuksen tehdä kuka tahansa? Toimenpide sinällään on erittäin yksinkertainen eikä vaadi erikoisosaamista tai -välineitä.

- Tavallinen astianpesuharja käy puhdistamiseen hyvin. Sillä pöly lähtee kätevästi lauhduttimen lamellien välistä pois. Harjan käyttäjä ei riko käsiään teräviin reunoihin samalla kun asianmukainen työkalu estää lamelleja vaurioitumasta. Harjauksen jälkeen koneiston voi näkyviltä osiltaan imuroida. Irrotettavan suodattimen voi tarvittaessa pestä ja huuhdella vesiastian alla, Kari Willman neuvoo.

Käytäntö on opettanut, että asiat, jotka ovat kaikkien vastuulla, ovat usein "ei kenenkään" vastuulla. Puhdistaminen olisi syytä olla jonkun nimetyn henkilön tehtävänä ja toimenpiteet on syytä kirjata jonnekin ylös, jotta ne tulisi myös hoidettua säännöllisesti. Mikäli kiinteistössä on oma ylläpidosta vastaava henkilö, on nämä kylmälaitteille tehtävät toimenpiteet luonnollista määrittellä hänen vastuulleen.

Mikäli kevätsiivouksen yhteydessä käy epäily, että kylmälaitteet kaipaavat tarkempaa opeointia, niin on syytä tilata paikalle ammatti-keittiölaitteiden huoltoon perehtynyt asentaja. Huolto-ohjelmaan kuuluu muun muassa kylmäkoneen toiminnan, ovikytkinten, oven, tiivisteiden, lämpötilasäätöjen ja sulatuksen toiminnan tarkistus sekä tarvittavat korjaukset.

## KEVÄTSIIVOUS KANNATTAA

Kun kylmälaite on väliaikaisesti pois toiminnasta, niin samaan yhteyteen on hyvä ajoittaa myös hieman perusteellisempi kevätsiivous. Jääkaappien, lasikkojen ja kylmävetolaatikkojen peruspuhdistus on helpompi tehdä, kun hyllyt ja laatikot ovat tyhjiä.

- Tiivisteiden kuntoon kannattaa kiinnittää erityistä huomiota. Kun ovien ja vetolaatikkojen tiivisteet sekä niiden vastapinnat puhdistetaan huolellisesti, voidaan samalla kokeilla ovatko ne ehjiä. Ovien ja laatikoiden tulee sulkeutua kunnolla, muuten laite kuluttaa turhaan energiaa. Vetolaatikkojen liukukiskoihin on hyvä suihkuttaa samalla voiteluainetta, Kari Willman opastaa.

*Juho Mäyry*



Kylmätyöpöydissä ja lasikoissa lauhduttimet ja suodattimet ovat nopeasti puhdistettavissa eikä paneelin avaaminen vaadi yleensä edes työkaluja.

Pistotulpan oheen asennettava energiamittari kertoo hetkessä laitteiden energiankulutuksen.

Rikkoutuneet tiivisteet aiheuttavat lämpövuotoja ja heikentävät hygieniaa. Jossakin laitteissa tiivisteiden voi vaihtaa itsekin ilman työkaluja.

Sähköturvallisuus ennen kaikkea! Ennen puhdistustoimenpiteisiin ryhtymistä on syytä irrottaa virtajohto seinästä.



## Sammutanko kesäksi?

Jos keittiö on kesäaikana jonkin aikaa pois käytöstä, tulee herkästi mieleen kannattaisiko kylmälaitteet kytkeä pois päältä.

- Pääsääntöisesti kyllä kannattaa, sillä laitteen ottaminen takaisin käyttöön käy hetkessä. Eli virta pois ja ovet ja vetolaatikot auki, jotta sisätila pääsee tuulettumaan, Kari Willman kertoo ja mainitsee kesän poikkeusjärjestelyjen aiheuttavan joskus myös ikäviä yllätyksiä.

- Jos keittiö ei ole kesällä käytössä, niin usein myös ilmastointi toimii poikkeuksellisesti. Näin vaikkapa ahtaaseen tilaan sijoitettu jääkaappi tuottaa lämpöä, jota ei pystytty poistamaan riittävästi. Kaapin kylmäkone joutuu tosi kovalle koetukselle ja saattaa hajota. Toinen yllätys on kesän käyttämättömänä ollut kylmälaite, joka ei syksyllä enää toimikaan. Siis ehjä jääkaappi on suven aikana mystisesti hajonnut?

- Näihin on lähes aina syynä hapettunut höyrystin. Laite saattaa toimia muuten normaalisti, mutta kun kaasun paine kesätauon aikana tasaantuu, niin syöpynyt höyrystin puhkeaa. Kyseinen laite kyllä hajoaisi vuoden, viimeistään kahden sisällä muutenkin, mutta tauon vuoksi ongelma tulee aikaisemmin ilmi, Kari Willman selvittää.

Höyrystimen nopea syöpyminen on seurausta virheellisestä käytöstä. Ruoka on syytä säilyttää suljetuissa pakkauksissa tai kannellisissa astioissa aina, kun se on mahdollista. Erityisesti voimakkaasti höyrystyvät kaasut lyhentävät koneiston käyttöikää.





Kauppias Aki Luomanen kertoo kaupan valikoimasta löytyvän noin 13000 tuotetta. Myymäläkierron alkupäässä oleva hevi-osasto antaa runsaudellaan ja näyttävällä esillepanollaan positiivisen ensivaikutelman.



# K-Supermarket Konala löysi tilat *juomavarastosta*

**H**elsingin Konala on kokenut näkyvän muodonmuutoksen, kun aluetta hallinnut Hartwall siirsi toimintonsa Lahteen. Osa juomayritykseltä jääneistä rakennuksista purettiin, mutta maamerkinä toiminut sininen varasto jätettiin pystyyn, ja siitä alettiin muokata kauppakeskusta. Ristikko-nimen saaneen kauppakeskuksen ensimmäinen osa valmistui marraskuussa 2008, jolloin myös K-Supermarket Konala avasi ovensa. Kauppakeskuksen tarjonta täydentyy syksyllä 2009, kun sen toinen vaihe avataan.

Metos Uutiset kävi tutustumassa Konalan myymälään helmikuisena torstaipäivänä. Kauppias Aki Luomanen neuvoi vieraita tulemaan lounasaikaan, jolloin haastattelun teemana ollut palvelutiski pääsisi hyvin oikeuksiinsa. Homman juoni selviää hyvin palvelulinjastoa hetken tarkkaillen. Paikassa käy tasaisesti asiakkaita, mutta lähes jokaisen askeleet johtavat kahdeksan metriä pitkän palvelutiskin vasem-

paan laitaan, josta löytyy valikoima lämpimänä ja kylmänä myytäviä valmisruoka-annoksia. Myymälän lihasta, kalasta ja valmisruokamyynnistä vastaava Jari Asula kertoo lounasasiakkaiden ottaneen hyvin vastaan kampanjan, jossa rasiaan voi valita haluamansa tuotteet lämpötiskistä ja salaattivalikoimasta. Rasialla on kampanjahintana viisi euroa.

- Viikolla salaattit ovat olleet komponentteina salaattibaarissa ja se on ollut varsinainen hitti, ruokamestari Jari Asula kertoo.

Kauppa oli ollut haastatteluhetkellä auki vajaa neljä kuukautta. Yksi yllätys on ollut varsin tasainen viikkomyynti, vaikka toki lauantai ja perjantai ovat tässäkin myymälässä parhaat myyntipäivät. Jari Asula kertoo, että myös hävikin hallinta on kunnossa, mutta varottaa korostamasta sitä liikaa ohjaustekijänä.

- Tiskissä pitää olla aina laadukasta tavaraa ja valikoimaa pitää uskaltaa uudistaa rohkeasti. Tietty hävikki pitää aina hyväksyä, se kuuluu palvelumyynnin henkeen.

Myymälässä ei ole varsinaista keittiötä, joten tekeminen painottuu ruokien lämmittämiseen ja esillepanoon. Ruokatutotteesta vastaava Minna Matilainen kertoo kaupan löytäneen muutaman luotettavan tavarantoimittajan, joiden kanssa valikoimaa kehitetään yhteistyössä.

## KIERTO KUNTOON

Herkkutorilta löytyy ruuat niin lämpimänä kuin kylmänäkin.

Kauppa saa palauteta monista eri kanavista. Virallisin foorumi on netissä toimiva kauppiaskanava, mutta tätäkin nopeamman menetelmän tarjoaa tiskillä tapahtuva henkilökohtainen myyntityö.

- Asiakkailta tulee mukavasti ehdotuksia ja kysymyksiä tuotevalikoimasta. Päivän kala on juttu, josta tulee heti palautetta kun se puuttuu valikoimasta. Ja tänään vaadittiin, että mustaa makkaraa pitää olla lounasvalikoimassa joka päivä, nauraa suurtalouskokki Minna Matilainen.

Myymälän laitekapasiteetin muodostavat pyörivällä johteikolla varustettu leipomouuni ja vaunutäyttöinen Metos SelfCooking Center.

- Lämpöpöydässä pyritään pitämään mahdollisimman nopea kierto, jotta tuotteet säilyvät hyvinä aina siihen saakka, kun asiakas ne kotoaan tai työpaikallaan nauttii. Metos SelfCooking Center on tässä käytössä todella hyvä ja sen nopeuden ansiosta tuotteita voidaan valmistaa





aina menekin mukaan, Minna Matilainen selvittää ja kertoo automaattisen pesujärjestelmän helpottavan työtä.

- Likaantuuhan laite reippaasti, kun sitä aamusta iltaan käytetään, mutta aina se on puhtaaksi tullut. Käytämme tehopesua, mutta tabletteja ei tarvita maksimimäärää.

## NELJÄNNEN POLVEN KAUPPIASYRITTÄJÄ

Moni ruokakauppias on saanut kipinän uralleen vanhemmiltaan ja näin on käynyt myös Aki Luomasen kohdalla. Vaikka hän on peräti neljännen polven kauppias, niin ei tie yrittäjä-uralle ollut missään nimessä perinteinen. Aki Luomanen valmistui 1990-luvun alkupuolella kauppatieteen maisteriksi ja suuntasi Leonialle valuuttadealeriksi.

Muutaman pankkivuoden jälkeen tehty uranvaihdos liituraihomista Oulunkylään Spar-kauppiaksi oli radikaali liike, jonka perusteita on varmaan monikin kysellyt?

- Tykkään olla asiakkaiden kanssa tekemisissä. Oman yrityksen starttaaminen, kehittäminen ja johtaminen tekevät yrittämisestä kiehtovaa. Paras palkinto tulee siinä, kun saa luotua porukalle hyvän hengen ja asiat alkavat kehittyä haluttuun suuntaan, Aki Luomanen perustele ilman hetkenkään miettimistä.

Kun Spar-ketju ajettiin alas, niin Aki Luomanen oli hetken aikaa ilman omaa kauppa. Pienen tuumaustauon jälkeen veri veti takaisin alalle. Entä kumpi oli aikanaan suurempi haaste; hyppäys pankkiohomista kaupanpitoon jo olemassa olevalle liikepaikalle, vai uuden markkin starttaaminen Konalaan?

- Ensimmäinen kauppa oli haastavampi, siinä mielessä, että silloin piti opetella kaikki kaupan pitämiseen liittyvät perusasiat. Taloudellisesti tämä startti oli kuitenkin aivan eri mitakaavassa. Kauppiat ovat yrittäjiä ja kantavat luonnollisesti myös siitä koituvan yrittäjärisikin. Kalustossa ja varastossa on monta euroa kiinni ennen kuin uusi kauppa aukeaa ja rahaa alkaa kulkea toiseen suuntaan.

## MARKKINATUTKIMUSTA KASSALLA

Myyvälän valikoimaan kuuluu noin 13000 tuotetta. Suurin tilausmassa kulkee automaattisen järjestelmän kautta. Kampanjoiden ja muiden kysyntäpiikkien hallitsemiseksi osa tilauksista syötetään manuaalisesti. Entä miten tarkkaa dataa järjestelmästä löytyy, ostavatko lounasajan valmisruoka-asiakkaat esimerkiksi vettä ja hedelmiä samalla kertaa?

- Löytyyhän sitä tietoa, kun vaan kaivaa, mutta ei kaikkea kannata tehdä niin vaikean kautta. Riittää, kun kauppias menee kassalle päiväksi töihin. Siinähän sen näkee ja voi samalla kysellä asiakkaiden toiveita, Aki Luomanen neuvo.

*Juho Mäyry*



Jari Asula ja Minna Matilainen ovat lähteneet rohkeasti kokeilemaan erilaisia tuotteita palvelumyyntiin. Kaupan valmisruokatarjonta on löytänyt nopeasti omat vakioasiakkaat. Uusia lounasruoan hakijoita ilmaantuu päivittäin sitä mukaa, kun sana työmailla kiirii.

## Tavallista parempi ruokakauppa panostaa palvelutiskeihin

Vuosia sitten K-kaupan Väiski (Väinö Purje) kertoi, että hyvä lihatiski on K-kauppiaille ihan kunnia-asia. K-Supermarket -ketju noudattaa näitä perinteitä parhaimmillaan. Ruokakeskon konseptisuunnittelija **Asta Peltoniemen** tehtävänä on koordinoida palvelulinjastojen tuotteistamista niin, että hyvät käytännöt ja toimintatavat voitaisiin hyödyntää kaikissa ketjun myymälöissä.

- Lämpimänä ja kylmänä myytävien valmiiden annosten osuus palvelumyynnistä on trendinomaisesti noussut. Samalla kun kulluttajat ovat oppineet ostamaan valmista, on myös tarjonta kasvanut. Osa ruoista tehdään kaupassa, osa tulee yhteistyökumppaneilta, joihin voi olla vaikkapa pieni paikallinen elintarvikeyrittäjä tai ravintola.

- Paikallisuus näkyy vahvasti K-Supermarketien palvelulinjastoissa. Emme ole määritelleet palvelumyyninmitään ketjuvalikoimaa, vaan päivästoin kannustamme kauppiaita käyttämään paikallisia tuottajia. Suomea kiertäessä huomaa, että erilaiset tuotteet, kuten viljapossu ja luomuliha ovat löytäneet hyvin tiensä kauppoihin, Asta Peltoniemi jatkaa.

Myös laitetekniikka on tuonut oman lisänsä myymäläkeittiöiden varustamiseen. Asta Peltoniemi kertoo nykyaikaisten yhdistelmä-uunien mahdollistavan kompaktien kokosten valmistustilojen rakentamisen.

- Myymälöissä ei ole yksinkertaisesti tilaa useammille laitteille, joten monipuolisesti ruoanvalmistukseen, grillaukseen ja leivontaan soveltuvat yhdistelmäuunit ovat kauppoissa todellisessa tehokäytössä.

### KOTIRUOKATRENDIN

### AALLONHARJALLA

Myyvälän myydyimmät valmisannokset edustavat perinteistä kotiruokaa, jota ei enää ehditä, jakseta tai osata valmistaa. Suosikki kaikkialla on lihapullat, perunamuusi ja kermakastike. Vaikka television kokkiohjelmat ovat suosittuja, on ruoanlaittotoito tai -tahto tietynlaisessa notkahduksessa. Valmisruokaan panostaneet myymälät kisaavat osin samoista markkinoista ravintoloiden ja henkilöstöravintoloiden kanssa.

- Valmiin ruoan myynti painottuu vahvasti lounasaikaan ja erityisesti vanhukset ja sinkkotaloudet ovat löytäneet palvelutiskit. Toki myös lapsiperheet käyttävät tätä mahdollisuutta arjen helpottajana, Asta Peltoniemi kertoo.

Mainoslause "Mitä tänään syötäisiin?" saa K-Supermarketeissa vastakaikua siitä, että palvelulinjastoissa on panostettu osaavaan henkilökuntaan. Asta Peltoniemi lupaa, että kaupasta löytyy apu aterian valintaan ja tarvittaessa myös ruoanvalmistusvinkkejä. Perinteiset liha- ja kalamestarit ovat saaneet rinnalleen ruokamestareita. Ruokamestari on virallinen ammattitutkinto ja sellaiseksi voi valmistua muun muassa K-Instituutista.

- Ruokamestareita meillä alkaa olla saman verran kuin K-Supermarkettejakin, eli vajaa 170. Viime vuosien ilmiö on ollut kokkien hakeutuminen myymälöihin. Heistä olemme saaneet todella pätevää henkilökuntaa, Asta Peltoniemi kehaisee ja kertoo ketjun tarjoavan jatkovaa koulutusta ammattitaidon ylläpitämiseen.



Ilo tutustua uudelleen.



ilo

design Inkeri Leivo

Arabian Ilo-astiat tuovat hyvää mieltä kaikkialla, missä astioilta edellytetään ammattilais-tason toimivuutta. Käytännöllinen muotoilu ja iloiset väiraidat sopivat moneen käyttöön, kaikenikäisille. Nyt sarjan uutuutena mukit, joilla voit täydentää entisiä astioita ja yhdistellä niitä kaikkiin Ilon väreihin. Mukit ja lautaset toimitamme heti varastosta.



# Poronhäväistä

- luovuus on tärkeintä,  
ehkä





# työ ranskalaisilla

**K**okin ammattia harjoittavien ihmisten ammattitaito ja voimakas usko omaan tekemiseen on ihailtavaa. Alan ihmisiltä vaaditaan tietynlaista taiteilijaluonnetta ja toisaalta jopa vastakohdaksikin mielleltävää järjestelmällisyyttä ja kurinalaisuutta. Mielipiteet ja näkemykset voivat olla hyvinkin vahvoja. Asiat sanotaan usein kiertelemättä niin kuin ne ovat. Keittiössä ei pärjää, jos asioihin ei uskalleta tarttua. Siellä on tekemisen meininki.

Vaikka työpaikkailmoituksissa usein haetaan moniosajia, on totuus kuitenkin se, että otamme hyvin nopeasti tietynlaisen roolin keittiössä. Itse kunkin arvot, asenteet ja periaatteet ohjaavat tekemistämme eri suuntiin, vaikka meillä kaikilla olisikin yhtenäiset työasut ja konseptimenualit hyllyissämme. Muistan elävästi kuinka yhdessä keittiössä työstimme innolla lapinviikkoja. Olimme työvuorossa pohjoisesta kotoisin olevan kokin kanssa, kun asiakas tilasi poronkärityksen – ranskalaisilla perunoilla! Tästäkö työkaveri pillastui. Meidän molempien mielestä kyseessä oli pyhäinhäväistys, mutta tapamme käsitellä asiaa oli erilainen. Siltä seisomalta kollegani päätti lähteä saliin kertomaan asiakkaalle totuuksia poronkäritykselle kuuluvista lisäkkeistä. Minulla oli täysi työ rauhoitella työkaveria ja saada hänet luopumaan ajatuksista. Lopulta saimme neuvoteltua kompromissin. Minä tein annoksen ja hän lupasi olla marssimatta salin puolelle.

Edellä kerrotun kaltainen peräänantamattomuus ja intohimo raaka-aineisiin ja valmistusmenetelmiin pitäisi olla jokaisella kokilla sisäänrakennettuna. Gourmet-ravintoloiden puolelta on helppo löytää näitä esimerkkejä, mutta aivan samanlainen lähestymiskulma on sillä tuhat annosta päivässä tarjoavalla sairaalakeittiöllä, joka

haluaa valmistaa lihamurekkeensa alusta asti itse. Entä pitääkö joskus luopua suurimmasta intohimosta ja kääntyä kompromissin puolelle? Joskus täytyy valita kokonaan toinen tie tai heittäytyä jopa sen paljon parjatun keskittien kulkijaksi ja ottaa se riski, että kaikkia miellyttääkseen ei puhuttele enää ketään. Näissä muutoksissa usein myös osa keittiön väestä vaihtuu.

Aika ajoin huippu-urheilusta kantautuu uutisia kun kovalla rahalla joukkueeseen palkattu pelaaja ei täytäkään odotuksia, joita hänen harteilleen on kasattu. Kysymys voi olla siitä että hyvistä taidoistaan huolimatta pelaaja ei vain yksinkertaisesti sovi joukkueen kemiaan tai pelityyliin. Sama ilmiö tapahtuu herkästi myös ammattikeittiössä. Vahvan persoonan omaava alan huippuammattilainen ei vain yksinkertaisesti sopeudu tietyn ravintolan porukkaan tai ei pääse oikeuksiinsa sen liikeidean toteuttamisessa. Hän voi kuitenkin loistaa toisessa keittiössä ja löytää siellä roolinsa keskikentän pelinrakentajana tai poliisina. Keittiössä kyse on pitkälle joukkuepelistä.

Luovuus luetaan usein yhdeksi hyvältä kokilta vaadittavista ominaisuuksista. Oleellista on erottaa toisistaan se millaista luovuutta vaaditaan ja missä tilanteissa sitä saa soveltaa. Luova vaihe annoksen elinkaareissa tulisi olla suunnittelussa – ei enää tarjollepanossa. Suunnitteluvaiheessa päätetään annoksen maut, rakenne, eri komponentit ja esillelaitto. Tuotantovaiheessa tehty suunnitelma toteutetaan yhteisesti sovitun pelisäännön. Alallamme on todella luovia persoonia, joille mikään ajatus ei ole mahdoton. Juuri näistä luovista persoonista löytyy se alaa eteenpäin vievä voima, vaikka he joskus saavatkin kritiikkiä ruoalla leikkimisestä tai vanhojen perinteiden murtamisesta. Luovuus on sopivina annoksina säännösteltynä erinomainen voimavara. Esimiestyön haasteena on tunnistaa tarvittavat roolit, löytää sopiva porukka ja valmentaa heitä niin, että kukin pääsee loistamaan ja kehittämään omassa työssään. Helppoa!

*Janne Tirkkonen*

*Kirjoittaja on Metoksen kehityspäällikkö*



*Ammattilaisten kohtaustapa*

# Metos Center

## *Koulutuksella kohti kesää*

**K**eravalla sijaitseva Metos Center on näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Vuonna 2009 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. Opetus tapahtuu pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paik-

kasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Voit ilmoittautua mukaan lähettämällä yhteystietosi sähköpostilla osoitteeseen [metos.center@metos.com](mailto:metos.center@metos.com). Näyttelyemäntämme tavoitat puhelimitse numeroista 0204 39 4341. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

**M**etos Centerin osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Sijaintimme voit katsoa Helsingin seudun puhelinluettelon (Eniro) sivulta 115:DV/00. Ajo-ohjeet löydät myös kotisivuiltamme [www-metos.com](http://www-metos.com). Metos Center on auki arkinen 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 | 31.3.2009 | klo 12.00-16.00 | Metos SelfCooking Center |
| Tiistai | 28.4.2009 | klo 12.00-16.00 | Metos Proveno -kombipata |
| Tiistai | 12.5.2009 | klo 12.00-16.00 | Metos SelfCooking Center |





## Ensi- ja turvakotien liitto tekee tärkeää lastensuojelutyötä



Metos on perinteisesti lahjoittanut joulutervehdyksiin varatut rahat yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuoden 2008 kohteena oli Ensi- ja turvakotien liitto. Varat käytetään lasten lelujen ja liikuntavälineiden hankkimiseen toimipisteisiin eri puolella Suomea.

Ensi- ja turvakotien liitto on valtakunnallinen lastensuojelujärjestö, jonka tarkoituksena on tukea vaikeissa ja turvattomissa oloissa eläviä lapsia ja vankeja sekä ehkäistä perhe- ja lähisuhdeväkivaltaa. Liitto toimii 28 jäsenyhdistyksensä keskusjärjestönä.

Turvakotitoiminta käynnistettiin ensikodin yhteydessä vuonna 1978 Turussa. Sen jälkeen liiton jäsenyhdistysten turvakoteja on syntynyt kaikkiaan 14. Useimmat turvakodit toimivat ensikotien yhteydessä. Joillekin paikkakunnille on ensin perustettu turvakoti, joka on myöhemmin laajentunut ensikodiksi.

Ensi- ja turvakotien liitto on vuosien saatossa ollut tukemassa kymmeniä tuhansia suomalaisia. Ensikodeista on 62 vuoden aika-

na lähtenyt maailmalle noin 15 000 lasta. Turvakodeista on saanut apua 25 vuoden aikana yli 60 000 perhe- ja parisuhdeväkivalan uhria. Näistä lapsia on ollut yli 30 000.



Ensi- ja turvakotien liiton toimitusjohtaja Ritva Karinsalo vastaanotti lahjoituksen Metoksen toimitusjohtaja Jarkko Ahlstenilta. Samalla tarjoutui tilaisuus tutustua Sipoon Västerkogissa sijaitsevan koulutuskeskus Sopukan toimintaan.

## Nimityksiä

Metoksen kouluttajana toiminut Anne Wollstén on nimetty avainasiakaspäälliköksi. Anne Wollsténin vastuualueena on Metos Burlodge –ruoankuljetusratkaisujen myynti.



Anne Wollstén

## Gastro-tapahtuma tähtää vuoteen 2010

Parillisina vuosina järjestettävä ammattikeittiöalan ykköstapahtuma Gastro järjestetään seuraavan kerran 17.–19.3.2010.

Gastro 2010 -näyttelyn suunnittelutyötä on tehty tiiviisti heti edellisen tapahtuman jälkeen, josta kerätyt palautteet ovat antaneet hyvän pohjan kehitystyölle. Messukävijöiden palautetta on kerätty sekä sähköpostitse tapahtuvalla kirjekyselyllä että syvähaastatteluilla.

- Sisältöpuoli tulee uudistumaan merkittävästi. Gastro tarjoaa jatkossa entistä enemmän tiedollista antia. Tehdyn kartoituksen perusteella saimme entistä tarkemmin selville mitä eri kävijäryhmät odottavat ja pystymme näin tekemään tapahtumasta entistä monipuolisemman, lupaa näyttelyryhmäpäällikkö Ritva Becker Suomen Messuilta. Myös näytteilleasettajat ovat olleet yhdessä pohittamassa tapahtuman kehittämistä. Erilaiset infotilaisuudet ja pienemmät työryhmät ovat toimineet näytteilleasettajien yhteistyöfoorumeina.

### LISÄÄ KOULUTUSTA

Uudistusten kohteena on erityisesti Gastron ohjelma- ja koulutustarjonta. Näyttelyn tarjoamien uutuuksien ja yhteistyökumppaneiden tapaamisen lisäksi kävijät näkevät tutkimuksen mukaan Gastro-messut kouluttautumispaikkana.

- Ajankohtaisista alan kysymyksistä järjestetään tulevassa tapahtumassa tietoisuuskampanjan lyhyitä

koulutuskokonaisuuksia, joita on helppo pysähtyä kuuntelemaan messuvierailun lomassa, Ritva Becker sanoo.

Moni on pohtinut sitä, miten messut säilyttävät asemansa sähköisen tiedonvälityksen kehittyessä? Suomen Messujen alkuvuoden yleisötapahtumista Matka- ja MP-messut kasvattivat merkittävästi kävijämääriään, kun taas Venemessuilla otettiin muutama prosentti takapakkia. Ritva Becker kertoo, että ammattimessuilla vaihtelut ovat olleet alakohtaisia, eikä mitään yhteistä pitkän aikavälin trendiä ole olemassa.

- Itse uskon vakaasti siihen näkemykseen, jonka mukaan henkilökohtaiset kohtaamiset ja sähköisesti vaihdettu informaatio pikemmin täydentävät toisiaan. Kontakti voi alkaa netissä ja jatkua messuilla tai toisinpäin. Hankintapäätökset ovat kuitenkin merkittäviä, joten asiakkaan ja myyjän välisiä kontakteja arvostetaan edelleen.

Samaan aikaan Gastron kanssa järjestetään ViiniExpo alkoholikaupan ammattilaisille sekä Myymälä-tapahtuma. Tämän lehden mennessä painoon Gastron oheistapahtumien suunnittelu oli vielä kesken. Tavoitteena on saada mukaan myös valtakunnallinen kokkikilpailu.

Vuoden 2010 tapahtumasta aiotaan siis tehdä yhä selkeämmin alan ykköstapahtuma, joka näkyy paremmin ja kerää entistä kattavammin kaikki alan ammattilaiset yhteen. Kannattaa siis merkitä päivämäärät 17.–19.3.2010 kalenteriin jo nyt.



## Haetaan lisäkäsipareja!

Tuntuuko välillä siltä että keittiössäsi tarvittaisiin kymmeniä lisäkäsipareja? Metos Servistar 80 -lautastelinevaunu on varsinainen tehopakkaus, jonka avulla voit helposti siirtää ja sijoittaa väliaikaisesti jopa 80 annoslautasta keittiön ja tarjoilutilan välillä. Vaunu vie vain 0,5 m<sup>2</sup> lattiatilaa ja jättää työtasot vapaiksi muuhun käyttöön. Telineen patentoidut silikonipintaist lautaspidikkeet ovat kehitetty pitämään tukevan otteen lautasesta ihmiskäden tavoin. Lautaskokoa voi säätää kädenkäänteessä 0...30 cm välillä. Servistar-valikomasta löytyy lisäksi erikokoisia vaunuja, pöytätelineitä ja seinään kiinnitettäviä malleja. Lisävarusteina on saatavissa suojahuppu, pöytätaaso ja lautaslukko vaikeisiin kuljetusolosuhteisiin. Katso tutustumistarjous tämän lehden sivulta 42.



# 10+ Kiehuu!

## Harvinaiset maut Metos Centerissä

**R**uokakulttuuriprojekti 10+ Kiehuu! ja Metos järjestivät 27.1. ruokatapahtuman, jonka pääosissa olivat suomalaisia perinteitä edustavat huippumaut.

Metos Centerissä yhdeksän ruokalajin maisteluateriaan huipentuneessa tapahtumassa oli lautasilla muun muassa alkuperäisrotujen lihaa sekä erittäin harvinaisia kasvien maatiaiskantoja. Uudempaa kotimaista raaka-ainetarjontaa edustivat eettisesti tuotettu hanhenmaksaa, suomalainen metsätryffeli sekä kyytönmaidosta

valmistettu brie-juusto.

10+ Kiehuu! –projektin vetäjä **Christer Lindgren** uskoo, että suomalaisen makumaailman omaleimaiset, katoamisvaarassa olevat harvinaisuudet voidaan pelastaa, mikäli niiden eteen tehdään määrätietoista työtä. Esimerkkeinä kaupallisesta viljelystä pois jääneistä erinomaisista raaka-aineista hän mainitsee ryvässipulin, kaskinauriin ja Lemin kirjava –perunalajikkeen. Tilaisuuden nimi ”Makuja joita ole” juonsi juurensa siitä, että käytössä olleiden raaka-aineiden saatavuus on erittäin rajoitettu. Näin ollen maisteluateria edusti ainutlaatuisia kokoaikaa suomalaisista ruokaperinteistä. Maisteluateria koostui seuraavista komponenteista:

*Eettisesti tuotettua hanhenmaksaa  
Apilakukkasalaattia, vuohenputkiöljyä ja tiristettyä mallasleipää  
Neulamuikun mätää, savustettua sampea ja savusampikokkelia  
Poronsydänsashimia ja matsutakesientä  
Kaskinauriskeittoa ”ninin”, ruislastu-siika-taco  
Lapinonnin fileetä  
Kyytön fileetä  
Metsätryffelikastiketta  
Haudutettua ryvässipulia  
Paahdettua perunaa Lemin kirjavasta  
Kyyttöjuustoa  
Perinnesiirappia  
Villiyrtti-marjapraliinit*





*Villiyrtti-marjapraliini*



*Lapinsonnin filettä*



*Neulamuikun mätää, savustettua sampea*



*Kaskinauriskeittoa "ninon, ruislatsu-slika-taro"*



*Eettisesti tuotettua hanhenmaksaa*



*Poronsydänsashimia ja matsutakesientä*

## Geenipankki säilyttää kasvien perimän

Suurin jännitysmomentti Makuja joita ei ole – tilaisuudessa liittyi raaka-aineiden hankintaan. Taustajoukot tekivät tiiviisti töitä hankkiessaan tarvittavat raaka-aineet eri puolilta Suomea ja menu valmistui lopullisesti vasta tilaisuuden aamuna. Tuottajien vahva innostus mahdollisti sen, että ainutlaatuinen maisteluateria saatiin järjestettyä.

Tilaisuudessa yksi suurimpia keskustelun innoittajia oli peruna, tuo meille niin tuttu raaka-aine, joka usein pääsee huomion keskipisteeksi vasta sitten, kun sen laatu ei vastaakaan odotettua. Maisteluaterialla ollut "Lemin kirjava" yllätti monet hienolla maullaan. Perunat olivat peräisin Pohjoismaisesta geenivarakeskuksesta. Maaja elintarviketalouden tutkimuskeskus (MTT) Jokioisilla, on viljellyt tätä kantaa 10+ Kiehuu! –projektille viime kesänä.

Erikoistutkija Merja Veteläinen kertoo Pohjoismaisen geenipankin aloittaneen järjestelmällisen suomalaisten lajikkeiden ylläpidon 1970-luvun loppupuolella.

- Maatalous alkoi kehittyä voimakkaasti 1950-luvulla ja sen myötä monia lajikkeita ehti jo hävitä kokonaan. Kun meidän toiminta alkoi, niin silloin kerättiin talteen kaikki mitä saatiin. Esimerkiksi suomalainen hamppu on kasvi, jota ei enää ole olemassa.

Merja Veteläisen mukaan kaskinauris antaa hyvät käsityksen siitä, kuinka ihminen ja luonnonvalinta ovat yhdessä saaneet muutoksia aikaan. Alkuperäinen kaskinauris on lajike, joka oli sopeutunut vanhaan viljelymenetelmään, kaskeamiseen. Kun maatalous kehittyi, niin viljelijät alkoivat suosia peltoviljelyyn soveltuvia lajikkeita. Vuosien kuluessa osa alkuperäisistä kaskinauriskannoista hävisi kokonaan.

MTT:n keinovalikoima nykyisten kantojen säilyttämiseen on laaja ulottuen peltogeenipankeista aina viimeisintä laboratoriotekniikkaa hyödyntäviin menetelmiin.

- Siementen säilyttäminen onnistuu tavallisessa pakastimessakin, jossa ne säilyvät kuivattuina hyvin kymmenenkin vuotta. Kehittyneemmissä menetelmissä kasvit voidaan säilöä solukkoviljelmänä koeputkissa tai jäädytettynä typpitankeissa, Merja Veteläinen selvittää.

10+ Kiehuu! –projektin vetäjä Christer Lindgren uskoo, että suomalaisen makumaailman omaleimaiset, katoamisvaarassa olevat harvinaisuudet voidaan pelastaa



Ruoka-annosten suunnittelussa ja valmistuksessa oli mukana joukko suomalaisesta lähiruoasta ja alkuperäismauista innostuneita keittiömestareita. Osaamistaan esittivät Heikki Ahopelto (ravintola Masuuni), Kari Aihinen (Savoy) Jyri Hänninen (Päivän Saalis Oy), Anssi Nurminen (Lifestyle Catering), Kimmo Jylhä, Asko Ahokas (Ravintola Juuri), Mika Gröndahl (Chjoko) sekä Paavo Lintunen ja Olli Vuori Metokselta. Salista sekä ateriaan sopivista viineistä vastasi Nina Koiranen (Ravintola Grotesk).

Juho Mäyry

esillä





Oslon kat



A modern lounge interior with a large, rectangular fireplace in the center. The fireplace is filled with stones and has a fire burning. In front of the fireplace are several contemporary armchairs with light-colored upholstery and dark metal frames. A small, round, dark table is positioned in front of the fireplace, holding a glass of water. The room has large windows that offer a view of a city at night, with lights from buildings and cranes visible. The ceiling is dark with recessed lighting. The floor is covered with a dark, textured carpet.

tttojen yllä









**Q**uality Hotel 33 avasi ovensa heinäkuussa 2008 Norjassa Oslossa Økernin kaupunginosassa. Rakennus, jossa hotelli nyt sijaitsee, valmistui 1965 Standard Telefon og Kabelfabrikk-yhtiön pääkonttoriksi. Nyt massiivinen ja arkisen harmaa teollisuus- ja toimistokortteli on saanut sisälleen huippumodernin ja tyylikkään hotellin. Julkisivu on pysynyt sellaisenaan, mutta muutokset alkavat jo näkyä sisäkäynnissä ja piha-alueen massiivisissa kivikoristeissa. Hotellin designiin on jätetty ripaus 60-lukua. Hotellissa on 242 huonetta sekä kokous- ja ruokailupalvelut aina 1000 osallistujalle. Yli koko Oslon avautuvia näköaloja voi nauttia hotellin ylimmän kerroksen baarin ja ravintolan tarjoamien houkutusten kera.

Metos on tehnyt pitkään yhteistyötä Choice Hotels -ketjun kanssa ja tuntee ketjun vaatimukset ja periaatteet keittiön suunnittelulle sekä toteutukselle. Varsinkin ympäristöasioiden huomioiminen kaikessa suunnittelussa ja toteutuksessa on aina etusijalla. Jo suunnittelun alkuvaiheessa tiedettiin, että astianpesu on ympäristökuormituksen ja oman kulurakenteen kannalta yksi keskeinen alue. Ratkaisuksi tuli Metos ICS+ -astianpesujärjestelmä, jonka avulla päästiin vähentämään ympäristön kuormitusta. Lisäksi astioidenpesussa pienentynyt veden, sähkön, pesu- ja huuhteluaineen kulutus näkyy suoraan myös keittiön tuloslaskelman peräivillä.

Ensimmäisen kerroksen ruokasalissa on 320 paikkaa ja se toimii buffetti-periaatteella. Sali on korkea ja sen päätyseinä ja lattiaa koristavat voimakkaat kuvioinnit, jotka ovat sulassa sovussa rakennuksen sisätiloihin ulottuvien massiivisten kivipintojen kanssa. Tyylikäs jakelukokonaisuus koostuu useista jakelusaarekkeista, jotka on toteutettu kustannustehokkaasti drop-in -jakelulaitetekniikan avulla. Laitteet on upotettu näyttäviin ja massiivisiin kalusterunkoihin, joiden kansitasot ovat valkoista corian-massaa. Lattialle jonoon sijoitetut saarekkeet ovat kaikki kylmiä ja lämminruoka on sijoitettu salin seinää vasten olevaan saarekkeeseen. Viimeinen pyö-

rillä oleva jälkiruokabuffetti voidaan vaihtaa kätevästi baarilinjaan, tilaisuuden sitä vaatiessa.

Metos on osallistunut hotellin ruokatuotannon ja sen logistiikan suunnitteluun. Kattoravintolassa on oma keittiö, mutta osa sen esivalmistuksesta tehdään pääkeittiössä. Myös 1000 vierailijalle suunnitellun konferenssiosaston ruokailutarpeet on pitänyt huomioida keittiön laitevalinnoissa. Konferenssiosasto on hotellin maanalaisessa kerroksessa ja sen yhteydessä on apukeittiö.

Kattokerroksen baarin ja ravintolan suunnittelu oli varsin haasteellista. Kooltaan rajalliseen panoraamasaliin piti yhdistää kannattava määrä asiakaspaikkoja ruokailijoille, näyttävä drinkki-baari sekä toimiva keittiö pesuosastoineen. Nyt loistavasti toimiva kokonaisuus ei välttämättä paljasta lähtötilanteen kaikkia vaikeuksia.

Choice Hotel onnistui säilyttämään rakennuksen alkuperäisen omaleimaisuuden. Hotelli ja sen tarjoamat palvelut ovat lisänneet alueen viihtyvyyttä. Lehdistössä hotelli on saanut pelkkää ylistystä. Hotellivieraiden lisäksi hotelli täyttyy paikallisista hyvän ruuan ja näköalojen ystävästä kuin asiakkaista, jotka tulevat tuopilliselle työpäivänsä päätteeksi.

*Juha Björklund*





Tilavat hilealtaat, tehokas valaistus ja tyylikkääät tarjoiluastiat tuovat runsaan kylmien ruokien valikoiman näyttävästi esille.





Hotell 33 buffettien valkoiset osat ovat Corian-massiivitasoja. Alaosat ovat puuviilutettua levyä ja kätkevät sisäänsä runsaasti säilytystilaa.









# Astianpesu ammattikeittiössä

## *Testaa tietosi netissä*

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

**M**etoksen koulutustarjontaa täydentävä Testaa tietosi –nettisovellus avattiin keuhällä 2008. Pilottina alotti Astianpesu ammattikeittiössä –niminen testi, jossa astianpesun keskeisimmät osa-alueet käydään läpi monivalintakysymysten kautta. Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tehokkaan oppimisvälineen.

### PÄÄPALKINTO ÄÄNEKOSKELLE

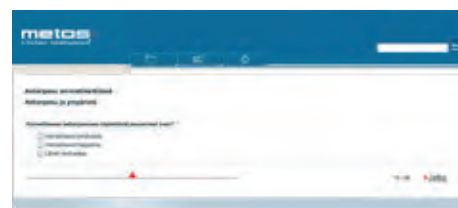
Astianpesu ammattikeittiössä keräsi vuoden 2008 loppuun mennessä yli 1600 kävijää joista noin 700 antoi palautteen. Palautteiden kesken arvottu pääpalkinto lähti tammikuussa Merja Honkoselle Äänekoskelle. Terveyskeskuksen

keittiössä työskentelevä Merja Honkonen kertoi sovelluksen innostaneen koko ravintokeskuksen henkilökunnan testaamaan taitojaan.

- Meillä kaikki tekivät testin ja pitivät sitä todella hyödyllisenä. Testi vie sen verran paljon aikaa ja vaatii keskittymistä, joten päädyimme siihen, että kukin saa tehdä sen kotonaan ja tämä itseopiskelu kirjattiin työajaksi.

Metos kiittää kaikkia testin suorittaneita ja erityisesti niitä, jotka täyttivät palautelomakkeen. Monet alan oppilaitokset ovat palautteen perusteella ottaneet sovelluksen työkalukseksi, sillä noin 60 prosenttia saaduista palautteista tuli opiskelijoilta. Saatujen ideoiden ja kehitysehdotusten perusteella kysymyksiä muokattiin selkeälukeisemmiksi. Saimme myös monia ehdotuksia seuraavan Testaa tietosi –sovelluksen aihealueesta. Eniten kannatusta sai yhdistelmä-uuni ja myös padan koulutusaineistoa toivottiin monessa palautteessa.

Astianpesu ammattikeittiössä –testin löydät kotisivuiltamme [www.metos.com](http://www.metos.com) painikkeen "Testaa tietosi" alta.







Kahvilan linjasto jatkuu kulman takana wokkipisteenä. Asiakas voi valita wokkiannoksen poimimalla mieleisensä vaihtoehdot kolmesta pohjasta, kymmenestä täytteestä ja kuudesta eri kastikevaihtoehdosta.

# Wokki löysi tiensä kahvilaan

**V**uodesta 1999 Suomessa vaikuttanut kahvilaketju Wayne's Coffee avasi espoolaisen Sello Rex-in tiloissa 21. toimipisteensä. Perinteisen kahvilan rinnalle tuli mielenkiintoinen pikaruokakonsepti Wok Wok.

Paikan yrittäjänä toimii Minh Nguyen, jolla on ennestään kolme Wayne's Coffee pistettä pääkaupunkiseudulla.

– Erikoiskahvit myyvät meillä todella hyvin ja asiakkaat ovat oppineet meidät niistä tuntemaan. Suosituin on latte ja cappuccino tulee hyvänä kakkosena, Minh Nguyen luettelee. Wok Wokin kaikki annokset valmistetaan asiakkaan odottaessa. Pohjaksi voi valita nuudelin, riisin tai sekoituksen tuoreita kasviksia ja kananmunaa. Tämän jälkeen poimitaan yksi tai useampi kymmenestä komponentista. Listalla on esimerkiksi possua, härkää, tofua ja katkarapuja, joilla kaikilla on oma hintansa. Lopuksi valitaan joku kuudesta eri kastikkeesta. – Annosten kasaaminen käy hetkessä ja perustuu val-

miiksi pilkottuihin komponentteihin. Vain osa tuotteista, kuten herkkusienet pilkotaan meidän keittiössä, Minh Nguyen selvittää ja kertoo kahden konseptin hyödyntävän toisiaan.

– Wokkipiste täydentää kahvilaa erinomaisesti ja nyt pystymme palvelemaan asiakkaita monipuolisesti koko aukioloajan.

*Juho Mäyry*



## Wayne's Coffee

Ensimmäinen Wayne's Coffee avattiin Tukholman Kungsgatanilla vuonna 1994. Paikka oli länsinaapurin ensimmäinen aito coffee shop ja viitoitti tietä uudelle kahvilakulttuurille, johon kuuluivat espressopohjaiset erikoiskahvit, täytetyt voileivät ja jättikokoiset muffinssit. Suomen Wayne's Coffee vietti hiljattain kymmenvuotishuhlia ja on kasvanut tasaisesti 21 toimipaikkaa käsittäväksi ketjuksi.

– Ketjuyrittäminen sopii hyvin kahvilatoimintaan. Ketju yleensä etsii parhaat liikepaikat ja neuvottelee niihin vuokrasopimukset. Tehokuus tulee siitä, että kilpailutamme yrittäjien puolesta tavarantoimittajat ja tarjoamme monipuolisesti tukea aina valikoimasta koulutukseen. Meiltä kahvila saa valmiin tunnetun brändin, ketjun maajohtaja **Hiski Lapinleimu** kertoo.

Kun maajohtajalta tivaa kuvausta tyypillisestä ketjun yrittäjästä, saa vastaukseksi pitkän luettelon vaihtoehtoja.

– On miehiä, naisia, suomessa syntyneitä, maahanmuuttajia, ravintola-alan ihmisiä ja niitä, joilla ei ole aikaisempaa kokemusta. Jos yksi kaikkia kuvaava määritelmä täytyy sanoa, niin meidän porukka on aidosti yrittäjähenkistä. Tämä sopii henkilölle, joka tykkää yrittämisestä ja

siitä, että saa olla tekemisissä asiakkaiden kanssa.

Entä miten perinteinen suomalainen makuun räätälöity suodattinkahvi on pärjännyt espresso-pohjaisia vaihtoehtoja vastaan? Wayne's Coffeen kahvit tulevat Akaassa sijaitsevalta omalta paahetimolta, joten asia on helppo tarkastaa.

– Kilomääräisesti erikoiskahvit ovat menneet jo selkeästi edelle, Hiski Lapinleimu paljastaa.

## Wok wok

Tampereella Verkatehtaankadulla kaksi ja puoli vuotta sitten avattu ensimmäinen Wok Wok on nuoren yrittäjän **Ville Lahtisen** luomus, jonka tähtäimessä on kasvaa valtakunnalliseksi konseptiksi. Selloon avattu toimipiste oli ensimmäinen askel tällä laajentumistiellä.

– Kävin ulkomailla katsomassa esikuvia ja varsinkin Hollannissa oli hyviä toimintamalleja. Euroopassa ketjut eivät olleet kovin suuria. Homma kuitenkin toimi ja miksi ei toimisi meilläkin. Ideamme on tarjota terveellisempi, kevyempi ja tuorempi vaihtoehto perinteisille pikaruokara-



vintoloille, sellaista fast casualia, Ville Lahtinen määrittelee.

Konsepti toimii kevyillä laiteinvestoinneilla, eivätkä vaadittavat keittiöneliötkään ole järin suuret.

– Yrittäjä saa meiltä valmiin reseptiikan, hankintakanavat ja tukea markkinoinnissa ja muissa käytännön seikoissa. Liiketilän pitää olla vilkkaiden asiakasvirtojen ääressä, Ville Lahtinen opastaa.

Wok Wok ja Wayne's Coffee istuvat tuotteidensa puolesta hyvin samoihin tiloihin.





# Lapin matkailu ja vastaa ympä

**L**apilla on pitkät perinteet Suomen matkailuelinkeinon tukijalkana sekä Suomi-kuvan mannekiinina ulkomailla. Pohjoisen Suomen matkailukeskukset ovat tehneet kuluvalle vuosikymmenellä mittavia investointeja ja vähintään samansuuruinen pino hankkeita odottaa toteutumistaan. Optimistisimmissä ennusteissa Lapin matkailijamäärien arvioidaan jopa kaksinkertaistuvan vuoteen 2020 mennessä. Tämä ennuste perustuu ulkomaalaisten matkailija- ja majoituspaikkamäärien kasvuun, kohteiden parempaan saavutettavuuteen ja lumirajan nousemiseen.

Lapin matkailun keskiössä on kotimainen rivimatkailijapariskunta ja jokaperhe, jotka tuovat rahan nyt ja huomenna. Tavalliset matkailijat, kuten lapsiperhe, senioripariskunta tai bailaushiihtoporukka ovat edelleen kuninkaita perustarpeillaan: he ovat liikunnallisia ja luontoa arvostavia. Heissä on sopivasti metsän rauhaa etsiviä ja VAU!-efektejä haluvia. He ovat tyytyväisiä peruspalveluihin: standardihuoneisiin, mökkeihin, ulkoilureitteihin, isoon tuoppiin ja pippuripihviin.

Ulkomaalaisten matkailijoiden määrät ovat kasvaneet jatkuvasti. Joissakin kohteissa he ovat jo enemmistönä. Suurimpia ryhmiä ovat brittiläiset, venäläiset ja keskieurooppalaiset "tavisperheet", jotka tulevat tänne lumen, joulupukin, ainutlaatuisuuden, puhtaan ilman ja elämysten takia. Tavallinen ulkomainen turisti arvostaa maamme turvallisuutta, luontoa ja ihmisten vieraanvaraisuutta. Lentoajalla mitattuna Lappi on yllättävän lähellä. Turisti pääsee kohteeseen melko helposti joko charterilla tai vuorolennoilla. Suomen kentille ei juuri synny jonoja, ja matkalaukutkin löytävät tiensä perille.

## LAPIN MATKA ON LUKSUSTA

Ulkomaalaiselle Lappi täyttää jännityksen ja neljän-viiden tähden loman ominaisuudet. Täällä on säilynyt jotakin alkuperäistä. Euroopan viimeiset erämaaolosuhteet alkavat jo lentokentältä, kun vieraat kiidätetään metsän siimekseen Lapin ukon kasterituaaliin, kelkkailemaan tai poropulkkailemaan. Luonnon äänet ja äänettömyys sekä valoilmiot hämmentävät. Kesyhköt sarvipäät puikkelehtivat tiellä. Ihmiset ovat vieraanvaraisia. Kaikki, jopa bussikuskit, osaavat puhua vieraita kieliä. Joulupukki saa väsyneimmänkin maailmankansalaisen hymyilemään. Aktiviteettien vastapainoksi löytyy sopivasti passiviteetteja. Majapaikoissa on lämmintä, ja ruoka on hyvää. Tulehen tuijottelu on oudon kiehtovaa, jopa pilkinreikään katsominen sujuu.

Kotimaisen vapaa-ajan viettäjän Lappi-matka alkaa taas jo lentokentällä. Asemalla niksahtaa "lomafilis", kun tietää pääsevänsä arktisiin olosuhteisiin. Vapautuminen alkaa monalisamaisella virneellä. Tiimipalaverit, tiukat kalenterit ja jäykistelyko-

koukset unohtuvat viimeistään siinä vaiheessa, kun napapiiri ylitetään. Finnairin kinkkurieska ja juustosämpylä voivat tuntua herkulta, kun tietää pääsevänsä eroon etelän rutiineista. Se jos jokin on luksusta!

## SESONKI KASVAA KESÄÄN PÄIN

Yleisesti pohjoisen matkailusesonki on pidentynyt kesää kohti. Pääsesonki osuu edelleen marraskuun ja pääsiäisen väliin, vaikka monin paikoin hankia riittää vielä äitienpäivään saakka. Suomalaiset keski-ikäiset nais/miespariskunnat ja seniorit haluavat toki tulla ruskun "kiimaviikoille" ja ensilumille. Britit tulevat marras-joulukuussa 2-5 päiväksi ja venäläiset uuden vuoden aikaan. Italialaiset, espanjalaiset, hollantilaiset, saksalaiset ja japanilaiset tulevat tasaisemmin vuoden aikana, mutta tulo painottuu valkoiseen aikaan. Kotimaan kokousmatkaajien kulta-aika koittaa kaksi-kolme viikkoa ennen pääsiäistä. Kesämatkailijat koostuvat pääosin retkeilijöistä, lintumetsälle ja kalalle tulevista miesporukoista. Luonnonpuistojen kävijämäärät kasvavatkin kaiken aikaa.

Kun vuoden valkoinen aika Keski-Euroopassa lyhenee niin Lappi ja erityisesti sen pohjoisimmat matkailukohteet hyötyvät. Lumivarmuudestaan tunnettu Kittilä onkin nousemassa charter-lentojen suosiossa Rovaniemen rinnalle. Lenville lennetään sesonkina suoraan myös Tampereelta ja Tukholmasta. Tieyhteydet ovat hyvät, joita varsinkin venäläiset isojen autojen omistajat arvostavat. Myös junat tuovat suomalaisia autoilevia perheitä ja nuoria yhä enemmän.

Matkailualantutkimus- ja koulutusinstituutin teke-



# kasvaa, kehittyi ristöhaasteisiin

män arktisen matkailuskenaarion mukaan liikku-  
minen siirtyykin tulevaisuudessa yhä enemmän rai-  
teille. 2010-luku tuonee tullessaan Kolarin radan  
pidennyksen Ylläkselle, koska alueella on menossa  
myös suuret kaivoshankkeet. Haaveena on myös  
Kemijärven radan jatkaminen aina kohti Murmans-  
kia, todellista maailman energiametropolia. Bussit  
kuljettavat ihmiset lentoasemilta edelleen kohteis-  
iin, ja hybriditaksit ja vuokra-autot mökkien eteen.

## MIELIKUVISTA KILPAILLAAN

Nopea lentomatkustaminen on tuonut maapallon  
matkakohteet yhä useampien ulottuville. Lappi kil-  
pailee nykyään globaaleilla matkailun hypermark-  
kinoilla. Tässä matkailusupermarketissa brittituristi  
arpoo lähteäkö perheensä kanssa 2000 - 3000 eu-  
rolla muutamaksi päiväksi katsomaan joulupukkia  
vai lentääkö 1500 eurolla viikoksi etelään.

Vetovoimaisuuden rakentaminen ei onnistu pel-  
kästään markkinoinnin avulla, vaan matkakohteita  
on kehitettävä kokonaisvaltaisesti ja innovatiivises-  
ti, jotta volyymit ja tuotot nousevat. Nykykapasi-  
teetilla ja -palveluilla eivät tulot ja viipymä/asiakas  
nouse. Nyt keskimääräinen majoituspaikan hinta/  
yö vaihtelee Itä-Lapin 25 eurosta Kemi-Tornion  
50 euroon. Hotellihuoneen hinta nousee noin 82  
euroon. Hiljaiset ajat syövät nopeasti sesonkien  
tulosta - keskimäärin laskettuna joka toinen ho-  
telliga on tyhjä. Tarvitaan voimakkaampaa ima-  
gomarkkinointia ja palvelun laadun kohottamista!

Kyse on siis globaalista kilpailusta ihmisten mie-  
likuvista, rahasta ja ajasta. Suuret keskukset me-  
nestyvätkin brändiensä ansiosta ja koska palvelut  
ruokkivat palveluita. Ensinnäkin tulivat majoipaikat

ja sitten hiihtohissit. Myöhemmin syntyi lisää ruo-  
kapaikkoja, myymälöitä ja kattavat ohjelmapal-  
velut, joista löytyy jokaiselle jotakin. Seuraavassa  
vaiheessa matkailukeskuksista muodostuu mat-  
kailukaupunkeja.

Levin uusi kaupunkimiljö on askel kansainväli-  
sempään matkailukeskustoimintaan. Lomakau-  
pungissa liikutaan jalan ja siellä voi tehdä muu-  
takin kuin urheilla. Myös mahdollinen Pyhän lä-  
heisyyteen syntyvä Golden Peaks (Noitatunturi)  
perustuu vahvaan lomakaupunkiajatteluun. Pai-  
kasta tullee koti- ja ulkomaisille ihmisille toinen  
tai kolmas koti, jossa on samanlaiset palvelut kuin  
kotikonnuilla. Maisema vain on puhuttelevampi!

## HUOMISEN MATKAKOHDE ON VIHREÄ

Vihreä vallankumous orastaa myös pohjoisessa.  
Ilmastonmuutoksen aiheuttamien luonnonkata-  
strofien ja -ääri-ilmiöiden seurauksena valistuneet  
matkanjärjestäjät, lentoyhtiöt ja hotellioperaattorit  
ovat sisäistäneet luontoa tuhoavan/säästävän roo-  
linsa. Vaade tulee ympäristötietoisilta matkailijoil-  
ta, jotka haluavat osaltaan vähentää hiilidioksi-  
diä ja ilmastoon lämpenemistä. He pakottavat  
matkakohteet puhtaaseen kehitykseen, sillä kestävä  
kehitys ei enää vaativille matkailijoille riitä.

Huomisen matkakohde on rakentanut vihreän  
strategian (Hospitality Green Strategy). Maapal-  
lon lämpenemisen sekä energian ja veden hinnan  
nousun seurauksena matkakohteemme joutuvat  
tekemään runsaasti ekotekoja ja energiansäästö-  
toimenpiteitä, jotka ulottuvat rakentamisesta mat-  
kailijavirtojen ohjaamiseen.

Matkakohteen kehittämisohjelmassa kaikki toimi-  
pisteet käyvät järjestelmällisesti läpi keskeisimmät  
energiaa kuluttavat toimintonsa (rinteet, keittiöt,  
kongressitilat, saunat, uima-altaat) sekä ohjaavat  
myös asiakkaansa hienovaraisesti energiansäästö-  
talkoisiin. Edelläkävijäyritykset soveltavat älykästä  
teknologiaa (älykeittiöt, nanoteknologia) sekä te-  
kevät samalla ääni- ja valaistusmaisemillaan pal-  
velutiloistaan viihtyisämpiä ja monikäyttöisempiä.

## LAPIN TAIKA SÄILYY

Lapin taika on luonnossa ja vuodenaikojen (saa-  
melaisilla 8 vuodenaikaa) vaihtuvuudessa. Mat-  
kailun todellinen sesonki alkaa, kun ensimmäinen  
tykkilumilatu on avattu tai uutta lunta on 20 cm.  
Kun kilometrit on nielaistu ja saunottu, on ai-  
ka tuntea keho kehoa vasten. Tanssijat, bailaajat  
ja juhlijat kokoontuvat kaukaakin tanssipaikalle,  
vaikka vauhdittajana olisi tunturin heikoin kara-  
okelaulaja. Erityisesti ulkomaalaisille naistentanssit  
ovat eksoottinen kokemus. He ihmettelevät, miksi  
naiset (jotka eivät ole sinkkuja) ryntäävät kahden  
tanssin jälkeen uuden miehen perään ja toisilleen  
tuntemattomat tanssivat niin lähelläkin.

Lappi tarjoaakin oivan paikan yksinäisille susille,  
mutta myös seikkailunhaluisille ja elämännälkäisil-  
le. Arktisen ulottuvuuden ja elämäntyylin salaisuus  
onkin siinä, että kun kerran ihastuu Lapin taikaöi-  
hin niin palaa uudestaan.

*V.A. Heikkinen, Tutkimuspalvelujohtaja, Senior Ad-  
visor, Tulevaisuusparraaja, Lapin yliopisto*



Paavo  
Lintunen  
Metos  
Centerin  
keittiöpäällikkö



## PORONRINTAA, KANTARELLIAIOLI, UUNIJUUSTO JA KASKINAURISTERRIINI

MENU 10 HENGELLE

### MATALALÄMPÖ- KYPSENNETTYÄ PORONRINTAA

1,5 KG PORONRINTAA  
0,5 TL TIMJAMIA  
100 G SAVUSILAVAA TAI PEKONIA  
1 TL SUOLAA  
1 TL SAVU-UUTETTA  
0,5 DL VETTÄ  
ROUHITTUA MUSTAPIPPURIA

Suolaa ja pippuroi poronrinta,  
mausta toinen puoli timjamilla.

Levitä silava tai pekoniviipaleet  
päälle. Taita tämä puoli kaksin-  
kerroin. Laita liha vakuumpussiin  
ja lisää siihen savu-uute sekä vesi.  
Vakumoi liha vakuumikoneella 50  
millibaarin paineessa. Aseta vakuu-  
mipussi Metos SelfCooking Cen-  
teriin, jossa on sous vide -kypsen-  
nysmittari. Käytä prosessia: paistit  
/ matalalämpöhaudutus / Delta -T  
10 ja aseta sisälämpötilaksi 78° C  
. Kypsennys kestää joitain tunte-  
ja, joten voit tehdä esivalmistelut  
tarjoilua edeltävänä päivänä ja jät-  
tää Metos SelfCooking Centerin  
tekemään työn puolestasi yön yli.

### KANTARELLIAIOLI

150 G KANTARELLEJA  
50 G SALOTTISIPULIA

150 G MAJONEESIA  
1 KPL VALKOSIPULINKYNSI  
20 G VOITA  
SUOLAA, PIPPURIA, MAUSTEPIPPURIA JA  
LIME-MEHUA

Paista pilkottu salottisipuli, valkosi-  
puli ja kantarellit kevyesti pannul-  
la. Laita sienet sekä sipulit Metos  
Pacojet -laitteeseen ja hienonna ne  
käyttämällä neliosaista terää. Anna  
valmiin massan jäähtyä ja lisää sii-  
hen majoneesi ja mausteet. Paco-  
teeraa massa vielä uudestaan, jonka  
jälkeen aioli on valmis

### UUNIJUUSTO

1 LIT TÄYSMAITOA  
6-7 KPL KANANMUNAA (RIIPPUEN MU-  
NIEN KOOSTA)  
1 TL SUOLAA  
1,5 RKL SOKERIA  
1,5 RKL RAASTETTUA MANTELIA TAI  
HASSELPÄHKINÄÄ

Vatkaa kananmunat kevyesti ja li-  
sää maito, suola sekä sokeri. Sekoita  
joukkoon hienosti raastettu man-  
teli tai hasselpähkinä. Kaada seos  
GN1/2-65 -vuokaan

Laita vuoka Metos SelfCooking  
Centeriin ja käytä prosessia: muna-  
ruoat / haudutetut munaruoat /  
hidas / keskikoko. Noin 36 - 42  
minuutin kuluttua uunijuusto on  
hyytynyt. Tarjoa lämpimänä tai an-  
na jäähtyä, jonka jälkeen voit lei-  
kata juuston varovasti palasiin. Tar-  
joile marjojen tai hedelmien kera.  
Myös lämmin maito tai karamelli-  
kastike sopivat hyvin yhteen juus-  
ton maun kanssa.

### KASKINAURISTERRIINI

1 KG KASKINAURISTA  
500 G PORKKANAA  
50 G VOITA  
30 G HUNAJAA  
SUOLAA JA PIPPURIA

Kuori juurekset ja viipaloi ne noin  
1 mm paksuisiksi viipaleiksi vihan-  
nesleikkurilla. Lado puolet kaski-  
nauriista voideltuun uunivuokaan  
/ terriinivuokaan ja mausta hunaj-  
alla suolalla ja pippurilla. Säästä  
osa mausteista seuraavaksi kerrok-  
seen ladottaville porkkanaviipaleil-  
le ja loput päällimmäiseksi tuleville  
nauriille, joiden pinnalle lisätään  
voinokareita.





Laita vuoka Metos SelfCooking Centeriin ja käytä prosessia: perunat / keitetyt ja aseta lämpötila-anturi. Voit vaihtoehtoisesti käyttää prosessia: peruna / laatikko-gratiini / vaalea, jolla saat kuivemman lopputuotteen. Molemmilla kypsennysmenetelmillä saat parhaan lopputuloksen jäädyttämällä terriinin painon alla yön yli. Näin tuote on helpompi leikata ja pysyy lämmitettynä paremmin muodossaan.

### MIKÄ OLIKAAN SERKUN HERKKU?

Ohessa oleva uunijuusto palautti mieleeni vanhan kuulemani saaristolaisstarinan, joka omalla karulla tavallaan kertoo siitä, että makuasioista voi kiistellä.

Olipa kerran muinoin kalastaja-torpparipariskunta Iisak ja Alexandra sekä heidän neljä lastaan. Saari, jolla perhe asui ei ollut järin suuri, eivätkä kalavedetkään kuulemma olleet kovin antoisat. Saari elätti perheen kahden lehmän, muutaman lampaan ja pienen kanaparven avulla. Elämä meni eteenpäin, kun ei valittanut eikä tiennyt paremmasta. Juureksia,

viljaa sekä heinää viljeltiin. Kalaa syötiin tietenkin päivittäin.

Saaren asukkaiden makumaailman huippu koettiin silloin, kun lehmä poiki ja saatiin ternimaitoa. Se ilo oli kuitenkin aika lyhytkestoinen, koska 3-4 lypsykerran jälkeen ternimaidosta oli enää muisto jäljellä. Senpä takia sitä jatkettiin kananmunilla eli vatkattiin maidon joukkoon enemmän munia mitä laihempaa maito oli ja maustettiin pähkinäpuun antimilla.

Kun isännän tirehtööriserkku tuli käymään Helsingforsista niin pistettiin pöytä koreaksi. Vaikka elämä oli köyhää mutta vaatimatonta, niin serkulle tarjottiin aina talon parasta. Kynittiin kana ja tehtiin uunijuustoa. Jos serkku oli kylässä kaksi päivää niin kynittiin kaksi kanaa. Tirehtööri kun piti kalastamisesta ja kalastajia onnekkaina, kun he saivat syödä hänen herkkuaan, tuoretta kalaa päivittäin. Kun taas ternimaito ja uunijuusto olivat hänen mielestään järkyttävintä maanpäällä. ”Fyy f.n. för kalvdans”, tiedettiin tirehtöörin aina kotiin tullessaan tokaisseen.



Iisak ja Alexandra Lintunen





# Muista tärkeä *esilämmitys*

**R**uoanvalmistuslaitteiden esilämmitys kuuluu kokkikoulun perusasioihin. Meille suomalaisille asiahan on päivänselvää – emmehän mene saunaankaan ennen kuin se on lämmennyt.

Samalla kun kypsennysmenetelmät ovat muuttuneet ja kypsennysajat oleellisesti lyhentyneet, ovat myös esilämmitysruutiinit muuttuneet. Koneiden energiakustannusten ja ympäristötie-

toisuuden lisääntymisen johdosta aihe on entistä ajankohtaisempi.

Metoksen avainasiakaspäällikkö Anne Wollstén kertoo, että nykyaikaiset laitteet vaativat esilämmitystä siinä missä vanhatkin. Merkittävin muutos on tapahtunut esilämmitysajoissa, jotka ovat monen laitteen kohdalla reilusti lyhentyneet. Kehittyneemmissä laitteissa uusi tekniikka toimii laadun varmistajana huolehtien myös esilämmitysruutiineista osana automatisoitua kypsennysprosessia.

- Älykkäitä kypsennysprosesseja hyödyntävissä laitteissa, kuten Metos SelfCooking Centerissä ja VarioCooking Centerissä laitteen esiläm-

itys on esiohjelmoituna, joten se ei voi prosesseja käytettäessä unohtua. Prosessien myötä myös ajattelutapa on muuttunut. Laitetta ei enää lämmitetä tyyliin ”10 minuuttia täydellä teholla”, vaan tavoitteeksi otetaan lämpötila ja annetaan laitteen huolehtia ohjauksesta.

Anne Wollstén toimi aikaisemmin Metoksen kouluttajana ja tuli siinä työssä kerranneeksi esilämmityksen tärkeyttä kerran jos toisenkin. Kysymykseen ”esilämmitetäänkö teillä laitteita?” hän on saanut vaihtelevia vastauksia.

- Kokonaisuutena ollaan menty varmasti parempaan suuntaan, mutta edelleen löytyy parantamisen varaa. Paistinpannun lämmitys on



kaikille itsestäänselvyys. Kaikki tietävät mitä tapahtuu, kun kylmälle pannulle lastataan raakaa jauhelihaa. Uunissa kypsennys ei tapahdu samaan tapaan silmien edessä, joten asia saattaa kiireessä unohtua.

Puutteellisen esilämmityksen aiheuttamat laatuviirheet ovat usein konkreettisesti nähtävillä. Epätasainen paistotulos ja kasvanut painohävikki ovat helposti todettavissa, mutta vähemmän tiedostettu seikka on, että kypsennysaika on pidempi ilman esilämmitystä. Siis oikaisu ajan säästämiseksi johtaakin siihen, että aikaa menee enemmän?

- Näin todellakin on. Monella ruoalla kokonaisvalmistusaika pitenee – siis jos tuotteesta halutaan kypsä ja hyvänvärisen. Esimerkiksi laattikoruoat eivät ole välttämättä valmiita silloin, kun väri on hyvä, Anne Wollstén muistuttaa.

- Useimmissa uuneissa esilämmityslämpötilaksi suositellaan 25-50 astetta korkeampaa lämpötilaa kuin mitä itse kypsennys vaatii. SelfCooking Centerin käyttöpaneeli saa selvälle kammion lämpötilan ja se toimii koulutuksessa hyvänä havainnollistajana. Usein näytän sen avulla miten korkea esilämmityslämpötila on ja miten alas se hetkellisesti laskee, kun ovi avataan ja laite täytetään.

## VANHAN POIS OPPIMISTA

Nykyaikaiset keittölaitteet omaavat usein huomattavasti suuremmat liitäntätehot, kuin 20 vuotta vanhat edeltäjänsä. Erityisen hyvän kuvan uuden laitteen suorituskyvystä saa padan omavalvontakäyrästä. Laite lämpiää nopeasti, mutta lämpötila notkahtaa, kun pataan lisätään kylmää raaka-ainetta. Tehokkaassa laitteessa tämä lämpötilan notkahdus jää lyhytaikaiseksi.

Tehoton laite yhdistettynä puutteelliseen esilämmitykseen johtaa väistämättä siihen, että kypsennykseen tulee pitkä jakso, jonka aikana lämpötila on liian alhainen. Tehokkaista laitteista johtuen keittiössä on totuteltu myös vanhan pois oppimiseen. Uusilla laitteilla päästään tarkkuuteen ja nopeuteen, joiden ansiosta asioita ei tarvitse enää tehdä etukäteen.

Konkreettisin esimerkki on 30 vuotta vanha valuraualiesi, joka on varmuuden vuoksi päällä odottamassa käyttäjiään. Sen äärimmäinen vastakohta niin energiatalouden kuin nopeuden kannalta on induktioliesi, joka lämpenee hetkessä ja siirtää lähes kaiken käyttämänsä energian itse kypsennykseen.

## ÄLÄ UNOHDAA SALIA

Esilämmitysteemasta puhuttaessa kannattaa kiinnittää katse myös saliin. Jakelulaitteiden vaatima energia muodostaa monessa henkilöstöravintolassa ja oppilaitoksessa kustannuserän, jonka suuruuteen käyttäjät voivat vaikuttaa.

Anne Wollstén kehottaa kiinnittämään huomiota erityisesti kylmälaitteisiin ja lämpöhauteisiin. Laitteita ei tarvitse laittaa aamusta päälle, vaan yleensä puoli tuntia ennen jakelun alka-

mista riittää.

- Useimmissa paikoissa perusasiat tehdään oikein. Laitteet muistetaan käynnistää ja sammuttaa ajallaan ja haudealtaat peitetään heti käynnistyttyänsä jälkeen kansilla niin, että lämpö ei pääse karkaamaan. Valitettavan usein altaat kuitenkin täytetään kylmällä vedellä. Kun käytetään mahdollisimman lämmintä vesijohtovettä, niin hauteet lämpiävät nopeasti ja energiatehokkaasti.

Toinen säästön paikka Anne Wollsténin mukaan löytyy lautaslämmittimistä, jotka usein unohtuvat päälle tai ovat puutteellisesti säädettyjä.

-Laitteet ja astiat poikkeavat toisistaan paljon, joten kokeilemalla löytyy kulloinkin vaadittava aika ja lämpötila. Harmittavan usein jouset jäävät käyttäjiltä säätämättä. Jos lautaspinno ulottuu puoli metriä jakelimen päälle, niin eihän ne päällimmäiset siinä lämpiä, vaikka energiaa kuluukin, Anne Wollstén neuvoa ja kehottaa säätämään termostaatin kohdalleen.

- Joskus on käynyt niinkin, että harmaantuvien astioiden ongelman ratkaisu on löytynyt liian kuumalle säädetyistä lautaslämmittimistä. Ruoka on saattanut palaa tulikuumiin lautasiin kiinni.

*Juho Mäyry*

## Lämmintä vai kylmää?

Lämpöhauteen täyttö on selkeä esimerkki käytännön toimenpiteestä, jossa käyttäjä voi aidosti vaikuttaa energiankäyttöön. Jos hauteet täytetään kylmällä vedellä, niin lämpötilan ylläpitoon suunniteltu laite joutuukin toimimaan vedenkuumentimena.

Hauteen termostaattia ei myöskään saisi säätää liian kuumalle, useimmissa laitteissa 78 astetta on sopiva lukema. Jos nupit ovat niin sanotusti kaakossa, kuluu energiaa hukkaan, laitteen käyttöikä lyhenee ja lisäksi vesi katoaa altaista höyrynä ilmaan varsin nopeasti.

Pieni taulukkolaskentajumppa kertoo selvästi, että pienet muutokset lähtökohdissa voivat johtaa suuriin eroihin. Seuraavia laskelmia tarkasteltaessa on huomioitava, että tuki se lämmin vesikin on vaatinut energiaa ja on kustannustekijä. Sekä ekonomisen ja että ekologisen puoli kallistuvat paljon vetä käyttävissä ammattikeittiöissä selkeästi lämpimän veden käyttöön verrattuna siihen, että vettä kuumennetaan haudealtaissa.

Jos allas täytetään 15 litralla lämmintä vettä (55° C), kuluu sen lämmittämiseen 78-asteiseksi energiaa noin 0,4 kWh. Mikäli käytetään (kesällä) 15-asteista kylmää vettä, on energiankulutus 2,7-kertainen. Talvella hanasta tuleva 3-asteinen kylmävesi johtaa jo noin 3,2-kertaiseen energiankulutukseen.

Kysytään kärjistäen asiaa toisinpäin - mitä käyttövirheitä tarvitaan, jotta 15 litraa vettä vaativan hauteen energiankulutus olisi viisinkertainen? Tähän ei vaadita kummoisiakaan tempuja: otetaan hanasta 10-asteista vettä, laitetaan sitä 7 litraa vaadittua enemmän ja säädetään termostaatti 90-asteeseen.

Yhdellä hauteella noista virheistä koitua ylimääräinen kustannus per päivä ei ole kummoinenkaan. Mutta kolmella laitteella sekä 220 vuosittaisella aukiolopäivällä kerrottuna puhutaan jo noin 80 euron kustannuserosta. Siis nykyisellä energian hinnalla, jonka trendinomaisen halpenemisen puolesta monikaan ei ole valmis lyömään vetoa.

Anne Wollstén muistuttaa, että oikea ajoitus ja oikeat lämpötilat ovat tärkeitä asioita ruoanvalmistuksen ohella myös salin puolella.





# Tarjouksia



Lea  
Eriksson  
0204 39 4616



Seija  
Lesell  
0204 39 4421



Arja  
Söderholm  
0204 39 4466

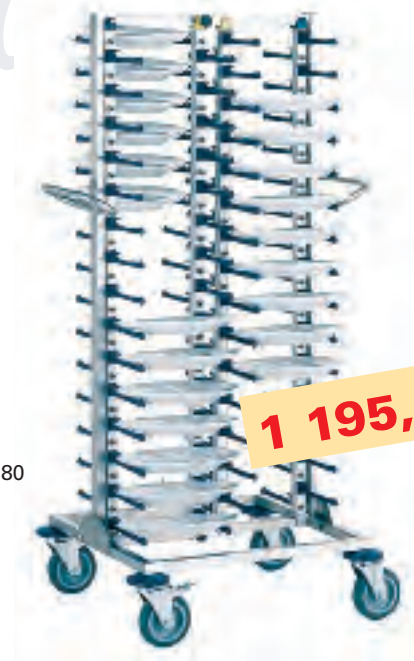
Tarjoukset ovat voimassa toukokuun 2009 loppuun saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähettykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

## METOS SERVISTAR -LAUTASTELINEVAUNUT

Lautasteline säästää pöytätilaa keittiössä, esim jopa 80 lautasta 0,5 neliömetrille (Servistar Gastro 80 -malli). Lautaset ovat helppo asettaa ja poistaa ja pysyvät paikallaan pidikkeiden pinnoitteen ansiosta. Patentoidut kolmepistepidikkeet jäljittelevät ihmisen kättä. Lautasten pystyväli on 80 mm, halkaisija helposti säädettävissä jopa 300 mm lautasilille sopivaksi. RST-telinerunko ei taivu eikä väänny kovassakaan käytössä.

| Metos                                 | Koodi   | Kapasiteetti | alv 0% |
|---------------------------------------|---------|--------------|--------|
| Lautastelinevaunu Servistar Gastro 80 | 4181956 | 80           | 1 195  |

Metos Servistar Gastro 80



1 195,- €

## PROFF-VETOLAATIKOSTOT

Metos Proff vetolaatikoissa on kevyesti liikkuvat rullateleskooppijohteet. Pyöreäreunainen yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus jakautuu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilanäyttö. Kaikissa yksiköissä on ulosvedettävä, kasettimallinen tehokas kylmäkoneisto.

| Kylmävetolaatikosto        | Koodi   | Mitat mm     | kapasiteetti                    | alv 0 % |
|----------------------------|---------|--------------|---------------------------------|---------|
| NT-1200-GN3-MGH-GN3        | 4321002 | 1200x650x900 | 7 x GN1/1-150*                  | 1 795   |
| <b>Juomavetolaatikosto</b> |         |              |                                 |         |
| NT-1200-BO2-MBO-BO2        | 4321012 | 1200x650x900 | 5 juomakoria (4 viinipulloille) | 1 895   |

Sähköliitäntä on 230V1~0,6 kW 10A. \*GN-astiat ovat lisävarusteita.



1 795,- €

## METOS-ASTIANPESUKONEET

Metos Master Aqua 50 on sähkömekaaninen perusastianpesukone vaativaan käyttöön. Koneessa on yksi kahden minuutin pesuohjelma. MM Aqua 50 voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jallustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen. Koneiden katto ja luukku ovat eristettyjä. Tankki- ja huuhtelulämpötilan merkkivalo kertoo, kun kone on valmis pesemään astioita. Koneiden hygieeninen rst-rakenne ja altaan pyörästetyt nurkat helpottavat koneen puhtaana pitämistä.

Kohteisiin, joissa koneen tyhjennystä ei voida liittää lattiakaivoon, sopivat tyhjennyspumulliset mallit (taulukossa PS-merkintä). Näissa pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemärointiin. Pesukone liitetään lämpimään veteen.

Toimitus sisältää tulovesiletkun (muovia), huuhteluaineannostelijan sekä lautas- ja välinekorin. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa jalusta, lisäkorit, kalusteet, esipesusuihku, pesuaineannostelija nestemäiselle pesuaineelle sekä paineenkorotuspumppu.

| Metos Master        | Koodi   | Mitat mm    | Boileri                    | Sähköliitäntä     | alv 0 % |
|---------------------|---------|-------------|----------------------------|-------------------|---------|
| MM Aqua 50          | 4246020 | 590x600x850 | 4,5 kW                     | 400V3N~ 5,0kW 16A | 1 590   |
| MM Aqua 50 PS       | 4246021 | 590x600x850 | 4,5 kW                     | 400V3N~ 5,0kW 16A | 1 690   |
| Lisävarusteet       | Koodi   |             |                            |                   | alv 0 % |
| Pesuaineannostelija | 4158277 |             | Nestemäiselle pesuaineelle |                   | 199     |
| Jalusta MM          | 4158871 |             | 590x535x500 mm             |                   | 220     |



1 590,- €

Metos Master Aqua 50



## METOS PROFF -KÄSIHYGIENIAYKSIKKÖ

Proff-käsihygieniayksikössä on saumaton käsienpesuun soveltuva rst-allas ja kaapin ovesta reikä käytetyille pyyhkeille. Kaapissa on muovinen roskakori ja tilaa pyyhkepakkauksille sekä pesuaineille, joiden annostelijat sijoitetaan seinälle. Toimitukseen sisältyvä hana on Oraksen yksiotehana HW tai Oraksen valokennolla toimiva elektroninen hana HWE, jota voidaan käyttää käsin koskematta. Kannen takareunassa on roiskelevy.

| Proff-käsihygieniayksikkö | Koodi   | Mitat mm    | kWh  | alv 0 % |
|---------------------------|---------|-------------|------|---------|
| HW-400 yksiotehana        | 4204286 | 400x650x900 | —    | 1 090   |
| HWE-400 valokennolla      | 4204289 | 400x650x900 | 0,01 | 1 390   |

Metos HWE-400 valokennohanalla



**1 090,- €**  
1 390,- valokennolla

## METOS-JÄÄPALAKONE

Metos-jääpalakoneet ovat varmatoimisia ja tyylikkäitä jääntuottajia jatkuvaan kovaan käyttöön. Ulkokuori on kauttaaltaan kulutusta kestävä, helposti puhdistettava ruostumatonta terästä 18/8. Koneiden kylmäaineena on ympäristöystävällinen CFC-vapaa R404. Vesiliitäntä Ø 3/4". Lauhduttimessa on helposti avattava ja puhdistettava ilmansuodatin.

| Metos   | Koodi   | Tuotto    | Säiliö | Mitat mm    | Sähköliitäntä | Kv-liitäntä | alv 0 % |
|---------|---------|-----------|--------|-------------|---------------|-------------|---------|
| CB 425A | 4131396 | 45 kg/vrk | 25 kg  | 500x580x870 | 230V1~0,45 kW | 10A3/4"     | 1 075   |



**1 075,- €**

Metos CB 425A

## METOS-KAHVINKEITTIMET

Metos X100 ostajalle lisäkannu

**KAUPANPÄÄLLE**



**265,- €**

Metos X100



Metos XT100

**285,- €**

Metos XT100 ostajalle termoskannu  
**KAUPANPÄÄLLE**



Metos X100 on edullinen kannutäyttöinen peruskeitin. Siinä on yksi suodatusyksikkö ja kaksi lämpölevyä elektromekaanisella ohjauksella. XT100 on termoskannumalli yhdellä lämpölevyllä. Keittimet suodattavat kannullisen kahvia 5-6 minuutissa, suodatuskapasiteetti on 18 l tunnissa, täysi tai puoli pannullista kerrallaan. Keittimien vakioitoimitus sisältää yhden lasikannun/termoskannun ja suodatuspilon. 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     |

## METOS BASE-LINE -INDUKTIOTASOLIEDET

Metos Base-Line 2500-induktiotasoliedessä on sileä keraaminen keittotaso. Induktioliettä käytettäessä keraaminen taso ei lämpene muuten kuin keittoastasta siirtyvästä lämmöstä, ja keittotaso astian ympärillä pysyy kylmänä, mikä tekee induktiolieden käytöstä nopeaa ja turvallista.

Metos Base-line -induktiolieden käyttö on erittäin helppoa: liedessä on vain yksi käännettävä tehosäädin. Myös puhdistaminen on helppoa, koska ruoka ei pala kiinni kylmään tasoon. Metos Base-line -induktioliesien rakenne on ruostumatonta terästä.

Induktio on ympäristöystävällinen vaihtoehto, sillä yli 90 % käytettävästä energiasta voidaan käyttää astian lämmittämiseen. Hukkalämmön minimointi säästää myös ilmastointikuluissa ja tekee työskentely-ympäristöstä miellyttävämmän.

| Base-line-induktioliedet | Koodi   | Mitat mm   | Sähköliitäntä      | alv 0 % |
|--------------------------|---------|------------|--------------------|---------|
| Base-line 2500           | 4231202 | 320x380x90 | 230V 1~ 2,5 kW 16A | 695     |

Metos Base Line 2500

**695,- €**







Rauman Nanun keskuskeittiössä on sovellettu menestyksekkäästi uusia toimintamalleja ja panostettu koulutukseen. Kuvassa vasemmalta oikealle: Eija Virtanen, Marianne Korkka-Ojala, Hannele Toivonen ja Maija Tuominen.

# Nanun keskuskeittiö

## Tuotantokeittiöratkaisu raumalaiseen malliin

**S**uomen kolmanneksi vanhin kaupunki, vuonna 1442 perustettu Rauma tunnetaan muun muassa Unescon maailmanperintöluettelossa olevasta vanhasta kaupungista ja pitsinnäpäläyksestä. Ja tietysti mainiosta murteesta, joka ei paikallisten oman kertoman mukaan ole mikään murre, vaan oma giäl.

Ruokapalveluihmiset tuntevat Rauman keskiteististä ruokapalveluistaan, joista on otettu oppia muuallekin Suomeen. Steniuksen keskuskeittiö huolehtii Raumalla terveys- ja hoivapuolen aterioista ja Nanun keskuskeittiö puolestaan ravitsee koulut ja päiväkodit. Näiden lisäksi kaupungintalolla toimii oma valmistuskeittiö, joka hoitaa myös kaikki edustustarjoilut. Metos Uutiset kävi tutustumassa Nanun keskuskeittiöön. Ruokapalveluvastaavat **Eija Virtanen** ja **Hannele Toivonen** sekä ruokapalveluesimiehet **Maija Tuominen**, **Eija Väinölä** ja **Marianne**

**Korkka-Ojala** istahtavat seuraksemme aamukahville selvittämään millaisia ratkaisuja Raumalla on tehty ja miten ne ovat toimineet.

### TIIMITYÖSKENTELYSTÄ VAUHTIA

Vuoden 2007 lokakuussa päättyneen mittavan remontin jälkeen Nanun toimipiste tuplasi annosmääränsä, kun sinne keskitettiin pienissä keittiöissä tehtyä valmistusta. Keskuskeittiön laitekanta ja prosessit menivät kerralla uusiksi, joten ruokapalvelujen vastuuhenkilöillä riitti





Kuusi vaunutäyttöistä Metos SelfCooking Centeriä takaavat riittävän kypsennyskapasiteetin ja venyy tarvittaessa myös kasvavan annosmäärän vaatimiin tarpeisiin.

muuttuvia tekijöitä haasteeksi saakka. Urakkaa helpotti se, että eri osapuolten sitoutuminen lähti oikeille raiteille heti alusta alkaen. Kaupunki järjesti tiedotustilaisuuksia kouluissa ja päiväkodeissa. Näillä pyrittiin hälventämään epäluuloja, joita valmistuksen keskittämiseen liittyy. Vanhemmilta tuli kysymyksiä muun muassa siitä, onko ruoka varmasti kuumaa. Henkilökunnan määrä keskuskeittiöllä lisääntyi kymmenellä hengellä. Kun prosessisuunnittelu oli valmis, kirjoitettiin työtehtäville toimenkuvat ja laitettiin ne sisäiseen hakuun.

- Monen ihmisen työtehtävät ja myös työtekoapaikka on muuttunut, kun keskitimme valmistuksen yhteen keittiöön. Meidän henkilökunta on ollut mahtavasti hommassa mukana ja olemme saaneet todella motivoituneen porukan, Marianne Korkka-Ojala kehaisee.

Erityisesti jako tiimeihin on ollut Nanun henkilökunnalle mieluinen asia. Keittiössä on 23 kokoaikaista työntekijää, joten tiedonkulku on varmasti tehokkaampaa esimerkiksi omassa viisihenkisessä kokkitiimissä kuin osana koko keittiötä.

## KAKSOISRUOKALISTALLA LAITTEET TEHOKÄYTTÖÖN

Marianne Korkka-Ojala kertoo istuneensa Metoksen kehityspäällikkö Janne Tirkkosen kanssa monessa palaverissa miettimässä ruoanvalmistuksen rytmittämistä. Ratkaisuksi löytyi kaksoisruokalista, jonka avulla laitekapasiteetti saadaan hyvin hyödynnettyä. Tänäaen toinen koulu saa padalla tehtyä ruokaa ja toinen uunilla valmistettua ja huomenna toisinpäin.

Valmistusastetta mietittäessä päädyttiin siihen, että kaikki keittiön käyttämät lihat ovat valmiiksi kypsennettyjä.

- Yksi tarkkaan laskettava seikka on tavaroiden

tilausrytmi. Käytännössä meillä on aina seuraavan päivän tarve varastossa. Osaan palvelukeittöistä menee maidot ja perunat suoratoimituksina, mutta suurin volyymi kulkee keskuskeittiön kautta, joka käsittelee noin yhdeksän tuhatta kiloa tavaraa viikossa, Eija Väinölä kertoo.

Keittiön patarivistössä on yksi uusi ja kolme vanhasta keittiöstä säästettyä hyväkuntoista pataa. Uunikapasiteetti rakentuu kuudesta Metos SelfCooking Centeristä. Kaksikammioinen painekeittokaappi on ahkerassa käytössä, kun linjastoon kypsennetään lisäkeitteä useassa erässä ruokailun edetessä. Kymmenen prosenttia keittiön annosmäärästä valmistavalla dieettitiimillä on käytössään oma pata, uuni ja liesi.

Kokkitiimin esimies Riitta Kivimäki kertoo, että kaksoisruokalistan ansiosta padat ovat käytössä joka päivä.



## KOULUTUSTA KERAVALLA

Keskuskeittiön reseptiikasta vastaava Eija Väinölä kertoo ruoanvalmistusohjeiden menneen kerralla uusiksi, kun keittiön laitekanta vaihtui. Erityisen hyvänä työkaluna hän piti Aromi-ohjelmaa.

- Päivitämme kaikki ohjeet Aromiin ja tiedämme sen avulla hyvin tarkkaan mitä mikin maksaa. Raumalla koululounaan raaka-ainekustannuksiin on budjetoitu 88 senttiä per oppilas. Myös ravintosisältö saadaan hetkessä selvälle.

Yhtenä panostustekijänä Rauman projektissa oli henkilökunnan koulutus uusiin laitteisiin ja prosesseihin. Ensimmäinen koulutustilaisuus järjestettiin Metos Centerissä Keravalla ja oppia saatiin lisää, kun oman keittiön koneet oli asennettu.

Haastateltavat ovat yhtä mieltä siitä, että selvin ero vanhaan tekniikkaan on uuneissa. Myös raepesukone on suosikkien joukossa, vaikka pakien kuuraamisen tarve ei olekaan noussut samassa suhteessa kuin volyymi.

- Kun uunia käytetään oikein, niin ruoka ei pala enää GN-astioiden reunoihin kiinni, Marianne Korkka-Ojala kertoo.

## KULJETUKSET TOIMIVAT

Tällä hetkellä Nanun keittiöstä lähtee lämmintä ruokaa 13 kouluun, 23 kaupungin omistamaan päiväkotiin sekä kolmeen yksityiseen päiväkotiin. Kuljetukset tapahtuvat kahdeksalla autolla. Matkaan lähdetään kello 9.10 ja 9.30 välillä ja ensimmäiset paluukuormat tulevat jo 10.30. Käytössä on noin 140 laatikkoa sekä 20 ruoankuljetusvaunua. Vaikka remontin yhteydessä ei kaivattua lisätilaa saatukaan, on kuljetuskaisu Marianne Korkka-Ojalan mukaan todella onnistunut.





Oppilaat korittavat astiansa itse tilavaan palautusyksikköön.

- Yhteistyö kuljetuksia hoitavan Itellan kanssa on toiminut loistavasti. Suunnitteluvaiheessa laskettiin tarvittavat neliöt niin pakkaamiselle kuin palautuville laatikoillekin. Laatikkoja varten meillä on oma tunnelipesukone ja sen vieressä on varaus vaununpesukoneelle, jos sellaisen joskus päättämme hankkia.

### SALISSA VILKASTA

Keskuskeittiön vieressä sijaitsevassa 500-paikkaisessa salissa ruokailee päivittäin 1100 henkilöä. Ottopisteitä on seitsemän ja astianpalautuslinjasto toimii kahdelta puolelta. Ruokailuaika on porrastettu välille 10.30 – 13.30, jonka lisäksi kello 13 välitunnilla on mahdollisuus ostaa välipala. Vanhojen Rauman karttojenkin tuntemilla Nanunkallioilla sijaitsee kaikkiaan viisi erilaista koulua, joten ruokailijoiden kirjo ulottuu eka-luokkalaisista lukiolaisiin.

Vaikka keskuskeittiön ideana on hyödyntää massatuotannon etuja, ei tämä Hannele Toivosen mukaan kuitenkaan tarkoita sitä, että reseptiikka olisi kaikilla sama. Sama ruoka voidaan maustaa eri tavalla, kun tiedetään meneekö se lukiolaiselle

U:n muotoisella pesuosastolla mahtuu kulkemaan vaunujen kanssa ja myös kuvan oikeassa laidassa olevan raapesukoneen ympärille on varattu riittävä työskentelytila. Ympäristöystävällisellä ohjaustekniikalla varustettu Metos ICS+ pesukone ja siihen liitetty esipesukone huolehtivat siitä, että kulutuslukemat ovat pestävästä korimäärästä ja pesun ajoittumisesta riippumatta aina hallinnassa.



Vanha perinneruoka lapskoussi on hyvin suosittu. Se on lyhyen liemeen tehty lihakeitto, joka muusataan padassa.

vai päiväkotiin.

- Suosikkiruokia ovat pasta- ja broileriruokat. Myös meidän keitot, kuten kala, broileri- ja hernekeitto maistuvat hyvin oppilaille. Kokolihakastikkeet - juuri ne, joiden raaka-ainekustannukset ovat kaikkein kalliimmat - eivät ole suosikkien joukossa, Hannele Toivonen ihmettelee ja kertoo huomanneensa suuria vaihteluja ikäryhmittäin.

- Alakoululaisilla ruokaa menee hyvin, mutta yläasteiässä on selvä kausi, jolloin kouluruokaa syödään vähemmän. Lukiolaisten annoskoot ovat taas valtavia. Tarjottimella saattaa olla kukkuralle lastattu lautanen ja neljä lasia maitoa.

Raumalla on tehty myös sellainen tilastohavainto, että sillä yläasteella, jossa ei ole kauppaa lähellä menee ruokaa enemmän.

### RANSKALAISIA JA LAPSKOUSSIA

Salissa huomaamme myös yhden pienemmän pöydän, joiden tuolien korkeudesta voisi päätellä kyse olevan päiväkodin lapsista. Vierailumme loppupuolella näiden merkitys selviää, kun saliin marssii joukko 3-5-vuotiaita lapsukaisia. He ovat ranskalaisen koulun oppilaita, joiden raumalaistumisen syynä on Olkiluodon ydinvoimalan työmaa.

Marianne Korkka-Ojala täsmentää, että kyse ei ole päiväkodista, vaan koulusta, jonka pääsyvaatimuksena on se, että ei enää käytä vaippoja. Paikallisasiheisiin päästyämme alamme udella josko täällä legendaarisen Äijänsuon jäähallin



Kuljetuskalustolle on oma pesuosasto.



Keittiön energiatehokkuuden parantamiseksi vaunutäyttöisen pikajäähdytyskaapin pariin hankittiin pöytämallinen laite pienempää jäähdytystarvetta varten.



Uunirivistön jatkona oleva kaksikammoinen painekeittoakaappi kypsentää lisäkkeet nopeasti ja minimoi lämpösäilytysajan.

kulmakunnilla olisi saatavilla topseilvellinkiä (ru-sinasoppa) tai muita erikoisuuksia.

- Vanha perinneruoka lapskoussi on meillä hyvin suosittu. Se on lyhyen liemeen tehty lihakeitto, joka muusataan lopuksi padassa niin, että sekaan jää hieman kokkareita, Hannele Toivonen selvittää.

Siltä istumalta marssimme linjastoon ja testaamme ruoan ja toteamme sen maukkaaksi. Paikalle sattunut opettaja kehaisee koulun lapskous-sin olleen jo vuosia sitten niin hyvässä maineessa, että hänen lapsensa olivat sitä kilvan ylistäneet. Jopa niin hyvää oli ollut, että oppilas oli tuonut kotiin siitä isälle pienen näytteen.

*Juho Mäyry*



# 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

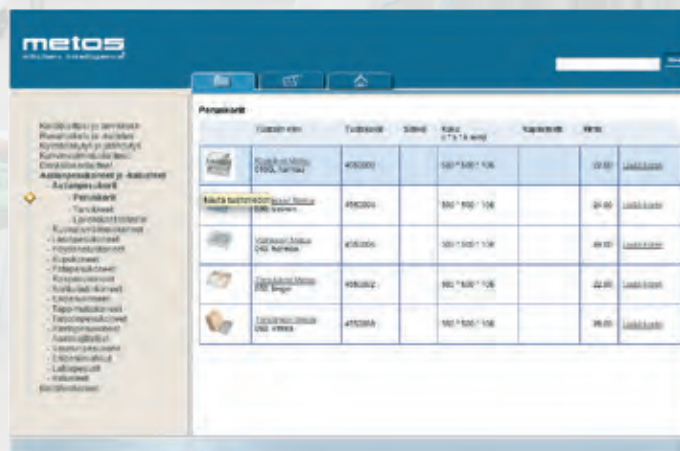
Metos Oy Ab

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](http://www.metos.com)  
tuotteet/tarjouspyyntö-valikon alta

### Uutta!

## Testaa tietosi netissä

Metoksen koulutustarjonta on täydentynyt nettisovelluksella, joka tarjoaa mahdollisuuden oppimiseen ja oman tason testaamiseen. Metoksen nettisivuille avatusta Testaa tietosi -osiosta löydät Astianpesu ammattikeittiössä nimisen tietopakettin, jossa astianpesun keskeisimmät osa-alueet käydään läpi monivalintakysymysten kautta. Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tehokkaan oppimisvälineen.

Testin kesto on noin puoli tuntia ja sen päätteeksi voi tulostaa itselleen todistuksen suorituksestaan. Keräämämme palautteen perusteella teemme jatkossa vastaavia testejä myös muille ammattikeittiön laitteille ja prosesseille.

Astianpesu ammattikeittiössä -testin löydät kotisivuiltamme [www.metos.com](http://www.metos.com) painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2009 aikana pelin hyväksyttävien 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



# Metos Proveno Suomalaista kultamitalilaatua

Suomalainen Metos Proveno -kombipata on palkittu saksalaisella Dr.Georg-Triebe-innovaatiopalkinnolla. Palkinnon myönsi Saksan arvovaltainen konsulttijärjestö VdF (Verband der Fachpläner). 15-jäseninen jury palkitsi Provenon Chill-Pro-version kategoriassa "Ekologia ja taloudellisuus." Perusteluina valinnalle oli laitteen tehokkuus, taloudellisuus ja ekologisuus ruoan kypsennyksessä ja jäähtymisessä.



- Optimaalinen kypsennys älykkään lämpötilaohjauksen ansiosta
- Automaattinen 1/2-energiatoiminto

**Metos**  
ympäristö-  
ystävällisempi  
valinta