

metos

UUTISET 1-2020

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

Uusi Proveno seisoo omilla jaloillaan

Kierroksella keittiöissä

Penélope
Lounatuuli
Kunnonpaikka
Stadin ammattiopisto
Burger5



gastro
HELSINKI

11.-13.3.2020

Tuotteet aina edullisesti verkkokaupasta!
Talven hyytävät tarjoukset



SIVU 4 PENELOPE

Hyvää uutta vuotta 2020

Suomen Kansanterveysyhdistys on jo 50 vuotta auttanut meitä kaikkia. Ainoana Suomessa sen tehtävänä on tukea meidän suomalaisten koko elämän kulkua kuormittavia keskeisiä sairauksia ja vähentää hätää ja henkistä pahoinvointia. Me kannoimme kortemme kekoon ja lahjoitimme Suomen Kansanterveysyhdistyksen joulukeräykseen 2019.

Suomen
KANSANTERVEYSYHDISTYS

gastro
HELSINKI

Tämän lehden sivuilta löydät väläyksiä uutuustuotteistamme, joita esittelemme Gastro-messuilla 11.-13.3.2020. Tuotteiden lisäksi lukuisat palvelumme ovat myös esillä messuilla. Tervetuloa!

Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten toimitus: päätoimittaja Juha Björklund, Kari Martiala (Omnipress), Marjo Ratinen, Susanna Myllys. Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaare, 04220 Kerava, news@metos.fi. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.fi tai soittamalla Metoksen vaihteeseen, numero on 0204 3913.



Kannessa Vuoden Tarjoilija
Heidi Martikainen

Painopaikka PunaMusta Oy

METOS UUTiset 1-2020

à la carte



UUTUUKSIA TÄSSÄ LEHDESSÄ

Zummo-tuorehupuristimet	s. 10
Yakitori- ja Hibachi-grillit	s. 11
Uusi termoskeitinsarja	s. 11
Uudet sushilaitteet	s. 22
Vapaasti seisovat padat	s. 36
Siro ilmaverhokaluste Columbia	s.37
Rancilio-espressokeitin ja papumylly	s.37
Rotisserie on taas in	s.37
Barista Kit	s. 42
Hatco-lämpövetolaatikosto	s. 42

4 PENÉLOPE HELSINGIN MIKONKADULLA

Penélope on moderni tapas-ravintola, jossa tapas-annosten ohella on tarjolla myös isompia annoksia.

12 LOUNATUULI KAJAANISSA

Samassa talossa toimii ylä- ja alakoulu, päiväkotia, kirjasto, liikuntasali sekä moderni tuotantokeittiö Lounatuuli.

17 HOT FILL – TUOTANTOTAVAN HYÖTYJÄ

Metoksen tuotepäällikkö Paavo Lintunen valaisee asiaa.

18, 29, 34, 47 KURKISTUS RAVINTOLAAN

Kurkistimme taas moneen eri paikkaan eri puolilla Suomea.



SIVU 44 BURGER5

SIVU 30 STADIN AMMATTIOPISTO

SIVU 24 KUNNONPAIKKA



SIVU 12 LOUNATUULI

20 VUODEN KOKKI MIKKO KAUKONEN

Kilpailussa kaiken pitää mennä nappiin.

24 KYLPYLÄHOTELLI KUNNONPAIKKA

Kunnonpaikka on noussut koko Pohjois-Savon suurimmaksi matkailualan yksiköksi.

30 STADIN AMMATTIOPISTO ROIHUVUORESSA

Modernit ja viihtyisät tilat palvelevat 1000 opiskelijaa ja 100 koulutusalan ammattilaista.

35 METOS MYKITCHEN

Koko keittiön tiedot samassa paikassa.

38 VUODEN TARJOILIJA HEIDI MARTIKAINEN

Kilpaileminen on Heidille rakas harrastus.

40 METOS HUOLTO

Meiltä saat tutkitusti laadukasta huoltoa.

44 BURGER5 KUOPIOSSA

Kuopiolaisessa Burger5 -ravintolassa yhdistyvät paikalliset raaka-aineet, käsintehty burgerit ja virtuaalielämykset.

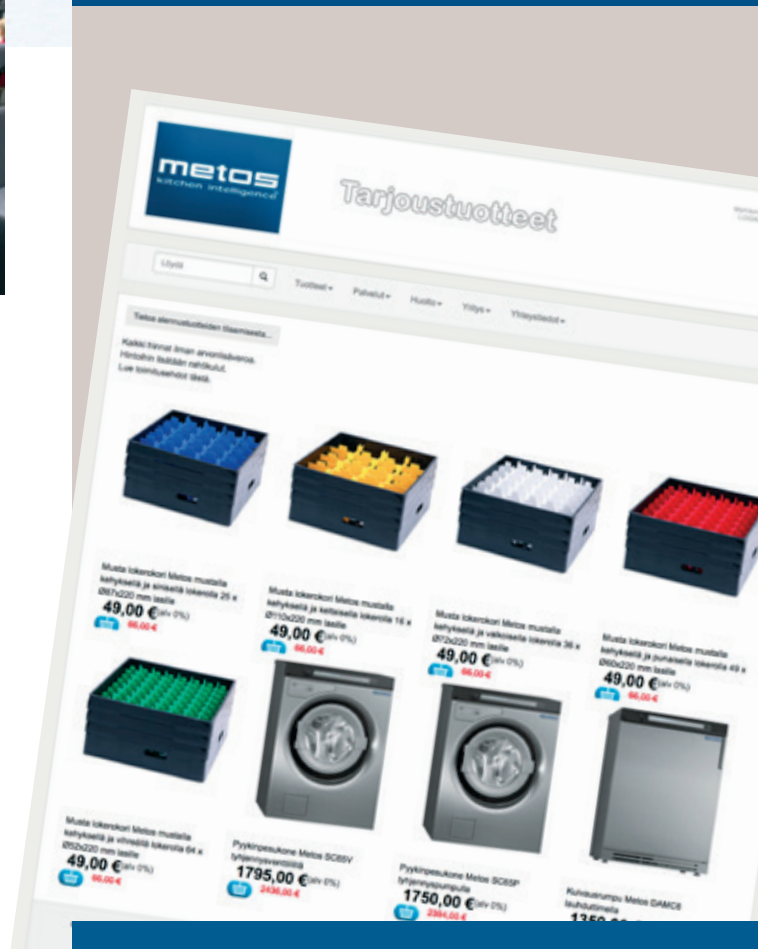
49 UUSIA KASVOJA METOKSELLA

50 TALVITARJOUKSET



SIVU 50-51 TALVEN TARJOUKSET

KYLMÄLEVY METOS SCSL1 GN1/1, ALUMIINI



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

Seuraa meitä somessa





Penélopessa on klassinen pitkä baaritiski, paljon lämmintä väriä ja mukavia sohvia.

Kodinomainen tapas-bistro

Penélope

Vuosi sitten Helsingin Mikonkadulla avattu Penélope on kahden kokeneen alan ammattilaisen, Hans Välimäen ja Arto Rastaan, luomus.

- Tavoitteena oli tehdä rento koko kansan ravintola ja minusta me onnistuimme siinä hyvin, Välimäki arvioi.

Teksti Kari Martiala



Rentoa syömistä ja seurustelua oman kumppanin tai mestareiden kanssa. Ruokahalu saattaa kasvaa syödessä ja katsellessa kuinka naapureiden annokset nousevat.

Ravintolan rento asenne tarttuu myös asiakaisiin, Penélopessa onkin helppoa unohtaa olevansa ravintolassa. Tilojen suunnittelusta vastannut sisustusarkkitehtitoimisto Fyra on tuonut ravintolaan lämpimän värimaailman ja kodinomaisen ilmapiirin. Ravintolan sydän on siellä, missä sen pitääkin olla, eli keittiössä. Penélopessa on myös pitkä klassinen baaritiski, paljon punaista väriä ja mukavia sohvia. Valaistukseen paneuduttiin huolella ja pimeään aikaan ravintolan valot houkuttelevat astumaan kadulta sisään.

- Halusimme myös saliin tiililattian, joka toimii akustoivana elementtinä ja vaimentaa ääniä. Tiili on pehmeä kävellä ja se on vain parantunut käytössä, Välimäki kuvailee.

Kaunis yksityiskohta sisustuksessa on punainen leikkelekone Metos Berkel sekä korillinen herkullisen näköisiä espanjalaisia kinkkuja, joista salissa leikataan annoksiin siivuja. Kodinomaisuuteen liittyy sekin, että ruoanvalmistuksen jäljet ja työvälineet saavat näkyä.

Välimäen mukaan projekti on onnistunut hyvin, Penélopelle on ollut tilaus ja ravintola on täyttänyt paikkansa Helsingissä.

- Olen voinut nukkua yöni rauhassa ja pääsyt kokemaan Penélopessa myös keittämisen riemua, kaikki aika ei ole kulunut toimistohommissa.

MODERNI TAPAS-BISTRO

Penélope on moderni tapas-ravintola, jossa perinteisten tapas-annosten ohella on tarjolla myös isompia annoksia sekä selkeitä pääruokia. Tapaksista onkin maailmalla olemassa lukuisia erilaisia muotoja. Alun perin espanjalaisten pelotyöläisten välipala saattaa Välimäen mukaan tarkoittaa melkein mitä tahansa.

- Tapas voi olla vain annos kinkkusiivuja, eivätkä ne tarvitse välttämättä muuta seurakseen. Espanjassa kinkkusiivut koottiin kuitenkin leivälle, ehkä siksi, että leipä on halvempaa kuin kinkku.

Penélopessa tapas voi olla myös haukipulla

hummerisooissa ja rapukastikkeessa.

- Olin 90-luvun puolivälissä töissä Ruotsissa ja me teimme siellä paljon tämän tyyppisiä ruokia. Minulle jäi siitä ajanjaksosta mielikuva, että me lotrasimme todella paljon kerman ja voin kanssa. Siksi haukipulla-annoskin on täynnä kermää ja voita. Eli onhan se hyvän makuinen, Välimäki naurahtaa.

Ravintolan yksi lähtökohdista oli myös käyttää sellaisia hyviä raaka-aineita, joita ei välttämättä ole jokaisessa ravintolassa.

- Meistä onkin ollut hauskaa, että niille on myös ollut menekkiä, hän sanoo.

OMIA MAKUMUISTOJA RUOKALISTALLE

Penélophen ruoat perustuvat Välimäen ja Rastaan omiin mieltymyksiin ja ruokamuistoihin. Esimerkiksi kotimaisesta karitsasta valmistettu Shakshukit "Kebab" on saanut innostuksensa Välimäen teinivuosista kotikonnuilla Tampereella.

Penélope



Salin suurella käsikäyttöisellä Berkel-leikkelekoneella kokki taikoo hetkessä herkullisen alkupalalautasen todella näyttävästi.

Hans on tuonut paljon nuoruuden muistoja ja makuja Penelopen konseptiin.

- Tampereella avattiin 1980-luvun alussa kebab-ravintola Abu Fuab, kävin siellä syömässä ja se tuntui minusta aivan mielettömältä paikalta. Sen jälkeen Tampereella avattiin ensin Burger King ja sitten Tampereen Keskustorilla Suomen ensimmäinen McDonald's.

Sosiaalista syömistä jo vuonna 2007 kokeilut Välimäki muistaa olleensa liikkeellä liian aikaisin.

- Kokeilimme tehdä isoja salaatteja, joista porukka voisi ottaa salaattia omille lautasilleen ja siitä nousi kauhea haloo ravintolassa. Pari vuotta myöhemmin Tomi Björck avasi Faran-

Penélope

Rouhean tyylikäs sisustus pitää sisällään paljon pehmeitä yhteiskohtia, kuten tämän sohvaryhmän. Seinän kylmäkaappi houkuttelee lisäostoksille.

gin ja heillä oli jaettavia annoksia, jotka olivat ihmisten mielestä aivan ihania.

Penélopessa tapas-annokset tulevat muutaman hengen pöytäkunnille yksittäisinä annoksina, mutta isompien porukoiden kohdalla lämpimät ruoat, liha ja kala saattavat tulla pöytään kodinomaiseen tapaan isolla vadilla ja lisukkeet pienemmissä kipoissa. Ne kiertävät pöydässä ja jokainen voi poimia haluamansa määrän annokseensa.

JUTELLAAN ASIAKKAIDEN KANSSA

Kun henkilökunnalla on aikaa, asiakkaiden kanssa pysähdytään mieluusti juttelemaan ja vaihtamaan kuulumisia. Ja jos salissa on kiire, myös keittiöväki saattaa piipahtaa tapaamassa asiakkaita.

- Pitää osata lukea asiakasta, haluaako hän

keskustella. Osa haluaa kovastikin ja osa eiollenkaan. Silloin ei kannata jäädä pöytään häiriköimään, Välimäki tarkentaa.

Perinteinen kahvi keitetään salissa, asiakkaan pöydässä. Se luo tilaisuuden luontevaan keskusteluun asiakkaiden kanssa.

- Minulle aterian päättävä kahvi on ollut aina tärkeä ja silloin kahvikuppienkin pitää olla oikeanlaisia. En ole käyttänyt kahvimukeja nuoruusvuosien jälkeen, jos tarjolla on ollut kahvikuppi. Ohutreunaisessa kupissa kahvi saa paremmin happea ja eron tosiaan huomaa. Huoltoasemilla on yleensä käytössä paksureunaisia kahvikuppeja tai mukeja, mutta valitsen silloin mielummin kertakäyttöisen kahvimukin, koska siinä on ohuempi reuna, Välimäki kuvailee.

- Meillä kotona vanhemmat säilyttivät vitriinissä kahvikuppeja, joita ei juuri koskaan käy-

tetty. Ihmiset käyttivät mieluummin moderneja kuppeja, ennen kuin huomattiin, että kyllä se vanha kaartikin jotakin tiesi. Kahvi vaan maisuu niissä paremmalta.

DRINKKIBAARI AVAUTUU MARRASKUUSSA

Marraskuussa avataan Penélophen lähelle drinkkibaari, joka palvelee myös ravintolaa. Jos ravintola on täynnä, asiakkaat voivat odottaa pöydän vapautumista baarissa.

- Voimme ohjata asiakkaat kulmabaariin ottamaan pari drinkkiä ja hakea heidät sieltä, kun pöytä on valmis. Toki drinkkejä saa Penélophen takin ja meillä menee yllättävän paljon vodkaa, kuohuviiniä ja olutta. Olut onkin oikeastaan paras kumppani vahvasti maustetulle ruoalle, veden ohella.

Ja jos asiakkaaksi on tulossa oikein iso ryhmä,



Penélopen seinän takana olevassa Epicenterissä toimii Välimäen ja Rastaan Xavier-niminen tilausravintola, jossa järjestetään eri kokoisille ryhmille juhlia ja muita tapahtumia. Xavierissa on oma keittiö, joka mahdollistaa jopa 500 hengen tilaisuudet.

Epicenter on ruotsalainen 9000 m2 toimisto-hotellikonsepti, innovaatiotalo, joka tarjoaa joustavia työtiloja erilaisiin tarpeisiin. Sinne on helppo tulla mistä suunnasta Suomea tahansa ja tiloissa on moderni tekniikka, joka mahdollistaa periaatteessa melkein mitä tahansa.

Epicenterillä on toimistot myös Tukholmassa, Oslolla, Amsterdamissa ja New Yorkissa.

- He ovat olleet tosi tyytyväisiä yhteistyöhön ja toivovat saavansa meidän mukaan myös jatkoprojekteihin ulkomaille, katsotaan, miten tässä käy, Välimäki tuumii.



Herkulliset värit keittiöön

Perinteisiin rosteripintoihin on alkanut myös ilmestyä väriä niin palvelutiskien taustapöydissä kuin jakelukalusteissa. Brändikohtainen teippaus on tietysti ollut se perinteisin tapa laitteiden somistamisessa. Teippaus yleensä tapahtuu laitteiden ulkopinnoille, laitteen sisuksen jäädessä rosteriksi tai esim. polttomaalatuksi valkoiseksi tai mustaksi. Varsinkin palvelulasikoissa sisärungon väritys antaa sisustajalle uusia mahdollisuuksia sali-ilmeen piristämiseksi. Omilla tehtaillamme Sorsaskoskella ja Keravalla pystymme toteuttamaan kaikki väritystoiveet, samoin alihankkijoidemme tuotannossa. Toimitusajat toki venähtävät vähän pitemmälle, mutta tämä ei ole useastikaan kynnyskysymys, koska projekteissa pystytään tilaukset ennakoimaan tuotekohtaisesti. Varastossa olevat kalusteet pystymme teippaamaan asiakkaan toiveiden mukaisesti varsin nopeasti alihankkijan avustuksella. Teippausaiheet ja aineistot on asiakkaan toimitettava tilauskohtaisesti. Yksivärisissä teippauksissa ja maalauksissa värin voi määritellä eri värikarttojen pohjalta, esim. RAL-värikartta on varmaan paras ja käytetyin työkalu.



Joskus mennään valkoisella, mutta värit tuovat luovaa pirteyttä sisustukseen ja tuovat tuotteet myyvästi esille.



gastro
HELSINKI

Tyylikäs Zummo Z40 tuottaa tuorepuristettua mehua tehokkaasti ja nopeasti suoraan pulloon tai lasiin.

Tuorepuristettua mehua automaattisesti

Hedelmän vitamiinit antavat meille energiaa koko päiväksi! Tiedämme kaikki, miten terveellisiä vitamiinipommeja värikkään pirteät appelsiinit ovat, mutta aina ei jaksaisi kuoria niitä. Tuorepuristetulla mehulla saat kaiken hyödyllisen talteen appelsiinista. Vasta puristettuna mehussa on jokainen vitamiini tallella, helpossa ja herkullisessa muodossa. Lasillinen appelsiinimehua päivässä kattaa 50% päivittäisestä C-vitamiinin tarpeesta. Tuorepuristettu mehu tuoksuu houkuttelevasti ja kutsuu ostamaan.

Tuoremehukone Metos Zummo Z40 puristaa 40 hedelmää minuutissa. Hedelmäsäiliön koko on 20 kg. Kuoriosia ei ole lainkaan kosketuksissa mehuun, eli kuori ei tuo lainkaan kitkeryyttä mehuun ja mehu on makeampaa.

Automaattinen suodatin poistaa siemenet ja kalvot suoraan jäteastiaan. Laite on helppo puhdistaa: kaikki irtoavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi kirkas, läpinäkyvä etusuoja. Hedelmän koko Ø53-76 tai Ø64-88 mm.

Kaksi mallia itsepalvelukäyttöön, joista toinen annostelee myyntipulloon ja toinen lasiin. Kysy myös eri kokoisia vaihtoehtoja ja lisätarvikkeita muiden hedelmien kuin appelsiinien puristamiseen!

Tuoremehuautomaatti Metos Zummo Z40, koodit 4117163 ja 4117164. Katso hinta ja tekniset tiedot netistä!



Metos Yakitori ja Hibachi-grillit

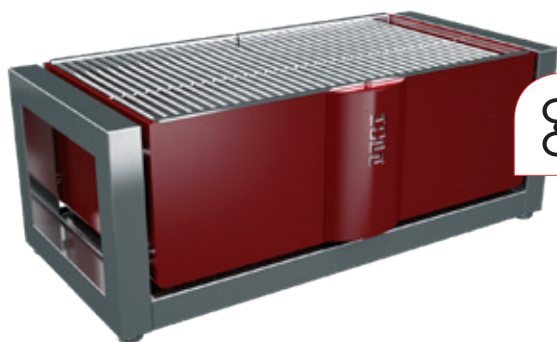
Yakitori ja Hibachi -grillit ovat kotoisin Japanista. Grilleissa käytetään aitoa tulta ja hiillosta. Grillit ovat yleensä suhteellisen kevytrakenteisia ja siirrettäviä. Japanilaisessa ja aasialaisessa keittiössä yakitori ja hibachi-grillejä käytetään paljon vieraiden edessä grillaamiseen, jolloin kokilla on myös esiintyjän rooli. Etenkin monenlaiset vartaat paistuvat näissä grilleissa.

Kuten muutkin **Metos Kopa**-tuotteet, myös yakitori ja hibachi-grillit on rakennettu kestävästi. Korkealaatuiset eristemateriaalit ja ilmastoitu rungon vuoraus estävät ulkopintojen liiallisen kuumentumisen.

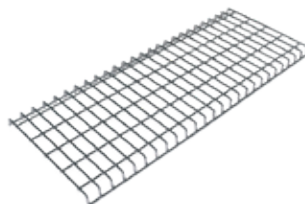
Malleja on kahta kokoa, hibachin grillirutilän koko 290x300 mm tai yakitorin 580x300 mm. Väreinä punainen ja musta.

Lisävarusteena grilleihin on saatavana robata-tasot, jotka tarjoavat erilaisia lämpötila-alueita ruoan grillaukseen, lämpösäilyttämiseen tai lämmittämiseen. Grillit voidaan myös tilata jalustavaunuun upotettuna, jolloin niitä voidaan helposti liikutella tarpeen mukaan. Lisävarusteena on saatavana lisäksi erilaisia grillitasoja ja vartaita.

Grillien koodit ovat 4149977 ja 4149978. Katso hinta netistä!



Hibachi-grilli ja lisävarusteena saatavat robata-tasot.



Valittavana on musta tai punainen väri sekä erilaisia grillitasoja ja vartaita.

gastro
HELSINKI

Metos Original -kahvipapumylly on tyylikäs ja hiljainen mylly kahvipapujen jauhamiseen suoraan suodattimeen. Sopii suodattimille, joissa suodatinpaperin läpimitta on 90-110 mm.

Selkeä näyttö, jossa voit helposti säätää kahvin määrän valmistamasi kuppimäärän mukaan. Voit myös helposti säätää jauhatusasetuksia. Papusäiliön kapasiteetti on 1,5 kg

Koodi 4000793, katso hinta ja tekniset tiedot netistä!



gastro
HELSINKI

Kahvia termokseen

Metos Fetco CBS-V + -sarjan termoskeititimet ovat korkealaatuisia kahvinvalmistuslaitteita keskisuuresta suuriin itsepalvelupisteisiin.

Helppo ja yksinkertainen kosketusnäyttö tarjoaa joustavat säätömahdollisuudet. Kosketusnäytöllä on näkyvissä suodatusjakson vaihe. Eräpainikkeilla valitset nopeasti halutun suodatusmäärän; täysi tai puolikas säiliö tai pieni määrä.

Suodattimeen tuleva vesisuihku kattaa koko suodattimen alueen reunasta reunaan ja hyödyntää kaiken aromin kahvista. Uudenlainen muotoilu estää kalkin muodostumisen suihkupäihin ja vähentää huoltojen tarvetta.

Matalana ja pienikokoisena malli sopii hyvin palvelutiskeille. Tässä mallissa saat luotettavan suorituskyvyn ja paljon laadukkaita ominaisuuksia sopuissaan hintaan.

gastro
HELSINKI



Mallisto laajenee. Metos Fetcon säiliöt saadaan erikoistilauksesta myös teemapintaisilla teipeillä, esim. mustana tai kahvipapupinnalla.

Osta verkkokaupasta

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

www.metos.fi/tuotteet

Huippumoderni tuotantokeittiö on Kajaanin ylpeys

Lounatuuli

Lehtikankaan Monitoimitalo Kajaanissa, ei ole komea vain ulkoasultaan, vaan myös toiminnoiltaan. Samassa talossa toimii 800 oppilaan ylä- ja alakoulu sekä 120 hoitopaikan päiväkoti, kirjasto, liikuntasali sekä tietysti moderni tuotantokeittiö Lounatuuli, josta valmistuu päivittäin yli 5000 annosta ruokaa.

Teksti Kari Martiala



Tuotantokeittiö Lounatuuli on eturivin toimijoita ruokapalveluja kehittämisessä Suomessa. Kuvassa tuotantopäällikkö Mervi Mustonen ja palveluvastaava Hanna Ojalehto.



Lehtikankaan Monitoimitalon suunnittelu perustuu tehokkaaseen, ekologiseen ja järkevään tilaratkaisuun, jonka vapaamuotoinen sola halkaisee. Rakennuksen muotokieli on vahvasti kaareva, joka mahdollistaa muun muassa syvän rungon ja sisätilojen polveilevan rytmin. Pääsuunnittelija oli arkkitehtitoimisto Karsikas Oy:n Martti Karsikas ja taloa olivat mukana suunnittelemassa myös tulevien käyttäjien edustajat.

Suunnittelussa painottuivat erityisesti terveellinen sisäilma, tilatehokkuus, toimintojen yhdistäminen ja sen synergiaedut, käytännöllisyys sekä sujuva kiinteistöhuolto. Rakennuksen



Avara ja
valoisa
"sola" jakaa
rakennuksen
tilat.

materiaalivalinnoissa korostettiin kestävyyttä, akustiikkaa ja hyvää sisäilmaa. Rakennuksen tiiliverhous määriteltiin jo hankesuunnittelu- vaiheessa. Tavoitteena oli pitkäikäinen, kestävä ja huoltovapaa julkisivu. Tiili soveltuu arkkitehtonisesti erittäin hyvin julkiseen rakennukseen ja luo arvokkaan sekä kauniin ilmeen rakennukselle. Pinta-alaa talossa on peräti 12 665 m². Kajaanin alueen varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen uuden toimintamallin mukainen ateriapalvelutuotanto on tuotettu 1.8.2017 alkaen Monitoimitalon uudessa tuotantokeittiössä **Lounatuulella**. Erityisruokavalioiden mukainen ruoka on valmistettu Kätönlahden tuotantokeittiössä.

- Toimitimme kevään 2017 ajan ruoat Lounatuulesta vielä kuumana ja nykyiset kylmätoimitukset aloitettiin uuden lukukauden alkaessa syksyllä 2017, tuotantokeittiö Lounatuulen palveluvastaava **Hanna Ojalehto** kertoo.

Vuoden 2016 aikana tehdyn käyttökokeilun aikana selvitettiin palvelukeittiöiden kylmiötilojen ja kuumennuslaittekapasiteetin riittävyyttä sekä tuotanto- ja palvelukeittiöiden välistä logistiikkaa.

- Alussa päiväkodeissa jännitettiin miten he ehtivät ja oppivat ruoan kypsennyksen ja kuumennuksen omassa palvelukeittiössään. Teimme kirjalliset ohjeet ja kävimme sekä opas-

tamassa heitä palveluyksiköissä ja järjestimme opastusta myös täällä Lounatuulella. Nyt ei ole enää vuoteen kuulunut mitään palautetta. Hot-tis-pakkauksesta ja tästä tuotannosta on tullut vakiintunut toimintatapa, **Kajaanin Mamselli**-liikelaitoksen tuotantopäällikkö **Mervi Mustonen** kuvailee.

PALVELUKUVAUS SELKEYTTI ROOLEJA

Keittiöiden roolit selvenivät, kun palvelu- ja tuotantokeittiöille tehtiin sisäinen palvelukuvaus, johon kirjattiin mitä ruokatuotteita tuotantokeittiössä tuotetaan ja toimitetaan palvelukeittiöihin.

Kajaanin ylpeys Lounatuuli



Nyt kaikki asiakkaat saavat samalla ruokaohjeella valmistettua ruokaa, joka on selvä muutos aikaisempaan. Palvelukeittiössä on voitu tehdä ennen esimerkiksi puuro veteen, maitoon tai vesikermaan. Makumaailmaa saattoi muuttaa sekin, että samalla tuotantokeittiössä otettiin käyttöön sydänmerkki, eli tarkistettiin rasvan ja suolan määrä.

- Pitää antaa kiitosta Lounatuulelle. Hanna tekee kokkien kanssa hienoa työtä. He ovat keränneet asiakaspalautteita, reagoineet niihin ja kehittäneet niiden mukaisesti ruokaohjeita. Kokit ovat myös oppineet lisää tuotantometelmistä ja Metoksen kanssa olemme tehneet hyvää yhteistyötä. Metoksen väki on kouluttanut jo useammankin kerran meidän henkilökuntaamme, niin laiteasioissa kuin itse prosessissa, Mustonen kiittää.

5000 ANNOSTA RUOKAA PÄIVÄSSÄ

Päivittäin Lounatuulen tuotantokeittiössä valmistetaan noin 5000 lounasta, aamu- ja välipalat sekä jonkin verran päivällisiä. Lounatuulen toimittamaa ruokaa syödään 16 päiväkodissa ja 13 koulussa.

- Uusi tuotantotapa ei rajoita millään tavalla meidän toimintaamme, emme ole joutuneet jättämään mitään tuotteita kokonaan pois tuotannosta. Olemme tuki miettineet, miten esimerkiksi keitto saadaan asiakkaalle niin, että se on tasalaatuista. Jokaisella on saman verran lientä, lihaa, kasviksia ja perunaa. Pumppauksessa on monia niksejä, joita on opittu kanta-pään kautta, yhteistyössä Metoksen kanssa, Ojalehto kuvailee.

Ruokaohjeisiin on tehty muutoksia eri raa-

ka-aineiden kohdalla sen mukaan, miten ne toimivat pumppauksessa. On esimerkiksi tärkeää, että liha tai tärkkelyksen rakenne ei hajoa pumppauksessa.

- Aivan pieniä määriä ei kannata ryhtyä pumppaamaan. Meillä 80 kg on minimimäärä, jota pienempiä eriä ei kannata tuotannollisesti pumpata.

Tuotantokeittiössä on kapasiteettia tuotannon lisäämiseen ja toiminnan laajentamista on jo kokeiltu Mamsellin ravintolaa-alueen yksiköihin.

- Käyttökokeilusta on hyviä kokemuksia. Sitä tukee tuotannonohjausjärjestelmä, jonka kautta opiskelijaravintolat tilaavat ruokatuotteita ja jonka avulla palveluvastaava hallinnoi Hottis-hinnastoa.



Pumppu annostelee grammalleen halutun määrän. Pumppuvaunun päällä on pussin sulkeva kuumasaumaja. Erätarrat ovat näytön viereisessä pidikkeessä.

Pumppaus ja pussitus on ergonomista, siistää ja nopeaa tekemistä. Merkatut pussit siirtyvät tasovaunulla kylmiöön.

Tämän kaltaisessa uuden toimintatavan käyttöönotossa tiedottamisella on Mustosen mukaan tärkeä rooli.

- Olemme pitäneet infotilaisuuksia, käyneet vanhempainilloissa ja maistatettu asiakkaille hyvää ruokaamme. Olemme tehneet tästä tuotannosta myös videon, jota on jaettu kiinnostuneille. Näillä keinoilla olemme vieneet tietoa eteenpäin.

Asiakkaiden kysymyksiin on annettu samansuuntaiset, asialliset vastaukset ja sekin on helpottanut uuden hyväksymistä. Viestit Mamsellin hallinnosta ja tuotannosta ovat olleet samanlaisia.

**Hot fill -ruoka-
pakkaukselle
löydettiin nimi-
kilpailulla
nimi Hottis.**



Vaunuissa erätuotanto on helppo ja nopea siirtää kylmähuoneisiin. Kuten myös kätevä järjestellä edelleen kuljettamista varten.

Kajaanin ylpeys Lounatuuli



Jokainen Hottis-pakkaus varustetaan tarralla, jossa kerrotaan tuoteseloste, valmistuspäivä sekä viimeinen käyttöpäivä. Jäljitettävyyks on tärkeää.



Jäähdytysaltaan koreissa pakkaukset ovat litteinä ja tasaisen paksuisina, niin jäähdytys on tasaista ja nopeata. Korien liikuttaminen tapahtuu ergonomisesti jäähdytysaltaan omalla hissillä.

TOIMINNALLINEN SUUNNITELMA AUTTOI TOTEUTUKSESSA

Lounatuulen uuden tuotantokeittiön käynnistämiseksi tehtiin toiminnallinen suunnitelma. - Se että olemme kirjoittaneet tämän toiminnan ”auki” on auttanut siinä, miten me olemme edenneet toteutuksessa suunnitellusti ja vaihteittain. Tuotannon suunnitelmallisuus on tärkeää. Kun aikaisemmin jokainen kokki on voinut itse suunnitella omat työnsä ja työjärjestyksensä, nyt työt määräytyvät päiväkohtaisen tuotantosuunnitelman mukaan. Päiväkohtaisen tuotannosuunnittelun avulla määritellään laittekohtaisesti ruokatuotteiden valmistus, pakkaaminen, jäähdyttäminen ja varastointi.

- Työ on ammattimaista ja prosessinomaista. Ruokaohjeisiin on määritelty padan kierto-opeudet, sekoittajan ja pumppauksen nopeudet sekä keittoajat hyvinkin tarkasti – jotta saamme laadun joka erässä samanlaiseksi, Ojalehto sanoo.

- Olemme aktiivisesti haastaneet laitetoimittaja Metosta, emme ole tyytyneet siihen, että tuotanto on saatu käyttöön vaan olemme halunneet kyseenalaistaa asioita, kehittää tuotantoa ja saada laitteista enemmän hyötyä. Olemme yhdessä kehittäneet esimerkiksi hot fill -toimintaa ja opittu projektin edetessä keskustellen ja ratkaisuja etsien kummatkin uutta.

- Metoksen tuotepäällikkö **Paavo Lintunen** on innostava persoona. Hän tietää aivan kaiken pumpusta. Hänellä on valtava tietotaito ja hän osaa kertoa ymmärrettäväsi käytännön asioista.

LOUNATUULESTA TULI SUOSITTU TUTUSTUMISKOHDE

Tuotantokeittiö Lounatuuli on eturivin toimijoita ruokapalveluja kehittämisessä Suomessa. Siksi kiinnostusta uuteen tuotantokeittiöön on riittänyt.

- Toiminnan alussa emme halunneet ottaa vastaan vierailijoita, koska halusimme hioa tuotantoprosessit ja vakiinnuttaa toimintamme. Vuoden 2018 syksystä alkaen eri kunnista on käynyt kiinnostuneita vieraita tutustumassa tuotantomme.

Ojalehdon mukaan vieraita ihmetyttää, miten rauhalliselta tuotantotiloissa toiminta näyttää, vaikka ruokatuotteita määrällisesti valmistetaan paljon.

- Hot fill -tuotannosta kertovan videon kautta meidän tuotantoon voi myös tutustua käymättä Kajaanissa. Toukokuussa ammattikeittiöosaajat tutustuivat isolla ryhmällä toimintaamme, kertoo Mustonen.

Hot fill – tuotantotavan hyötyjä ja pari miinusta

Hot fill -menetelmällä työskentelyssä on ensisijaisen tärkeää, että laite on varustettu keittiön omaa tuotantotapaa silmällä pitäen, eli laite on räätälöity juuri nimenomaista käyttöä varten.

Hot fill -menetelmässä ruoanvalmistuksesta tulee prosessi, jossa kaikki tapahtuu kiireettömästi omalla ajallaan, aina vakioitusti. Riskikohtien määrä vähenee ja ruokaturvallisuus lisääntyy.

Hot fill -laitteet antavat edellytyksiä myös muuhun tuotantoon, esimerkiksi sous vide -tuotteiden valmistukseen ja kylmävalmistukseen.

Oikealla annostelulaitteella saadaan annosteltua jopa 38mm kokoisia partikkeleita, herkkiä tuotteita, kuten kanaa ja jälkiruuissa esimerkiksi marjat kokonaisina. Kaikkea ruokaa ei voida kuitenkaan annostella pumpulla.

Uudelleenlämmitys voidaan tehdä monella eri tavalla, esimerkiksi jo olemassa olevilla yhdistelmäuneilla. Parhaiten tarkoitukseen sopivat ohjelmoitavat laitteet, että myös lämmitysprosessi saadaan vakioitua.



Paavo Lintunen, tuotepäällikkö
Keittolaitteet, pumpaus, pakkaus

Ergonominen työskentely +

Pumpun ääressä voidaan työskennellä selkää suorana ja säätää laite itselle sopivalle korkeudelle. Myös kauhominen hankalissa asennoissa jää lähes kokonaan pois. Jäähdytysaltaissa on hissit, joilla nostetaan raskaat korit suoraan kuljetusvaunuun.

Hygienia +

Padassa on kansi päällä ja annostelupumpun kierto on suljettu. Näin kontaminaatioriski ulkopuolelta on pieni. Annostelulaitteen itsessään on oltava helposti liikuteltava ja pestävä, että sen puhdistaminen on miellyttävää, silloin se tulee myös tehtyä kunnolla. Automaattinen CIP-pesu osia purkamatta on helpoin vaihtoehto.

Ruokaturvallisuus +

Kun ruoka annostellaan ja pakataan pastörintilämpötilassa ja jäähdytetään nopeasti, niin tuotteen säilyvyysaika on pitkä. Pakkauksen jälkeen jäähdytys jäävesi-kylmävesialtaassa takaa nopean ja tehokkaan jäähdytyksen.

Työtapa-urmien väheneminen +

Palovammojen riskit minimoidaan, kun kuumaan pataosaan ei kosketa käsin eikä kauhota kuumia ruokia.

Lisäaineettomuus ja maku +

Ruokaa valmistetaan ilman mitään lisäainetta. Eli mummon reseptin mukaan voidaan valmistaa oikeata kotiruokaa, mutta hyvällä

säilyvyydellä. Kun tuote on kypsennetty, valmistettu ja jäähdytetty oikein, niin maku säilyy uudelleen lämmitettäessä. Hot fill ja sous vide -menetelmät jopa tiivistävät ja voimistavat makuja. Tuote on kuin vastavalmistettu, eikä sitä ole pidetty lämpösäilytyksessä useita tunteja. Esimerkiksi vaniljakastikkeessa säilyvät kaikki vaniljan aromit, eivätkä ne haihdu taivaan tuuliin.

Reseptiikassa saadaan jopa säästöjä makuaineiden osalta.

Ravintoarvot ja väri +

Vihannesten, juuresten ja lihan ym. värit ja ravintoarvot säilyvät hyvänä hot fill ja sous vide -menetelmissä. Esimerkiksi vitamiinit eivät pääse liukenemaan pois. Ainekset eivät myöskään kypsy liikaa, kun koko prosessi on tarkasti hallittu, esim. vihanneksiin voidaan helposti jättää purutuntumaa.

Hävikki +

Ruokaa lämmitetään vain sen verran kuin tarvitaan sillä hetkellä, koska lämmitysaika lyhyt. Hävikki vähenee dramaattisesti, kun kaikkea ruokaa ei tarvitse lämmittää kerralla. Ruoka on tuoretta koko tarjoilun ajan.

Muuttuvat tarpeet +

Pakkaukset voidaan helposti muuttaa ja esiohjelmoida, satsitusta voidaan muuttaa.

Hyvästi keittiön kiire +

Hot fill -tuotannossa voidaan suunnitella tuotanto aivan eri tavalla kuin muissa tuotantotavoissa. Tuotanto on riippumaton asiakkaiden

aikataulusta ja voidaan vakioida, että tiettyinä päivinä tehdään tietyt asiat. Kuljetukset ovat myös kiireettömiä, jos satelliittikeittiössä voidaan säilyttää ruokaa kylmiössä ennen lämmittämistä. Tuotantohäiriötilanteessa ruokapankista voidaan jakaa valmiiksi valmistettua ruokaa satelliittikeittiöihin.

Vesi ja pesuaineet +

Valmistus- ja kypsennysastioiden peseminen vähenee merkittävästi.

Logistiikka +

Astioiden kuljettaminen vähenee merkittävästi. Viikon kuljetukset voidaan hoitaa 1-2 kerralla, eikä tarvita päivittäisiä kuljetuksia.

Reseptiikka +

Reseptiikkaa on usein helppoa muuntaa annostelupumpulle sopivaksi. Kaikkea ruokaa ei voida kuitenkaan annostella pumpulla. Esimerkiksi kirkkaat keitot, jossa osa partikkeleista voi kellua ja toiset ovat astian pohjalla, on hankala pumpattava. Eli pumpataan ne tuotteet, jotka siihen soveltuvat ja joiden määrä on riittävä.

Pakkaukset —

Pakkaukset ovat toistaiseksi energiajätettä, mutta uusia tärkkelyksestä valmistettuja pakkauksia on tulossa.

Aloituskustannus —

Aloituskustannus on suuri, mutta säästöjä myös syntyy monessa kohtaa.

Wikken kulma

Turussa vuonna 1895 Axel Wiklund perusti rautakaupan Kauppatorin kulmalle, josta vuosisatojen vaihtuessa muodostui yhtenäinen ja kaikille turkulaisille keskeinen ja rakas kauppakortteli, paikallisesti myös Wikken kulmana tunnettu. Nyt **Wiklundilla** shoppaillaan, syödään, kokoustetaan, hemmotellaan, kahvitellaan ja yövytään. Kokonaisuuden keskiössä on täysin uusittu Original Sokos Hotel Wiklund, jonka huonemäärä tuplaantui 112 huoneeseen uudistuksen myötä. Wiklundista löytyy viisi ravintolaa, Trattoria, VENN, Rapido, Coffee House sekä Turun ainoa kattobaari Walo Rooftop. Walon korkeiden lasiseinien läpi aukeaa upeat näkymät kaupungin ylle ja kesäisin maisemista voi lisäksi nauttia tuulen ja auringon kera kerrosta korkeammalta Walon kodikkaalta kesäterassilta. Alakerran Coffee House on rento kohtaamispaikka, jonka yhteydestä löytyy hotellin respa. Kolmannesta kerroksesta löytyy yhteinen työtila ja Wirta Meetings -kokoustilat. Kokoustilojen sisustuksia on ideoitu laiturimiljööstä kyläkouluun huipputekniikalla kuorutettuna. Turun osuuskauppa on asiakaslähtöisesti uudistanut keskustan keskeisimpää kohtaamispaikkaa vastaamaan pitkälle jo tulevan vuosikymmenen kysyntää.



Turun klassikkohotelli

Uusittu **Solo Sokos Hotel Turun Seurahuone** avasi ovensa mittavan remontin jälkeen vuoden alussa huhtikuussa. Pääsisäänkäynnin palauttaminen alkuperäiselle paikalleen Eerikinkadulta Humalistonkadulle, jonne se alun perin sijoitettiin jo 1928, antaa jo jonkun käsityksen uudistuksen laajuudesta. Liikeidea pysyy juurilleen, eli tarjotaan kaupungin keskustassa huppeat ja elämykselliset puitteet majoittumiselle ja kokoontumiselle hyvän ruoan ja juoman parissa.

Ensimmäisen kerroksen ravintolan Gunnar Eatery & Barin listalla on runsaasti tarjolla Turun lähialueiden pienruokatuottajien tuotteita. Eateryssä on päiväsaikaan tarjolla myös lounaslista.

Hotellin seuraavaan kerrokseen on rakennettu Solo Upstairs konseptin alle rajattomat mahdollisuudet järjestää juhlia ja kokouksia. Viisi erillistä ravintolatilaa, Bellini, Mimosa, Coco, Ella ja Daisy, nämä yhdessä tai erikseen tarjoavat kuhunkin tilaisuuteen tunnelmaltaan ja tiloiltaan juuri oikean ympäristön.

Hotellin terassiravintola Gunnar Backyard tarjoaa suojaisen keitaan sisäpihalla eristäytyä kaupungin hälinästä. Aamuisin terassiravintola on aamiaisivieraiden käytössä ja iltapäivällä se avaa ovensa myös kaupunkivieraille.

Huoneita hotellissa on 140, joista muutamassa on jopa oma sauna. Valikoima käsittää 7 erilaista huonetyyppiä. Solo-nimeä kantavat hotellit kuuluvat ketjun parhaimmistoon. Suomessa on Soloja nyt viisi, Pietarissa kaksi ja Tallinnassa yksi.

metos
kitchen intelligence™

metos

Verkkokauppa
on aina avoinna!

OUTLET

tee mahtavia löytöjä



Asennus

osalle laitteista suoraan
verkkokaupasta

Leasing

-rahoitus suoraan
nettisivulta ostoskorista

Rahti 0 €

kun ostoksesi yli 100 € (alv 0%)
verkkokaupassa

Metos loLiving



helppoa ja edullista
omavalvontaa
katso video



Bocuse d'Or

**VERKKOKAUPASSA näet aina
viimeisimmät voimassa olevat
tarjouksemme!**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre

04220 Kerava

Puhelinmyynti 020 300 900

www.metos.fi



Vuoden Kokki Mikko Kaukonen

Kilpailussa kaiken pitää mennä nappiin



"Voittajien joukossa on muutamia ensikertalaisia, mutta aika monella kilpailijalla on takanaan 3-4 osallistumista ennen voittoa. En tiedä kuitenkaan, onko kehenkään muulla viittä kertaa", Kaukonen naurahtaa.

Vuoden Kokki 2019 **Mikko Kaukonen** ehti osallistua Vuoden Kokki -kisaan neljä kertaa, ennen kuin nappasi tittelin itselleen. Kaukonen ei kuitenkaan luovuttanut, sillä jokaisesta kilpailusta jäi jotakin "hampaankoloon".

- Se että jäin aivan kalkkiviivoille viimeiset kolme kertaa, sai lähtemään uudelleen mukaan.

Kilpailun ratkaisee Kaukonen mukaan "päivän kunto". Suorituksen pitää mennä nappiin, eikä mikään saa epäonnistua, vaikka tilanteita ja nopeita liikkuvia osia on paljon.

- Harjoittelin kaikkea mahdollista jo etukäteen, joten oli ihan sama mikä raaka-aine kilpailussa valitaan. Olin jo päättänyt niistä eri variaatioista, joissa käytän annoksiin jonkin tietyn vihanneksen tai perunan.

Kilpailussa meno on Kaukonen mukaan hektisempää kuin työpaikalla.

- Neljän tunnin kilpailun aikana syke on koko ajan aika paljon kovempi kuin töissä. Koko ajan mennään kovaa ja keskittyneesti.

Kilpailussa on kuitenkin mukavaa, sillä kilpailijoiden kesken vallitsee hyvä henki, monet ovatkin vanhoja tai nykyisiä työkavereita.

- Tuntemme toisemme myös kilpailujen kautta ja aika harva mukana olevista ei tunne ketään kilpailijoista.

KILPAILU OPETTAA JA KEHITTÄÄ

Kaukonen suosittelee kilpailemisesta kiinnostuneille lähtemään mukaan. Vaikka mittelössä ei selviäisikään voittajaksi, kilpailu opettaa osal-

listujille esimerkiksi paineensietokykyä.

- Kilpailussa voi myös kehittää itseään testaamalla erilaisia tekniikoita ja raaka-aineita. Kilpailussa tai niihin harjoittellessa joudut myös miettimään miten teet vaikkapa jostakin tietystä kastikkeesta vieläkin paremman. Työelämässä ei välttämättä ajatella yhtä analyyttisesti kuin kilpailutilanteessa.

Työnantajien tulisikin nähdä kilpaileminen mahdollisuutena kehittää työntekijää.

- Työnantajat eivät ehkä välttämättä näe asiaa sitä samalla tavalla, mutta minusta kilpaileminen antaa myös työnantajalle. Jos työnantaja sponssaa kilpailuun valmistautuvaa työntekijäänsä, vaikka raaka-aineissa, niin samalla työnantaja myös kouluttaa työntekijäänsä.

KOTITALOUDEN TUNNEILTA KIPINÄ RUOANLAITTOON

Ensimmäinen kipinä ruoanlaittoon jäi Kaukoselle kytämään yläasteella kotitalouden tunneilta.

- Mietin jo silloin pitäisikö hakea Perhoon. Kaikki kaverit menivät kuitenkin lukioon, joten minä menin tietenkin sinne myös. Armeijan jälkeen olisi oikea aika kokeilla kokkilinjaa, ja lopullinen kipinä ruoanlaittoon iski jo ensimmäisenä vuonna kokkikoulussa. Tuntui siltä, että tämä on oikeasti se minun juttuni.

Kaukonen mukaan parasta keittiötyössä on se, etteivät päivät ole koskaan samanlaisia.

- Hienoa on myös hyvät työkaverit ja tii-

mi-henki onkin minusta tärkeää, jotta jaksaa mennä eteenpäin ja työskennellä keittiössä.

Kaukonen työskentelee **Food Camp Finlandissa**, jonka toiminta on laajentunut ruokailuun liittyvistä tapahtumista myös catering-toimintaan, ruokaan liittyvään konsultointiin sekä koulutukseen.

- Food Camp on ollut työpaikkana tosi hauska. Olen ollut mukana alusta saakka, toiminta on kasvanut koko ajan ja pääsemme aina tekemään uusia juttuja. Meillä on ammatillisesti tosi hyvä keittiöporukka.

Mäntässä järjestetyt Food & Art -tapahtumat siirtyivät tänä vuonna Turkuun ja jo ensimmäinen tapahtuma oli menestys.

- Siirryimme Turkuun Mäntästä, koska siellä seinät alkoivat tulla jo vastaan, hotellikapasiteetti loppui ja halusimme kasvattaa tapahtumaa isommaksi. Siirto Turkuun oli siis meille looginen askel, varsinkin kun Ruissalosta löytyi niin hienot tilat.

MAKU ON RUOAN YKKÖSJUTTU

Ruoassa maku on Kaukonen mukaan ehdoton ykkösjuttu. Sekä tietysti huippuraaka-aineet.

- Ruokasuuntauksista minua kiinnostaa ehkä vahvimmin pohjoismaalainen makumaailmaa, en tunne kovinkaan hyvin esimerkiksi aasialaisia ruokatrendejä. Ne ovat toki hyvän makuista ruokaa, mutta en haluaisi itse tehdä sellaista koska en tunne sitä riittävän hyvin, hän sanoo.

Ruoanvalmistus lähtee hyvästä raaka-aineesta ja siitä, että kokki osaa kunnioittaa raaka-ainetta. Silloin syntyy yleensä hyvän makuisen lopputulos.

- Suomalainen gastronomia on mennyt viimeisten kymmenen vuoden aikana todella paljon eteenpäin ja meille on tullut paljon hyviä uusia ravintoloita. Haluaisin kuitenkin nähdä, että yhä useampi uusi ravintola olisi kokkivetoinen, sillä se tuo omaleimaisuutta ruoanlaittoon, verrattuna ketjuravintoloihin. Toivoisin, että ravintolakenttä kehittyisi sellaiseen suuntaan tulevaisuudessa.

VOITTO TIUKASSA BOCUSE D'OR-KARSINNASSA

Lokakuussa Kaukonen saavutti myös toisen tavoitteensa ja voitti Bocuse d'Or -karsinnan. Euroopan osakilpailu koetaan kesäkuussa 2020 Tallinnassa ja loppukilpailu tammikuussa 2021 Lyonissa. Kaukosen lisäksi paikkaa olivat kärkikymässä viime vuoden Vuoden Kokki **Kalle Tanner**, ravintola Kaskiksen **Erik Mansikka** ja ravintola Demon **Tommi Tuominen**.

- Karsinnat olivat kovimmat koskaan Suomessa. Aiempina vuosina karsinnoissa on ollut yksi selkeästi vahvin kilpailija, mutta nyt kisa oli tasaisempi. Kukaan ei ollut enää hakemassa kokemusta seuraaviin karsintoihin, eikä mukana ollut kilpailijoita, joiden tavoite olisi ollut ehkä voitto vasta muutaman vuoden päästä.

Harjoittelu karsintoihin vei kaikki viikonlopun, mutta tästä Kaukosen harjoittelutahti vain tiivistyy. Käytännössä harjoittelu loppukilpailuun on kokopäivätyö, joten aikaa ei jää päivätyöhön.

Mikä saa kokin lähtemään näin hurjaan mittään?

- Se on jonkinlainen kilpailuvietti. Mietin jo pari vuotta sitten osallistumista ELO:n karsintaan, mutta en ollut vielä siinä vaiheessa valmis sitoutumaan puoleksitoista vuodeksi. Jälkikäteen, kun karsinnat lähestyivät, se alkoi kuitenkin harmittaa. Olen käynyt katsomassa kolme kertaa Euroopan karsinnat ja Lyonissa olen ollut myös kolme kertaa putkeen katsomassa kisoja ja koko ajan kilpaileminen poltteele yhä vahvemmin. Sinne pitää päästä. Nyt oli sellainen elämäntilanne, että on hyvä lähteä hakemaan sitä podiumia, Kaukonen sanoo.

Teksti Kari Marttala



Lokakuussa Mikko saavutti myös toisen tavoitteensa ja voitti Bocuse d'Or -karsinnan.





Pienen tarpeeseen sopiva kannettava nigiriautomaatti



Tehokas ja nopea nigiriautomaatti tehokäyttäjälle.



Makiribotti pyöryttää rullan tasaisen kauniiksi.

Laiteuutuuksia sushikeittiöön

Pienikokoinen ja helposti siirrettävä **Metos XTop N2 -nigiriautomaatti** valmistaa 900- 1200 nigiripalaa tunnissa. Riisipallon koko on ohjelmoitavissa 16, 18, 20, 22, tai 24 grammaan ja sen rakenne on säädettävissä 12 eri tasolla, riippuen haluaako koostumuksesta pehmeämmän vai kovemman. Laitteen riisisäiliöön mahtuu 1 kg keitettyä riisiä.

Metos XTop N2 sopii erinomaisesti à la carte ravintolaan ja pienehköön sushin tuotantoon. Helposti liikuttavana se sopii vaikka useammassa paikassa vuoroin käytettäväksi.

Huippulaadukas ja tehokas **Metos XTop N1 -nigiriautomaatti** valmistaa 2000- 3200 nigiripalaa tunnissa. Riisipallon koko on ohjelmoitavissa 16-24 grammaan ja sen rakenne ja koostumus on säädettävä pehmeästä kovempaan.

paan. Laitteen riisisäiliöön mahtuu 6 kg keitettyä riisiä.

Metos XTop N1 sopii erinomaisesti sushiravintolaan ja suuren ruokakaupan sushikeittiöön. Tämä parasta laatua tuottava sushikokki ei koskaan väsy!

Makiribotti Metos XTop R1 valmistaa 720 nori-riisilevyä -tunnissa ja pyöryttää ne valmiiksi makirulliksi. Yksi rulla valmistuu 15-30 sekunnissa, riippuen käyttäjästä, joka asettaa täytteet riisimatolle. Riisimatton pakkaus ja rullan koko on säädettävissä, samoin kuin rakenne pehmeästä kovempaan. Laitteen riisisäiliöön mahtuu 9 kg keitettyä riisiä.

Metos XTop R1 sopii erinomaisesti sushiravintolaan ja suuren ruokakaupan sushikeittiöön. Ehdoton apulainen suureen sushimyyniin!



Japanissa yleinen sushiravintolan tarjoilu muoto on Kaiten eli tiskillä pyörivä sushirata. Erilaiset sushilautaset asetetaan pyörivälle kuljetushihnalle, josta asiakas itse poimii mieleisensä. Lautaset ovat erilaisia ja aterian hinta lasketaan tyhjiä lautasten perusteella. Melkein kuin sushibuffet mutta ruoasta maksetaan sen perusteella mitä syödään. Kaiten-radat nyt meiltä, kysy lisää Metos myynnistä!

metos
kitchen intelligence[®]

Toimivat ratkaisut pitkän
hyllyän cook-chill-tuotantoon

**Helpota ja
nopeuta työtäsi!**



Kuumapakkaukseen
Metos DOS-2 hot-fill-pumppu

**VERKKOKAUPASSA näet aina
viimeisimmät voimassa olevat
tarjouksemme!**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre

04220 Kerava

Puhelinmyynti 020 300 900

www.metos.fi

Tarkka ja turvallinen

- tarkka painoon perustuva annostelu
- automaattinen lämpötilavalvonta
- ei riko tuotepartikkeleita
- helppo puhdistaa (CIP-puhdistus, Clean In Place)

**Metokselta myös kaikki keittiö-
ammattilaisten suunnittelemat ja
työskentelyä helpottavat lisävarusteet!**



Kylpylähotelli Kunnonpaikka uudistuu vauhdilla

Teksti Kari Martiala

Kuopion tuntumassa toimi-
vaan Kylpylähotelli Kunnon-
paikkaan on investoitu viime
vuosina voimakkaasti. Myös
talon keittiö on saanut uudet
modernit laitteet ja sali hou-
kuttelee syömään jopa tuhat
asiakasta päivässä.





Kun toimitusjohtaja **Timo Juurakko** tuli taloon 2,5 vuotta sitten muutosjohtajaksi, Kunnanpaikka oli hankalassa vaiheessa. Kuntoutuminen ja tuetut lomat olivat vähentyneet, ja pääsy kasvu-uralle vaati radikaaleja muutoksia. Nyt kulttuurimuutoksen vaikutukset näkyvät ja kylpylähotellin liikevaihto on kasvanut peräti 40 prosenttia lähtötilanteesta.

- Uskomme tuotteistamisen ja markkinoinnin voimaan, Juurakko sanoo.

- Talon ilmettä ja toimintoja on uudistettu voimakkaasti ja esimerkiksi keittiö uudistettiin täysin. Ongelmiin joutunut aiemmin kuntoutuskeskustoimintaan keskittynyt yksikkö oli joutunut vähentämään henkilöstöä useiden yt-neuvottelujen kautta 140:stä noin 80 vakituiseen työntekijään, mutta nyt liiketoiminnan hyvästä menestyksestä johtuen myös uusia työpaikkoja on syntynyt kymmeniä. Täällä on töissä hyvä porukka.

Taloon palkattiin myös uusi myynti- ja markkinointipäällikkö. Kunnanpaikka on tehnyt voimakasta uusien tuotteiden rakentamista ja lanseerausta sekä voimistanut markkinointia muun muassa televisiossa. Ehkä tärkeimpänä menestystekijänä hotellin nettimarkkinointi

ja sosiaalisen median tehokas käyttö on saatu kilpailukykyiseen kuntoon.

- Tärkeä rooli on ollut myös uudella ravintolatoimen päälliköllämme, jolla on bisnestajua ja joka ymmärtää asiakkaan näkökulman, Juurakko kiittää.

Ravintolatoimen päällikkö **Toni Sallinen** tuli huhtikuussa 2017 Kunnanpaikan keittiöpäälliköksi ja lokakuussa 2017 myös ravintolatoimintot liitettiin hänen toimenkuvaansa.

- Nyt ruoka ja iltaviihde keskustelevat keskenään ja talo taipuu erilaisiin tapahtumiin. Ruokailu yhdistyy myös kylpylätöimintaan, hän sanoo innostuneesti.

- "Haisteleminen" myös mitä asiakaspinnassa tapahtuu. Vahvuutenamme on reaktionopeus ja nokkeluus, sillä markkinoinnissa on oltava oikealla tavalla kiinnostava. On ollut ilo olla mukana kehittämässä uusia tuotteita.

Yhteistyö myynnin ja markkinoinnin kanssa on Sallisen mukaan sujuvaa ja se synnyttää uusia ideoita.

Pohjois-Savossa majoittuvien määrästä v. 2018 on juuri saatu Tilastokeskuksen majoitustilasto. Kunnanpaikka on noussut koko Pohjois-Savon

suurimmaksi matkailualan yksiköksi ja sen kasvu viime vuonna oli ylivoimainen alueella:

Vuoden 2018 aikana Pohjois-Savossa hotelliyöpymisten määrä vähentyi 5265 yöllä (-0,6 %).

Samaan aikaan Kunnanpaikassa hotelliyöpymisten määrä lisääntyi 7203 yöllä (+12,6 %).

- Meidän käyttöasteemme on nyt yli 68 prosenttia, kun Pohjois-Savossa keskiarvo on 47 prosenttia, Juurakko myhäilee.

Ensi kesäksi Kuopioon odotetaan kansainvälisiä vieraita. Viime vuosien tapaan kesäkuukausien hotellimajoittujista merkittävä osa tulee Keski-Euroopasta, lisäksi matkailijoita on yhä enemmän mm. Aasiasta.

- Nyt me mietimme, mitä haluamme olla viiden vuoden päästä. Korostamme omaleimaisuutta ja paikallisuutta. Ihmisiä kiinnostavat myös tarinat ja aitous.

RUOAN ON NÄYTETTÄVÄ HYVÄLTÄ

Kunnanpaikan keittiössä on tehty selvän ruoan profiilin noston. Ruoan on myös näytettävä hyvältä, pelkkä hyvä maku ei riitä. Asiakkaita kiinnostaa myös tieto mistä ruoka on peräisin ja sen kotimaisuus. Kasvisruoan kulutus on sekin nousussa.

Kylpylähotelli Kunnonpaikka



Meillä on jouheva buffetmaailma ja viikonloppuisin paistipöytä, jossa kokki leikkaa paistista viipaleita asiakkaille ja kertoo samalla paistin valmistuksesta, kertoo Toni Sallinen.

- Meillä on nyt tyylikäs ruokaravintola, joka houkuttelee asiakkaita viihtymään mahdollisimman pitkään. Meillä on jouheva buffetmaailma ja viikonloppuisin paistipöytä, jossa kokki leikkaa paistista viipaleita asiakkaille ja kertoo samalla paistin valmistuksesta, Sallinen kuvailee.

Esimerkiksi viime äitienpäivänä Kunnonpaikassa kävi 800 ruokailijaa ja isänpäivänä 700.

- Jouluna teimme rohkeasti kolme kattausta ja jouluaaton juhkakattaus myytiin loppuun ”ei majoittuville”. Se oli mahdollista toteuttaa keittiön huippulaitteilla, kun kinkutkin paistuivat yön yli.

Uudistunut keittiö valmistui toissa kesän lopussa ja nyt sieltä nousee päivässä 800-1000 annosta; aamiaista, lounasta ja à la carte. Sallisen mukaan koulutus on ollut äärimmäisen tärkeä osa sitä kehitystä, jossa laitteista saadaan irti se mikä halutaankin. Huoltovarmuuskin on ollut hyvällä tasolla.

- Metoksen Anssi on oikea huippukouluttaja, hän kiittää.

Sallisen mukaan uusilla laitteilla esimerkiksi yön yli tapahtuvia kypsennyksiä tehdään jatkuvasti.

- Samaan aikaan kun keittiössä osa henkilökunnasta valmistaa lounasta, osa tekee jo päivällisen misoja. À la carte uunit ovat koko ajan käytössä ja henkilökunta osallistuu suunnitteluun. Jokainen yksityiskohta on mietitty tarkasti.

Esimerkkinä uusista ideoista Kunnonpaikka järjesti viime pikkujoulukaudella suosittuja teemaviikonloppuja, kuten Brasilia-teeman sambabuffet sekä James Bond -henkinen Casino Royale, johon vieraat saapuivat pitkin punaista mattoa, nauttivat teeman mukaisia drinkkejä ja pääsivät kokeilemaan rulettia ja blackjackia.

Musiikista huolehtivat muun muassa Yölintu ja Mikael Konttinen.

- Emme pelanneet oikealla rahalla, mutta illan paras pelaaja sai kuitenkin palkinnon. Tarjosimme asiakkaillemme mahdollisimman matalan kynnyksen lähteä mukaan. Teemajutut tulevat jatkumaan myös tulevaisuudessa.

UUDET PUITTEET HOUKUTTELEVAT ASIAKKAITA

Kylpylähotelli Kunnonpaikan omistaa valtakunnallinen, yleishyödyllinen terveyttä ja hyvinvointia edistävä Huoltoliitto ry, joka edistää ihmisen omatoimisuutta ja mahdollisuutta itsenäiseen ja inhimillisesti arvokkaaseen elämään tarjoamalla ja kehittämällä laaja-alaisia kuntoutus- ja hyvinvointipalveluja.

Huoltoliitto on tukenut yhtiön toimivaa joh-

toa ja useiden vuosien ja useiden miljoonien eurojen investointiohjelma on saatu alkuun. Keittiön ja ravintolasalin lisäksi Kunnonpaikan vuonna 1974 valmistunutta rakennuskantaa on peruskorjattu ja parhaillaan on käynnissä huoneremontti. Standard- ja Superior-luokkien lisäksi hotelliin rakennetaan kolmas huoneluokka, 29 ”Standard plus”-huonetta.

Samaan aikaan on uusittu mm. iso liikuntasali ja kokoushuoneita. Talossa on myös neljä hyvätoista kuntosalia sekä tietysti komea allasosasto ja erilaisia hoitotiloja. Viihdetarjontaa lisäävät pakohuoneet ja 400 m² lasertaistelualue.

Rannan komea savusauna on sekin uudistettu ja se on ilmainen hotelliin majoittuville vieraille.

- Kesällä 2019 tehdään merkittävä 2,2 miljoonan euron investointi omavaraiseen energiaratkaisuun ja koko talotekniikan ja läm-

tys/jäähdytyslaitteiston uusimiseen. Remontin tuloksena riippuvuus kaukolämmöstä poistuu, energiakulut laskevat radikaalisti, vanhentunut talotekniikka saadaan uudistettua ja Kunnonpaikan hiilijalanjälki pienenee murto-osaan entisestään.

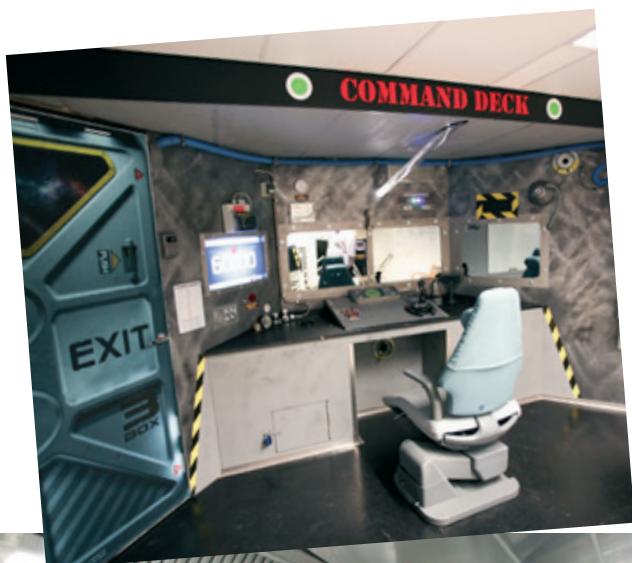
KIINALAISET MÄKIHYPPÄÄJÄT ASUVAT KUNNONPAIKASSA

Kunnonpaikka on saanut valtakunnallistakin huomiota majoittaessaan nuoria kiinalaisia mäkihyppääjiä. Joukkue kiinnostaa kiinalaista mediaa ja toimittajia käy tutustumassa harjoittelijoihin ja olosuhteisiin. Kiinan urheiluministerikin piipahti Kuopiossa.

- Mika Kojonkoskella kumppaneineen on mielenkiintoinen 3,5 vuotta kestävä projekti menossa ja toivomme, että Team China viihtyy koko valmennuskauden täällä meillä. Joukkueeseen kuuluu n. 40 nuorta, 14-18 -vuotiasta tulevaa mäkihyppääjää. Tämä tarkasti valittu joukko huippu-urheilijoita valittiin Kiinassa tuhansien hakijoiden joukosta, Juurakko kuvailee.

Kiinalaisurheilijoilla on Kunnonpaikassa täyshoito, eli hotelli on heidän kotinsa ja valmennuskeskuksensa tämän projektin ajan. Kunnonpaikka järjestää heille myös lääkäripalveluita, testipalveluita, fysioterapiaa ja heille on annettu käyttöön laaja valikoima palveluita, mm omat olohuonetilat, vaatehuolto, välinehuoltotilat, kuntosali- ja kylpyläpalvelut.

Ensituntumaan lumeen ja hyppäämiseen kiinalaisnuoret saivat Kunnonpaikan pihalla olevassa ”ensimäessä” ja nyt he ovat siirtyneet jo isompiin mäkiin Siilinjärven Kuilulle ja Puijolle. Kiinalaiset urheilijat syövät monipuolisesti ja kiinalainen kokki kävi opastamassa Kunnonpaikan keittiöväkeä, miten hyvää kiinalaisruokaa tehdään.



Talossa on myös neljä hyvätoista kuntosalia sekä tietysti komea allasosasto ja erilaisia hoitotiloja. Viihdetarjontaa lisäävät pakohuoneet ja 400 m² lasertaistelualue.

Uudistetusta keittiöstä nousee päivässä 800-1000 annosta; aamiaista, lounasta ja à la carte. Koulutus on ollut äärimmäisen tärkeä osa sitä kehitystä, jossa laitteista saadaan irti se mikä halutaankin.



metos
kitchen intelligence™

Metos iLiving

**Automaattinen ja kattava
omavalvontajärjestelmä**

Automaattinen
lämpötilanvalvonta

Hälytykset

Lämpötilojen
mittaaminen käsin

Pilvipalvelu

Tarkistuslistat

Raportit ja
niiden jakaminen

Katso video



- Pilvipalvelu, ei ohjelmistoasennuksia
- Edullinen
- Helppo asentaa ja helppo käyttää
- Elintarvikeeturvallisuuden ja laadun varmistaminen helposti ja tehokkaasti
- Tiedot saatavilla helposti ja nopeasti koska tahansa
- Pakastimet, kylmiöt, pikajäähdytys, astianpesukoneet, vitriinit, vaunut, kuljetusratkaisut, uunit, keittopadat jne.

gastro
HELSINKI

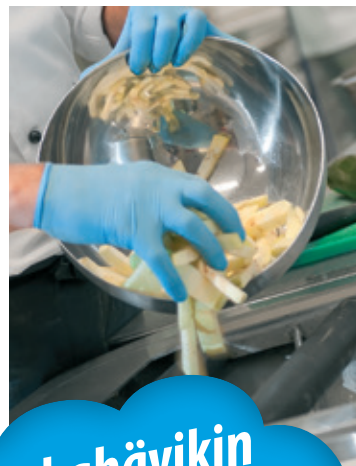
Metos Oy Ab

Ahjonkaarre

04220 Kerava

Puhelinmyynti 020 300 900

www.metos.fi



**Ruokahävikin
kirjaustoiminto**

Keskustakirjasto Oodi

Helsingin olohuoneeksikin tituleerattu keskustakirjasto Oodi avautui vuoden 18 lopulle koko valtakunnan laajuisen mediahuomion saattamana Töölönlahden äärelle Kansalaistorin laidalle. Kolmikerroksisen rakennuksen alakerta on kaupunkilaisten kohtaamispaikka, elokuvateatterin, monitoimisalun, näyttelytilan ja lasten leikkipuiston kera. Toinen kerros käsittää työ-, kokous- ja harrastustiloja. Kolmas kerros

käsittää varsinaisen kirjaston kuten myös lastenosaston.

Oodin ravintola- ja kahvilapalveluista vastaa Fazer Food & Co Oodi. Ensimmäisestä kerroksesta löytyy kahvilaravintola, jonka tarjonta alkaa aamiaisella. Lounaaksi avautuu runsas salaattipöytä sekä avokeittiö, joka tarjoaa useita lämpimiä annosvaihtoehtoja viikon vaihtuvalta listalta. Kolmannen kerroksen kahvila tar-

joaa salin keskellä suolaista ja makeaa pikkupurtavaa, joita voi nauttia upean kansalaistorin suuntaan avautuvan näköalan kera sisällä tai parveketerassilla. Viikonloppu vietetään alakerrassa tarjottavan brunssin parissa. Ulkona arkkitehtonisen lipan alla heti pääovien vieressä on suuri terassi, jolla voi aistia kansalaistorin tunnelmaa kahvilan herkkujen kera lisätynä Topbox-juomatarjoilupisteellä.



Hügge on Vähätorilla

Nimestään huolimatta Turun Vähätori on yksi kaupungin keskeisimmistä kohtauspaikoista niin miljöönä, shoppailun ja ravintoloiden puolesta. Kolmion muotoinen tori rajautuu Aurajoen, Casagrandentalon ja Turun vanhan pääkirjaston väliin. Varsinkin kesäisin siellä järjestetään erilaisia toreja ja tapahtumia kuten myös elävää musiikkia. Joen rannasta saat vuokrata veneen, jolla voit vaikka viettää piknik hetken Aurajoen rantoja katsellen. Torin laidassa usean ravintolan suuret katetut terassit houkuttelevat kesäisin viettämään aikaa niin ruuan kuin juoman parissa. Ravintola Hügge on yksi näistä herkkuhetkiä terassilla ja tunnelmallisissa sisätiloissa tarjoavista keitaista. Hüggen tarjonta on rakentunut erityisesti kasvisruoan ympärille. Tanskan- ja norjankieliseen hygge-sanaan viittaava Hügge on synonyymi kodikkuudelle ja mukavuudelle. Hüggen kokonaisuutta täydentää sisään astuttaessa samaa aatetta kantava aistikas cocktailbaari.



Stadin ammattiopisto Prinsessantiellä

Henkilökohtaista oppimispolkua alan ammattiin

Stadin ammattiopisto Roihuvuoren Prinsessantiellä on alan toimijoiden keskuudessa arvostettu opinahjo. Modernit ja viihtyisät tilat palvelevat 1000 opiskelijaa ja 100 koulutusalan ammattilaista. Samassa yhteydessä myös opetustoiminta uudelleenorganisoi.

Teksti Kari Martiala



Prinsessantiellä toimiva **Stadin ammattiopisto** saneerattiin perusteellisesti kolmen vuoden aikana. Perusparannus olikin tarpeen, sillä talo on rakennettu jo vuonna 1978 ja suunniteltu aikoinaan 600 opiskelijalle, kun nyt opiskelijoita on reippaat 1000.

- Infrastruktuuri, erityisesti LVI:n osalta, ei pystynyt enää palvelemaan tätä isoa kapasiteettia. Ilmastoinnin ja viemäröinnin kanssa oli jatkuvia ongelmia, ravintola- ja cateringalan koulutuspäällikkö **Dan Koskinen** kertoo.

- Talon infraa on kyllä peruskorjattu aika ajoin, mutta ne ovat olleet vain yksittäisten ilmastointikoneiden paikkauksia, joka johti siihen, että kokonaisuus ei enää toiminut kauden hyvin.

Prinsessantien saneeraus tuli maksamaan 46 milj. euroa. Tavanomaisten opetustilojen lisäksi rakennettiin 13 opetuskeittiötä, kaksi leipomoa, konditoriakeittiöt, oppilaitoksen opiskelijaravintola ja sen keittiö, opetusravintola Kokin keittiö sekä muiden Prinsessantiellä opskeltavien alojen käyttöön ajanmukaisia oppimisympäristöjä.

Opettajat olivat vahvasti mukana suunnittelutyössä ja vaikuttamassa tarveselvitystyöhön. Lopputulos on Koskisen mukaan suhteellisen lähellä sitä mitä tavoiteltiin.

- Talon ulkoasun lay-outiin ei koskettu, sillä talon ovat suunnitelleet arkkitehtiveljekset **Timo** ja **Tuomo Suomalainen**, joiden maineikkain työ on Temppeliaukion kirkko.

Saneerausta ryhdyttiin suunnittelemaan jo vuonna 2012 ja vuosien 2014-2015 aikana lyötiin lukkoon lopulliset kone- ja laiteratkaisut. Tavoitteena oli saada taloon alan uusinta tekniikkaa ja Metos onkin toimittanut suurimman osan kehittyneistä koneista ja laitteista.

- Helsingin kaupungin oma keittiösuunnit-

telija oli mukana suunnittelutyössä. Hänellä on kokemusta monista eri kohteista ja hän piirsi talon keittiöitä meidän näköisemmäksi. Suunnittelija toi omia ideoitaan koneista ja laitteista, ja me sitten joko hyväksyimme tai tyrmäsimme ne.

OPETUSTOIMINTA UUELLEENORGANISOITIIN

Samanaikaisesti saneerauksen kanssa koulussa koettiin toinenkin suuri muutos, kun koulun opetus uudelleenorganisoi.

- Ammatillinen koulutus on muuttunut valtavasti. Opintojen aikana ollaan paljon työelämässä osoittamassa omaa ammattitaitoa. Toisaalta ravitsemisalalla on aina ollut yhteistyötä työelämän kanssa ja opiskelijat ovat käyneet yrityksissä harjoittelemassa tai ”työssä oppimassa”. Nykyisin sitä kutsutaan ”työssä tapahtuvaksi oppimiseksi”.

Viime vuosien muutokset ovatkin liittyneet enemmänkin hallinnollisiin asioihin, eikä siihen miten opettajat ohjaavat opiskelijoita. Uudessa reformissa opiskelijoiden yksilölliset tarpeet huomioidaan nykyisin tarkemmin ja jokaiselle opiskelijalle tehdään henkilökoh- taisia polkuja ja omaa kehittymistä koskeva suunnitelma.

- Joku on saattanut ajatella, että nyt luovutaan ryhmämuotoisesta opiskelusta, mutta meidän tehtävämme on tarjota sellaisia sisältöjä, että opiskelijat pysyisivät ryhmänä mahdollisimman pitkään. Matkan varrella tapahtuu aina erilaisia asioita, kaikki eivät pysty noudattamaan samaa polkua ja silloin syntyy vaihtoehtoisia raiteita.

Reformissa muutettiin myös ammatillisen koulutuksen rahoitusta, joka on aiheuttanut keskustelua opettajien joukossa.

- Aikaisemmin saimme rahaa pelkästään

Uudistuksen osalta opettajat olivat vahvasti mukana suunnittelutyössä ja vaikuttamassa tarveselvitystyöhön, kertoo ravintola- ja cateringalan koulutuspäällikkö Dan Koskinen.



Stadin ammattiopisto Prinsessantiellä



opiskelijoiden määrän mukaan, mutta nyt merkittävintä on se mitä opiskelijat suorittavat ja minkälaisessa ajassa. Eli rahoitukseen liittyy tuloksellisuusperiaate. Tutkinto on tietysti kaikin arvokkain, mutta samalla tavalla arvokasta on se, että opiskelija suorittaa tutkinnon osia ja lähtee jossakin sopivassa vaiheessa työelämään palatakseen myöhemmin päivittämään tutkintoaan.

Opiskelijat myös antavat palautetta koulutuksesta ja sekin vaikuttaa koulun saamaan rahoitukseen.

- Neljäs tekijä on koulutuksen vaikuttavuus, eli pääseekö opiskelija työhön, jatko-opintoihin vai sijoittuuko hän kortistoon. Tässä on paljon aivan uudenlaisia mittareita, joiden mukaan rahaa jaetaan ikään kuin takautuvasti.

Ensimmäiset taloudelliset vaikutukset tulevat näkymään koulussa vuonna 2020.

RAVINTOLA-ALAN OPISKELIJAMÄÄRÄT OVAT ROMAHTANEET

Vielä vuonna 2012 ravintola-ala oli monissa opinahjoissa viiden halutuimman alan joukossa. Sen jälkeen on tapahtunut selkeä muutos, opiskelijoiden määrä on romahtanut.

- On surullista, että opiskelijoita ei tule tarpeeksi. Alalla on ollut kansallisesti vaikeuksia saada riittävästi oppilaita ja se on huolestuttavaa, koska alalla olisi valtavasti työtä tarjolla. Lisäksi opiskelunsa aloittavat eivät kuitenkaan aina valmistu erinäisistä syistä, Koskinen harmittelee.

Kyseessä on hänen mukaansa kohtaanto-ongelma.

- Kortistossa on paljon työttömiä kokkeja ja tarjoilijoita, mutta silti avoinna on valtava määrä työpaikkoja. Periaatteessa jos on asennetta, halua ja kova tahtotila, valmistuva saa ihan varmasti töitä.

Koskisen mukaan työperäinen maahanmuutto on jonkinlainen ratkaisu ongelmaan ja Prinsessantielläkin maahanmuuttajataustaisten opiskelijoiden määrä on lisääntynyt.

- Meidän on löydettävä hyvät, joustavat ja tehokkaat polut maahanmuuttajille, koska he tulevat olemaan tämän alan tulevaisuus. Lasten paljon heidän varaansa. Heillä on kuitenkin haasteita kielitaidon suhteen. Sijoittuminen Helsingin työelämään on sekin vaikeaa, koska nämä maahanmuuttajat eivät välttämättä osaa englantia. He saattavat puhua ranskaa, farsia, arabiaa tai Keski-Afrikan urdua, joista kaikista kielistä me emme ole koulussa ennen kuulleetkaan, hän naurahtaa.

Prinsessantiellä koulunsa aloittavista reilut 20 prosenttia puhuu äidinkielenään muuta kieltä kuin suomea.

- Olen ennustanut, että 3-5 vuoden päästä jo puolet opiskelijoista on maahanmuuttajataustaisia. Olin nuorempana töissä Keski-Euroopassa ja siellä lähes kaikki työntekijät, varsinkin salin puolella, olivat maahanmuuttajataustaisia. Samoin keittiön avustavissa tehtävissä kaikki olivat ulkomaalaisia, kuten tietysti minäkin. Siellä natiivit eivät tuolloin halunneet tehdä ravintola-alan töitä.

Alalla pitäisi löytää Koskisen mukaan ne keinot, joilla maahanmuuttajat saataisiin opimaan suomea.

- Meidän pitäisi saada heidät ymmärtämään,

Tavanomaisten opetustilojen lisäksi rakennettiin 13 opetuskeittiötä, kaksi leipomoa, konditoriakeittiöt, oppilaitoksen opiskelijaravintola ja sen keittiö, opetusravintola Kokin keittiö sekä muiden Prinsessantiellä opiskeltavien alojen käyttöön ajanmukaisia oppimisympäristöjä.



”Työelämä odottaa ehkä vähän liikaa näiltä 16-20 -vuotiailta, heidän pitäisi olla huippuammattilaisia. Meillä iso osa meidän opiskelijoista suorittaa kuitenkin vasta perustutkintoa.”

että sinnikkäällä opiskelulla on hyviä vaikutuksia työllistymiseen. Toki meillä on paljon ahkeria opiskelijoita, jotka ovat oppineet kielen yllättävän nopeasti. Suurimmalla osalla maahanmuuttajista motivaatio on todella kohdallaan ja he ovat kiitollisia siitä, että ovat saaneet uuden mahdollisuuden.

ASIAKASPALVELUTEHTÄVISSÄ ON OLLUT JO PITKÄÄN TYÖVOIMAPULA

Asiakaspalvelun näkökulmasta Suomessa on ollut jo pitkään selvä työvoimapula. Kun prosenttipalkkaisten tarjoilijoiden työ loppui, ammatin haluttavuus pieneni. Kun palkan päälle laskettiin myynnistä prosentteja, tarjoilijoiden palkkaus oli todella hyvä.

- Nykyisin nuoret ovat valvutuneita, he ymmärtävät, että tämä on fyysinen ja rankka ammatti, jossa on viheliäiset työajat eikä palkkaan ole mikään kovin korkea. Se ei ole yhtälönä kovin kiinnostava, varsinkaan asiakaspalvelussa.

Työnantajat voisivat Koskisen mukaan nostaa palkkoja, TES:n mukaiset palkat ovat aika

pieniä suhteessa vaikkapa pääkaupunkiseudun asumiskustannuksiin. Alan palkoilla eläminen on iso ongelma.

- Apu voisi löytyä esimerkiksi arvonlisäveron vähentämistä ja meidän alamme yleisten kustannusten pienentämistä, jotta alan kilpailukyvyistä tulisi sitä kautta parempi.

Prinsessantielle tulee vuosittain noin 250 uutta opiskelijaa, joista neljä viidestä haluaa kokiksi ja yksi viidestä tarjoilijaksi.

- Opintojen aikana osa kokeiksi valmistuvista haluavat ottaa myös sellaisia tutkinnonosia, jotka tukevat asiakaspalvelutehtäviin siirtymistä. Meillä onkin eri tutkinnonosissa mukana asiakaspalvelua, jotta kokeilla ei olisi niin korkeaa rimaa siirtyä palvelemaan asiakkaita. Trendiravintoloissa kokit ovat paljon salissa, juttelevat asiakkaiden kanssa ja tuovat annoksia pöytään.

Keittiö on tiimitoimintaa mitä suurimmassa määrin, samalla tavoin kuin salikin.

Koskinen sanoo, että koulun tehtävä on tarjota opiskelijoille mahdollisimman hyvät eväät pärjätä työelämässä ja kasvaa ammattilaisiksi.

Ammattitaito karttuu, kun eteen tulee uusia haasteita.

- Jos teet koko elämäsi keittiötyötä yhdessä paikassa, opit hyvin sen paikan ja siitä tulee rutiinia, mutta jos sinut siirretään jonnekin muualle, alat miettiä voiko tämän työn tehdä näinkin.

Prinsessantiella tarjotaan opiskelijoille myös ammattitutkintoja sekä erikoisammattitutkintoja, jotka on tarkoitettu niille, jotka ovat ehtineet viettäneet työelämässä jo pitempään, mutta heillä ei ole tutkintoa.

- Me tarjoamme heille päivitysmahdollisuutta, asetamme heille tavoitteet ja suunnan kohti tutkintoa. He käyvät silloin tällöin täällä hakemassa tietopuolista osaamista, suorittavat näytöt ja saavat siitä todistuksen. Eli teemme myös täydennyskoulutusta.

Paras lopputulos tulee siitä, kun opiskelijoilla on hyvä ohjaus myös työelämässä. Siellä ollaan kiinnostuneita hänen työstään ja ohjataan hänen työskentelyään.



Helsingin Pasilassa tapahtuu

Helsingin Messukeskus käsittää yhteensä 21 ravintolaa, joista suurin osa palvelee vain tapahtumien aikana. Messukeskuksessa vuosi sitten täysin uudistetun **Holiday Inn Helsinki Expo** -hotellin Open Lobby ja uusi ravintola Platta ovat osa tätä ravintolatarjontaa, jotka muista poiketen palvelevat hotelli- ja tapahtumavieraita viikon jokaisena päivänä. Aulan Lobby ja siihen saumattomasti aukeava Platta yhdessä tarjoavat vierailleen viihtyisät tilat oleskeluun, työskentelyyn sekä kohtaamiselle ja samalla maukkaat elämykset niin juomien kuin ruokien maailmasta. Lobbyn lasiseinäisen viinihuoneen valikoima on kätevästi niin ruokailijoiden ja iltaa istuvien nähtävillä ja saatavilla. Platta aloittaa päivän hotellin aamiaistarjoilulla ja keskipäivällä on tarjolla lounastori. Illalliselle voi saapua klo 17 lähtien. Plattan tilat joustavat tapahtumien mukaan. Ravintolan keskeisellä paikalla olevan avokeittiön hiiliuuni ja pizzauuni saavat kenet tahansa nälkäiseksi.



Ravintola Plattan avokeittiön hiiliuuni Metos X-Oven tuo oman mausteensa annoksiin jo lounaalta lähtien.

A white rectangular label with a black border. It features the 'metos' logo in blue and black. Below the logo is the phone number 'p. 020 300 300'. To the right is a barcode. Below the barcode is the text 'HUOLTOTUNNUS' and 'A 193571'. At the bottom, the large number 'A193571' is printed in a bold, black, sans-serif font.




A193571

5

Laitteet

Hakukenttä	Arvo
A-luokka 5	Tall

ALHONIITYN PÄIVÄKOTI keittiöstä löytyvät seuraavat Metos-laitteet (20kpl) [Lisää](#))

Laitte	Vuosi	Hankinta	Metos päätytty	Tuotto	Varesat	Käyttökäyttö	Hoito-ohje	Hoitoohjeet
426462, Astianpesukone RH HOOD 1305 LIT.,		14.08.2019	13.08.2021	A370126	Säilytä			
4267422, Pakastus Start 550, TN HP R290,		24.01.2019	23.01.2021	A343506	Säilytä			
4267422, Pakastus Start 550, TN HP R290,		18.01.2019	17.01.2021	A205177	Säilytä			
4267336, Pakastokappi Start 5708 BT HP R290,		03.08.2017	03.08.2019	A340651	Säilytä			5 kpl Säilytä
4133584, Pakastuskaappi Metos S7706, 220V+++		07.09.2004	07.09.2005	A205172	Säilytä			
2027342, Astianpesukone Metos WD72H, enst. 600V3,		02.01.2003	01.01.2005	A305180	Säilytä			2 kpl Säilytä

Aidot italialaiset tulikiviunit

Aidot tulikiviunitit puu- tai kaasulämmitteisenä, kiinteällä tai pyörivällä arinalla ja sisustukseen sopivaksi pinnoitettuna. Kysy lisätietoja myynnistämme!

www.metos.fi

Metos-padat vapaasti seisovana



Viking-pata on saanut ylös nostetun ohjauspaneelin ja myös Viking voidaan asentaa vapaasti seisovana.

Proveno valmiina liitettäväksi annostelupumppuun. 400-litraisella padalla pyöritetään vaikka pientä ruokatehdasta.

Uuden jalkarakenteen ansiosta uudet **Metos Proveno** ja **Metos Viking** -keittopadat saadaan nyt vapaasti seisovina aina 400 litran kokoihin saakka. Muut asennusvaihtoehdot ovat perinteiset valukehikko- tai pinta-asennus. Älykkään jalkaratkaisun ansiosta pata on myös jälkepäin muutettavissa vapaasti seisovaksi tai päinvastoin.

PARAS PROVENO IKINÄ

Provenon edelleen jalostetun jäädytysjärjestelmän ansiosta erillistä jäädytysmelaa ei enää tarvita ja jäädytys on nyt nopeampaa kuin koskaan. Kypsennystoimintoja voidaan kätevästi

ohjata ruoka- tai vaippalämpötilan mukaan. Automaatio ja sen mukana tuoma helppous ja vaivattomuus on viety jokaisessa toiminnossa huippuunsa. Kaikki ominaisuudet voidaan viedä ohjelmiin. Valmiit sekoituskuviot eri tyyppiseen sekoittamiseen helpottavat omien ohjelmien tekoa. Perusruoille löytyy hyviksi todetut valmiit ohjelmat. Omia suosikkireseptejä voidaan tallentaa suosikkisivuille aihealueen mukaisesti. Näytölle saa avautumaan ohjeikkunat resepteille ja äänimerkit tämän ohella huomauttavat, kun on aika lisätoimenpiteille.

Proveno on helposti liitettävissä pilvipalveluna toimivaan **Metos loLiving** -omavalvontajärjes-

telmään. Eli kaikki keittiösi arvokas tieto on tällöin älypuhelimessasi.

Proveno on rakenteeltaan erityisen kapea ja säästää tärkeää ja kallista lattiapinta-alaa keittiössäsi. Esimerkiksi 60 litran Proveno-keittopata on vain noin metrin levyinen ja ryhmäasennuksessa kahden padan leveys on enää vain 1,8 m.

Varsinaisen ruokatuotannon pikkujättiläisen Provenosta tekevät siihen saumattomasti liitettävät jääpankkijärjestelmät, soseutusvarustus, tyhjennyspumppaus ja pakkausjärjestelmät aina annospakkaukseen saakka.

Ryhmäasennus säästää kallista lattiapinta-alaa. Myös Metoksen pataryhmät ja jääpankkipadat voidaan asentaa vapaasti seisovina. Tässä pataryhmässä vasemmalla 100-litrainen pata ja oikealla 400-litrainen pata. Kuvasta näkyy, että suurimmissa padoissa jalkakehys on syvämpi. Jalkakehykseen on saatavana turvakaide, jos asennus on keskellä lattiaa.





Innostuin ensimmäisen kerran kilpailemisesta jo hovimestari-kilpailuissa vuonna 2015 ja nyt Vuoden Tarjoilija -voiton jälkeen on kova hinku päästä uusiin kilpailuihin, Vuoden Tarjoilija 2019 Heidi Martikainen sanoo.



Kilpailemisessa ei voi ikinä hävitä, voitat itsesi jo osallistumalla kilpailuihin, Vuoden Tarjoilija 2019 Heidi Martikainen tähdentää.

- On aivan erilaista tehdä asioita ravintolassa kuin yleisön edessä kilpailussa. Onnistumisen ilo on erilainen ja pääset tekemään asioita, joita et kohtaa juuri missään ravintolassa. Kilpailusta voi myös löytää kipinän sellaiseen hommaan, josta ei ole ehkä osannut aiemmin haaveilla-kaan, Martikainen kuvailee.

Vuoden Tarjoilija -voitto tuli nykyisin Restaurant Demon Head Sommelierinä työskentelevälle Martikaiselle kolmannella yrityksellä.

- Kukaan muu ei ole voittanut kilpailua ensimmäisellä kerralla, kuin Maria Suihkonen vuonna 2013 - ja hän oli kisan ensimmäinen voittaja. Kaikki muut ovat olleet mukana vähintään kahdesti.

Jokainen Vuoden Tarjoilija -kilpailu on ollut hänen mielestään aivan erilainen.

- Ensimmäisenä vuonna kilpailussa oli paljon lavaesiintymisiä ja silloin haettiin esiintymisvarmuutta, sitä miten olet yksin yleisön edessä. Viime vuonna keskityttiin yhteistyöhön kokkien kanssa. Tänä vuonna mukana oli enemmän alan tekniikkaa, nyt vaadittiin heittäytymiskykyä ja kilpailijoiden tuli hallita juhlatilaisuudet, banquetit, cocktail-tilaisuuksien emännöinti, saliruokailaitto sekä lopuksi hyppäys nopeatempoiseen bistroon. Se oli sikäli haastavaa, että me kaikki kilpailijat työskentelemme fine dining -ravintolassa.

Vuoden Tarjoilija Heidi Martikainen



Kilpaileminen on rakas harrastus

Omaksi vahvuudekseen hän laskee työkokemuksen ravintola Farangista. Siellä tarvittiin ripeitä jalkoja ja nopeaa reagoitokykyä.

”RAVINTOLA-ALA ON SUKUVIKA”

Martikainen sanoo, että ajautuminen ravintola-alalle oli hänelle sukuvika.

- Aloitin harjoittelemaan jo nelivuotiaana kotona kahvikutsuilla. Opin, että konjakin ja likööriin lisäksi kahvin kanssa voidaan juoda armanjakkiakin. Ja aina kun vanhempien kanssa käytiin illallisella, pääsin valitsemaan viinit ja tutustumaan samalla viinien maailmaan. Sain myös suoraa palautetta, onnistuinko valinnoksiani vai en, hän kuvailee.

Ravintola-alan peruskoulutus on siis tarttunut Martikaiseen jo kotoa.

- Molemmat vanhempani ja isovanhempani ovat työskennelleet alalla. Olen jo 4. polven ravintola-alan työntekijä meidän perheessä.

Hän aloitti 13-vuotiaana tiskarina ja keittiöapulaisena ravintoloissa, 500 hengen lounaspaikoista Fujitsun suureen pääkonttoriin. Martikainen on myös seurannut isänsä työskentelyä Palacessa ja Kämpissä, ja nähnyt alan erilaiset mahdollisuudet.

- Tulevaisuuden haaveena on tietysti avata oma ravintola, seuraavien 10 vuoden kuluessa. Melkein kaikki sukumme naiset ovat ravintola-alan yrittäjiä, äidillä on oma paikka ja niin oli myös mummilli.

OLUT ON NOPEASTI KASVA TRENDI

Asiakkaat pitävät Martikaisen mukaan nykyisin enemmän juoma- kuin viinipaketeista.

- Juustojen kanssa voi tarjota hyvin olutta tai maalaissiideriä. Ne sopivat hyvin hapokkuutensa puolesta. Monet oluet ovat myös hyvin ”viinimäisiä”, niitä jopa kypsytetäänkin viinintynnyreissä. Olut on nopeasti kasvava trendi. Oluessa on viiniä paremmat mahdollisuudet yhdistellä mihin tahansa ruokaan. Olisi mukava päästä pariksi päiväksi töihin panimoon ja tutustumaan oluenvalmistukseen, hän toivoo.

Olut on hänen mielestään suomalaisille helpommin ymmärrettävä tuote kuin viini, koska viini on yleensä aina tuontitavaraa. Kotimaiset oluet ovat myös helpommin brändättävissä ja laajasta olutvalikoimasta löytyy helposti uusia makukokemuksia ruoan seuraksi.

Martikaisen mukaan tärkeä osa salityötä ovat asiakaskohtaukset.

- On hienoa nähdä, miten asiakas reagoi, kun viet annokset pöytään. Tai ruoan ja juoman yhdistelmät. Salissa saat asiakkaalta suoran palautteen. Jos olisin kokki, veisin silloinkin itse annokset pöytään.

PERINNERUOKAKULTTUURIN ARVOSTUS ON NOUSSUSSA

Suomalainen ravintolaelämä tulee Martikaisen mukaan kehittymään lähivuosina voimakkaasti.

- Veikkaan, että suomalainen perinneruokakulttuuri ja ylipäätään suomalaiset raaka-aineet tulevat nousemaan huomattavasti. Nyt kun Finnjavel avattiin uudelleen uskon, että se tulee olemaan yksi ravintolaskenen suunnannäyttäjäksi Helsingissä. Kiinnostus perinneruokiin leviää myös maakuntiin, hän miettii.

Suomalaisia klassikkoruokia tullaan käyttämään Martikaisen mukaan uudella tavalla.

- Samalla raaka-aineiden kunnioitus kasvaa, meillä Suomessa tuotetaan mielettömän hyviä raaka-aineita.

Nousussa ovat myös klassiset ruoanlaittotavat kotimaisella twistillä. Ravintola-alalla ryhdytään arvostamaan omia perinteitä ja omaa taustaa, kotimaisuutta sekä palvelussa että ruoassa.

- Eiköhän sillä saada suomalaisen ruokakulttuurin mainetta leviämään maailmalle.

Asiakaspalvelukin tulee kokemaan muutoksia ja Suomessa edetään samalle tasolle muiden Pohjoismaiden kanssa.

Hän uskoo, että palvelu tulee kehittymään asiakaslähtöiseen suuntaan, siitä tulee rennompaa ja lämmenhenkistä. Tämän myötä asiakkaatkin oppivat arvostamaan hyvää palvelua.

- Veikkaan, että seuraavan viiden vuoden aikana pääsemme salissa samalle tasolle arvostuksessa, kuin keittiössä. Tämä ELO Säätiön kilpailu on yksi loistava tapa levittää sitä hyvää suomalaista palvelua.

Teksti Kari Martiala

Täältä pesee laatuhuoltoa!



Metoksen huoltoautosta löytyvät kaikki eniten kaivatut varaosat ja pienimuotoinen työpiste, sitäkin aina välillä tarvitaan! Huoltoasentaja Janne Kivistö raotti meille autonsa ovea.

Ammattikeittöilaitteen hankintaa voi hyvin verrata auton ostoon. Kaupanteon yhteydessä solmitaan usean vuoden asiakassuhde tavarantoimittajaan. Valinta kohdistuu todennäköisimmin tuotteisiin, joidenka huoltopalvelut ovat omalla paikkakunnalla helpoiten saatavissa. Vähän oikoen voisi nyt sanoa, että laitteen arvo on tästä eteenpäin käytännössä verrannollinen tavarantoimittajan huoltopalvelujen laatuun ja sisältöön.

Metos-huollossa on monta mainitsemisen arvoista elementtiä, joihin nopean ja osaavan huollon saatavuus perustuu. Välillä näitä on

hyvä nostaa esille, koska kiireisen arjen keskellä vain huollon vaivaton tilaaminen jää oleelliseksi asiaksi.

KAIKKIALLA SUOMESSA

Metoksen oma huolto kattaa koko maan ja sen työjohto on keskitetty kahdeksaan huoltoalueeseen ympäri Suomea. Omia huoltoasentajia on Metoksella 80. Lisäksi organisaatioon kuuluu aluekonttorissa toimiva palvelupäällikkö ja Keravan pääkonttorilla sijaitseva huollon puhelintilauskeskus sekä keskushuolto. Huollon palvelupäällikkö toimii alueellisena työjohta-

jana ja vastaa myös huoltosopimusten myynnistä ja ylläpidosta. Ammattikeittöilaitteiden huoltamiselle ja korjaamiselle on ominaista, että työ tehdään asiakkaan luona aina kun mahdollista. Joissakin tapauksissa pieniä korjaustöitä tehdään myös aluekonttoreissa, kuten myös suuremmat laiteremontit tehdään Keravan keskushuollossa.

HUOLTOASENTAJA

Huoltoasentajamme tuntevat koko Metos tuotevalikoiman sielunelämän, eli hän pystyy korjaamaan ja säätämään kaikki toimittamamme

Huoltotilaus puh. 020 300 300 tai metos.fi



...ja keikkaa pukkaa.

laitteet. Asiakkaan keittiössä hänellä on apuna pilvipalvelu, josta hän löytää keittiökohtaisesti sekä laitteiden huoltohistorian että kohteen laitteiden sähkökaaviot ja muut korjaamista tukevat dokumentit. Lisäksi puhelimen päässä ovat Keravan pääkonttorin teknisen palvelukeskuksen neuvojat, jotka ovat laitetekniikan kokeneimpia syväosaajia. Virallisten koulutusten (tulityö, työturvallisuus, sähkötyö) lisäksi jokainen huoltoasentajamme käy vuosittain vähintään 3 työpäivää laitekoulusta. Metoksen oma tekninen palvelukeskus järjestää yhdessä laitetoimittajien kanssa nämä kurssit, joilla ylläpidetään ja kehitetään huoltoasentajien ammattitaitoa ja laitetuntemusta.

HUOLTOAUTO

Hyvän ammattitaidon ja taustavaimien lisäksi huoltoasentajan tärkein työkalu on huoltoauto. Kulkuvälineen lisäksi se palvelee myös varaosavarastona kattamalla kaikki ammattikeittiölaitteiden tärkeimmät ja yleisimmät varaosat laitteen välittömään kuntoon saattamiseen. Autojen varastot pyritään täydentämään lähes päivittäin alueen palvelukeskuksesta tai suoraan Keravan keskusvarastolta. Näin asiakasta pystytään palvelemaan mahdollisimman nopeasti ja pääsääntöisesti saamaan laite käyttökuntoon yhdellä käynnillä.

Metoksen huoltoautokantaa ylläpidettäessä noudatetaan hyvää vastuullisuusperiaatetta ja huoltoautoiksi valitaan vain vähäpäästöisimpiä malleja.

HUOLLON TILAUS

Huolto tilataan keskitetysti 020 300 300 numerosta tai kotisivuilta metos.fi. Huoltotilaukset vastaanotetaan keskitetysti Keravan keskushuoltoon. Huoltotilauksen avaamisesta toimitetaan vahvistus sähköpostitse tilaajan antamaan osoitteeseen. Huoltotilaus osoitetaan alueelliselle palvelupäällikölle, joka jakaa sen välittömästi huoltoasentajan käsipäätteelle. Käsipäätteen avulla huoltoasentaja näkee myös huollettavan laitteen teknisen aineiston ja kyseisen laitteen huoltohistorian. Tehty huoltotyö tallentuu välittömästi huoltohistoriaan. Laitekohtaisten identifiointitunnusten eli ns. A-tunnusten ansiosta yksilöllinen huoltotieto on luettavissa laitteen koko elinkaaren ajalta. Huoltohistorian avulla voidaan arvioida myös

ikäntyvän laitteen toimintavarmuutta ja budjetoida ennakoivaa huoltoa. Huoltotyö raportoidaan asiakkaan luona ja raportti näytetään asiakkaalle työn valmistuttua. Huoltoraportti myös toimitetaan sähköpostitse tilaajan ilmoittamaan osoitteeseen. Huoltoasentajan toiminta näkyy reaaliaikaisesti palvelupäällikön ohjauskonsolissa, joten reagoiminen nopeisiin tarpeisiin perustuu aina oikeaan tietoon.

VARAOSISTA

Huollon onnistuminen perustuu myös aina varaosien nopeaan löytymiseen. Markkinoilla Metoksen laitteita myydään paljon vielä käy-

tettyinäkin. Tämän mahdollistaa varaosien hyvä saatavuus vanhoillekin laitteille. Keravan keskusvarastolla on lähes 20 000 varaosan perusvarasto, joka kattaa saatavuuden vielä yli 10 vuotta vanhoille laitteille. Joitakin laitteita huolletaan jopa vielä yli 30 vuoden ikäisenä! Onpa asiakas joskus valitellut sitä, että varaosia löytyy vielä hänen vanhaan pesukoneeseen, koska olisi jo mukavampi ostaa uusi kone. Kannattaa myös muistaa, että huoltohistorian omaavilla vanhoillakin Metos-laitteilla on erityisen hyvä jälleenmyyntiarvo.

Teksti Juha Björklund



Taloustutkimuksen viimeisimmässä Food Service Feedback koneet ja laitteet -tutkimuksessa vuodelta 2017 – kuten monessa edellisessäkin tutkimuksessa – Metoksen huoltopalvelut saivat parhaan arvosanan.

Corona-tarjoiluvaunun vakioväriksi valkoinen

Metos Corona -tarjoiluvaunujen vakioväri on nyt myös valkoinen. Punainen poistuu vakiovalikoimasta, mutta sen saa jatkossa erikoistilauksena laminaattipintaisena (Blaze Red). Vaunumalliston vuorauslevyjen vakiointamateriaali on melamiini. Myös muut laminaattivärit on saatavilla erikoistilauksesta.

Nykyiset Corona-tarjoiluvaunujen vakiovärit ovat:

- valkoinen melamiini (sävy 1620)
- harmaa melamiini (sävy 508)
- vaalea tammi melamiini
- koivu melamiini



gastro
HELSINKI

Uutta läpinäkyvyyttä ja helppoa muunneltavuutta

Keravan jakelulaitetehtämme tuotevalikoima on lisääntynyt **irrallisilla lasivitriineillä**, jotka voidaan sijoittaa palvelutiskeissä haluttuun kohtaan neutraalin, kylmän tai kuumen tason päälle. Vitriiniosaa voi käyttää myös itseotossa piasarasuojana. Vitriiniosaa mahdollistaa mainiosti myös muiden myyntituotteiden asettamisen samalle pöytäpituudelle. Vakioleveydet ovat alkuun 1190 mm ja 790 mm, korkeus 350 mm ja syvyys 450 mm. Mittatilausena toteutamme kaikki asiakkaan kokotoiveet. Karkaistun lasin vahvuus on 8 mm. Vitriini voi olla vapaasti pöydän päällä tai se voidaan kiinnittää sen omien kulmakiinnikkeiden avulla tai esim. silikonilla.



gastro
HELSINKI

Ruoka lämpimänä ja maukkaana pöytään asti

Metos Hatco CDW-3N -lämpövetolaatikosto säilyttää ruoat kuumina ja maut tuoreina aina tarjoiluun asti. Matalanopeuksinen kiertoilmapuhallus jakaa lämmön tasaisesti jokaiselle laatikolle ja eristetty runko pitää lämmön laitteen sisällä. Laitteessa on pyörät alla, joten sitä voidaan liikutella helposti. Lämpötilan säätöalue on +30...+91°C. Kapasiteetti: kolmelle GN 1/1-100-astialle.

Metos Hatco CDW-3N, koodi 4172935



Espressokeitin pariksi

Metos Barista Kit Expobar -pakkaus sisältää täydellisen varustuksen espressokeitin käyttöön; 0,35 ja 0,6 litran rst-maitokannut, tamperin telineellä, lämpömittarin maidolle, digitaalisen ajastimen, puhdistusharjan sekä kolme latte art -stensiiliä.



gastro
HELSINKI



Merkittäviä makuja ammattilaisille

11.–13.3.2020

Messukeskus Helsinki

Update Forum of
Restaurant
Business
updateforum.fi

Quick Service
Restaurant
-alue

Gastro Wine,
Beer & Spirits
-alue

Tervetuloa

- Kohtaamaan satoja yrityksiä, jotka esittelevät uutuuksia, palveluja ja tuotteita
- Osallistumaan ajankohtaiseen ohjelmaan
- Verkostoitumaan alan toimijoiden kanssa
- Päivittämään ammattiosaamistasi
- Maistelemaan ja kokeilemaan.

Tapahtuma esittelee alan uutuudet, trendit ja innovaatiot – rekisteröidy maksutta mukaan gastrohelsinki.fi!



Voittajaburgeri, kuva Burger 5

Burger5 Kuopiossa

Teksti Kari Martiala
Kuvat Petri Jauhiainen

Paikallisuus on vahva brändi



Salissa viihdytään niin lounaalla kuin illoin ja viikonloppuisin.



Kuopiolaisessa Burger5 -ravintolassa yhdistyvät paikalliset raaka-aineet, käsintehty burgerit ja virtuaalielämykset.

-Panostamme myös ympäristöystävällisyyteen ja kehitämme kasvisruokia, keittiömestari Minna Hämäläinen kuvailee.

Mausta ei tingitä. Minna Hämäläinen antaa burgerpihville viimeisen silauksen hiiligrillissä.

Burger5:n keittiötä kevästä asti luotsannut keittiömestari **Minna Hämäläinen** on ollut talossa jo aivan ravintolan alkutaipaleelta, vuodesta 2013 lähtien.

- Ravintolan toiminta on kehittynyt koko tämän kuuden vuoden ajan. Olen järjestyksessä kolmas keittiömestari talossa ja me kaikki olemme olleet mukana alusta alkaen. Hyvissä jalanjäljissä on ollut helppoa jatkaa työtä, Hämäläinen kiittää.

Ravintolassa käy päivisin reippaat 100 lounastajaa. Osa työskentelee Kuopion keskustan toimistoissa tai muissa työtehtävissä lähiseudulla. - Meillä lounasasiakkaat haluavat jotakin muuta kuin kotiruokaa, eli meillä eivät mene pataruoat tai pastat. Suosituimmat ruoat ovat sellaisia, joita ei yleensä tehdä kotona, kuten fajitas-buffaa, kebabia ja wingsejä. Asiakkaita houkuttelee myös kaupungin kattavin salaattipöytä, Hämäläinen sanoo.

Burger5:n keittiötiloissa toimii myös Voltti Catering, joka toimittaa ruokaa erilaisiin tilaisuuksiin sekä ravintolan oman Old Lion's Millin kokous- ja juhlatiloihin Kuopion Satamaan.

Keittiössä on nyt hyvä tilanne. Ruokaa on teke-
mässä viisi vakituista ja yksi lounaskokki sekä kaksi opiskelijaa, jotka tekevät koulun ohella tuurauksia.

- Kesällä olikin hieman tiukempaa kesäse-
songin käynnistyessä, kun samaan aikaan vaihtui henkilökuntaa ja avasimme uusia pisteitä. Kaupunkiin tuli myös uusia ravintoloita kilpailemaan henkilökunnasta. Meillä onkin tällä hetkellä Kuopiossa todellinen kokkipula, niin kuin ilmeisesti joka puolella Suomea.

UUSI NIMI JA UUSI RUOKALISTA

Ravintolan entinen, keilaukseen viittaava nimi Bowld1ner vaihtui kesällä Burger5:ksi, sillä aiemmin ravintolan yhteydestä toimineet keilaradat ovat poistuneet ja ne löysivät uuden kodin Mikkelistä.

Keilarata houkutteli asiakkaita lähinnä viikonloppuisin, loppuviikon iltoina sekä pikkujoulukaudella.

Keilaratojen tilalle on rakennettu Virtuaali-
maailma Warppi, eli virtuaalielämyksiä tarjoava viihdepelikeskus. Virtuaalimaailmassa voi näh-

dä ja kokea maailman kolmiulotteisesti ja liikkua ja toimia vapaasti. Warppaamalla pääsee toiseen ulottuvuuteen. Entisten keilaratojen tilalle siirtyy myös biljardisali Bar Freetime, jossa on kuusi biljardipöytää ja kaksi pöytäcurlingpöytää.

Hämäläisen mukaan missään muualla Suomessa eivät ruoka ja virtuaalielämykset yhdisty samanlaisessa viihdekokonaisuudessa kuin Burger 5:ssä.

Uudistuksen yhteydessä myös ruokalista meni uusiksi ja edellinen American Diner -tyyli vaihtui korkeatasoiseen, käsintehtyihin burgereihin. Uusi ruokatuote sai hyvän alun, kun talon Burger5-niminen hampurilainen valittiin kesäkuun puolivälissä Helsingissä Burger Lovers Festivalilla yleisöäänestyksessä festivaalin parhaaksi lihaburgeriksi.

- Kilpailuun osallistui 12 eri ravintolaa, joten voitto oli meille savolaisille iso meriitti. Burgerit ovatkin meille intohimo, jonka vuoksi burgeri on valittu pitkän kehitystyön tuloksena vain parhaat raaka-aineet, Hämäläinen kuvailee.

Burger5 Kuopiossa

KÄSITYÖSSÄ ON MENESTYKSEN SALAISUUS

Burger5:n menestyksen salaisuus piilee Hämläisen mukaan käsityössä.

- Sämpyläresepti on hiottu viimeiseen asti ja Liepuska Herkkupaja tekee näitä potato bun -sämpylöitä vain meille tuolla reseptillä. Pihvit tehdään joka päivä käsin tuoreesta lihasta, jossa on juuri sopivasti rasvaa. Liha tulee Savo-Karjalan Lihalta ja se on lähituottajien kasvattamaa naudanlihaa. Annokseen kuuluvat myös omat kastikkeet ja tuoreet kasvikset.

Keittiöön tulee läheltä myös Peltola Blue sinihomejuustoa Peltolan Juustolasta Suonenjoelta, Kala-Lapilta Kuopion Toivalasta tuodaan tuoretta kalaa ja Varkauden Aitomaku valmistaa ravintolan omat kastikkeet. Ranskanperunatkin ovat 100% kotimaista perunaa ja työtä, usein ne tulevat lähialueen tuottajilta.

- Käytämme niin pitkään kotimaisia raaka-aineita, kun hyviä tuotetta on saatavissa järkevään hintaan.

- Me kehitämme parhaillaan uutta bur-

gersämpylää, joka korvaisi nykyisen potato bun -sämpylän ja jollaista ei tiettävästi ole vielä kennelläkään muulla burger-ravintolalla Suomessa. Kehitystyö on kuitenkin vielä kesken ja kuluu vielä aikaa, ennen kuin uskallamme korvata nykyisen suosittuun sämpylän.

"PARAS MITÄ OLEN KOSKAAN SYÖNYT"

Kesällä Burger5:llä oli oma koju Satoa Food Festival toritapahtumassa ja viikonlopun aikana myytiin peräti 1000 ravintolan nimikkoburgeria. Palaute oli pelkästään hyvää. "Paras mitä olen koskaan syönyt", kuulosti tekijöiden mielestä todella hienolta.

Uudella ruokalistalla on luonnollisesti mukana voittoisa Burger5 -burgeri, jossa on 180g burgeripihvi, cheddarjuustoa, gaucha-chilimajoneesia, tomaattisalsaa, keltaisia jalapenoja ja sydänsalaattia.

Listalla on burgerien ohella myös grillissä valmistettua ylikypsää Black Angus -häränrintaa viskiöljyllä maustettuna, savustettua ylikypsää

porsaanniskaa ja Cajun marinoitua broileria sekä ribsejä ja wingsejä.

- Asiakkaat ovat jo ymmärtäneet, että burgerit eivät ole enää mitään halparuokaa. Käsi-työllä on aina hintansa ja asiakkaat ovat valmiita maksamaan hyvistä à la carte burgereista.

Burger5 -ravintolassa panostetaan ympäristöystävällisyyteen ja kehitetään uusia kasvisruokia.

- Olemme lähdössä mukaan "Portaat luomuun" -ohjelmaan. Meillä on jo käytössä luomutuotteita ja hankimme monet raaka-aineistamme lähialueen tuottajilta.

- Vielä kymmenen vuotta sitten en olisi voinut ajatellakaan, että olisin töissä ravintolassa, joka myy lähes pelkästään burgereita. Kolme neljästä annoksesta mitä luukulta lähtee, on burgereita. Burgerit ovat kuitenkin monipuolisia, yhdessä on brisnettä, toisessa porsaanniskaa ja vaihtoehtoina ovat myös juuresfalfelpihvi, jonka saa myös vegaanisena tai 100% kasvisperäinen burgeripihvi. Teemme myös itse vegaanista kastiketta, joten pystymme tarjoamaan vegaanisen burgerannoksen.

Gastro Helsinki 11.-13.3.2020

Gastro-messut kokoavat taas maaliskuussa horeca-alan ammattilaiset yhteen. Kolmen päivän ajan on tarjolla uusia tuotteita, palveluja, seminaareja sekä kilpailuja. Edellisillä messuilla kävijöitä oli 16 116 sekä näytteilleasettajia 307. Vuoden Kokki 2020 ja Vuoden Tarjoilija 2020 -kilpailut keräävät taas kisakatsomot täyteen seuraamaan finalistien kilpailuja aivan lähietäisyydeltä. Lisätietoja ja rekisteröitymisen löydät sivuilta gastrohelsinki.fi.

Hakuaika Vuoden Kokki -kilpailuun alkoi 9.12.2019 ja päättyy 19.1.2020. Lisätiedot www.elo-saatio.fi.

Hakuaika Vuoden Tarjoilija -kilpailuun oli käynnissä 15.10-30.11.2019. Kilpailuun saatiin 17 upeaa hakemusta 11 eri paikkakunnalta. Hakemukset ovat tuomaroitavana ja semifinaalistien nimet julkistetaan koulutuspäivänä 10.2.2020. Gastro-messujen yhteydessä näemme taas huikeat kilpailut!

Lue lisää Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija tittelinhaltijoista tästä lehdestä.

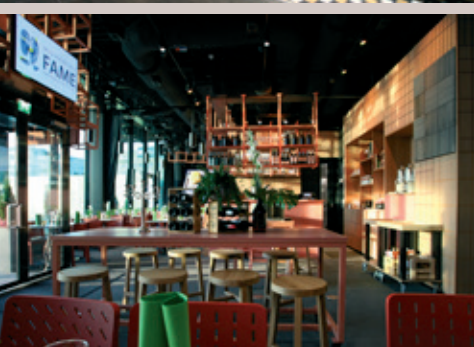
Gastro-messujen yhteydessä keskiviikkona 11.3. käydään myös Kouluruokakilpailu 2020 Metoksen kisakeittiöissä. Kouluruokakilpailun finalistit julkaistaan 14.2.2020.

Tervetuloa!



gastro
HELSINKI





KURKISTUS RAVINTOLAAN

Triplan ravintolamaailma

Metos on tavaratoimittaja valtaosalle
kauppakeskuksen ravintoloista

Lokakuussa avautunut **Mall of Tripla** on Pohjoismaiden suurin kauppakeskus ja kautta aikojen Suomen yksi kalteimmista rakennusprojekteista ja se pitää sisällään lähes 70 ravintolaa kutakuinkin kaikki genret edustettuna.

Kolme korttelia käsittävä kokonaisuus ei ole vielä kaikilta osiltaan niin ulkona ja sisällä aivan valmis, mutta kuitenkin lähestulkoon.

Kokonaisuudesta puhutaan myös uutena kaupunkikeskukseksi, koska lukuisten kauppojen lisäksi se on myös asuntoja, toimistoja, vapaa-ajan aktiviteettejä, terveyspalveluja, kirkon toimintaa, hotelli, Pasilan uusi rautatieasema ja joukkoliikennekeskus. Kokonaisuudesta löytyy myös Helsingin uusi museo, musiikkimuseo **Finnish Music Hall of Fame**, joka kertoo kotimaisen musiikin historian 1800-luvun lopusta nykypäivään.

Sen ensimmäisessä kerroksessa on kaikki ruokakaupan suuret ketjut sekä pien- ja luomutuottajien tori. Toinen ja kolmas kerros tarjoavat muotia, kodin tavaraa, vapaa-ajan palveluita ja kolmisenkymmentä eri ruokaravintolaa. Neljäs kerros käsittää on Pasilan uuden rautatieaseman sekä lukuisia kauppiaita, ravintoloita ja kahviloita. Viidennessä kerroksessa on elokuvateattereita sekä isoja tapahtumia varten kulttuurialue lukuisten ravintoloiden kera.

Ja jos ei mikään näistä nappaa voi siirtyä mahdollista tulevaa metroasemaa varten rakennettuun maan alaiseen pohjakerrokseen, missä nyt on suuri aaltoallas surffareita varten. Eli ei siis ihmetellä, jos kaupungilla joku tulee keskitälvellä surffilautaa kainalossa vastaan.



Tilaa verkkokaupastamme laite myös asennettuna

Metoksen verkkokaupassa on ollut jo jonkin aikaa mahdollista tilata osalle laitteista laite-tilauksen yhteydessä myös asennus sekä vanhan laitteen pois vienti. Asennus sisältää laitteen kuljetuksen, haalauksen sekä mahdolliset vesi-, viemäri- ja sähköliitännöiden kytkennät kiinteistöissä olemassa oleviin liitäntöihin. Mikä parasta, laite on heti käytössäsi ilman yllättäviä lisäkustannuksia. Lisäksi, tilatessasi vanhan laitteen pois viennin, kuljetamme rikkoutuneen laitteen puolestasi kierrätettäväksi. Näin laitteen vaihto käy sujuvasti ja helposti!

Ostoskorissa voit valita laitteelle asennuksen tai asennuksen ja vanhan laitteen pois viennin. Lisätessasi yhteystietoihin postinumeron saat näkyviin tilauksesi loppusumman laite käyttökuntoon asennettuna – ja halutessasi vanha laite pois kuljetettuna.

Esimerkkinä:

Astianpesukone Metos WD-6, Joutsenoon toimitettuna, käyttökuntoon asennettuna ja vanha laite pois vietynä 6292,- (alv 0%).
Asennushinnat vaihtelevat paikkakunnittain.
Asennus olemassa oleviin liitäntöihin.

Kori

Pätee takaisin lutesivulle

☐ Tarjouspyyntö

☒ Tilaus

Haluun että minun otetaan yhteyttä ennen tarjouksen/tilauksen toimittamista (voit kirjoittaa tarkemmat tiedot alla olevaan lisätietokenttään)

Lisätietoja:

Tuotteet

Tuote	Tuotteen nimi	Tunnus	Määrä (kpl)	Saatavuus	Yksikköhinta	alv %	Rivihinta alv 0%	Verollinen
	Astianpesukone Metos WD-6, erist. 40DV3N-	4246074	1	varasto	5 975,00	0%	5 975,00	7 409,00
	Tuotteen 4246074 kierrätys		1		48,00	0%	48,00	59,52
	Tuotteen 4246074 asennus		1		269,00	0%	269,00	333,56
Toimitus								
Toimitus asiakkaalle Nouto Metoksen varastolta								0,00 0,00
Maksutapa								
☒ Paytrail ☐ Laskutusasiakas ☐ Rahoitusleasing ☐ Tukirahoitus								0,00 0,00
Maksettava yhteensä								alv 24%
								EUR 6 292,00 7 802,08



NYT MYÖS LEASING VERKKOKAUPASTA!

MAHDOLLISUUS LEASING-RAHOITUKSEEN

Tilatessasi verkkokaupastamme laitteita yli 1500 eurolla, sinulla on mahdollisuus leasing-rahoitukseen! Leasing-rahoitusta käyttäessä ei pääomaa tarvitse sitoa käyttöomaisuuteen ja mikä parasta, vuokra on kiinteä koko sopimuskauden ajan. Voit valita maksuajaksi 24 kk, 36 kk, 48 kk tai 60 kk. Sopimuskauden jälkeen laitteet voi joko ostaa, tehdä uuden sopimuksen ja vaihtaa ne uusiin tai palauttaa takaisin meille. Tutustu helppoon leasing-rahoitukseen, www.metos.fi

Uusia metoslaisia



Hanna Jauhiainen aloitti Keski-Suomen aluepäälikkönä. Aiemmin Hanna toimi Keuruun kaupungilla ruokapalveluesimiehenä.



Tuukka Rytönen on nimitetty Uudenmaan alueen ravintolamyynnin aluepääliköksi. Aiemmin Tuukka työskenteli Metoksella myyntineuvottelijana.



Tini Lucas on aloittanut Turun huollon palvelupäälikkönä. Tinillä on vankka kokemus kenttähuollon esimiehenä toimimisesta myös ammattikeittiölaitteiden parissa.



Sanna Lisko aloitti Oulun huollon palvelupäälikkönä. Sannalla on teknillinen ja kaupallinen koulutus sekä työkokemusta on-site -koneistusliiketoiminnan työnjohdosta ja myynnistä.



Liisa Kylämä on nimitetty myyntineuvottelijaksi. Aiemmin Liisa toimi Outlet-myymlän hoitajana.



Mikko Ahonen aloitti Outlet-myymlän hoitajana. Aiemmin Mikko toimi K-Supermarket Fortunassa, jossa hän toimi viimeiset viisi vuotta keittiömestarina.



Ali Aouni aloitti myynnissä toimitusvalvojan tehtävissä. Aiemmin Ali toimi erilaisissa varaston tehtävissä.

Ida Raassina aloitti henkilöstöravintolasamme ravintolakokkina.

Matti Mikkola on nimitetty Pohjois-Suomen asennusvastaavaksi, toimipaikanaan Metoksen Oulun palvelukeskus. Aiemmin Matti toimi Metoksella huollon palvelupäälikkönä.

Uusia huoltoasentajia:

Timo Kantola, Pieksämäki

Jouni Anttila, Tampere

Johannes Rapo, Kuopio

Teemu Ylitalo, Oulu

Said Sahinovic, Turku

Santeri Kyllönen, Turku

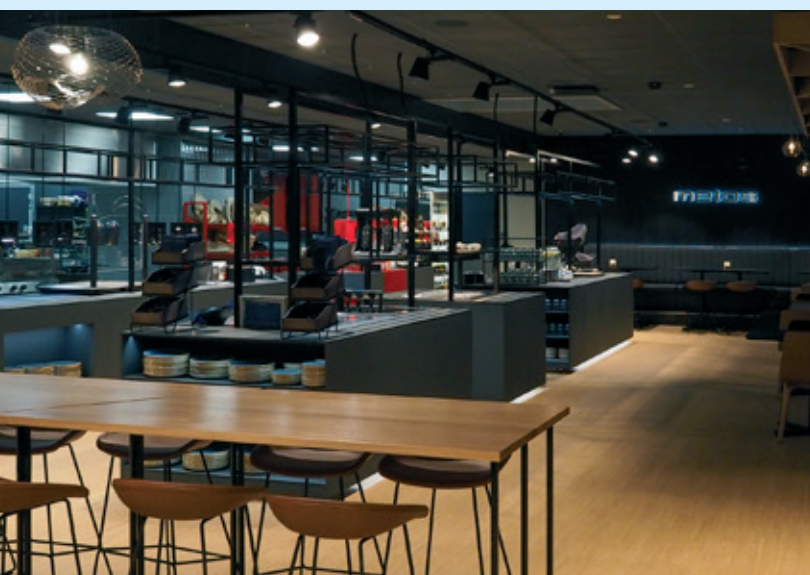
Teemu Eskelinen, Tampere

Kalle Miettinen, Helsinki

Sami Jarnela, Helsinki

Teemu Vaho, Keravan paja

Jussi Järvi, Keravan paja



Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa helmikuun 2020 loppuun. Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetyskset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



YLEISKONE METOS KARHU 5

- lisälaiteliitin
- 5 litran kulho
- portaaton nopeudensäätö
- mitat: 240x462x400 mm
- sähköliitäntä: 230V1N 0,5kW 6A
- koodi: 4191620
- VARASTOTUOTE
- Norm. 1596,- 995,-

995,- alv 0%

KYLMÄLEVY METOS SCSL4 GN1/4, ALUMIINI

- jäähdytetään pakastekaapissa
- alumiini rakenne
- mitat: 265x162x36 mm
- koodi: 4231729
- VARASTOTUOTE
- Norm. 80,- 45,-



45,- alv 0%

KYLMÄLEVY METOS SCSL2 GN1/2, ALUMIINI

- jäähdytetään pakastekaapissa
- alumiini rakenne
- mitat: 325x265x36 mm
- koodi: 4231728
- VARASTOTUOTE
- Norm. 104,- 55,-



55,- alv 0%

KYLMÄLEVY METOS SCSL1 GN1/1, ALUMIINI

- jäähdytetään pakastekaapissa
- alumiini rakenne
- mitat: 530x325x36 mm
- koodi: 4231727
- VARASTOTUOTE
- Norm. 146,- 75,-



75,- alv 0%

Anna



Liisa



Arja



Anssi



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

KAHVINKEITIN METOS CBS-2141-XTS

- suodatusaika 5,5 min./4 l
- mitat: 290x520x870 mm
- 230V1NPE 3,0kW 16A
- kylmävesiliitäntä: R3/4"
- poisto: Ø19 mm
- termossäiliö ei sisälly toimitukseen
- koodi: 4157810
- VARASTOTUOTE
- Norm. 2779,- 1999,-

1999,- alv 0%



TERMOSSÄILIÖ METOS LUXUS L4D-10

- tilavuus: 4 litraa
- mitat: 205x230x550 mm
- koodi: 4157815
- VARASTOTUOTE
- Norm. 471,- 340,-

340,- alv 0%



KAHVINKEITIN METOS M100

- kapasiteetti 18 l/h
- mitat: 205x380x465 mm
- sähköliitäntä: 230V1N 2,25kW 10A
- koodi: 4157100
- VARASTOTUOTE
- Norm. 536,- 355,-

355,- alv 0%

Tilaa verkkokaupastamme
laitteet myös asennettuna

TEE TILAUKSESI VERKKOKAUPASSA
www.metos.fi ja saat yli 100 euron (alv 0%)
ostoksesi rahtivapaasti! Nyt osalle laitteista
on kiinteä hinta käyttökuntoon
asennettuna, olemassa oleviin liitäntöihin.
Myös verkkokaupasta tilattaessa!



TARJOILUVAUNU METOS SET-70/2, MUSTA

- kaksi mustaa puista tasoa
- tasojen väli 485 mm
- maksimi kantavuus 80 kg
- mitat: 710x445x900 mm
- koodi: 4554085
- VARASTOTUOTE
- Norm. 771,- 535,-



MIKROAALTOUUNI METOS RCS511DSE

- mikroaaltoteho 1100W
- 5 tehoaluetta
- uunikammion koko 369x381x216 mm
- uunikammio valaistu
- rakenne ruostumatonta terästä
- mitat: 559x483x350 mm
- sähköliitäntä: 230V1N 1,55kW 16A
- koodi: 4133284
- VARASTOTUOTE
- Norm. 646,- 445,-

NYT MYÖS LEASING VERKKOKAUPASTA!

METOS TERMIA RUOANKULJETUSVAUNUT

- kiertoilmahuuhallus
- portaaton lämpötilansäätö
+20°C...+90°C
- johdeväli 78 mm
- rakenne ruostumatonta terästä
- 125 mm kumipintaiset pyörät

TERMIA 1000 HN

- kapasiteetti 8xGN1/1-65
- mitat: 540x907x1003 mm
- sähköliitäntä: 230V1NPE 0,83kW
- koodi: 3756377
- TILAUSTUOTE
- Norm. 2701,- 1925,-

TERMIA 1500 HN

- kapasiteetti 14xGN1/1-65
- mitat: 540x907x1456 mm
- sähköliitäntä: 230V1NPE 0,83kW
- koodi: 3756378
- VARASTOTUOTE
- Norm. 3293,- 2350,-

50 kpl erä



295,- alv 0%

MIKROAALTOUUNI METOS MEGA P100M25

- mikroaaltoteho 1000W
- 3 tehoaluetta ja sulatus
- uunikammion koko 335x364x212 mm
- uunikammio valaistu
- rakenne ruostumatonta terästä
- mitat: 520x456x312 mm
- sähköliitäntä: 230V1NPE 1,5kW 16A
- koodi: 4164155
- VARASTOTUOTE
- Norm. 515,- 295,-



5990,- alv 0%

TURBO-YHDISTELMÄUUNI METOS XPRESS IQ MRX523

- kapasiteetti pakastepizza Ø30 cm
21 kpl/tunti
- mikroaaltoteho 2000W
- 11 tehoaluetta
- kohdistettu kuumailemapuhallus 3000W
- lämpötila-alue 95°C...270°C
- puhallinnopeus 0-100%
- kammion mitat: 312x312x178 mm
- ulkopinnat maalattua terästä /
ruostumatonta terästä
- sisäpinnat ruostumatonta terästä
- mitat: 321/358x633/743x578 mm
- sähköliitäntä: 400V3NPE 5,95kW 16A
- koodi: 4163870
- VARASTOTUOTE
- Norm. 7886,- 5990,-
- Katso netistä hinta asennukselle!

Lisää tarjouksia verkkokaupassa www.metos.fi



. U532

Metos Proveno

Helppoon ja tarkkaan ruoanvalmistukseen

Nyt vapaasti seisovana jalkakehyksellä

- ohjelmointi vakiona
- audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- valmiit reseptit perusruoille ja ohjelmat pesulle
- ProTemp – todelliseen lämpötilaan perustuva ohjaus, ruoan ja vaipan lämpötilat erikseen ohjattavissa
- delta-T-keitto
- automaattinen vedentäyttö
- energian- ja vedenkulutusmittaus
- monipuoliset ajastustoiminnot

gastro
HELSINKI



400L vapaasti seisovana



60L vapaasti seisovana

- asennus kiinteästi tai vapaasti seisovana
- kaikki koot 40-400L vapaasti seisovana
- myös pataryhmät ja jääpankkipadat vapaasti seisovana

metos
kitchen intelligence®

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

www.metos.fi