

metos

UUTIS ET

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

2/2003

**Ennakkohuolto
on edullisin**

**Jo neljäs Vuoden Kokki
Royal Ravintoloista**

**Metos Centerin
laitekoulutukset**





A LA CARTE



Metos Uutisten päätoimittaja on Jarmo Salminen. Metos Uutiset on Hackman Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittäille. Mukavia lukuhetkiä!

Toimituksen osoite: Hackman Metos Oy Ab, Juha Björklund, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4275, juha.bjorklund@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com tai soittamalla 0204 39 4275. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



EKBERG 12

Reilun 150 vuoden ikäinen Cafe Ekberg on yhä suvun perheyrittäjien hallussa. Johdossa on jo neljäs yrittäjäpolvi, Otto ja Maj-Len Ekberg.

WSC 13

Suomalaiset nuoret ammattilaiset kilpailivat ammattitaidon MM-kisoissa helteisessä Sveitsin St. Gallenissa kesäkuussa.

ABC 14

ABC Vaajakoski on nyt uusin yhteensä jo 36:sta ABC-liikennemyymälästä. Ensimmäinen ABC-liikenneasema nousi viitisen vuotta sitten Kouvolaan viereen Uttiin.



HIRVIPATA 18

Metos Centerin keittiöpäällikkö Janne Tirkkonen valmistaa riistapataa.



KOULUUN 19

Metos Centerin laitekurssit kombipadoille ja yhdistelmäruuville käynnistyvät.

PORI ENNAKOI 20

Ennakoivan huollon ansiosta hätäkorjausten aiheuttamista kustannuksista ja muusta väivästä ollaan päästy eroon. Toimintavarmuuden myötä keittiöiden kapasiteetti on kasvanut.



K-PIKKOLO 22

Ketju laajenee liikenneasemille. Tavoitteena 200 toimipistettä.

TUUPALA 24

Kuhmossa ruokatuotanto uusittiin perusteellisesti.

TARJOUKSIA 26

Toimi heti ja hanki itsellesi laadukkaita keittolaitteita edullisesti.

POISTETTUJA 29

Näyttelyistämme poistetut laitteet löydät nyt myös kotisivuiltamme. Osta tästä edullisesti.

YHDESSÄ 30

Heinola ja Imatra vaihtavat kokemuksiaan.



VUODEN KOKKI 4

Keväällä Vaasassa käydyin Vuoden Kokki -mittelön voittajaksi selviytyi helsinkiläinen Ari Ruoho. Ari on jo neljäs Vuoden Kokki Royal Ravintoloista.

GRÖNLANTIIN 8

Palkintomatka Metos Karhun kanssa Grönlantiin

DIWASH 8

Vihannesleikkurin terät voi nyt pestä astianpesukoneessa.

BANKETTI 9

Metoksen lautasbanketti palvelee Vuokatin Katinkullassa.



ISLANTI 10

Islannin johtava ammattikeittiöiden laitetuottaja A. Karlsson HF on toimittanut vuosien varrella Metos-merkkisiä patoja, liesiä, paistinpannuja, jakelulaitteita ja -astianpesujärjestelmiä lukuisiin kohteisiin. Vierailimme uudessa Nordica hotellissa.

Tästä lehdestä löydät seuraavat Metos-tarjoukset:



Monitoimivaunu
sivulla 27



Induktioliesi
sivulla 26



Astianpesukone
sivulla 27



Astianpesukoreja
sivulla 27



Muoviset GN-astiat
sivulla 26



Kahvinkeitimiä ja
tarvikkeita
sivulla 28

Kotisivuiltamme www.metos.com löydät kaikki tuotteemme, voit pyytää tarjouksen ja tilata. Esillä myös myynnin yhteystiedot, uutiset, ajo-ohjeet, kuvastotilaus ja muuta hyödyllistä.



pääkirjoitus

Laadulla on monet kasvot

Laadulla on ollut aikojen saatossa monta määritelmää ja määrittelijää. Eräs yksinkertaisimmista – ja siksi myös parhaista – määritelmistä on: “tuotteen tai palvelun kyky täyttää asiakkaan odotukset”. Parhaimmillaan ollaan silloin, kun pystytään ylittämään nämä odotukset.

Suomalaiset ravintolat, kokit ja keittiömestarit ovat saaneet yhä enemmän näkyvyyttä mediassa. Menestyminen kansainvälisissä kilpailussa sekä ravintoloiden saavuttamat “tähdet” ovat olleet myös voimakkaasti esillä. Tämä kaikki kertoo alan nopeasta kehityksestä laadun suhteen. Vaikka nämä mestarit ja heidän toimipaikkansa edustavat ravintolatarjonnassa pyramidin huippua ja niin sanottuja fine dining -paikkoja, hyöttyy runsaasta positiivisesta julkisuudesta koko elinkeino.

Suurimman kunnian saavat ansaitusti ne nuoret kokit, jotka ovat valmiita satsumaamaan omaan kehitykseensä. Yksilöiden lisäksi tarvitaan myös yrityksiä, joilla on halua kehittää ruokakulttuuria, antaa mahdollisuudet kyvykkäille ja halukaille mestareille kehittyä työssään, kilpailla ja menestyä. Satsaus on suuri, mutta jostain syystä nämä samat ravintolat näyttävät menestyvän myös kilpailtaessa ravintola-asiakkaiden suosiosta.

Mielenkiintoiseksi asian tekee, että korkeista kustannuksista huolimatta on yrityksiä, jotka pystyvät tekemään huippulaatua ja toimimaan myös kannattavasti. Tämä kaikki alalla, jota rasittaa korkeat työvoimakustannukset, arvonlisävero ja alkoholivero.

Laadun ja menestyksen takaa löytyvät myös tasokkaat ravintola-alan oppilaitokset ja vahva yhdistystoiminta, josta hyvänä esimerkkinä aktiivisesti toimivat alueelliset keittiömestariyhdistykset. Verkostoon kuuluvat myös elintarvikepuolen tavarantoimittajat ja monet muut yhteistyökumppanit.

Ravintola-alan laadun taso ja sen kehittäminen ovat jatkuvia haasteita myös meille metoslaisille. Tämän vuoksi olemme mukana tukemassa kilpailutoimintaa, kuten Vuoden Kokki ja Taitaja -tapahtumia, joista on tässäkin lehdessä juttua. Laadun kehittämiseen tähtäävät myös Horeca-alan eri yhdistysten ja yritysten aktiiveille suunnatut work-shop -tapahtumat, joita olemme järjestäneet Metos Centerissä niin omin voimin kuin yhteistyökumppaneidemme kanssa.

Me Metoksessa kehitämme tuotantomenetelmiä, joilla voidaan parantaa tuotteiden laatua. Konsepteillamme varmistetaan tasalaatuisuus ja kannattavuus. Yksi tällainen on työnimen Premium+ saanut konsepti, jonka tuomme markkinoille vuodenvaihteessa. Siinä yhdistetään työpisteen tehokkuus, ergonomia, laitteiden kestävyys ja korkea hygienia alan uusimpaan laiteteknologiaan.

Ravintolakeittiöiden siisteys ja hygieniataso korostuvat ennen kaikkea elintarviketurvallisuuden näkökulmasta, mutta avokeittiöratkaisussa myös suoraan asiakkaalle viestittyvänä laatumielikuvana. Suunnittelun lähtökohdaksi on luoda kokille erinomaiset työskentelyolosuhteet ja antaa hänelle näin mahdollisuus keskittyä tuottamaan makuelämyksiä asiakkaalle. Laatua kaikki.

Heikki Törmä





ARI RUOHO JATKAA PERINTEITÄ

Royal Ravintoloista jo neljäs Vuoden Kokki



Keväällä Vaasassa käydyn Vuoden Kokki -mittelön voittajaksi selviytyi helsinkiläinen Ari Ruoho, 28. Ruoanlaiton Suomen mestaruuskilpailun ykköspalkinto meni tuttuun osoitteeseen, sillä Ari Ruohon työnantaja, Helsingin Katajanokalla sijaitseva Ravintola Nokka, kuuluu Royal Ravintolat -ketjuun, jonka paikoista ovat löytäneet myös kolmen edellisen vuoden voittajat.

Ari Ruoho kävi yrittämässä Vuoden Kokki -titteliä jo viime vuonna, mutta silloin panokset eivät riittäneet kisan kärkeen saakka.

- Meillä oli tuolloin ravintolan avajaiset samaan aikaan, enkä ehtinyt valmistautua kunnolla. Tällä tasolla homma on jo niin ammattimaista, että ilman kunnon panostusta menestystä on turha odottaa. Päätin lähteä uudestaan mukaan, koska koen kilpailut erittäin mielekkäänä tapana kehittää itseään. Esimerkiksi kilpailun raaka-aineisiin tulee perehdyttyä todella huolellisesti ja näin välitön

Helsingissä asuva Ari Ruoho rentoutuu vapaa-aikanaan mieluiten perhokalastuksen parissa, joten kalaruokien kohdalla voidaan puhua todellisesta syväosaamisesta.

hyöty tulee esiin päivittäisessä työssä, Ruoho kertoo.

Tämän vuoden suoritukseensa Ruoho valmistautui huolellisesti. Kun kotiläksyt oli tehty huolella, pystyi kilpailussa keskittymään oleelliseen.

- Aikataulujen pettäminen on yksi suurimpia epäonnistumisen syitä. Tänäkin vuonna 12 kilpailijasta puolet sähläsi aikataulujen kanssa. Itse kelloin suoritukset etukäteen moneen kertaan, ja kun mukana oli vielä hieinan joustovaraa, ei yllätyksiä päässyt syntymään. Jo niinkin peruslaatua oleva asia kuin oikeiden välineiden varaaminen saattaa koi-tua kompastuskiveksi. Kilpailutilanteessa ei ole varaa hukata aikaa sopivien työvälineiden etsimiseen.

Kokemusta Suomesta ja ulkomailta

Ari Ruoho valmistui kokiksi Espoon hotelli-jan ravintolaoppilaitoksesta vuonna 1994. Momen muun kollegansa tavoin hän on ehtinyt työskennellä useassa eri keittiössä. Helsingin ravintoloista hänen listaltaan löytyvät Alberga, Alexander Nevski ja Havis Amanda. Lavapuolen ruoanlaitto on tullut tutuksi Suomenlahdella. Ulkomaan kokemusta Ruohol-

le on karttunut kuukauden komennukselta Indonesian Balilta sekä kolmesta eri keittiöstä Islannista.

- Islannin komennus on jäänyt erityisesti mieleen. Yllätyin siitä miten kansainvälinen heidän ruokakulttuurinsa oli. Suomalaisella on opittavaa tietenkin kalaruoista ja myös lampaan lihan käyttö on Islannissa erittäin monipuolista. Meilläkin on toki heille paljon annettavaa. Meidän pidemmät perinteet sekä Ruotsin ja Venäjän vaikutus ovat asiat, jotka erottavat suomalaisen keittiön islantilaisesta, Ruoho vertailee.

Vaikka 28-vuotiaalla Vuoden Kokki -kilpailun voittajalla on ollut todella kiireinen vuosi, ei halu itsensä kehittämiseen ole hii-punut. Parhaillaan on työn alla 1,5 vuotta kestävä keittiömestarin oppisopimuskoulutus. Kilpailupuolella on edessä kokkien PM-mittelöt sekä Bocuse d'Or -karsinnat. Kesäkuussa tehdyn haastattelun lopuksi tulee mieleen vielä yksi kilpailu.

- Pistä siihen juttuun, että osallistun huomenna pallogrillauksen mestaruuskilpailuun. Valitettavasti en ole ehtinyt yhtään valmistautua, mutta eiköhän se jotenkin onnistu, sillä avovaimoni Peppi Aralehto (Vuoden Kokki vuosimallia 2000) on tuomarina.



Jarmo Vähä-Savon vastuulla olevasta keittiöstä on ponnahtanut esille jo kolme Vuoden Kokkia. Myös ravintola G.W. Sundmansille myönnetty Michelin-tähti kertoo, että osaamista löytyy.

Kilpailut osa tuotekehitystä

Se, että Royal Ravintoloiden paikoissa työskentelevät kokit ovat vienneet mestaruustitteleitä neljänä vuonna peräkkäin ei ole sattumaa. Innostus itsensä kehittämiseen löytyy tätä suosivasta ilmapiiristä. Ravintola G.W. Sundmansin keittiöpäällikkö Jarmo Vähä-Savo on ollut sparraamassa nuoria kokkejaan menestyksekkäästi. Helsingin Etelärannassa sijaitsevan ravintolan kokit ovat käyneet pokaamassa Vuoden Kokki –tittelin jo kolme

kertaa.

- Motivaatio ja kipinä itsensä kehittämiseen täytyy lähteä kokista itsestään. Tämän lisäksi täytyy löytää keittiö, jossa mestarit haluavat opettaa ja ovat valmiit jakamaan tietoa, Vähä-Savo luettelee.

Sundmansissa pidetään ammattitaitoa yllä kutsumalla sinne kansainvälisiä keittiöammattilaisia. Lähihistoriassa siellä on vierailut keittiömestareita Ranskasta, Norjasta ja Ruotsista. Myös leipomopuolen konsultit ovat olleet jakamassa oppia. Kokkilopailu-

jen panos-tuotos –suhdetta ravintolan näkökulmasta Vähä-Savo kuvailee seuraavasti:

- Harjoittelu, joka saattaa viedä jopa 300-400 tuntia vuodessa, tapahtuu pääasiassa omalla ajalla. Ravintolan panostus on pääasiassa raaka-aineita, joita sitten kuluuakin valmentautumisessa reippaasti. Kilpailumenes-tyksellä on toki tietty markkina-arvo ravintolalle, mutta sen kautta hyötyjä on vaikea mitata. Paljon helpommin ne tulevat esiin reseptien muodossa. Jokaisella ravintolalla on oltava tuotekehitystä ja näen, että kilpailut tukevat tätä erinomaisesti. Esimiehen kan-nalta kilpailut ovat hyvä tapa motivoida kokkeja kehittämään itseään.

Voiton avaimet hyvässä maussa

Ranskasta, Sveitsistä ja Belgiasta kansainvälistä työkokemusta hankkinut Vähä-Savo jätti kilpailamisen 1990-luvun puolivälissä muille. Tuntuma kilpailuihin on kuitenkin säilynyt sillä, että hän on toiminut tuomarina mm. Bocuse d'Or –kilpailun raadissa. Kotimaista mestaruuskilpailua Vähä-Savo pitää hyvin järjestettynä ja antaa tunnustusta kaikille, jotka ovat olleet tapahtumaa organisoi-massa ja vaikuttamassa siihen, että Suomeen on saatu tällainen perinne.

- Korostaisin sitä, että voittaja tekee aina parhaimman makuista ruokaa. Myös esille-panolla voidaan saada jonkin verran eroja aikaan, mutta raaka-aineiden käsittely ja siisteys ovat jo asioita, joissa kaikki ovat samalla viivalla. Aikataulujen pettäminen karsii usein monta hyvää kandidaattia finaalista. Tämä on kuitenkin elävää elämää keittiössäkin, ei asi-akasta voi odottaa liian kauan. Jokaisella kokilla on oma käsiala ja tapa työskennellä. Yksi aika usein esille tuleva virhe on se, että annoksen pääraaka-aineet eivät tule tarpeeksi esille, Vähä-Savo kertoo.

Vuoden Kokki –kilpailuissa semifinaalin raaka-aineet julkistetaan pari kuukautta etukäteen, kun taas finaalin raaka-aineet selviävät edellisenä iltana. Vaikka valmistumisai-kaa on vähän, on finaalisissa Vähä-Savon mukaan kuitenkin parempia tuotoksia, jos-kaan ei kovin pirteän näköisiä kokkeja.

Tähdet kertovat

Ravintola-alalla moni alle kolmekymppinenkin saattaa omistaa ansioluettelon, joka ei enää mahdu yhdelle sivulle. Työpaikan vaihto on yleisempää kuin monella muulla alalla.

- Kokkien on hyvä vaihtaa keittiötä 1,5 – 3 vuoden välein. Näin riittää uutta opittavaa ja kipinää itsensä kehittämiseen. Vaihtaminen ei kuitenkaan ole mikään itsetarkoitus. Se, että keittiöpäälliköt ja vuoromestarit vaihtavat työpaikkaa yhtä kovaan tahtiin ei tuo samaa lisäarvoa, Vähä-Savo vertailee.

Michelin-tähden arvoiseksi rankatun G.W. Sundmansin keittiössä työskentelee täl-

lä hetkellä kaksi Vuoden Kokkia; Peppi Aralehto ja Marko Palovaara. Kolmas samasta paikasta kokkimestaruuteen ponnistanut henkilö Henry Tikkanen vaihtoi hiljattain Kämpin keittiöön. Jarmo Vähä-Savo on ylpeä koko keittiöporukastaan, ja mainitsee, että ”tähtien” kanssa työskentely ei poikkea muusta toiminannasta.

- Vaikka kokki kehittyikin ammatissaan ja sitä kautta saavuttaa menestystä kilpailuissa, niin se ei tarkoita sitä, että hän jotenkin muuttui ihmisenä. Jokainen tekee oman vuoronsa ja on osa tiimiä. Kuitenkaan en halua, että ihmiset olisivat samasta muotista. Pitkemmin sellainen antaa kaikkien kukkien kukkia -mentaliteetti sopii meille hyvin. Homma ei myöskään henkilöidy keittiöpäällikköön.

- Oli ravintolassa sitten Michelin tähtiä tai kilpailuissa menestyneitä kokkeja, niin aina kannattaa muistaa mitä asiakas meiltä odottaa. Missään nimessä ei saa sortua ylimielisyyteen tai siihen, että yritetään olla hienompia kuin meidän asiakkaat. Odotusarvojen tunnistaminen on tärkeää. Kun Michelin-tähti aikanaan tuli meille, niin asiakkaiden palaute muuttui selvästi – odotusarvot olivat muuttuneet, Vähä-Savo muistelee.

Metos Uutisten toimittajaa ei päästetä Sundmansista pois ilman, että vieras on tutustunut tyylikkäästi restauroidun 1800-luvun alussa rakennetun kivitalon moderniin keittiöön.

- Induktiosaaressa oli vuosi sitten tehdyn remontin paras investointi. Tehoa löytyy ja keittiön lämpötila on aina vakio kesät talvet, Vähä-Savo kehaisee.

Maailma muuttuu

Ravintola Nokan keittiöpäällikkö Markus Maulavirta osaa 30-vuotisen työkokemuksen perusteella verrata kokkikilpailujen muuttumista.

- Koko homma on tullut ammattimaisemmaksi. Silloin kun minä aikanaan kilpailin, niin kukaan ei puhunut harjoituksissa kellottamisesta. Valmentautumiseen paneudutaan nyt paljon ammattimaisemmin ja suoritustaso on jatkuvasti noussut. Tämä on asettanut myös omat haasteensa tuomari-työskentelylle, heidän tulee pitää ammattitaitoaan yllä samaan tapaan kuin kilpailijoidenkin, Maulavirta vertailee. Hänkin korostaa voiton salaisuutena hyvää makua.

- Kaiken valmentautumisen keskellä ei tule unohtaa, että kilpailuissa painotetaan aina makua. Toinen lähtökohta voi olla sellainen pikkunäppärä rakentaminen. Annos saattaa näyttää erinomaiselta, mutta tarkemmassa tarkastelussa paistaa läpi, että todellinen ruoanlaiton syväosaaminen puuttuu.

Vaikka kokkikilpailut ovat yksilölaji, niin Maulavirta pitää Ari Ruohon menestystä osaltaan tiimityön tuloksena:

- Meidän konkareista Matti Lempinen,

Tuija Paajanen ja Jukka Kavasto ansaitsevat jättikiitokset Arin sparraamisesta. Keittiössä ihan jokainen on ollut tässä mukana, sillä ylimääräisiä resursseja ei ole tänä päivänä missään. Se, että yksi lähtee kilpailuun, tarkoittaa sitä, että koko porukan pitää joustaa.

Spottivaloja ja lapiohommia

Kiire ja menestymisen pakko ovat lyöneet leimansa monelle alalle, eikä vähiten ravintolamaailmaan. Kilpailut ovat tänä päivänä alle kolmekymppisten areena, ja niistä nuoret kokit saavat ennen kaikkea nostetta omalle uralleen. Kaiken hektisyyden keskellä Maulavirta kehottaa pysähtymään ja miettimään asiaa hieman pidemmälle.

- Hyviä osajia löytyy lähes alalta kuin alalta paljon enemmän kuin aikaisemmin. Erottautuakseen muista täytyy siis ponnistella paljon kovemmin. Huolestuttavinta muutoksessa on mielestäni se, että kun ennen vanhaan nelikymppisenä alkoi olla uransa huijulla, niin nyt pitäisi saada kaikki jo 20-vuotiaana. Jokaisen parikymppisen pitäisi muistaa, että edessä on vielä 45 vuotta työelämää. Kaikkea ei tarvitse saada kerralla, eikä kaikista voi tulla ravintolapäälliköitä, keittiöpäälliköitä tai yrittäjiä.

Burn out on tuttu vieras myös keittiöissä. Muutamia loppuun palaneita kollegoita nähnyt Maulavirta muistuttaa, että elämässä on muutakin kuin hella. Jos ei löydä tasapainoa työn ja vapaa-ajan välillä, niin stoppi saattaa tulla hyvinkin pian vastaan.

Suomessa on tällä hetkellä menossa varsinainen kokkibuumi. Ala vetää hyvin opiskelijoita ja lisääntyneen televisiotarjonnan

vuoksi lähes jokainen kadunmies osaa tunnistaa 5-10 julkkiskokkia. Maulavirran mukaan julkisuuskuva ja todellisuus eivät aina kohtaa.

- Voimme nähdä muutaman sekunnin pätkän siitä kuinka joku ripottelee sipulia annoksen päälle. Älkää unohtako mitä sille sipulille on tehty ennen tuota koristelua. Joku on saattanut tehdä pitkäänkin töitä raaka-aineen eteen. 90 prosenttia on niin sanottuja lapiohommia – motivaatiota ja paukkuja pitää olla niin, että myös nuo rutiinit tulee hoidettua.

Noita lapiohommia Maulavirta on tehnyt myös kilpailuissa.

- Joskus kauan kauan sitten olin saanut kilpailuvadin juuri valmiiksi, kun takaa tullut kaveri tönäisi minua niin, että koko astia oli lattialla nurin. Jostain syystä en osannut edes hermostua. Lapioin ruoat lattialta vadille, ja ei kun arvosteluun. Että menestyinkö? Jos olisin pärjännyt, niin varmaan muistaisin tuosta kilpailusta muutakin kuin sen, että vati meni nurin.

Juho Mäyry

Vuoden Kokki –kilpailun voittajat ja kilpailupaikkakunnat:

1995	Pekka Terävä, Jyväskylä
1996	Aki Wahlman, Helsinki, Gastro
1997	Michael Björklund, Helsinki
1998	Petteri Luoto, Helsinki, Gastro
1999	Markus Aremo, Maarianhamina
2000	Peppi Aralehto, Helsinki, Gastro
2001	Henry Tikkanen, Jyväskylä
2002	Marko Palovaara, Helsinki, Gastro
2003	Ari Ruoho, Vaasa



Markus Maulavirta jakaa mielellään tietoa nuoremmilleen, mutta kieltää ehdottomasti itse olevansa Ari Ruohon voiton takana. – Menestys lähtee kaverin omasta innostuksesta, jota meidän keittiön kokenut konkarikaarti on tukenut, täsmentää Maulavirta.

Metos Karhu vei Grönlantiin



Pirkko Päivänsalo ja Jukka Backman voittivat Metos Karhu -arvonnassa matkan Grönlantiin.

Metos Karhu Ergo seikkailumatkan Grönlantiin voittivat helsinkiläiset Jukka Backman ja Pirkko Päivänsalo. Jukka ja Pirkko ovat yksityisrittäjiä ja pitävät yhdessä pientä ja persoonallista ruokaravintola Persikkaa Helsingin Uudenmaan-kadulla.

-Haluatkos lähteä Grönlantiin, kysyi Jukka pilanpäiten Pirkolta viime syksynä selatessaan juuri ilmestynyttä Metos Uutiset -lehteä, jonka takasivulla kilpailulipuke oli.

- Ei me kyllä ikinä voiteta missään kilpailuissa, ajattelin tuolloin, mutta laitoin nyt kuitenkin lipukkeen postiin ja unohdin asian sitten sikseen, kertoi Jukka Metos Uutisille yleisestä arpaonnestaan.

Aika kului tammikuulle saakka, kun Metoksen tuotepäällikkö Juha Tirkkonen soitti Jukalle ravintola Persikkaan ja ilmoitti kilpailun voitosta. Uutinen otettiin riemulla vastaan, mutta tietysti pieni huoli taustalla painoi, kun viikon reissua varten täytyy myös

yrityksen ovi pistää tuoksi ajaksi kiinni. Jukka ja Pirkko huolehtivat ravintolasta kaksistaan ja tuntevat jo nimeltä lähes kaikki asiakkaansa. Pirkko tulee aamulla suoraan ravintolaan ja aloittaa ruuan valmistuksen ja Jukka menee tukkukierrokselle noutamaan tuoretavaraa.

- Kerroimme asiakkaillemme voittomat-kastamme ja saimme valtavasti onnitteluja ja tukea matkalle lähtemiseen. Kaikki lupasivat pärjätä viikon päivät omillaan ja tulla sitten kuulemaan tuoreet matkakuulumiset heti reissumme jälkeen, kertoo Jukka matkalla-lähtötunnelmistaan.

Matkaansa Grönlannin Ilulissatiin Jukka ja Pirkko kehuivat todella hienoksi elämykseksi. Maisemat ovat siellä karuja, mutta henkeäsalpaavan kauniita. Ilma on todella raikas ja hyvä hengittää. Kylä elää kalastuksella ja turismilla seitsemän kuukauden kaamoksesta huolimatta. Ruoka-alan ammattilaisten huomio kiinnittyi ravintoloissa erittäin runsaaseen ja maittavaan ruokatarjontaan, vaikka saarella itsessään ei kasva mikään. Kalatehtaan hajuttomuus oli myös merkillepantava seikka. Ruokamarkettien tarjonta on yhtä laajaa kuin meillä täällä on totuttu.

- Kulkuvälineinä olivat helikopterit ja koiravaljakot. Autoteitä ei tarvita kun ei ole autoja eikä edes moottorikelkkoja. Opas kertoi, että kylässä asuu 3000 asukasta ja 8000 koiraa. Koiravaljakolla retket taittuivat yllättävän nopeasti ja mukavasti. Vauhtia ja kiihtyvyyttä riitti ainakin Pirkon tipauttamiseen kelkan kyydistä, muisteli ja kertoi Jukka onnistuneesta matkastaan ja lisää:

- Lähdetään heti kyllä uudestaan, kun tuo tuotepäällikkö Juha Tirkkonen soittelee ja käskee.

jb

Uudistunut Metos VCS -kutteri



Metoksen kutterivalikoima on täydentynyt uudella edullisella VCS kutterilla. Malleja on kaksi VCS-61 ja VCS-62. Toisistaan ne eroavat siten, että jälkimmäisessä on 1500 rpm lisäksi myös nopeampi 3000 rpm nopeusvaihtoehto. Perusvarustukseen kuuluu molemmissa teräskulho 6 litraa, pulssikytkin, kumitulppallinen täyttöaukko, läpinäkyvä kansi, kaksiosainen hammastettu terä sekä koneen kannen sulkeva turvakytin. Laitteen runko on tukeva ja sen ulkovaippa on kiilloitettua alumiinia. Laitteen siirtäminen onnistuu hyvin sen sivuilla olevien kädensijojen avulla. Kutteri on

käyttäjäturvallinen ja sen rakenne on suunniteltu vaivattomasti puhdistettavaksi.

Kuuden litran teräskulhon nettotilavuus on 2,5 litraa. Kertatäytökset esim: 1,5 kg lihaa, 1,5 kg kalaa, 1,5 kg aromivoita, 2 litraa keittoa, kastikkeita, salaattinkastiketta tai muita nestemäisiä ruoka-aineita, 1,5 litraa persiljaa.

Metos VCS-61 -kutterin veroton hinta on 1490 euroa ja Metos VCS-62 -kutterin hinta on 1590 euroa.

Banketin avulla moni kiire tasoittuu

Holiday Club Katinkullassa voi harastaa melkein mitä tahansa kylpemisestä ja kuntoilusta pallolajeihin ja keilaamiseen. Lisäksi Katinkulta tarjoaa golfaajille kauniissa järvi- ja kangasharjumaisemassa etenevän 18-reikäisen mestaruuskilpailukentän. Katinkullassa onnistuu myös seminaarien, kokousten, koulutus- ja asiakastapahtumien järjestäminen. Kokoustilat on mitoitettu jopa 1000 henkilölle saakka.

Katinkullan kylpylähotelli tarjoaa majoitukseen 116 hotellihuonetta sekä ympäristössä 238 hyvin varustettua loma-asuntoa. Kylpylähotelli käsittää buffettiperiaatteella toimivan 200 paikkaisen perheravintolan, 100 paikkaisen à la carte Maisemaravintolan, Sporttibaarin ulkoterasseineen ja Night Cat-yökerhon. Ravintoloiden ruokatuotannosta vastaa keittiöpäällikkö Tuomo Rönkkö. Molempia ruokaravintoloita palvelee yhteinen keittiö, jotenka vilkkaimpina aikoina keittiössä kyllä kiirettä riittää. Ruuhkahuippujen tasaamiseksi Tuomo Rönkkö on jo vuonna 2001 ottanut käyttöön Metoksen banketti-



Vuokatin kylpylähotelli Holiday Club Katinkulta tarjoaa monipuoliset harrastusmahdollisuudet. Yrityksille on runsaasti tilaa kokousten ja tapahtumien järjestämiseen.



Vuokatin Katinkullan keittiömestari Tuomo Rönkkö käyttää Metoksen bankettikonseptia lähes päivittäin.

konseptin. Banketin avulla voidaan etukäteen tilatut ruokailut valmistaa hyvissä ajoin kiireettömimpään aikaan ja jäähdyttää kylmävarastoon odottamaan tarjoilua. Varsinaisen bankettiruokailun järjestäminen ei enää sido kokkeja. Valmiit lautasannokset haetaan kylmävarastosta omassa lautasvaunussaan, joka työnnetään suoraan Metoksen CPCM-uuniin ja käynnistetään valmisohjelma. Muutama minuutti ja lautasvaunut vedetään uunista ja peitetään lämpöhupulla, jonka jälkeen ne ovat valmiita siirrettäväksi tarjoilupisteeseen.

- Tämä Metoksen bankettikonsepti sopii meille todella hyvin. Olemme suunnitelleet menun banketille sopivaksi. Me hyödynnämme siitä että saamme etukäteen valmistaa tilaukset ja asiakas hyötyy siinä, että ruokailu tapahtuu juuri sovittuna ajankohtana. Kaik-

ki vieraat saavat samaan aikaan annoksensa pääruuasta jälkiruokaan. Kokous tai muu tapahtuma pääsee jatkumaan ajallaan, kertoo keittiömestari Tuomo Rönkkö.

- Hukkaa ei ruuanvalmistuksessa synny, annokset ovat kauniita ja samankokoisia. Asiakkaat arvostavat myös pöytiintarjoilua. Nykyinen bankettijärjestelmämme on mitoitettu palvelemaan 30 – 200 asiakkaan ryhmiä, mutta huomattavasti suurempiakin tilaisuuksia pystymme banketilla järjestämään ja olemme sellaisia toteuttaneetkin, kertoo Rönkkö lisää banketin eduista.

Metoksen bankettikonseptista saat lisätietoja Metoksen keittiömestareilta Olli Vuorelta ja Petteri Honkaselta. Poikkea myös Metos Centeriin katselemaan, kuulemaan ja kokeilemaan.

jb

Uudet konepestävät Diwash®-vihannesleikkurinterät

Diwash on Metoksen vihannesleikkuriterien uusi tuotemerkki. Diwash-terät voidaan pestä huoletta astianpesukoneessa, myös alumiinista valmistetut, ilman, että alumiininen runko-osa värjäytyy mustaksi. Kaikki vihannesleikkurinterät ovat nyt Diwash®-teriä. Terän tunnistaa siinä olevasta dw-merkinnästä. Tämä uudistus helpottaa terien puhdistusta

ja käsittelyä huomattavasti. Terät voidaan pestä nopeasti ja vaivatta erittäin hygieenisesti, eikä ole loukkaantumisvaaraa. Aseta terät kuppikoriin lappeelleen tai lautas koriin ja työnnä kori astianpesukoneeseen. Turvallista.





Viime vuonna Metos ja sen Islannin laite-edustaja A.Karlsson HF osallistuivat yhdessä Nordican, Islannin suurimman ja nykyaikaisimman hotellin, keittiön suunnitteluun ja varustamiseen. Projekti kesti 18 kuukautta ja viralliset avajaiset olivat maaliskuussa 2003.

Metos satujen saarella Islannissa

Metoksen toiminta Euroopan mais-
sa, joissa sillä ei ole omaa myynti-
yksikköä perustuu pitkäaikaisiin
kumppanuussopimuksiin paikallisten laite-
toimittajien kanssa. Islannissa tällainen

kumppani on maan johtava ammattikeittiöi-
den laitetoimittaja A. Karlsson HF, joka on
toimittanut vuosien varrella Metos-merkki-
siä patoja, liesiä, paistinpannuja, jakelulait-
teita ja –astianpesujärjestelmiä lukuisiin ra-

vintoloihin, kouluihin, sairaaloihin, hotellei-
hin, vanhainkoteihin ja myös saaren suurim-
paan vankilaan.

Vaikka Islannin markkinat ovat pienet ja
vakaat – asukasluku on vain 288.000 – mat-

kailu on ollut kasvava elinkeino, joka on omalta osaltaan ollut tukemassa ulkona syömis- ja ravintolakulttuurin kehittymistä. Islanti on turvallisuutensa ja kauniin jylhän luontonsa ansiosta myös suosittu kongressipaikka. Pienenä kuriositeettina mainittakoon, että James Bond -elokuva "Die another day" filmattiin Islannissa.

Suomen ja Ruotsin tapaan myös Islannissa on kouluruokailujärjestelmä, mutta siitä peritään käyttäjiltä omakustannushinta. Käytännössä lähes kaikki oppilaat ruokailevat koulussa, sillä koulupäivät ovat pitkiä.

Nordica-hotelli – kohtauspaikka maailman huipulla

Viime vuonna Metos ja Karlsson osallistuvat yhdessä Nordican, Islannin suurimman ja nykyaikaisimman hotellin, keittiön suunnitteluun ja varustamiseen. Projekti kesti 18 kuukautta ja viralliset avajaiset olivat maaliskuussa 2003.

Nordica kuuluu Icelandair Hotels -ketjuun, jolla on yhteensä 23 toimipistettä ympäri Islantia. Hotellinjohtaja Bjarni Asgeirsson kehuu ylpeänä Nordican olevan koko ketjun timantti. Tavoitteet olivat korkealla ja kunnostukseen käytettiin 20 miljoonaa dollaria. Hotellissa on 650-paikkainen kokous-sali, Executive Lounge ja presidenttisiivitti. Ylimmästä kymmenennestä kerroksesta avautuu satumainen näköala yli Reykjavikin merelle ja vuorille. Sisustus on tyylikkään pelkistettyä ja värien käyttö on hyvin hallittua. Huoneita on 248, josta riittää valinnanvaraa niin liikemiehille, turisteille kuin perheillekin.

Bjarni Asgeirsson on erityisesti ylpeä korkeatasoisesta ravintolastaan, jota isännöi Hakon Mar Örvarsson, Islannin kuuluisin keittiömestari. Hakonin lisäksi keittiön ylpeys on Metoksen Proveno "Cook-in line"-yhdistelmä, johon kuuluu Provenon 150- ja 100-litraiset kombipadat yhdistettynä Futura-paistinpannuun. Myös ClimaPlus Combi -yhdistelmäuunit sekä astianpesujärjestelmä ovat osoittautuneet erinomaisiksi investoinneiksi.

Tähtäin tähdissä

Hakon kertoi Metos Uutisille halunneensa jo nuorena kokiksi ja vieläpä jonain päivänä maailman parhaaksi. Kolmen vuoden työkokemus Luxemburgissa antoi potkua uralle, jonka tähänastinen huippukohta oli kolmos-tila arvostetussa Bocuse d'Or -kilpailussa Lyonissa vuonna 2001. Hänellä on tilillään myös menestystä pohjoismaisista mestaruuskilpailuista.

Hakonin tähtäin on edelleen korkealla. Niin sanat kuin teotkin kertovat, että mies on täysin rinnoin innostunut työstään. Tämän hetken tärkein haaste on ravintolan huippulaadusta kertovan Michelin-tähden



Islannin ykköskokki Hakon Mar Örvarsson on tyytyväinen uuden keittiön varustukseen ja painottaa että, salin puolella asiakkaan kokemaku ratkaisee onnistumisen, mutta myös ruoan tuotantoprosessien on oltava kunnossa, jotta toiminnalla olisi taloudellista pohjaa.

saaminen Nordicalle.

- Haluan todella tehdä jotakin erilaista. Ruoan täytyy olla maittavaa - yhtä hyvää el-

lei parempaakin kuin äidin valmistama, Hakon tarinoi valmistellessaan gaalaillallista 400 hengelle.

Hakonin suosikki on klassinen eurooppalainen keittiö. Haastatteluhetkellä ruokalistalta löytyy niin paikallista tuotetta kalaa, hummeria, lammasta kuin erilaisia perinteisiä eurooppalaisia klassikoita.

Cook & chill tasaa työtä

Hakon haluaa uuden ajattelutavan mukaisesti toteuttaa cook & chill -menetelmää keittiössään. Hänen mukaansa se tasaa työn kuormitusta, takaa korkean laadun, säästää kustannuksia ja pienentää hävikkiä. Ruoan valmistus tapahtuu pääasiassa Proveno Cook-in-line -yhdistelmällä sekä Metos ClimaPlus Combi -yhdistelmäuuneilla. Jäähdytykseen käytetään pikajäähdytyskaappeja, joiden kapasiteettia säästää se, että tiettyjen ruokien jäähdytys voidaan aloittaa jo padassa. Provenoa hän pitää helppokäyttöisenä, varmana ja tilaa säästävänä investointina: "More capacity in less space".

Metos Uutiset toivottaa Hakonille ja Nordicalle menestystä tavoitteissaan.

Anna-Maija Högström

Kaksi vaunutäytöistä uunia, 150- ja 100-litraiset padat ja paistinpannu muodostavat tehoyksikön, jonka kapasiteetti riittää myös satojen henkilöiden banketti-illallisiin. Nordican koulutuksesta vastannut Alan Evans, Englannissa asuva Metoksen kansainvälinen kouluttaja, pitää ratkaisua onnistuneena erityisesti tilankäytön ja puhdistettavuuden osalta.





Ekbergin ajaton mannermainen tunnelma on aina kokemuksen arvoinen elämys. Laadukkaat tuotteet ja hyvä palvelu ovat perinteitä jo neljännessä yrittäjäpolvessa.

Ekberg taidolla ajan hermolla

Helsingin keskustassa, osoitteessa Boulevardi 9, Cafe Ekberg ja leipomo-
myymälä Ekberg muodostavat yhdessä laadukkaan ja tunnelmaltaan manner-
maisien herkkukeitaan. Reilun 150 vuoden
ikäinen Cafe Ekberg on yhä suvun perheyri-
tyksen hallussa. Johdossa on jo neljäs yrittä-
jäpolvi, Otto ja Maj-Len Ekberg.

Ekberg on vuosien saatossa palvellut asi-
akkaitaan perinteistä palvelua vaalien, mutta

aina modernein tuottein. Esimerkkinä voi-
daan pitää espressopohjaisten kahvien tarjoi-
lua asiakkaille jo 1960-luvulla. Kahvijuo-
milla on leivonnaisten ohella aina ollut merkit-
tävä asema kahvilan tuotevalikoimassa.

Tänä päivänä 90-paikkainen kahvila tar-
joaa leivonnaisia sekä pientä suolaista sala-
teista täytettyihin patonkeihin. Lisänä ovat
vielä aamiais- ja lounasbuffetit. Tuotteet ovat
esillä tyylikkäässä palveluvitriineissä. Kahvi-

juomavalikoima on täydellisen kattava. Esp-
ressopohjaiset juomat valmistetaan kahva-
koneella ja pavut jauhetaan omalla myllyllä,
joten annoskohtainen tuoreus on aina taat-
tu. Juomavalikoimaan kuuluu haudutettu
tee, kaakao, mehut, viinit ja väkevät alkoholi-
t. Toimintatapana on pöytiintarjoilu.

Leipomossa leivotaan joka päivä korkeaa
ammattitaitoa ja perinteitä vaalien herkkuja
niin arkeen kuin juhlaan. Tuotevalikoima

muuttuu ja kehittyä jatkuvasti kansainvälisten tuulahdusten mukana, mutta monet tutut herkut ovat säilyneet sukupolvelta toiselle. Ekbergin konditoriaosaston päällikkö Toni Rantala voitti keväällä 2003 konditoriasarjan suomenmestaruuden leipomo- ja konditoria-alan ammattitaitokilpailussa.

Ekbergin kolmas tukijalka on Juhlapalvelu, joka ottaa järjestettäväkseen niin yksityisten kuin yritysten juhlia ja tilaisuuksia alusta loppuun saakka. Käytettävissä on kohta myös talon toisessa kerroksessa sijaitseva Ekbergin oma juhlahuoneisto, Ekberg Extra.

Laatuketju

Metos uusi tänä keväänä räätälintyönä Ekbergin myymälän kaikki kylmälasikot. Vanhojen lasikoiden muoto ja ilme säilytettiin uuteen lasikkosukupolveen. Metos teki vanhojen lasikoiden pohjalta uusien lasikoiden mittapiirroksia ja rakennekuvat, jotka tilaaja hyväksyi ennen toimitusta. Voidaan tietysti kysyä että miksei vanhoja korjattu, kun sitten uusista tuli lähes samanlaiset. Totuus on ettei vanhojen lasikoiden kylmätekniikka enää täyttänyt tämän päivän asetusten vaatimuksia ja laitteiden purkaminen ja uudelleen kasaaminen vastaa melkein uuden laitteen hankintakustannuksia. Moninkerroin suurempi on kuitenkin se summa, joka jää myymättä, jos laitteet seisovat pajalla. Asiakaspalvelun kärsimättä Metoksen asennusmiehet asensivat uudet kalusteet illalla sulkemisajan jälkeen. Vanhat laitteet hävitettiin Metoksen kierrätyspalvelun kautta, jolloin myös kylmäaineet päätyivät ongelmajätelaitoksen hoiviin.

Tässä tapauksessa voimme hyvin havaita kuinka todellinen laatu ulottuu yrityksessä sen kaikkiin toimintatapoihin. Pitkät perinteet löytyvät molemmilta yrityksiltä, niin Metokselta kuin Ekbergiltä.

Raimo Sjöberg/jb



Reilun 150 vuoden ikäinen Cafe Ekberg on yhä suvun perheyriksen hallussa. Johdossa on jo neljäs yrittäjäpolvi, Otto ja Maj-Len Ekberg (kuvassa).

NUORENA VITSA VÄÄNTYY...

Ammattitaidon MM-kilpailut St. Gallenissa



Jesse Söderlund

Kuva Skills Finland ry.

Suomalaiset nuoret ammattilaiset kilpailivat ammattitaidon MM-kisoissa (virallisesti WorldSkills Competition, WSC) helteisessä Sveitsin St. Gallenissa ke- säkuussa.

Kotiin palattiin tähän asti parhaan kisa- saaliin kanssa; mitalit viidessä ja diplomit 18 lajissa.

Ammattitaidon MM-kilpailut

Kisat käydään joka toinen vuosi. Ensimmäiset Taito-olympialaiset järjestettiin vuonna 1950 Espanjassa. Tämänvuotiset kisat järjestettiin 37. kerran. St. Gallen oli kisajärjestäjä jo toisen kerran lyhyen ajan sisällä, joten kisaisännöisy sujui jo rutiinilla. Tapahtuma on kasvanut vuosi vuodelta; tämänkertaisia kisoja oli seuraamassa neljän kisapäivän aikana lähes 180 000 katsojaa.

Kilpailut on tarkoitettu alle 23-vuotiaalle nuorille ammattilaisille, jotka karsitaan omien maidensa taitajakisojen kautta MM-kilpailuun. Kilpailulajeja kisoissa on tällä hetkellä 40, lisäksi näytöslajeja 4-6. Suomalaisnuoria oli kilpailemassa varsinaisissa 35 kilpailulajissa 37, jonka lisäksi kolmeen näytöslajiin osallistui kuusi nuorta.

Suomalaiset kisaajat saavuttivat yhden kultamitalin (floristi Johanna Laaksonen), yhden hopeasijan ja kolme pronssisijaa. Mitaleiden lisäksi diplomoin saivat 18 lajin suomalaisdustajat.

Itse kilpailu kussakin lajissa oli neljän päivän mittainen. Kilpailuaikaa on tänä aikana kaikkiaan 22 tuntia. Yli 30 asteen helteisessä tämän mittainen kisasuoritus vaatii todellista kiskestävyyttä ja hermojen hallintaa. Kilpailijat olivat tarkan valvonnan alla;

itse kisatilanteessa heihin ei sallittu mitään kontakteja kilpailukarsinoiden ulkopuolelta. Joidenkin lajien tilanteesta saatiin väliaikatie-toja päivittäin, useiden lajien tilanteesta ei ollut saatavissa itse kilpailun aikana lainkaan tietoa.

Ravintolakokki-sarja

Ravintolakokki-sarjassa suomalaisena edustajana kilpaili jo lehtemme lukijoille entuudestaan tuttu 20-vuotias Raision Ammattioppilaitoksen kasvatti Jesse Söderlund. Lukuisia suomalaisia alan ammattilaisia nähtiin seuraamassa päivittäin kisatilanteen edistymistä.

Oli antoisaa jälleen kerran katsella Jessen ammattitaitoa, levollista ja tarkkaa työskentelyä. Hän sijoittui 11. omassa lajissaan, jossa kaikkiaan osallistujia oli 20.

Jesse kertoi kilpailun jälkeen, että kaikki oli sujunut hyvin. Kokemuksena kilpailu oli ollut hieno.

Seuraavat kisat Suomessa vuonna 2005

Kahden vuoden kuluttua toukokuussa 38. Ammattitaidon MM-kisat käydään Suomessa, Helsingin Messukeskuksessa. Silloin on meidän suomalaisten vuoro toimia kisaisäntinä. Tapahtuma tulee olemaan kova voimainponnistus ja näyttävä tapahtuma keväisessä Helsingissä ja sen ulkopuolellakin.

WorldSkills-kisalippu luovutettiin St. Gallenissa suomalaisille tuleville kisaisännille. Salkoon se nousee seuraavan kerran siis Helsingissä toukokuussa vuonna 2005.

Marja-Leena Tuomi



BRÄNDI ON NYT TUTTU KAIKILLE

ABC

liikennemyymälä erottuu maisemasta

Seppo Kivelälle ABC Vaajakoski on jo kolmas suuri liikennemyymäläprojekti muutaman lähivuoden sisällä. ABC on markkinajohtaja Suomen taukopaikkatarjonnassa ja kasvu jatkuu edelleen kovana.

ABC Vaajakoski on nyt uusin yhteensä jo 36:sta ABC-liikennemyymälästä. Ensimmäinen ABC-liikenneasema nousi viitisen vuotta sitten Kouvolan viereen Uttiin. Ahkera tiematkaaja näkee liikenneasemat yhä enenevässä määrin sellaisissa paikoissa, joissa ei heti maallikon silmin olettaisi olevan muuta kuin sankkaa metsää tai aavaa peltoa. Mutta totuus on, että liikepaikkoja ei ole valittu halvan tonttimaan toivossa. Mittava liikennemyymäläinvestointi perustuu hyvinkin pitkälle tarkkaan analyysiin, joka sisältää lukuisia mittareita sijaintiin, väestöön ja liikennemääriin nähden. Itsestään selvää on, että vain hyvään liikepaikkaan voi toteuttaa näinkin mittavan investoinnin. Asiakkaita on liian kallista haalia lehti-ilmoittelulla, jos oven saranat eivät muuten kulu.

- Tämä Vaajakosken projekti käynnistettiin jo vuonna -97. Paljon asioita on ollut selvitetävänä tietyksi sisäisesti, mutta ison siivun haukkaavat pelkästään viranomaisasiat kunnan ja Tieliikennelaitoksen kanssa. Varsinainen tekninen rakennustyö aloitettiin 1.8.2002 ja avajaiset ABC Vaajakoskella vietettiin 11.4.2003, kertoo ABC Vaajakosken liikennemyymälän johtaja Seppo Kivelä. Seppo Kivelälle tämä on jo kolmas liikennemyymälän rakennusprojekti. Edelliset ovat Shell Veturi ja ABC Keljonkangas Jyväskylässä.

ABC Vaajakoskesta löytyy tilava yli 300 paikkainen ravintola, joka tarjoaa aamiaises-ta lähtien noutopöydästä lounaan tai laajan valikoiman à la Carte listan annoksia. ABC-burger ja ABC Café tarjoavat ruhtinaalliset kahvila- ja pikaruokapalvelut ympäri vuorokauden. Paistopisteestä voi ostaa mukaan tuoreet leivonnaiset. Lisäksi asiakkaan käytössä on monipuolinen ABC-Market päivittäistavaroiden hankintaa varten ja viihdepelimaailma tarjoaa useita vaihtoehtoja pelaamisen parissa viihtyville. Pihamaalta löytyy polttonestevalikoima ja runsaasti parkkitilaa kevyelle ja raskaalle liikenteelle. Lapsille on myös oma leikkipaikka.

ABC Vaajakosken liikennemyymälään sisään saavuttaessa asiakkaan eteen aukeavat runsaat tarjoilulinjat ja suuri valoisa ja värikäs avokeittiö paistopisteineen. Jo ensisilmäyksellä huomaa, että täällä valmistetaan kaikki tarjottavat tuotteet itse ruuasta leivonnaisiin asti.

- Nyt nelostien liikennemäärä on tästä 5000 autoa päivässä ja esimerkiksi vuoden 2005 liikennemäärän ennustetaan olevan jo 5 miljoonaa autoa vuodessa. Päivittäinen asiakasmäärämme vaihtelee 7 000 – 10 000 kävijän välillä. Kahvia ja kahvileipää myydään reilusti yli 2000 annosta päivässä, kertoo Seppo Kivelä kävijämääristä.

- Työllistämme yhteensä 40 henkilöä kol-





Salissa on tilaa kierrellä ja katsella ennenkuin loppullisen valintansa tekee. Tarjontaa on paljon, mutta selkeän jaottelun ansiosta haluttu löytyy nopeasti.

messä työvuorossa. Henkilöstöllämme on hyvä henki ja huumori sekä oikea asenne asiakaspalveluun. Voin rauhassa keskittyä omissa projektien ja juoksevien asioiden eteenpäin viemiseen ja katsella sivusta, kun homma luistaa, jatkaa Seppo.

ABC-ketjun konseptit pitävät sisällään ABC-liikennemyymälän palvelutarjonnan peruselementit ja brandit. Ketjun brandi on nyt suurelle yleisölle tuttu. Rakennukset, pihalueet ja volyymi suunnitellaan aina yksilöllisesti paikkakohtaisesti. Kunkin pisteen yksityiskohtia viilataan hyvinkin tarkkaan ja edellistä käytännössä opittua sovelletaan sellaisenaan, parannellaan tai kokeillaan jotain uutta. Hyvä liikepaikka antaa mahdollisuuden uusien ideoiden kokeilemiseen, sillä tuhansien jalkaparien ansiosta palaute saadaan aina välittömästi.

- Metoksen kanssa on mukava tehdä yhteistyötä, sillä osaavaa henkilökuntaa on riittänyt avuksemme projektin kaikkiin vaiheisiin. Jopa viimehetken innovaatiot väännettiin yhdessä läpi asennusmiesten vielä sijoit-



Linjastoon esillepantavien suolaisten tuotteiden rakennuspisteet on suunniteltu mahdollisimman ergonomisiksi. Kaikki komponentit löytyvät läheltä. Tason yllä kylmävitriini salaatile.



ABCn värimaailma on hyvin esillä myös sisustuksessa. Tilankäytössä on väljyyttä. Pahimpinkin ruuhkatunteina mahtuu käytävillä kävelemään.



Itseotosta löytyvät monet salaattivaihtoehdot ja lämpimät lounasvaihtoehdot. Tarjolla on lisäksi à la carte ja ABC-burger.



ABC Vaajakosken sisäntulossa saavutaan heti kahvilinjaston alkuun. Oikealle aukeaa ABC-Market.



ABC-ketjun brandi on nyt suurelle yleisölle tuttu. Oma värimaailma sekä houkuttelevan runsas ja monipuolinen esillepano tekevät asiainnista miellyttävän kokemuksen.

tellessa keittiölaitteita, kertoo Seppo Kivelä.

- Varsinkin Metos Centerin palvelut nousivat ylitse kaiken, kun oikeissa keittiöolosuhteissa pystyimme kouluttamaan henkilökuntaamme käyttämään uusia keittiölaitteita konseptiemme osoittamalla tavalla. Avajaisten tullessa keittiön käyttö sujui jo rutiinilla. Kaikki energia saatiin heti suunnattua esillepanoon ja asiakaspalveluun, jatkaa Seppo Kivelä.

Kasvavien liikennemäärien ansiosta tulevaisuus tuo tullessaan yhä uusia ABC-liikennemyymälöitä niin kuin kilpailijoidensakin liikenneasemia eri puolille Suomea valtavylien varrelle. Muutama vuosi sitten tienvarsimarketit koettiin normaalia kalliimmiksi ostopaikoiksi, mutta nyt asiakasta palvellaan normaaleilla markethinnoilla. Valintamahdollisuudet paranevat ja kuluttaja voi optimoida ajankäyttönsä yhden pysähdyksen aikana välipalan tai aterian nauttimiseen, päivittäistavaroiden hankkimiseen ja auton tankkaamiseen. Kysyntä luo tarjontaa tai päinvastoin.

Juha Björklund



Astianpalautus tapahtuu tarjotinpalautus-periaatteella. Astiat koritetaan ja korien syöttö tapahtuu automaattisesti koneelle. Koneena on ympäristöystävällinen Metos ICS+.



ABCn brändi on autolla matkustavalle kansalle jo tuttu. Odotukset ovat korkealla jo pihamaalla.



Avokeittiön paistopisteessä valmistuu jatkuvasti tuoretta esillepantavaa. Tuotteita voi ostaa myös mukaan.



Asiakkaan näkymä tilavaan avokeittiöön. Kaikki ruuanvalmistus tapahtuu asiakkaan silmien alla.



Jannen reseptit

HIRVIPATA (18 KG - 100 ANNOSTA)
UUNIPERUNOIDEN JA KARPALOIDEN KERA



10 kg	HIRVIKUUTIOITA TAI SAKSANHIRVIKUUTIOITA
0,5 l	ÖLJYÄ
1,0 kg	SIPULIKUUTIOITA
9,0 l	TUMMAA LIHALIENTÄ
3,0 l	PUNAVIINIÄ
2,0 kg	PORKKANAKUUTIOITA
1,5 kg	PIKKUSIPULIA
1,5 kg	METSÄSIENIÄ
0,15 kg	MUSTAHERUKKAHYYTELOÄ
0,5 kg	MAISSITÄRKKELYSTÄ SUOLAA
	ROUHITTUA MUSTAPIPPURIA TUORETTA ROSMARIINIÄ

(Jos käytät saksanhirveä voit korostaa makua esim. katajanmarjoilla tai ginillä ja tilkalla riistafondia)

1. Aseta Metos Proveno kombipadan lämpötilaksi + 120 °C, lisää öljy.
2. Kun pata on kuumentunut, lisää öljy, hirvikuutiot ja kuutioitu sipuli. Käynnistä sekoitin 40 kierrosta/min. edestakainen sekoitus. Hopeoi lihaa n. 10 min.
3. Pysäytä edestakainen sekoitus ja käynnistä sekoitusohjelma 1. Lisää mustaherukkahyytelö, lihaliemi, punaviini ja mausteet turvartilan läpi, kiehauta. Jätä hieman lihalientä suurustamista varten. Säädä padan lämpöti-

la +95 °C:een. Hauduta kunnes liha on lähes kypsää.

4. Lisää porkkanakuutiot, pikkusipulit ja metsäsienet, hauduta kunnes vihannekset ovat kypsiä. Tarkista maku.

5. Pysäytä sekoitusohjelma ja säädä sekoitin 45 kierrokseen min./edestakainen sekoitus. Säädä padan lämpötila + 100 °C :een ja suurusta maissitärkkelyksellä. Kypsennä vielä hetki ja pysäytä sekoitin. Jos padassasi on Cool Plus varustelupaketti voit tarvittaessa jäähdyttää tuotteen padassa.

6. Tarjoile hirvipata esim. rosmariinilla maustettujen uuniperunan puolikkaiden ja karpaloiden kera.

*Janne Tirkkonen,
Metos Centerin keittiöpäällikkö*



TERVETULOA TESTAAMAAN JA OPPIMAAN

Metos Centerillä takanaan vuosi täyttä toimintaa

Viime vuoden syksyllä toimintansa aloittanut Metos Center on saanut asiakkaiden taholta hyvän vastaanoton. Kapasiteetti on ollut muutamia lomapäivien sävyttämiä viikkoja lukuun ottamatta niin ahkerassa käytössä, että Metoksella on ihmetelty, että miten ennen tultiin toimeen ilman Centeriä.

Toimitilat mahdollistavat todella monipuolisen asiakaspalvelun. Erilaisia demoja, luentoja, näyttelykierroksia, workshopeja ja muita vastaavia aktiviteetteja on pystytty räätälöimään asiakkaiden tarpeiden mukaan.

- Sellaista käsitettä kuin keskivertoasiakas meillä ei ole. Oli sitten kyse kahvinkeittimen hankinnasta tai kokonaisesta keittiöprojektista, niin tavoitteemme on järjestää vierailulle asiakkaan haluamat puitteet ja ylittää odotukset, Metos Centerin päällikkö Teija Lehtinen lupaa.

- Erityisen hyvää palautetta olemme saaneet niistä vierailuista, joissa asiakkaat ovat tulleet tänne koko projektitiimin voimin. Ruoanvalmistusosaajien lisäksi näissä ryhmissä on ollut mukana suunnittelun, teknisen toimen, talouspuolen kuin ylimpien päättäjienkin edustajia. Ilahduttavan moni asiakas on meihin yhteydessä jo aivan projektin alkuvaiheessa. Näin erilaisia vaihtoehtoja on käytettävissä paljon enemmän kun sitten, kun keittiön seinät ja lattiakaivot ovat paikoillaan,

Kotimaisten asiakkaiden lisäksi näyttely- ja koulutuskeskus palvelee myös Metoksen muita eurooppalaisia yksiköitä. Keravalla vieraillee joka viikko ammattikeittiöasiakkaita Suomen rajojen ulkopuolelta.

- Erityisesti Metoksen pataosaaminen on asia, joka on vakuuttanut ulkomaalaiset vieraat. Laitteiden ominaisuudet, kuten helppokäyttöisyys, ergonomia ja lopputuotteen erinomainen laatu ovat esitteestä luettuna helposti sanahelinää, mutta kun pääsee tutustumaan konkreettisten demojen muodossa tai itse ruoanlaittoon osallistuen, on eri laitevaihtoehtoja ja niiden ominaisuuksia helpompi vertailla, Teija Lehtinen kertoo.

Lisämahdollisuus laitekoulutukseen

Laitteiden käyttökoulutus on perinteisesti ta-



Metos Centerin laitekoulutukset 2003

4.9.2003	kello 12-16	Metos Proveno -patakoulutus
11.9.2003	kello 12-16	Metos System Rational -uunikoulutus
24.9.2003	kello 12-16	Metos Proveno-patakoulutus
1.10.2003	kello 12-16	Metos System Rational -uunikoulutus
21.10.2003	kello 12-16	Metos Proveno -patakoulutus
5.11.2003	kello 12-16	Metos System Rational -uunikoulutus
21.11.2003	kello 12-16	Metos Proveno -patakoulutus
2.12.2003	kello 12-16	Metos System Rational -uunikoulutus
16.12.2003	kello 12-16	Metos Proveno -patakoulutus

pahtunut asiakkaan tiloissa, mutta Metos Center on mahdollistanut koulutuksen järjestämisen entistä monipuolisemmalla tavalla. Esimerkiksi mittavissa projekteissa jotkut asiakkaat ovat halunneet jakaa koulutuksen kahteen osaan siten, että ensimmäinen osa suoritetaan Metos Centerissä ennen uuden keittiön käyttöönottoa ja toinen osa asiakkaan omassa keittiössä. Tästä on ollut hyviä kokemuksia varsinkin silloin, kun uuden keittiön laitekanta tai toimintatapa poikkeavat paljon vanhasta.

Asiakkaiden toivomuksesta nämä käyttökoulutukset on otettu Centerin vakio-ohjelmaan. Koulutuksissa perehdytään Metos Proveno -kombipatojen ja Metos System Rational -yhdistelmäuunien ominaisuuksiin teoriassa ja käytännön esimerkein. Ohjelma on

suunniteltu siten, että siitä on hyötyä sekä keittiöille joihin on tulossa kyseiset laitteet että myös niille, jotka tarvitsevat aiheesta jatkokoulutusta. Pyydämme huomioimaan, että näihin koulutuksiin on ilmoittauduttava etukäteen. Syksyn aikataulu on yllä.

Koulutuksiin ilmoittautumisissa ja kaikissa muissa Metos Centeriä koskevissa tiedusteluissa voit ottaa yhteyttä Seija Leselliin, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Ajo-ohjeen voit tulostaa netistä www.metos.com. Metos Center on auki arkipäivisin kello 8.00 – 16.00. Mikäli ilmoitat tulostasi etukäteen, niin osamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.

Juho Mäyry

HUOLTOSOPIMUS PIENENSI HUOLTOKUSTANNUKSIA RAJUSTI

Porissa huolletaan ennakkoon



Ennakoivan huollon ansiosta hätäkorjausten aiheuttamista kustannuksista ja muusta vaivasta ollaan päästy eroon. Toimintavarmuuden myötä keittiöiden kapasiteetti on kasvanut.

Porin kaupunki solmi Metoksen kanssa ennakkohuoltosopimuksen 20.3.2000. Sopimus kattaa 66 kaupungin omistamaa keittiötä ja se on räätälöity vastaamaan kaupungin tarpeita. Ennakkohuoltosopimuksessa on jaoteltu huollon tarve keittiökohtaisesti keittiön käyttöasteen mukaan, eli korkean käyttöasteen keittiöt ennakkohuolletaan joka vuosi ja jakelukeittiöt sekä pienemmän käyttöasteen keittiöt joka toinen vuosi. Kaikki keittiöt ovat korjaavanhuollon sopimuksen piirissä.

Huoltosopimuksen tarkoitus on estää mahdolliset toimintakatkot ja laitteiden epätaloudellinen käyttö. Sopimus hyödyntää asiakasta budjetoinnissa, koska hänellä on aina tiedossaan kaikkien keittiöidensä keittiölaitteiden reaaliaikainen kunto. Laitekohtaiset kuntotiedot tallennetaan aina keittiökohtaiseen laitetietokantaan vuosihuollon ja erillisen laitehuollon yhteydessä.

Kulut alas jopa 35 %

Porin teknisen palvelukeskuksen tekninen isännöitsijä Hannu Fager toteaa nyt huoltosopimuksen aikaisten laitehuoltokustannusten tippuneen 20 - 35 % sopimusta edeltä-

neeseestä tasosta.

- Ennakoivan huollon ansiosta olemme päässeet eroon varsinaisista huoltolaskuista, jollaisia syntyy ns. perinteisistä hätäkorjauksista, kun laitteen korjaus aloitetaan sen sammuttaessa kesken kiireisen työpäivän. Vian laajuus on aina sen hetken arvoitus. Huoltolasku on vain osa tapahtunutta. Keskeisen tuotantolaitteen perusteellinen korjaaminen saattoi kestää parikin viikkoa, jolloin laitteen kapasiteetti on korvattava esimerkiksi ruokalistaa vaihtamalla. Lisäksi korvaavista toiminnoista aiheutuvat kustannukset ja vaiva eivät näy korjauskuluissa, kertoo Hannu Fager.

- Metoksen ennakoivan huollon ansiosta keittiöidemme kapasiteetti on noussut laitteiden luotettavuuden myötä. Omien asiakkaidemme moitteeton palveleminen on meidän tärkein tehtävämme. Omien kokemustemme perusteella suosittelen kaikille kustannustietoisille suurkeittiöille varauksetta siirtymistä ennakoivan huollon piiriin. Ainahan voi keittiössä kaikenlaista sattua, mutta näin yllätyksiä sattuu takuulla huomattavasti vähemmän ja tuolloinkin niistä selviytyy todennäköisesti halvemmalla ja vähemmällä vaivalla, jatkaa Hannu Fager.

Räätälintyönä

Ennen ennakkohuoltosopimuksen tekemistä Metos huolto tekee asiakkaan keittiöissä laitekartoituksen ja laitteiden kuntokartoituksen. Jokainen laite saa oman yksilöllisen viivakooditunnisteen. Tämän jälkeen yhdessä asiakkaan kanssa räätälöidään heille sopivin ennakkohuoltosopimus, jossa otetaan huomioon keittiöiden käyttöaste ja laitteiden nykykunto. Yksilöllisen viivakoodin ansiosta laitteen tiedot säilyvät koko elinkaaren ajan aina oikeina ja ajan tasalla, vaikka laite sijoitettaisiin uudelleen toiseen kohteeseen. Huoltohistoriaa voidaan käyttää laitteen järkevän käyttöajan määrittämiseen ja ennakoitavien tulevien korjaus- ja uusimiskustannukset tuleviin talousarvioihin.

Porin Tekniikkaopisto

Kesän alussa kävimme tutustumassa vuonna 1985 rakennettuun Porin Tekniikkaopistoon, jonka keittiö on pääosin vielä alkuperäisessä laitteistuksessa. Elikä hyvin tyypillinen suomalainen suurkeittiö, jossa vanhalla laitekanalla on tultu toimeen pitkälle toistakymmentä vuotta valmistuskapasiteetin kasvus-

ta huolimatta. Laitteet on hoidettu hyvin ja vain välttämätön on uusittu tai lisätty. Alkuun ruokaa valmistettiin 200 annosta päivässä. Vuonna -87 opistoon perustettiin sähköosasto ja vuonna -90 valmistui lisärakennus metalliosastolle. Tänä päivänä samoissa keittiötiloissa valmistetaan 600 annosta päivässä, joista 200 kuljetetaan läheiseen sähköosaston jakelukeittiöön parin kilometrin päähän. Jakelukeittiön toiminnasta vastaa myös opiston keittiöhenkilökunta.

Keittiön työpäivä alkaa seitsemältä. Keittiössä työskentelee seitsemän henkilöä. Keittiön työtehtävät ovat kiertäviä. Tämä on henkilöstön mielestä mielekäästä, vaikka alkuun työtehtävien kierrätystä vähän karsastettiin. Lounasvaihtoehtoja on kahdesti viikossa kaksi, muutoin on tarjolla yksi pääruoka. Annokseen kuuluu aina salaatti ja jälkiruoka.

Salin linjasto on jaettu kahteen osaan, josta toinen puoli on tarkoitettu opettajille ja toinen oppilaille. Kaikki ruoka valmistetaan alusta loppuun itse, kuten myös leivät ja leivonnaiset.

- Oppilasruokailu sujuu rautaisella rutii- nilla, mutta oman värinsä tuotantoon tuovat täällä ruokailevat aikuiskoulutuksen kurssit. Kurssit ja niiden ruokailijamäärät ilmoitetaan monesti lyhyellä varoitusajalla, jolloin- ka meidän täytyy muuttaa tuotantosuunnitelmaa melko ripeästi. Lisäksi kurssit painottuvat monesti iltaan. Onneksi henkilökuntamme on joustavaa ja monitaitoista, niin mukavastihan kaikki on sujunut, kertoo keittiön emäntä Päivi Molkkari.

- Keittiö on palvellut nyt 18 vuotta. Jotain on aina välillä uusittu, kuten esimerkiksi



Porin tekniikkaopiston emäntä Päivi Molkkari on tyytyväinen keittiönsä toimintavarmuuteen. Häätäkorjauksista on päästy eroon.



Asiakkaiden palvelu on mukavaa kun tietää että laitteet toimivat moitteettomasti. Kuvassa vasemmalta Marja-Riitta Muuri, Pirjo Nordlund ja Kyllikki Lehtonen.

monitoimiuuni ja linjaston jakelulaitteita, mutta muuten pääosin käytössä ovat alku- peräiset keittiölaitteet: padat, painekeitto- kaapi, paistinuunit sekä astianpesukone. Laitteet on päällisin puolin pidetty itse hyvässä kunnossa normaalin puhdistuksen ja hoitamisen avulla. Nyt säännöllisen vuosi- huollon avulla ollaan välttytty suurilta katastoofeilta ja laitteet ovat olleet jatkuvasti toimintakun- toisia, jatkaa emäntä Päivi Molkkari.

Porin tekniikkaopiston tämän vuotinen vuosi- huolto tehtiin huhtikuussa. Metoksen paikallinen huoltomies Paavo Sundelin on tullut vuosien saatossa tutuksi opiston kei- ttiöväelle ja tuntee keittiön laitteet kuin omat taskunsa. Huollossa tehdyt toimenpiteet ja kommentit tallennetaan jokaisen keittiö- laitteen laitehistoriaan, jossa ne ovat asiakaan käytettävissä.

- Nyt huhtikuun kuntokartoituksen ja huollon aikana 18 vuotta palvelleelle Metos Master -tunnelikoneelle ei tehty enää mitään suuria huoltotöitä, ainoastaa välttämättömin, sillä se vaihdettiin loppukesästä uuteen Metos WD -astianpesukoneeseen. Laitteiden käyttöikä nousee korkeaksi, kun varaosia ja osaavaa huoltoa on jatkuvasti saatavilla. Normaalistihan laitteen käyttö loppuu siihen, kun varaosia ei enää saa, mutta harvemmin näin käy Metoksen kanssa, kertoo Metoksen Länsi-Suomen huoltosopimusmyynnistä vas- taava myyntipäällikkö Päivi Pinnioja.

Laitteen säilyttämisen kannalta on tietysti erittäin tärkeä tuntea jotakuinkin kaikki siitä aiheutuvat käyttökustannukset, kuten veden ja sähkön kulutukset, jotta voidaan arvioida sen järkevä käyttöikä. Ainahan laitteen ei tarvitse olla edes viallinen, kun sen vaihto uu-



Ennakkohuollettuna vanhakin laite pärjää. Metoksen viivakoodi yksilöi laitteen tiedot.



Hyvin hoidetut peruslaitteet ovat palvelleet opis- tolla jo 18 vuotta.

teen on perusteltavissa joko energiataloudel- lisin perustein tai pelkästään työn säästämi- sen takia. Myös työturvallisuusnäkökohdat saattavat olla riittävä syy laitteen vaihtami- seen. Toistakymmentä vuotta vanhan laitteen turvavarustus ei välttämättä vastaa enää tä- män päivän normeja ja suosituksia.

Juha Björklund



Pikkolo-myymälän take away -piste Pasilan asemalla Helsingissä.

K-pikkolo-ketju laajenee liikenneasemille

Kaupunkien keskustoissa vaikuttanut K-pikkolo-ketju ja tienvarsilta tuttu Neste Quick Shop löysivät kesäkuussa yhteisen sävelen. Ruokakeskon ja Neste Markkinoinnin puoliksi omistama Pikoil Oy kehittää Pikkolo-brandin ympärille koko Suomen kattavan myymäläverkoston, joka käsittää täydessä laajuudessaan 200 pistettä.

Jatkossa asiakkaat voivat siis asioida Pikkoloissa niin kaupunkien kuin sanotuissa kivitajakaupoissa kuin tienvarsien liikenneasemillakin. Heinäkuun alussa startanneen uuden yrityksen toimitusjohtaja Juha Uponen kertoo lähtökohdista olleen asiakkaan tarpeet.

- Molemmilla ketjuilla oli omia vahvuuksia, ja nyt meillä on erinomainen tilaisuus tarjota asiakkaillemme paketti, jossa yhdistyy parhaat ominaisuudet. Jos ottaa lähtökohdaksi Quick Shopin, niin niiden nykyinen valikoima laajenee tuhannesta 2500-5000 artikkeliin.

Pirkka-tuotteilla pystymme takaamaan entistä edullisemman hintatason. Tämän lisäksi tulee vielä Plussa-kortin tuomat edut. Nykyisissä Pikkoloissa ei puolestaan ole ollut esimerkiksi Veikkauksen pelejä, jolla puolella laajan valtakunnallisen peiton omaava Quick Shop on perinteisesti ollut vahva, Uponen luettelee.

Uposen mukaan uudella ketjulla ei ole varsinaisia esikuvia ulkomailla, sen verran eri maiden kuluttajakäyttäytymisen ja ruokakulttuurit poikkeavat toisistaan. Joitakin yhtäläisyyksiä kuitenkin löytyy.

- ICA ja Statoil ovat kehittäneet tätä muistuttavan konseptin, joka ei ole kuitenkaan samassa mielessä ruokakauppa kuin Pikkolo. Myymälätyyppi on toiminut hyvin Ruotsissa ja Norjassa, Tanskassa tulokset ovat sen sijaan olleet vaatimattomampia. Toinen hieman samanlainen päivittäistavarakauppa löytyy Englannista, jossa Tescon ja Esson lanseeraama konsepti on ollut menestys.

Maalla ja kaupungeissa

Quick Shop on ehtinyt jo 10 vuoden ikään. Kun konseptin elinkaari alkoi olla lopullaan olisi uudistuminen ollut edessä ilman Pikkolokuviotakin. Investointipuoella Pikoil Oy on varautunut sekä olemassa olevien liikepaikkojen remontointiin että uusperustantaan. Tähän on vuodessa 2008, jolloin Pikkolo-ketjussa tulee olemaan yhteensä 200 toimipistettä.

- Liikenneasemapuolella meillä alkaa olla verkosto kasassa, joten uusperustanta painottuu lähinnä kaupunkien keskustoihin, joissa ainakin meillä on ollut hyvä tarjonta sopivista liikepaikoista. Kokonaisinvestointi on joka tapauksessa merkittävä, sillä nykyisten Quick Shopien kohdalla ei ole kysymys mistään kasvojen pesusta, vaan asiakkaille tarjotaan kokonaan uutta ja erilaista, Uponen lupaa.

- Ensimmäiset Pikkolot tulivat aikanaan

kaupunkien keskustoihin tai niiden lähelle, alueille, joissa asuntojen hinnat ovat olleet keskitasoa korkeammat. Vantaalla ja Espoossa, joiden taajamissa on kyllä paljon asukkaita, mutta rakenne ei ole kaupunkimainen, on liikenneasematyyppinen Pikkolo toimivin ratkaisu, kuten myös maaseudulla, jossa toimimme maalaiskylien pieninä ostoskeskuksina. Neliömäärät eivät ole esteenä, olemassa olevilla liikenneasemilla on hyvin tilaa 100-400 neliömetrin myymälöille.

Kaikki uudet Pikkolo-myymälät tulevat ketjuvetoisiksi, eli niiden toiminnasta vastaa myymäläpäällikkö. Nykyiset Pikkolo- ja Neste-kauppiat jatkavat kuten ennenkin, mutta kun heillä olevat liikepaikat aikanaan vapautuvat, siirtyvät nuokin toimipisteet ketjun vetäviksi.

Ajansäästöä ja laatua

Kilpailu kiristyy, on tuttu mantra, jota on hoettu vuosikymmenet alalla kuin alalla. Päivittäistavarakaupassa saksalainen Lidl-ketju, ja mahdolliset muut tulokkaat ovat viimeistään herättäneet miettimään kohderyhmää tarkemmin. Vuosituhannen vaihteessa startanneen Pikkolo-ketjun yhtenä kulmakivenä on ollut alusta asti selkeä erottautuminen muusta tarjonnasta.

- Jos meidän valikoimaa kuvaa yhdellä sanalla, niin se on "erikoinen" - sushi, saksalaiset oluet ja take away -valikoima, muutamia esimerkkejä mainitakseni. Aika on tänä päivänä monelle ihmiselle yhä tärkeämpi resurssi. Jos kaupassa käydään 3-4 kertaa viikossa, niin aika harva haluaa mennä joka kerta hypermarkettiin. Tarvitaan nopeampia ja vaivattomampia tapoja hankkia päivittäistavaroita. Nämä sanat, nopea ja vaivaton, ovat olleet sekä Pikkolon että Quick Shopin sloganeita, Uponen huomauttaa.

Jotakin Pikkoloiden ainutlaatuisuudesta ja erottuvuudesta kertoo se, että kyseisen kaupaketjun konsepti on esitelty Gloria-lehdessä.

- Meillä on oma tiimi, joka hakee uusia juttuja ja varmistaa, että kehitymme ajan hengessä. Konsepti on tiukkaan ohjattu, mutta ei niin tiukkaan, että tietyille paikallisille erikoisuuksille ei olisi tilaa, Uponen lupaa.

Juha Mäyry



Hilma Hallikainen Pasilan Pikkolossa huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä.

Tuotetietoa ja uutuuksia



*"Red dot" –design palkinto
Metoksen Melitta Cup
-erikoiskahvinkeitimelle.*

Suomessakin suosittu Melitta Cup on saanut erittäin arvostetun Red dot -muotoilupalkinnon. Täysautomaattinen erikoiskahvilaite Melitta Cup vakuutti kansainvälisen tuomariston yhdessä maailman suurimmassa muotoilukilpailussa. Kekseliäisyys, toiminnallisuus, esteettinen laatu ja ergonomisuus kuin myös tuotteen vertauskuvalliset ja tunneperäiset ominaisuudet ovat tuotteiden muotoiluvarion lähtökohtana.

Melitta Cup valmistaa erikoiskahvisuosikkeja, kuten: Latte Macchiato, Cappuccino ja Chococino, nopeasti ja vaivattomasti. Yhteensä kahdeksan kahvi- tai kaakaojuomaa ja kuuma vesi teelle.

Melitta Cupin muotoilu on kompaktia ruostumatonta teräspintaa, jossa selkeä helpokäyttöinen käyttöpaneeli. Klassisen ja modernin muotoilun isä on Carsten Gollnick Berliinistä. "Laitteen muotoilun pitäisi ilmentää itseluottamusta, tarkkuutta ja korkealaatuisuutta", selvittää Gollnick. Annosteluhana korostuu pallonmuotoisella kesku-selementillä. Muotokielenä on nesteet yleensä ja sen tulisi muistuttaa käyttäjiä vesiläh-teestä. Se on muotoiltu herättämään kiinnostusta ja "kommunikoidaan käyttäjien kanssa".

Melitta Cup -keitintä saa ruostumatonta teräspinnoitteisena mattana tai kiillotettuna, puna- ja sinitehostevärijäyksellä sekä myös kullattuna.

Metoksen rasvakeittimet entistä turvallisempia

Metoksen EFS, EFE ja EFC -sarjan rasvakeittimet ovat saaneet kansainvälisen sertifikaatin uudelle elektroniselle turvatermostaatile. Tämä uusi termostaatti työskentelee laitteen



Tulikuuman rasvan kanssa on oltava erityisen varovainen. Metoksen rasvakeittimissä nyt ainutlaatuisen tarkka patentoitu turvatermostaatti.

ohjausyksikössä erillisenä turvalaitteena.

Kuten rasvakeittimen oman lämpötilatermostaatin tarkkuus on $\pm 2^\circ \text{C}$, niin myös uuden turvatermostaatin tarkkuus on $\pm 2^\circ \text{C}$. Perinteisen elektromekaanisen termostaatin tarkkuus on $\pm 10^\circ \text{C}$.

Työtermostaatti ja turvatermostaatti on sijoitettu turvallisesti ja tukevasti teräsputkeen lämpövastusten väliin.

Vastusten puhdistaminen on erittäin helppoa. Tuntoelin ei katkea vahingossa puhdistettaessa.

Termostaattia ei tarvitse koskaan kalibroida uudestaan. Tämä maailmanlaajuinen uutuuus on hyväksytty VDE (Saksa) ja SEV (Sveitsi) laboratoriossa.



Turvallisen hyvinsuojatun termostaatin anturin toleranssi on enää vain $\pm 2^\circ \text{C}$.



Tuupalan koulussa ollaan erittäin tyytyväisiä uuden tuotantokeittiön käyttömukavuuteen. Kuvassa vasemmalta Tuula Heikkinen, Eva Vilmi, Eva Kyllönen, Satu Heikkinen, Anu Heikkinen, Irja Pöllönen, Leena Pikkarainen, Sari Huotari ja Aila Heikkinen.

KUHMO KATSOI KERRALLA VÄHÄN PIDEMMÄLLE TULEVAISUUTEEN

Tuupalan tuotantokeittiö

Vuonna 2001 Kuhmon ruokapalvelupäällikkö Eeva Vesterinen teki Kuhmon ruokapalveluista tarveselvityksen, jossa tutkittiin eri mahdollisuuksia, miten toteuttaa nyt ja tulevaisuudessa kaupungin ruokapalvelut. Vaihtoehdoissa pohdittiin tarkasti eri mahdollisuuksien etuja ja haittoja ja ne esiteltiin kaupungin päättäjille. Lopulta päädyttiin ratkaisuun, jossa Tuupalan koulun keittiöstä tehtäisiin tuotantokeittiö. Tuupala tuottaisi aluksi aterioita kouluihin sekä päiväkoteihin ja tulevaisuudessa tuotantokeittiöstä olisi mahdollista toimittaa kaikki kaupungin tarvitsemat ruokapalvelut. Kuhmossa valmistetaan päivittäin noin 2500 ateriasuoritetta, joista sivistyspalveluille 1800.

Tuotantokeittiö valmistaisi 1600 aterialla päivässä, joista 600 kouluateriaa syötäisiin keittiön yhteydessä olevassa ruokasalissa. Loput 1000 aterialla kuljetettaisiin kuumina jakelu-keittiöihin.

Peruskorjattavassa keittiössä laitteiden ikä vaihteli 10 - 30 vuoteen ja esimerkiksi vanhoihin patoihin oli teetetty puiset korokkeet, jotta keittäjät ylettyivät sekoittamaan ruokaa ja annostelevaan ruokaa padoista. Keittiössä oli noin 240 neliötä ja peruskorjauksen yhteydessä saatiin lisäneliöitä parikymmentä. Tilat eivät siis suurentuneet, mutta aterioiden määrä kolminkertaistuisi. Suunnittelun lähtökohtana oli saada vanhoihin tiloihin tehokas ja tuottava keittiö, jossa

valmistettaisiin laadukkaita aterioita, unohtamatta ergonomia- tai turvallisuusnäkökohtia.

Toiminnallinen suunnittelu laitevalintojen pohjana

Suunnittelu aloitettiin toiminnallisella suunnittelulla eli aikataulutettiin keittiön toiminta, laskettiin varastojen neliöt kuljetusten ja varastokierron perusteella sekä tuotantomäärät jaksottamalla ruoanvalmistus, huomioitiin erityisruokavaliot ja mietittiin, miten niiden valmistusta voitaisiin yhdistää perusruokavalioiden valmistukseen jne. Koska tilat olivat entiset, mutta tuotettavien aterioiden

määrä moninkertainen entiseen verrattuna, ei laitteiden määrää voitu lisätä. Siksi päädyttiin kaksoisruokalistaan, jolloin ruokalistat suunniteltiin siten, että toinen ruoka valmistetaan padoilla ja toinen yhdistelmäuneilla. Eeva Vesterinen paneutui huolella toiminnallisen suunnittelun eri vaiheisiin keittiöiden esimiesten kanssa ja he ottivat rohkeasti käyttöön kaksoisruokalistasuunnittelun, joka vaatii enemmän paneutumista, mutta tuo lisää tehokkuutta keittiön ruokatutantoon. Näin voitiin valita pienemmät padat (suurin 200 litraa) ja yhdistelmäunit (20/15) ja keittiön toiminnasta saatiin joustavampi esim. pienempiä tuotantoeria varten. Kypsennyslaitteiden lukumäärää ei entiseen verrattuna lisätty vaan valittiin monitoimilaitteita, jotka hyödyntävät uutta lämmönsiirtotekniikkaa, jotta tuotettava panos/laitteen kertatäytös on mahdollisimman nopea laatutason kärsimättä. Keittiön käyttöasteen kasvaessa nousivat laitevalinnoissa tärkeimmiksi kriteereiksi monipuolisuus, toimintavarmuus, alhaiset käyttökustannukset, tuotelaatu ja käytön helppous. Nämä tiukat valintakriteerit täyttivät Metos System Rational CPCM -yhdistelmäunit (3 kpl 20/15 ja 1 kpl 10) ja Metos Proveno -kombipadat, joita täydensivät erityisruokavalioiden valmistuksessa Ardox -liesi ja energialisäkkeiden valmistuksessa painekeittoakaappi Futura Marvel.

Astianpesuprosessissa huomioitiin sekä keittiön ruokasalin astiat että jakelukeittiöstä palautettavat astiat. Ruokasalin astiat pestään toisessa kerroksessa ja sinne suunniteltiin likaisille astioille itsepalautusyksikkö korikulkujetinkoneelle. Tuotantokeittiössä on raepesukone patatiskille ja laatikonpesukone mustille laatikoille sekä palautettaville jakeluastioille. Palautettavat astiat ovat puhtaita, mutta niille tehdään ”hygieniakäsittely” tuotantokeittiössä. Ruokat kuljetetaan Metos Termia-ruoankuljetusvaunuilla isompiin palvelukeittiöihin ja Metos Mustalaatikoilla pieniin keittiöihin sekä pisteisiin, joissa vaunuja ei ole mahdollista työntää. Tuotantokeittiöstä lähtee asiakaspalvelijat ruoan mukana jakelukeittiöihin.



Tuupalan koulussa Kuhmossa aterio päivittäin 600 oppilasta.



Keskuskeittiöltä ruoka kuljetaan lämpimänä eteenpäin Metos Termia -lämpövaunuilla ja Metos Mustalaatikoilla.

Keittiön käyttöönottokoulutus

Ennenkuin keittiö aloitti toimintansa, pidettiin koulutustilaisuus, jossa Metoksen kouluttaja Merja-Liisa Minkkinen kertoi uusista laitteista ja uusista ruoanvalmistustavoista. Muutos sekä toimintatavoissa, että toimenkuissa oli merkittävä, sillä uuden laiteteknologian ohjelmointia ja valmiita sekoitusohjelmia hyödyntämällä voitiin vapauttaa keittäjät kypsennyksen ajaksi muihin tehtäviin. Myös laitteiden tehokkuus ja kypsennysprosessin nopeus yllätti käyttäjät – ennen oli kiire heti aamuseitsemästä lähtien – nyt ruoanvalmistus aloitetaan vasta kahdeksan – yhdeksän aikaan, vaikka ensimmäinen kuljetettava ruokaerä lähtee jo klo 9:45. Aamu aloitetaan kokkipalaverilla, jossa käydään läpi päivän tapahtumat ja esim. sairastapausten korvaaminen.

Tuotannon suunnittelu

Jotta uusista tuotantolaitteista saadaan täysi hyöty, on keittiön tuotantosuunnitelman tekemiseen käytettävä aikaa. Nyt siis suunnitellaan etukäteen, kuka tekee, mitä tekee, milloin tekee ja millä laitteella, sillä ylimääräisiä laitteita ei ole käytettävissä. Provenolla ja CPCM-uuneilla saadaan useampi tuotantoerä sinä aikana, mikä ennen kului yhden erän valmistamiseen, joten ruokakuljetusten aikataulun mukaan voidaan kypsennettävän erän valmistus ajoittaa. Näin säilytetään kuljetettavan ruoan laatutaso korkeana.



Metoksen CPCM -uunit ja Futuramarvel -painekeittoakaappi omassa saarekkeessaan.



Metos Mustalaatikat, kuljetus- ja valmistusastiat pestään erillisellä raepesukoneessa.

Uusien tuotantotapojen koulutusta syvennettiin heti, kun suuren tuotantomäärän valmistus keittiöllä aloitettiin. Metoksen kouluttaja tarkensi käyttäjien kanssa aikataulutuksia, kypsennysprosessin ja reseptin muutoksia, opasti laitteiden ohjelmoinnissa, monipuolisessa ja energiataloudellisessa käytössä. Kahtena ensimmäisenä päivänä kaiken muutoksen keskellä tehtiin Metos Provenolla ruokalistan mukaisesti lihakastikkeita kahdella eri valmistusmenetelmällä, perunasosetta, vatkattua marjapuuroa, pulla- ja sämpylätaikina ja kiisseliä. Metos CPCM -yhdistelmäunilla paistettiin leivonnaisia, pinaattihukaisia ja testattiin kahta eri makaronilaatikkaa. Lopputulosta arvioitaessa ohjelmointiin uuniin kypsennysohjelmat sekä ruokasalissa nautittavalle että lähetettävälle makaronilaatikkolle. Tämä on tärkeää, sillä ruokaa lämpimänä kuljetettaessa kypsennysprosessi jatkuu, joka on huomioitava esim. kypsyyssastetta arvioitaessa.

Joustavasti 50 tai 2000 annosta

Tuupalan tuotantokeittiö aloittaa nyt toista lukukautta, vaikka ei kesäaikaan vietetty lomailien - keittiö hoiti myös Kuhmon kamari-musiikkipäivien ruokailutapahtumia. Mutta mikä on hoidella arkisen aherruksen lomassa myös pieniä ja suuria juhlatapahtumia, kun on käytössä keittiö, jossa voidaan joustavasti valmistaa 50 tai 2000 hengen ruokailuja.

Onnistunut lopputulos

Onnistunut tuotantokeittiö toteutettiin, koska heti projektin alkuvaiheessa tehtiin yhdessä keittiön toiminnallinen suunnittelu. Siitä edettiin prosessisuunnittelun perusteella layout-suunnitteluun ja tekniseen suunnitteluun. Kilapailutuksen jälkeen valittiin tuotantokeittiöön sopivat laitteet, panostettiin koulutukseen, tuotantoprosesseihin ja reseptiikkaan. Ja nyt varmistetaan tuotantolaitteiden käyttövarmuus ennakoivalla huollolla. Siinä on konsepti, joka takaa parhaan lopputuloksen

Merja Salminen

Tarjouksia

Soita ja tee hyvät kaupat!

Merja Jääskeläinen (puh. 0204 39 4466), Lea Eriksson (0204 39 4616), Susanna Haikonen (0204 39 4421), Arto Pietilä (0204 39 4481). Telefaksi 0204 39 4203.



Lea Eriksson
0204 39 4616



Susanna Haikonen
0204 39 4421



Merja Jääskeläinen
0204 39 4466



Arto Pietilä
0204 39 4481

Siirry keittiössäsi induktioaikaan, saat iittalan Dahlström 98 -kasaran kaupan päälle!



2 999,- e

Metos Multi-Line -induktiotasoliesissä on ainutlaatuinen, patentoitu reaaliaikainen lämpötilanhallintateknikka RTCS, jolla liedellä käytettävän astian pohjan lämpötilaa hallitaan. Astian pohjan lämpötila voidaan asettaa halutulle tasolle aina +247°C saakka ja se pysyy automaattisesti halutulla tasolla kuormasta riippumatta. Jos lämpötila poikkeaa asetetusta asteekin, laite reagoi heti ja korjaa lämpötilan oikeaksi. Mitään irrallisia antureita tai johtoja ei tarvita.

Metos Multi-line -induktiotasoliettä voi käyttää kolmella tavalla: normaali teho-ohjaus, pitotoiminto tai RTCS-lämpötilaohjattu toiminta.

Metos Multi-line -liesien rakenne on ruostumatonta terästä. Irralliset induktioliedet ovat helposti siirrettävissä haluttuun paikkaan, tai ne voidaan upottaa keittiökalusteisiin. Multi-line -liesiin on lisävarusteina saatavissa wok-pannun tukikehikko wok-käyttöä varten, parilasarja (sis. parilalevyn, roiskesuojan ja rasvanke-räyslaatikon) sekä pastakeitinsarja (sisältää kattilan ja neljä pastakoria).



Induktioliesi	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
Metos Multi-Line	4231303	380x440x110	230V 1~ 3,5 kW 16A	2999

Ostaessasi Metos Multi-Line induktiolieden saat iittalan Dahlström 98 -kasaran (3litraa) kaupan päälle.

GN-muoviastiat salaattien näyttävään tarjoiluun

Tyylikäs, muovinen Metos GN-astia esillepäänoon ja tehokkaaseen varastointiin. Iskunkestävää, läpinäkyvää muovia, käyttöalue -30°C...+120°C. Kannet (lisävaruste) sopivat myös Metoksen teräksisiin GN-astioihin.



Metos GN-astiat	Koodi	alv 0 %
GN 1/1-65, muovi	4181245	12
GN 1/2-65, muovi	4181291	6



Astioiden sivulla on mitta-asteikko.

Tarjoukset ovat voimassa 31.10.03 saakka! Toimitus varastosta välilyyntivarauxin vv. Kerava.
Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähtykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Tarjouksia

Metos Master 3 on tehokas astianpesukone vaativalle käyttäjälle

Metos Master 3 -pöydäalusastianpesukoneet on suunniteltu vaativaan suurkeittiö- ja ravintolakäyttöön. Metos Master 3 -astianpesukoneen ympärille voit helposti rakentaa pieneen baariin, kahvilaan tai päiväkotiin soveltuvan astianpesujärjestelmän käyttämällä yhteensopivia pöytiä, vaunuja ja muita kalusteita.

Koneessa on omavalvontaa helpottava hygieniatakuu, joka varmistaa loppuhuuhtelun riittävän lämpötilan jokaisella pesukerralla. Täysin eristetty kone pitää äänenpainetason alhaalla ja pintalämpötilat matalana. Koneessa on kaksi pesuohjelmaa (2,2 ja 3 min).

Koneen rakenne ja pyöristetyt, saumattomat yksityiskohdat helpottavat koneen puhtaana-pitoa. Irrotettavat pesuvarret on helppo pitää puhtaana. Altaan tilavuus on 17 litraa.

Alkaen 1 999,- e



Metos Master 3

Master 3	Koodi	Mitat mm	Vedenkuumennin	Sähköliitäntä	alv 0 %
MM3	4158811	600x600x850	2,5 kW	230V1~ 3,25 kW 16A	1 999
MM3 DP	4158823	600x600x850	2,5 kW	230V1~ 3,25 kW 16A	2 099
MM3	4158831	600x600x850	4,5 kW	400V3~ 5,1 kW 10A	1 999
MM3 DP	4158843	600x600x850	4,5 kW	400V3~ 5,1 kW 10A	2 099
Koodi					
Pesuaineannostelija	4158277	nestemäiselle pesuaineelle			199

Säästä selkääsi Metos-monitoimivaunulla



Metos T-450 -monitoimivaunu

199,- e

Metos-monitoimivaunu soveltuu keittopatojen ja kuorimakoneiden tyhjennykseen, vihanneisleikkureiden vastaanottoastiaksi yms. aputyöhön.

Se säästää turhia nostoja ja siirtoja. Säädettävä GN-johde, korkeudet 450, 550, 650, 750, 850 mm. Rakenne kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Teräsrunkoiset pyörät Ø125 mm, pyöristä kaksi jarrullisia.

Voit käyttää myös lavavaununa!

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0 %
T-450	2026448	450x550x850	199

Metos astianpesukoreissa täydellinen valikoima koreja eri tarkoituksiin

Korien laidat ovat kaksinkertaiset ja umpinaiset, joten rakenteesta on saatu todella tukeva ja kestävä. Sileät, umpinaiset laidat ovat paitsi tyylikkää, myös hyvät kuivumisen kannalta ja varastoidessa ne estävät pölyn pääsyn astioihin. Korin pohjan avoin rakenne takaa parhaan pesutuloksen.

Metos Nordien-System-korit käyvät kaikkiin markkinoilla oleviin pesukoneisiin ja ne saa tukevasti pinottua kuljetusta ja varastointia varten.

Metos-korien hillityt värit miellyttävät silmää.



17,- e

Kuppi- ja lasikori, harmaa alv 0%
4550000 500x500 mm 17
n. 30 kpl kuppeja/laseja, max. korkeus 70 mm



18,- e

Lautaskori matalille/syville lautasille, sininen
4550004 500x500 mm 18
18/12 kpl lautasia, max Ø 240 mm



18,- e

Välinekori, grafiitinharmaa
4550006 500x500 mm 18
n. 100 kpl välineitä

Kahvia vai erikoiskahvia...

Metos Classic -espressokeitin ja Metos Expobar -papurmylly

Metos Classic on klassisen tyylikäs, vesijohto-verkostoon liitettävä espressokeitinsarja. Auto-maattinen uutostoiminto kostuttaa kahvijauheen ennenkuin painepumppu käynnistyy. DT1-mallissa on yksi valmistusyksikkö, kuumavesi- ja höyryhana. DT1-mallista on saatavana myös omalla myllyllä varustettu keitin. Kulutusta kestävä runko on ruostumatonta ja polttomaalattua terästä. Elektroninen ohjausjärjestelmä, jossa valmistusyksikköä kohden on neljä ohjelmoitavaa annospainiketta. Keittimen päällä on astialämmitys.

Espressokahvipapujen jauhamiseen. Metos Expobar -malli jauhaa 0,6 kg:n siiloon. Annoskoko säädettävissä 5-12 gr. Säiliö läpinäkyvää tummaa muovia, runko polttomaalattua terästä.

1 599,- e



Kuvassa omalla myllyllä varustettu malli, tarjousmallissa ei myllyä.

319,- e



Espressomylly Metos Expobar

Metos	Koodi	Boileri l	Mitat mm	Sähköliitäntä	Vesi/viemäri mm	alv 0%
Mini Control DT1	4157641	6	430x530x430	230V1~2,9 kW 16A	15/12	1 599

Espressomylly	Koodi	Papusäiliö kg	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Metos Expobar	4157655	2	210x355x630	230V1~1,0 kW 10A	319

Metos M100 -kahvinkeitin

Käyttö helpottaen puoliautomaattisessa Metos M100 -keittimessä on vedentäyttöluuku sijoitettu rungon etuosaan. Metos M200 liitetään kiinteästi vesiverkkoon. Keittimisessä on yksi suodatinyksikkö ja kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä. Suodatuskapasiteetti on 18 litraa (144 kahvikuppia) kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia suodatuu 6 minuutissa. M200 automaattikeittimen suodatusmäärä voidaan ohjelmoida halutun kuppimäärän mukaisesti. Toimitus sisältää kaksi lasipannua, suodatinpallon ja kahvin mittalasins.

Metos	Koodi	Kapas. l/h	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
M 100	4157100	18	205x380x465	230V 1~ 2,25 kW 10A	339

Metos-lämpölevyt

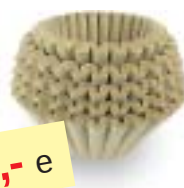
M21 ja M22 ovat termostaattilla ohjattuja lämpölevyjä kahvin tarjoiluun tarkoitettujen lasipannujen lämpösäilytykseen. M21-mallissa on yksi ja M22-mallissa kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
M21	4157160	205x200x75	230V 1~ 0,07 kW 6A	89
M22	4157162	205x380x75	230V 1~ 0,14 kW 6A	119

Suodattimet lopussa?

Tarvikkeet	Koodi	alv 0 %
Lasipannu 1,8 l	4102074	13
Suodatinpaperi 1000 kpl	4103166	18

18,- e



Paperisuodattimet

13,- e



Lasikannu 1,8 l

339,- e



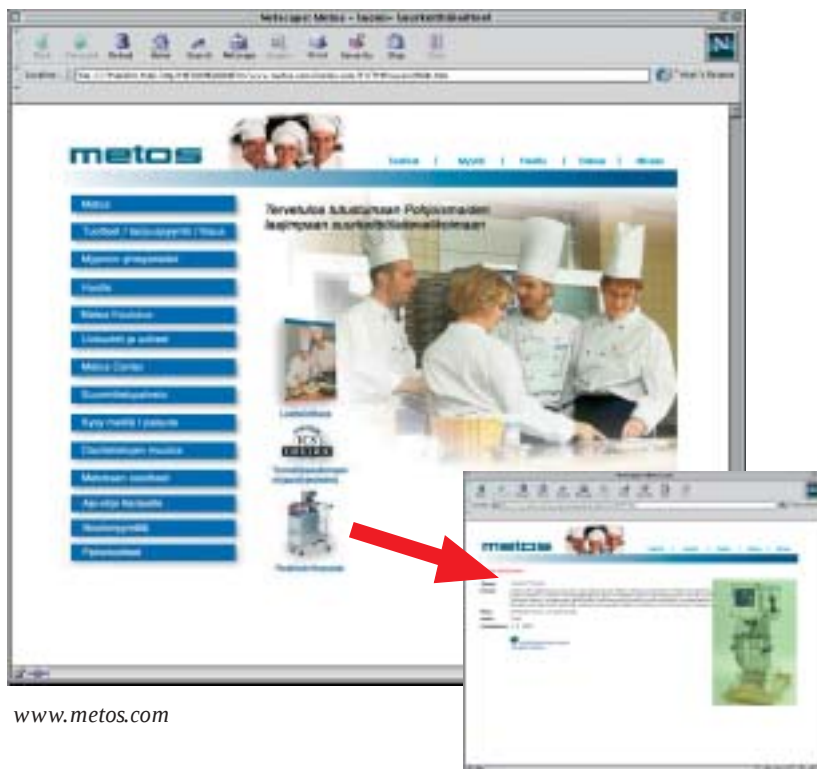
Metos M100

119,- e



Metos M22

Noutomyymälän realisointierät www-sivuille



www.metos.com

Asiakkaiden toivomuksesta olemme laajentaneet www-sivustoamme siten, että sen kautta voi löytää myös noutomyymälästä löytyviä realisointieriä ja muita vastaavia laitteita. Esillä on aluksi pieni otanta noutomyymälän laajasta tarjonnasta, mutta kysynnän ja menekin mukaan kasvatamme sivujen tuotemäärää. Pyrimme päivittämään sivuja aina kun muutoksia tulee, keskimäärin kerran viikossa. Jokaisesta laitteesta löytyy kuva, laitekohtaiset tiedot sekä mistä se on peräisin. Kuva on otettu juuri myytävästä yksilöstä. Laitteet ovat peräisin messuilta, näyttelyistä ja muusta vastaavasta käytöstä. Osa on myös uusia mallinvaihdosten vuoksi poistettavia tuotteita.

Lisäksi sivuilta voi lähettää kyselyn tai tarjouspyynnön kiinnostavista laitteista. Koska laitteita on useimmin vain yksi kappale on tarjoushinta voimassa välimyyntivarauksin.

Tervetuloa noutomyymälään edullisille ostoksille, joko paikanpäälle Keravalle tai Metoksen kotisivuille www.metos.com.

Metoksen noutomyymälän valikoimissa yli 200 tuotetta heti mukaan

Keravan toimipisteen yhteydessä toimivassa nouto-myyvälässä on esillä ammattikeittiön keskeisimmät pienet laitteet ja tarvikkeet. Myymälästä löytyy heti mukaan mm. kahvinkeitin, grillilaitteita, vihannesleikkureita, uuneja ja muita vastaavia tuotteita, jotka asiakas pystyy itse kuljettamaan ja asentamaan. Luonnollisesti pientarvikkeet kuten astianpesukorit, tarjottimet ja GN-astiat kuuluvat myös valikoimaan.

Noutomyymälän yhteydessä toimii myyntivarasto, jossa on esillä Metoksen koestuksista, messuilta ja näyttelyistä palautuneita uuden veroisia laitteita ja kalusteita. Myös tuotevalikoiman uudistuessa poistuvat mallit realisoidaan tämän myyntivaraston kautta

Noutomyymälässämme asioit nopeasti ja vaivattomasti. Samalla käynnillä voit myös tutustua Metos Centeriin.

Noutomyymälän aukioloajat

Arkisin kello 8.30 – 15.00

Maksutavat: Käteinen ja pankkikortti

Käyntiosoite: Ahjonkaare, 04220 KERAVA

(Elisa sivu 115, 00/97) ajo-ohje myös

sivuillamme www.metos.com.

Yhteystiedot: Arto Pietilä, puhelin 0204 39 4481

arto.pietila@metos.com





Uusi laiteteknologia innostaa kokeilemaan. Käytännössä on nyt nähty miten uuden oppiminen antaa uutta puhtia arkiseen keittiötyöhön. Tässä Imatra ja Heinola totesivat, että yhdessä oppii enemmän. Kuvassa Imatran Mansikkalan ja Heinolan Niemelän koulujen keittiöhenkilöstö.

misen jälkeen siirryttiin itse aiheeseen. Tilaisuudessa kerrattiin laitteiden käytön perusasiat, ja mietittiin, miten keittiötoimintaa voidaan tehostaa ja ruokapalvelujen laatua parantaa, jos mahdollista, vielä nykyisestään. Oli mieluisaa olla kuulemassa erittäin antoisaa keskustelua ja kokemusten vaihtoa aiheesta. Tapaaminen oli alku jatkuvalla yhteistoiminnalle ja keittiötoiminnan kehittämiseksi.

Kuulemme mielellämme heistä myös jatkossa. Toivottavasti tämänkaltainen yhteistoiminta rohkaisee myös muita alan ammattilaisia vastaavanlaiseen ajatusten vaihtoon.

Marja-Leena Tuomi

YHDESSÄ OPPII ENEMMÄN

Ammattilaiset kohtasivat Imatralla

Imatran Mansikkalan koulun ruokapalveluhenkilöstö sai kesäkuun alussa vieraakseen heinolalaiset kollegansa Niemelän koulusta yhteisen koulutus- ja keskustelutilaisuuden merkeissä.

Idea koulutustilaisuudesta ja kahden samankäisen ja -kokoisen keittiön henkilöstön tapaamisesta oli Niemelän koulun ravitsemispäällikön **Seija Stockusin**. Hän halusi päästä vaihtamaan ajatuksia keittiötoiminnasta toisen samanlaisessa tilanteessa olevan keittiöhenkilöstön kanssa.

Sekä Niemelän että Mansikkalan koulujen keittiöt ovat valmistuneet vuonna 2000, ja tuottavat ruokapalveluita suunnilleen saman verran. Molempien koulujen ruokatuo-
tanta perustuu metoksen tuotantokonseptiin, jossa tuotannon keskeisimmät valmistuslaitteet ovat Metos Proveno - kombipadat ja Metos System Rational -yhdistelmä-uunit.

Tänä keväänä Seija Stockus otti yhteyttä Mansikkalan koulun ravitsemispäällikköön **Pirjo Sartaseen**, ja ehdotti tapaamista. Kesäkuun alussa heinolalaisten bussi sitten kurvasi Mansikkalan koulun pihalle. Esittäyty-



*Metoksen kouluttaja Marja-Leena Tuomi jakaa käyttökokemuksia Metos Proveno -kombipadalla jo pitkään työskennelleiden ammattilaisten kanssa sekä kertoo uusia vinkkejä uudenaikaisten keitto- ja paistolaitteiden hyödyntämiseen nykyaikaisessa ruokatuo-
tannossa.*

Uutta iloa ruokapöytään!



ilo on joskus pienestä kiinni. Muutama uusi ympyrä, muutama kiepautus värejä ja siinä se on: hilpeä uusi astiasto **ilo**, joka tuo hymyn väkisinkin sekä ruokapöytiin että keittiön puolelle. Kokeile!



ilo on Arabian uusi astiasto suurkeittiöille. Sen perustana ovat tutut suosikit **Kesti** ja **Forte**, joten se on myös mainio ja edullinen tapa olemassa olevan astiaston täydentämiseen.





Tervetuloa Metos Centeriin

Metos Center on alamme laajin myyntinäyttely ja koulutuskeskus. Avoimna kaikkina arkipäivinä kello 8.00-16.00. Ilmoita tulostasi etukäteen 0204 39 4341, niin osaamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.



Esillä ja kokeiltavana paljon uutuuksia. Tule testaamaan kuinka helppoa uusien pikajäähdytys- ja pakastuslaitteidemme käyttö on käytännössä. Laaja mallivalikoima jokaisen keittiön tarpeisiin käsittää myös tunnelimallit.

metos

Metos Center, Ahjonkaarre, 04220 Kerava,
puh. 0204 3913, faksi 0204 39 4360,
www.metos.com, katso kotisivuilta ajo-ohje



MESTAREIDEN KEITTIÖSSÄ