

metos

UUTIS ET

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

2/2013

Kierroksella keittiöissä

Ravintola goto, Rauma

Kaukolankoti, Laitila

Ravioli, Espoo

Ravintola Haikaranpesä, Espoo

Kahvila von Guggelböök, Tampere

Turun Mestariälvi, Turku

Kalmar, Tampere

M/S Finlandia, Helsinki

TEEMA
tarjoukset

Cook-Chill
hylläykä

Energiaa mittaamaan

Tuhdit talvirjoukset



metos UUTiset NRO 2/2013

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Ravintola goto, Rauma
- 8 Kaukolankoti, Laitila
- 10 Ravioli, Espoo
- 12 Ravintola Haikaranpesä, Espoo
- 18 Kahvila von Guggelbö, Tampere
- 26 Turun Mestaripalvi, Turku
- 30 Kalmar, Tampere
- 36 M/S Finlandia, Helsinki

Metos Center ja koulutus

- 40 Käyttökoulutukset
- 41 Energiamittareiden hankinta
- 52 Cook-Chill ja hyllyikä

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 8 Lämpötilat kuntoon
- 16 Astianpesukorit
- 24 Technical Support Center
- 47 Metos Uutiset verkossa
- 48 Pasiin reseptit

Tarjouksia

- 50 Laitetarjoukset
- 46 TEEMA-tarjoukset

Poimintoja

- 10 Asenne ratkaisee
- 45 Erik Mansikka
- 42 100 vuotta ruostumatonta terästä
- 44 Gastro Helsinki 2014
- 45 ELO-säätiö
- 46 Kouluruokakilpailu 2014
- 47 Eero Vottonen



44

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 52 Jurvasen palsta
- 55 Palvelukortti



44



40



44

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

Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4244, juha.jokinen@metos.com. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com, soittamalla 0204 39 13 tai palauttamalla lehdestä löytyvän palvelukortin. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



441 619
Painotuote
PunaMusta

PÄÄKIRJOITUS

Metos on toiminut ammattikeittiöalalla jo yli 90 vuotta. Ruostumattoman teräksen osajasta ja laitetoimittajasta on kasvanut täyden palvelun ammattikeittiötalo. Palvelutuotevalikoimassamme ovat keittiösuunnittelu-, koulutus- ja huoltopalvelut ovat tärkeitä elementtejä asiakassuhteissamme. Asiakkaamme hyötyvät siitä, että voimme tarjota heille sopivia palvelukokonaisuuksia koko ammattikeittiön elinkaaren ajan. Näin keittiöiden kehitykseen ja muutoksenhallintaan saadaan johdonmukaisuutta ja suunnitelmallisuutta.

Nykyaikaisissa ammattikeittiöissä toimiminen vaatii päivä päivältä yhä laajempaa osaamista. Kun toimijan ja palvelujen tarjoajan välinen suhde muuttuu kumppanuudeksi, toimija itse voi keskittyä oman missionsa toteuttamiseen ja ydinosaisensa hyödyntämiseen. Meillä Metoksella päivittäistä toimintaamme ohjaavat edelleen arvomme asiakaslähtöisyys, jatkuvuus ja osaaminen. Yhdessä asiakkaidemme kanssa voimme suunnitella ja toteuttaa sellaiset palvelukokonaisuudet, jotka pitävät ammattikeittiön kilpailukykyisenä jatkuvassa muutoksessa.

Keittiötekniikan kehitys on nopeaa ja jatkuvaa. Se on läsnä toiminnassamme joka päivä. Muun muassa keittolaitteiden ekotehokkuus ja prosessien hallinta ovat kehittyneet harppauksin asiakasvaatimusten ohjaamina. Me Metoksella haluamme olla edelläkävijä ja suunnannäyttäjät tehokkaiden ja menestyvien ruokapalvelujen toteuttajana. Tämän aseman saavutamme parhaiten kehittämällä ratkaisuja yhdessä asiakkaidemme kanssa. Elämme ammattikeittiön arjessa sen avajaisista elinkaaren loppuun. Sen minkä suunnittelemme, osaamme myös kouluttaa ja pitää kunnossa. Palvelutuotteemme ovat tärkeä osa toimintaamme auttaessamme ammattikeittiöitä menestymään.

Toivotan teille menestyksestä syksyä. Ottakaa rohkeasti puheeksi palvelutarpeenne tavatessamme.

Arto Palsio

P.S.

Metos haluaa kiittää kaikkia asiakkaitaan ja yhteistyökumppaneitaan kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksestä uutta vuotta. Postitse lähetettäviä joulutervehdyksiä varten varaamamme rahat lahjoitamme tänäkin vuonna yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Kohteena on Mannerheimin Lastensuojeluliiton Lasten ja nuorten puhelin ja netti.



45



47



18



8

Ravintola go

*tyyliä, tunnetta ja
tekemisen meininkiä*



oto

Janne Herpola (vas),
Teemu Laurell ja
Juha Jokela ovat
gotossa kuin kotonaan.



Vanhan Rauman keskusta on näkemisen ja kokemisen arvoisen paikka. Erityisesti kesä on sesonkiaikaa. Kesäksi 2013 ravintola Goto avasi ovensa idyllisen torin kulmassa. Teema ”hyvää ruokaa itse tehtynä hyvistä paikallisista raaka-aineista” ja mausteeksi reilusti tunnetta tuntuu vetävän hyvin. Goton ovi on käynyt tiuhaan heti ensimmäisistä päivistä alkaen.

Ravintola Goton menestyksellä alulle on varmasti monta pätevää syytä. Hyvä sijainti, laadukas ruokalista ja taustalla kokeneet ammattilaiset ovat kaikki tärkeitä. Kun pöllähdimme kameran ja muistilehtiön kanssa paikalle aurinkoisena kesäkuun aamuna, niin kohtasimme ja aistimme neljännen tärkeän syyn menestykselle. Nykyajan puhekielellä sitä voisi kuvata sanoilla positiivinen pöhinä.

MENESTYKSEKÄS ALKU

Heti astuttuamme sisään huomasimme, että ravintolassa oli tekemisen meininki. Ravinto-

lan ovet eivät olleet vielä tuona päivänä auneet ruokailijoille, mutta keittiössä tehtiin jo töitä tiukalla tahdilla. Selvästikin meneillään oli sprinttikilpailu eikä mikään pitkän matkan käyttäilyjuoksu. Säädimme kameran urheilukuvas asentoon varmistaaksemme, että kuvamme onnistuvat, sillä keittiössä ei kukaan seissyt paikoillaan ja veitset naputtivat leikkuulautoihin kuin konekiväärit tuottaen juuri oikeankokoista ja -näköistä raaka-ainetta päivän annoksiin.

Ravintolapäällikkö Ninni Viitanen toivotti meidät heti ovelta tervetulleeksi ja kahvikupit ilmestyvät eteemme salamannopeasti. Istahdimme keittiön antotiskin eteen korkeille tuoleille







Työskentely keittiöissä sujuu kuin hyvin harjoiteltu rivitanssi. Pienessäkin tilassa annokset nousevat ammattitaidolla. Vasemmalta: Santeri Stenvall, Emmiina Lehtonen, Teemu Laurell ja Juho Jokela.

katsomaan tätä ammattilaisten joka-aamuista työesitystä. "Tsak-tsak-tsak", ääni oli kuin tehdastyössä, mutta tunnelma oli silti kotoinen.

KOMPAKTI KEITTIÖ

Ninni kertoi meille eilisillan olleen pitkä ja tuvan täynnä. Lounasta meni noin 160 ja annoksia kaiken kaikkiaan kolmisen sataa. Ja sama tahti näytti jatkuvan vierailupäivänämme. Ravintolan keskusyksikkö, keittiö, on kooltaan vain noin 3 x 6 metriä. Tämän tilan etulinjaan uppoaa kompakti tehopakkaus, kuusijohteinen SelfCooking Center, jonka alla on pikajäähdytyskaappi. Kokonaisuuden vieressä on Metos Chef 40 kiertoilmahuuuni ja 4-paikkainen induktioliesi. Taustalla on muutama pienempi laite, kuten sirkulaattori. Mainitut laitteet vaativat muutaman neliömetrin, joten kovin paljon tilaa ei jää jäljelle itse tekijämasterille. Heitä hääräsi keittiössä tuona aamuna seitsemän. Voisi siis todeta urheilutermein, että tiivis paketti.

NIMEKKÄÄT JOUKOT GOTON TAKANA

Ravintola Goton maistuvat annokset lähtevät TV:n Top Chef –kilpailusta (2012) tutun Teemu Laurellin ohjaaman tiimin hyppysistä. "Me ollaan koko kööri yhtä vaille raumalaisia", toteaa Teemu. "Siinä kisassa kävi niin, että raumalainen voitti ja porilainen hävisi", hän jatkaa viitaten

niin ikään TV:stä tuttuun kollegaansa Janne Herpolaan, joka on alkujaan porilainen ja oli mukana samassa Top Chef-kisassa. Aloitteija ei ole myöskään Teemun vieressä häärivä Juho Jokela, joka on yksi ravintolan osakkaista.

Pienessä keittiössä pitää olla huumoria, koska homma menee väkisin jo neliöiden puolesta kontaktipeliksi. Jos kaverillinen naljailu meinaa karata käsistä, niin porilaisella Janne Herpolalla on kirjaimellisesti aina ässä hihassa. Keneltäkään ei liene jäänyt huomaamatta, kuka vei jääkiekon SM-liigan mestaruuden 2013 – ja millä tylillä ja asenteella. Onnea vaan Poriin.

Jääkiekko, jopa MM-tason sellainen, on lähellä myös ravintola Gotoa, jonka taustajoukoista löytyvät muun muassa kiekkosankarimme Petri Vehanen ja Janne Niskala.

Ravintolan puolella Gotossa on asiakaspaikkoja runsaat 70. Kabinetiksi voidaan erottaa 20-30 hengen tila. Terassilla on vielä 20 paikkaa. Vierailupäivänämme oli lounaalla mm pyttipannua. Goton menun, jossa oli parsaa, kananmunaa, siikaa, kukkakaalia ja mansikkamaitoa, sai alle neljällä kympillä.

HYVÄT LAITTEET OSAAMISEN JATKEENA

Teemu Laurell joukkoineen on Metos-keittiöön tyytyväinen. "On se huikee peli tuo SelfCooking Center. Sillä on helppo tehdä ja se pitää tuotteen

tasaisena", Teemu toteaa. "Se paistaa todella hyvin ja on monipuolinen", Teemu jatkaa. Gotossa paistetaan myös leipää – itse leivottua, tottakai. Mistä sitten tulee nimi Goto ja kuinka se pitäisi lausua? Tuonhan voisi sivistyneesti ulkomaalaisen ymmärtää "mene sinne" (Go to.), mutta tämä arvas ei osunut oikeaan. "Se on katos vähän niinku, että "oo niinku goton", valistaa Teemu Laurell. Noin siis sanoo raumalainen "ole kuin kotonasi". Tämähän istuu vallan mainiosti Goton liikeideaan: mutkatonta, lämminhenkistä, aitoa tunnelmaa.

Julkiskokit ovat tottuneet vauhdikkaaseen meininkiin ja tietysti myös kameroihin, joten saamme heidät helposti pysähtymään hetkeksi ja ulos Kuninkaankadulle kuvattaviksi. Ulkoku- van otettua kiitämme kauniisti vauhdikasta kolmikkoa ja päästämme heidät takaisin keittiö- töihin, koska asiakkaita alkaa jo pikku hiljaa ker- tyä oven taakse. Kuulemme vielä lähtiessämme Teemu Laurellin jo karhentuneen, mutta yhä kannustavan äänen huutavan keittiöön: "Hyvä äijät, hyvä meidän joukkue, hyvä sali, hyvä, hy- vä, hyvä". Teemulla on edelleen siis kisavaihe- päällä ja matsi käynnissä. Hyvää joukkuepeliä, hyvä meininki. Ei muuta kuin "Go To Rauma" ja kokekaa itse. Torilla tavataan!

Juha Jokinen



Keittiöpäällikkö Juha Laiho on tyytyväinen uusiin ruoankuljetusvaunuihin.

Lämpötilat kuntoon *ruoankuljetusvaunuilla*

Kaukolankodin vanhainkodin keittiö Laitilassa huolehtii kunnan hoitopalvelupuolen aterioiden valmistamisesta. Omien asiakkaiden lisäksi aamiaiset, lounaat ja päivälliset valmistetaan kolmen kilometrin päässä sijaitsevan terveyskeskuksen kahdelle osastolle. Lisäksi keittiö valmistaa, pakkaa ja lähettää kotipalveluateriat kylminä arkisin noin 35-55 ja viikonloppuisin noin 40 kotiateriapalvelun asiakkaille. Jotta myös terveyskeskuksen osastojen asiakkaat saisivat ruoan oikeanlämpöisenä, kunta hankki uudet lämpötilahallitut ruoankuljetusvaunut, joissa kuuma pysyy kuumana

ja kylmä kylmänä.

Kaukolankodin valmistuskeittiössä asiakas-kohtaiset ateriakokonaisuudet kootaan tarjottimille keskitetyn jakelun hihnalla viiden ihmisen voimin. Tämän jälkeen ateriatarjottimet asetetaan uusiin Metos Burlodge RTS CT -vaunuihin.

Vaunun sisällä keskellä oleva väliseinä jakaa vaunun kuumaan ja kylmään puoleen. Kun tarjotin työnnetään vaunuun, sen toinen puoli tarjottimesta jää lämpimälle ja toinen puoli kylmälle puolelle. Näin ateriakokonaisuuden lämpimät ruoat pysyvät lämpiminä ja kylmät kylminä. Kun tarjottimet aterioineen ovat vaunussa, sen

ovi suljetaan ja vaunu kytketään sähköverkkoon noin 15 minuutiksi. Tänä aikana kuumalle puolelle puhalletaan lisää kuumaa ilmaa ja kylmälle puolelle kylmää ilmaa. Näin hihnajaon aikana muuttuneet lämpötilat saadaan korjatuksi ja ne säilyvät määräysten mukaisina koko kuljetuksen ajan aina asiakkaille asti.

Kuljetus tapahtuu perälausturilla varustetulla kuorma-autolla. Nokkamukit ja muut pientavarat toimitetaan samalla kuljetuksella mustissa laatikoissa terveyskeskuksen osastoille. Kuljettaja vie vaunut perille osastoille saakka.



Ruoka on saapunut osastolle maittavana ja lämpimänä.

Hiilikuidusta valmistetut vaunujen ovet ovat kestävä ja kevyet. Ovien antimikrobinen lukitussalpa ehkäisee mikrobien siirtymistä käsien välityksellä.

Osastoilla tarjottimille lisätään leivät ja juomat sekä tarvittaessa lääkkeet. Vaunut palautuvat ruokailun jälkeen astioineen Kaukolankodin keittiöön, jossa ne puhdistetaan ja astiat tiskataan.

HYVÄT VAUNUT JA HYVÄ KOULUTUS

Keittiöpäällikkö **Juha Laiho** on tyytyväinen uusiin ruoankuljetusvaunuihin. ”Tutustuimme vaihtoehtoihin ja Metoksen vaunut ja osaaminen vakuuttivat. Suurin riskihän tässä on vaunujen toimivuus ja huolto, koska ruoka pitää saada toimitettua joka päivä”, toteaa Laiho. Juha Laiho kehuu myös Metoksen koulutusta, joka hänen mielestään huomioi henkilöstön erinomaisesti. Uudet vaunut ja niiden käyttö koulutettiin rauhallisesti ja perusteellisesti asiakkaan ehdoilla. On taito esittää ja perehdyttää uudet asiat siten, että koko henkilöstö ymmärtää millaisesta muutoksesta on kysymys, miksi

hankinta on tehty ja mitä se merkitsee niin heidän oman työnsä kuin palveltavien asiakkaiden kannalta.

Yhtä lailla laitetointajan on tärkeää opastaa henkilöstö alusta asti ottamaan uusista vaunuista kaikki hyöty irti ja käyttämään vaunuja oikein. Vaunujen käyttö sinänsä on yksinkertaista, mutta äärettömän arvokkaita ovat ne käytännön vinkit, jotka kokenut kouluttaja pystyy henkilöstölle antamaan. Vinkkien avulla säästyy monelta turhalta kokeilulta ja mahdolliselta epäonnistumiselta.

OSAAVA JA KOKENUT HENKILÖKUNTA

Juha Laihon ohella Kaukolankodin keittiössä työskentelee kahdeksan vakituista työntekijää. Loma-aikoina ja yllättävissä henkilöstötarpeissa lisäapua saadaan 3-4 vakioapulaiselta. Tutut ihmiset tuntevat talon tavat ja ovat kuin omaa väkeä.

Juha Laiho on työskennellyt Laitilan kunnalla kolme ja puoli vuotta. Aiempi kokemus ravintolapuolelta on antanut hyvät lähtökohdat kehittämään laitteiden ja koneiden kautta kunnallista ruokapalvelua. Hyvänmakuinen ja ravitseva ruoka tarvitsee aina ammattitaitoiset tekijät ja hyvät työkalut. Laitehankinnoissa edetään harkiten pala kerrallaan. Vaunuhankintaa vauhditettiin, jotta ruokien lämpötilat saatiin kohdilleen. Ruokien kuljetettaessa koko ketjun eli valmistavan keittiön, kuljetuksen ja osastotarjoilun on toimitettava, jotta ruoka on mahdollisimman hyvää, kun se tarjotaan asiakkaille. On muistettava, että ruokailu on monelle vanhukselle monessakin suhteessa tärkeä hetki ja tapahtuma siinä arjessa, jota he elävät. Osaavat ihmiset ja nykyaikainen tekniikka luovat hyvät perusedellytykset tuottaa ruokapalvelua, joka jää mieleen ja maistuu kielellä.

Juha Jokinen



Asenne ratkaisee - oppimisessäkin



netään pakasta päällimmäiseksi kortiksi.

Keittiölaitteiden tekninen kehitys auttaa tehokkuustalkoissa parhaan kykynsä mukaan siinä monilta osin myös onnistuen. Investoijia kuitenkin pohdituttaa, kuinka esimiehet ja henkilöstö pystyvät omaksumaan uutta näin isoa määrää ja näin nopeasti. Kannattaako hankkia nykyaikaisia keittiölaitteita, joiden lukuisista ominaisuuksista henkilöstö osaa hyödyntää vain pientä osaa? Vai osaisiko henkilöstö sittenkin enemmän? Tässä ratkaisevaa ei ole ikä, sukupuoli tai kokemus, vaan asenne.

Espoossa sijaitsevan HUS Raviolin Jorvin sairaalan keittiössä työskentelee suurtaloukokki **Hilkka Hamari**. Hilkalle on kertynyt työkokemusta ammattikeittiöissä 46 vuoden ajalta: Näistä 37 vuotta eli vuodesta 1976 hän on työskennellyt Jorvin sairaalan keittiössä. Olisi helppoa veikata, että eläkepäivien jo kohta häämöttäessä Hilkalla menisi sormi suuhun, jos hänen eteensä työnnettäisiin jokin viimeisintä ammattikeittiölaitetekniikkaa edustava keittiölaite tietokoneohjattuine toimintoineen. Mutta mitä vielä. Kun Jorvin sairaalaan hankittiin upouusi monipuolinen VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskus, jonka piirikortilla tuntuu asuvan pieni armeijamaan parhaita keittömestareita asettelemassa ykkösiä ja nollia oikeaan järjestykseen, oli Hilkka Hamari ensimmäisten ja innokkaimpien joukossa ottamassa haltuun uutta apuvälinettä. Hilkkaa ei uusi tekniikka, uuden oppiminen tai muutos totutuissa työtavoissa pelota. Hilkalla on oikea asenne, jossa on kosolti uteliaisuutta jamyönteisyyttä.

Hilkan työuran alkuaikoina keittiössä jauhettiin jauheliha omalla lihamyllyllä. Juustot ja makkarat siivutettiin itse leikkelekoneella. Leivätkin leikattiin viipaleiksi leikkurilla. Perunat kuorittiin tietysti itse ja niin sanottu "kirahvi" upotettiin kaulaansa myöten vanhan pihisevän keittopadan sisällä kypsävään keitokseen tuotteen sekoittamiseksi. Tuo samainen kirahvi on yhä toimintakuntoisena keittiössä.

Noista ajoista on otettu monta pitkä loikkaa nykyaikaisten keittiölaitteiden tekniikkaan. Hyppy saattavat hengästyttää ikään ja sukupuoleen katsomatta ja hyvästä syystä. Mutta jos asenne on kohdallaan, kuten Hilkalla, niin mikään vauhti tai mikään hyppy ei tunnu ylivoimaiselta.

- Hilkka on meidän keittiön kivijalka, toteaa ravitsemispäällikkö Marita Jouttunpää äänestään aitoa kunnioitusta arvokasta työntekijäänsä kohtaan. Hilkan silmät viestivät rauhallista ja vaatimatonta hymyä.

- Ei täällä oikeastaan ole työtä, josta ei tykäisi, toteaa Hilkka.

- Kivahan se on, kun tulee uutta ja saa tehdä ja kokeilla kaikkea. Turha näitä uusia laitteita on pelätä. Ne ovat ihan helppoja oppia. Tällä uudella VarioCooking Centerillä keitotkin valmistuvat nyt todella nopeasti ja laitteen puhdistus on helppoa ja nopeaa, kun reunoihin ei palaa ranttua, luetee Hilkka VarioCooking Centerin hyötyjä.

- Ei uusia laitteita opi, jos ei ole utelias ja oikeasti innostunut, sanoo ravitsemispäällikkö Marita Jouttunpää. Oikea asenne auttaa eteenpäin ja jos laitteet ovat aidosti hyviä, niin niiden ominaisuuksista seuraavat konkreettiset hyödyt ruokkivat innostusta entisestään.

Jorvin sairaalan keittiössä VarioCooking Centeriä käytetään koko ajan monipuolisemmin. Hyvällä ja riittävällä koulutuksella on tuettu henkilöstön oppimista. Kaikki tämä sataa hyötyinä oman keittiön laariin.

Ammattikeittiöalan työnantajien tulisikin ensisijaisesti kiinnittää huomiota työntekijöiden asenteeseen. Ikä ei aina merkitse rapistunutta fyysistä suorituskykyä eikä kokemus kaavoihin kangistumista ja vanhoihin tapoihin takertumista. Tänä päivänä alalla on työvoimaa tarjolla, mutta samaan aikaan pulaa hyvistä tekijöistä. Numeroita tuijottamalla ei välttämättä osu oikeaan. Asenne paljastuu parhaiten kasvotusten ja sitten kun oikeasti aletaan tehdä työtä.

Hilkka Hamarin asennetta kuvaa hyvin hänen haastattelussamme antamansa kommentti: "Tärkeintä on tehdä työtä – kunnolla!". Siinä on meille monelle ajateltavaa. Työ on kuitenkin meille monelle tärkeä asia ja suuri osa elämäämme. Kun kokemusta kertyy pitkältä ajalta samasta työstä, sen hyvä puoli on se, että tekijä harjaantuu erinomaiseksi ammattilaiseksi. Riskinä on kuitenkin eräänlainen jämähtäminen. Ajatellaan liian helposti, että työtä ei voi enää kehittää. Ja kaikki uusi nähdään lähinnä tutun ja turvallisen olotilan järkyttäjänä, josta ei voi seurata mitään hyvää.

Terve uteliaisuus ja innostus oppia uutta on tänä päivänä jokaisen työntekijän tärkeä ominaisuus. Kaikki uusi, jota taukoamatta työrytetytään jos jonkinlaista viestintäkanavaa pitkin, ei tietenkään merkitse mullistavaa kehitysharppausta eteenpäin. Mutta jos asenne estää tutustumasta ja perehtymästä uuteen tai kenties jopa kokeilemasta, niin uusien ajatusten käytännön merkitys jää ikuisiksi arvoitukseksi. Kehitysaskeleet eteenpäin, harvatkin, ovat tärkeitä, koska kun toimintaympäristö kuitenkin muuttuu ja kehittyy, mutta jos me emme muutu, niin liitokset alkavat varmasti natista.

Oikealla asenteella on suuri merkitys toiminnan kehittämisessä. Asenne näkyy parhaimmillaan silmistä kenkiin. Hilkka Hamarin kohdalla tämä toteutuu. Lämpimät silmät viestivät välittämisestä ja halusta ja valmiudesta ottaa vastaan, mitä elämä tuo. Kengissä Hilkalla on koristeina hopeiset sydämet. Asia on päivän selvä. Tämän henkilön minäkin haluaisin ammattikeittiöni töihin!

Juha Jokinen

Työelämä puhuttaa. Nuorille ei ole töitä. Vanhoille ja kokeneille ei ole töitä. Toisaalta todetaan, että työntekijöistä on pulaa. Missä on vika, kun mikään ja kukaan ei tunnu kelpaavan? Taustalla on luonnollisesti taloudellisiakin tekijöitä, mutta investointi työntekijään, jolla on oikea asenne, ei voi olla huono investointi.

Ammattikeittiöala kamppailee monen muun alan tavoin kasvavien tehokkuusvaatimusten viidakossa. Kovienkin tavoitteiden saavuttamisesta seuraava juhlahumu kestää vain hetken, kunnes uusi entistäkin kovempi tehokkuustavoite kää-



Näköalaravintola Haikaranpesä

makuelämyksiä hieman korkeammalla tasolla

Jos uskoo siihen, että hyvä ruokailuhetki muodostuu kolmen hyvän kokonaisuudesta eli itse ruoasta, miljööstä ja maisemista, niin kannattaa käydä kokemassa, millaisen elämyksen kokee näköalaravintola Haikaranpesässä Espoon Haukilahdessa.

Jo vuonna 1968 käynnistynyt ravintolatoiminta jatkuu edelleen tänään vuonna 2012 täysin uudistetuissa tiloissa. Lounas- ja tilausravintolatoimintaa pyritetään nyt jo kolmannen yrittäjä sukupolven perinteikkäässä ohjauksessa.

Näköalaravintola Haikaranpesä sijaitsee Espoon Haukilahden toimivan vesitornin huipulla. Autolla voi ajaa mäen ylös aivan vesitornin juurelle. Kun katsoo tornin juurelta ylöspäin, niin ei uskoisi, että torni on vuodelta 1968. Se näyttää ennemminkin futuristiselta ufolta, lentävältä lautaselta tai suunnattoman suurelta maljalta, josta voisi juoda isompaankin janoon. Sananmukaisesti näin myös tehdään, sillä ravintola Haikaranpesä sijaitsee toimivassa vesitornissa, joten ainakin paikallista vettä on tarjolla enemmän kuin riittävästi. Malja seisoo tukevasti viidellä jalalla: neljä kapeaa jalkaa ympäröivät keskellä sijaitsevaa selvästi paksumpaa jalkaa, jonka sisällä kulkee ravintolan asiakas- ja tavaravirrat.

Alakerran aulatiiloista hissi nostaa asiakkaat tornin huipulle 76 metrin korkeuteen merenpinnasta. Ikkunapöytiä on tarjolla runsaasti, koska ravintolasali on pyöreä kiertäen koko tornin ympäri täydet 360 astetta. Suosituimmat pöydät lienevät meren puolella, mutta ihan mukavat ovat maisemat muihinkin suuntiin.

Selkeällä säällä maisemaa voi ihastella kilometri-kaupalla joka suuntaan. Tätä kannattaakin tehdä kaikessa rauhassa ennen ruokailua, sen aikana ja sen jälkeen. Kesällä pääsee myös ulos. Koska maisemat eivät häviä tai katselemalla kulu, niin pian voikin jo siirtyä ihastelemaan merellistä lounaspöytää. Siinä voikin vierähtää seuraava tovi miettien mistä aloittaisi ja mitä kaikkea maistaisi. Jo kylmässä pöydässä on tarjolla kolmisenkymmentä eri tuotetta kaikille aisteille. Makumatka voi siis alkaa.

- Kaikki pöydän antimet on valmistettu hyvin pitkälle itse hyvistä raaka-aineista. Ainoastaan savustettu kala tulee valmiina, koska emme täällä savusta, kertoo keittiöpäällikkö **Kari Suomi**.

Noutopöytään kuuluvat myös lämpimät ruoat, jotka on siististi tarjolla induktiotasoilla – lihaa, kalaa, lisäkkeitä.

- Nämä ovat helppo pitää puhtaana, kehuu Kari Suomi ja iloitsee siitä, että hauteista nousevasta vetisestä keitetyn veden tuoksusta on päästy eroon.

Maittavan ateriakokonaisuuden kruunaa jälkiruokabuffet, jossa sielläkin on toistakymmentä tuotetta tarjolla juustoista makeisiin herkkuihin. Näköalaravintola Haikaranpesän merellinen ja runsas lounasbuffet on avoinna arkisin kello 11-15 ja viikonloppuisin kello 12-17. Iltaisin ravintola toimii tilausravintolana 10-150 hengen ryhmille.

- Buffetin pitää olla aina näyttävä, oli asiakkaita sitten viisi tai viisikymmentä, sanoo Kari Suomi. Uudesta avokeittiössä on helppo työskennellä ja sieltä on helppo tuoda tuoretta tavaraa esille, kehuu Suomi ja kertoo kalatuotteiden olevan merellisen tyylin mukaisesti erittäin suosittuja.

Perinteikkään ravintolan asiakaskunnassa on asiakkaita, jotka nauttivat jo kolmannessa sukupolvessa ravintolan palveluista. Kun siis mennään ulos syömään hyvin, niin mennään Haikaranpesään. Monet aikuisista asiakkaista ovat käyneet Haikaranpesässä syömässä jo lapsena. Viikolla lounalla käy enemmän liikemiehiä, toki perheitäkin, mutta erityisesti viikonloppuna

Nostetaanko malja vai noustaanko maljaan - kas siinäpä pulma.





Avokeittiöstä on lyhyt matka noutopöytiin. Lämpimät ruoat ovat kuvassa vasemmalla valkoiseen tasoon upotettujen induktiolämpöta-
sojen päällä.





Näköaloihin sopivan ravintolakokemuksen tekijät vasemmalta: Hilikka Terävä, keittiömestari Kari Suomi, ravintolapäällikkö Johanna Keinonen, Jenni Hytönen, Jouni Puustelli.

asiakaskunnassa on paljon perheitä.

Remontin läpikäynneen ravintolan asiakasmäärät ovat kasvaneet. Iltojen tilausravintola-toiminta istuu hyvin yritystilaisuuksien lisäksi muun muassa erilaisille kaveriporukoille. Myös lounasasiakkaiden määrä on kasvanut. Perinteiset joulupöydät ja monet muut juhlat, kuten vappu varataan täyteen jo hyvissä ajoin, kuten on tehty jo monina vuosina.

Ravintola Haikaranpesän omistavan Enres Oy:n toimitusjohtaja **Aimo Bonden**, jolla on peräti 50 vuoden kokemus ravintola-alalta Suomessa, on oikea ihminen vastaamaan, miksi Haikaranpesä menestyy vuodesta toiseen. – Kyllä

se on tuo laadukas noutopöytä, mutta myös valoisat ja tyytyväiset asiakkaat ja miljöö, luettelee Aimo Bonden ja jatkaa kuvaillen: -Kun aamupäivällä katsoo täältä horisonttiin, niin päivä on pelastettu. Asiakkaat arvostavat sitä, että täällä on helppo valita mitä haluaa syödä. Paikka koetaan myös rauhallisena ja kiireettömänä, luettelee Bonden. Haikaranpesässä kannattaakin syödä ajan kanssa ja jättää arjen kiireet viimeistään tornin juurelle.

Jos on vesitorni vaikuttava arkkitehtuurinen kokonaisuus jo ihan sellaisenaan, niin todella vaikuttavan näköiseksi sen saa pimeään tullen uusilla ulkovaloilla. Erilaisia valo-ohjausohjelmia

on useita ja niiden avulla torni voidaan pukea ajanmukaiseen asuun oli sitten syksy, joulukuu tai uusi vuosi.

Sijainti meren läheisyydessä yläilmoissa antaa Haikaranpesän asiakkaille monta syytä tulla uudelleen. Neljä eri vuodenaikaa ja maisemat kaikkiin neljään pääilmansuuntaan johdattelee jo kuuteentoista käyntiin. Sitten voikin aloittaa taas alusta. Johan siinä ajassa ehtii jo maisemakin muuttua. Niin ja jos joulupöytään haluaa juuri tiettyyn ilmansuuntaan, niin hyvää kannattaa aina myös jonottaa.

Juha Jokinen



Runsaasta valikoimasta löytää varmasti mieleisensä jälkiruuan.



Induktiolämpötasot ovat siistit ja energiatehokkaita.



Kouluttaja Marja Leena Tuomi kertoo, että astiapesussa on kaikesta automaatiosta huolimatta edelleen nostamista ja kantamista vaativia työvaiheita. Diagonaalisesti sijoitetut kädensijat helpottavat astiapesukorien siirtelyä, sillä ne pitävät myös täyteen lastatun korin tasapainossa pienellä lihasvoimalla.

Toimiva korivalikoima on olennainen osa keittiöhygieniaa

Astianpesu on yksi keittiön selkeimmistä prosesseista. Toises-tapästä sisään menee likaisia astioita, toisesta purkautuu puhtaita. Kun insinöörit ovat määritelleet puhtaan astian laatuksiteerit, niin homman pitäisi olla työohjeita seuraamalla hanskassa. Niin yleensä onkin, kunhan työvälineet ovat kunnossa. Yksi tärkeä tiskarin apulainen on astiapesukori.

– Olennaista on, että kori pitää astiat hyvin paikoillaan. Lisäksi hyvä kori mahdollistaa vesisuihkujen pääsyn astioihin, ei kerää likaa ja vettä, on kevyt, kestävä ja tukeva, luettelee Metoksen kouluttaja Marja Leena Tuomi tärkeimpiä ominaisuuksia.

Satoja astiapesuosastoja urallaan kouluttanut Marja Leena Tuomi kertoo ilahtuneensa siitä, että kehitystyö ei ole jäänyt pelkkiin pesukoneisiin, vaan myös koreihin on tullut uusia ominaisuuksia. Toistuvia liikkeitä, nostamista ja kantamista sisältävä astiapesu on yksi keittiöergonomian painopistealueita. Täysi lautaskori painaa lähes kymmenen kiloa, joten ei ole ydentekevää miten niitä siirrellään.

– Metoksen lautaskori on erinomainen esimerkki onnistuneesta kehitystyöstä. Piikkien muotoilun ansiosta sama kori käy sekä syvil-

le että matalille lautasille. Tämä säästää pesuosastolla tilaa ja edesauttaa sitä, että oikea kori on aina saatavilla. Toinen hyvä ominaisuus on kädensijojen diagonaalinen sijoittaminen. Täydestäkin lautaskorista saa aina tukevan otteen ilman, että kantajan täytyy jännittää pitääkseen kori tasapainossa.

Keittiön korivalikoimassa säästämällä luodaan usein kustannuspaineita muualle. Koriin mahduttavat 18 lautasta maksavat moninkertaisesti lautaskorin verran ja korikuljetinkoneeseen juuttuvat huonokuntoiset pesukorit saattavat aiheuttaa laiterikkoja ja turhia huoltokäyntejä. Pesukorin hinta on varsin pieni myös työtunnin kustannukseen verrattuna.

– Pääsääntöisesti suomalaisissa keittiöissä on

asianmukaiset korit. Yhtenä kehityskohteena mainitsin jalkalaseille sopivat lokerokorit. Näiden valikoima on todella laaja, joten siitä hankinta ei jää kiinni. Sopiva, ei liian korkea eikä liian matala lokerokori pitää jalkalasiat paikallaan. Saadaan kerralla puhdasta jälkeä ja kalliit lasit pysyvät paremmin ehjinä. Toinen lempivarukseni on painoverkko. Jos tämä puuttuu, niin kevyemmät astiat lentelevät usein pesun aikana minne sattuu ja sitten niitä pestään uudelleen, Marja Leena Tuomi kuvailee.

Muina hyvinä keittiön pikku apulaisina Marja Leena Tuomi mainitsee tippuvesialustat, koreille suunnitellut johdevaunut sekä eri lasikorien tunnistamista helpottavat värilliset korotuskehykset. Pesuosaston varustusta suunnitellessa hän neuvoo käymään prosessin huolellisesti läpi ja miettimään miten tavaravirta saadaan sujuvasti liikkumaan yhteen suuntaan siten, että puhdas ja likainen astia eivät kohtaa.

– Pienessäkin keittiössä tulisi olla vähintään kaksi koria per laji. Näin vältetään turhalta odottelulta, korien sekatäytöltä ja astioiden edestakaiselta siirtelyltä. Korit, joita ei pitkään aikaan tarvita, kannattaa varastoida muualle Marja Leena Tuomi neuvoo, ja kehottaa samalla luopumaan selvästi rikkinäisistä koreista.

– Huonokuntoisten korien oikea osoite on kierrätys. Vanhemmat korit saattavat menettää kovassa käytössä muotonsa ja pullistua pohjasta. Kupukoneessa tällainen vielä menettelee, mutta korikuljetinkoneessa tällaiset ”raskaana olevat korit” saattavat lähteä keulimaan ja jumittaa kuljettimen. Erityinen tarkastelun paikka on lasikorit, jotka kannetaan linjastoon asiakkaiden näkyville. Naarmuton ja ryhdikäs lasikori linjastossa viestittää, että keittiöhygieniä on hallinnassa.

Ja jokerikysymys loppuun – laitetaanko lautainen naama vai kylki edellä tunnelikoneeseen?

– Molemmilla tavoilla tulee puhdasta, jos kone on kunnossa. Metoksen korikuljetinkoneissa käyttöohje kertoo kääntämään korit niin, että lautaset menevät kylki edellä koneeseen. Näin toimittaessa verhot pysyvät paremmin kiinni ja veden kulkeutuminen on vähäisempää. Itse koulutan aina niin, että lautaset laitetaan korikoneeseen naama edellä, jolloin pesusuihkut tavoittavat likaisen pinnan hieman paremmin. Korkeat kappaleet, kuten tarjottimet, GN-astiat ja katelautaset suosittelevat laittamaan kylki edel-

lä, jolloin väliverhojen aukioloaika minimoituu, Marja Leena Tuomi neuvoo.

Ja haastavin artikkeli pesuosastolla on...

– Ehkä nokkamukin kansi. Ergonomisesti muotoiltu jakelukauha tulee hyvänä kakkosena. Näistäkin on toki selvitty. Aina on kori löytynyt ja saatu puhdasta tehokkaasti ja taloudellisesti, Marja Leena Tuomi lupaa.

Juho Mäyry



– Oikein mitoitettut lokerokorit auttavat pitämään herkästi rikkoontuvat lasit ehjinä ja helpottavat pesun lisäksi myös kuljetusta ja varastointia. Pesutuloksen ja käsittelyn helppouden kannalta paras ratkaisu on mahdollisimman hyvin lasin korkeutta vastaava kori.



Ja haastavin artikkeli pesuosastolla on...

– Ruokailuvälineet suositellaan pestäväksi kahteen kertaan – ensin ruokailuvälinekorissa lappeellaan ja sen jälkeen pystyasennossa koriin sijoitetuissa lokerikossa. Kädensijalliset ruokailuvälinelokerikot toimivat pesun lisäksi apuna myös kuljetuksessa ja varastoinnissa.





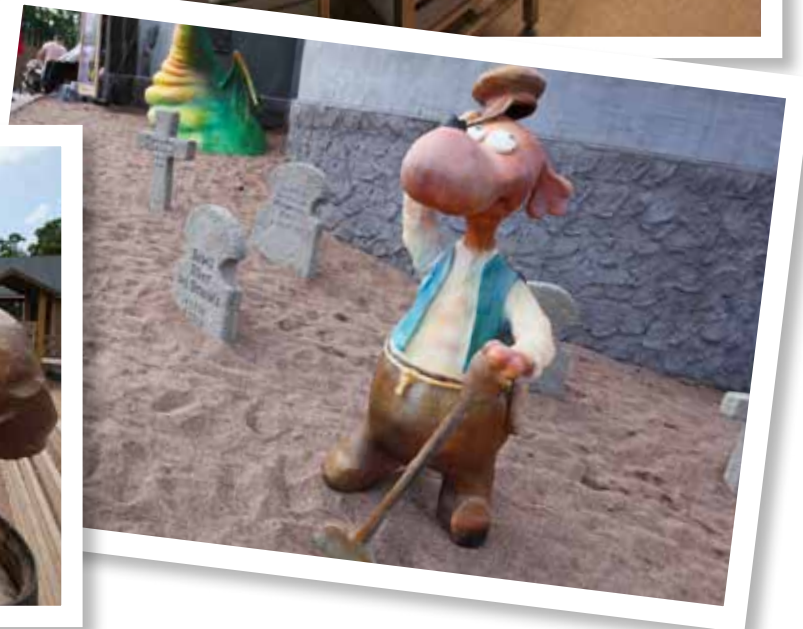
Särkänniemen Koiramäki

*on oma pikku
maailmansa*



Von Guggelböök -kahvilassa, joka sijaitsee osoitteessa Koirakeisarinkatu 8. Pehmeiden vaaleanpunaisen ja -sinisen sävyin värjätys-
sä kahvilassa voi nauttia vaikkapa rouva Fred-
rikan Runebergintorttua ja ihmetellä rakennuk-
sen hienoja yksityiskohtia.

Kahvikupposelle voi Koiramäellä istahtaa myös rustiikkisempaan kahvila Prännäriin. Prännäri-nimi tulee vanhanaikaisesta kahvin-paahтимesta. Koiramäki tutustuttaa perheen pienimmät myös Koiramäen ruokakulttuuriin. Malliannokset on nähtävissä muun muassa ruokasasta räätikklälorasta, sakiasta rokasta, fiinistä puljongista ja äkkiväärästä guggelisopasta.





Koiramäen ravintolapäällikkö Katri Heinämäki Von Guggelböön kahvilan edustalla.

Tampereella sijaitsevan Särkänniemen elämyspuistoon rakennettu Koiramäki avasi ovensa yleisölle huhtikuun lopulla 2013. Miljöö pohjautuu Mauri Kunnaksen kuuluisien ja rakastettujen lastenkirjojen maailmaan. Kirjoja tunteva voikin Koiramäessä astua sisälle keskelle mielikirjansa elämää.

Koiramäki rakennettiin entisen Lasten Eläintarhan tilalle. Koiramäen maatilalla on edelleen monia kotieläimiä, joiden kanssa voi tehdä tuttavuutta ihan lähietäisyydeltä. Maatila-alueen lisäksi kaksi muuta aluetta ovat kaupunki ja Käpälämäki.

Puiston rakennukset ja väri- ja äänimaailma ottavat vierailijan onnistuneesti otteeseensa. Vastaavanlaisia näin pitkälle teeman mukaisesti rakennettuja miljööjä ei suomalaisissa huvipuistoissa ole juurikaan nähty. Varmemmin niitä on löytänyt suurista Eurooppalaisista huvipuistoista. Karkkikaupasta on tehty apteekki, jossa myydään muun muassa etanankuolautetta, leppäkertun pilkkuja, sormenjalkia, metsäluteen leukaluita ja muita jännittäviä rohtoja.

Monien lasten suosikkipaikka lienee Drakulan linna, jossa voi hyppiä, pomppia, kiipeillä, laskea mäkeä tai vain telmiä. Vanhemmat viihtynevät parhaiten finissä Von Guggelböön kahvilassa, joka sijaitsee osoitteessa Koirakei-

sarinkatu 8. Pehmeiden vaaleanpunaisen ja –sinisen sävyin värjättyssä kahvilassa voi nauttia vaikkapa rouva Fredrikan runebergintorttua ja ihmetellä rakennuksen hienoja yksityiskohtia. Suolaisen nälän yllättäessä voi suuhunsa sipaista muutaman lihapyörykän. Iloinen ja palvelualtis kahvilan henkilökunta on pukeutunut siniseen huiviin ja sinivalkoiseihin mekkoihin.

Jos Von Guggelböön kahvila tuntuu liian hienostelulta, niin silloin kannattaa kahvikupposelle istahtaa rustiikkisempaan kahvila Prännäriin. Prännäri-nimi tulee vanhanaikaista kahvinpaahdistimesta. Koiramäki tutustuttaa perheen pienimmät myös Koiramäen ruokakulttuuriin. Malliannokset on nähtävissä muun muassa ruokasasta räätikkäloorasta, sakiasta rokasta, finistä puljongista ja äkkiväärästä guggelisopasta.

Rantakakkaraisenkattua pitkin pääsee katsomaan kotieläimiä. Matkalla on lasten suosikiksi noussut lautta, joka liikkuu köysistä itse vetämällä. Käpälämäellä sijaitsevassa Tassuteatterissa on hauskoja esityksiä. Siellä on myös valtava pyyhittävä seinätaulu, johon mahtuu piirtämään yksi jos toinenkin, ennen kuin tarvitsee pyyhkiä seuraavalle tilaa.

- Koiramäen kahviloiden laitteet toimitti Metos. "Projekti alkoi vuonna 2011. Meiltä mukana oli seitsemän hengen ryhmä", kertoo Koiramäen ravintolapäällikkö **Katri Heinämäki**. "Tämä oli hieno projekti. Kaikki meni oikein hyvin ja Metoksen kanssa oli joustavaa tehdä ja suunnitella", Heinämäki jatkaa. Toimintatapa, jossa hankkija kertoi tarpeet, vision ja tahtotilan

suunnat Metoksen suunnittelijalle, jalosti lopullisista ratkaisuista toimivia. Katri Heinämäki kertoo, että heillä on vielä varaa laajentaa muun muassa ruokatarjontaa. Hänen kokemuksensa mukaan kestää noin kolme kautta, että voidaan varmuudella sanoa, mikä ruokapiste vetää ja miten yleisö ottaa ne vastaan. Katri kertoo, että Koiramäen saama palaute on ollut tähän asti todella myönteistä.

Särkänniemen Elämyspuiston tarjonta on monipuolinen: huvilaitteiden lisäksi alueella on Koiramäki, Delfinaario, Akvaario, Planetaario, Näsinneulan näkötorni ja Sara Hildénin taidemuseo. Tampereen kaupungin omistama Tampereen Särkänniemi Oy työllistää ympärivuotisesti noin sata henkeä. Kesäsesonkina henkilöstömäärä nousee tilapäisesti lähes kuuteen sataan.

Kiireisessä työelämässä on uusien ideoiden esiin kaivamiseksi toisinaan paikallaan poistua oman liiankin tutun työpiirteen tunnelmasta ja herätellä luovuutta aivan toisenlaisessa ympäristössä. Särkänniemen Koiramäki tarjoaa tähänkin tarpeeseen vaihtoehdon: Koirakeisarin kadun päässä sijaitsee Raatihuone, jossa voi mainiosti pitää palaveria tai järjestää kokouksen. Tarjoilu hoidetaan kadun toisella puolella olevasta kahvila Guggelbööstä. Taatusti erilaisessa miljöössä voi syntyä ties kuinka hyviä ideoita, tuskin pelkkiä koiruusia, vaikka Koiramäellä ollaankin.

Juha Jokinen

VarioCooking Center[®] MULTIFICIENCY

Keitä, paista ja friteeraa
kolme kertaa nopeammin!



Kun

- tarvitset paljon suorituskykyä pieneen tilaan
- vaadit laitteelta helppokäyttöisyyttä
- haluat pienentää keittiösi sähkölaskua

niin sinun kannattaa tutustua Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY -ratkaisuun. Käännä keittiösi kasvu-uralle heti ensimmäisestä päivästä alkaen.

Tilantarve: vain n. 1m²

Nopeus: +20 °C – +200 °C vain 90 sek.

Tervetuloa maanlaajuisiin demotilaisuuksiin (Kerava, Oulu, Tampere, Turku, Vaasa, jne.) itse toteamaan, kuinka Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY auttaa keittiötäsi menestymään!

Sovi esittelystä keittiömestari Tobias Heiskanen kanssa,
email: tobias.heiskanen@metos.com, puh: 040 16 77 184

**40% pienempi
energiankulutus!**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com



Metos Technical

tukea tuhansiin tilaan

Metos-ryhmän huoltopalvelut tekevät vuosittain noin 85000 huoltokäyntiä. Huoltokäynnin syy aiheuttaa asiakkaalle pienempää tai suurempaa häiriötä, joten laitteiden toimintakunnon palauttamisella on usein kiire. Koska ammattikeittiöistä löytyy monenlaisia ja ikäisiä laitteita, on kokemus ja osaaminen avainasemassa, jotta laite saadaan nopeasti ja kerralla kuntoon.

Metoksella on Suomessa lähes 100 omaa huoltoasentajaa. Tämän tärkeän asiakaspintatyön taustatukena huoltoasentajia auttavat Metoksen omat tekniset neuvot. Pulmatilanteissa kentällä asiakkaiden luona tilanteen ollessa niin sanotusti päällä, huoltoasentaja saa apua yhdellä puhelinsoitolla. Soittamalla Metoksen teknisen tuen keskuskeskseen (Technical Support Center, TSC) tai tuttavallisesti vain Tessuun, hän saa langanpään yhteen 162 vuotta ammattikeittiölaitteiden teknistä osaamista. Aivan kuten ihmisten hoitamisessa myös laitteiden korjaamisessa ja huoltamisessa kokemus nopeuttaa ja parantaa huoltopalvelua.

Metoksen kansainvälinen teknisen tuen keskus perustettiin vuonna 2002 ja kolme vuotta

myöhemmin vuonna 2005 siihen liitettiin siihen asti omana yksikkönä toiminut kotimaan huollon tekninen tuki. Teknisen päällikön **Kari Willmanin** johtaman yksikön jokaisella teknisellä neuvojalla on omat erikoisosaamisalueensa.

KOKEMUS VARMISTAA TEKNISEN TUEN LAADUN

Metoksen teknisellä neuvojalla on keskimäärin 27 vuoden kokemus ammattikeittiölaitetekniikasta ja laitteiden huoltamisesta.

Työvuosissa mitattuna tällä hetkellä kokeimmalla teknisellä neuvojalla helsinkiläisellä **Hannu Savolaisella** on peräti 47 vuoden kokemus ammattikeittiölaitetekniikasta. Hän aloitti

Metoksella jo vuonna 1966. Tämä tarkoittaa esimerkiksi sitä, että Hannu tuntee jokaisen yhdistelmäunusukupolven, jota Suomessa on myyty. Metos aloitti yhdistelmäunien myynnin Suomessa 1980-luvun alkupuolella, kun yhteistyö saksalaisen Rationalin kanssa käynnistyi.

”Ei tänne Tessuun oikein ketään kokematonta niin sanotusti kadulta voi palkata. Erilaisia laitteita on sen verran paljon”, toteaa Hannu Savolainen. ”Nykyaikaiset laitteet eivät ole enää vain sellaisia, että kytkimestä käännetään ja sitten sen pitäisi lämmetä. Nykyisin teknisen asentajan tulee ensin tuntea, kuinka laitteen kunnossa ollessa tulisi toimia, jotta hänellä on edellytykset se korjata”, jatkaa Savolainen.

”Monesti Metoksen oma huoltoasentaja soittaa tekniselle neuvojalle eräänlaisessa ”lirissä ollaan”-tilanteessa kysyen toisen teknisen henkilön näkemystä, kuinka tilanteesta tulisi edetä”, kertoo Hannu Savolainen. Harvoin huoltoasentaja on tilanteesta aivan ymmällään, mutta yhdessä pohtien nopeutetaan huoltoa ja vika saadaan korjattua nopeammin. Teknisellä neuvojalla on myös käytettävissä kaikki olemassa oleva tekninen dokumentaatio, josta voi olla apua heti paikan päälle.

Eräissä nykyaikaisissa elektronisissa laitteissa on jo varsin mittavat omat diagnostiikkatoiminnot, joilla laite itse kertoo, millainen vika on kysymyksessä. Parhaimmillaan laite kertoo täsmälleen viallisen osan ja jopa neuvoo korjausmenetelmän vaiheittain. Jakoavainta ja ruuvimeisseliä tarvitaan yhä, vaikka niiden rinnalle huollon

ja miten vika ilmentää itseään. Harvojen vikojen aiheuttaja jää kokonaan selvittämättä.

EI AINOASTAAN PUHELINNEUVONTAA

Metoksen tekninen tuki tekee toki paljon muutakin kuin päivystää puhelimen ääressä. He keräävät ja jakavat teknistä tietoa Metoksen eri toimintoille. Tiedotettavaa riittää, koska ammattikeittiölaitteiden tekninen kehitys on todella nopeaa. Tekninen tuki käy myös läpi kaikkien laitteiden teknisen dokumentaation, antaa tukea varaosatoiminnoille ja määrittelee muun muassa kullekin laitteelle varaosapaketteja, joiden saatavuus priorisoidaan korkealle. Ennen kuin uusia tuotteita otetaan myyntivalikoimaan, tekninen tuki varmistaa tuotteiden laadun ja käyttöturvallisuuden. Näihin tarkastuksiin kuuluu myös laitteiden purkamista ja koekäyttöä.

Tekninen tuki vastaa myös huoltoasentajien koulutuksesta. Jokainen Suomessa työskentelevä Metoksen huoltoasentaja istahtaa koulunpenkille vuosittain, tarvittaessa useamminkin. Jatkuva koulutus on ainoa keino pysyä ajan tasalla teknisessä kehityksessä.

Metoksen teknisen tuen tehtäviin kuuluu myös kouluttaa Metoksen kansainvälisiä kumppaneita. Heillä on myös suorat yhteydet eri laitevalmistajiin ja tehtaisiin maailmalla. Näin he itse pysyvät tietovirran etujoukoissa.

Suorat kontaktit lukuisiin valmistaviin tehtaisiin ovat myös nopea väylä antaa teknisistä asioista palautetta suoraan valmistaville tehtail-

lella. Lentokoneesta meidät johdatettiin suoraan bussiin. Bussissa annettiin lasillinen vettä, kypärä päähän ja luotiliivit. Siinä sitten ajeltiin bussilla saattueessa panssaroitu ajoneuvo sekä bussin edessä ja takana valmiina antamaan teknistä tukea keittiölaitteille. Armeijahan marssii vatsallaan, joten tärkeällä asialla oltiin tälläkin kertaa.

Kerran tekimen päällikkö Kari Willman oli huoltokeikalla M/S Radisson Diamond -laivalla, joka oli Raumalla vuonna 1990 rakennettu suuri alumiinirunkoinen katamaraanmatkustaja-alus. Ensimmäinen Kari lensi Tukholman ja Lontoon kautta laivan lähtösatamaan Gibraltarille käsimatkavaranaan muun muassa isoja pesupumppuja ja vaikuttava kasa työkaluja. Ruumaan tavaroita ei voinut laittaa, koska sillä tavalla ne eivät olisi pysyneet lukuisissa koneevaihdossa matkustajan mukana.

Paluulento Suomeen oli suunniteltu Las Palmasista. Huoltotyöt laivan keittiössä sujuivat kuitenkin suunniteltua nopeammin. Tällöin laivan henkilökunta totesi, että Kari saa jäädä laivasta jo aikaisemmin, niin ei tule asiakkaalle niin kaltaiseksi. Niinpä Karia kehoitettiin siirtymään maan kamaralle jo Casablancassa (Marokko). Se siitä Las Palmasin lentolipusta.

Casablancan tullissa vierähti seuraavat neljä tuntia. Tullivirkailijoita epäilytti kovasti millä asialla yksinäinen mies mukanaan repullinen työkaluja liikkui. Pommiako hän tänne oli tullut rakentamaan? Kari tietysti kertoi, millä asialla oli ja kertoi tullessaan laivalla. Asiaa ei helpottanut,

Support Center

teisiin

avuksi ovatkin tulleet esimerkiksi kannettavat tietokoneet ja tekniset huolto-ohjelmat. Joissain laitteissa ei tarvita edes omaa tietokonetta, koska se on jo itse ammattikeittiölaitteessa.

Toisinaan Metoksen tekninen tuki saa yhteydenoton suoraan käyttäjältä. ”Voi olla, että tilanne ratkeaa, kun sanotaan käyttäjälle, että ”avaa vesihana”. Voidaan myös joutua toteamaan, että nyt ollaan tilanteessa, joka on keittiömestarin ydinosamaisalueen ulkopuolella ja paikalle on kutsuttava huolto”, kertoo Savolainen esimerkiksi vaihtelevista neuvontatilanteista.

Lähtötiedot neuvontatilanteesta ovat toisinaan niukat, kuten ”täällä on laite, joka ei toimi”. Silloin liikkeelle pitää lähteä kuin sipulia kuoris, jotta selviää mistä laitteesta on kysymys

le. Tämä ehkäisee muun muassa epidemisten vikojen syntyä ja antaa arvokkaita vinkkejä ja ideoita tehtaiden tuotekehitykselle.

TARINOITA JA TILANTEITA RIITTÄÄ

Pitkäaikaiseen kokemukseen kansainvälisessä toiminnassa mahtuu tietysti paljon tarinoita niin koti- kuin kaukomailtakin. Herra 47 (palveluvuosien määrä), Hannu Savolainen, muistelee, kun hän oli Kosovon keikalla.

- Pristinaan ei voinut lentää, koska venäläiset olivat ottaneet sen lentokentän hieman yllättäen vastuualueekseen, joten määränpää muuttui. Pristiinan läheltä löytyi onneksi toinen laskeutumispaikka Skopje. KFOR-sotilaita oli joka puo-

lella. Tässä kohdassa tarinaa tullimiesten katsah- taessa kohti satamaa, siellä ei ollut enää yhtään laivaa! No, lopulta Kari kuitenkin päästettiin maahan.

Seuraavat puolitoista päivää Casablancassa vierähtivät Karin yrittäessä löytää edes jollain tavalla kelvolliset lentoyhteydet takaisin kotiin. Lieköhän tässäkin tapauksessa jossain vaiheessa soitettu tekniseen tukeen, tuohon paikkaan, josta saa tukea sen tuhanteen asiaan – ja vieläpä vuosien kokemuksella.

Juha Jokinen



Tuotantotilojen siisteys ja selkeys kertoo laadusta. Vasemmalla kypsennetään ja oikealla jäähdytetään.

Turun Mestaripalvi

*laadukasta lihaa
ja maukkaita tuotteita*

Vain viiden kilometrin päässä Turun keskustasta sijaitsee Turun Mestaripalvin tehdas ja upea tehtaanmyymälä. Vuonna 1995 perustetun perheyrittäjien valtteina ovat laatu, joustavuus, kotimaisuus ja ylipäänsä lihaosaaminen. Jos mukaan lasketaan isä Pentti Koiviston kokemus liha-alalla sekä yrityksessä työskentelevät hänen neljä aikuista ja alan itseoppinutta lastaan, niin kokemusvuosia kertyy helposti 100.

Noin 40 henkilöä työllistävän Turun mestaripalvin tehtaanmyymälän valikoima on näyttävä ja runsas. Kaikki liha on suomalaista: sikaa, sonnia, karitsaa, hevosta, hirveä, peuraa. Yritys ostaa kokonaisia ruhoja ja myynnissä on kaikkia ruhon eri osia. Näin ollen myös perheiden lemmikkien ruokalistalle on tarjolla kattava valikoima lihaa jos jonkinlaisiin herkutteluhetkiin. Lemmikeille tarkoitettujen lihatuotteiden määrä ylittää reilusti kahdenkymmenen.

RUNSAS VALIKOIMA

Kotimaista karitsaakin on tarjolla ympäri vuoden. Liha on nuorista yksilöistä, joten miedon makunsa ansiosta siihen on helppo totuttamammankin mieltä. Karitsasta valmistettuja tuotteita on valikoimissa lähes parikymmentä.

Peura puolestaan pilkkoutuu peräti viideksi toista tuotteeksi.

Toimitusjohtaja **Timo Koivisto** kertoo, että tuotteet tehdään niin sanotusti viimeisen päälle. Liha ja laatu ovat Mestaripalville selvästi ja aidosti kunnia-asia. Muun muassa palapaistista ja pihveistä otetaan kaikki kalvot pois. Pienelle ja nopealle yritykselle on muodostunut oma vakioasiakaskunta. ”Meillä valmistetaan tuotteen meidän omalla tyylillä, jonka moni asiakas on ottanut omakseen”, kertoo Koivisto. ”Kun ostetaan kokonainen ruho, joka leikataan osiin, niin myymälän lihamestarien ja lihanleikkaamon lihanleikkaajankin työ on monipuolista ja ammattitaito pysyy yllä”, Koivisto jatkaa. Harvoin kaupoissa enää tapaakaan ammattitaitoista lihanleikkaajaa.

Timo Koivisto kertoo, että asiakkaita riittää



Keittiön helmi on 150-litrainen Metos VarioCooking Center.



Metos SelfCooking Centereillä kypsennetään myös Koiviston Mummon uunimakkarat.



Kun säilytystilaa on tarpeeksi, löytyy jokaiselle tavaralle oma paikkansa ja pöytäpinnat ovat vapaana työskentelyä varten.

niin laadukkaille raakalihavalmisteille kuin valmiimmille tuotteille. ”Kotitekoisten eineksien suosio kyllä säilyy, mutta on ilo huomata että ruuanvalmistukseen käytetään aikaa ja löytyy intohimoa tehdä ja kokeilla kotona myös jotain erilaista”, Koivisto kertoo. ”Tiukkoinakin aikoina asiakkaat säästävät kenties lomareissusta, mutta hyvästä ruoasta ei haluta liikaa tinkiä”, lisää Koivisto.

UUSI EINESKEITTIÖ

Juuri valmistunut uusi eineskeittiö puolestaan vastaa valmiimmaksi jalostetun kotoisen ruoan kasvavaan kysyntään. Mestaripalvin keittiössä Turun alueelle perinteiset rusinamakkarat paistetaan kahdessa suuressa Metos SelfCooking Centerissä. Maistaa kannattaa myös Koiviston Mamman Unimakkaraa, resepti on nyt töissä olevan sukupolven isoäidin muuttamatonta perintöä.

Perinteikkään makkaratuotteen kypsennysvastuun siirtäminen nykyaikaiselle kypsennyskeskukselle on osoitus luottamuksesta laitetta kohtaan. Se ei kuitenkaan ole ainoa uusi keittiölaite, jota ruoka-ammattilaiset kehuvat.

KEITTIÖN HELMI

Timo Koiviston sisko **Johanna Lund** kertoo, että keittiön henkilöstö on antanut keittiön uudelle 150-litraiselle VarioCooking Centerille uuden nimen. ”Se on meidän Helmi”, Johanna toteaa hymyillen. ”Se on todellakin tämän keittiön

ehdoton helmi. Sillä tehdään keittoja, pihvejä ja kypsennetään ohraryynejä. Isotkin määrät valmistuvat Helmellä nopeasti. Jauhelihaa voi ruskistaa 30 kg erissä ja hernekeitto kypsyy painetoiminnolla noin 40 minuutissa. Laitteessa on kätevät kypsennyskorit ja korkealta kallistuva pannu on mukavalla työskentelykorkeudella”, kehuu Johanna.

VarioCooking Centerin vahvuudet ovatkin juuri sen monipuolisuudessa ja nopeudessa. Kun aikaisemmin pizzatäytteen tekoon saattoi mennä parikin tuntia, niin nyt saman työn saa tehtyä noin puolessa tunnissa. Parannukset työergonomiassakin on otettu ilolla vastaan.

MYYMÄLÄ KUIN MAKUMATKA

Myymän puolella valikoiman runsaus on silmiinpistävä. Tarjolla on kylmää ja lämmintä kotoisenoloista ja näköistä ruokaa pizzasta rusinamakkaraan ja kaalikääreistä lihapiirakoihin sekä tietysti raakaliha -ja lihajalostetuotteet. Ja jos jostain tuotteesta haluaa jotain kysyä, niin vastauksen saa varmasti tiskin toiselta puolelta. Täällä tunnetaan myytävät tuotteet. Kaikki on tehty alusta asti itse. Oma valikoimaa on täydennetty muutamien paikallisten pientuottajien perinteisillä herkuilla.

Myymätiloihin on asennettu iso näyttö, jossa esitellään yrityksen tuotantotiloja. Kuvista välittyy tilojen puhtaus, siisteys ja selkeys. Se on osa laadun taetta ja tapaa toimia. Ihan yhtä siistiltä ja selkeältä keittiö näytti myös vierailupäivänämme juuri päättyneen tuotannon jälkeen.

Mitään peiteltävää ei ole. Se luo luottamusta ja viestittää, kuinka yrityksessä toimitaan.

Turun Mestaripalvissa selvästikin oma tekeminen ja tuotteet ovat parasta markkinointia. Monet lähiseudun yritysten työntekijät hakevat lounaansa Mestaripalvin laajasta ja maistuvasta tarjonnasta. Tuttuus, taattu tuoreus, täällä tehty - siinä joitakin Turun Mestaripalvia kuvaavia T-kirjaimella alkavia toteamuksia, jotka saavat varmasti monen meistä kaipaamaan sitä omaa lähilihakauppaa, jos ei muuten, niin vastapainoksi kaikelle tälle digiajalle. Arvasikohan ruotsalaisyhtye Herreys, mihin tämä kaikki johtaa, kun se vuonna 1984 voitti Euroviisut kappaleellaan...oliko se ”Digi-Juu, Digi-Ei” tai jotain sinnepäin. Kohta varmaan puhutaan jo digilihastakin. Olkoon kuitenkin siihen asti liha, jota syömme, hyvää ja laadukasta, kuten on Turun Mestaripalvin liha.

Juha Jokinen

Metos SelfCooking Center® whiteefficiency®

- tehokkuus kohtaa makunautinnon!

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



HiDensity Control®

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



SelfCooking Control®

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



Efficient LevelControl®

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



CareControl®

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

**Automaattiset
kypsennysprosessit
helpottavat työtä ja
optimoivat energian-
kulutuksen!**



**- paras paistotulos
- suurin kapasiteetti
- pienin energiankulutus**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com

Kalmar

*Tampereella lounas
nousee huippulaitteilla*





Metos Nova -tarjoilulinjastosta on rakennettu useasta saarekkeesta koostuva monipuolinen kokonaisuus.



Ravintolasali on valoisa ja ilmava. Täällä voi nauttia lounaan pöytä-lampun alla.

Kalmarin (Cargotec Finland Oy) Tampereen toimipisteen henkilöstöravintolasta ja keittiöstä on rakennuspölyt pyyhitty ja toiminta uusissa upeissa tiloissa on täydessä vauhdissa. Henkilöstöravintolapalveluista vastaa Lentokonetehtaan Ravinto-osuuskunta, joka siirtyi uusiin tiloihin yrityksen muuton mukana.

Ravintolan tehtävä on huolehtia siitä, että talossa lastinkäsittelyratkaisujen parissa työskentelevillä noin 400 ammattilaisella riittää energiaa ja niin sanotusti nostetta, jota tällä alalla sananmukaisesti tarvitaan. Peräti noin kolme neljästä syökin lounaansa päivittäin henkilöstöravintolassa. Miksipä ei söisi. Ruoka on hyvää ja uudet tilat viihtyisät.

Arkkitehtiuri niin rakennuksen sisä- kuin ulkopuolellakin kertoo, että yritys toimii lastinkäsittelyalalla. Tyylikkäästä aulatilasta huokuu myös moderni lentokenttämäinen tunnelma. Vasemmalla puolella on Business lounge ja oikealla puolella Cafe lounge, jossa nuoret, pääosin miespuoliset talossa työskentelevät insinöörit istuskelevat rennosti pukeutuneina aamu- ja lounaskahvilla ajatuksia vaihtaen.

UUDET, TOIMIVAT TILAT

Keittiön toiminta käynnistyi joulukuussa 2012. ”Suunniteltu kahden viikon muutto- ja siirtymisaika uusiin tiloihin lyheni kahteen päivään, joten tekemistä ja soveltamista riitti”, kuvailee ravintolapäällikkö **Paula Tiili** nyt jo rauhallisen tyytyväisenä uuden henkilöstöravintolan näyttävässä ravintolasalissa.

Koko Cargotecin Tampereen uusi toimitalo ei ole vain näyttävä, nykyaikainen ja toimialaa mainiosti ilmentävä. Se on myös ruokapalvelujen näkökulmasta varsin toimiva. Kokoushuoneet on pitkälti sijoitettu keskitetysti yhteen paikkaan keittiön lähelle, joten kahvien ja tarjoilun vieminen niihin on vaivatonta. Yläkerran sauna- ja edustustiloihin on suora hissiyhteys aivan keittiön kulmalta.

Jos on näyttävä rakennuksen sisäntuloa, niin saman voi todeta itse ravintolasalista, jossa riittää korkeutta ja tilaa ylös noin kuuden kerroksen verran. Sisään saliin mahtuisi varmasti jo hyvänkoinen satamanosturi, mutta sen sijaan avaran piazzamaisen ravintolasalin kulmia somistavat kuitenkin neljä jättimäistä kirjoitus-pöytälamppua. Kun katseen kääntää korkeuksiin kohti yläkerroksia, voi nähdä kansainvälisten satamien mukaan nimettyjä neuvotteluhuoneita, jotka muistuttavat värikkäitä kontteja. Ravintolasalin reunalla juoksevat valkoiset kierreportaat niitä varten, jotka haluavat saapua ruokailemaan

tai palata ruokailemasta ilman nostolaitteiden apua.

Ravintolasalin jättimäisestä ikkunapinnasta avautuu satamamainen näkymä raskaine nostureineen. Vettä ei näy eikä laivaa, mutta ne on helppo kuvitella ympäristöön. Alueella voi esitellä, testata ja kokeilla isoja lastinkäsittely-laitteita. Tilaa on.

Ruokasali on tyylikkäästi kohotettu kahdelle tasolle. Ruokailla voi istuen sohvilla tai tuoleilla. Rauhausampaa hetkeä haluaville ikkunoiden lähellä on suojaisia looseja.

RUOKAA TUNTEELLA JA ASIAKKAIDEN EHDOLLA

Lounaslinjasto on näyttävä ja runsas. Lounasvaihtoehtoina ovat kasvis, deli (salaattipöytä ja keitto) sekä yhdestä kahteen muuta pääruokaa. Leivät, salaattipöytä, juomat ja jälkiruoka sisältyvät hintaan. Talon tarjoaman kahvin voi lounaan päätteeksi nauttia aulatilassa. Paula Tiili kertoo, että keveystrendi näkyy. ”Broileri- ja kalaruoat ovat haluttuja. Perinneruokia ei kysytä enää niin paljon”, Tiili kertoo. Ruokaa tehdään ikään kuin tunteella viikko kerrallaan hyödyntäen sesonkia ja ajankohtaistarjontaa. Ruokalista on nähtävissä yrityksen intranetissä. ”Kiertävä lista ei vielä tällä hetkellä ole käytössä. Syksyllä sitä saatetaan kokeilla”, Paula Tiili pohtii.

Keittiössä työskentelee kaksi kokkia. Koko-



Naudanlihacurry valmistuu nopeasti ja helposti.



Metos SelfCooking Centerit ovat keittiön toinen tukijalka. Metos Futuramarvel -painekittokaapilla lisukkeet valmistuvat nopeasti menekin mukaan.



Kuvassa vasemmalta: kokki Vesa-Pekka Lassila, kokki Satu Lehtonen, ravintolapäällikkö Paula Tiili ja tarjoilija Erika Havo

naishenkilömäärä tarjoilijat mukaan lukien on seitsemän. Ravintola on auki maanantaista perjantaihin kello kuuteentoista. Joskus työntekijöiden innovaatiot tulevat vasta iltaisin, ne kun eivät kysy aikaa tai paikkaa. Tällöin työpäivä voi venähtää. Näiden hetkien ravitsemusta varten ravintolasta voi käydä hakemassa pikkusuolaista ja makeaa ja suorittaa maksun itse sähköisesti omalla henkilökortillaan.

KEITTIÖ MUUTTUI MATKALLA

Keittiö on selkeä ja toimiva. Ravintolapäällikkö Paula Tiili ja kokki Vesa-Pekka Lassila pääsivät vaikuttamaan keittiön laitevalintoihin. Keittiöstä oli aluksi tulossa varsin perinteinen patoineen ja paistinpannuineen, mutta Metoksen esittelytilaisuudet ja suunnittelupalvelu antoivat uutta ajateltavaa. Suunnitelmaa rukattiin uusiksi ja lopputuloksesta tulikin hieman toisenlainen. Lämpimän keittiön kulmakiviksi valittiin Self-Cooking Centerit ja VarioCooking Centerit. "Nämä ovat valtavien monikäyttöisiä", toteaa kokki Vesa-Pekka Lassila uusista VarioCooking Centereistä. "Tuolla pienemmällä teemme usein kasvisateriat, keitot ja kastikkeet. Suuremmalla 100-litraisella olemme tehneet muun muassa aivan loistavaa ylikypsää possua, pataruokia, kiisseleitä ja yön yli haudutusta", Vesa-Pekka jatkaa ja kehuu, että mikään ei pala mitenkään eikä ota pannuun kiinni, kun käyttää laitteessa valmiina olevia kypsennysprosesseja.

Haastattelupäivänä VarioCooking Centerit näyttelivät taas pääosia ruokien kypsennyksessä.

Niin naudanlihacurry basmatiriisillä kuin paahdettu paprikakeittokin tehtiin VarioCooking Centereillä.

Kokki Vesa-Pekka Lassila on myös etevä Self-Cooking Centerien hyödyntäjä. "Leipien rapeutusprosessi on hyvä ja grillausta käytämme paljon. Kypsennysmittarilla ohjatut prosessit ovat tarkkoja ja luotettavia. Tämä antaa meille aivan valtavasti aikaa", kehuu Vesa-Pekka.

Keittiön ainut jäljellä oleva liesi on yhden keittoalueen induktioliesi. Painekeittokaappi on puolet pienempi kuin edellisessä keittiössä.

NÄKEMINEN JA KOKEMINEN KANNATTAA

Annetaan Vesa-Pekan kertoa, kuinka VarioCooking Centerit päätyivät keittiöön: "Paula sai postitse tietoa Metos VarioCooking Centeristä. Hän kiinnostui asiasta ja ilmoitti meidän demotilaisuuteen. Demossa sitten tehtiin risottoa. Se näytti todella helpolta, mutta olin varma, että se ei tule onnistumaan, vaan se palaa pohjaan kiinni. Ei se kuitenkaan hämmästykseni palanut. Siitä se lähti. Perinteiset padat ja pannut saivat suunnittelukuvissa lähteä VarioCooking Centerien tieltä."

"Meillä on nyt paljon pienempi hävikki ja tuote on laadukkaampi, koska VarioCooking Centerit ovat niin nopeita, että ehdimme tehdä koko ajan tuoretta tuotetta linjastoon menekin mukaan. Toinen tekee ja toinen täyttää linjastoa", kuvaa Vesa-Pekka työn kulkua uusien laitteiden parissa.

Kaikkea hyvää siis kuuluu Tampereen Kalmarin henkilöstöravintolan keittiöön. Mikäs on uusissa upeissa tiloissa työskennellessä. Aivan kaikki ei sentään sielläkään silti ole aivan uutta. Koska keittiössä leivotaan itse kakut, niin niitä varten laitearsenaaliin kuuluu vielä Metos Karhu yleiskone vuosien, vai pitäisikö sanoa vuosikymmenten takaa. Sillä syntyy hyvä taikina ja tasaisesta automaattisesta paistosta huolehtii Metos SelfCooking Center. Kermat päälle ja tarjolle kabinettiin heti, kun kokki on suorittanut laadunvarmistuksen eli maistamisen.

Koska haastattelua tehdessämme ei ollut vielä mansikka-aika, tyydyimme maittavaan lähtökahviin viihtyisässä loungeissa yhdessä lastinkäsittelyammattilaisten kanssa. Viihtyisää ja innostavaa tämä lastinkäsittely. Onhan niitä lasteja, tosin vähän pienempiä, ammattikeittiössäkkin. Ja onhan Metosellakin oma "koeajorata" sisätiloissa Metos Centerissä. Siellä voi nähdä ja kokeilla ammattikeittiölaitteita ihan tosi toimissa. Se ei ole cargotecia, vaan gastotecia. Tervetuloa! Näkeminen kannattaa aina!

Juha Jokinen

Proveno

Ergonomian ja tuottavuuden uusi aika

- Ergonominen kallistuskorkeus **600 mm**
- Langaton HACCP (lisävaruste)
- Energiankulutuksen mittaus
- 10 - 15 % ekotehokkaampi polyuretaanieristys
- Vesitäyttö padan reunalla
- Selkeä käyttöpaneeli ergonomisella korkeudella
- Laskutila kokonaiselle GN1/1 -astialle toimijalan päällä
- Mekaaniset ja sähköosat suojakoteloitu
- Helposti huollettava
- Cook-Cool & Cool-Cool-toiminnot

TempNet

**Joustavampi ja monipuoli-
sempi kuin koskaan**



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 fax 0204 39 4203

www.metos.com



M/S Finlandia

kahdella kattauksella

Helsingin ja Tallinnan välillä kulki viime vuonna yli seitsemän miljoonaa reittimatkustajaa ja liikenteen ennustetaan yhä kasvavan noin viiden prosentin vuositahtia. Molempien kaupunkien satamat ovat viime vuosina kokeneet laajoja muodonmuutoksia ja yhteenlaskettu kasvu niin risteily- kuin reittiliikenteessä asettaa kaupunkien keskustassa sijaitsevien satamien liikenteen sujuvuudelle suuria haasteita ja myös muuttaa kaupunkirakenteita.

Eckerö Line on aloittanut säännöllisen reittiliikenteen Helsingin ja Tallinnan välillä vuonna 1994. Nykyään Eckerö Line liikennöi tällä reitillä yhdellä autolautalla, m/s Finlandialla. Helsingin Länsisatamasta Tallinnaan kuljetetaan sekä rahtiliikennettä että matkustajia. Laajat matkailupalvelut Virossa kuuluvat myös varustamon risteilytarjontaan.

M/s Finlandia aloitti Helsingin ja Tallinnan välisessä liikenteessä vuodenvaihteessa 2013. Finlandia on alkujaan valmistunut vuonna 2001 italialaiselle varustamolle. Eckerö Line osti aluksen vuonna 2012 ja teetti sille perusteellisen



Keittiö valmistaa kotimaisista raaka-aineista kaiken itse alusta pitäen. Keittiöpäällikkö Roger Sjöblom.

ilmeen- muutoksen. Finlandia nimi tuli yleisöäänestyksen tuloksena. Uusi m/s Finlandia seilaa Suomen lipun alla. Kilpailu Tallinnan ja Helsingin välisistä laivamatkustajista on jatkuvasta kasvusta ja lisääntyvästä kysynnästä huolimatta kovaa. Eckerö Line panostaa ruoan ja viihteen avulla siihen, että 2,5 tuntia kestävä risteilyn aikana laivalla aidosti viihdytään. Vaikka laivamatka on lyhyt, ehtii sen aikana tehdä yllättävän paljon. Suomalaisuudesta on laivalle rakentunut

oma identiteetti. Tämä koskee niin ruokaa, viihdettä kuin sisustusta. Alukseen mahtuu 2000 matkustajaa ja 650 autoa. Finlandialla on kaksi päivittäistä lähtöä molemmista kaupungeista. Tallinnan ensimmäinen vuoro lähtee klo 17.00. Toinen vuoro lähtee klo 23.30 ja on Helsingissä aamulla 07.00. Kaikkien tällä vuorolla kuljijoiden on varattava itselleen myös hyttipaikka. Helsingistä lähdöt ovat vastaavasti 9.00 ja 21.00.



Pub Jätkäsaari on rauhallinen oleskeluravintola, kun taas alakuvassa oleva PubTelakka tarjoaa koko risteilyn ajalle karaokea ja elävää musiikkia.



RAVINTOLA JOKA MAKUUN

Laivalla on kuusi erilaista ravintolaa, kaksi myymälää sekä useita kokoustiloja. Aurinkokantta lukuun ottamatta laivan kaikki ravintolat sijaitsevat samalla kannella. Ruuanvalmistus on keskitetty yhteen pääkeittiöön ja peräkannen kahvilaravintolan yhteydessä toimivaan grillituotteita valmistavaan keittiöön. Kaikki ruuat valmistetaan itse alusta lähtien kotimaisista raaka-aineista eri sesonkien antamat mahdollisuudet hyödyntäen.

Laivan sydän on 400-paikkainen Ravintola Buffet Eckerö. Sen buffetlinjastot tarjoavat ajankohdasta riippuen kahdessa kattauksessa perinteisen loistoluokan meriaamiaisen tai päivällisen. Eli määräsatamassa ei välttämättä heti tarvitse hakeutua ruuan äärelle. Buffet-ravintolan edessä sijaitseva Naissaar-baari on toteutettu shampanjabaari-konseptilla ja se tuo ripauksen ylimääräistä luksusta matkan kulkuun. Listalta löytyy kuohuvien ja aperitiivien lisäksi viinit, erikoiskahvit, makeat leivokset sekä pientä suolaista.

Aivan keulassa oleva Viihderavintola Nosturi rakentuu keulassa avonaisena kahteen kerrokseen näköalaikkunoiden avautuessa menosuunnassa Suomenlahdelle koko tilan korkeudelta. Matka-ajankohdasta ja sesongista riippuen täällä soivat Suomi-iskelmät tai diskomusiikki. Pub Telakka ja Jätkäsaari sijaitsevat vierekkäin kannen keskiosassa. Telakka-pubissa esiintyy viikottain vaihtuva trubaduuri ja torstaisin suomalainen tähtiartisti trubaduurikeikalla. Taiteilijoiden välillä Telakassa menoa siivittää karaoke. Olohuonetyyppinen Pub Jätkäsaari tarjoaa rauhallista nautiskelutilaa hyvien juomien ja laajan olutvalikoiman kera.

Laivan peräkannelle sijoittuva Cafeteria Sata-ma tarjoaa näköalat kahdessa kerroksessa peräallokoon suuntaan. Pitkistä lasikkolinjoista löytyy niin suolaista kuin makeaa ja grillikeittiön listalta voi tilata lämpimän aterian. Salin suuret TV-näytöt toimivat myös mainiosti kisakatsoimoina kansallisille urheilutapahtumille.

Infon viereen laivan keskiosaan sijoittuva Lounge Café on liikematkustajille tarkoitettu tyylikäs kahvila näköalaikkunoihin. Lounge tarjoaa kevyen aamiaisbuffetin tai salaattibaarin vuorokaudenajasta riippuen.

Kaiken kruununa on m/s Finlandian aurinkokansi, jossa sijaitsee 400-paikkainen terassiravintola Bar Laituri. Kantta suojaavat tuuliseinät ja osa ravintolasta on katettu, mutta tietysti viime kädessä viihtyvyyden täällä määrää säiden haltija.

KATSE HORISONTTIIN

Tänään Helsingin ja Tallinnan välistä matkailua värittävät eri medioissa lähes päivittäin puheenaiheena olevat alkoholin tuontiin liittyvät asiat. Työperäinen matkustus ja turismi molempiin suuntiin ovat kuitenkin kaupunkien välisen vaakan liikenteen kasvun tukijalka. Tallinnan ja

Helsingin läheisyys on myös hyvä kilpailuvaltti ajatellen koko Itämeren alueelle suuntautuvaa matkailua. Yrittäjän kannalta tietysti pelkkä volyymin kasvu ei ole tae lisääntyville kate-euroille. Yhä kehittyvät ja monipuolistuvat matkailutuotteet, väestön lisääntyvä vapaa-aika, varallisuus ja laatu-tietoisuus antavat tilaa myös parempikatteisten matkailupalvelujen lisäämiseen reittimatkustamisen rinnalle. Paras kasvu taitaa olla vielä edessä.

Juha Björklund

ECKERÖ KULJETTAA IHMISIÄ JA TAVAROITA

Eckerö Line on yksi vuonna 1961 perustetun Eckerö-konsernin viidestä liiketoiminta-alueesta. Muut konsernin liiketoiminta-alueet ovat Eckerö Linjen, Birka Cruises, Eckerö Shipping ja Williams Buss.

Eckerö Linjen liikennöi Ahvenanmaalta Eckeröstä vastapäätä Ruotsin puolelle Grisslehamniin. Merimatka Ruotsin ja Ahvenanmaan välillä on tässä lyhimmillään matka-ajan jäädessä 45 minuuttiin. Tunnetun Ålandresor-tavaramerkin alla Eckerö Linjen markkinoi Suomen markkinoilla ahvenanmaalaisia matkailutuotteita aina mökkilomista kongressipaketteihin. Konsernin Williams Buss -bussiyhtiö hoitaa Ahvenanmaalla paikallisliikennettä ja vastaa Ålandressorin myymistä kiertoajeluista Ahvenanmaalla ja tilausmatkoista kaikkialla Euroopassa.

Birka Cruises harjoittaa risteilyliikennettä Tukholmasta m/s Birka -aluksella. Tarjonta ulottuu vuodenaikoja painottaen päiväristeilyistä useamman päivän teemaristeilyihin käsittäen laivalla monipuolista viihdettä ja kylpyläpalveluja.



Ravintolapäällikko Jaana Raivio on tiiminsä kanssa rakentanut laivan palvelu- ja tuotevalikoiman matkustajille mieleiseksi.

Pelkästään rahdin kuljetukseen keskittynyt Eckerö Shipping liikennöi omilla ro-ro-aluksillaan Suomen, Ruotsin ja Manner-Euroopan välillä. Tällä hetkellä varustamolla on seitsemän omaa ro-ro-alusta, jotka kaikki kulkevat Suomen lipun alla.



Kahvilan keittiössä valmistuvat myös grilliateriat. Laivakeittiössä kalusteiden ja laitteiden lisäksi myös seinät ja katto ovat ruostumatonta terästä ja osin lattiakin.

Brasserie Kämp sai kesällä uusitun keittiön



Vuoden alussa Kämpissä aloittanut Sauli Kemppainen on uusinnut talon ravintolamaailmaa voimakkaasti vaalien samalla myös vahvoja perinteitä.

Nostalgiaa huokuvan Kämpin ravintolamaailma sai kuluvana vuonna uutta puhtia, kun Saksasta Suomeen palannut **Sauli Kemppainen** otti keittiöpäällikön ohjat käsiinsä. Sauli Kemppainen toteutti Brasserie Kämpissä uudistuksia, joiden jälkeen laitevarustus vastaa paremmin muuttuneen listan tarpeisiin. Hotelli Kämpin katutasossa sijaitsevan Brasserie Kämpin keittiö valmistui alkukesästä. Ravintola on ollut olennainen osa Helsingin Espanadin sykettä jo vuodesta 1887 ja tarjoaa puitteet niin tasokkaalle liikelounaalle kuin iltahetkien hemmotteluun arkena ja viikonloppuisin.

Keittiöpäällikkö Sauli Kemppaisen kädenjälki alkoi näkyä Kämpissä heti alkumetreiltä. Brasserien tarjonnan hän kertoo olevan maukasta, ei liian kikkailevaa ja rehellistä ruokaa ja antaa esimerkiksi variaation kaikille tutusta karjalanpaistista.

Listat ovat luonnollisesti vaihtuneet. On itsestään selvää, että kaikki mitä talossa tarjotaan, on oltava käsialaani. Tämä sisältää Brasserien lisäksi banketit, aamiaisen, huonepalvelun Kämp Span, Yumen ja Kansallissalin ruokatuotteet.

Muutokset ovat näkyneet myös henkilökunnan puolella. Ensimmäisten kuukausien aikana väki vaihtui tiuhaan.

Myös Barcelonan valmentaja valitsee tiiminsä. Kokoonpanoon otetaan ne pelaajat, joiden kanssa tietää pärjäävänsä, Sauli Kemppainen vertaa. Kesällä toteutettujen uudistusten myötä keittiö pystyy mukautumaan lounasmenun, À la carte -annosten sekä suosituksi osoittautuneen sunnuntaibrunssin tarpeisiin. Neljällä uudella induktioliedellä saatiin huiman kapasiteettili-

säyksen ohella parannettua myös keittiön työergonomiaa ja energiatehokkuutta. Induktioratkaisu vähentää ruoanvalmistuksessa vapautuvan hukkalämmön määrää oleellisesti ja pienentää siten myös jäähdytyksen tehontarvetta. Kesällä käyttöön otettu Metos Winston -lämpösäilytysratkaisu helpottaa annosten esivalmistusta ja parantaa annosten laatua säilyttämällä niiden alkuperäisen koostumuksen ja kosteuden. Metos SelfCooking Center -uunitorni on keittiössä varsinaisessa tehokäytössä ja on osoittautunut mukautuvansa hyvin sekä lounasajan suuriin kapasiteettivaatimuksiin että illan À la carte -annosten erityspiirteisiin. Myös uudet Metos-sirkulaattorit ovat olleet Brasserie Kämpissä kovassa käytössä, kun annoksiin on haettu makua pitkällä kypsennysajoilla ja tarkkaan hallituilla lämpötiloilla.

Oulusta kotoisin oleva Sauli Kemppainen ehti työskennellä ennen ulkomaankomennuksiaan muun muassa kotikaupunkinsa Seurahuoneella ja helsinkiläisessä La Cocinassa. Varsinaisen ravintola-alan korkeakoulun Sauli Kemppainen aloitti pestautuessaan alkuvuodesta 2009 berliiniläisen Brandenburg Hof -hotellin yhteydessä toimivaan Die Quadriga -ravintolaan. Sitkeä urastus palkittiin jo samana vuonna arvostetulla Michelin-tähdellä.

Ravintola-alaan perehtyneet toki noteerasivat kyvykkään kokin jo aiemmin, mutta suuren yleisön tuntemaksi Sauli Kemppainen nousi viimeistään kuluvana syksynä, kun hän lupautui Hell's Kitchen Suomi -ohjelman päätuomariksi. Ihan puskan takaa ei MTV3 miestä kameran eteen taluttanut, sillä Sauli Kemppainen teki te-

levisiotöitä sekä Saksassa että Espanjassa. Hell's Kitchen -keittiössä niin sanottu korjaava palaute tulee välittömästi ja kovaa. Moni on kysynyt, onko työskentely ravintolakeittiöissä tuollaista? Hell's Kitchen on raju ja todenmukainen ohjelma. Ei noin aitoa keittiötä ole ennen näytetty suomalaisessa televisiossa. Kaikki tuo mitä ohjelmassa tapahtuu, on jokapäiväistä arkea maailman huippupaikoissa - missä päin tahansa. Sitä voi kysyä keneltä vaan noissa paikoissa paljon työskenneeltä kokilta, Sauli Kemppainen väittää.

Sauli Kemppainen muistuttaa, että ohjelma on onnistunut tavoitteessaan. Sen tarkoituksena on näyttää kovaa arkea nimenomaan huippukeittiössä.

Nyt ei puhuta mistään kahvilasta tai lounaspaikasta, vaan maailman mittakaavassa huippukeittiön filiksestä. Jokainen kokki joka on käynyt kovan koulun maailmalla, tajuaa sen ohjelman todellisuuden.

Hell's Kitchen Suomi nähdään MTV3 -kanavalla perjantaisin kello 21.00. Kun oikein tarkasti katsoo, niin keittiöstä voi löytää samanlaisia Metos-laitteita kuin Sauli Kemppaisen työmaaltakin. Huippukeittiö tarvitsee huippulaitteet.

Nimityksiä Metoksessa

Oskari Markkanen on nimitetty piiripäälliköksi Keski-Suomeen Jyväskylän palvelukeskukseen. Oskari on aiemmin työskennellyt avainasiakaspäällikkönä Keravan toimipisteessä. Oskari on koulutukseltaan keittömestari.



Oskari Markkanen

Olli Vuori on nimitetty ravintolamyynnin myyntipäälliköksi.

Metos Huollossa ovat aloittaneet seuraavat huoltoasentajat: Tomi Linjala Keravalla, Taito Nuutinen Espoossa ja Jussi Majaniemi Seinäjoella.



Olli Vuori

Löydät Metoksen myös Twitteristä, YouTubeista, Vimeoista, LinkedInistä ja Facebookista

Sosiaalinen media on viimeisen vuoden aikana ottanut yhä suuremman roolin myös ammattikeittiöalan viestinnässä. Erityisesti järjestöt ja tapahtumajärjestäjät ovat lisänneet merkittävästi näkyvyyttään Internetin tarjoamissa kanavissa. Myös Metos löytyy tänä päivänä Twitteristä, Facebookista, YouTubeista ja LinkedInistä. Kotisivumme (www.metos.com) on jatkossakin ensisijainen sähköinen palvelukanavamme ja tuotetietojen lähde. Sosiaalisen median työkaluil-

la täydennämme palveluamme hyödyntämällä kunkin kanavan vahvuuksia. Twitterin ja Facebookin vahvuuksia ovat nopeus ja helppo tavoitettavuus. YouTube puolestaan on vakiinnuttanut asemansa videoiden jakelukanavana. YouTube:n lisäksi Metoksella on oma kanava myös videopalvelu Vimeoissa. Metoksen LinkedIn -sivu on englanninkielinen ja keskittyy ammattitaitoa kehittävä tiedon jakamiseen. Löydät sivut seuraavien linkkien takaa – tervetuloa tutustumaan!

www.facebook.com/MetosFinland
www.linkedin.com/company/metos-oy-ab
www.youtube.com/user/MetosGroup
vimeo.com/metos
twitter.com/MetosFinland



Opas neuvoo keittiöitä energiankulutusmittareiden hankinnassa

Ammattikeittiöille suunniteltu energianmittausjärjestelmän hankintaoppaan on kirjoittanut Mikkelin ammattikorkeakoulun lehtori **Teija Rautiainen**.

Kirja sopii perustietopakettiksi niin hankintapäättäjille kuin kaikista asiasta kiinnostuneille ruokapalvelualan ammattilaisille ja opiskelijoille. Oppaassa kerrotaan suomalaisten ammattikeittiöiden sähkön ja veden kulutuksesta, energiatehokkaasta toiminnasta ja kulutuksen mittaamisesta sekä kuvataan mittausjärjestelmän hankinta käytännön kokemusten kautta.

Mikkelin amk hankki kokonaisenergiankulutusmittaavan järjestelmän keväällä 2012.

- Ammattikeittiöihin liittyvistä sähkön- ja vedenkulutuksen mittausjärjestelmistä ei juuri ollut saatavilla tietoa. Tarjouspyynnön laatiminen ei onnistunut ensimmäisellä kerralla, koska ei osattu pyytää tarjoajilta riittävän yksityiskohtaista tietoa, jotta olisi saatu pohja järjestelmien hankintahinnan vertailulle, hankkeen projektipäällikkö, lehtori **Tiina Tuovinen** kertoo.

MITTAUKSIA VIIDESSÄ PAIKASSA

Ravintola Tallin jälkeen hankkeeseen kuuluvat kulutusmittaukset aloitettiin keskuskeittiöllä ja koulukeittiöllä, keskussairaalan ravintokeskuksessa sekä Anttolanhovissa. Sähkön- ja vedenkulutukset saadaan langattoman tiedonsiirron avulla tietokoneelle. Työllistävän vaihe oli se, että tutkimusprojektiin olennaisena osana kuuluva ruokien punnitus tehtiin manuaalisesti. Haasteena kaiken kaikkiaan on se, että tiedon kerääminen lukuisine punnituskineen eri ruoanvalmistuksen vaiheissa häiritsee normaalia toimintaa. Erityisesti kiiretilanteissa tämä saatetaan kokea stressaavana. Tiina Tuovinen haluaa kiittää kaikkia kohdekeittiöitä kärsivällisyydestä ja erittäin myönteisestä suhtautumisesta hankkeeseen.

TUTKIMUS PALVELEE OPETUSTA

Energiakäytön vähentäminen edellyttää käytetyn

sähköenergian ja vedenkulutuksen mittaamista, uusien tavoitteiden asettamista ja toimintatapojen muutoksia. Ammattikorkeakoulu on tiedon jakamisessa avainasemassa. Hankkeen tavoitteena oli hyödyntää kerättyä tietoa heti alkumetreiltä lähtien opetustyössä. Tiina Tuovinen kertoo, että hanke kytkeytyy tiiviisti opetukseen. Kulutusmittauksia tehdään opintojakson tunneilla sekä projektiopinnoissa ja myös opinnäytetöiden kautta.

Kerättyä tietoa voidaan opetuksessa esitellä tuleville ruokapalvelualan esimiehille. Samalla voidaan havainnollistaa erilaisten toimintatapojen vaikutusta sähkön- ja vedenkulutuksiin. Yksi tärkeä seikka on tiedonkeruun systematiikka, joka tulee konkreettisesti tutuksi opiskelijoille.

Vaikka energiatehokkuudesta on puhuttu paljon, on suomalaisista keittiöistä kerätty perustieto kuitenkin melko vähäistä ja osittain vanhentunutta. Näin ollen hankkeelle oli todellinen tilaus.

Ammattikeittiöiden energiankulutuksesta ole-massa oleva tieto on peräisin tutkimuksista, jotka on tehty 1990-luvulla. Käytännössä, toiminta- ja tuotantotavoissa, koneissa ja laitteissa on tapahtunut muutoksia. Se mikä ei ole muuttunut, on se, että se miten keittiöissä toimitaan ja laitteita käytetään vaikuttaa suoraan sähköenergian ja veden kulutuksen määrään, Tiina Tuovinen kertoo.

Kesäkuuhun 2014 kestävä hankkeen yhteistyökumppaneina ovat Mikkelin ammattikorkeakoulu, Mikkelin kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut, Anttolanhovi, Etelä-Savon sairaanhoitopiirin ravitsemispalvelut, Metos Oy Ab ja Jeven Oy. Hanke saa tukea Euroopan sosiaalialan rahastosta (ESR). Lisätietoja antaa lehtori Tiina Tuovinen, p. 040 842 0505, tiina.tuovinen@mamk.fi. Oppaan voi ladata: http://www.mamk.fi/kirjasto/julkaisutoiminta/e_julkaisut



Mikkelin ammattikorkeakoulun lehtorit Teija Rautiainen ja Tiina Tuovinen kertovat, että oppilaitoksen oman mittausjärjestelmän hankintaprosessi toi paljon kokemusta, joka on oppaan myötä muidenkin hyödynnettävissä.

100 vuotta rosteria

ruostumaton teräs amm

Ruostumattoman teräksen, sellaisena kun materiaalin nykyään tunnemme, historia ulottuu 1900-luvun alkuun. Tuolloin Englannissa, Ranskassa, Yhdysvalloissa ja Saksassa tehtiin havaintoja siitä miten teräksen kestävyyttä voitiin parantaa lisäämällä siihen kromia ja muita metalleja. Kehitystyötä tehtiin rinnakkain eri maissa, joten yhtä keksijää, kotimaata tai täysin kiistatonta syntymävuotta keksinnölle ei voida nimetä. Yhtenä syntymäpäivänä pidetään päivämäärää 20.8.1913, jolloin Englannin Sheffieldissä sulatettiin ensimmäinen kaupalliseen käyttöön tarkoitettu erä ruostumatonta terästä. Näiden epävirallisten 100-vuotisjuhlien kunniaksi keräsimme Metos Uutisiin tietopaketin materiaalista, joka tänä päivänä hallitsee ammattikeittiöiden pintoja.

Ruostumattomasta teräksestä puhuttaessa tarkoitetaan seosta, jossa on rautaa ja vähintään 10,5 % kromia ja alle 1,2 % hiiltä. Useimmat materiaalit sisältävät lisäksi nikkeliä. Varsinkin aterimissa teräslaji ilmaistaan usein numeroilla 18/10 tai 18/8. Näillä tarkoitetaan kromin ja

nikkelin prosenttiosuuksia seoksessa.

Ammattikeittiöissä tyypillisimmin käytettävät teräslaadut voidaan jakaa niiden kiderakenteen mukaan. Yleisimmin keittiössä käytettävä materiaali on austeniittinen laatu, jossa on kromia ja nikkeliä. Tämän rinnalla käytetään myös edullisempaa ferriittistä terästä, joka ei sisällä nikkeliä. Näiden laatuojen eron voi itse tunnistaa kokeilemalla niiden magneettisuutta. Pääsääntö on, että austeniittiseen teräkseen magneetti ei tartu. Tosin sekin muuttuu muokkaamalla heikosti magneettiseksi. Tämä selittää sen ilmiön, että lusikan ja haarukan tietyt kohdat saattavat olla magneettisia.

Kolmas keittiöissä käytettävä teräslaji on niin sanottu haponkestävä teräs, joka kuuluu austeniittisiin laatuoihin ja sisältää kromin ja nikkelin lisäksi myös molybdeeniä, joka antaa sille erinomaisen korroosionkestävyyden. Haponkestävää raaka-ainetta käytetään muun muassa patojen sisäpinnoina. Vaikka korroosiokestävyys on selvästi parempi kuin tavallisilla ruostumattomilla teräslaaduilla, ei haponkestäväkään materiaali ole täysin korroosiolta turvassa.

MIKSI RUOSTUMATON RUOSTUU?

Ruostumattomassa teräksessä olevan kromin ansiosta pintaan muodostuu hapen avulla ohut kalvo, joka tarjoaa suojaa korroosiolta. Tämä pinnan passiivikalvo on itsestään korjautuva. Ruostumaan päässyt materiaali voidaan siis usein vielä pelastaa, mikäli vauriokohdat ovat pieniä ja niissä oleva ruoste voidaan poistaa. Itsestään korjautuvan pinnan ansiosta teräspinnoille hionnin tai suojamuovien poiston jälkeen jääneet värierot yleensä tasoittuvat itseksensä.

Ruostumaton teräs – nimestään huolimatta

– voi siis tietyissä olosuhteissa päästä ruostumaan. Vaikka ammattikeittiöt ovat kosteuden ja lämpötilan puolesta haastavia käyttökohteita, on laitteiden ja kalusteiden ruostuminen kuitenkin harvinainen ilmiö. Se vaatii käynnistykseen suojaavan kromioksidikerroksen vaurioitumisen siten, että pinta ei pääse itse korjautumaan reagoimalla ilman hapen kanssa. Tällainen käynnistäjä voi olla kosteissa olosuhteissa pitkään jatkuva altistus syövyttävillä aineilla tai suoloilla. Myös teräsharja tai teräsvilla saattaa käynnistää ruostumisen, kun kyseiset työvälineet kalvon rikkomisen lisäksi jättävät ruostuvaa hiiliterästä pintaan kiinni. Ilmiöstä käytetään nimitystä vierasruoste, koska vain pinnalla oleva hiiliteräs ruostuu.

ELINKAARI ON PITKÄ

Ruostumattoman teräksen valmistus tapahtuu suurissa lämpötiloissa, joten se vaatii runsaasti energiaa. Lisäksi valmistukseen tarvitaan arvokkaita metalleja kuten nikkeliä ja kromia. Ruostumattoman teräksen elinkaari on pitkä, joten se on usein ekotehokkain valinta tuotteisiin, joilta vaaditaan pitkää käyttöikää ja korroosionkestävyyttä. Tyypillinen tällainen kohde on ammattikeittiö. Yhtenä ruostumattoman teräksen etuna on sen lähes 100 % kierrätettävyyttä. Tehokkaan kierrätysjärjestelmän ansiosta yhä suurempi osa vapautuvasta materiaalista saadaan hyötykäyttöön ja merkittävä osa sulattamojen raaka-aineista on kierrätysperäistä.

Ammattikeittiölaiteilla on ollut jo pitkään toimiva kierrätysjärjestelmä, jonka ansiosta keittiöistä vapautuvat laitteet ja kalusteet voidaan toimittaa tehokkaasti ja taloudellisesti sulatettaviksi ja sitä kautta uudelleen kierto. Yksi ruostumattoman teräksen ympäristönäkökoh-

ammattikeittiöissä

Katso laajempi artikkeli aiheesta:
www.metos.com/metosuutiset

tia on se, että materiaali ei vaadi pintakäsittelyä. Tämä vähentää sen ympäristörasitusta sekä valmistuksessa että itse käytössä huoltotarpeen rajoituksessa pintojen puhdistukseen.

PÄIVITTÄINEN HOITO JA PUHDISTUS

Ruostumaton teräs on ammattikeittiössä helpohoitoinen materiaali, joka tarpeen mukaisesti puhdistettuna auttaa varmistamaan halutun hygieniatason. Vaikka teräspinta kestää erinomaisesti myös pitkäaikaista kosketusta veden kanssa, suositellaan pintojen kuivaamista pesun jälkeen. Näin vedessä olevat aineet, kuten kalkki, rauta ja orgaaninen humus eivät pääse kuivumaan pintaan. Nämä ylimääräiset aineet saattavat pitkäaikaisen altistumisen jälkeen tehdä pinnasta kiillottoman ja harmaan. Lisäksi ne tarjoavat tartunta-alustan pölylle, rasvalle ja mikrobeille.

Hankalampia vaurioita, kuten pinnan syöpy-miä poistettaessa joudutaan turvautumaan hankaustahnoin ja -pesimiin ja -sieniin. Pienempien vaurioiden korjausta kannattaa aluksi kokeilla muovisella hankauspesimellä ja siirtyä tarvittaessa järeämpiin puhdistusmenetelmiin. Hyvä keino on kokeilla välineiden tehoa ensin piiloon jääviin kohtiin, kuten esimerkiksi kalusteen takaseinään.

HACKMAN JA METOS PIONEEREINA

Metoksen levysepät hallitsivat ruostumattoman teräksen käytön jo 1920-luvulla ja yritys on ollut yksi ensimmäisistä ohutlevyjen työstön opetelleista tehtaista maassamme. Ensimmäiset Metoksen tuotta materiaalia hyödyntävät tuotteet olivat todennäköisesti elintarviketeollisuudelle toimitettuja työpöytien kansia. Aivan ensimmäisen toimituksen kerrotaan

YLEISIMMÄT RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN PUHDISTUKSEEN SOVELTUVAT AINEET JA MENETELMÄT

SUOSITELTAVIA NORMAALIIN PESUUN

- Pehmeät sienet ja mikrokuituliinat
- Yleispuhdistusaine
- Ruostumattoman teräksen hoitoaineet (erityisesti sormenjälkien poistoon)
- Kloridittomat lasinpesuaineet (erityisesti peilikiiltäville teräspinnoille)

SUOSITELTAVIA TAHROJEN POISTOON JA MUUHUN ERIKOISPESUUN

- Sitruunahappopitoinen pesuaine, (kalkkisaostumille)
- Laimennettu etikka, hajun takia ei kovin käyttökelpoinen (kalkkisaostumille)
- Emäksinen kahvinkeitin puhdistusaine (kahvijäämät)
- Alkoholipohjaiset liuottimet (liimatahrat)

SUOSITELTAVIA ERIKOISPUHDISTUKSEEN, MUTTA KÄYTETTÄVÄ ERITTÄIN HUOLELLISESTI

- Hankaustyyny, hankauspesimet, hankaustahnat, hankauspastat

EI SAA KÄYTTÄÄ

- Hankausjauheet (naarmuttavat pintaa), hopeanpuhdistusaineet (syövyttävät pintaa)
- Suolahappoliuokset (vaurioittavat pintaa ja aiheuttavat ruostumista)
- Voimakkaat hapot (jotkut hapot saattavat syövyttää pintaa)
- Teräsvilla (naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa ruostumista), hiekkapaperi (naarmuttaa pintaa)

menneen OTK:n margariinitehtaalle. Maamme ammattikeittiöt olivat tuolloin vielä kehittymätön toimiala, joten ensimmäiset ruostumatonta terästä olevat kalusteet ja laitteet löysivät tiensä Suomen keittiöihin vasta 1930-luvun puolella.

Pioneerina ruostumattoman teräksen työstämisen opetellut Metos nousi muutaman vuosikymmenen jälkeen maamme suurimmaksi sitä hyödyntäväksi tehtaaksi. Tuolloin vielä harvinaisesta materiaalista tuli Metokselle sekä rikkaus että rasite. Pula-aikoina ruostumattoman teräksen menekki oli jatkuvasti suurempi kuin raaka-aineen tarjonta. Tuontilisenssien puuttuminen hillitsi yrityksen kasvusuunnitelmia.

Ennen Metoksen kehittämää ohutlevyosaamista ruostumaton teräs alkoi valloittaa kotitalouksia keittiövälineiden muodossa. Rohkeana kokeilijana toimi Hackmanin Sorsakosken tehdas. Ensimmäinen materiaali saapui Sandvikilta Sorsakoskelle jo vuonna 1923 ja ensimmäiset aterimet siitä valmistettiin vuoden 1924 alussa. Metoksen ja Hackmanin, kahden pioneerin, tiet kohtasivat vuonna 1994, kun Metos ja Hackmanin suurkeittiöpuoli yhdistettiin, syntyi Hackman Metos Oy Ab. Perinteet ovat kantaneet näihin päiviin saakka, sillä Metoksen kalustetehtas sijaitsee Sorsakoskella ja käyttää Hackman-nimeä.

Juho Mäyry



Gastro Helsinki 2014 tarjoaa näyttävän kattauksen alan viimeisintä tietoa

TARJOILIJA
WAITER 2013

Ammattikeittiöalan ykköstapahtuma Gastro Helsinki järjestetään 19.-21.3.2014 Helsingin Messukeskuksessa. Kesän aikana entistä paremmat tilat saanut Messukeskus on jälleen näyttämönä, kun Suomen ja Itämeren ympäristön ammattikeittiöalan osaajat kohtaavat. Kattavan näyttelyn ohella tarjolla on runsas seminaariohjelma ja tietysti myös alan arvostetuimmat kilpailut. Nähtävää ja koettavaa on kaikille kolmelle messupäivälle, joten tapahtumaan kannattaa varata reilusti aikaa. Metoksen osaston löydät tutulta paikalta pääportaiden vierestä.

VUODEN KOKKI JA VUODEN TARJOILIJA VALITAAN GASTROSSA

Gastro Helsinki -tapahtuman kaksi ensimmäistä

päivää käynnistyvät viimevuotiseen tapaan Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija -kilpailulla. Vuoden Kokki on tuttuun tapaan kolmivaiheinen. Kilpailuun voi hakea marraskuun 2013 loppuun

mennessä. Alkukilpailusta valitaan reseptien ja annoskuvien perusteella 12 parasta kokkia jatsoon. Semifinaali käydään keskiviikkona 19.3. ja itse finaali torstaina 20.3.2013. Vuoden Kokki -kilpailun johtajana toimii tänä vuonna **Eero Vottonen** (G.W. Sundmans). Tarjoilijakilpailu on samoin kolmijakoinen. Ennakkotehtävien perusteella valitaan 12 jatsoon, joista kuusi jatkaa torstain finaaliin. Toista kertaa järjestettävän tarjoilijakilpailun johtajana toimii Ravintolakoulu Perhon Marja Hemmi.

Kilpailut järjestää ELO-säätiö yhteistyökumppaneineen. Kokkilpailun areenalla on kuusi Metoksen laittein varustettua keittiötä. Lisätietoja ja ilmoittautumisohjeet kilpailuihin voit katsoa osoitteesta www.vuodenkokki.fi.

ELO

SEIJA KURUNMÄKI ELO-SÄÄTIÖN JOHTOON

Suomalaista ruokakulttuuria vaalivan ELO-säätiön hallitus valitsi syyskuussa organisaatiolle uuden johtajan. MMM **Seija Kurunmäki** ottaa johtajan pestin vastaan 7. lokakuuta. Omaa yritystään vuodesta 2005 pyörittänyt Seija Kurunmäki on kokenut tekijä ruoka-alan markkinoinnin ja viestinnän saralla. Ura pohjautuu Viikin elintarviketieteen ja elintarvike-ekonomian koulutukseen ja moniin markkinoinnin ja johtamisen lisäkoulutuksiin.

- Aloitin työurani 80-luvulla Keskon kouluttajana ja siirryin sieltä Cultorin leipomo-suurtalouspalvelun kautta Vaasan Leipomoille. 90-luvulla Vaasan Ruispalat -brändin rakentaminen ja kehittäminen oli mieluista tehtävää. Työskentely suuren leipomoketjun myynnin ja markkinoinnin johtotehtävissä elintarvikealan murroksen ja Baltian laajentumisen aikaan oli todella opettavaista aikaa. 2000-luvun alussa aloitin konsulttiurani. Sen aikana on saanut nähdä paljon ja tutustua moniin. Vedin ruoka- ja terveystieteen tiimiä viestintätoimisto BNL EuroRSCG:ssa ja vuonna 2005 perustin oman yrityksen Konseptikehitys Kuule Oy:n. Se tekee ruoka-alan kuluttajatutkimusta ja viestintää. Yrittäjyys sopii pohjalaisuuteeni. Yrittäjäasenne on hyvä pohja kaikkeen työhön.

- Teimme viestintää Valtion rahoittamassa Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma Sre:ssä (2008-2011). Laaja ohjelma kokosi toimijat ensi kertaa kunnolla yhteen. Kun ohjelma loppui, hajanaisuus näytti jatkuvan. Tuosta projektista jäi kipinä jatkaa.

- Vuonna 2009 perustettu ELO-säätiö on päässyt monessa asiassa hyvään alkuun. Sen perusta on hyvä ja visio innostava: Suomalaisen ruokakulttuurin tekijät, näkijät ja resurssit saman pöydän ääressä. Säätiön ympärillä on monipuolisesti erilaisia vaikuttajia. Säätiö luo mahdollisuuden pitkäjänteiseen työhön, jota esimerkiksi hankemaa-ilmia ei taas tue. Siksi tämä työ kiehtoo, Seija kertoo.

ERIK MANSIKKA NÄHDÄÄN LOGOMOSSA, MAAJOUKKUESSA JA TELEVISIOSSA

Maaliskuussa 2013 Vuoden Kokki -tittelin voittanut **Erik Mansikka** ei ole jättänyt kilpailukenttää, vaan jatkaa edelleen Suomen Kokkimaa-joukkueen jäsenenä. Tähtäimessä on vuoden 2014 MM-kilpailut. Erik Mansikka keitti itsensä alan ihmisten tietoisuuteen osallistumalla en-

näytymäiset neljä kertaa Vuoden Kokki -kilpailuun. Syyskuussa selvisi, että turkulainen osallistuu myös MTV3:n Hell's Kitchen Suomi -ohjelmaan. Sitä miten hän sinne pääsi tai joutui mies ei suostu kertomaan.

Jos totta puhutaan, niin Helsinkiin ohjelman nauhoituksiin matkatessa mietin itsekkin, että minnekähän sitä tuli nyt lupauduttua. Ensimmäisen jakson näkeminen jännitti sen verran paljon, että päätin katsoa sen uusintana ja ihan vain yksinäni. Hyvinhän tuosta selvitettiin, eikä se niin kauhealta näyttänyt.

Turkulaisen Logomo Kitchenin keittiöstä vastaava Erik Mansikka kertoo työnsä suolan olevan monipuolisuudessa. Vanhaan konepajamiljööseen rakennettu ravintola kertoo nettisivullaan muuntuvansa tarpeen mukaan rennosta kahvilasta ja lounasravintolasta aina kaupungin parhaaksi yökerhoksi tai korkeatasoiseksi tapahtumaravintolaksi.

Juuri tällä hetkellä on työn alla Leningrad Cowboys -konsertin suunnittelu ja luonnollisesti pikkujoulukausi tuo meille hyvin asiakkaita. Suurimmissa tapahtumissa volyymit ovat satoja annoksia. Ensi vuodelle on myyty yksi illallinen, jossa tarjotaan tuhannelle vieraille kolmen ruokalajin menu lautasilta, Erik Mansikka paljastaa.

Kun Vuoden Kokki -kilpailusta on kulunut puolisen vuotta, on Erik Mansikalla ollut aikaa analysoida omaa tekemistään. Oman kädenjälkensä hän havaitsee muuttuneen parempaan suuntaan.

Trendit tietysti näkyvät kun laittaa neljän vuoden kilpailutyöt rinnakkain. Omat annokseni ovat nyt selvästi modernimpia. Suurin ero on siinä, että nyt pystyn toteuttamaan omat ideani kilpailutilanteessakin helposti, Erik Mansikka vertailee.

Mitä vuosi on tuonut tullessaan? Mitä hyötyä Vuoden Kokki -tittelin voittamisesta on ollut?

No näkyvin muutos on tietysti se, että enää ei tarvitse valmistautua Vuoden Kokki -kilpailuun, Erik Mansikka heittää ensimmäisenä ja luettelee sen jälkeen monta mielenkiintoista tilaisuutta ja kontaktia, joita mestaruus on tuonut tullessaan. Yksi tilaisuus nousee Erik Mansikan listalla ylitse muiden. Kertoisiko tämä, että suomalainen ruokakulttuuri on ottanut jälleen yhden askeleen eteenpäin.

Päysin kokkaamaan rippijuhliin. Olivat selvittäneet numerotiedustelusta yhteystietoni ja kyselivät, että oletko sinä se Vuoden Kokki ja tulisitko meille keikalle. Ensin ajattelin, että tehdään perinteiset voileipäkahvit, mutta mitä vielä. Tein juhliissa kolmen ruokalajin menun. Todella hieno tilaisuus, josta jäi hyvä mieli.



Erik Mansikka on tottunut pitämään monta palloa ilmassa samaan aikaan. Kilpailujen hän kertoo tuoneen hyviä kontakteja, mielenkiintoisia työtilaisuuksia ja myös varmuutta päivittäiseen työhön.

Logomo Kitchenin monipuolisuus heijastuu Erik Mansikan mukaan positiivisesti myös päivittäisiin työtehtäviin. Ammattitaitoa voi pitää hyvin yllä, kun keittiöstä lähtee kaikkea aina fine diningista satojen vieraiden bankettitilaisuuksiin.



Seija Kurunmäki aloitti lokakuussa ELO-säätiön johtajana



Kuvassa kouluruokailukilpailu 2012 voittajajoukkue Korpilahdelta.

Kouluruokakilpailu 2014 houkuttelee alan taitajia Gastroon



Toista kertaa järjestettävän Kouluruokakilpailun säännöt ja kilpailukutsu julkaistiin elokuun lopussa. Finaali käydään Helsingin Messukeskuksessa Gastro Helsinki -messujen yhteydessä, perjantaina 21.3.2014. Kilpailijatiimit valmistavat ateriakokonaisuudet 15 henkilölle. Tuomaristossa on edustettuina koululaisia, opettajia sekä eri alan päättäjiä. Voittajatiimi matkaa palkintomatkalta Brysseliin. Raaka-ainekustannuksille on annettu raamiksi 1 euro / ateriakokonaisuus, jotta saatuja reseptejä voidaan oikeasti myös hyödyntää koulukeittiössä.

Tapahtuman järjestävän Campbell Soup Finland Oy:n myyntipäällikkö **Jaana Korkeila-Längsjö** korostaa, että kyseessä on sekä ammattitaito- että reseptikilpailu. Joukkueiden reseptit jaetaan vapaasti kaikkien koulujen käyttöön. Viime kerralla kerätty materiaali sai hyvän vastaanoton.

Resepteissä löytyi totutulla tuotenimellä ihan uusia makuja. Olemme vieneet maakuntiin askastilaisuuksissa kilpailuresepteillä tehtyä ruokaa. Positiivinen suhtautuminen kilpailuun ja siitä syntyneihin resepteihin on ollut erittäin konkreettista. Kuntien ja kaupunkien keittiöissä kilpailureseptikalla on tehty ensimmäisen puolen vuoden aikana yli 450 000 annosta.

Säännöt osoittautuivat viime kerralla toimiviksi, joten samalla konseptilla jatketaan myös vuonna 2014. Ilmoittautumisajan päätyttyä, 15.11.2013, esiraati maistaa ja valitsee loppukilpailuun viisi kolmihenkistä joukkueutta. Finalistit julkaistaan tammikuun alussa, joten joukkueille jää hyvin aikaa harjoitteluun. Jaana Korkeila-Längsjö kertoo tapahtuman esikuvan olevan Ruotsissa, jossa Lantmännen Cerealia AB on jo useamman vuoden ollut järjestämässä

vastaavanlaista kilpailua.

Suomen kilpailulla tavoitteemme on nostaa esille kouluruuan ammattilaisia sekä kouluruuan kunnioitus sille kuuluvalla tasolla. Kouluruoka on osa ruokakulttuuria. Terveellisyys ja hyvät pöytätavat ovat osa jokaisen lapsen kasvua. Koulussa tarjottava ruoka on meille kaikille tärkeä asia.

Vuonna 2012 tapahtuma sai liikkeelle 30 joukkueutta. Järjestäjät uskovat, että Brysselin palkintomatkaa tavoittelevia joukkueita ilmoittautuu nyt enemmän. Finaali käydään Metoksen varustamissa kilpailukeittiöissä, samalla näyttämöllä, jolla ratkaistaan päivää aikaisemmin Vuoden Kokki -kilpailun voittaja. Kouluruoka 2014 -kilpailun Ilmoittautumisohjeet, aikataulut ja muut lisätiedot voit katsoa osoitteesta www.parempaakouluruokaa.fi.

Syyskuussa vietettiin huippukokkien työpaikkojen vaihtoviikkoa, kun Ravintola Sasson keittiöpäällikkö **Eero Vottonen** (Vuoden Kokki 2012) siirtyi Ravintola G.W. Sundmansiin. Bocuse d'Or -kilpailuun valmistautuva **Matti Jämsén** jatkaa edelleen G.W. Sundmansin keittiöpäällikkönä. Eero Vottonen tuli vahvistamaan entisestään ammattitaitoista keittiötiimiä ja toimii **Matti Jämsénin** aisaparina. Eero Vottonen tilalle Sassoon nimitettiin **Mika Palonen**. Kolmikolla riittää meriittejä, sillä kaikki ovat hankkineet itselleen Vuoden Kokki -tittelit ja Mika Palonen ja Matti Jämsén ovat edustaneet maatamme Bocuse d'Or -kilpailussa.

Haastatteluhetkellä Eero Vottonen oli ehtinyt työskennellä G.W. Sundmansin keittiössä tasan viikon. Perinteikkään ravintolan perusfilosofian hän tiivisti seuraavasti:

- Kunnioitamme pääraaka-aineita. Lihan ja kalan käsittelyyn paneudutaan huolella. Sen eteen nähdään vaivaa ja käytetään paljon käsi-työtä. Itse olen tästä haasteesta innoissani, sillä se antaa loistavan mahdollisuuden kehittää kilpailutuotetta ravintolaympäristössä, Eero Vot-



Eero Vottonen rohkaisee uusia yrittäjiä ja vanhoja konkareita lähtemään Vuoden Kokki -kilpailuun.

Eero Vottonen G.W. Sundmansiin

tonen iloitsee.

Edellisessä työpaikassa Eero Vottonen joutui todellisen tulikokeen eteen, kun toiselta omistajalta Royal Ravintoloille siirtynyt Sasso otettiin haltuun ja uudistettiin perusteellisesti. Keittiöpäällikkönä hän sai osallistua avajaisten koko kirjoon aina keittiölaitteiden valinnasta listojen tekoon ja henkilökunnan rekrytointiin.

- Näin jälkikäteen voi sanoa, että hauska ja opettavainen kokemus, vaikka menikin selvästi oman mukavuusalueen ulkopuolelle. Sasson-tyyppinen ruoka ei ole ihan vahvinta aluetta, mutta hyvinhän tuosta selvitettiin ja hengissä ollaan, Eero Vottonen kertoo pilke silmäkulmassa.

Kilpailut ylläpitävät ammattitaitoja ja kehittävät suomalaista ruokakulttuuria

Vuonna 2012 Vuoden Kokki -tittelin voittanut Eero Vottonen pitää kilpailuvirettään yllä toimimalla kyseisen kilpailun johtajana. Haastatteluhetkellä hän jännitti sitä, kuinka lokakuun alussa alkava ilmoittautuminen saa joukkoja liikkeelle. Finaali käydään Gastro-messujen yhteydessä ja voittaja ratkeaa torstaina 20.3.2014. Viime vuonna karsintojen osallistujamäärä kääntyi nousuun ja toivon, että sama kehitys jatkuu. Kehotan kaikkia uusia kokkeja ja myös aikaisemmin kilpailuun osallistuneita lähtemään rohkeasti mukaan kokeilemaan omaa osaamistaan: Miehiä, naisia, nuoria, vanhoja, pääkaupunkiseudulta ja muualta Suomesta. Mitä laajempi

osanottajajoukko saadaan aktivoitua, sen korkeammaksi taso ja sitä myötä tapahtuman arvostus nousevat, Eero Vottonen rohkaisee.

Vauhtia suomalaisen kokkikulttuuriin Eero Vottonen kävi hakemassa Norjasta. Pohjolan ainut öljyvaltio ponkasi aikanaan vauhdilla maailman kokkieliittiin. Nousu ei ollut sattumaa, vaan määrätietoisien työn tulosta.

- Kävimme katsomassa Norjan Bocuse d'Or -karsintoja ja olin todella vakuuttunut näkemästäni. Kuka tahansa kuudesta kilpailijasta olisi ollut hyvä kandidaatti loppukilpailuun. Kaikesta näki, että arvostus ja kaikenlainen tapahtuman ympärille rakennettu hypetys oli ihan eri tasolla kuin meillä. Suomessakin on menty oikeaan suuntaan, mutta matkaa vielä on. Norja on meille hyvä mittapuuh, Eero Vottonen heittää.

Vuoden Kokki -kilpailu onnistui Eero Vottonen mukaan tänä vuonna niin hyvin, että sama peruskonsepti toimii myös vuoden 2014 tapahtuman pohjana.

Vuoden Kokki- ja Vuoden Tarjoilija -kilpailujen luonteva yhteensovittaminen onnistui hyvin ja se määrittelee nytkin perusraamit toiminoille. Tehtävät alkavat pikkuhiljaa hahmottua. Myös yllätystehtäviä on takuuvarmasti luvassa. Mutta niistä en kerro tässä vaiheessa enempää - muutenhan ne eivät olisi yllätyksiä, Eero Vottonen hymyilee.

Metos Uutiset nyt myös verkossa

Vuodesta 1950 ilmestynyt Metos Uutiset on saavuttanut vankan aseman ammattikeittiöalan tiedonjakajana. Käsissäsi olevan, perinteisen paperiversion rinnalle olemme avanneet sähköisen Metos Uutiset -sivuston. Kahden rinnakkaisen julkaisun avulla parannamme asiakasviestintäämme ja pystymme jatkossa kertomaan asioista entistä ajankohtaisemmin. Digitaalinen jakelu parantaa myös lukijoiden mahdollisuuksia kommentoida artikkeleita ja jakaa niitä eteenpäin. Käy tutustumassa sivuihin osoitteessa www.metosgroup.com.





PATAKUKKOA JA JUUREKSIA ANNA. LÄMMIN CHILI-SUKLAAVANUKAS JA KYLMÄ VALKOSUKLAA-APPELSIINIMOUSSE.

Wikipedia osaa kertoa seuraavaa: "Muikku (*Coregonus Abula*) on siikojen sukuun kuuluva 5-20 senttimetriä pitkä lohikalalaji. Muikku elää parvina Euroopan pohjoisosien järvissä ja itämeren laimeimmissa reunaosissa. Muikku on Suomen sisävesien ammattikalastajien tärkein saaliskala"

Muikun arvostuksesta Suomessa kertoo EU:n nimisuojaajärjestelmän piiriin Lapin poron ja Lapin Puikulaperunoiden joukkoon päässeet pienet pehmeäruotoiset muikkuserkukset Kitkan viisas ja Puruveden muikku.

Pehmeäruotoiset sekä pienet muikut paistuvat perinteisesti pan-

nalla voissa rapsakoiksi kullankeltaisiksi herkkupaloiksi. Kovempi-ruotoiset lajitoverit taas muhivat leivinuuneissa kukoiksi. Todelliset herkkusuut odottavat järvesien viilenemistä ja muikun kutua hienosta mädistä haaveillen.

Omat muikkumuistelot sijoittuvatkin juuri muikun kutuaikaan. Mäntyharjun kirkasvetisen Enonveden viilenenyt alle viiden asteen, riennettiin joukolla mökille uittamaan muikkuverkkoja mahtavat saaliit ja mädin kiilto silmissä. Pitkin kylmää talvea sitten nautittiin lämpimistä patakukoista ja joulupöydässä odotti joskus pieni, joskus suurempikin kulho Enonveden omaa "kaviaaria".

Tällä kertaa valmistamme muikuista Self Cooking Centerin matalalämpökypsennysprosessilla patakukkoa. Väriä annokseen antaa Multibaker-pellillä klassisia Annan

perunoita mukaillen valmistettu juureksia Anna. Jälkiruoaksi valmistamme viilenevän syksyn lämmikkeeksi Proveno-padassa lämmintä chili-suklaavanukasta. Jälkiruoan piristykseksi hyödynnämme vielä Metoksen uutta jäsentä Metos Softjet -pakastekutteria, jolla valmistamme kylmän appelsiini-valkosuklaa moussen. Joten ei muuta kuin hommiin!

PATAKUKKO

Metos SelfCooking Center

2,5 KG MUIKKUJA
400 G SIAN KYLKISIIVUJA
150 G SIPULIKUUTIOITA
PIPPURIA
SUOLAA
KUOREEN:
2 L RUISIAUHOJA
8 DL VETTÄ
¾ DL ÖLJYÄ
SUOLAA
VOITELUUN VOISULAA

Sekoita yleiskoneessa kuoren ainekset taikinaksi. Huuhtelee muikut mahdollisimman kylmässä vedessä. Lado puolet muikuista graniit-

tiemaloituun GN 1/1-40 vuokaan. Lado päälle puolet kylkisiivuista sekä puolet sipulista. Mausta pippurilla ja suolalla. Tee päälle lopuista täytteistä toinen samanlainen kerros.

Kaulitse kuori leivinpaperin päällä vuoan kokoiseksi. Käytä toista vuoaa mittana. Nosta kuori leivinpaperin avulla vuoan päälle ja painele kuori reunoilta tiukasti kiinni vuokaan. Pistelee haarukalla taikinaan reikiä. Voitele voisulalla.

Valitse Metos SelfCooking Centeristä kypsennysprosessi lihat/yön yli kypsennys ja aseta paistoväriksi toiseksi tummin ja sisälämpötilaksi +82 astetta.

Laita kukko esilämmitettyyn uuniin. Aseta kypsennysmittari keskelle vuokaa siten että, anturin koko neula on tuotteessa. Jätä kukko kypsymään yöksi.

JUUREKSIA ANNA

Metos SelfCooking Center ja Multibaker-annospaistopelti

VÄRIKÄITÄ JUUREKSIA ESIM. Kelta-juurta, raitajuurta, naurista, pu-



NAJUURTA
VOISULAA
SUOLAA
VALKOPIPPURIA

Leikkaa kuoritut juurekset vihan-
nesleikkurin 1 mm viipaletterällä
kylmään veteen. Kuivaa juuresvi-
paleet huolellisesti reiällisessä GN-
astiassa.

Kaada kuivat juurekset umpinai-
seen GN-vuokaan ja sekoita jouk-
koon voisula, suola ja valkopiippuri.
Voit sekoittaa joukkoon myös yrt-
tejä esim. timjamia tai rosmariinia.
Painele juureksista tiivis, runsas
keko Multibaker-annospaistopellin
lokeroihin.

Valitse SelfCooking Centeristä
kypsennysprosessi lisäkkeet/paiste-
tut ja aseta väriksi toiseksi vaalein
ja valitse kooksi toiseksi pienin.

Paista Juurekset esilämmitetyssä
uunissa. Anna valmiiden juures-
ten asettua hetki Multibaker-ann-
ospaistopellillä ennen tarjoilua.

CHILI-SUKLAAVANUKAS

Metos Proveno -kombipata

KAAKAOJAUHETTA 500 G
SOKERIA 1 KG

HIONNETTU CHILIÄ
100 G
SUOLAA 1 TL
TÄYSMAITOA 12 L
MAIZENA SNOWFLAKES
-HIUTAILEITA 600 G

Lisää kaikki ainek-
set Maizenaa lu-
kuunottamatta kylmään
Proveno-pataan. Käynnistä sekoi-
tus edestakaisin nopeudella 45.
Lisää padan sekoittaessa Maizena
padan kannen ritilän läpi. Säädä
padan lämpötilaksi +98 astetta ja
jatka sekoitusta. Kun vanukas on
saavuttanut +98 astetta, lopeta
lämmitys.

Käynnistä jäähdytys ja jäähdytä
tuote haluamaasi lämpötilaan.

VALKOSUKLAA- APPELSIINIMOUSSE

Metos Foodie

200G VALKOSUKLAATA
2 DL KUOHUKERMAA
2 DL MAITOA
2 LIIVATELEHTÄ
2 MUNANVALKUAISTA
1 APPELSIINI
½ DL TRIPLE SEC-, COINTREAU- TAI
MUUTA APPELSIINILIKÖÖRIÄ

Sulata suklaa maidon ja kerman
joukkoon hellalla tai esimerkiksi
Metos HotMix Pro:ssa. Liota liiva-
te kylmässä vedessä. Lisää liotettu
liivate lämpimään suklaakermase-
okseen. Anna jäähtyä huoneenläm-
pöiseksi. Vatkaa valkuaiset keveys-
ti. Raasta huolellisesti pesty appel-
siinin kuori hienolla raastinterällä.
Lisää Jäähtyneeseen seokseen val-
kuaiset, appelsiininkuoriraaste ja
likööri. Sekoita kevyesti, jaa Softjet
-astioihin ja pakasta vähintään 24
tuntia.

Leikkaa Metos Softjetillä tarvit-
semasi määrä moussea. Muotoile
kylmästä moussesta lusikoilla que-
nelle ja aseta lämpimän suklaava-
nukkaan päälle. Jos tarjoat pelkän
moussen, anna moussen seistä noin
tunnin ajan ennen tarjoilua.

Käytetyt tarvikkeet:
Metos SelfCooking Center
whiteefficiency
Metos Proveno -kombipata
Metos Softjet -pakastekutteri
Metos CC-32 vihanneleikkuri,
1 mm tehoviipaletteri
Graniittimaloitu
vuoka GN-1/1 40
Multibaker-annospaistopelti



Pasi
Malmelin
Metos
Centerin
keittiöpäällikkö

Pasi Malmelin

Tarjouksia



Lea
Eriksson
0204 39 4616



Anna
Heinonen
0204 39 4421



Arja
Söderholm
0204 39 4466

Tarjoukset ovat voimassa 17.1.2014 saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

METOS-VIHANNESLEIKKURI



1290,- €

Metos RG-100 viipaloii, kuutioi, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee hedelmät, vihannekset, juurekset, sienet, juustot, leivät ja pähkinät. Erittäin terävien ruostumattomasta, karkaistusta teräksestä valmistettujen veitsien ansiosta saat myös hienoja tomaattiviipaleita. 19 terävalintoa.

RG-100 tarvitsee vähän tilaa. GN1/1-100-astia mahtuu työpöydällä leikkurin alle eteen. Syöttölaitteessa on tilava "syöttöputki" (halk. 56 mm) pitkämallisten tuotteiden jatkuvaa leikkaamista varten. RG-100-vihannesleikkuriin on saatavana viistoon leikkaava kulmasyöttölaite, joka soveltuu esim. wokkivihannesten, koristeellisten vihannesten valmistamiseen salaatteihin ja voileipiin, sekä päiväkotien ja koulujen kasvispalojen leikkaamiseen. Syöttöputken halkaisija on 49 mm. Metos RG-100 leikkaa jopa 5 kiloa minuutissa.

Soveltuu keittiöille, jotka valmistavat max 400 annosta päivässä.

Tuote	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	Varustus	alv 0%
RG-100,	4127343	215x425x495	230V 1~ 50Hz 0,25 kW 10A	Konerunko	1290
Teräpaketti 7 terää	4115602	Tehoviipale 1.5 ja 4 mm, viipaleteriä 10 mm, kuutio 10x10 mm, raakaraaste 2 ja 6 mm, suikale 4,5x4,5 mm, teräteline 2 kpl			799

METOS MUSTALAATIKOT

59,- €



39,- €



30,- €

79,- €



Mustalaatikkojen ylivoimaisuus:

- Iskunkestävä, soveltuu konepesuun
- Helppo käsitellä, kevyt ja pinoutuva
- Lämmönsietoalue -40°C ... +110°C

Kylmäkuljetusta varten GN1/1-laatikoon on saatavissa lisävarusteena välikansi, johon voidaan sijoittaa pakastimessa jäädytettävä kylmämatto.

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	Paino	alv 0%
GN1/1 Musta	4170028	650x400x300	3xGN1/1-65	2,3 kg	79
GN1/1 välikansi	4170029				30
Kylmämatto -23 C	4170030				39
Kylmämatto -1 C	4170031				39
GN1/2 Mustalaatikko Handy	4170040	400x330x300	3xGN1/2-65	0,9 kg	59

METOS-TEHOSEKOITIN

Metos SB-4 -tehosekoitin on jokaiseen keittiöön sopiva tehopakkaus. Tarkasti leikkaavat terät, portaaton nopeudensäätö, helppo puhdistettavuus sekä lukuisat muut loppuun saakka mietityt yksityiskohdat ovat tehneet laitteesta yhden keittiömestareiden suosituimmista työvälineistä.

Vahva 1000 W moottori sekä portaaton nopeudensäätö pulssikytkimellä, ja erikoispitkät terät takaavat täydellisen tehokkuuden ja erinomaiset tulokset käsiteltäessä sekä suuria, että pieniä ainesmääriä. Tilava, 4 litran kannu on erittäin kestävä, kevyt, läpinäkyvä ja siinä on tukevat kahvat. Mitta-asteikko: 0,5 – 3,8 litraa. Erikoispitkät leikkuuterät (72 mm). Syöttöaukko (läpimitta 26 mm). Annostelijan tilavuus 1 dl. Kannu leikkuuterineen, kansi ja annostelija voidaan pestä astianpesukoneessa.

795,- €



Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
SB-4	4144807	270x365x445	230V 1~ 1 kW 10A hidas	795



Viputermos



Hanallinen termos 2,4 l
sisältää varamittalasin
sekä lasinpesuharjan

169,- €

TERMOSKANNUT

Metos	Koodi	alv 0%
Viputermos 2,2 l	4126576	79
Termos hanalla 2,4 l	4157318	169

METOS LL-800 -LÄMPÖLEVY

Metos-lämpölevy on kestävä ja tehokas lämmönlähde. Pintana on kulutusta kestävä, paksu, ruostumaton terästaso. Rungon rakenne on tukeva polttomaalattua terästä. Suuret kumitassut pitävät lämpölevyn tukevasti paikallaan. Etupaneelissa on merkkivalo ja lämmitykselle portaaton lämpötilansäätö.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
LL 800	2024044	800x600x115	230V1~ 1,0 kW 10A	550



Metos LL-800

550,- €

METOS MENUMASTER MIKROAALTOUUNIT

395,- €



Metos Menumaster RCS511DSE

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

Metos Menumaster DEC18E-uuni voidaan ohjelmoida 100 eri paisto-ohjelmaa ja kullekin ohjelmalle neljä itsenäistä kypsennysjaksoa ilman keskeytystä. Paistotehot valitaan 10 %:n porrastuksin 0:sta aina 100 %:n tehoon asti. Eritehoisten kypsennysjaksojen käyttäminen nopeuttaa sulatusohjelmaa jopa 30 %.

995,- €



Metos Menumaster DEC18E

Metos	Koodi	Mikroaaltoteho	Kammio mm	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
RCS511DSE	4133284	1100 W 5 tehoaluetta	368x381x216	559x483x349	230V 1~ 1,5 kW 13A	395
DEC18E	4133320	1800 W 11 tehoaluetta	330x305x175	422x584x335	230V 1~ 2,9 kW 16A	995



Cook-Chill ja hyllyyikää

- lyhyestä pitkään

cook-chill aina ajankohta

Kotoista ammattikeittiöidemme kypsennyssanastoa hämmennetään yhä useammin englanninkielisillä termeillä. Juuri kun cook-chill tuli tutuksi, niin pian jo lisataan lisättiin ainakin hotfill – sous vide on sentään ranskaa. Edellisten yhteiseksi nimittäjäksi löytyy luontevasti suomalainen sana – hyllyikä. Meillä cook-chill-menetelmän teoreettinen hyllyikä on yleensä viisi päivää valmistuspäivä mukaanlukien – riittäkö se?

Uusien termien lisääntyessä on luontevaa jaoella eri menetelmiä niillä saavutettavissa olevan hyllyiän mukaan. Cook-chill kätkee alleen huomattavasti enemmän valmistusmenetelmiä kuin yleisesti ajattelemme. Meille tuttu viiden päivän säilyvyysaika edustaa cook-chill -tuotannossa lyhyen hyllyiän menetelmää. Pidemmän cook-chill-kulttuurin maissa puhutaan silloin short shelf life -tuotteesta (SSL). Useissa vanhoissa keittiökulttuureissa lyhyt hyllyikä tarkoittaa ruokatuotteelle enimmillään kymmenen vuorokauden säilyvyysaikaa. Meidän vakiintunut normimme on kotoisin Iso-Britanniasta – miksi? Tarkkaa syytä on vaikea löytää – ehkä joku sen huomasi, eikä vielä ole ollut tarvetta muuttaa – siis vielä.

Hyllyiän määrittäminen tapahtuu useissa suomalaisissa cook-chill-keittiöissä käytännön kautta. Tämä on se paras tapa. Ruokatuote valmistetaan ja jäähdytetään vakiodusti ymmärtäen, että riittävän alhainen (+3°C) varastointilämpötila on tärkeää tuotteen säilyvyyden kannalta. Juuri säilytyslämpötilan merkitys unohdetaan usein, kun keskitytään jäähdyttämään jo laiksi luettavan 90 minuutissa +30°C:een –periaatteen mukaan – jäähdytyksen merkitystä tässä nyt mitenkään väheksymättä.

Elinkaaren selvittäminen jatkuu kylmäsäilytyksen aikana testaamalla mikrobitasoja sopivin väliajoin. Näin päädytään turvalliseen enimmäissäilyvyysaikaan, jonka takaraja on syytä olla luettavissa ruokatuotteen pakkausmerkinnästä. Kaikilla cook-chill-tuotteilla on oltava viimeinen käyttöpäivä. Säilyvyysaika saattaa hyvinkin olla tuota viitiä päivää pidempi, toisaalta myös

lyhyempi. Jotta tuotteen säilyvyystietoa voidaan hyödyntää jatkossakin, tulee tuotannon olla ehdottoman vakioitua raaka-aineiden vastaanotosta alkaen aina viimeistelykuumennukseen asti. Näin siis joka ikinen kerta – kokista riippumatta.

PITKÄÄ IKÄÄ KUUMAPAKKAAMALLA

Lyhyen hyllyiän lisäksi on arvattavaa, että se toinen hyllyikä on pitkä. Maailmalla käytetään silloin ilmaisua extended shelf life (ESL). Lyhyen ja pitkän hyllyiän rajana pidetään usein tuota aiemmin mainittua kymmentä päivää. Käytännössä pitkän hyllyiän tuotteen säilyvyysaika on enimmillään 45 päivää. Tämä on mahdollista saavuttaa luonnollisilla menetelmillä ilman säilyvyyttä parantavia lisäaineita.

Pitkän hyllyiän cook-chill-menetelmästä hyväksi esimerkiksi käy hot-fill, joka on helppo kääntää suomeksi – kuumapakkaus. Menetelmä soveltuu rajoitetulle, padassa kypsennettävälle tuoteryhmälle. Kuumapakkaukseen soveltuvia tuotteita ovat esimerkiksi kastikkeet, perunasose, puurot, suurustetut keitot sekä eräät pataruokat – reseptiikka ratkaisee. Usein kuumapakattu, pitkän hyllyiän ruokatuote, täydentää muita saman keittiön käytössä olevia valmistusmenetelmiä.

Nimensä mukaisesti tuote pakataan kuumaan muovipussiin tähän tarkoitukseen soveltuvalla annostelulaitteella. Muovipakkaus suljetaan kuumasauaamalla, jonka jälkeen tuote jäähdytetään kylmävesialtaassa +3 °C:een. Näin valmistetun, pakatun ja jäähdytetyn tuotteen hyllyiälle ei ole olemassa vakioelinkaarta, vaan se määritetään aina testauksen avulla. Käytännössä kuumapakattujen tuotteiden säilyvyysaika on 14 – 45 vrk – käytetyt raaka-aineet luonnollisesti vaikuttavat säilyvyyteen. ESL-tuotteen säilyvyysajalla ei tarkoiteta ainoastaan tuotteen mikrobiologista elinkaarta vaan myös ruoassa säilytyksen aikana mahdollisesti tapahtuvia rakennetta ja makumuutoksia.

Hyllyiän pidentäminen ei ole luonnollisestikaan itsetarkoitus. Keittiöiden tuotantomäärien kasvaessa ja valikoimavaatimusten lisääntyessä, on kuitenkin mielekästä luoda reseptiikka, joka tuo ruokatuotteelle pidemmän elinkaaren kuin nyt saavutettavat viisi päivää.

PASTÖROINTI – AIKA JA LÄMPÖTILA

Pitkän hyllyiän menetelmissä puhutaan usein pastöroinnista. Tämä ei sinällään ole mikään taikasana. Käytännössä kaikki perinteinen uunissa tai padassa kypsennäminen pastöroi tuot-

teen. Pitkän hyllyiän tuotteissa ruokatuotteen jäähdytys ja varastointi tapahtuu kuitenkin aina suljetussa pakkauksessa – se on siis suojattu ulkopuolisilta mikrobihyökkäyksiltä.

Pastörointiin liittyy kiinteästi lämpötila ja aika. Kuumapakkauksessa käytetään niitä lämpötila-alueita, joita padassa kypsennettävälle tuotteelle perinteisessäkin valmistuksessa käytetään. Korkeissa lämpötiloissa aikavaikutuksen kesto on edelleen normaaliin ruoanvalmistukseen verrattavaa. Sous vide -valmistuksessa sen sijaan on yleisempää laskea kypsennyslämpötilaa, jolloin tuotteen pastöroimiseksi vaadittava aika kasvaa huomattavasti. Myös kypsennettävä raaka-aine vaikuttaa valittavaan lämpötila-aikayhdistelmään.

Ruoan säilyvyyteen voi vaikuttaa ilman lisäaineita rajatuilla menetelmillä. Lähtökohtana on tietysti puhdas ja oikein käsitelty raaka-aine. Tämän lisäksi voidaan miettiä ainakin tuotteen pH-arvoa ja aktiivisen veden määrää. Kun samalla kuitenkin muistetaan, että ruoan pitää maistua hyvältä ja rakenteenkin pitää täyttää asetetut vaatimukset, niin merkittävämmäksi säilyvyyden takaajaksi jää lämpötila. Oikea lämpötila kypsennettäessä, jäähdytettäessä ja varastoidessa niin raaka-aineita kuin valmiita tuotteitakin on paras tapa taata tuoteturvallisuus ja tietysti myös hyvä maku ja ulkonäkö – täsmäkypsennystä siis.

Cook-chill -maailmassa ei ole vakioituja säilyvyysaikoja. Olemassa on vain lähtökohtia, jotka perustuvat käytännössä koettuun tulokseen. Ammattikeittiöiden tuotannon ja logistiikan onnistumiseksi on jatkossa yhä tärkeämpää saada varmuus menetelmien toimivuudesta omien ruokatuotteiden osalta jo keittiön suunnitteluvaiheessa. Tämä tarkoittaa reseptiikan testausta sekä säilyvyysaikojen määrittämistä – tuotannon vakiointia. Cook-chill -tuotteiden turvallinen valmistus edellyttää laitesuunnittelun sijasta käytännön osaamiseen perustuvaa kokonaisuuden suunnittelua, joka koostuu tarkoitukseen soveltuvista laitteista sekä oikeista työmenetelmistä.



Petri Jurvanen
kehityspäällikkö

Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa 17.1.2014 saakka! Toimitus varastosta välimyyn-tivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetyskset vakuute-taan asiakkaan lukuun.



Lea
Eriksson
0204 39 4616



Anna
Heinonen
0204 39 4421



Arja
Söderholm
0204 39 4466

Teemana siisteys, järjestys ja pikajäähdytys.



Pikajäähdytyskaappi Metos BF081

Pikajäähd./pakastusk. BF051 DG

Jäähdytyskapasiteetti 12 kg* 3xGN1/1, pakas-tuskapasiteetti 8 kg*. Mitat 790x740x850 mm. Sähköliitäntä 230V 1N~ 1,2 kW, 10A. Tuotekoodi 4240716

HINTA 3150,- (alv 0%)

Pikajäähdytyskaappi BC081 AGJ

jäähdytyskapasiteetti 25 kg* 6xGN1/1. Mitat 790x800x1320 mm. Sähköliitäntä 230V 1N~ 1,5 kW, 10A.

Tuotekoodi 4240722

HINTA 4250,- (alv 0%)

Pikajäähdytyskaappi BC121 AGJ

jäähdytyskapasiteetti 36 kg* 8xGN1/1. Mitat 790x800x1800 mm. Sähköliitäntä 400V 3N~ 2,1 kW 16A

Tuotekoodi 4240726

HINTA 5450,- (alv 0%)

* Jäähdytyskapasiteetti ilmoitettu +70 °C...+3 °C 90 min, pakastuskapasiteetti +70 °C...-18 °C 240 min



Lavavaunu Metos PFT-67

Lavavaunu PFT-67

Metos-lavavaunu on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyö-rät, joista kaksi on jarrullisia. Maksimikuorma PFT-67 60 kg. Mitat 730x465x920 mm.

Tuotekoodi 4554136.

HINTA 270,- (alv 0%)



Metos WAT-60 -jätevaunu

Jätevaunu WAT-60

Metos WAT-jätevaunu. Kannellinen muovisaavi, kannen aukko Ø 150 mm. Irrallinen alusta ruos-tumatonta terästä. Kahdessa kuulalaakeroidussa pyörässä jarrut. Kahvan voi tarvittaessa irrottaa. Mitat 285x555x720 mm.

Tuotekoodi 4554150.

HINTA 230,- (alv 0%)



Kuljetusvaunu Metos PFT-60

Kuljetusvaunu PFT-60

vahvarunkoinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu vaunu esim. varastoon. Kantavuus 150 kg. Vaunussa on helposti puhdistettava, irrotettava, rei'itetty kansilevy 600x400 mm. Tuotekoodi 4116548.

HINTA 270,- (alv 0%)

Vaunun siirtoja helpottaa erikseen tilattava veto-koukku 4554135, hinta 60,-.



Siivouskomero Metos SVSK

Siivousvälineseinäkaappi SVSK

Seinäkiinnitys. Pohja avoin. Harjatelinees-sä on neljälle varrelle pikakiinnitys. Mitat 800x400x1850 mm.

Tuotekoodi 4150261

HINTA 1150,- (alv 0%)



Palvelukortti

Metos Uutiset –lehden voi tilata maksutta yrityksen / yhteisöjen osoitteeseen. Tilaukset, osoitteenmuutokset sekä palautteet voi lähettää oheisella palvelukortilla. Vaihtoehtoisesti voit soittaa numeroon 0204 39 13 tai käyttää sähköpostia metos.finland@metos.com.

- ☐ Yhteystietoni ovat muuttuneet/.....lähtien
- ☐ Tilaan Metos Uutiset
- ☐ Tilaan kuvaston
- ☐ Lähetän palautetta

Henkilön nimi
Yrityksen nimi
Katuosoite tai PL.....
Postinumero ja -toimipaikka
Osoitteenmuutoksissa: tilaajan vanhat yhteystiedot:
Asiakasnumero (takasivun osoitekentästä):
Henkilön nimi
Yrityksen nimi
Katuosoite tai PL.....
Postinumero ja -toimipaikka
Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:
.....
.....

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab

Tunnus: 5002073

04003 VASTAUSLÄHETYS

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

www.metos.com

Testaa tietosi netissä

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

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

Oppimateriaalit löydät osoitteesta www.metos.com painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2013 aikana pelin hyväksyttävien arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto-teräsvati.



Nettisivuiltamme löydät kätevästi koko tuotevalikoimamme, OUTLET-tuotteet, Metos Uutiset, palvelut ja yhteystiedot.

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

metos
kitchen intelligence®



Hyvää joulua ja onnellista uutta vuotta



Metos haluaa kiittää kaikkia asiakkaitaan ja yhteistyökumppaneitaan kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksekkästä uutta vuotta. Postitse lähetettäviä joulutervehdyksiä varten varaamamme rahat lahjoitamme tänäkin vuonna yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Kohteenaamme on Mannerheimin Lastensuojeluliiton Lasten ja nuorten puhelin ja netti.