

metos

UUTIS ET

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

3/2007

Kierroksella keittiöissä

La Société du Cochon – Herkkukontti
  hl  ns – Jokilaakson sairaala – Hilton Airport
Manala – Wärtsilä Vaasa – Pelmeni – DaDa

Ruoan alkuperä puhuttaa

Metos Center

Kev      koulutukset

Runsaasti tarjouksia

Paavolla meni pipariksi



metos UUTiset NRO 3/2007

A LA CARTE



Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten päätoimittaja on Juho Mäyry. Mukavia lukuhetkiä!
Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4254, juho.mayry@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com, soittamalla 0204 39 13 tai palauttamalla lehdestä löytyvän palvelukortin. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



Tarjouksia



Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 La Société du Cochon
- 12 Herkkukontti
- 14 Åhléns
- 18 Jokilaakson sairaala
- 22 Hilton Airport
- 28 Manala
- 40 Wärtsilä Vaasa
- 42 Pelmeni
- 44 DaDa

Tarjouksia

- 31 Noutomyymälän poistoerät
- 36 Talven laitetarjoukset

Poimintoja

- 10 Kilpailurintamalla vilkasta
- 39 Opettajat ja opiskelijat Metos Centerissä
- 39 Merkkää Gastro 2008 kalenteriä
- 46 Kouluruokaa englantilaisille
- 46 Metoksen kalustetehdas uusiin tiloihin

Metos Center ja koulutus

- 38 Kevään käyttökoulutukset

Uutuuksia

- 34 Metos SelfCooking Center -lisävarusteita
- 34 Metos Kentucky -pöytälasikkosarja
- 35 Melitta Bar -automaattikeitin
- 35 Metos QTS -salamanteri
- 35 Metos Sara -kylmähylläykki

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 32 Paavon resepti

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 26 Jannen kynästä: Mistä sitä ollaan kotoisin
- 39 Nimityksiä
- 47 Metos Uutiset palvelukortti
- 47 www.metos.com



10



Metos haluaa kiittää kaikkia Teitä kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksestä uutta vuotta. Joulukortteihin varaamamme rahat olemme lahjoittaneet tänä vuonna Ensi- ja turvakotien liiton toiminnan tukemiseen.

PÄÄKIRJOITUS

Tänä vuonna on kulunut 85 vuotta siitä kun nuori diplomi-insinööri Aarre Leikola perusti Metalliteollisuus Oy -nimisen yrityksen, jonka nyt Metoksena tunnemme. Yhtiöjärjestyksen mukaan tarkoituksena oli "kaikenlaisen metalliteollisuuden harjoittaminen Helsingin kaupungissa, voidaan yhtiö myös ulottaa toimintansa muihin osiin Suomea". Toiminta oli alkuvuosina ja vuosikymmeninäkin sananmukaisesti hyvin asiakaslähtöistä, joskin fokusointi taisi olla vähän laaja. Kaikkea tehtiin mitä asiakkaat metallista halusivat teettää. Esimerkkeinä nuoren tasavallan armeijan leijonapit, yönsojlet sekä Voitto-suksisiteet, joiden eriomaisuutta minun sukupolveni hiihtäjälupaukset vieläkin ylistävät.

Yrityksen varsinainen erikoisosaaminen kehittyi kuitenkin tuolloin uuden materiaalin, ruostumattoman teräksen käsittelyyn. Tätä kautta asiakkaiksi tulivat elintarviketeollisuus, sairaalat, laboratoriot sekä myös suurkeittiöt sitä mukaa, kun tämä toimiala alkoi maahamme muodostua. Metoslaisia oli 1940 luvun lopulla jo 260 henkeä. Koska metallin taitajista oli pulaa, alettiin heitä vuodesta 1951 lähtien kouluttaa omassa ammattikoulussa. Asiakkaiden toivomuksesta tuotevalikoima laajennettiin kattamaan koko ammattikeittiöiden laitekirjo. Oman valmistuksen rinnalle otettiin välitustuotteita. Metos toi aikanaan maahan ensimmäiset espressokeittimet, mikroaaltouunit, pehmytjätelökoneet ja pizzauunit kauan ennen kuin sanat "trendi" ja "konsepti" olivat levinneet alan sanastoon.

Metos Centerin, asiakaskoulutusten ja Metos Uutiset -asiakaslehden käynnistys tapahtui 1950-luvulla. Käyttäjille ja muille sidosryhmille järjestettiin kohdistettuja luento- ja koulutuspäiviä eri puolella Suomea. Näin sai alkunsa Metoksen maine niin keittiöiden suunnittelun, laitteiden käytön kuin huollonkin osaajana. Ensimmäinen pysyvä laitenäyttely avattiin vuonna 1956 Yrjönkadulle Hotelli Tornin naapuriin.

1960-luvulla toiminnoissa keskityttiin yhä selkeämmin suurkeittiöalaan. Alueellista palvelua parannettiin perustamalla myyntikonttorit Ouluun, Tampereelle, Turkuun ja Kuopioon. Samoin nähtiin tärkeäksi koulutetun huoltoverkoston rakentaminen. Näin oli 1970-luvulle tultaessa rakennettu se osaamisen kivijalka, josta Metos tänä päivänä tunnetaan niin Suomessa kuin ulkomaillakin. Jokainen vuosikymmen on tuonut oman haasteensa, eikä maailma näytä nyt 2000-luvullakaan olevan vielä valmis. Keittiöiden keskittyminen, kasvaneet tehokkuusvaatimukset sekä yhteinen huoli ympäristöstä ovat ohjanneet Metoksen tuotevalikoimaa ja saaneet meidät vahvistamaan organisaatiotamme keittiömestareilla, kouluttajilla, suunnittelijoilla ja muilla alan erikoisosaajilla.

Kahdeksankymmentäviisi vuotta on yritykselle pitkä taival. Teollisuuden, kaupan ja kulutustottumusten muutokset ovat olleet valtavia. Metos on säilynyt yrityskartalla, koska se on kyennyt aina katsomaan eteenpäin ja kehittämään toimintaansa asiakkaiden tarpeiden mukaan. Arvopohja on kuitenkin säilynyt samanlaisena. "Autamme ammattikeittiöitä menestymään" -tunnuslause otettiin käyttöön 2000-luvulla, mutta olen vakuuttunut, että myös metoslaiset vuosikymmeniä sitten olisivat tunnistaneeet siitä oman yrityksensä.

Heikki Törmä
Myyntipäällikkö, Metos



La Société du Cochon

Pankkiväki teki tilaa possujen yhteisölle

Cochon Bar on saanut lempinimen Sikabaari. Sisääntulon 60-paikkaisesta baarista saa juomien lisäksi myös pikku purtavaa omalta listalta. Brasserien ja Baarin erottaa toisistaan DJ:n työpiste. Suuret ikkunat tuovat saliin luonnonvaloa ja tarjoavat näkymät Helsingissä Mannerheimintielle ja Kalevankadulle.



Cochon Brasserien kevyillä väliseinillä jaetun salin sisustus korostaa samoja asioita kuin ruokalistakin, viihtymistä ja yhdessäoloa.



Kun ravintolan salista avautuu näkymä Kolmen sepän patsaalle ja osoitteena on Mannerheimintie 14, niin jokainen ravintoloitsija miettii varmasti tarkkaan millä konseptilla saisi ohikulkevan valtavan ihmisvirran pysähtymään – valitsemaan juuri tämän paikan Helsingin ydinkeskustan valtavasta tarjonnasta. Kun tila on palvellut aikaisemmin Aktia pankin toimistona, niin vanhoja rasitteita ei ole. Ei valmiita ilmastointihuuviä, ei lattiakaivon paikkoja, ei asiakaskunnan muistoja siitä, kuinka täällä ennen sai sitä ja tätä. Näistä lähtökohdista, puhtaalta pöydältä, Hans Välimäki lähti yhtiökumppaneidensa kanssa miettimään uutta ravintolaa. Paikan nimeksi tuli La Société du Cochon, possujen yhteisö. Tästä täytyy ottaa selvää!

La Société du Cochon on nimitys kokonaisuudelle, joka pitää sisällään kolme eri ravintolaa. Haastatteluhetkellä yläkerran Brasserie ja Bar ovat olleet muutaman päivän auki. Samaan aikaan alakerran Cafessa ja Bakeryssä otettiin ensimmäisiä savuja irti uusista laitteista ja väisteltiin rakennusmiehiä. Akkuporakoneet surisivat tilojen muuttuessa Aktian pankkisalista uuteen käyttötarkoitukseen. Mikä erinomainen hetki käydä haastattelemassa keittiöpäällikkö Mikael Kyyhkystä!

- Saat kaksikymmentä minuuttia, riittääkö?, kysyy Kyyhkynen toimittajalta ja tietää jo etukäteen vastauksen olevan myöntävä.

Ravintolan tyylikäs sisustus on Vertti Kiven dSign –toimiston käsialaa, kuten myös Hans Välimäen toinen paikka, kahden Michelin tähden Chez Dominique. Projektin alkumetreiltä lähtien oli kuitenkin selvää, uudesta paikasta ei tule toista ”Domppaa”, vaan Brasserien 150 asiakaspaikkaa täytetään täysin eri lähtökohdista.

- Rikomme perinteisiä käsityksiä monellakin eri tavalla. Lautasmenu-ajattelutavan tilalla on laaja valikoima erilaisia lisäkkeitä, joista kukin voi valita mieleisensä. Korostamme ruokailun merkitystä hauskana ja sosiaalisena tapahtumana. Annoksia voi valita oman nälän ja mieltymyksiensä mukaan ja kaikki voivat maistella kaikkea, Mikael Kyyhkynen selvittää.

Annosten hintahaarukka on 4 – 29 euroa ja suurin osa viineistäkin asettuu 30 – 40 euron paikkeille. Ideana on, että hinta ei karkaa kädistä, vaikka innostuisi tilaamaan enemmänkin annoksia. Lounaan hinta on 20 tai 25 euroa, joten kysymyksessä on selvästikin niin sanottu oman rahan paikka.

LOPELTA, TAMMISAARESTA, PORNAINEN, KEMIÖSTÄ, KLAUKKALASTA...

Ravintolan lehdistötiedotteita ja nettisivuja luki selviää, että täällä paikassa kotimaisuus, lähiruoka ja luomu otetaan tosissaan. Kun laskee tavallista korkeammat raaka-ainekustannukset ja Mannerheimintien kiinteistöjen korkeat vuokrat yhteen, tulee herkästi siihen lopputulokseen, että annoksia täytyy myydä paljon, jotta viivan

Mikael Kyyhkynen, keittiöpäällikkö, 37 v.

Mikael Kyyhkynen kävi ravintolakoulun kotikaupungissaan Turussa. Vuonna 2001 ansioluetteloon lisättiin keittiömestarin tutkinto, jonka jälkeen alkoi kierros pääkaupunkiseudun ravintoloissa – siis siellä keittien puolella. Palacen palveluksessa Mikael Kyyhkynen kokkasi Palacenrannassa, La Cocinassa, Klippanilla ja Boat Housessa. Ennen nykyistä komennusta hän työskenteli puolitoista vuotta ravintola Töölönrannassa. Vuoden Kokki –kilpailusta hankittu hopeatila vuodelta 2002 kertoo omaa kieltään siitä, että ala kiinnostaa ja kunnianhimoa löytyy.



Mikä sai lähtemään tänne?

Hans (Välimäki) soitti ja pyysi mukaan. Mietin päivän ja päätin lähteä tähän kelpkaan. Hän sai minut todella innostumaan ajatuksistaan. Olemme pyöriineet samoissa kuvioissa aikaisemminkin, mutta samassa keittiössä emme ole koskaan työskennelleet.

Käykö uuden keittiön käynnistys hermoille?

Palacen hommissa en juuri muuta tehnyt, kuin pistin keittiöitä uuteen malliin, joten homma on todella tuttua. Palacenrannassa, La Cocinassa, Klippanilla ja Boat Housessa tehtiin kaikissa isot remontit. Olen siis eräänlainen remonttäreiska. Töölönranta oli sen sijaan jo valmis paikka ja hyvällä pohjalla. Omalla tavallaan sekin kehittäminen oli todella haastavaa, mutta sitten veri veti taas näihin käynnistysprojekteihin.

Teetkö ilta- vai päivävuoroa, vai molempia?

Alussa varmaan tuo viimeksi mainittu. Täytyy ajatella realistisesti. Käynnistys vie oman aikansa ja vuoden loppuun saakka tahti on todella tiivis. Kun alakerran paikat aukeavat, niin vuoropäälliköt saavat Brasseriessa isomman vastuun. Lounaassa ja illassa on molemmissa omat juttunsa, joista pidän. Lounaalla tehdään lyhyessä ajassa selkeä juttu, johon on käsikirjoitus valmiina. Illalla toiminta elää tilanteen mukaan ja voi olla todella hektistä.

Ja kun kaikki alkaa rullata, niin pääset johtamaan hommaa toimistosta pikkutakki päällä ja prässihousut jalassa?

Sataprosenttista toimistokaveria minusta ei saa kyllä koskaan! Olen käynyt Terävän Pekan koulun ja oppinut olemaan itse mukana tekemässä, johtamaan hommaa edestä. Hansissa on sama piirre, joten useimmin jompikumpi meistä on keittiössä luukkumiehenä.

Ette kai tosissanne usko, että asiakkaat ottavat La Société du Cochonin kaltaisen nimihirviön käyttöön?

Nykyopin mukaan nimen pitää olla iskevä, help-

po ja jäädä ihmisten mieliin. Mepä päätettiin mennä toiseen suuntaan. Hylkäsimme ehdolla olleen ”Roca” –nimen ja keksittiin kerralla niin vaikea nimi, että asiakkaat vääntävät siitä jonkun lempinimen. Possukerho, Possula, Sikayhteisö, Kosooni – siinä muutamia väännöksiä, mitä kuultiin jo ensimmäisellä viikolla.

Kun ostat pyykinpesukonetta, niin myyjä kehuu aina, että hänellä itsellään on juuri samanlainen. Teidän nettisivujen mukaan tämä on juuri sellainen paikka, jossa tekijät itsekin kävisivät. Onko tälle katetta?

Varmasti on. Jos ajattelen itseäni ravintolan asiakkaana, niin arvostan sitä, että paikan hinta-laatu -suhde on kohdallaan. Viimeksi käytiin Barcelonassa vaimon kanssa kahden Michelin tähden ravintolassa. Ei niissä kuitenkaan joka päivä viitsi käydä. Asun Hyvinkäällä, missä ravintolarajonta on melko suppea. Kun vietämme ystävien kanssa siellä iltaa, niin lähes poikkeuksetta olemme jonkun kotona. Kun laitamme kimpassa ruokaa, niin se todellakin muistuttaa Cochon antimia. Jotenkin ne illat menevät aina saman kaavan mukaan. Naisväki seurustelee olohuoneen puolella ja me miehet viihdymme koko illan keittiössä.

Miten toimii yhdistelmä koti Hyvinkäällä, työpaikka Helsingin keskustassa?

Erinomaisesti. Ovelta ovelle menee noin 55 minuuttia. Kun kulkee junalla, niin senkin ajan voi käyttää hyödykseen. Voi tehdä vaikka läppärillä listoja tai olla vaan ja rentoutua.



Keittiö on suunniteltu noin 350 annoksen valmistamiseen. Uunikapasiteetin varmistamiseksi Metos SelfCooking Centereitä hankittiin kaksi ja ne sijoitettiin päällekkäin.

allekin jäisi jotakin.

- Luonnonmukaisesti tuotetut raaka-aineet, kotimaisuus ja ympäristön huomioiminen kuuluvat meidän ideologiaamme. Ihmiset ovat todella kiinnostuneita siitä mitä suuhunsa pistävät, joten en epäile hetkeäkään sitä, että tämä homma ei toimisi, Mikael Kyyhkynen vakuuttaa ja muistuttaa samalla, että työtä on tehtävä tavallista enemmän.

- Meillä on erinomainen joukko tavarantoimittajia, joiden löytämisessä Hansin ja minun vanhat kontaktit auttoivat todella pitkälle. Kotimainen kala tulee pieniltä tuottajilta, kasviksissa käytämme luomua mahdollisuuksien mukaan ja esimerkiksi karitsat ja härät tulevat Sällvikin tilalta Tammisaaresta, Mikael Kyyhkynen esitelmöi innoissaan. Kun päästään yksityiskohtiin Demeter-härän nauttiman heinänsä lannoitukselta, niin keittiöpäällikkö ei huomaa haastattelujaksi sovitun kaksikymmenminuuttisen umpeutuneen jo ajat sitten.

- Ihmiset kysyvät näitä juttuja pöydissä. Jokainen meidän työntekijä tietää mistä raaka-aineet tulevat ja heillä on tuo tarina kerrottavanaan. Luomua jattelu ulottuu myös viineihin. Ravintolapäällikkö Hanna Paksula urakoi pitkän päivätyön etsiessään sopuhintaisia luomuviinejä. Maailmalla oleva valikoima ei ole kovin suuri, vaikka merkittävä osa viinituotannosta täyttääkin luomukriteerit. Kaikki eivät hae sertifikaat-

tia, koska haluavat pitää takaportin avoinna siltä varalta, että huonoina satovuosina tuotantoprosessia jouduttaisiin säätämään.

KOLMEN KUUKAUDEN PIKASTARTTI

Keittiöpäällikkö Mikael Kyyhkynen urakka alkoi elokuun alussa. Ensimmäisenä työpäivänä Hans Välimäki levitti tulevan keittiön piirustukset pöydälle. Enää puuttui henkilökunta ja ruokalistat.

- Koko homma tulee työllistämään noin 40-60 vakituista työntekijää, joista noin puolet on salin puolella. Porukka löytyi 300 hakemuksen joukosta, josta seuloimme haastatteluun 180 ammattilasta, Mikael Kyyhkynen muistelee.

Noin viikon käyttökokemuksen perusteella keittiöpäällikkö antaa upouudelle Metos-keittiölle kiittävän arvosanan. Asennuksen jälkeen vielä tehtiin muutama hienosäätö, jonka jälkeen homma osoittautui toimivaksi.

- Tilaa voisi tietysti olla enemmän. Toisaalta voidaan olla ylpeitä siitä, että tämä on jonkinlainen tehokeittiö. Lounaita menee 100 - 150 ja illalla myydään parisataa annosta, joten homman on toimittava, Mikael Kyyhkynen selvittää ja kertoo lounasmyynnin yllättäneen positiivisesti.

- Lounasasiakkaat ovat kiireisiä, joten täytyy tarjota selkeitä vaihtoehtoja, jotka voidaan val-

mistaa nopeasti. Listalla on muutama á la carte -annos, mutta suurin osa valitsee haluamansa yhdistelmän meidän "menu-laatikosta", jossa on kaksi vaihtoehtoa alku-, pää- ja jälkiruualle. Tämä tietysti helpottaa keittiön työtä.

Aidosti uutta syntyy vain harvoin

Ravintoloitsija Hans Välimäki kertoo liikepaikan löytyneen osin sattuman kautta. Vaikka henkinen päätös syntyi "viidessä minuutissa", ei hommaan lähdetty ennen kuin tarkat laskelmat olivat selvillä. Jo ennen liiketilan löytymistä päässä itä ajatus siitä, mitä Helsingin ravintolamaailmasta puuttuu.

- Puhutaan kovasti ylitarjonnasta ja kovasta kilpailusta. Tämä on varmasti totta ja aika näyttää toimivatko markkinat kenties alaa tervehdyttävästi. Vaikka ravintoloita löytyy joka lähtöön, syntyi meidän tiimille nopeasti näkemystä siitä millainen paikka pääkaupunkiseudulle tarvitaan. Ja tästä tuli mielestämme sellainen, Hans Välimäki selvittää.

Ruokalistojen lisäksi Hans Välimäki oli tiiviisti mukana ravintolan sisustuksen suunnittelussa.



Ravintolan keittiö aukeaa yhdeltä seinältään saliin. Kuusimetrisellä luukulla ei tule ahdasta suuremmakaan tilauksen valmistuttua.



Mallia haettiin muun muassa New Yorkista, Lontoosta, Pariisista ja Tukholmasta. Tarkoitus ei ollut kuitenkaan ratsastaa kansainvälisten trendien aallonharjalla, vaan poimia maailmalta parhaat palat ja löytää näin paketti helposti lähestyttävään ja suomalaiseen makuun sopi-

Luomuerikoisuuksia sisältävää viinivalikoimaa ei piilotella, vaan sille on löytynyt oma paikka salin puolelta.

vaan ravintolamiljööseen.

- Sisustusarkkitehti Vertti Kiven kanssa istuttiin kyllä monta puuduttavaa palaveria ennen kuin pääsimme kartalle siitä mitä asiakkaat haluavat ja mitä itse haluamme sisustuksella viestiä. Suunnittelu ja ideointi on toki hauskaa, mutta ei aina niin helppoa. Ajatus tuppaa itselläkin kängistämään vanhoihin kaavoihin. Aidosti uutta syntyy vain harvoin, Hans Välimäki kommentoi ja kertoo olevansa lopputulokseen tyytyväinen - Erityisesti lämmittää mieltä, kun kuulen kommentteja ylä- ja alakerran erilaisista filiksistä. Cafe ja Deli ovat nopeampaan pistäytymiseen, kun taas Brasseriessa tunnelma houkuttelee ihmisiä viihtymään pidempään.

Oman työpanoksensa Hans Välimäki jakaa

sulassa sovussa Cochon ja Chez Dominique'n kanssa. Käynnistysvaiheen kiireet ovat pitäneet miehen tiukasti uudessa toimipisteessä. Joka paikkaan ravintoloitsijakaan ei kuitenkaan repeä, vaan vastuuta pitää oppia jakamaan. Haastattelupäivänä Chez Dominique'ssa piipahti muiden asiakkaiden joukossa myös ranskalaisen rengasfirman tarkastaja, joka arvioi jatkaako paikka Suomen ainoana kahden Michelin-tähden ravintolana.

- En ollut itse paikanpäällä, mutta uskon, että kaikki meni hyvin. Onhan siellä rautaiset ammattilaiset hommissa, kertoo Hans Välimäki luottavaisena.



Kilpailurintamalla vilkasta

Maakuntakokki, Catering-kokki ja Kultainen Kauha ratkesivat lokakuussa

Maakuntakokkien kärkikolmikko ehti kisan tauottua yhteiseen kuvaan. Vasemmalla hopeatilan vienyt Vesa Saarinen, keskellä voittaja Sami Puumalainen ja hänen oikealla puolellaan pronssimitalisti Mikko Kautto.

Catering-mestarit Anu Narinen ja Kirsi Kaljunen löysivät yhteisen sävelen nopeasti ja lupasi jatkossakin kokkailla kilpailumielessä.

Jouni Toivanen voitti Kultaisen Kauhan ja lähtee Suomen edustajaksi Nordic Challenge -kilpailuun.



Lokakuussa keittiöammattilaisetittelivät peräti kolmessa eri kilpailussa. Wihurin järjestämällä Metro Messuilla Tampereella ratkaistiin maakuntakokki ja catering-kokki tittelit ja Turun Ruokamessut oli näyttämönä, kun toista kertaa käytävä Kultainen Kauha –kilpailu pisti kokit järjestykseen. Yhteistä kaikille tapahtumille oli Metoksen varustamat kilpailukeittiöt.

MAAKUNTAKOKIT LUOTTIVAT OMIIN EVÄISIIN

Kolmatta kertaa pidetyn maakuntakokkilpailun teemana oli lähiruoka. Kuusi Tampereelle päässyttä finalistia olivat alueellisten keittiömestariyhdistysten nimeämiä, joten kisaan saatiin taitajia eri puolelta Suomea. Kilpailutehtävinä oli valmistaa kolmen ruokalajin menu 17 hengelle. Pakollisia raaka-aineita olivat siika, vasikan file, kateenkorva sekä kotimainen omena. Jotta kilpailun nimi saisi katetta, oli jokaisen kilpailijan tuotava oman alueensa raaka-aineita mukanaan.

Voittajaksi julistettiin Sami Puumalainen. Kanresta-ketjuun kuuluvassa Oulun Teatteriravintola Vänmannissa työskentelevä Puumalainen käytti menussaan muun muassa hiillostettua nahkiaista, puikulaperunaa, tyrniä ja mesimarjahunajaa.

Maakuntakokki kiinnosti tapahtumana jo aiemmin, mutta varsinaisen kipinän sain vast sitten, kun Kemppaisen Jarmo paikallisesta keittiömestariyhdistyksestä otti yhteyttä ja yllytti lähtemään mukaan. Kun hyvä ystäväni Esa Koppelo vielä lupautui valmentajaksi, niin lähdin kisaan todella luottavaisin mielin, Sami Puumalainen muistelee.

Varsinainen kilpailuaika oli viisi tuntia, jonka jälkeen 17 lautasannosta alkuruokia tuli olla valmiina. Tästä 45 minuutin kuluttua tarjottiin pääruoka ja 45 minuutin jälkeen oli jälkiruoan vuoro.

Valmistautumisaikaa oli kyllä runsaasti, mutta nostotilanne oli todella hektinen, koska annoksia oli niin paljon. Onneksi olin tehnyt minuuttiaikataulun, joten tiesin koko ajan missä mennään, Sami Puumalainen kertoo. Maakuntakokkikisan voittaja lunasti palkintojen lisäksi finaali paikan ensi maaliskuussa Helsingin Gastro -messuilla käytävään Suomen Keittiömestari 2008 -kilpailuun.

Pärjäämäänhan sinne on lähettävä, toteaa Sami Puumalainen kysyttäessä tavoitteita. Kilpailussa toiseksi sijoittui Vesa Saarinen Kokkolan Ammattiopistosta ja kolmannen sijan vei Mikko Kautto Ravintola Henriksistä Tampereelta. Tapahtuman järjesti Suomen Keittiömestarit ry.

CATERING-MESTARUUS IMATRALLE

Vuoden 2007 Catering-mestaruus käytiin parikilpailuna, jossa jäljiteltiin aitoa lounastilannetta. Tuomareiden lisäksi myös osa messuyleisöstä

odotti nälkäisenä valmiita annoksia, joten kilpailijoiden oli valittava strategia, joka varmasti toimi myös käytännössä. Finaalissa valmistettiin välipalaleipä ja juoma 6 hengelle ja lounas 42 hengelle. Pääraaka-aineena oli pääruuassa kalkkunanrinta ja metsäsieni sekä jälkiruussa kotimainen omena.

Voittajaksi valittiin Imatran kylpylässä työskentelevä kaksikko Anu Narinen - Kirsi Kaljunen. Toiseksi Suomen Keittiömestarit ry:n järjestämässä kilpailussa tulivat Janne Nyman ja Mikko Ahonen (Select Service Partner Finland Oy) ja kolmannen sijan nappasivat Liina Jäppinen ja Päivi Kiiski (Opetusravintola Iris, Amisto Porvoo).

Voittajapari lähetti tuoreeltaan kiitokset Imatran kylpylään kollegoilleen, jotka olivat hengessä mukana. Työtoveri olivat mukana arvosteluradissa, kun kilpailuannosten tekemistä harjoiteltiin.

Saatiin paljon hyviä parannusehdotuksia, mutta joidenkin asioiden kanssa pidimme kyllä itsepäisesti oman mielipiteemme, Anu Narinen hymyilee ja kertoo, että huolellinen harjoittelu ei säästänyt paria yllätyksiltä.

Teimme etukäteen työnjaon, mutta kilpailukeittiössä olikin niin vähän tilaa, että lopulta molempien piti tehdä kaikkea. Eniten jännitti pääruoan annostelu. 36 lautasta ja yksi vati piti tehdä todella vauhdilla ja laittaa samalla jälkiruoka esille, joten annosta kohden ei jäänyt paljon aikaa.

Anu Narinen toimii Imatran kylpylässä kokkina ja Kirsi Kaljunen on vuoro esimies. Oma keittiötään he kuvaavat todella monipuoliseksi ympäristöksi, jossa näkee koko ammatin kirjon.

Suurimmat tilaisuudet tehdään lähes 700 hengelle, toisessa ääripäässä on taas yksittäiset ä la carte -annokset. Terveellisyys ja erityisruokavaliot korostuvat kuntoutusasiakkaiden kohdalla, kun taas esimerkiksi venäläiset turistit hakevat erilaisia elämyksiä tutkien ruokalistaa huolellisesti ja käyttäen erilaiset vaihtoehdot monipuolisesti hyväkseen, Anu Narinen vertailee.

JOUNI TOIVANEN KIRKASTI HOPEAT KULLAKSI

Lokakuun ensimmäisenä viikonvaihteena järjestettävä Turun Ruokamessut sai viimevuotiseen tapaan vetonaulakseen Kultainen Kauha -kokkilpailun. Kultainen Kauha on aktiivisten huippukeittiömestareiden järjestämä tapahtuma, jossa kilpaillaan maineen ja kunnian lisäksi myös edustuspaikasta Nordic Challenge -mitelöön.

Esikarsinnoista jatkoon päässeet keittiömestarit valmisti finaalissa menun kuudelle hengelle. Tuomaristo jakoi pisteitä annosten mausta, suunnittelusta, esillelaitosta, ammattimaisesta raaka-aineiden käsittelystä, sekä tarvikkeiden ja hygienian hallinnasta.

Kuuden kandidaatin joukosta voittajaksi nousi Jouni Toivanen, joka tulee Chez Dominique –ravintolasta. Palace Gourmet –ravintolan Mikko Mustonen oli kisan kakkonen ennen La Cocinan Santeri Carlssonia.

Voittaja sai rahapalkinnon, jonka voi halutessaan vaihtaa kahden viikon työstipendiin eurooppalaisessa huippuravintolassa. Jouni Toivanen tulee olemaan Suomen edustaja Kööpenhaminassa käytävässä Nordic Challenge –tapahtumassa.

Kööpenhaminaan pääsy on ehdottomasti se paras palkinto tästä. Kansainvälisessä tapahtumassa on kova taso odotan siltä todella paljon, Jouni Toivanen innostuu.

Kilpailuihin Jouni Toivasta vetää kilpailuvietti, halu olla paras. Viime vuodelta saldona oli kakkosilat sekä Kultaisesta Kauhasta että Suomen Keittiömestari –mittelöistä, joten voitto maistui sitäkin makeammalta. Jouni Toivanen kertoo varsinaisen leipätyön ja kilpailemisen tuoneen sen verran vankan rutinin, että sormi ei mene suuhun, kun raaka-aineet selviävät kilpailupaikalla.

Voihan näihinkin kilpailuihin tuki valmistua. Pitää vain miettiä mitä raaka-aineita Suomesta saa ja harjoitella niillä. Perunaa, sipulia, kermaa ja maitoa on varmasti joka kisassa tarjolla, Jouni Toivanen heittää.

32-vuotias Jouni Toivanen on ollut alalla kymmenisen vuotta. Uravalintaansa mies ei ole katunut, vaan hän kertoo työn tuovan uusia haasteita, jotka pitävät mielen virkeänä.

Koskaan et ole valmis kokki, aina voi oppia jotakin uutta. Itse olen huomannut iän karttuessa oppineeni kunnioittamaan raaka-aineita paremmin. Tiettyä erityisosaamista on myös kertynyt. Esimerkiksi vuoden pituisella Barcelonan työkomennuksella molekyylikeittäminen tuli todella tutuksi.

Sami Juutinen ja Jari Hämäläinen urakoivat Tampereella kahden kokkikisan tuomaristossa. Ruoka oli hyvää ja sitä oli riittävästi.





Tanja Pajula ja Arja Olsson kiittelevät uuden keittiön työntekijöitä. Lisäneliöt on käytetty järkevästi hyödyksi lisäämällä muun muassa laskutilaa.

Herkkukontin linjasto mukautuu sekä kahvila-asiakkaiden tarpeisiin että lounastuntien kiireisiin hetkiin. Yhteinen kassa palvelee linjaston keskellä.



Herkkukontti satsaa laatuun ja määrään

Seinäjoen Torikeskuksessa sijaitseva Herkkukontti-niminen kahvila on opittu tuntemaan paikkakunnalla palvelutiskistään, jonka suuresta valikoimasta löytyy valinnanvaraa niin suolaisen kuin makeankin ystäville. Suuri valikoima ei kuitenkaan ole itsetarkoituksellista. Vuodesta 1995 lähtien kahvilaa pyörittänyt yrittäjä Tarja Koivumäki painottaa, että Herkkukontin ideana on ollut alusta saakka tarjota itse tehtyjä makuja. Tämä kuningasajatus oli kirkkaana mielessä, kun Herkkukontti vuoden 2007 huhtikuussa laajensi toimintaansa myös lounaspuolelle.

- Tarjosimme aikaisemminkin keittovaihtoehtoa, mutta kun nyt lähdimme tekemään enemmän ruokaa, niin oli selvää, että se vaatii satsauksia niin keittiölaitteisiin kuin henkilökuntaankin. Tarjolla on tuttuja ja turvallisia makuja, maistuvaa kotiruokaa joka on tehty alusta lähtien itse, Tarja Koivumäki määrittelee ja kertoo samaan hengenvetoon joutuneensa tekemään ruokapuolella kaksi suurempaa kompromissia. - Kaalikääryleet on pakko ottaa valmiina, koska ne ovat niin työläitä tehdä. Ja lihapullia emme myöskään jouda pyörittelemään, ne tulevat kypsennystä vaille valmiina.

LÄMMINTÄ KOKOUPULLAA

Kun nykyään vannotaan joka paikassa tehostamisen nimeen, niin herää väkisinkin kysymään, onko itse tehdyllä tuotteella sellaista lisäarvoa, josta asiakas on valmis maksamaan?

- Kahvileivässä meillä on muutama lähiseudun leipomoista tuleva tuote, mutta valtaosa on itse tehtyä. Aika usein asiakkaat kysyvät suoraan, että mikäs teillä olikaan nyt sitä itse tehtyä. Ehkä parhaiten asia näkyy siinä, kun joku tilaa meiltä vaikkapa kokoukseen pullat. Jos vain aikataulu

sallii, niin teemme sellaisen minuuttiaikataulun, että pullat ovat vielä lämpimiä kun ne kokouksessa nautitaan, Tarja Koivumäki selvittää.

Herkkukontin väki luottaa siihen, että tyytyväinen asiakas on yrityksen paras mainos. Kun ruokapuoli avattiin, niin buffet-lounasta mainostettiin paikallisessa lehdessä. Viiden euron tarjouksessa (normaalihinta 7,50) ollutta lounasta menikin avajaispäivänä mukavat 250 annosta. Sen jälkeen Herkkukontti on luottanut kaupakeskuksen sisällä tapahtuvaan äänimainontaa ja siihen, että tyytyväinen asiakas palaa paikkaan

uudelleen.

Uusi keittiö sai siis tulikasteen heti avajaisruuhkassa. Toinen merkittävä kysyntäpiikki koettiin Tangomarkkinoiden aikaan. Kun Seinäjoen asukasluku on noin 37 000 ja Tangomarkkinoiden järjestäjä kertoo tapahtuman kävijämäärän olevan yli 100 000, niin on selvää, että myös kahvi, pulla ja perunamuusi vaihtavat tavallista vilkkaammin omistajaa. Jonkinlainen joulouusi?

- Tangojen aikaan oli todellakin kova säpinä. Koko meidän henkilökunta saa olla todella tyytyväinen, että tavara ei päässyt loppumaan noustopöydästä. Koko buffet-pöydän itsepalvelusysteemi toimi hyvin ja osoittautui onnistuneeksi ratkaisuksi, Tarja Koivumäki kehaisee.

TARJONTAA RIITTÄÄ

Seinäjoen Torikeskus on tyypillinen suomalainen ostoskeskus, josta löytyy tuttuja brändejä, kuten Arnolds, Hesburger, Fransmanni ja Subway. Tarja Koivumäki uskoo näiden olevan liikeidealtaan niin erilaisia kuin Herkkukontti, että ne eivät ole suoranaisia kilpailijoita.

- Ehkä meidän kanssa samanlaista tarjontaa edustaa vastapäätä sijaitseva kiinalainen ravintola, jossa on todella hyvä ruoka.

Samalla, kun Tarja Koivumäki kehaisee kilpailijaa, muistuttaa hän, että lähikortteleissa on noin 700 ihmisen työpaikat. Nämä lounasasiakkaat tulevat ja menevät ja yleensä tietävät tarkkaan mitä ottavat. Herkkukontista saa lounaan tai kahvin myös mukaan, mutta suurin osa nauttii ostoksensa paikanpäällä. Yli kymmenen vuoden kokemus on todistanut myös tässä paikassa, että täysi lasikko houkuttelee asiakasta ostamaan muutakin kuin kahvikupillisen. Herkkukontissa on opittu hallitsemaan kysynnän vaihtelut sen verran hyvin, että hävikki on saatu pidettyä pienenä, vaikka linjasto onkin aina täydessä latingissa.

- Suurin osa asiakkaista ottaa kyllä kahvinsa

HYVÄ TIIMI TEKEE RAVINTOLAN

Herkkukontin keittiössä piipahtaessa huomaa heti, että porukan kesken vallitsee hyvä tiimihenki. Kun Tarja Koivumäki puhuu henkilöstöstään, käyttää hän taajaan termiä "likat". Erityisen mielissään hän on siitä, että henkilökunnan vaihtuvuus on ollut pientä.

- Vaikka olenkin paikan omistaja, niin enemmän minä olen tuolla keittiössä yksi työkavereista kuin heidän pomonsa. Homma hoituu likoilta pomottamattakin. Kun tähän tiimiin haetaan väkeä, niin palvelusasteen on oltava kohdallaan. Kyllä asiakas vaistoa, jos hymy ja aito halu palvella eivät tule ihmiseltä luonnostaan.

Kun Herkkukontin tarjonta laajeni lounaspuolelle, ryhdyttiin keittiölle etsimään lisätilaa. Kun vanha linjasto, sähkökaappi ja wc siirrettiin toiseen paikkaan saatiin keittiön neliömäärä riittävän suureksi. Laitepuolella merkittävin uudistus oli yhdistelmäuunin hankinta. Uusittuun keittiöön saatiin hyvin laskutilaa ja kun keskellä olevan työtason ylle asennettiin vielä hylly, olivat käyttäjät tyytyväisiä uusiin työtiloihinsa. Tarja Koivumäki kehuu erityisesti ilmastoinnin olevan hyvä investointi.

- Työkalut pitää olla kunnossa, mutta myös työskentelyolosuhteet ovat todella tärkeitä. Keittiön sisälämpötila saadaan pidettyä kesähelteilläkin miellyttävänä. Sehän vaikuttaa jo salaatin laatuunkin, jos työtilassa on liian kuumaa.

Kysymys siitä, miten uusia laitteita on opittu käyttämään, saa aikaan iloisen naurunremakan.

- Et kuule usko miten voi ottaa hietahan uuren opettelu!, paukauttaa Tarja Koivumäki aidolla eteläpohjalaismurteella. - Vanhassa keittiössä kun tiskattiin vasemmalta oikealle ja uudessa toisin päin. Tietysti tiskikin on nyt erilaisista, mutta kyllä noiden totuttujen työtapojen poisoppiminen on joskus yllättävän hankalaa.

Juho Mäyry

Yrittäjä Tarja Koivumäki painottaa, että Herkkukontin ideana on ollut alusta saakka tarjota itse tehtyjä makuja.





Matkalla Tukholmaan ÅHLÉNS

Åhléns-tavaraloketju on saanut alkunsa Ruotsissa vuonna 1899 Insjöön Taalainmaalla perustetusta Åhlén & Holm-postimyyntiyrityksestä. Aivan Tukholman ydinkeskustassa meidän suomalaistenkin hyvin tuntema Åhléns-tavaratalo on yksi monista Åhléns-tavarataloista. Tuo keskustan Åhléns valmistui jo vuonna 1964 ja on ollut vahva suunnannäyttäjä yrityksen kasvulle ja sitä voisi täkäläisittäin verrata meidän Helsingin Stockmann-tavarataloomme. Tänä päivänä Åhléns-ketju käsittää 80

tavarataloa ja 20 myymälää, joista 18 sijaitsee Norjassa. Lähes huomaamattomasti on Åhléns rantautunut äskettäin myös Suomeen perustamalla siihen kuuluvan Kicks-kosmetiikkaketjun myymälöitä pääkaupunkiseutomme kauppakeskuksiin. Kicks-kosmetiikka ketju käsittää ruotsissa 105 myymälää ja Suomessa neljä. Kicks lupaa nopeaa kasvua myös Suomen Kicks-myymlöiden lukumäärään ja ilmoittaa että myymälöiden lukumäärä tullaan Suomessa kasvattamaan nopealla aikataululla jopa 80:een. Osana

Åhléns-ketjuun kuuluu Ruotsissa lisäksi kodinsisustustavaraloketju Lagerhaus 20 myymälälään. Åhléns-ketjun liikevaihto oli 5,5 miljardia kruunua vuonna 2006. Åhléns-ketjun omistaa ruotsalainen perheyritys Axel Johnson AB, jonka omistamien yritysten ja osuuksien yhteenlaskettu liikevaihto on 50 miljardia kruunua ja sen palveluksessa on noin 17 000 henkilöä.

Åhléns-tavaratalot panostavat laatuun, vahvoihin tuotemerkeihin, asiakkaan huomioimiseen,





Ilo tutustua.



Runsas esillepano lisää houkutteluvuutta. Kahvilasta saa myös valmiita salaattiannoksia. Ruokapuolella annokset kootaan itse tai pyydetään sopiva palvelutiskiltä.

tehokkaaseen ja tyylikkääseen esillepanoon sekä ympäristöarvoihin. Ähléns ilmoittaa kotisivuillaan keskittyvänsä neljään perussektoriin, jotka ovat Mode, Skönhet, Hem ja Media eli muoti, kauneudenhoito, kodin tuotteet ja olisiko tuo media sitten kaikkea viihteeseen liittyvää, painottuen musiikkiin. Ähléns-tavaratalot ovat avaria, valoisia ja tuotteet ovat esillä tavaramerkeittäin mannermaiseen tyyliin.

man helpoksi. Esillepano on näyttävää ja tuotekokonaisuuksien ympärillä on reilusti tilaa liikkua. Heti sisään tulossa yhdellä vilkaisulla selviää mitä missäkin on tarjolla. Ruokalistat ja opasteet ovat selkeitä eikä niitä ole liian paljon tai että ne olisivat liian pitkiä. Henkilökuntaa on salissa sopivasti, niin että kysymälläkin saa nopeasti opastuksen.

Juha Björklund



Tukholman keskustassa Ählénsille mennään myös kahville tai syömään. Hyvät kahvila- ja ravintolapalvelut lisäävät asiakkaan viihtyvyyttä tavaratalossa ja mahdollistavat rauhallisen ja virkistävän lepo hetken ostosten lomassa. Kenenkään ei tarvitse välillä lähteä lounastamaan tai kahville naapuriin. Metos Uutiset vieraili viime kesän lopulla Tukholman ydinkeskustan uudistuneessa Ähléns-tavatalon kahvila-ravintolassa. Ravintola koostuu free flow -periaatteella toimivasta Kitchen Theatre -ravintolasta ja sen yhteydessä olevasta kahvilasta, josta makean ja suolaisen lisäksi saa valmiita salaattiannoksia. Kitchen Theatre -ravintola on jaettu neljään osioon, joissa jokaisessa on laaja valikoima lounasvaihtoehtoja. Ravintolalle ja kahvilalle on yhteinen sali. Viihtyvyyden parantamiseksi on suuri salialue portautettu kahteen tasoon, mikä tekeekin suuresta salista heti kodikkaamman oloisen. Pieni mutta kuitenkin riittävä pöytä-koko tekee pöytiin kulkemisen mahdollisim-



ilo
design Inkeri Leivo

Arabian Ilo-astiat tuovat hyvää mieltä ruokailuun kaikkialla, missä astioilta edellytetään ammattilaistason toimivuutta. Käytännöllinen muotoilu ja iloiset väriraidat sopivat moneen käyttöön, kaikenikäisille. Täydennä ilolla entistä sarjaa tai aloita kokonaan uusi, värikäs elämä.



Kuvassa vasemmalta Pirjo Tiinus, Anne Ahonen ja Sirkka Seppälä.

Jämsä keskitti ruokapalvelut

Jämsän kaupungin ruokapalvelut on jaettu alueellisesti kolmeen itsenäisesti toimivaan yksikköön. Alueet ovat Kuorevesi, Länkipohja ja vanha Jämsän alue. Kullakin alueella ruokatuotanto hoidetaan pääasiallisesti keskuskeittiöltä käsin palvelukeittiöille. Jämsän ruokapalvelut on päätetty yhtiöittää vuoden 2008 alusta omaksi liikelaitokseksi, jonka nimeksi tulee Jämsän Ateria. Yhtiöittämisen jälkeen jatketaan samalla aluejaolla, jolloin jokainen alue toimii omana tulossyksikkönään.

Vanhaa Jämsän aluetta palvelee Jokilaakson sai-

raalan yhteyteen rakennettu uusi ruokapalvelukeskus, joka valmistui viime keväänä. Sairaalan keittiö toimi ilman taukoa rakentamisen aikana ja myös vaihdon yli. Vain tappimattokone oli muutaman tunnin käyttämättä, kun se siirrettiin kokonaisena urakoitsijoiden yhteistyöllä Metoksen pyörialustan avulla vanhasta keittiöstä uuteen. Kaikki tuntuu yksinkertaiselta näin sanottuna, mutta yhdessä rakentajan ja henkilöstön suorittama etukäteissuunnittelu ei jättänyt yhtään työvaihetta tuuliajolle. Vanhalle puolelle jääneeseen keittiöön valmistui henkilöstön sosiaalitalat ja keittiön varastotiloja.

SAMALLA UUDET OSASTOVAUNUT

Uuden keskuskeittiön pinta-ala on 880 m². Keittiö on toiminnassa kaikkina viikonpäivinä. Aterioita valmistuu arkipäivisin noin 30 eri jakelupisteeseen yhteensä noin 3000 kpl. Sairaalan osuus tästä on päivittäin noin 400 ja tähän lisäksi aamu- ja iltapalat sekä päiväkahvit. Sairaalaassa käytetään keskitettyä ruuanjakelujärjestelmää. Osastoille ja Jämsän vanhainkotiin ruoka kuljetetaan uusilla Metoksen Burlodge-osastovaunuilla, joissa tarjotin on lämpö- ja kylmäsäilytettyinä aina jakeluhetkeen saakka. Vaunun

sisällä oleva tarjotin on jaettu läpityönnettävän eristeseinän avulla niin että sama tarjotin on samanaikaisesti jää- ja lämpökaapissa. Osastoilla on huomattu että oikeat tarjoilulämpötilat tuovat maun ja tuoksut paremmin esille. Ruuan loppulaadusta on kiirinyt reilusti positiivista palautetta keittiölle saakka. Ei sen takia, että ennen ruoka olisi ollut huonoa, mutta perinteisellä peltivaunulla ei samoihin lämpötiloihin ja esteettisiin arvoihin päästy.

Pääosin keittiöltä ulos kuljetettava ruoka kuljetetaan kuumana perille heti valmistuttuaan. Kuljetuksessa käytetään lämmitettäviä GN-lämpövaunuja ja mustalaitikoita. Pitkästä kuljetusmatkasta johtuen kuitenkin noin 20 % uloskuljetusta ruuasta viedään jäädytettynä perille. Lisäksi päivittäin kuljetetaan noin 100 aterialla vanhuksille koteihin.

LOGISTIIKKAA

Rakenteellisesti keittiö on osastoitu toimintojen mukaan. Saapuva ja lähtevä ruoka käyttävät



Jokilaakson sairaala Jämsässä. Uusi keskuskeittiörakennus sijaitsee talon takaosassa.

eri kulkuväyliä, astian- ja kuljetuslaitteiden pesu, kuten myös varastot, ovat lähimpänä lastauslaitureita. Kaikki keittiötyö leivontaa myöten tehdään yhdessä tuotantotilassa ja sairaalan keskitetty jakelu sijaitsee omassa tilassaan heti

keittiön seinän takana lähimpänä sairaalaa. Keittiötiloissa on ilmastointikatto ja koko keittiön ilmastointi on jäädytetty. Ruuanvalmistuksessa kertyvä omavalvonnassa käytettävä lämpötilatieto kerätty automaattisesti ja osin manua-

Yhtenäiset tuotantotilat mahdollistaa sujuvan kommunikaation sekä mahdollisimman väljät liikkumistilat valmistusta ja kuljetusta varten. Yhtenäinen ilmastointikatto ja jäädytetty ilmastointi pitää työskentelyolosuhteet hyvinä.





Ruokapalvelukeskuksen henkilöstö on osallistunut uuden keskuskeittiön tilasuunnitteluun. Uudet osastovaunut pitävät tarjottimen samanaikaisesti lämpö- ja jääkaapissa.

Kuvassa vasemmalla Jämsän kaupungin rakennuttajamestari Osmo Raiskio, palvelujohtaja Tuija Sinisalo ja ruokapalveluesimies Merja Nieminen.

lisesti käsikannereilla Metoksen toimittamaan omavalvonta – ja ohjausjärjestelmään. Kylmävarastot ja –laitteet on kytketty keskuskylmäjärjestelmään. Tämä säästää energiaa ja parantaa työskentelyolosuhteita kylmäkoneiden melun jäädessä pois keittiötiloista.

TYÖTEKIJÄÄNSÄ KIITTÄÄ

Jämsän kkaupungin ruokapalveluiden sisällä tehdään jatkuvasti paljon työtä työviihtyvyyden ja toiminnallisen tehokkuuden parantamiseksi. Tiedonkulun ja asiakaspalautteen merkitys organisaation sisällä on myös koettu tärkeäksi osa-alueeksi osana jatkuvaa kehitystä. Yhtenä osana tähän kuuluu ihmisten kierrättäminen eri tehtävissä. On huomattu, että käytännössä vasta fyysinen asioiden tekeminen avaa silmät paremmin ymmärtämään koko palveluketjun merkityksen ja sen kuinka pienellä yksittäisellä asialla on yllättävän suuri merkitys kokonaisuuden kannalta. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että myös kokit työskentelevät ajoittain palvelukeittiöillä ja astiahuollossa. Näin asiakaspalautte välittyy paremmin tekijöillensä kuin pelkästään palautepaperin välityksellä ja saadaan kerättyä arvokasta tietoa, jonka avulla kuljetetun ruuan kypsennysaste voidaan säätää juuri oikeanlaiseksi tarjoiluhetkeä ajatellen. Työkierto koskee myös työnjohtoa.

Aili Sironen nostaa potilastarjottimet hihnalta uusiin osastovaunuihin. Vaunu kytketään sähköverkkoon täytön jälkeen.

Keskitetty jakelupiste on erotettu keittiöstä väliseinällä. Jakelupisteen vieressä säilytetään Metos Burlodge -osastovaunuja. Kokonaisuuden suunnittelussa käytiin huolellisesti läpi lämpötilojen hallinta koko ketjussa.

”TÄLLÄISENKOTE MEILLE TEITTE”

Jämsän ruokapalvelukeskuksen tuotantosunnittelu tehtiin palvelujohtaja Tuija Sinisalon johdolla yhteistyössä henkilöstön kanssa. Tuotantosunnittelussa käytettiin apuna myös ulkopuolisia ammattilaisia. Kiinteistöteknisissä asioissa suurin apu saatiin Jämsän kaupungin rakennuttajamestari Osmo Raiskiolta. ”Tällaisenko te meille teitte?”, oli se lause, mitä jo suunnittelun aloittamisesta lähtien pyrittiin välttämään.

- Käyttäjät olivat alusta lähtien tilasuunnittelussa mukana ja vastaanottivat hankkeen valmistuessa itselleen suunnitteleman tilat, kertoo Osmo Raiskio.

Jo rakentamisen alkuaikoina hän siirsi toimipisteensä kaupungin talolta rakennustyömaan yhteyteen, josta käsin hän hoiti myös muut työtehtävänsä.

- Kokemuksesta olen huomannut, että varsinkin suurissa ja vaativissa kohteissa on hyvä olla lähellä työmaata, näin iso keittiö on haastava ja vaativa rakennuskohde monine yksityiskohtineen niin rakennuttajalle kuin urakoitsijoille. Lähes päivittäin ilmenee kysymyksiä, jotka pitää töiden kitkattoman etenemisen kannalta ratkaista välittömästi. Näin myös viestinkulku ja vuoropuhelu käyttäjien ja urakoitsijoiden välillä sujuu nopeasti, kun kaikki osapuolet ovat samankaton alla, jatkaa Osmo Raiskio.

Keittiösuunnitteluvaiheen osalta Osmo Raiskio mainitsee, että tutustumiskäynnit vastaavan tyyppisiin keittiöihin antoivat paljon apua omaan projektiin. Lisäksi hän painottaa, että vierailut kannattaa suunnata etäämmällekin saakseen uusia vaikutteita. Tilasuunnittelussa hänen mukaansa kannattaa käyttää seinäprojektoita ja 3D-mallinnoksia, jotka antavat varmuutta suunnitteluun ja toteutukseen.

-Tässä kohteessa oli myös korvaamaton apu laitetoimittajan edustaja piiripäällikkö Antti Lantelasta, jonka laaja-alaisesta keittiökokemuksesta oli eri vaiheissa hyötyä monessa käytännön kannalta tärkeässä asiassa. Kaikki tietävät että lopputarkastuksen jälkeen tehtävät korjaustyöt ovat mitä pahinta ajan ja rahan haaskausta sekä haittaavat pahasti käyttäjän arkipäivää, lisää vielä Osmo Raiskio.

Oikeat laitteet ja hyvin suunniteltu tuotantoympäristö antavat mahdollisuuden tehokkaaseen työskentelyyn, mutta vasta henkilöstön koulutus, viihtyvyys sekä henkilökemia varmistavat että annetut mahdollisuudet toteutuvat.

Juha Björklund





Hilton

Helsinki-Vantaa Airport

Viiden tähden luksusta – ja lyhyt matka kentälle

Elokuun lopussa Vantaalle lentoasemalle avattu Suomen kolmas Hilton-ketjun hotelli asettaa uudet mittasuhteet sanonalle ”hyvät liikenneyhteydet”. Hilton Helsinki-Vantaa Airport –nimeä kantava tyylikäs lasiseinäinen rakennus on sijoitettu lentoaseman ulkomaanterminaalin viereen ja huoneiden ikkunoista avautuu näkymä kiitoradalle. Hotellin aulassa on lentojen lähtö- ja saapumistaulut, ja hotellista käsin voi hoitaa myös lähtö-

selvityksen. Lentokentälle matkaavan ei tarvitse kärvistellä taksijonossa, sinne pääsee katettua kulkutietä, jonka pituudeksi on ilmoitettu 100 metriä. Hilton-ketju palvelee lentomatkustajia vastaavalla konseptilla mm. Amsterdamissa, Kööpenhaminassa, Lontoossa, Pariisissa, Roomassa ja Dublinissa. Uudessa hotellissa on 246 huonetta ja viisi sviittiä. Viides kerros, Executive Floor, käsittää 62 huippuvarusteltua huonetta, joissa on muun

muassa omat saunat.

NIMI KERTOO PALJON

Pitkään Scandicin palveluksessa ollut Ari Arvonen sai maaliskuussa 2007 mieluisan komennuksen, kun hänet nimitettiin lentokentälle rakenteilla olevan Hiltonin hotellinjohtajaksi. Itse rakennus oli tuolloin jo kovaa vauhtia nousemassa ja johtajan kalenteri alkoi täyttyä erilaisista





Hiltonin keittiöt edustavat samaa korkeaa laatutasoa kuin majoituspalvelutkin. Tilaa on käytössä keskiverto hotelli-keittiötä runsaammin, jonka ansiosta eri toiminnot on voitu eriyttää omiksi kokonaisuuksiksi.

irtaimiston hankintaa ja henkilöstön rekrytointia koskevista tapaamisista ja palavereista.

Suomessa Hiltoneita operoiva Scandic Hotels osasi laskea, että uusi toimipiste vakiinnuttaisi nopeasti oman paikkansa tasokasta majoitusta kaipaavien matkustajien virrasta. Sähköiset varausjärjestelmät pitivät huolen siitä, että asiakkaat eri puolilta maailmaa löysivät uuteen hotelliin jo sen ensimmäisenä aukiolopäivänä.

- Hotellien myynti elää aina talouden mittareiden mukaan ja nyt varsinkin pääkaupunkiseudulla käyttöasteet ovat olleet korkeita. Touko-kesäkuu sekä elo-syyskuu ovat kokemuksen mukaan kiireisimmät kuukaudet, varsinkin suurempien kongressien ja muiden tapahtumien aikaan, Ari Arvonen selvittää.

Samaan tapaan kuin arvostettu Hilton-brändi luo mielikuvia asiakkaille, toimii se vetoapuna myös henkilöstön rekrytoinnissa.

- Kaikkien tuntemasta nimestä ja ketjun kansainvälisestä taustasta oli ilman muuta apua. En kuitenkaan voi sanoa, että henkilöstön hankinta olisi mitenkään erityisen helposti sujunut. Pääkaupunkiseudulla on osajista pulaa ja meillä oli haku käynnissä samaan aikaan, kun kesäravintolat olivat vielä auki, Ari Arvonen muistelee.

KUOHUVAA KERRAKSEEN

Hiltoneiden ravintolapalvelut on myös viritetty viiden tähden luokkaan, joten asiakkaiden ei tarvitse tasokasta illallista nauttiakseen poistua hotellista. Katutasossa sijaitseva 250-paikkainen ravintola on varustettu tyylikkäällä avokeitti-

öllä, joka tuo ruoan valmistuksen asiakkaiden nähtäville.

Listoja on kaksi: kansainvälinen Quick & Easy sopii kiireisimmille ruokailijoille ja enemmän pohjoismaisia makuja ja erikoisuuksia, kuten poroa, marjoja ja lohta sisältävä à la carte -lista on tarkoitettu hieman pidempiin lounashetkiin ja illanistujaisiin.

Kokousvieraita palvelevat 340 hengen auditorio sekä yhdeksän pienempää kokoustilaa. Lobby bar on varustettu tunnelman ylläpitämiseksi aidolla takalla. Mittavan kaljahanariviston sijaan baari on keksinyt aivan oman erottautumiskeinonsa.

- Meiltä löytyy 30 erilaista samppanjaa, joita voi ostaa lasseitain, Ari Arvonen kehaisee ja kertoo kuohujuoman kuuluvan perinteisesti matkaan ja matkustamiseen.

KOTIMAISTA KANSAINVÄLISTÄ

Rakennuksen arkkitehtisuunnittelusta on vastannut KVA Arkkitehdit. Sisustus on saanut vaikutteita skandinaavisesta arkkitehtuurista ja harjaantunut silmä poimii siitä nopeasti mielenkiintoisia yksityiskohtia. Kova kotimainen kolmikko Artek, Alvar Aalto ja Eero Aarnio näkyvät vahvasti niin julkisten tilojen kuin huoneidenkin kalusteissa.

Hotellin sisustuksen luontoteema tulee selväksi heti aulan valkoisesta graniittilattiasta ja seinien aidoista koi-
vunrungoista. Sisustuksen on suunnitellut Bronwynn Welsh ruotsalaisesta Doos

Arkitekter -toimistosta. Etelä-Afrikassa syntynyt Bronwynn Welsh vastasi myös Kalastajatorpan muodonmuutoksesta, joten sekä Suomi että toimeksiantajana olevan ketjun vaatimukset olivat hänelle tuttuja.

KELLON YMPÄRI

Matkailijoiden aikataulut eivät aina noudata virka-aikaa, joten hotellin tietyt palvelut kuten saunat ja kuntosali ovat auki ympäri vuorokauden. Myöskään nälkää ei tarvitse tuntea, kirjautuipa sisään mihin aikaan tahansa.

- Huonepalvelu ja baari tarjoavat ruokaa vuorokauden ympäri. Meiltä löytyy niin pikkupurtavaa kuin lämpimiäkin annoksia. Lentokenttäpaikoissa on otettava huomioon, että asiakkaat tulevat eri aikavyöhykkeiltä. Kysyntää lisää myös se, että monet lentoyhtiöt ovat kutistaneet ruokatarjonnan melko vaatimattomaksi, Ari Arvonen kertoo.

Ensimmäisten kuukausien aikana hotellin asiakaskunta on ollut ulkomaalaisvoittoista. Suomalaiset ja britit kisaavat ykkössijasta noin 20 prosentin osuudellaan ja USA ja Aasian maat ovat hyvin edustettuina. Vaikka kotimaamme onkin yöpyjämäärissä aliedustettuna, pitää keittiötiimi huolta siitä, että suomalaisuus näkyy lautasilla.

- Hilton-ketju määrittelee laatutason kaikille palveluille, myös ravintolalle. Tarjonta kuitenkin sovitetaan vastaamaan kysyntää. Jokaisessa maassa listalla on paikallisia herkuja, joiden

tarjonta elää vuodenaikojen mukaan. Graavilohi ja karjalanpiirakat maistuvat kyllä, vaikka moni syökin niitä ensimmäistä kertaa.

IHMINEN ÄÄNESTÄÄ VATSALLAAN

Hotellinjohtaja Ari Arvonen kertoo, että aterioilla on ratkaiseva merkitys siihen, miten asiakas kokee hotellin tarjoaman kokonaisuuden onnistuneen. Tämä pätee niin kiireisiin työkseen matkustaviin ihmisiin kuin lomailijoihinkin.

- Aamupala on meille todella tärkeä juttu. Moni asiakas nauttii aamiaisen juuri ennen lähtöään ja kun siinä pystymme ylittämään odotukset, niin koko vierailusta jää hyvä maku, kertoo

Ari Arvonen päivän ensimmäisestä aterista, johon Hiltonin standardien mukaan kuuluu muun muassa katetut pöydät ja vastapuristetut tuore-mehut.

- Kokouslounaissa lähdimme hakemaan järjestelmää, jolla pystymme tarjoamaan yhtä aikaa lautasannokset sadoillekin asiakkaille. Ratkaisuksi valittiin Metoksen SelfCooking Centereiden bankettitoiminto, joka pitää ruoan lämpimänä eikä kuivata sitä. Tällä saimme myös toimintaan joustoa. Kokousten aikataulut saattavat venyä, mutta meidän lounaamme on aina yhtä laadukas, Ari Arvonen lupaa.

Juho Mäyry



Yläkerran lounge on rauhallinen ja tyylikäs paikka odotella koneen lähtöä. Ikkunoista aukeaa mahtava näkymä kiitotien ylle.

Osaamista ja tehokkaita keittiöitä

Hilton Helsinki Vantaa-Airport on hyvä esimerkki siitä, kuinka kansainvälisen hotelliketjun toimipaikat voivat olla samaan aikaan sekä uniikkeja että täyttää ketjukonseptin vaatimukset. Hotellinjohtaja Ari Arvonen laskelee yöpyneensä noin 15 Hilton-hotellissa eri puolilla maailmaa. Eniten kokemusta ketjun toimintatavoista on kartuttanut Pariisissa Charles de Gaullen lentokentän Hiltonissa suoritettu perehtymisjakso.

- Konseptia muutetaan vastaamaan mahdollisimman hyvin asiakaskunnan vaatimuksia. Jo pelkästään Suomessakin meillä on erilainen asiakaskunta Airportissa, Kalastajatorpalla ja Strandissa, joten sama palvelutarjonta ei toimi kaikkialla, Ari Arvonen vertailee ja kertoo kansainvälisen verkoston tarjoavan mielenkiintoisen mahdollisuuden benchmarkata toinen toistaan.

- Palautejärjestelmämme poimii joka kuukausi tietyn määrän asiakkaita, joille lähetämme kyselyn. Näistä tuloksista kukin hotelli saa oman yhteenvedon ja mahdollisuuden verrata tuloksia muihin toimipisteisiin.

Ari Arvonen myöntää, että vanha sanonta "suomalaiset eivät anna palautetta" pitää osin paikkansa.

- Usein kyllä käy niin, että me suomalaiset

olemme hiljaa, ellei jotakin maata järjestyttävää tapahdu. Herkimmin palautetta tulee Yhdysvaltojen kansalaisilta, oli palvelu sitten onnistunut tai jättänyt toivomisen varaa. Täytyy muistaa, että matkustajan aikataulu asettaa omat rajotuksensa sille miten paljon asiakkaat jaksavat palautelomakkeita täytellä. Lentokenttäpaikoissa palautetta tulee selvästi vähiten.

Ari Arvonen on huomannut, että myös suomalainen hotelli-keittiö tekee kansainvälisessä vertailussa tilastopiikin. Hän mukaansa Suomessa työskennellään tehokkaammin ja keittiössä on paremmat välineet, joissa hyödynnetään uutta tekniikka.

- Työvoima on Suomessa suhteellisen kallista, mutta ei pidä unohtaa, että vastaavasti osaamistaso on meillä kova. Hommassa kuin hommassa on helposti kolmen vuoden koulutus taustalla. Kustannusrakenne näkyy esimerkiksi siinä, että meillä käytetään enemmän bake off -tuotteita kuin maailmalla.

- Meidän tehokas toimintamallimme asettaa omat haasteensa keittiön prosessien hallinnalle. Vain hyvin suunnitellussa keittiössä voidaan tuottaa korkeaa laatua kustannustehokkaasti, Ari Arvonen tiivistää.

Keittiötilat jatkuvat avokeittiönä salin puolelle. Vuolukivestä muotoiltu massiivinen kansitaso ja ruostumaton teräs hallitsevat keittökulmauksen värimaailmaa.



Mistä sitä ollaan kotoisin



Keskustelu muuntogeenisistä elintarvikkeista pääsi kesällä uuteen vauhtiin, kun tiedotusvälineet kertoivat gm-rehun käytöstä sianlihan tuotannossa. Yleinen mielipide gm-ruoasta Suomessa ja muualla Euroopassa on negatiivinen tai vähintään varauksellinen. Viime vuonna julkaistun eurobarometrin mukaan vain noin neljännes EU-kansalaisista kannattaa gm-ruokaa.

Euroopan Unionin direktiivin mukaan muuntogeenistä alkuperää olevat elintarvikkeet täytyy merkitä. Gm-rehua syöneistä eläimistä saatuja tuotteita ei sen sijaan ole pakko merkitä. Näin ainakaan toistaiseksi ei vielä tehdä. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että valitsemalla ainoastaan luomutuotteita, asiakas voi saada täysin gm-vapaata ruokaa.

Kuluttaja tekee joka päivä valintoja, mutta niitä on kuitenkin hankala tehdä, jos ei saa tarpeeksi tietoa. Vähittäiskaupassa elintarvikkeita ja niiden pakkauskia on helppo tutkia. Suomessa asiat tehdään pilkulle, joten tuoteselosteesta selviää aina lain vaatimat vähimmäistiedot. Mutta mitä tekee sama tuoteselosteita tiiraileva kuluttaja siirtyessään marketista ravintolan asiakkaaksi? Ruoan alkuperästä kiinnostunut kuluttaja tekee todennäköisesti linjapäätöksen jo ruokapaikkaa valittaessaan. Harva asiakas enää ravintolapöydässä haastelee tarjoilijan kanssa yksittäisten raaka-aineiden alkuperästä. Vielä harvemmin hän kävelee ulos, jos tarjolla olevien ruokien alkuperä tai henkilökunnan antama meriselitys ei miellytä.

Kun ruoka odottaa valmiina noutopöydässä tai lautasella, on kiinnostus raaka-aineiden alkuperää kohtaan laimeampaa. Syitäkin tähän on etsitty; asiakas saattaa kokea pöytäseurueessa kiusalliseksi tilanteen, jossa hän alkaa kysellä raaka-aineiden alkuperää tai josko annoksessa on mahdollisesti käytetty geenimuunneltuja raaka-aineita. Lounastauot ovat lyhyitä, ateriat on saatava nopeasti lautaselle eikä kyselyille ja tuotteen tarkemmalle valinnalle jää aikaa. Sosiaalisen paineen vuoksi ei haluta jäädä jonon tukkeeksi. Vielä vähemmän aikaa ja mahdollisuuksia tuotteen valintaan raaka-aineen alkuperän perusteella on pikaruokapaikoissa. Syötkö täällä vai otatko mukaan? Dialogi on siinä.

Lähiruoka, ja uudella tulemisella myös luomuruoka on ilahduttavasti noussut suomalaisten ravintoloi-

den tarjontaan. Yhdysvalloissa lähiruoka ja luomu ovat myös nousemassa kärkitrendeiksi ja samanlaisia huhuja kantautuu myös Ruotsista. Eteneminen on kuitenkin ollut kaikkea muuta kuin suoraviivaista. Luomuruokaa on leimannut sen korkea hinta. Ammattikeittiötä ajatellen myös tuotteiden epävarma saatavuus on ollut esteenä sille, että luomu ei ole päässyt listoille. Mikäli geenimuunneltu ruoka tulevaisuudessa tulee markkinoille laajemmin, luomu- ja lähiruoan merkitys voi kasvaa entistä suuremmaksi. Gm-ruoan valttina on edullinen hinta, joten luomuruoan suhteellinen hinta ehkä enemmän nousee kuin laskee. Asiakas joutuu jatkossakin kysymään itseltään onko hän valmis maksamaan enemmän tekemistään valinnoista. Jos vastaus on kyllä, niin kysyntä varmasti ohjaa niin vähittäiskaupan kuin ravintoloidenkin tarjontaa.

Geenimuunnellusta ruoasta keskusteltaessa avainasemassa on tieto. Suhtaudumme ruokaan suurella tunteella, joten on ymmärrettävää, että tuotteita, joista ei ole riittävästi tietoa, ei haluta käyttää. Gm-ruoan historia on sen verran nuori ettei pitkäaikaisia kokemuksia vielä ole olemassa. Valtaosa asiantuntijoista näyttää olevan sitä mieltä, että kontrolloidussa gm-ruoan tuotannossa ei piile sen suurempaa riskiä kuin tavanomaisessa jalostuksessa.

Monelle perimään ja luonnon pelisääntöihin puutuminen on myös eettinen ja vakaumuksellinen kysymys. Eettisenä kysymyksenä voidaan pitää kuitenkin myös geenimuunneltujen kasvien antamia mahdollisuuksia torjua nälkää ja edistää terveyttä, ravitsemusta, kestävää ja kannattavaa maataloutta sekä ympäristönsuojelua.

Tulevaisuus näyttää kuinka suureen rooliin geenimuunneltu ruoka nousee. Toistaiseksi EU:ssa on varovainen linja uusien lajikkeiden hyväksymisestä ja jo hyväksytyjä lajikkeita ei ole kehitetty Suomen oloihin sopiviksi. Valinnanvapaus on arvo, jota kannattaa vaalia. Toivottavasti meillä on tulevaisuudessakin vaihtoehtoja, joista voimme valita ruokamme meille tärkeiden asioiden perusteella. Tuossa joukossa tulisi olla mahdollisimman paljon laadukkaita suomalaisia tuotteita – luomua unohtamatta!

*Janne Tirkkonen
Kirjoittaja on Metoksen kehityspäällikkö*



Keittiö palvelee päivällä ja yöllä

Terveisiä Manalasta

Helsingissä eduskuntatalon takana sijaitseva Ostrobotnian talo, tuttavallisemmin Botta, on monelle käsite ja tuttu paikka. Yksi on käynyt siellä yhteislauluilloissa, toinen tansseissa, kolmas diskossa, neljäs katsomassa bändejä, viides on viettänyt sen tunnelmallisissa ja juhlavissa tiloissa pienempää tai suurempaa yksityistä juhlaa.

Monien sukupolvien omakohtaisten kokemusten lisäksi paikkaan liittyy paljon mielenkiintoista historiaa. Bottan Jääkärihuoneessa (eräs vuokrattavista kabineteista) pidettiin vuonna 1914 ylioppilaspiirien kokous, joka osaltaan oli alkuna jääkäriliikkeelle. Ravintolakokonaisuuden kuuluvan St. Urho's Pubin nimelle kysyttiin lupaa itse tasavallan presidentti Urho Kekkosesta, joka hyväksyi ehdotuksen ja osallistui myös pubin avajaisiin vuonna 1973. Vuoden 1975



ETYK-kokouksen aikana rakennus oli valjastettu valtion käyttöön: Ostrobotnian ruokasali toimi poliisien muonituskeskuksena ja osakuntatilat pressiklubina.

Bottan yläkerrosten tanssi- ja laulutiloissa ovat keikkailleet mm. Delta Rhythm Boys, Herbie Stubbs, Eino Grön, Reijo Taipale ja Kari Tapio. Jo edesmenneiden artistien lista on myös pitkä ja sieltä löytyvät mm. Kirka, Juice, Irwin ja Jamppa Tuominen. 1960-luvun lopulla diskossa dj:nä levyjä soitti Hector.

NELIÖT TEHOKÄYTTÖSSÄ

Kaikkien Ostrobotnia-talon ravintoloiden ruoka tehdään ravintola Manalan keittiössä, jota voidaan kutsua vaikkapa Helsingin "pienimäksi ruokatehtaaksi". Silminnähden pienissä keittiötiloissa tuotetaan parhaimmillaan tuhat annosta päivässä. Pikkujouluaikaan annosmäärä lähentelee kahta tuhatta päivässä. Ja nämä annokset eivät ole mitään päiväkotikokoa, vaan reiluja lautasellisia konstailematonta, perinteistä ja maukasta ruokaa.

Pienessä keittiössä ei liene vapaata lattiapintaa juuri 20 neliötä enempää. Sen käytävillä ei helposti mahdu kahta ihmistä rinnakkain. Silti se palvelee ravintolalle á la carte -listaa, lounasbuffetta, St. Urho's Pubia, Manalan omaa baaria sekä tilausruokatoimintaa yläkerran Ostrobotnian tiloihin ja kabinetteihin. Parhaina päivinä ruokaa tehdään neljään kerrokseen. Monenkirjavan ruokalistan lisäksi myös logistiikka asettaa toiminnalle haasteen. Hissejä ei ole, vaan tavara liikkuu kapeissa ja mutkikkaissa portaikoissa.

Manalan keittiöväen kunnia-asiana on pitää huoli siitä, että juhliivat ihmiset saavat syödäkseen. Tiedoksi niille, jotka nälkä yllättää vaikkapa keskellä yötä: Manala on auki lähes kellon ympäri. Silloin kun ravintola on auki, myös Manalan keittiö palvelee, ei rajoitetulla vaan täydellä ruokalistalla. Sesonkiaikana viimeinen työntekijä poistuu keittiöstä noin kello viisi aamuyöllä. Aamun ensimmäinen työntekijä saapuu jo kello kuudeksi, joten Manalan keittiöstä ei juurikaan valoja sammuteta.

TODELLINEN ALE!

Kun on syönyt hyvin voi siirtyä "vielä yhdelle" St. Urho's Pubin välittömään tunnelmaan. Perinteinen tilaus "yksi olut, kiitos" voi johtaa mielenkiintoisen valintatilanteen eteen. Valikoimissa on yli toista sataa erilaista olutta, joukossa jopa kaksi "real ale" -tuoreolutta, jotka valmistuvat tarjoilukuntoon tankeissaan vasta Pubin kellarin kylmähuoneessa, josta ne aidosti pumpataan yläkerran hanaan.

Tuoreolutta valmistetaan samanlaisella tarkalla ammattitaidolla kuin hienoja viinejä. Siinä hommassa tarvitaan ravintolapäällikkö Esa Mustosen

kokemusta ja ammattitaitoa. Oluelle annetaan ilmaa ja tynnyriä käännetään oikeaan asentoon ja tuoksun ja maun perusteella todetaan, koska olut on valmis tarjoiltavaksi.

PROSESSIT UUSIKSI

Entäpä millaisilla keittiölaitteilla Manala vaalii perinteitään? Kuten edellä on kerrottu, niin pienet tilat asettavat omat erityisvaatimuksensa siinä missä suuri tuotantovolyymin. Siksi keittiössä solmittiin markkinointipäällikkö Vesa Ralion johdolla heinäkuussa 2007 velvoittavan perinteen ja modernin teknologian välinen järkiavioliitto, kun keittiöön hankittiin kaksi uutta Metos SelfCooking Center-kypsennyskeskusta. Kun laitteet asennettiin päällekkäin, saatiin pienen tilaan valtava kypsennyskapasiteetti. Samalla ovenavauksella keittiöstä lähtivät neljä liki 20 vuotta palvellutta kiertoilmauunia sekä 10-johteinen perinteinen yhdistelmäuuni.

Vaikka talon seinät suorastaan huokuvat historiaa, ei keittiöhenkilöstö ole juuttunut vanhaan, vaan on ollut innokkaasti kehittämässä prosesseja ja hyödyntämässä uuden laiteteknologian tuomia mahdollisuuksia. Ensimmäisenä etuna huomattiin Metos SelfCooking Centerin mukanaan tuoma apu lounastarjoiluun. Enää ei paistinpannun edessä paisteta kaloja tunnista toiseen. Matalalämpökypsennystä on hyödynnetty tilausruokapalvelujen mureiden paistien valmistuksessa. Häränrintaa on jo tilauksessa seuraavaa matalalämpökypsennystä varten, joten uuden investoinnin monipuolinen hyödyntäminen on kiireestä huolimatta hyvässä vauhdissa.

KOSKAAN ET MUUTTUA SAA

Paras henkilö kertomaan Manalan "ihmekeittiöstä" lienee itseoikeutetusti juuri markkinointipäällikkö Vesa Ralio, joka on työskennellyt Ma-

nalassa jo yli 20 vuotta. Hän on se isähahmo, jolla on langat käsissä. Vilkaistu Vesan toimistoon kertoo kaiken – sieltä löytyy ihan kaikkea mitä hyvään rock and rolliin ravintolamaailmassa tarvitaan.

Manalan lista vaalii perinteitä, joten se ei muutu hetken mielijohteista. Yksi suosikkiannos on tietysti ruokaisa St. Urhon pannu, kertoo Vesa Ralio. Tässä paikassa arvelisi pizzaakin menevän paljon?

- Väärin, ei mene paljon, vaan todella paljon, Vesa Ralio oikaisee ja kertoo kahden pizza-ari-nauunin olevan ahkerassa käytössä. Uudet Metos SelfCooking Centerit kantavat vastuun muusta ruokatuoannosta, joten niiden käyttöaste on jo nyt todella korkea.

Kysymys kehityksestä ja ruokalistan muutoksista saa Vesa Ralion suupielet leveään hymyyn.

- Eihän täällä mitään voi vaihtaa tai noin vain poistaa. Heti tulee asiakas vaatimaan poistettua suosikkiaan takaisin listalle. Samaa hengenve-toon hän kuitenkin paljastaa, että muutokset ovat tapahtuneet huomaamatta. - Tarkemmin katsottuna täällä enää mikään ole samalla tavalla kuin 20 vuotta sitten. Kukaan ei vain huomaa mitään muutosta.

Perinnettä vaalitaan huolella, kuten kallista brändiä. Muutoksia ja kehitystä tapahtuu, mutta se tapahtuu asiakkaiden ehdoilla harkitusti ja riittävän huomaamattomasti. Esimerkiksi Ostro-botnian tilausruokapalvelun puolelle suunnitellaan päivällislistaa, joka vaihtuu kahden kolmen viikon välein. Näin saadaan ruokalistaan lisää suunnitelmallisuutta, jotta keittiö ei aivan ratkea liitoksistaan. Lisähaasteita tuo jatkuvasti kasvavat erityisruokavaliot. Vesa Ralio kertoo, että 200 hengen tilaisuudessa on helposti 30 erikoisruokavaliota.

St. Urho's Pub Helsingin parhaaksi olutravintolaksi vuonna 2006. Markkinointipäällikkö Vesa Ralio kertoo, että monipuolisen olutvalikoiman lisäksi myös pubin ruokapuolta kehitetään jatkuvasti.



OSTROBOTNIA

KLASSIKKOAINESTA

Pelkuruudesta ja haasteiden karttamisesta ei ainakaan Vesaa joukkoineen voi syyttää eivätkä tuollaiset adjektiivit toki sopisikaan henkilöille, jotka työskentelevät Manala-nimisessä paikassa, jonka kulisissa on soitettu myös jääkäriiliikkeen alkusointuja. Ruoka ja juoma, ja juomista ennen kaikkea olut, otetaan Bottalla rennon vakavasti. Siitä ei mennä, missä aita on matalin, vaan asiakkaalle, niin uudelle kuin kanta-asiakkaallekin pyritään tarjoamaan kokemus, joka jää mieleen.

Manalassa on myös, uskokaa tai älkää asioita, joita voidaan kutsua pyhiksi. Jos pari tällaista pyhää asiaa pitäisi nimetä, niin varmasti vahvoilla olisi kellarikerroksen lämpötilakontrolloitu ”tuoreolutpyhättö”. Hyvinä kakkosena voisi olla talon oma, yli 20 vuotta vanha ruisleivän taikinajuuri, joka jököttää harmaassa muoviamparissa koko vaatimattomassa arvokkuudessaan tuoden joka päivä asiakkaiden aistittavaksi oman vastapaistetun ruisleivän tuoksun.

Juha Jokinen

Jutun lähteenä on hyödynnetty Janne Impiön, Jouni Pöyhön ja Heikki Seppäsen ”Bottalla on! Oy Botta Ab 30 vuotta” –historiikkijulkaisua sekä markkinointipäällikkö Vesa Ralion ehtymätöntä tarina-arkkia sekä opastettua seikkailua historiallisen rakennuksen ravintolatoimintojen sokkeloissa käytävillä ja kellareissa.

Rakkaalle lapselle nimeksi Manala?

Haastattelutuokiomme ajoittui parahiksi lounasajan alkuun. Eikä mennyt kauan, kun Manala-ravintolan sali oli täynnä asiakkaita, jotka tulivat nauttimaan 7-8 euron hintaisen runsaan ja maittavan lounaan. Tulen leimua tai liekkejä ei näkynyt missään. Paikassa ei ollut lainkaan pahalaisen kodin tunnelmaan, ennemminkin ruokaa notkuvat pöydät saivat paikan näyttämään paratiisilta – ruokaparatiisilta.

Manala-nimellä on pitkä ja perinteinen historia. Ennen oman talon hankintaa 1800-luvulla pohjalaiset osakuntalaiset kokoontuivat Vanhan ylioppilastalon kellarikerroksen tiloissa. Näitä ti-

loja kutsuttiin latinankielisellä nimellä Orchus, joka tarkoittaa manalaa ja tuonelaa. Perimätiedon mukaan siellä vietettiin aikaa juhlien usein aamun pikkutunneille, kunnes uni vei voiton.

Ostrobotnia-talon valmistuttua 1912 myös nykyistä ravintola Manalaa alettiin kutsua Orchukseksi, kunnes 1920-1930 -luvulla nimeksi vakiintui Alakerta. Toisen maailmansodan jälkeinen opiskelijasukupolvi kuitenkin virallisti ravintolan nimeksi uudelleen jo vanhan ylioppilastalon kellaritiloista perinteenä siirtyneen nimen Manala. Ruotsinkielisten suussa Manala sai vastaavasti nimen Gropen.

Ostrobotnia-talon ravintolatoiminta pähkinänkuoressa

Ravintolayhtiö Oy Botta Ab toimii Pohjalaisen Talosäätii Ostrobotnian hallinnoimassa arkkitehti W. G. Palmqvistin suunnittelemassa talossa, joka on valmistunut vuonna 1912. Asiakkaiden silmissä ja korvissa tämä ruokapalvelukokonaisuus tunnetaan ravintola Manalana, St. Urho's Pubina ja ylempien kerrosten ravintola Ostrobotniana, jonka juhlasaleissa ja kabineteissa pyöritetään mm. tilausravintolatoimintaa. Koko talon kaikissa ravintoloissa on yhteensä

noin 800 asiakaspaikkaa. Keittiössä työskentelee lounasaikaan yleensä neljä henkilöä ja iltaisin 5-6. Tilaisuuksista riippuen määrä voi nousta suuremmaksikin.

St. Urho's Pub

Noin 90 asiakaspaikkaa
Valikoimissa yli 100 erilaista olutta
14 olutta hanasta + kaksi real ale –tuoreolutta, jotka pumpataan kellarin kylmätankeista Helsinki Beer Festivalin tuomariston valinta Helsingin parhaaksi olutravintolaksi vuonna 2006. Huomioissa mainittiin mm. asiantunteva henkilökunta, monipuolinen olutvalikoima ja että lämmintä ruokaa oli tarjolla myöhäiseen iltaan.
Valittu Helsingin ravintoloista tehdyssä olutkirjassa Helsingin parhaaksi olutravintolaksi vuonna 2000

Ravintola Manala

Ruoka- ja seurusteluravintola
Noin 80 asiakaspaikkaa + Manalan baari noin 40-50 asiakaspaikkaa

Tilausravintola Ostrobotnia

Kaksi salia: juhlasali ja Chydenius 40-200 hengelle
Kabinetit: Jääkärihuone, Runeberg, Snellman

Piia Riihonen kokkaa Metos SelfCooking Centerillä Manalan keittiössä.

Tervetuloa edullisille ostoksille

Uusimme syksyn messuilla ja kokkikilpailuissa käyttämämme kaluston. Siivoamme uusien tieltä erän Metos SelfCooking Centereitä ja jääkaappeja. Nyt on mahdollisuus hankkia huippukokkien koeponnistamia, tekniikaltaan uudenveroisia laitteita todelliseen lahjahintaan. Toimi nopeasti, näitä ei riitä kaikille! Näin vuodenvaihteen lähestyessä tarjoamme tilinpäätöshengessä muutaman muunkin poistotuotteen tavallistakin edullisempaan realisointihintaan. Tervetuloa tutustumaan tuotteisiin joko paikanpäälle tai nettisivulle www.metos.com.



Tasoliesi,
Metos 714TAGV **990,- alv 0%**
Kaasukäyttöinen, teho 12 kW
Ulkomitat 850 x 700 x 900/1040

Poistoerä
990,- €



SelfCooking Center MSCC 61
5990,- alv 0%
Alennus 37% normaalihinnasta
Jalusta Rational RS-14 (61/101)
GN-johteilla **330,- alv 0%**
Ollut kilpailukäytössä

Poistoerä
5 990,- €



Ruoankuljetusvaunu
Metos Termia 950 HL (4554096)
1 185,- alv 0%
Varustettu lämmitysvastuksilla ja avattavalla yläkannella. Soveltuu ruoan kylmä- ja lämpökuljetuksiin. Ulkomitat 490 x 770 x 950 mm. Kunnoltaan uutta vastaavia vaunuja, vielä muutama vapaana.

Poistoerä
1 185,- €



Poistoerä
- 50 %

Kädensijalliset GN-astiat **50% alennus** normaalihinnasta.
Pieni erä valikoimista poistuneita malleja. Jäljellä hajakokoja, mm. GN-1/1, GN-1/2 ja GN-1/4. Myös erä astioihin sopivia kansia.



Poistoerä
15,- €

Lautaskasetti, rilsan-pinnoitettu teräs,
37 cm lautasilta **15,- alv 0%**



Poistoerä
390,- €

Korijakelinvaunu Metos RDT (4208031)
390,- alv 0%
Viidelle korille
Ulkomitat 515 x 645 x 975
Kunnoltaan uutta vastaavia vaunuja pieni erä



Poistoerä
1 095,- €

Jääkaappi Metos 700RTN
1095,- alv 0%
Tilavuus 600 litraa
Ulkomitat 700 x 800 x 2090 mm
Ollut kilpailukäytössä

NOUTOMYYMÄLÄSTÄ TAVARAT HETI MUKAAN

Metoksen Noutomyymälä palvelee Keravan toimipisteessä asioivia noutoasiakkaita. Myymälästä asiakkaat voivat saada pienet laitteet- ja tarvikkeet heti mukaansa. Samaan pisteeseen on keskitetty myös varaosien nouto. Noutomyymälän valikoima kattaa keskeisimmät pienlaitteet ja tarvikkeet, ja tarjontaa täydentää vieressä sijaitseva Metoksen logistiikkakeskuksen päävarasto. Noutomyymälän kautta myös realisoidaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja messujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita. Myymälän valikoima vaihtuu päivittäin ja sen tarjontaan pääsee tutustumaan myös netissä osoitteessa www.metos.com välilehden palvelut alla. Noutomyymälä on auki arkisin kello 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan.

Tässä yhteystiedot noutomyymälään:

Metos Noutomyymälä
Ahjonkaarre
04220 KERAVALA
Ajo-ohjeen voit tulostaa
www.metos.com
Mika Karvonen
Puhelin: 0204 39 4472
Sähköposti: mika.karvonen@metos.com

Tuotteita rajoitettu erä, toimi nopeasti! Toimitus vapaasti Keravan varastosta välilyyntivarauxsin. Tarjoukset voimassa 31. tammikuuta 2008 saakka.



MENU 10 HENGELLE

Raikas etikkaliemessä haudutettu lohi punajuuri-parmesan –salaatin kera. Jälkiruokana vaaleita lakritsapipareita.

ETIKKALIEMESSÄ HAUDUTETTU LOHI

Lohifile, ruudoton 1,5-2 kg

Käytä ainoastaan kalan paksua osaa. Leikkaa lohesta rasvat sekä ohut vatsaosa pois, jätä nahka fileeseen. Leikkaa file pituussuuntaan kolmeen osaan, ja sen jälkeen suikaleet kolmion muotoisiksi.

Etikkaliemi	
PORKKANAA	2 KPL
SIPULI	1 KPL
PUNAVIINIETIKKAA	2 DL
VETTÄ	3 L
SUOLAA	45 G
VALKOPIPPURIA (KOKONAINEN)	20 KPL,
NEILIKKA (KOKONAINEN)	8 KPL,
TIMJAMIA	0,5 TL,
LAAKERINLEHTIÄ	6 KPL,
PERSILJAA	0,5 NIPPUA

Viipaloi sipuli ja porkkanat ohuiksi viipaleiksi. Laita kaikki ainekset kattilaan ja keitä 15-20 minuuttia. Jäähdytä liemi.

Aseta kalapalat 65 mm syvään GN-vuokaan nahkapuoli alaspäin. Peitä kalat kylmällä etikkaliemellä. Valitse Metos SelfCooking Centeristä 'kala / höyrytetty kala' ja aseta sisälämpötilaksi 50 °C. Esilämmitysjakson jälkeen aseta vuoka sisään ja kiinnitä kypsennysmittari yhteen kalakolmio-palaan. Kun tuote on valmis, jäähdytä se liemineen vuossa ja laita yön yli kylmäsäilytykseen.

Seuraavana päivänä nosta kalapalat liemestä, valuta ja irrota nahka. Laita esille kylmänä joko annoslautaselle tai -vadille. Kalan pyrstöosan voit kypsentää samalla tavalla ja käyttää esimerkiksi salaattiin tai leivän täytteeksi.



Punajuuri-parmesan –salaatti
PUNAJUURIA (TUOREITA) 500 G
RANSKANKERMAA 1 DL
OMENOITA 2 KPL
PARMESANJUUSTOA 60 G
LIMEN MEHUA 1 KPL
SEESAMINSIEMENIÄ 2 RKL
SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA

Keitä punajuuret pehmeiksi Metos Futuramovel -painekeittokaapissa 1 barin paineessa 12-18 minuuttia riippuen punajuurien koosta. Kuori punajuuret, jäähdytä ja suikaloi ohuiksi. Vatkaa ranskankerma kuohkeaksi. Kuori ja suikaloi omenat ja raasta parmesanjuusto karkealla raastimella. Sekoita kaikki ainekset (paitsi seesaminsiemenet) varovasti. Mausta suolalla ja rouhitulla mustapippurilla. Jos kaipaat makeutta, voit lisätä tilkan hunajaa. Paahda seesaminsiemenet kevyesti kuivalla pannulla. Annostelee salaatti kalan lisukkeeksi ja koristelee paahdetuilla seesaminsiemeneillä. Raikkaalle etikkalohelle ja punajuurisalaatille sopii lisukkeeksi esim. tillimajoneesi, keitetyt naattiporkkanat sekä sahramiliemessä keitetyt puikulaperunat.

VAALEAT LAKRITSAPIPARIT

VOITAA 0,5 KG
SOKERIA 0,5 KG
KANANMUNIA 6 KPL,
VEHNÄJAUHOJA 1-1,25 KG
LEIVINJAUHETTA 2 TL
LAKRITSJAUHETTA 7-9 RKL

Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja sokeri kuohkeaksi, muttei kovaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat ja vehnäjauho-leivinjauhe-lakritsajauhe -seosta vuorotellen niin että taikina ei juoksetu tai paakunnu. Anna taikinan seistä kylmässä vähintään tunti, mieluummin yön yli. Kaulitse taikina vehnäjauhoja apuna käyttäen 6-7 mm paksuiseksi levyksi. Tee muotilla piparkakkuja ja aseta ne teflonpinnoitetulle leivonta- ja ruskistuspellille. Valitse Metos SelfCooking Centeristä 'leivonta / pienet leivonnaiset / vaalea väri' ja aseta ajaksi viisi minuuttia. Pipareiden kanssa juomaksi voit kokeilla vaikkapa lämmintä maitokaakaoa terästettynä pienellä tilkalla glögiä ja fariinisokeria.



Paavo Lintunen
Metos Centerin
keittiöpäällikkö



Uusia Metos SelfCooking Center -lisävarusteita

Metos SelfCooking Centerin lisävarustevalikoimaan on tullut syksyllä uusia ritilöitä ja peltejä, jotka auttavat tekemään tasaista laatua entistä helpommin ja nopeammin. Lisätarvikkeiden avulla Metos SelfCooking Centerin ominaisuudet voidaan hyödyntää entistä monipuolisemmin.



HERRASMIESRAIDAT COMBIGRILL-PAISTORITILÄLLÄ

Uuden CombiGrill-paistoritilän avulla Metos SelfCooking Centerin grillausominaisuudet tulevat entistä paremmin esiin. Ritilän rakenne johtaa lämmön nopeasti ja tasaisesti kypsennettävään tuotteeseen ja loihtii siihen näyttävät ”herrasmiesraidat”. CombiGrill sopii erinomaisesti niin lihan, kalan kuin kasvienkin kypsennykseen Uusien ritilöiden erikoispinnoitus kestää hyvin kulutusta ja estää niitä naarmuuntumasta. Ritilän puhdistus käy vaivattomasti, sillä se voidaan pestä astianpesukoneessa. Hinta 129 euroa (alv. 0%).



PERHEPIZZA ISOMPAAN NÄLKÄÄN

Metos SelfCooking Centerin grillaus- ja pizzapelti on ennätyksellisen nopea ja tehokas ratkaisu rapeiden pizzojen tekemiseen. Laitteen valmiit kypsennysprosessit sekä edistysellinen grillaus- ja pizzapelti takaavat sen, että pienemmästäkin keittiöstä saadaan loihdittua hetkessä valtava kapasiteetti. Peltivalikoimasta löytyy nyt myös 400 mm x 600 mm kokoinen versio, joka sopii SelfCooking Centerin sisään lisävarusteena saatavan erikoisohteikon avulla. Näin myös täysikokoiset ja suuret pizzat voidaan tehdä yhdellä ja samalla laitteella. 180 euroa (alv. 0%) maksavan pellin toinen puoli sopii grillaukseen, toinen on suunniteltu pizzan paistamiseen. Varaa aika, ja tule tutustumaan pizzakonseptiin Keravan Metos Centeriin, puhelin 0204 39 13.

PYTIPANNUPÄIVÄN PELASTAJA

Paistettu kananmuna tunnetusti kruunaa pytti-pannun. Mutta miten valmistaa järkevästi kymmeniä annoksia samalla kertaa? Metos SelfCooking Center ja Multibaker-annospelti on kaksikko, joka ratkaisee haasteen puolestasi. Esimerkiksi 10-johteisella SelfCooking Centerillä ja uusilla Multibaker-annospelleillä 80 paistettua kananmunaa valmistuu vajaassa kahdessa minuutissa. Hyödyntämällä valmiita kypsennysprosesseja, voit valmistaa vaikkapa röstit, letut, pienet piirakat ja kasvispihvit helposti ja nopeasti ilman valvontaa. Multibaker-annospellin hinta on 108 euroa (alv. 0%).

UUSI METOS KENTUCKY -PÖYTÄLASIKKOSARJA

Metos Kentucky -pöytälasikot sopivat erinomaisesti niin kylmien kuin myös lämpimien tuotteiden esittelyyn ja heräteostojen aikaansaamiseen. Valikoimassa olevat palvelumallit ovat saatavissa kahden, kolmen ja neljän GN-astian levyisinä. Edestä avoimet itsepalvelumallit kattavat kahden ja kolmen GN-astian leveydet. Vakiovarusteisiin kuuluvat ritilähyllyt tarjoavat tehokkaan myyntipinta-alan ja ne voidaan irrottaa helposti puhdistusta varten. Rakenne on kokonaan ruostumatonta terästä ja etu- ja sivulasit ovat karkaistua lasia. Lasikot ovat kompaktin kokoisia ja 745 mm korkeina ne sopivat erinomaisesti asennettaviksi esimerkiksi olemassa olevien linjastokalusteiden päälle.

Metos Kentucky Cold-kylmälaseikoiden puhallinjähdytys tarjoaa lämpötila-alueen +2...+6°C (itsepalvelumalleissa +4...+8°C). Kevyt lämmiilmapuhallus pitää lasit kirkkaina ja kirkas loisteputkivalaistus tuo tuotteet myyvästi esille. Automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus tekevät käytöstä helppoa.

Metos Kentucky Hot-lämpölasikoissa on tuotteiden kuivumista estävä kostustustoiminto. Lämpötila-alue on alue +30...+90°C. Hyllyillä on halogeenivalaistus. Itsepalvelumalleissa on asiakkaan puolella ylösnostettavat luukut. Lisävarusteina lämpölasikkoihin on saatavissa leikkuutasa ja peililasiovet. Lisätietoja uusista lasikoista saat Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13. Katso tarjous s. 39.



Erikoiskahvit entistä kätevämmiin Melitta Bar

Melitta Bar on kahvilaiteuutuus, jossa laadukkaat erikoiskahvit ja vaivaton käyttö yhdistyvät erinomaisella tavalla. Laite on suunniteltu kohteisiin, joissa päivittäinen kuppimäärä on maksimissaan 150 annosta. Melitta Barin tyylikäs ulkonäkö ja kompakti koko mahdollistavat sen käytön laajasti koko ammattikeittösektorilla aina kahviloista ja liikenneasemista toimipaikkaravintoloihin.

Laitteen hyvän kahvin salaisuus piilee lukuisissa huolellisesti mietityissä yksityiskohdissa. Papumyllyn erikoisteräksestä valmistetut terät jauhavat aina tasalaatuisen kahvin. Säädettyä esilämmitystoiminto huolehtii suodatusveden oikeasta lämpötilasta myös silloin, kun edellisestä annoksesta on kulunut pitempi aika. Erikoisvalmisteen teräksinen suodatussihti mahdollistaa myös hienomman jauhatuksen käytön ja minimoi kulutuksen tinkimättä juoman laadusta. Laitteen parametrit on helposti säädettävissä. Käyttäjä voi asettaa suodatuslämpötilan, kahvijauheen määrän ja sen tiivistämisen haluamiinsa arvoihin ja löytää käyttämälleen papulaadulle sopivimmat asetukset.

Melitta Bar –keitin on saatavissa joko yhdellä tai kahdella 650 gramman vetoisella papusäiliöllä. Näiden lisäksi laitteessa on oma säiliö erikoiskahvijauheelle, kuten esimerkiksi kofeiinittomalle vaihtoehdolle. Laitteen voi valita myös barista-versiona, jolloin automaattinen maidonvaahdotin on korvattu höyryhanalla. Kaikki ratkaisut on suunniteltu siten, että sekä päivittäinen puhdistus että huoltotoimenpiteet voidaan suorittaa mahdollisimman helposti. Laitteen selkeä näyttö ohjaa käyttäjää ja automatiikka huolehtii siitä, että puhdistusohjelma etenee aina yhtä tarkasti. Kestävän, vaativan ammattikäyttöön suunnitellun tekniikan ansiosta määraikaishuoltojen väli on 30 tuhatta kahviannosta.

Lisätietoja kahvinvalmistuslaitteista voit kysyä Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.



Salaman nopea salamanteri

Metos QTS-1 –salamanterissa infrapunatekniikka tarjoaa käyttäjälle aivan uudenlaisia ominaisuuksia, jotka helpottavat päivittäistä työtä ja parantavat annosten laatua. Laitteen tehokkaat 4,5 kW infrapunavastukset lämpiävät kahdeksassa sekunnissa, joten sitä ei tarvitse pitää käytövalmiina. Näin suurin osa energiasta voidaan käyttää annosten lämmittämiseen. Tämä takaa miellyttävän työskentelylämpötilan ja on samalla ympäristön kannalta perinteisiä laitteita parempi ratkaisu.

Salamanterin paistoala (540 x 365 mm) on jaettu kolmeen vyöhykkeeseen, joissa on sekä paahoto-, että lämpösäilytystoiminnot joiden lämpötiloja voidaan säätää erikseen 45 C - 75 C välillä. Tason takaosassa on tunnistin, joka kertoo milloin astia on paikallaan. Kevyesti liikuttava portaaton korkeussäätö kattaa alueet 35 – 90 mm.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun salamanterin puhtaanapito on äärimmäisen helppoa, sillä käytetyn lämmitystekniikan ansiosta lika ei pala rakenteisiin kiinni. Uutuussalamanterin hinta on 2940 euroa (alv 0%) ja siitä voi kysyä lisätietoa Metoksen myynnistä, puhelin 0204 3913.

Metos Sara tuo tuotteet myyvästi esille

Metoksen myyntikalustevalikoima on täydentynyt uudella Metos Sara –mallistolla. Itsepalvelumyyntiin suunnitellun Saran kolme säädettävää hyllyä sekä allas tuovat myytävät tuotteet hyvin esille, jonka ansiosta kaluste on erinomainen tehokeino heräteostojen aikaansaamiseen. Hinnat saadaan siististi esille hyllyjen edessä oleviin hintaliuskoihin.

Metos Saran tehokas kylmäkone sekä hyllyjen eteen ohjattu ilmapuhallus takaavat oikeat lämpötilat vaativissakin olosuhteissa. Lämpötilan säätöalue on +2...+4 °C. Koneikko sijaitsee etumaskin takana, joten lauhduttimen puhdistus käy vaivatta. Myyntiaikojen välillä hyllyjen eteen laskettava kylmäverho suojaa tuotteita valolta ja säästää energiaa.

Ilmaverhokalustetta on saatavana kaksi eri korkeutta ja molemmissa malleissa on neljä levyttä. Ulkovuoraus on vaalean harmaata, eristettyä, muotoonpuristettua kovamuovia. Sisäosat ja hyllyt ovat valkoiseksi polttoaalattua teräslevyä.

Metos Saran hinnat alkavat 2100 eurosta (alv 0%). Kalusteista voi kysyä lisätietoa Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.



Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa tammikuun 2008 loppuun saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauxsin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



Lea Eriksson
0204 39 4616



Seija Lesell
0204 39 4421



Arja Söderholm
0204 39 4466

TASOVAUNU

Kahvallinen Metos-tasovaunu on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eriste kerros. Tasoissa on reunakorotus. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Maksimikuorma kaksitasoisilla on 80 kg. FLAT PACK - vaunut toimitetaan litteässä pakkauksessa osina. Vaunut on helppo ja nopea koota mukana toimitettavan avaimen ja kokoamisohjeen avulla.

Kaksi tasoa, tasojen väli 495 mm				
Metos	Koodi	Mitat mm	Tasot	alv 0 %
SET-75/2	4554070	765x585x800*	2 kpl	250
SET-75/2 Flat pack	4554218	765x585x800*	2 kpl	220

*kahvaan 900 mm



220,- €
Flat pack
toimitetaan
osina

Metos SET-75/2

250,- €
Valmiiksi koottu

METOS-TEHOSEKOITIN

Metos SB-4 -tehoosekoitin 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.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
SB-4	4144807	270x365x445	230V 1~ 1 kW 10A hidas	635



METOS-PERKOLAATTORI

Metos Percostar -perkolaattori toimii missä vain, kunhan on sähkövirtaa saatavilla. Keitin on helppo käyttää ja pitää puhtaana. Se soveltuu erinomaisesti kaikenlaisiin tilanteisiin, missä tarvitaan paljon hyvää kahvia samalla kertaa.

Perkolaattori toimii seuraavasti: Kaada keittimeen vesisäiliöön raikasta vettä ja kahvijauhetta suodattimeen. Kytke keitin päälle ja muutaman kymmenen minuutin jälkeen saat haluamasi määrän valmista kahvia. Automaatiikka lopettaa suodatuksen kun kahvi on valmista.

Keittimen rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Tilavuudet ovat 6,5, 12 ja 15 litraa. Keittimissä on ylikuumenemissuoja.

Malli	Koodi	Kapasiteetti	Suodatusaika	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
Percostar 6	4157250	6,5 l (50 kuppia)	40 min.	ø230 x 480	230V1~ 1,5 kW	295
Percostar 12	4157252	12 l (96 kuppia)	50 min.	ø275 x 540	230V1~ 1,5 kW	375



295,- €
6,5 LITRAA

375,- €
12 LITRAA

Tarjouksia

METOS-KYLMÄLASIKKO

Metos Kentucky -pöytälasikot sopivat erinomaisesti tuotteiden esittelyyn ja heräteostojen aikaansaamiseen. Lasikot ovat Gastronorm -mitoitettuja. Rakenne on kokonaan ruostumatonta terästä AISI 304.

Metos Kentucky Cold -kylmälasi-koissa on puhallinjäähdytys, automaattinen määräajoin tehtävä sulatus ja sulaveden haihdutus. Elektroninen termostaatti ohjaa lasikon jäähdytystoimintoja. Ylä- ja alahyllyssä oleva loisteputkivalaistus tuo tuotteet hyvin esille. Irrotettavat ritilähyllyt mahdollistavat myös korkeampien tuotteiden esillepanon joustavasti. Sivu- ja etulasit pysyvät mahdollisesta kosteudesta kirkkaina niille puhalletun lämpimän ilman ansiosta. Säädettävä lämpötila-alue lasikossa on +2...+6°C.

- kaareva etulasi
- 2 ritilähyllyä ja pohjataso
- liukuovet

Metos Kentucky pöytälasikot					
Kentucky Cold High	Koodi	Lämpötila-alue	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
Cold 2GN	4310302	+2 - +6°C	750x775x745	230V1~ 0,33kW 6A	1 690



1 690,- €

Kentucky Cold High 2GN

METOS-JÄTEVAUNU



Metos JA60 -jätevaunu

115,- €

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

Metos	Koodi	Mitat	Tilavuus	alv 0 %
JA60	4206034	285x555x660	60 l	115

**KAUPANPÄÄLLE
MATADOR-PAISTINPANNU**

METOS BASE-LINE -INDUKTIOTASOLIEDET

Metos Base-Line 3000-induktiotasoliedessä on sileä keraaminen keittotaso. Induktioliettä käytettäessä keraaminen taso ei lämpene muuten kuin keittoastiasta siirtyvästä lämmöstä, ja keittotaso astian ympärillä pysyy kylmänä, mikä tekee induktiolieden käytöstä nopeaa ja turvallista.

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

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

Base-line-induktioliedet	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
Base-line 3000	4231204	320x380x90	230V 1~ 3 kW 16A	695



695,- €

Ammattilaisten kohtauspaikka

Metos Center

Uuden vuoden vilkas koulutustarjonta

Keravalla sijaitseva Metos Center on näyttö- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Kevätkausi 2008 tulee jatkumaan erilaisten seminaarien, teemapäivien ja sekä käytökoulutusten osalta vilkkaana. Näistä tilaisuuksista saat lisätietoa Metos Uutiset -lehden, www.metos.com -nettisivun sekä erillisten kutsujen välityksellä.

Yksi osa Metos Centerin palveluita ovat säännölliset käyttökoulutukset, joissa paneudutaan syvällisesti laitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön.

Opetus tapahtuu pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paikkasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja

ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Ilmoittautumisissa ja kaikissa muissa Metos Centeriä koskevissa tiedusteluissa sinua palvelee Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoitauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

Metos Centerin osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Sijaintimme voit katsoa Helsingin seudun puhelinluettelon (Eniro) sivulta 115:DV/00. Ajo-ohjeet löydät myös kotisivuiltamme www.metos.com. Metos Center on auki arkisin kello 8.00 – 16.00. Olet lämpimästi tervetullut milloin vain. Ilmoittamalla vierailustasi etukäteen osaamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.

Käyttökoulutusten ohjelma ja aikataulu:

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

Tiistai	15.1.2008	Metos SelfCooking Center
Tiistai	29.1.2008	Metos Proveno -kombipata
Tiistai	12.2.2008	Astianpesu (tunnelikoneet)
Tiistai	26.2.2008	Ruoan kypsennyksen perusteet
Tiistai	1.4.2008	Jäähdytys
Tiistai	15.4.2008	Metos SelfCooking Center
Tiistai	6.5.2008	Metos Proveno -kombipata
Tiistai	21.5.2008	Ruoan tarjollepano

Nimityksiä

Antti Heikka, 27, on nimitetty asennusvastavaksi Etelä-Suomen myyntiin.

Merja Jääskeläinen, 44, on nimitetty Kaakkois-Suomen alueen piiripäälliköksi. Hän on koulutukseltaan suurtalouden työnjohtaja ja hän on työskennellyt aikaisemmin Metoksen puhelinmyynnissä myyntineuvottelijana.

Keittiömestari **Juhani Kokora**, 45, on nimitetty avainasiakaspäälliköksi. Vastuualueenaan hänellä on myynti myymälöille sekä elintarviketeollisuudelle. Juhani on työskennellyt aikaisemmin Heinon Tukussa avainasiakasvastaavana.

Mirva Saarinen, 32, on nimitetty ravintolaosastolle myyntiassistentiksi. Hän on työskennellyt aikaisemmin Metoksella tarjousmyyjänä.

Auli Selenius, 52, on nimitetty tarjouslaskentaan tarjousmyyjäksi. Hän on työskennellyt aikaisemmin Eurotar Ky:ssä myyjänä.

Pi Skogster, 35, on nimitetty keittiösuunnittelijaksi. Hän on työskennellyt aikaisemmin myyjänä HTH Keittiöfoorumilla.

Arja Söderholm, 43, on nimitetty Etelä-Suomen alueen puhelinmyyjäksi. Hän on työskennellyt aikaisemmin Metoksella myyntiassistenttina.

Mikko Maisala, 31, on nimitetty teknisen tuen huoltoneuvojaksi. Hän on työskennellyt aiemmin Metoksen keittolaitetehtaalla koestajana.



Antti Heikka



Juhani Kokora



Auli Selenius



Arja Söderholm



Merja Jääskeläinen



Mirva Saarinen



Pi Skogster



Mikko Maisala

Opettajat ja opiskelijat Metos Centerissä



Opettajapäivien 70 osanottajaa pääsivät perehtymään tarkemmin muun muassa kombipadan erilaisiin jäähdytysratkaisuihin.

Metos Centerissä järjestettiin lokakuussa perinteiset opiskelijapäivät. Tapahtuma houkutteli paikalle 120 tiedonjanoista opiskelijaa eri puolilta Suomea. Ohjelma koostui keittiösuunnitteluluennosta, demosta sekä näyttelykierroksesta. Marraskuun ensimmäisellä viikolla Metos Centerin ohjelmassa oli opettajapäivät. Viidettä kertaa järjestettävä tapahtuma painottui tällä kertaa vahvasti käytännön asioihin. Metos SelfCooking Center ja Metos VarioCooking Center -laitteiden lisäksi osallistujat pääsivät teknisen tuen koulutustiloihin, joissa tutustuttiin tavallista syvemmin laitteiden rakenteeseen, huoltoon ja puhdistukseen.

Ammatinopettaja Jaana Lehto Naantalin ammattioppilaitoksesta oli mukana molemmissa tapahtumissa. Hän kertoo yritysvierailujen olevan piristävä poikkeus sekä opettajien että opiskelijoiden normaalin arkeen.

Vierailujen ja opintopäivien järjestäminen vaatii aina omat järjestelynsä ja tänä vuonna saimme onneksi molemmat tapahtumat onnistumaan. Opiskelijapäivistä jäi erityisesti mieleen Metoksen kouluttajien ote. Esitykset olivat selkeitä ja kouluttajat saivat oppilaat aidosti osallistumaan tilaisuuteen, Jaana Lehto muistelee ja kertoo laitteiden tekniikkaan perehtymisen olleen puolestaan opettajapäivien parasta antia.

Oppilaitoksissa keittiöillä on monta käyttäjää, joten ilman selviä ohjeita ja koulutusta käy pian niin, että laitteiden huolto ja puhdistus eivät ole kenenkään vastuulla. Asian merkitys tuli nyt käytännön esimerkein todistettua. Meillä ainakin laitetettiin heti seuraavana aamuna toimeksi ja katsottiin porukalla mitä kaikkea siitä mikroal touunista

pitikään puhdistaa, Jaana Lehto nauraa.

Seuraavat Metoksen opettaja- ja opiskelijapäivät järjestetään syksyllä 2008. Ennakkokutsut lähetetään oppilaitoksille keväällä. Lisätietoja tapahtumista antaa markkinointipäällikkö Juho Mäyry, puhelin: 0204 39 4254, sähköposti: etunimi.sukunimi@metos.com).

Gastro 2008 lähestyy – merkkää kalenteriäsi

Suurkeittiö-, hotelli- ja ravintola-alan suur tapahtuma Gastro järjestetään 12.-14.3.2008 Helsingin Messukeskuksessa. Messuilla on näytteillä koko ammattikeittiöalan kirjo aina raaka-aineista laitteisiin ja koneisiin. Näyttelyn lisäksi Gastro tarjoaa tälläkin kerralla monipuolisen valikoiman erilaisia oheistapahtumia. Maistatukset, työnäytökset, seminaarit ja korkeatasoiset kilpailut antavat ammattilaisille uusia ideoita ja kipinää tulevaan kauteen. Suomen Keittiömestariyhdistyksen kanssa toteutetaan neljä eri kilpailua. Keskiviikkona käydään Eurokokkien kansainvälinen kilpailu ja perjantaina on vuorossa Keittiömestareiden SM-mittelö. Torstaina kilpailukeittiössä kokataan kaksi lyhyempää kilpailua. Gastrossa kilpailevat myös baristat ja tiskaajat. Alkoholi-kaupan ammattilaisille tarkoitettu ViiniExpo 2008 on avoinna torstaina ja perjantaina ja jatkuu lauantaina yleisöpäivällä. Lisätietoja tapahtumasta sekä oman henkilökohtaisen kutsukorttisi tulet saamaan messujen alla ilmestyvän Metos Uutiset -lehden mukana.

Vaasassa siirryttiin Nova-aikaan

Wärtsilän Vaasan tehdas on käynyt viime vuodet kovilla kierroksilla. Tuotteiden hyvän menekin sekä tehdaslaajennuksen ja tuotantokapasiteettiin tehtyjen investointien vuoksi henkilöstömäärä on kivunnut tehtaalla tuhanteen kolmeensataan. Kovassa kasvuvauhdissa monia asioita on mietitty uuteen uskoon, yksi tällainen on Antell-Catering Oy:n vastuulla oleva tehdas henkilöstöravintola.

- Itse olen ollut tässä pestissä kolmisen vuotta ja sinä aikana meidän ruokailijamäärä on lähes tuplaantunut. Mietimme yhdessä Wärtsilän kanssa miten saisimme jakelun sujuvammaksi. Ratkaisuksi löytyi koko jakelulinjaston uusiminen. Päätöksen tekoa helpotti se, että vanhat kalusteet alkoivat olla kuluneita ja jo muutenkin olla elinkaarensa päässä, muistelee ravintolapäällikkö Lena Häggman projektin alkutaipaleita.

UUSI KASSALINJA JA KAHVIPISTE

Wärtsilän Vaasan toimintayksikössä lounasta tarjotaan sekä aamu että iltavuorolle, joten linjastot ovat päivittäin käytössä useamman tunnin ajan. Henkilöstöravintolan ohella talon edustus-kabinetit, lukuisat neuvotteluhuoneet, sekä sauna tuovat oman tilauskuormansa keittiölle.

- Lounasruokailu on pyritty porrastamaan siten, että asiakkaita tulee tasaisesti koko aukioloajan. Lähtökohtana on luonnollisesti viihtyisä ruokailuhetki ja se, että jonotus jäisi minimiin, Lena Häggman selvittää.

Kun jakeluratkaisu keväällä uusittiin, lähdettiin sitä toteuttamaan modulaaristen Metos Nova -kalusteiden avulla. Runsaan lattiapinta-alan tilaan voitiin rakentaa free flow -ratkaisu, jossa asiakasvirrat kulkevat luontevasti myös ruuhka-

aikoina. Lena Häggman kertoo, että kokonaisuus on tarkoituksenmukainen ja vastaa hyvin kasvaneen asiakasmäärän tarpeita. Keittiön työrytmin kannalta on tärkeää, että ruokaa saadaan tarvittava määrä kerralla esille.

- Aikaisemmin pahimpina ruuhka-aikoina jono juuttui ikävästi rappusten kohdalle. Nyt jakelu tapahtuu huomattavasti sujuvammin. Tässä on auttanut erityisesti se, että saarekkeitä on enemmän, kassalinjojen määrä on kasvanut kahdesta kolmeen ja kahville on oma linja.

TÄRKEÄ PALAUTE

Korkea asiakasuskollisuus on tehdasympäristössä sijaitsevien henkilöstöravintoloiden erityispiirre. Se, että parhaat asiakkaat nauttivat vuodessa yli 200 lounasta samassa paikassa, ei

suinkaan tarkoita sitä, että keittiön ei tarvitsisi kilpailla henkilöstön lounasajasta. Jos tarjonta ei ole kohdallaan, alkaa eväskulttuuri vallata nopeasti markkinaosuutta.

Ravintolapäällikkö Lena Häggman kertoo, että keittiötiimissä palautetta kuunnellaan todella herkillä korvalla. Päivittäin saadun palautteen lisäksi henkilöstöravintola toteuttaa säännöllisesti asiakaskyselyjä, joiden tuloksia hyödynnetään toiminnassa.

- Meillä on yhtenä haasteena asiakaskunnan heterogeenisyys. Hyvä esimerkki on se, että toinen tykkää maustetusta ruoasta, toinen taas toivoisi miedompia makuja. Tähän pyrimme vastaamaan tarjoamalla joka päivä erilaisia vaihtoehtoja. Kun esillä on viisi eri vaihtoehtoa, voi joku niistä olla vähän eksoottisempikin, Lena Häggman perustelee ja kertoo, että ruoan menekki tällä miesvoittoisella asiakaskunnalla on keskimääräistä suurempi. Annokset ovat suuria. Ruoan pitää olla hyvää ja täyttävää.

KALAN SAANTITURVATTU

Lena Häggman kertoo Antell-Catering in ravintolapäälliköiden pitävän tiiviisti yhteyttä ja saraavan näin toinen toisiaan. Ravintolan haasteet ovat kunakin aikana erilaiset.

- Tällä hetkellä erityisesti omavalvonta on korostuneesti esillä. Raaka-aineiden tuoreus ja puhtaus sekä keittiön hygieniasiat on oltava kunnossa, ei riitä, että asiat ovat sinne päin. Tässä työssä myös laitteilla on oma roolinsa. Esimerkiksi meidän linjastoissa on nyt lämpölamput, joiden ansiosta lämpötilat ovat paremmin hallinnassa, Lena Häggman selvittää.

Keittiöllä on käytössään kuuden viikon runkolistia, joka esimerkiksi haastatteluhetkellä oli vaihtunut kesäisestä syksyiseen. Erilaiset teemaviikot ja -päivät tuovat vaihtelua tarjontaan ja luonnollisesti joulu ja muut merkittävät juhlat näkyvät lautasilla.

Kun ollaan rannikkokaupungissa ja vielä merihenkisessä työpaikassa, niin Wärtsilän henkilöstöravintolassa listalla on joka viikko kalaa. Sama merellinen linja näkyi myös ravintolapäällikön valinnassa. Lena Häggman on työskennellyt 25 vuotta laivoilla, joten hän tietää hyvin missä Vaasan tehtaalla valmistuvia tuotteita käytetään.

Wärtsilä ja Vaasa

Wärtsilä on kaikille suomalaisille tuttu yritys, jonka logon on vuosien saatossa saattanut löytää mitä moninaisimmista tuotteista aina lautasista saniteettiposiiliin ja valtameristeilijöihin. Wärtsilä sai alkunsa sahateollisuudesta vuonna 1830. Metalliteollisuudessa yritys on ollut mukana jo vuodesta 1850, jolloin se rakensi rautatehtaan Tohmajärvelle. Vaasaan Wärtsilä rantautui vuonna 1936 ostamalla Onkilahden konepajan. Nykyään Wärtsilän Suomen yksikkö työllistää Vaasassa noin 2500 ihmistä, joista noin puolet työskentelee keskustan lähellä olevalla tehtaalla. Moneen otteeseen laajentunut tehdas on oleellinen osa 57 000 asukkaan rannikkokaupungin identiteettiä ja siluettia. Syksyllä valmistuneen laajennuksen jälkeen Wärtsilän rakennuskanta Vaasassa käsittää 40 000 neliometriä tilaa.

Helsingin pörssissä noteeratun Wärtsilän leipä tulee merenkulun ja energia-alan laitteiden, ratkaisujen ja palvelujen parista. Parhaiten yritys tunnetaan dieselmootoreistaan, jotka liikuttavat valtamerilaivoja ja tuottavat sähköä. Vaasan tehtaalla valmistuu kolme dieselmootorityyppiä: Wärtsilä 32, 20 ja 34SG. Kyseiset moottorit nähtyään on kaikille selvää, että tyyppinumerot eivät voi tarkoittaa ainakaan hevosvoimamääriä. Kuten kaikki hyvin muistamme, Pikku-Valmet -traktoreiden tehot saattoi päätellä mallinumeroista, jotka olivat 15 ja 20. Wärtsilässä numero kertoo sylinterin halkaisijan. Ja kun noita pesusaavin kokoisia sylintereitä on moottoreissa useita, ovat tehtaalla portista ulos lähtevät tuotteet todella järeän kokoisia.

Suurin Vaasassa valmistuva laivamoottori on yli 12 metriä pitkä ja painaa noin 132 tonnia. Niitä, kun tehtaalla lattialla siirtelee, niin ei ole ihme, että henkilöstöravintolassa annoskoot ovat reilut. Ja jos joku jäi miettimään noita hevosvoimia, niitä suurin Vaasassa valmistuva 18-sylinterinen dieselmootori tuottaa yli 12 000.

Juho Mäyry



Riga yllättää

Koska vierailit viimeksi Latvian pääkaupungissa Riiassa. Jos siitä on jo useampi vuosi, vaikka parikin, kannatta siellä taas poiketa. Tosin liikenne sujuu hitaammin, mutta uusia tiehankkeita on kaupungin keskustassa avoimenaan, jotenka toivoo paremmasta on odotettavissa. Ellei sitten autojen määrä taas yllätä. Kaupungin halki virtaava ja Itämereen laskeva Daugava -joki halkaisee kaupungin kahteen puoliskoon ja se on keskustassa paria siltaa myöten hidas ylitettävä. Moni riikalainen haikailee yhä toteutumattomien neuvostoaikeiden metrosuunnitelmien perään. Voimakas talouskasvun aika on saanut kaupunkikuvassa ihmeitä aikaan.

Vanhan kaupungin ja keskustan raunioituneet ja huonokuntoiset rakennukset ovat jo pääosin palanneet entiseen loistoonsa ja oman alamme toimijat ovat vallanneet parhaita paikkoja ja onnistuneet omalla panoksellaan mainiosti hyödyntämään sekä kasvattamaan turistikäärää. Tosin korjattavaa ja kunnostettavaa löytyy keskustasta ja ympäristöstä vielä aivan riittävästi antamaan nostetta tulevalle talouskasvulle. Tällä hetkellä kiinteistöjen hinnat ovat olleet laskusuuntaisia, jotenka kovan vauhdin jälkeen jonkinlainen hengenvedon paikka näyttäisi nyt olevan menollaan. Jos varaat vierailuusi aikaa pari tai useammankin päivän, kannattaa ajella

kaupungista puolisen tuntia länttä kohti Jurmalan rannoille katselemaan vanhan huvila-alueen uudelleen rakentamista. Vanhoille huvilatoimille nousee mitä uskomattomia luomuksia, mistään entisöinnistä tässä ei ole kyse. Jurmalan leveät kävelykadut täyttyvät vierikkäin toistaan yhä upeimmista ravintoloista ja kahviloista. Ja mikä yrittäjälle tärkeintä, sesonkiaikaan kaduilla vellova ihmismäärä on valtava.

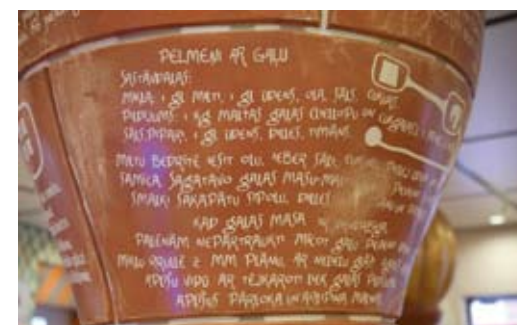
Riikan keskustassa ei sovi ohittaa Stockmann-tavarataloa, sen herkuu-osastolla voi kätevästi käydä tutustumassa myös paikallisiin ruokatuotteisiin. Tietysti paikalliset torit kannattaa myös

tutkia. Stockmannin yläkerrassa on juuri uusittu ruokaravintola ja kahvila, kannattaa poiketa. Vanhasta kaupungista löytyy paljon mielenkiintoisia ravintoloita, kauppiaita ja kauppakia. Tässä aukeamilla esimerkkinä kaksi vanhan kaupungin laitamille juuri rakennettua Origo-kauppakeskuksen kortteliin sijoittunutta ravintolaa, Pelmeni ja DaDa. Pelmeni kuuluu ravintolaketjuun, jolla on kaksi keittoruokiin erikoistunutta ravintolaa. Pelmenissä on tarjolla kahdeksan erilaista keittoa, jälkiruokia ja juotavaa. DaDa on osa suurempaa ravintolaketjua, joka on erikoistunut korkeatasoisin eri teemojen pohjalta toteutettuihin à la carte -ravintoloihin. Ominaisista Riikan uusille ravintoloille, kuten myös näille molemmille, on sisustuksien toteuttaminen erittäin tyylikkäästi ja huolellisesti aina pieniä yksityiskohtiaan myöten. Irtonaisia elementtejä ei ole käytetty vaan rakenteet on pääosin toteutettu kiinteinä ja tekniikka on integroitu sisustuksen sisään. Värity ja muodot seuraavat toisiaan lattiasta kattoon. Sisustustyyli ja muotokieli on voimakasta ja ehkä hivenen teatraalista. On sitten makuasia kuka mihinkin on mieltynyt, lyhyen kävelymatkan sisältä löytyy takuulla kullekin sopiva sisustus ja ruokalista.

Juha Björklund

**Vanhat kauppapaikat
heräävät henkiin ja uusia
syntyy saneerattaviin
lähes raunioituneisiin
kiinteistöihin.
Lähihistoria katoaa
marmorin, lasin ja
ruostumattoman
teräksen alle.**





Ravintola Pelmenissä on tarjolla 10 erilaista keittoa, lukuisia jälkiruokia, salaattia ja juomia. Ruokalistat on hauskaasti kirjailtu salin kaakelipintoihin. Sali on kauttaaltaan laatoitettu ja epäsymmetriset kuviot rytmittävät sekä värittävät suuria seinäpintoja, suoraa laattasaumaa on vaikea löytää. Jonkun vääräleuan mielestä tällaista jälkeä ei synny kuin ensikertalaiselta, mutta tosiasiaassa tällaiset osaajat ovat kiven alla. Kuvissa vasen aukea ja kolme alinta kuvaa tässä vasemmalla ovat Pelmenistä

DaDa on á la carte -ravintola, joka tarjoaa asiakkailleen myös uskomattoman upean salaattivalikoiman. Latvian terveysviranomaiset eivät vaadi ravintolatiloiissa piasarasuojien käyttöä. DaDa on kuvissa tällä sivulla ylimpänä ja oikeassa laidassa.

Kouluruokaa englantilaisille



School Food Trustin delegaatio kävi Keravan Metos Centerissä tutustumassa muun muassa Proveno-kombipatojen ominaisuuksiin. Vasemmalta alkaen Andrew Etherington, Gina Burley, Jon Howlin, Prue Leith, Richard Wedgbury, Jeff Fishlock

Suomalainen kouluruokailujärjestelmä on viime aikoina herättänyt kiinnostusta ympäri maailmaa. Maassamme jo vuosikymmeniä tarjotut ilmaiset ravitsevat koululounaat ovat maailmalla melko lailla ainutlaatuinen systeemi, josta on haettu selityksiä jopa suomalaisten lasten mainioon menestymiseen koulujärjestelmän kilpailukykyä mittaavassa Pisa-tutkimuksessa.

Koululaisten ravitsemukseen onkin alettu useissa maissa kiinnittää entistä enemmän huomiota. Isossa-Britanniassa tilanteen vakavuuden toi julkisuuteen Jamie Oliver. Televisiosta tutun julkiskokoin myötä sielläkin alettiin vaatia parannusta koululaisten terveelliseen ruokkimiseen. Nykyäänhan ilmainen kouluruoka on Britanniassa lähes tuntematon ilmiö, eikä kouluissa yleensä maksullakaan saa täysipainoista terveellistä ruokaa. Koululaisten lounas rakentuu hyvin usein sipsipussin, suklaapatukan ja ranskalaisten perunoiden kaltaisten tuotteiden varaan. Lasten ylipainoisuus on hälyttävässä nousussa ja tällä arvioidaan olevan tulevaisuudessa jo kansantaloudellista merkitystä erilaisten liikalihavuuteen liittyvien sairauksien myötä.

Iso-Britannian hallitus tarttui ongelmaan ja asetti School Food Trust -nimisen asiantuntijaorganisaation miettimään lääkkeitä kouluruoan tason nostamiseen. Veikkausvoittovaroilla rahoitettua School Food Trustia vetämään nimettiin Englannin ammattikeittiöpiireissä laajalti tunnettu Prue Leith, jolla on riittävästi kokemusta ja arvovaltaa asian eteenpäinviemiseksi.

Elokuun lopulla Scool Food Trustin delegaatio Prue Leithin johdolla kävi tutustumassa Suomen kouluruokailujärjestelmään. Ohjelmassa oli käyntejä kouluilla, luento ja keskustelutilaisuus Opetushallituksessa sekä luonnollisesti tutustumista niihin välineisiin joilla Suomessa tuotetaan koululaisille tehokkaasti ruokaa. Ryhmä oli hyvin vaikuttunut näkemästään ja elementtejä suomalaisesta kouluruokailukonseptista päätyy hyvin todennäköisesti heidän omaan maahansa rakentamiin suosituksiin. Aivan sellaisenaan suomalaisia koulukeittiöitä ei voi Englantiin monistaa ruoka- ja koulukulttuurin erilaisuuden vuoksi, mutta toivoaksemme soveltuviin elementteihin sisältyvät myös mm kombipadat, jotka ovat englantilaisissa koulukeittiöissä vielä kovin harvinaisia.

KOULURUOAN KEHITTÄMISEN HAASTEITA

Vaikka Jamie Oliver herättikin median mielenkiinnon kouluruokailun tasoon ja sen kehittämiseen, ei kouluruokailun kehittäminen ole Prue Leithin mukaan yksinkertainen asia. Edettäessä kohti terveellistä ja maittavaa kouluruokaa on ylitettävä monta estettä.

Osaavan keittiöhenkilökunnan saaminen ja pitäminen on monille englantilaisille kouluille ongelma. Leithin mukaan voidaankin kärjistysti sanoa, että monessa koulukeittiössä tärkein työväline on ollut pahveitsi, jolla avataan

pakastepakkauksia. Monipuolisen ja terveellisen ruokavalion toteuttaminen vaatisi aivan uudenlaista otetta ja valmiutta luopua vanhoista rutiineista.

Useimmat koulukeittiöt eivät ole myöskään suunniteltu terveellistä ruokavaliota varten. Suomalaisessa koulukeittiössä sekoittava pata kuuluu perusvarustukseen – brittikouluissa pata on lähes yhtä harvinainen laite kuin suomalaisissa rasvakeitin, joka taas puolestaan kuuluu tärkeimpiin laitteisiin englantilaisissa koulukeittiöissä.

Vielä suurempi ongelma liittyy lasten ruokailutottumuksiin – useissa niistä kouluista joissa ollaan Jamie Oliverin innoittamina siirrytty terveellisemmälle linjalle on ruokailijoiden määrä kääntynyt ainakin aluksi laskuun. Ruokailutottumusten muuttaminen vie aikaa ja on vaikeaa, etenkin ellei kotia ole tähän täysi tuki.

Suurin ongelma onkin Prue Leithin mielestä kuitenkin ehkä vanhempien asenne. Hänen mukaansa heillä on jo edellinen sukupolvi ”pilattu” ruokailutottumusten suhteen. On vaikea saada lapset ymmärtämään terveellisen syömisen tärkeys, elleivät vanhemmat näe perunalastu-suklaapatukka-dieetissä mitään ongelmaa.

Monessa mukana olleelle Prue Leithille koululaisten ruokavalion parantaminen onkin hänen pitkän uransa tärkein tehtävä. Toivotamme hänelle menestystä vaativassa tehtävässä.

Pasi Karhunen

Metoksen kalustetehdas uusiin tiloihin

Leppävirran Sorsakoskella sijaitseva Metoksen tehdas on muuttanut marraskuun loppupuolella uusiin tiloihin. Työpöytiä, teräskalusteita ja ruoankuljetusvaunuja valmistava tehdas löysi nykyaikaisemmat ja suuremmat tilat noin kilometrin päästä vanhasta tehtaasta, joten kovin pitkää reissua muuttokuorman kanssa ei tarvinnut tehdä. Uusi osoite on:

Metos Oy Ab
Hackman Kalustetehdas
Putkitie 4
79130 Sorsakoski



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.

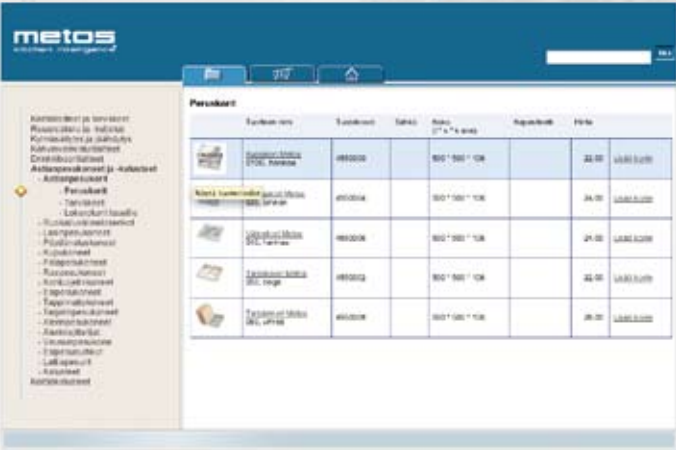
- ☐ Yhteystietoni ovat muuttuneet/.....lähtien
- ☐ Tilaan Metos Uutiset
- ☐ Lähetan palautetta

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:
.....
.....

www.metos.com



Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme www.metos.com tuotteet/tarjouspyyntö-valikon alta

Vastaanottaja maksaa postimaksun

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

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



Osoitteenmuutos kätevästi täältä



Kysy meiltä ja anna palautetta.



Tilaa painettu kuvastomme.



Realisointivarasto. Edullisia löytöjä näyttelystä ja messuilta poistetuista laitteista.



Pyydä tarjous tai tilaa. Kaikki tuotteet ja hinnat.



Painetut esitteet, lehdet ja kuvastomme.

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



Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta

Kiitämme kaikkia yhteistyökumppaneita kuluneesta vuodesta. Perinteiseen tapaan emme lähetä joulutervehdyksiä, vaan lahjoitamme siihen varatun summan yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuonna 2007 kohteena on Ensi- ja turvakotien liitto ry. Lahjoituksella hankitaan lapsille leikki- ja liikuntavälineitä yhdistyksen toimipisteisiin.



Ensi- ja turvakotien liitto ry