

UUTISET

metos

Metos Uutiset, julkaisija Hackman Metos Oy Ab
Ahjonkaarre, 04220 Kerava
◆ 0204 3913, www.metos.com
ISSN 1238-9056
2/2002



metos

1922 – 2002

Metos Centerissä tapahtuu 30.9. - 3.10.

A la Carte

metos

UUTiset

Nro 2 / 2002

RAINBOW 9

Uusi kätevä Metos Rainbow -buffettisarja tarjoaa monia värillisiä vaihtoehtoja ruuanjake- luun.

NOKKA 10-12

Markus Maulavirran keittiötiimi on rakentanut Helsingin Kanavarantaan keittiön, jossa on miellyttävä työskennellä asiakkaiden silmien alla. Hiki ei virtaa lieden vieressä sietämättömän kuumuden takia.

ARABIA 16-17

Kun asiakaskunta koostuu suureksi osaksi ulkoilijoista ja golfaajista, on rentouden ja hyväntuulisuuden helppo kulkeutua myös keittiöön. Vai olisiko se toisinpäin?

ICS+ 18-19

Metos ICS+ ja kilpailijan tunnelipesukone taistelivat paremmuudesta Espoossa.

PADAN PESU 20-22

Kun entinen harjoittelija kysyi emännältä, kuinka hyvin höyrykattila pitää pestä, emäntä vastasi: "Lommoja ei tartte oikova, mutta muuten sen pitää olla uuden näköne."

TARJOUKSET 23

Jääkaappeja ja GN-astioita edullisesti.

SAKU SUURHALL 24

Saku Suurhall jatkaa Euroopassa uutena tulo- lokkaana uusien monitoimiareenoiden rakennuskautta. Uljas uusi halli valmistui Eestissä Tallinnaan viime vuoden syksyllä.

METOS CENTER ESITTÄYTYY 6

Metos Center on avoinna ma - pe 8 - 16.00, mutta juuri nyt olemme keränneet Sinulle tarjolle rautaisannoksen tietoa, taitoa ja uutuuksia. Maanataista torstaihin 30.9 - 3.10 klo 12 -18. Katso tarkemmin sivulta 6.

VAPO 8

Metoksen uuden patentoidun Vapo-grillin toimintaidea on yksinkertaisen nerokas: tuote grillataan suoraan rst-grillivastuksen päällä, kosteutta antavan vesialtaan yläpuolella. Vapo-grillillä saa mehukkaan ja hyvännäköisen lopputuloksen ilman rasvan leimahtelua ja vaivalloista käytönjälkeistä puhdistusta.



POLARIS 13

Uusi tyylikäs Metos Polaris -kylmäkaappisarja tarjoaa keittiölle parhaat mahdolliset säilytys- tilat. Omat mallit lihalle ja kalalle. Hygieeninen muotoilu pyörästetyin reunoin sisällä ja ulkona kestävä ruostumatonta terästä.

KOULUTUS 14-15

Metoksen kouluttaja Sisko Mauno esittelee koulutusohjelmat: lämminruokatuotannon kehittäminen, kasvien käsittely ja salaattit, ruokaiset salaattit.



Metos Uutisten päätoimittaja on Jarmo Salminen. Metos Uutiset on Hackman Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittäille. Mukavia lukuhetkiä! Toimituksen osoite: Hackman Metos Oy Ab, Juha Björklund, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4275, juha.bjorklund@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com tai soittamalla oheiseen numeroon.

Tarjouksia

Tästä lehdestä löydät seuraavat Metos-tarjoukset:



Kylmäkaappeja sivulla 23.



GN-astioita sivulla 23.



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



☐ pä ä kirjoitus

Metos Center kruunaa 80-vuotisjuhlavuotemme

Kahdeksankymmentä vuotta on monessa mielessä merkkipäivä. Näin pitkään aikaan mahtuu jos jonkinlaisia tilanteita ja tapahtumia, mutta etenkin 1990-luvun alun laman jälkeen kehitys on ollut erityisen nopeata ja myönteistä. Metoksen ja Hackman Suurkeittiöiden vuoden 1995 yhdistymisen jälkeen vuosittainen kasvumme on ylittänyt 20 %. Kehitys on nostanut Metoksen jo jäljennelle sijalle ammattikeittiöyritysten joukossa Euroopassa. Tuotantoa on viidessä maassa ja omaa myyntitoimintaa 12 maassa. Suomen osuus on koko Metos-ryhmää ajatellen aiemman kahden kolmanneksen sijaan enää viidennes Metoksen myynnistä, vaikka kasvu on myös Suomessa ollut tuntuva.

On ilahduttavaa todeta, että 80 vuoden ajan Suomesta käsin kartutulla osaamisellamme on löydettävissä jalansijaa Euroopassa. Onhan selvää, että Euroopan rajusti kilpailuilla markkinoilla ei ilman todellista alan ja ennenkaikkea asiakkaiden toiminnan ymmärtämistä olisi ollut mahdollista kasvaa kannattavasti. Metoksen pitkäaikaiset panostukset ensisijaisesti loppukäyttäjän toimintaa tehostaviin tuotteisiin ja palveluihin kantaa siis hedelmää. Aktiivisen ja menestyvän tuotekehityksen ansiosta Metoksella on tuotevalikoimassaan entistä suurempi määrä tällaisia "lisäarvotuotteita". Mm. tiukimmatkin jäädytysnormit täyttävä Proveno-monitoimipata ja astianpesun käyttökustannuksia tuntuvasti alentavat ICS+ -koritunnelikone ja GR 80 -patapesukone edustavat muutamia näistä asiakkaalle säästöjä synnyttävistä ja toimintaa helpottavista Metos-tuotteista tai -ratkaisuista. Toinen merkittävä menestyksen avain Euroopan valloituksessa on toiminnan kustannustehokkuus, joka on Suomessa hyvällä tasolla ja joka näkyy hintatasossa, jolla ammattikeittiöitä rakennetaan täällä. Kun verrataan samojen tai vastaavien laitteiden tai palvelujen hintoja Euroopassa, hinnat ovat Suomessa todennäköisesti alhaisimmat.

Yhä kansainvälisempi Metos-ryhmä voi uusien yritysten, tuotteiden ja asiantuntijoiden ansiosta tuoda Suomeen uusia vieläkin parempia ratkaisuja ja ajatuksia maailmalta. Voidaksemme esitellä näitä uutuuksia ja tarjota asiakkaillemme entistäkin parempaa palvelua, olemme nyt avanneet käyttöönnne uuden, alallamme ainutlaatuisen koulutuskeskuksen ja myyntinäyttelyn Metos Centerin Keravalle. Tavoitteemme on, että Metos Centeristä muodostuu ammattikeittiöalan asiantuntijoiden kohtaamispaikka, jossa löytyvät parhaat ratkaisut alamme kehitykselle myös seuraavan 80 vuoden aikana.

Haluan tässä kiittää asiakkaitamme, yhteistyökumppaneitamme ja henkilöstöämme tästä ammattikeittiöalan viime aikojen merkittävimmän menestymistarinan mahdollistamisesta. Tapaamisiin Metos Centerissä. Tervetuloa!

Michael Ramm-Schmidt



Tervetuloa Metos Centeriin

Uusi Metos Center palvelee sinua joka haluat nähdä ja kokea uusimmat laitteet ja konseptit sekä testata toimivuuden ennen ostopäätöstä

Alamme laajin myyntinäyttely ja koulutuskeskus on avattu Metoksen pääkonttorin yhteyteen Keravalle. Tarjoamme sinulle ammattikeittiöalan parhaan osaamisen ja kaikki ratkaisut saman katon alta.

Näyttelyemäntämme Seija Lesell-Simppula toimii yhteyshenkilönäsi Metos Centerissä. Seijan tavoitat joko sähköpostitse metos.center@metos.com, puhelimitse 0204 39 4341 tai faxilla 0204 39 4203. Metos Center on avoinna arkin klo 8.00 - 16.00. Ilmoittaessasi etukäteen tulostasi Seijalle

osaamme varata asiantuntijat käyttöösi.

Metos Centerissä on:

Ammattikeittiöalan laajin myyntinäyttely, jossa on esillä aina viimeisimmät uutuudet, konseptit ja kaikki laitteet ammattikeittiöihin. Täältä tavoitat aina alan parhaat asiantuntijat keittiösuunnittelusta keittömestareihin ja kouluttajiimme.

Konseptiesittelyssämme tuotantokeittiö, ravintolamaailma sekä myymäläkeittiö. Omana kokonaisuutenaan on esillä Metos Profit Bar -baariratkaisu: toimiva ja ergono-

misesti oikein suunniteltu tehokas työasema. Kahvimaailmamme baristapiste Coffee Shop -konseptimme tarjoaa vaihtoehtoja monenlaisiin tarpeisiin.

Kolme erityyppistä demokeittiötä, jotka perustuvat alan viimeisimpään tekniikkaan ja laiteratkaisuihin: induktioliedet ja -wokit, ClimaPlus Combi -yhdistelmäuunit, Proveno-kombipadat ja paljon muita kiinnostavia ratkaisuja. Demokeittiöissä pääset myös itse käyttämään laitteita kouluttajiemme tai keittömestareidemme kanssa



Metos Center on myös alamme oma koulu-
tuskampus, jossa tulemme järjestämään erilai-
sia koulutustilaisuuksia, luentoja sekä täy-
dennyskoulutusta ammattikeittiöalan osaa-
jille. Käytössä on täysimittainen auditorio-
tila sekä erillisiä koulutusluokkia.

Metos Centerin yhteydessä sinua palvelee
myös Metoksen uusi noutomyymälä, joka
tarjoaa aivan uuden tavan ostaa ammattikeit-
tiöissä tarvittavia laitteita ja tarvikkeita. Saat
kahvinkeittimet, vihannesleikkurit, pesuko-
rit, GN-astiat ja monet muut helposti kulje-
tettavat tuotteet nopeasti ja edullisesti mu-
kaasi. Noutomyymälämme on avoinna arki-
sin 8.30 - 15.00.

Metos Centerissä toimii myös Metoksen oma
kokeittio tuotekehitystämme ja koestustoim-
intaamme varten. Voimme testata uusia
ideoita kokeittiomme lisäksi omassa henki-
löstöravintolassamme, jossa keittiön ja salin
ratkaisut ovat myös asiakkaidemme nähtävissä.

Toivotamme sinut lämpimästi tervetulleeksi
Metos Centeriin Keravalle. Katso ajo-ohje
kotisivuiltamme www.metos.com.

Tule tutustumaan!

Metos Center

*Euroopan laajin ja kattavin alamme
myyntinäyttely. Esillä kaikki laitteet ja
paljon kokonaisuuksia. Mahdollisuus
testata omien konseptien toimivuus ja
kokeilla uusia.*



Metos konseptit ja demo

*Useita demopisteitä, joissa voidaan
esitellä konseptien toimivuutta käytän-
nössä. Kuvan Baristademo esittelee
Metoksen Coffee Shop konseptin.
Näyttelystämme löytyvät lisäksi kaikki
laitteet kahvilamaailmaan.*



Laitteet toiminnassa

*Useimmat laitteemme löydät Metos
Centerissä toimintakuntoon asennettuna,
jolloin niitä voidaan testata toiminnassa.
Seijalta kannattaa varata testipäivä
etukäteen, jotta haluamasi laite on
varmasti vapaana.*



Metos demostudio

*Luokkamuotoisessa demostudiossamme
järjestetään kursseja sekä laite- ja
konseptidemoja. Demostudion vakiova-
rustukseen kuuluvat Metos ClimaPlus
Combi -uunit ja Metos Proveno -pata.*



Metos koulutuskeskus

*Auditoriomme mahdollistaa tehokkaan
opetuksen antamisen suurillekin ryhmille
yhtäaikaisesti. Metos Koulutus järjestää
kursseja sekä antaa asiakaskohtaisesti
räätälöityä opetusta.*



Metos Centerissä tapahtuu 30.9 - 3.10.



Metos Center on avoinna ma - pe 8 - 16.00, mutta juuri nyt olemme keränneet Sinulle tarjolle rautaisannoksen tietoa, taitoa ja uutuuksia. Maanantaista torstaihin 30.9 - 3.10 klo 12 -18 näyttelyssämme mm seuraavat tieto- ja demopisteet

- *Uusimmat kuulumiset laiterintamalta*
- *Metos Clima Plus Combi - tekee mitä ikinä haluat*
- *Esittelyssä salaattibaari – nykyaikainen kasvisten käsittely*
- *Monipuolinen Proveno-kombipata demossa*
- *ICS+ - säästää astianpesuun*
- *Coffee Shop –konsepti esittelyssä Barista-pisteessämme*
- *laitedemoja*

Erikoisluennot:

- *Tehokas ja taloudellinen astianpesu:
case ICS+ / markkinointipäällikkö Timo Värpiö:
keskiviikko 2.10. ja torstai 3.10. 13.00 – 14.00:*
- *Tuotantokeittiökonsepti/suunnittelupäällikkö
Merja Salminen:
keskiviikko 2.10. ja torstai 3.10.
klo 14.00-15.00*

Tarkan aikataulun demoistamme ja ajo-ohjeet löydät kotisivuiltamme: www.metos.com

metos

Metos Center, Ahjonkaarre, 04220 Kerava,
puh. 0204 3913, faksi 0204 39 4360,
www.metos.com



MESTAREIDEN KEITTIÖSSÄ

Metos Karhu ERGO

Uusi tuotesarja ergonomisia yleiskoneita, joiden suunnittelussa on huomioitu helppokäyttöisyys ja käytännöllisyys jokapäiväisessä käytössä.

Kaikkia toimintoja ohjataan etupaneelista. Työkalujen – vispilän, sekoitusmelan ja taikinakoukun kiinnittäminen ja vaihtaminen laitteen kiinnitystukkiaan onnistuu, vaikka

kulho ei olisikaan paikallaan. Käyttäjän ei myöskään tarvitse kumartua vaan kiinnitystukka on sijoitettu sopivalle korkeudelle. Turvallisuutta lisää laitteen kahden käden käyttö: kulhonnosto ja -lasku tapahtuu aina painamalla turvapainiketta ja vääntämällä nosto-/laskukytkintä. Induktiivinen tunnistin estää laitteen käynnistämisen jos kulho ei ole paikallaan.

Valikoimaan kuuluu kolme mallia, joiden tilauskoodit ovat seuraavat:

4221868	Metos Karhu Ergo AE60 MK-1S	400V3N~	Kulho 60 litraa
4221875	Metos Karhu Ergo AE80 MK-1S	400V3N~	Kulho 80 litraa
4221882	Metos Karhu Ergo AE100 MK-1S	400V3N~	Kulho 100 litraa

Pakkauskoneet nyt valikoimassamme!

Tuotevalikoimassamme ovat nyt myös pakkauskoneet, joiden perusominaisuus on vakuumpakkaus. Valikoimaamme kuuluu viisi mallia, joista kaksi on pöytämallia ja kolme vapaasti lattialla seisovia malleja. Pienin pöytämalli on ihanteellinen esim. ravintoloiden ym. vastaavien käyttöön, toinen pöytämalleista soveltuu erinomaisesti suuren leveytensä vuoksi esim. kalan pakkaamiseen. Suurin malli on tehokas, kahdella saumauspalkilla ja suuritehoisella pumpulla varustettu kone, jolla onnistuu myös GN 1/1-100 kokosiin astioihin pakkaaminen.

Jokaisen koneen perusominaisuuksiin kuuluu kaksoissaumaus/katkaisusaumaus, ohjelmoitavuus 10 ohjelmapaikkaan, tyhjiön ohjaus tunnistimella, vianetsintäjärjestelmä, jossa kone testaa itseään ja ilmoittaa toimintahäiriöistä, soft-air ja liittäntä suojakaasupakkaamiseen.

Kaikkien mallien rungon materiaali on helppohoitoinen ruostumaton teräs ja läpinäkyvä kansi helpottaa pakkaamisen seuraamista. Koneet on varustettu tehokkaalla pumpulla, jolla vakuumointiaika saadaan lyhyeksi ja ilma tehokkaasti poistetuksi pakkauksesta.

Vakuumiin ja suojakaasuun pakkaamalla tuotteiden tuoreus säilyy kylmäsäilytyksessä pitempään ja antaa mahdollisuuden suunnitella tuotteiden hankintoja ja kiertonopeutta varastoissa pidemmällä aikajaksolla.



Metos 563



Metos Karhu ERGO

Karhu Ergo on varustettu portaattomalla nopeudensäädöllä ja selkeällä nopeusnäytöllä.

Toimintaa voidaan ohjata joko ajastimella tai "pito"-painikkeella, jolloin laite käy, kunnes se pysäytetään painikkeesta. Kun laite pysähtyy ajastimeen asetetun ajan päätyttyä tai pysäyttämällä laite punaisella "stop" painikkeella, hidastaa kone automaattisesti nopeuden aina alhaisempaan nopeuteen ennen pysähtymistä. Vain "Hätä-Seis" painikkeella kone pysähtyy välittömästi.

Ergo-mallit soveltuvat erinomaisesti suurien massojen, taikinoiden ja vaahtojen valmistukseen.

Osallistu takasivun Metos Karhu ERGO -kilpailuun!

Malli	Tilauuskoodi	Koneen koko	Kammion koko	Saumaus	Hinta alv 0
Metos 521	4221554	550x580x470mm	430x370x170mm	1x430mm edessä	3497
Metos 621	4221561	960x510x435mm	800x330x100mm	2x330mm sivuissa	4702
Metos 721	4221579	546x560x1035mm	430x370x170mm	1x430mm edessä	3991
Metos 940	4221586	655x660x1015mm	460x430x170mm	2x430mm sivuissa	5345
Metos 563	4221593	775x705x1000mm	570x520x185mm	2x520mm sivuissa	6594



Patentoitua tekniikkaa grillaukseen

Vapo-grilleissä on patentoitu kosteutusmenetelmä. Vesialtaasta nouseva höyry estää grillattavaa ruokaa kuivumasta ja säilyttää mehevyyden. Silti ruoka saa nopean, grillatun pinnan.



Metoksen uuden Vapo-grillin toimintaidea on yksinkertaisen nerokas: tuote grillataan suoraan rst-grillivastuksen päällä, kosteutta antavan vesialtaan yläpuolella. Vapo-grillillä saa mehukkaan ja hyvännäköisen lopputuloksen ilman rasvan leimahtelua ja vaivalloista käytönjälkeistä puhdistusta.

Parhaat keksinnöt ovat yleensä yksinkertaisia, niin on myös Vapo-grillin patentoitu toimintaperiaate. Lämmön siirtyminen on kaikkein tehokkainta kun grillattava tuote on suoraan kiinni lämmityselementissä. Vapo-grilli ei minimaalisesta lämmitettävästä massasta johtuen tarvitsekaan käytännössä juuri lainkaan esilämmitystä, riittää kun lämmön laittaa päälle minuutti-pari ennen grillausta. Näinollen Vapo-grilli ei lisää keittiön lämpökuormaa silloin, kun se ei ole käytössä. Pienestä lämmitettävästä massasta johtuen myös tehonsäätö toimii erittäin nopeasti. Vapo-grillien vastusten teho on portaattomasti säädettävissä. Nopea ja portaaton säätö tekee hollaan lopputuloksen saamisesta helppoa. Kuumat vastukset tuovat tuotteeseen tyylikkää "herrasmiesraidat". Välittömästi lämpöelementtien alapuolella olevasta vedestä muodostuu höyryä, mikä pitää grillattavan tuotteen kosteana ja siten vähentää kuivumista ja painohävikkiä.

Kaikki rasva ja muut ruoasta valuvat nesteet tippuvat vastusten alla olevaan veteen. Käryä ja haitallisia yhdisteitä syntyy siten huo-

mattavasti vähemmän kuin muissa grillityypeissä. Veteen tippuva rasva ei myöskään leimahtele kuten esimerkiksi kuumille laavakiville valuva rasva.

Helppo puhdistaa

Vapo-grillin nerokas rakenne tekee myös sen puhdistuksesta helppoa. Käytön jälkeen vastuksia kuumennetaan hetki täydellä teholla, jolloin vastuksiin jäänyt lika palaa pois. Syntynyt tuhka harjataan kupariharjalla allaolevaan vesialtaaseen, jonka jälkeen allas tyhjenetään ja huuhdotaan. Emaloidun altaan voi tarvittaessa pestä astianpesukoneessa.

Mallisto

Vapo-grillistä on saatavilla neljä erikokoista versiota. Pienimmät mallit, GT1 ja GT2, ovat keveinä helposti liikuteltavia ja ne voidaan liittää tavalliseen pistotulppaliitäntään, joten niitä voi käyttää lähes missä vain. Mallissa GT1 on yksi ja GT2:ssa kaksi erikseen portaattomasti säädettävää grillausaluetta, kooltaan 150 x 360 mm ja teholtaan 1,6 kW kumpikin. GT2:n kaksi erikseen säädettävää aluetta mahdollistavat esim. eri tuotteiden grillauksen yhtäaikaan.

Järeämmät mallit GT3 ja GT6 vaativat kolmivaiheisen sähköliitännän. GT3:ssa on kolme erikseen portaattomasti säädettävää aluetta, joiden koko yhteensä on 475 x 360 mm. GT6:den kuusi grillausaluetta tarjoavat 750 x 485 mm paistopintaa ja 9,6 kW:n tehon.

Pasi Karhunen

Vapo-grillissä tuote grillataan suoraan vastuksen päällä, kosteutta antavan vesialtaan yläpuolella. Nopeaa ja siistiä! Kuvassa yllä Vapo GT6.



Vapo GT2



Vastukset kääntyvät sivulle sisäosan puhdistusta varten. Emaloitu vesiallas on irtonainen ja helppo puhdistaa vaikka astianpesukoneessa.



Rainbow muuntuu tarpeidesi mukaan

Metos Rainbow -tarjoiluvaunut ovat pyörillä varustettuja itsepalveluun tarkoitettuja buffettivaunuja. Vaunuja voidaan käyttää yksittäin tai niistä voidaan rakentaa asiakkaan yksilölliset tarpeet täyttävä itsepalvelulinjasto. Uutta joustavuutta ja muunneltavuutta tuo verhouspaneliratkaisu, jonka ansiosta sivupanelit ovat helposti vaihdettavissa ja niiden materiaali on vapaasti valittavissa.

Vakiosivupanelit ovat melamiinia tai teräslevyä. Melamiinilevyn vakiovärit ovat koivu, kirsikka ja harmaa. Teräslevyn vakiovärit ovat sininen, punainen, keltainen ja vihreä. Teräslevyissä on ruutukuviointi. Muut materiaalit ja värit tarjouksen mukaan.

Runko on tukevaa ruostumatonta terästä. Kaikissa yksiköissä on 200 mm leveät alaslaskettavat tarjotinaputaset molemmin puolin.

Ylätasossa on valaisin ja kaarevat pisarasuojat karkaistua lasia. Ylä rakenne on vaihtokelpoinen Proff-ylärakenteiden kanssa. Lämminvaunujen ylätaso on saatavissa Haloterm-lämpösäteilyllä.

Lautasjakelimen kapasiteetti on n. 140 lautasesta max ø 270 mm. Vaunujen tarjoilukorkeus on 900 tai 750 mm. Kevytkulkuiset pyörät, joista 2 lukittavia. Helposti avattava huoltoluukku. Lisävarusteena saatavalla liitospaleella vaunut voidaan kytkeä toisiinsa.

Rainbow-vakiovärit



Koivu Kirsikka Harmaa melamiini Vihreä RAL 6024 Sininen RAL 5005 Punainen RAL 3000 Keltainen RAL 1028



Ylätasossa valaisin ja kaarevat pisarasuojat karkaistua lasia. Ylätaso on vaihdettavissa Proff-ylärakenteeseen.



Alaslaskettavat tarjotinaputaset molemmin puolin.



Liitospaleella (lisävaruste) yhdistetään vaunut toisiinsa.



Helsingin Katajanokalla meren äärellä sijaitseva ravintola Nokka sijoittuu hienosti historialliseen ja merelliseen kaupunkimaisemaan vanhaan halkolaituriin kiinnitettyjen suurten puualusten ja uuden vierasvenelaiturin viereen. Sen terasilta voit seurata alustensa parissa ahertavia yrittäjiä, harrastajia ja turisteja. Sisällä ravintolassa varastomakasiinin peruja olevat punaiset tiiliseinät ja holvikaaret kertovat omaa merenkulkuun liittyvää historiaansa. Tähän ympäristöön Markus Maulavirta ystävineen on tuonut oman osaamisensa ja maailman nykyaikaisimman, osin induktiotekniikkaan perustuvan keittiötekniologian. Teknologialla ei tosin ole tarkoitus pröystäillä asiakkaille tai ammattiveljille vaan luoda keittiöön mahdollisimman ergonomiset työskentelyolosuhteet hyvän ruuan tekemiselle. Salista asiakkaat voivat seurata ammattilaisten työsken-

osaltaan tilan tuntua. Viinikellarin yllä avautuu ravintolan toinen kerros, jossa sijaitsee myös opetuskeittiö. Täällä Markus järjestää asiakkaan tarpeisiin räätälöityjä kursseja. Kaikki hankittu kokemus on myös asiakkaiden saatavissa. Kurssikeittiöön mahtuu enimmiltään kahdeksan oppilasta. Tilojen puolesta kyllä enemmänkin, mutta näin Markuksen mielestä taataan parhaiten jokaisen osallistujan omakohtainen onnistuminen opinnoissaan. Opetuskeittiössä on automaattisesti tapahtuva videointi, jonka avulla opetustapahtuma voidaan tallentaa asiakkaalle sekä lisäksi samanaikaisesti projisoida videotykeinsalin puolella valkokankaalle. Kaikki tallennus- ja esitystekniikka on sijoitettu huomattomasti opetuskeittiön ja ravintolasalin rakenteisiin.

Palatkaamme vielä asiassa ravintolakeittiön



Markus Maulavirta viihtyy asiakkaiden parissa

RAVINTOLA

Nokka

telyä. Ei hikeä vaan ehkä aitoja kyyneleitä tuoreesta juuri sinun annokseesi pilkottavasta sipulista. Yhdessäolo asiakkaiden kanssa on Markuksen tiimille tärkeä osa koko päivän onnistumista. Ruuanvalmistuksen osaamisen lisäksi tällaisessa asiakkaiden katseille avoimessa keittiössä kokeilta vaaditaan myös esiintymiskykyä kuin näyttelijöiltä konsanaan. Työn tekemistä täyden ravintolasalin edessä voi verrata esiintyvän artistin työhön. Tosin ruuanvalmistusta ei voi näytellä, vaan kaiken on oltava aitoa ja lisäksi erittäin maistuvaa.

Keittiön lisäksi Ravintola Nokan viinikellari on erotettu lasiseinällä ravintolasalista. Tämä sisustuksellisesti varsin näyttävä yksityiskohda parantaa viinien houkuttelevuutta ja lisää

tekniikkaan ja ratkaisuihin. Täytyy muistaa, että varsin vaativa keittiökokonaisuus on toteutettu erittäin niukkaan tilaan vanhan suojeltavan rakennuksen ehdoilla. Laiteratkaistuilla on pyritty helpottamaan työskentelyn sujuvuutta ja tietysti takaamaan tehokkain

ja hellävaraisin käsittely raaka-aineille. Ilmastoinnin onnistumisella oli myös varsin merkittävä osa kokonaisuuden kannalta, sillä työskentelytilat ovat myös varsin matalat.

Optimismien hengessä toimiva keittiö aloittaa määrätietoisen reseptiikan kehittämisen. Ruokalistalle valittuja ruokalajeja kokeillaan: ruokien ulkonäkö, rakenne ja maku pitää





Työskentelypisteet siirtyvät estraadilla tarpeen mukaan. Tasoon on sijoitettu maustehylly, välineteline, leikkuulauta, taittuva aputaso ja jäteastian aukko. Työskentelypiste on räätälöity Proff-vakiokalusteen runkoon.



Induktiolieden äärellä on varsin mukava työskennellä. Liesi pysyy kylmänä, vain ruuat lämpenevät. Lämpö johtuu ruuasta astiaan, eikä päinvastoin. Hienot maust säilyvät paremmin asiakkaan lautaselle saakka.



Ravintola Nokan sisääntulo tapahtuu merihenkiseen drinkkibaariin, jossa voi nautiskella erilaisia virvokkeita, esimerkiksi erikoiskahveja.

Paljon on tietysti paikkoja, joihin olisi mielellään lisätty muutama lattianeliometri.

Lämminkeittiö

Keittiön keskipisteenä on induktiotekniikalla toteutettu keskilattiasaareke, jossa induktion lisäksi lämmönlähteenä on käytetty kaa-

sua. Induktioliedellä tai -wokilla lämmitetään ainoastaan ruoka-aineita eikä astiaa kuten perinteisillä kuumennusmenetelmillä. Nyt ruoka lämmittää astiat, eikä päinvastoin. Saarekkeen induktioliedet eivät säteile lämpöä keittiöön. Näin perinteinen lämminkeittiö säilyy varsin viileänä. Saarekkeen lisäksi lämpimään keittiöön kuuluvat Metoksen 50 l

pata ja Metos Futura -paistinpannu. Kaksi Metos CPCM -uunia on sijoitettu torniksi keittiön takaseinälle. Uuneihin on ohjelmoitu kaikki itse testatut ja varmat valmistusohjelmat, eikä mikään jää sattuman varaan kypsyymään, vaan kosteudensäätöautomaatiikka huolehtii tuotteelle aina saman lopputuloksen. Työpäivän päätteeksi uunit pesyvät itse itsensä. Ympäröivä kalustus lämpimällä ja kylmällä puolella on toteutettu yhtenäiseksi Metos Proff -kalusteista. Erikoisuutena Proff-lämpöpöydissä on keraamiset lämpötasot. Kylmäpuolen Proff-pöytään on upotettu vielä erillinen induktioliesi. Osa valmistukseen tarvittavasta pöytäpinnasta on rakennettu pyörrille erillisiksi siirreltäviksi valmistusvauvuiksi, joihin on integroitu tarvittavat apuvälineet. Lämpimän keittiön laitteet on pääosin sijoitettu sokkeleiden päälle. Sokkeliratkaisu parantaa keittiön hygieniaa, koska se poistaa likaantuvan tilan laitteiden alta. Lattian siivous on helppo tehdä sokkelin reunoja myöten. Omassa tilassaan oleva pesuosasto rakentuu Metos WD -kupukoneen ja pöytien ympärille.

Ei mistään oppikirjasta

RoyalRestin omistaman ravintola Nokan keittiötekniikka suunniteltiin yhdessä Metoksen ja Markus Maulavirran tiimin kanssa. Metoksen rooli oli pääosin ideoida laitesovellukset vastaamaan keittiön asettamia haasteita ja siinä ohessa tarjota joitain omia konseptejaan konkareiden kokeiltavaksi.

Juha Björklund



Ravintola Nokan yläkerrassa sijaitsee opetuskeittiö, jossa Markus järjestää asiakkaille räätälöityjä ruuanvalmistuskursseja. Tarvittaessa automaattinen kuvausjärjestelmä nauhoittaa tapahtuman tai siirtää tapahtuman ravintolasalin valkokankaalle.

RAVINTOLA
Nokka

Uusi jää- ja pakastekaappisarja Metokselta

- *Omavalvonta vakiona*
- *Itse diagnostiikka vakiona*
- *Pieni energiankulutus vakiona*

Uudet Metos jää- ja pakastekaapit on suunniteltu kestämaan kovaa kulutusta. Kaapin elektroninen ohjausjärjestelmä ohjaa ja valvoo kaapin sisälämpötilaa ja sulatusta. Ohjauksessa on myös omavalvontatoiminto; jos kaapin lämpötila nousee liian korkeaksi tai laskee liian matalaksi, niin ohjaustauluun tulee tästä hälytys. Kaapissa on myös itse diagnostiikatoiminto, joka valvoo kaapin toimintaa.

Kaapit kuluttavat vähän energiaa. Niissä on paksu ympäristöystävällinen eristys (ei CFC yhdisteitä). Kaapit voidaan asentaa +32 °C ympäristön lämpötilaan ja sulavesi haihdutetaan automaattisesti jäähdytysprosessissa syntyvällä lämmöllä ilman sähköenergiaa. Tämä säästää selvää rahaa pienentyneenä sähkölaskuna. Kaapin katossa oleva puhaliin jakaa kylmän tehokkaasti ja tasaisesti koko kaappiin. Ritilähyllyt varmistavat parhaan mahdollisen ilmankierron kaapissa.

Kaapit ovat helppokäyttöisiä digitaalisen numeronäytön ansiosta. Oven lukitus on vakiovaruste. Sisäpintojen reunapyöritysten ansiosta ruostumattomasta teräksestä valmistettu kaappi on myös helppo pitää puhtaina. Kaapit ovat saatavana sekä vasen (L-malli), että oikeakätisinä (R-malli) malleina.

A-sarjan kaapeissa on vakiovarusteena neljä kappaleetta rst-ritilähyllyjä, S-sarjan kaapeissa neljä muovitettua ritilähyllyä. A-sarjan jääkaapeista on saatavilla myös alhaisemmillemme säilytyslämpötiloille säädetty ns. liha/kalakaappi (TNN) ja lasiovelliset mallit jää- ja pakastekaapeista.

A-sarjan yhdistelmämallissa on kaksi jääkaappia tai jää- ja pakastekaapit päällekkäin. Kaapeissa on kaksi kylmäkonetta ja niille elektroninen ohjausjärjestelmä, joka ohjaa ja valvoo lämpötilaa ja sulatusta.

Pariovellisissa jää- ja pakastekaapeissa on kaksi rinnakaista kaappia, jotka toimivat samalla kylmäkoneella. Ovet ovat vastakkaisista kulumista saranoidut.



Kaksiovinen malli

Jää- ja pakastekaappitarjous sivulla 23.



Isoissa kaapeissa hyllyjen kannatinjohteet soveltuvat suoraan myös GN 1/1 mitoitetuille astioille.



Kaappien sisusta kestää kovaa kulutusta. Pinnat ovat helposti puhdistettavia.



Lasiovellinen malli

Metos Koulutus edelläkävijänä



Uusien tuotantovälineiden antamat mahdollisuudet ovat vielä monelle arvoitus ja vanhankin kertaamiseen menee oma aikansa.

Hyvillä resepteillä tulee laadukasta ruokaa

Elämme suurkeittiökulttuurissa taitekohtaa. Uusien laitteiden ansiosta ruokatuotanto voidaan kehittää aivan uudelle tasolle. Aiemmin loihdimme ihastuttavia herkuja ilman sen kummempia ohjeita. Ohjeitakin on vuosien varrella syntynyt miljoonia, mutta vieläkin löytyy keittiöitä, joissa kokit ja keittäjät hymyilevät hieman epäluuloisesti, kun tarkasta ohjeesta aletaan puhua. Täytyy siis paneutua asiaan perustellisesti. Miksi keittiön reseptiikka on tärkeä, ja millainen sen pitäisi olla?

Asiakaspalvelussa oleva henkilö tietysti toivoo, että keittiöstä jakelulinjastoon tuleva ruoka on onnistunut. Silloinhan myyntityö on hauskaa! Ruoan ulkonäkö, rakenne ja maku ovat tiedossa jo aamulla. Sitä voidaan esitellä huoletta asiakkaille: tuote on aina kunnossa! Jos vielä asiakaskin on saatu luottamaan siihen, että ruoka on erityisen hyvää, hän uskaltaa tulla ruokasaliin syömään.

Mikäli epätasainen laatu vaivaa tuoteteistoa, asiakkaat muuttuvat kriittisiksi. He nautiskelevat voileipää ja jogurttia työpöydän ääressä. Hälyttävimmillään asia on silloin, kun työpaikalle pörräilee lounasaikaan pizzerrian mopolahetti.

Optimismien hengessä toimiva keittiö aloittaa määrätietoisesti reseptiikan kehittämisen. Ruokalistalle valittuja ruokalajeja kokeillaan: ruokien ulkonäkö, rakenne ja maku pitää saada kohdalleen. Laitteita hyödynnetään monipuolisesti. Kosteaa, kuivaa ja yhdistelmäämpöä sovelletaan uusilla, monipuolisilla tavoilla. Kosteudensäätöä harjoitellaan erilaisille ruokalajeille. Raaka-aineen kypsymistä arvioidaan paistolämpömittarin avulla. Maustemäärien laskemista ja punnitsemista harjoitellaan. Teollisuuden raaka-aineille pyritään löytämään selkeät valmistusmenetelmät, että niistä tehdyt

tuotteet ovat asiakkaan lautasella mahdollisimman komean näköisiä ja maukkaita.

Kokeilujen tuloksena saadaan sopivia kypsennysohjelmia, jotka sitten ohjelmoidaan uunien ohjelmakirjastoon. Pariin kertaan laskettu ja kokeiltu resepti on luotettavuudeltaan jo kohtalaisella tasolla. Asiaa parantaa vielä, jos oma väki tekee reseptin tarkaksi keittiön omilla laitteilla. Asiakastuntemus ottaa alueellisuudenkin huomioon.

Samalla tuotantoprosessi kehittyy rationaaliseksi. Yksi tärkeä asia toteutuu ikäänkuin vahingossa: määritämme oman keittiömme ruoan laadun tason. Se on yhteisesti hyväksyty ja laatuksiteriemme mukainen. Ja kaikki osaavat valmistaa tämän tason, vaikka kuinka korkeankin. Kokeiltu ohje onkin sitten luovan prosessin tulos. Se on maistettu moneen kertaan. Väriä ja rakennetta on pyritty parantamaan koko tuotantoprosessin ajan ja kypsennyksen jälkeen tapahtuvat muutokset on ennakoitu. Päivittäinen ruoanvalmistus ei tietenkään voi olla luova prosessi, eikä asiakaskaan voi päivittäin olla meillä koemaistajana.

Koulutetut työntekijät toteuttavat muutoksen

Keittiön henkilökunnan osaaminen on eritasoista. Hyvin laaditun reseptiikan avulla se tasoituu. Silloin työn ydinalueet osataan ja ruokalistan ruokien valmistus hallitaan. Työnkulun suunnittelu, ajoitus ja tavoitelaadun syntyminen mahdollistuvat, kun tiedetään tarkkaan, mitkä vaiheet työhön sisältyvät.

En väitä, että keittäjät ja kokit tuntisivat ahdistusta, jos he keittävät ilman reseptiä, mutta kyllä onnistumisen mahdollisuudet paranevat huikeasti reseptiikan avulla. Itse tunnen tekeväni mysteerigulasia, jos ohjetta ei ole tai jos se on huono.

Jotain vielä tarvitaan

Tarvitaan kykyä arvioida oman työn tulosta. Minkä tasoista on valmistamani ruoka? Onko korjattavaa?

Uusiin ratkaisuihin ei tarvitse suhtautua skeptisesti tai kyräillen. Kannattaa kuunnella, mitä työtäni helpottavia ratkaisuja on kehitetty. Uteliaan kokeiluissa saattaa syntyä ahaa-elämys, josta syntyy toteuttamisen into. Sitä tarvitaan!

Koulutusohjelma "Lämminruokatuotannon kehittäminen"



Koulutuksen tavoitteena on lisätä ruoan tuotantoprosessissa tarvittavaa yksityiskohtaista tietoa, parantaa laiteosaamista, parantaa teollisten raaka-aineiden käyttöosaamista, tuottaa reseptiikkaa keittiön käyttämille ruokalajeille.

Ruokalistan arviointi

- Ruokalajien ryhmittely
- Teoriaopetuksen tarpeen määrittäminen
- Reseptiikan käyttö

Ruokalistalla käytettävät raaka-aineet

- Lämpimät ruoat
- Energialisäkkeet
- Lämpimät kasvislisäkkeet

Käytettävien raaka-aineiden teoriaa

- Laitevalinnat
- Tarkat kypsennysohjelmat
- Maustemäärien laskeminen
- Valmistuksen ajoittaminen
- Tuotannon ja tarjoilun laatu
- Demonstroituva opetus / Sekoittava pata ja yhdistelmä-uuni
- Laatikot
- Peruna, riisi, pasta
- Kastikkeet
- Kypsenettyjen tuotteiden laatuarviointi.

Demonstroiva opetus jatkuu / Lämpimien ruokien raaka-aineiden kypsentäminen

- Sian- ja naudanliha
- Broileri
- Kala
- Kasvikset
- Seurataan raaka-aineiden käyttäytymis-

tä eri laitteissa. Tavoitteena löytää ruokalajikoh-
taisesti hävikin, ajoituksen, valmistushenkilöstön
ja laadun kannalta paras menetelmä. Demo-ope-
tuksessa kypsennetään/kuumennetaan ruokalis-
talla olevia raakoja ja kypsiä tuotteita käyttäen
hyväksi uunin tai padan tekniikkaa, mm uunin
paistolämpömittaria ja padan valmisohjelmia.

Koulutuspäivän arviointi

Pohditaan, miten koulutuksessa saatu tieto hyö-
dynnetään keittiön ruokatuantoprosessissa.

Koulutusohjelma "Kasvisten käsittely ja salaattit"

- Kasvisten esikäsittely
- Kauppatavaran laa-
dun arviointi
- Kasvisten virkistäminen ja va-
rastointi
- Kasvisten pesu ja haitallisten osien
poistaminen
- Hävikkien minimointi
- Mikrobi-
en elinehdoista
- Kasvisten leikkaaminen
- Ko-
neella leikattavat kasvikset
- Kasviskohtaiset eri-
koisomaisuudet, jotka leikkauksessa huomi-
oitava
- Terien monipuolinen käyttö
- Käsin lei-
kattavat kasvikset
- Nopea leikkaustekniikka
- Työn organisointi kasvisten käsittelyssä
- Leikat-
tujen kasvisten mikrobit
- Leikattujen kasvisten
käsittely ja säilytys
- Leikattujen kasvisten suun-
nittelu tarjoilukuntoon
- Viherpohjat
- Raastese-
okset
- Komponentit ja komponentiseokset
- Sa-
laattisuunnitelma tilaajan omalle ruokalistalle
- Salaattilinjastosuunnitelma

Koulutusohjelma "Ruokaisat salaattit"

Monet keittiöt ovat jo opiskelleet salaattikou-
lutuksemme ensimmäisen osan. Nyt tarjoam-
me jatkokoulutusohjelman "Ruokaisat salaattit".
Valmistamme ohjelmassa mainitut salaattit tai
yhteisesti sovittuja salaatteja, joissa on kastik-
keet mukana. Sarjamme jatkuu tulevaisuudes-
sa uusilla salaattipöytään sopivilla tuotteilla.
Kun käyt kaikki osiot läpi, saat uusia laaduk-
kaita ja persoonallisia tuotteita tarjottavaksi asi-
akkaille. Ja mikä parasta, työn tekemisen tapa
on koulutettu henkilökunnalle!

Ruokaisien salaattien valmistuksen hygieniia

- Haitalliset mikrobit
- Käsittely- ja säilytysläm-
pötilat
- Hygieniset työtavat
- Raasta raaka-ai-
neesta valmiiksi tuotteeksi
- Tila- ja laitehygie-
nia

Raaka-ainekäsittely

- Puhdistus
- Leikkaus
- Kypsennys
- Jäähdy-
tys

Salaattien valmistus

- Waldorfin salaatti
- Perunasalaatti
- Oranssi
salaatti porkkanasta
- Selleri-suolapähkinäsa-
laatti
- Riisipohjainen kalasalaatti
- Kinkku-
spaghettisalaatti
- Pasta-metnurstisalaatti
- Po-
rosalaatti
- Sienisalaatti
- Valkosipulipikkelssi

Salaatinkastikkeiden valmistaminen

- Majoneesipohjaiset kastikkeet
- Kermaviilipoh-
jaiset kastikkeet
- Öljypohjaiset salaatinkastik-
keet
- Kastikkeen käyttömäärät
- Maustaminen
- Salaatin hinnan laskeminen
- Valmiiden sa-
laattien laadun arviointi
- Koulutuksen palaute

Lisätietoja koulutuspaketeista

Osallistujia päivän koulutuksiin voidaan ottaa
20 henkeä. Koulutuksessa käytettävät raaka-ai-
neet tilaa koulutuksen ostaja. Laskutus tapah-
tuu koulutuksen jälkeen tai sopimuksen mu-
kaan.

Koulutukset räätälöidään aina asiakkaan toi-
veen mukaisiksi. Kysy lisätietoja ja pyydä tarjo-
us omasta koulutuspaketistasi.

Jos tarjoamamme koulutus kiinnostaa Sinua,
ota yhteyttä puhelimitse 0204 39 4847 tai 040
763 9163 / Sisko Mauno tai sähköpostilla
sisko.mauno@metos.com.

Muokkaamme ohjelman keittiölle sopivak-
si, laadimme koulutusaikataulun ja sovimme
muista järjestelyistä.

Sisko Mauno



Kesäduuni golfkentällä



Kun asiakaskunta koostuu suureksi osaksi ulkoilijoista ja golfaajista, on rentouden ja hyväntuulisuuden helppo kulkeutua myös keittiöön. Vai olisiko se toisinpäin? Ravintola Linksin välittömyys ei taida johtua vain asiakkaiden lomattunelmista. Eppu Preetzmann ja Jussi Patrikainen kuulostavat uusimmasta hankkeestaan puhuessaan siltä, kuin eivät muuta voisi kesänsä kuluksi toivoa.

Preetzmann ja Patrikainen avasivat Ravintola Linksin kuuluisalla pohjoismaisella avoimuuden periaatteella. Linksiin ovat tervetulleita muutkin kuin Vuosaari Golfin jäsenet. Golfkenttä sijaitsee suosituksessa ulkoilumaastossa meren äärellä, joten se sopii hyvin retkeläisten taukopaikaksi, olipa sitten liikkeellä maitse tai meritse. Vehmas tienoo ja hyvä ruoka houkuttelee myös työssäkäyviä, jotka saattavat kauppakeskus Kolumbuksestakin käydä lounastamassa.

Linksin listalta nousivat kesän alussa toastit ja pastat suosituimmiksi. – Etanatoastia tilataan eniten, Preetzmann tarkentaa.

Annoksia Preetzmann kertoo rakennettavan

keittiössä vaihtelevasti eri astioille:

- Olemme leikitelleet vaihtoehdoilla. Voimme laittaa lounasta syvältä Egolta, tai luoda pöytäseurueen annoksiin ilmettä käyttämällä jossain annoksessa ABC-vatia. Eri astioita sekoittamalla saadaan rockia aikaiseksi.

Vaikka ravintolasalin puolelle välittyy rock'n roll, keittiössä ei jammailu saa kiihtyä kaaokseksi. Preetzmann vakuuttaa erilaisten astioiden toimivan hyvin keittiön logistiikassa:

- Emme tee tätä tiukkapipoisesti. Tietyn annoksen voi eri tilanteissa tehdä eri lautaselle. Niistä ei tehdä ongelmaa.

Klubin puolella tahti saa rauhoittua ja tunnelma kohota astetta juhlavammaksi. Klubi-huoneessa käytetäänkin Lumi-astioita.

- Klubi-huoneen pitää erottua muusta ravintolatilasta myös astioillaan. Lumi antaa sille hienostuneemman sävyn, Preetzmann kuvaa klubitilan luonnetta.

Lumi-lautanen on Preetzmannin mukaan itsessään niin koristeellinen, että sille rakennetut annokset kaipaavat vain vähän muuta koristetta. – Ehkä vähän ruohosipulia tai hernevarsi, muuta se ei tarvitse.



Ravintoloitsija Eppu Preetzmann ja keittiömestari Jussi Patrikainen palvelevat asiakkaitaan ympärivuotisesti juhlapalvelu- ja lounasravintoloitsijoina Helsingissä. Kesä kuluu golfkentän laidalla Ravintola Linksin.

Helsingin Vanhankaupunginlahden nopeasti muuttuvaan maisemaan nousseista uudisrakennuksista yksi erottuu omaperäisyydellään kauas. AV-keskus, Helsingin tekniikan alan oppilaitoksen AV-viestintäkoulutuksen opinahjo on iloinen legotalo keskellä perinteisiä teollisuus- ja toimistorakennuksia. Sen sisältä löytyy avara ja valoisa Aavaksi ristitty ravintola.

Muissa Helsingin kaupungin ruokahuollon yksiköissä on käytössä esimerkiksi Savoia ja Fortea.

- On järkevää rakentaa lähellä olevien yksiköiden astioista kokonaisuuksia, Holm kertoo. - Silloin eri yksiköt voivat tarpeen tullen lainata astioita toisiltaan ja kattaus säilyy hallittuna.

Arabian Mixe mustalla kuviolla sopii hyvin

Mixe täydentää Aavan värimaailman

Helmikuussa toimintansa aloittaneessa AV-keskuksessa on n. 200 opiskelijaa, joiden kahvi- ja lounastarpeista huolehtii alakerrassa sijaitseva Aava. Lasiseinien kautta avautuva näköala merenlahdelle jatkuu tilan tuntuna myös sisällä. Korkea huonetila ja sirot kalus-



Huolella valitut astiat viimeistelevät ravintola Aavan sisustuksen.

teet antavat sisustukselle ilmavuutta. Tuolien ja pöytien tummat sävyt, tumma hiilen harmaa ja punasävyinen puu luovat kaikesta keveydestä huolimatta lämpimän tunnelman.

Näihin puitteisiin Margareta Holm, Helsingin kaupungin ruokahuollon ohjaaja, valitsi kokonaisuuteen sopivat astiat Arabian, Hackmanin ja iittalan valikoimista.

- Paikan historia ja identiteetti saavat olla näkyvissä myös astioissa, Holm perustelee valintojaan ja viittaa Arabian tehtaasta läheisyyteen. Valinnassa vaikuttivat myös Holmin aiemmat kokemukset Arabian lautasista.

Aavan yleisilmeeseen. Mixeä täydentävät Savoien valkoiset leipälautaset ja syvät lautaset. iittalan harmaa ja kirkas Grcic-lasi sekä Hackmanin Savonia täydentävät modernin ja konstailemattoman astiavalikoiman.

- Mustan Mixen suosio yllätti meidät, Pirjo Heikkinen, Designorin HoReCa-myyntin avainasiakaspäällikkö myöntää. - Se on väri, joka sopii nykyajan sisustuksiin.

Margareta Holm kertoo ruokaloiden sisustuksissa näkyvän selkeiden trendien. Välillä hallitsevat pastellisävyt, sitten tuli kirsikkapuu, nyt vallitsee tumman punasävyisen puun, mustan ja metallin liitto.

Marjaana Holm, Aavan kokki tähdentää kokonaisuuteen tärkeyttä:

- Aavassa tarjottimet, maljakot ja servetit sopivat kokonaisuuteen, ja tarvittaessa näyttävyyttä saa helposti pienillä värilisyksillä, kuten oransseilla gerberoilla. Imagosta kannattaa pitää kiinni.

- Mieluiten vähän ja selkeää, Margareta Holm kiteyttää kattauksen ja sisustuksen linjan.

Caffè Giovannissa juodaan kahvia italialaisittain

Kun lupaa aidon italialaisen makunautinnon, on lupaus lunastettava päivittäin. Erikoiskahvien espressosta macchiatoon on oltava nimensä veroisia – kansainvälinen ja paljon kahvia juonut asiakaskunta osaa erottaa katteettomat puheet aidosta kahvinautinnosta. Caffè Giovannissa huolehdi taankin, että perustuote, kahvi, on kunnossa. Caffè Giovanni on Helsingin World Trade Centerin katutasossa sijaitseva italialaistyli-



Caffè Giovanni. Työkin tuntuu kevyemmältä, kun sen siirtää ulos toimistosta. Juha Krapinolla sylimikro liittyi tällä kertaa kesälomaan.

nen kahvila, jossa Välimeren kaupunkien tunnelma ja kansainvälinen torikuluttuuri yhdistyvät. Keskuskadulla, kaupungin sydämessä sijaitseva kahvila on kohtauspaikka, jossa viihdytään ja seurustellaan rennosti tunnelmassa.

- Caffè Giovanni on kansainvälinen kahvila. Meillä käy sijaintimme vuoksi paljon ulkomaalaisia. Teemme paljon itse taataksemme tuotteiden tuoreuden. Paistamme esimerkiksi leivät paikan päällä, Anna-Liisa Aarti, liikeideapäällikkö kertoo.

Myös kahvin on oltava tuoretta, parhaista puvuista keitettyä ja oikeaoppisesti tarjoiltua.

Kahvimyynti alkaa aamukahdeksalta. Aamulla tilataan useimmiten tavallinen peruskahvi. Myöhemmin maistuvat myös erikoiskahvit.

- Myömmä kolmisensataa kupillista päivittäin. Puolet siitä on erikoiskahveja, Aarti arvioi.

- Erikoiskahvit tarjoamme aina Arabian Prego-kupeista. Prego toimii todella hyvin. Kun kahvia kuluu paljon, on tärkeää, että kuppeja on helppo käsitellä ja ne pinoutuvat tukevasti. Aarti kertoo, että asiakkaat saattavat joskus jopa kommentoida persoonallisen mallista kahvikuppia ufokupiksi.

Aarti antaa kiitosta Pregon laajuudelle. Lattemukia hän pitää lasia parempana. Aiemmin käytettiin laseja lattelle, ja suojapahvista huolimatta oli asiakkaita varoitettava kuumasta lasin pinnasta. Ainoa kahvi, johon Prego ei käytetä on caffè mocha, joka rakennetaan rai-dalliseksi ja tarjoillaan siksi lasista.

Pauligin antama baristakoulutus on henkilökunnan osaamisen taustalla. Kahvikone pestään päivittäin, ja säätöjä tarkistetaan päivän mittaan säätötilan vaihtuessa.

- Ilmankosteuden vaihteluilla on iso vaikutus kahviin, Aarti kertoo.

Sää vaikuttaa myös asiakkaisiin. Kesällä aurinko houkuttelee nauttimaan kahvin Caffè Giovannin ulkoterassilla. Sisällä, WTC Plazan kulkureitin varrella, jatkuu Italian lämpö läpi talven.

Maikki Kattilakoski

TULOKSET YLLÄTTIVÄT POSITIIVISESTI
METOS ICS+ OLI KÄYTTÖKUSTANNUKSILTAAN 50 % EDULLISEMPI

Kaksi eri valmistajan energiaa säästävää tunnelipesukonetta vertailussa Espoon kaupungissa

Espoon kaupungin teknisen keskuksen rakennuttajainsinöörit olivat vierailulla tutustumassa Metoksen toimintaan ja laiteuutuuksiin. Tilaisuudessa perehdyttiin mm. astianpesuun ja vieraat olivat erityisen kiinnostuneita Metoksen Timo Värpiön lupauksesta, että ICS+ tekniikka alentaa kustannuksia oleellisesti. Espoolaisten, kuten monien muidenkin asiakkaiden, mielestä hankintapäätöstä tehtäessä ostajan on erittäin vaikea tehdä vertailuja eri laitteiden käyttökustannuksista. Tämän vuoksi he sanoivatkin, että Metoksen pitäisi todistaa ICS+:n säästövaihteet oikeiksi. Timo Värpiö ehdottikin rakennusviraston Matti Martikaiselle kenttätestin järjestämistä – ja näin päätettiin tehdä.



Espossa Jupperin koulussa tehty mittaussosioitti, että jopa kaikkein nykyaikaisimpien astianpesukoneiden käyttökustannuksissa on merkittäviä eroja. Tulokset yllättivät positiivisesti myös Matti Martikaisen Espoon teknisestä keskukselta.

Emäntä Leila Pelkonen arvioi koneiden eroja seuraavasti: "Pesutuloksessa ei ollut eroja, molemmilla koneilla saatiin puhtaita astioita. Erityisesti jäi mieleen, että Metoksen pesukoneesta astiat tulivat ulos huomattavasti paremmin kuivuneina mutta silti viileämpinä, astioita oli mukavampi käsitellä heti niiden tultua koneesta"

Mittauskohteen valinta

Mittauspaikassa piti olla käytössä jonkin muun laitetoimittajan parasta energiansäästötekniikkaa edustava tunnelipesukone. Kohteeksi valittiin Jupperin ala-aste Espossa, jossa oli käytössä kilpailijan vuonna 2000 hankittu uusi tunnelipesukone kuivaustehostajalla. Koulussa ruokailee päivittäin 480 henkilöä ja keittiössä työskentelee kolme henkilöä. Tunnelipesukone on keittiön ainoa pesukone. Kyseessä oli siis aika tyypillinen suomalainen koulukeittiö. Yhdessä todettiin, että jos tässä kohteessa saataisiin säästöjä, niin useimmissa muissa mahdollisissa käyttöympäristöissä säästöt olisivat vieläkin suuremmat.

Mittausten suoritustapa

Tarkoituksena oli verrata keittöön vuonna 2000 hankitun kilpailijan koneen ja Metos ICS+ pesukoneen käyttökustannuksia ja pesutulosta. Mitään muutoksia astianpesujärjestelmään ei tehty. Tekninen keskus asensi astianpesukoneeseen kWh -mittarin sähkönkulutuksen mittaamiseksi sekä vesimittarit kylmä-, sekä lämminvesikulutuksien mittaamista varten. Pesuainekulutus mitattiin vaa'alla. Mittarit luettiin Espoon kaupungin edustajan sekä mittauksessa avustaneen Metoksen edustajan kanssa yhteisesti. Lisäksi pesukoneisiin asennettiin käyntituntimittarit pesupumppujen käyntiajan ja huuhtelun toiminta-ajan mittaamista varten. Pesumäärä mitattiin Metos ICS+ pesukoneessa olevalla korimäärälaskurilla. Mittausjakson jälkeen kilpailijan koneen tilalle vaihdettiin Metos ICS+ pesukone ja suoritettiin samat mittaukset. Mittausjaksoilla keskimääräinen pesumäärä oli sama.

Edullinen hankintahinta vai alhaiset käyttökustannukset?

Kaikilla laitehankinnoista päättävillä on edesään valintatilanne jossa pitää vertailla hankintahintoja ja käyttökustannuksia. Usein





Tekniset tiedot mitatuista pesukoneista

	Kilpailijan kone	Metos 151 E ICS+
Kapasiteetti	100/67 koria tunnissa	100/70 koria tunnissa
Esipesutankki	Ei	Ei
1. Kemiallinen pesu	On	On
Kaksoisloppuhuuhdeltu	On	On
Liitäntäteho	27,8 kW	31,9 kW
Kuivaustehostin	8,5 kW	6,7 kW
Huuhteluvesivirtaama	300 l/h	360 l/h
Energiantalteenotto	Energiansäästöyksikkö (ee)	Lämmöntalteenotto (e)
Pesutankki	114 litraa	100 litraa

(ee) 2-vaiheinen lämmöntalteenotto sis. höyrynlauhdutin ja putkilämmönvaihdin

(e) 1-vaiheinen lämmöntalteenotto

Teknisten tietojen vertailu osoittaa että kilpailijan koneen sähköteho ja huuhteluveden virtaama ovat pienemmät kuin Metos pesukoneessa. Kilpailijan koneessa on lisäksi kaksivaiheinen lämmöntalteenotto ja Me-

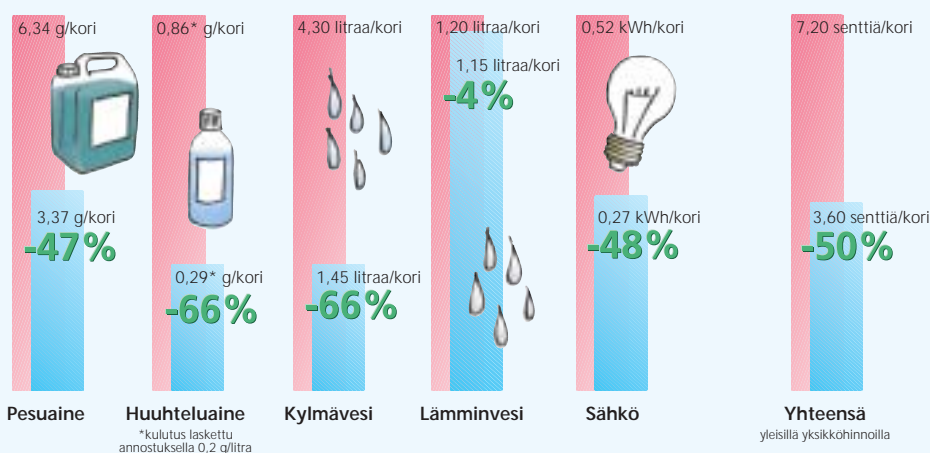
toksessa yksivaiheinen. Suuremmasta liitäntätehosta ja hetkellisestä huuhteluvesivirtaamasta huolimatta Metoksen sähkönkulutus on 48% pienempi ja huuhteluvesikulutus peräti 66% pienempi.

Tulokset

Kenttäkokeena tehdyssä vertailussa olivat vastakkain koritunneliastianpesukoneet, Metos 151 E ICS+ kuivaustehostajalla ja kilpailijan kone kuivaustehostajalla. Metos 151 ICS+ -koneen käyttökustannukset olivat 50 % edullisemmat. Tilaa täydellinen mittausraportti lähimmältä Metoksen piiripäälliköltä.

Metos 151 E ICS+
kuivaustehostimella

Kilpailijan kone
kuivaustehostimella



halvin laite ei ole käyttökustannuksiltaan edullisin. Tämän mittauksen perusteella voi hyvin arvioida näiden pesukoneiden elinkaaren aikaisia kustannus ja ympäristövaikutuksia, ohessa neljä esimerkkiä.

Erot hankintahinnoissa ovat vain joitakin tuhansia euroja, kun erot käyttökustannuksissa ovat moninkertaiset.

Ympäristöarvot tärkeitä

Espoon kaupunki on sitoutunut ympäristövaikutusten vähentämiseen ja tekee jatkuvasti töitä asian eteen. Yleensä ajatellaan, että ne helpoimmat keinot ympäristön säästämiseksi on käytetty jo vuosia sitten ja, että ympäristön huomioiminen lisäksi investointikustannuksia. Näin ei kuitenkaan aina ole. Tunneliastianpesukoneen hankinta on hyvä esimerkki siitä, miten keittiön ympäristövaikutuksia voidaan vähentää samalla kun edulliset käyttökustannukset tuovat säästöjä. Tässä mittauksessa todettiin Metos 151 E ICS+ -pesukoneen kuluttavan 48 prosenttia vähemmän sähköä ja 66 prosenttia vähemmän kylmää vettä kuin kilpailijan pesukoneeseen.

Mittaus todisti todeksi Metoksen väitteet siitä, että jopa kaikkein nykyaikaisimpien astianpesukoneiden käyttökustannuksissa on merkittäviä eroja.

Yhteenveto

Koska erot käyttökustannuksissa perustuvat mitattujen koneiden erilaisiin pesuohjelmiin voidaan todeta, että ICS+ pesuohjelmia käytävä pesukone on kaikissa käyttökohteissa edullisempi kuin tavallisia pesuohjelmia käytävä koritunneliastianpesukone. Saadut tulokset tulevat toistumaan kaikissa käyttökohteissa, mikäli vertaillaan vastaavia tekniikan tasoa edustavia pesukoneita.

Tutustu ICS+ tekniikkaan Metoksen www-sivuilla tai kysy lisätietoja piiripäälliköltämme tai Timo Värpiöltä.

Timo Värpiö

Neljä esimerkkiä elinkaaren aikaisista käyttökustannuksista

Koneella jonka käyttökustannus on	7,20 senttiä/kori	3,60 senttiä/kori	ero vuodessa	ero 12 vuodessa
Koulu 200 koria /ateriapäivä	2 736 €/v	1 368 €/v	1 368 €	16 416 €
Henkilöstöravintola 250 koria /ateriapäivä	4 500 €/v	2 250 €/v	2 250 €	27 000 €
Terveyskeskus 300 koria /ateriapäivä	7 884 €/v	3 942 €/v	3 942 €	47 304 €
Hotelli 500 koria /ateriapäivä	10 512 €/v	5 256 €/v	5 256 €	63 072 €

Provenon ja Culinon pesu on helppoa kun sen osaa



Kun entinen harjoittelija kysyi emännältä, kuinka hyvin höyrykattila pitää pestä, emäntä vastasi.: "Lommoja ei tartte oikova, mutta muuten sen pittää olla uuden näköne."

Sekoittavan padan pesu on usein toistuva operaatio, joten se kannattaa suunnitella hyvin. Kuumen padan käsittely on turvallisuusriski. Työssä on hankalia työasentoja ja -liikkeitä usein ahtaissa tiloissa. Huonolaatuinen lopputulos on hygieniariski. Työ ei saisi kuitenkaan olla liian hankala taakka padan pesijälle. Keittiölle taas pestusta ei saisi tulla turha yksittäinen kulupiste, jossa haaskataan vettä, energiaa, pesuainetta ja aikaa.

Lämpötilan säädöllä estetään kiinnipalaminen

Keitot ja pataruoat ovat tyypillisiä sekoittavan padan tuotteita. Niiden jäljiltä pesu on keveintä ja kiinni palanutta likaa on vähän. Kun padassa on valmistettu kastiketta, perunasosetta tai puuroa, on tilanne aivan erilainen. Täkkelys, proteiinit ja laktoosi saostuvat kuumennuksen aikana ja palavat herkästi padan pintaan kiinni. Keittämisen aikana pi-

täisikin alentaa lämpötilaa heti, kun tuote on alkanut kiehua padassa. Valitaan oikea kiehumislämpötila, joka Provenossa on 85 ° - 98 °C:n välillä ja Culinossa 102-103 astetta. Valmisohjelma 1. valitaan sekoitusohjelmaksi, jotta tuote kypsyisi tasaisesti ja reunaan ei alkaisi muodostua paksua ruokakerrosta.

Kun ruoka on lähellä kypsytyspistettä, lämpötilaa on syytä alentaa mahdollisimman pian tarjoilulämpötilaan, välille 65 ° -80 °C.

Silloin padan vaipan lämpötila alkaa laskea, eikä ruoka pala kiinni padan pintaan.

Provenossa on automaattinen lämpösäilytystoiminto, jonka tehdasasetus on +70 °C. Seuraamalla näyttöä välillä 51-100 °C nähdään padassa olevan ruoan todellinen lämpötila. Culinossa lämpötila lasketaan manuaalisesti esim. 65-80 asteen välille. Mikäli padassa on jäähdystoiminto, pata jäähdystetään heti ruoan poistamisen jälkeen. Kuuma vesi poistuu silloin padan vaipasta. Ruoka ei tartu jäähtyneen padan pintaan kiinni ja padan puhdistaminen helpottuu.

Tarvitaan hyvät työvälineet ja pesuaineet

Pesuvälineissä on syytä käyttää samaa värikoodausta kuin muissakin keittiön siivousvälineissä. Esimerkkivälineissämme padan sisäpinnan puhdistukseen tarkoitetut välineet ovat vihreitä ja padan ulkopinnan puhdistukseen tarkoitetut sinisiä.

Työvälineet eivät saa naarmuttaa padan teräspintaa. Hienosyiset naarmut syntyvät millä tahansa karkealla pesuvälineellä ja ylenmääräisellä hankaamisella. Hellävaraisestikin hangattu pata on pinnaltaan samaa ja kiilloton. Sen puhtaana pysymisen mahdollisuudet ovat huonontuneet.

Eriasteiselle lialle valitaan erilaiset välineet. Paksulle, tiukalle ruokakerrokselle sopivat ronskimmat pesuvälineet: lyhytvartinen iso muovilasta ja karkea pesuharja. Liotetulle ohuelle ruokakerrokselle valitaan pehmeä, paljon vettä sitova pesuharja ja kevyt, taivutetulla varrella varustettu muovilasta. Muovisangosta tehdyt kaapimet ja leipurinkaavin ovat huonoja ratkaisuja pesuasennon ja padan lämpötilan vuoksi.

Jos sekoitusmela ei mahdu astianpe-

sukoneeseen, sen puhdistamiseen käy tavallinen astianpesuharja. Padan kuivaamiseen tarvitaan omat, hyvin kosteutta imevät pyyhkeet.

Pesuaineet eivät vahingoita padan pintaa. Niiden teho perustuu neljään tekijään: aikaan, lämpötilaan, mekaaniseen työhön ja liuoksen oikeaan väkevyyteen. Laimennussuhde onkin syytä tarkistaa pakkauksen kyljestä: liika käyttö vaatii pitemmän huuhtelun mutta liian laimea annostus ei irrota eikä kannata likaa. Pesuun voidaan valita neutraali pesuaine (pH 7) tai heikosti emäksinen pesuaine (pH 9,5).

Nykyiset pesutavat tuhlaavat rahaa

Eniten työllistää 250-300 litran padan peseminen. Monesti pata lasketaan työn jälkeen vettä täyteen ja mela pistetään pyörimään. Pata pestään muun siivouksen yhteydessä ruokailun päätyttyä. **Tällainen perinteinen pesutapa on tuhlarin työtä.** Vesi ei ole ilmaista. Keittiötä laskutetaan sekä puhtaasta vedestä että jätevedestä. Jätevedestä laskutetaan samasta määrästä, mikä puhdasta vettä on kulutettu.

Puhtaan veden hinta on keskimäärin 1,12 € (paikkakuntakohtainen hinta) ja jäteveden hinta on 1,37 € kuutio eli yhteensä 2,49 €. Jos päivittäin täytetään 300 litran pata esimerkiksi kahdesti lähes täyteen (250 l x 2) liotusta varten, tulee siihen kulutetun veden hinnaksi 1,24 €, mikä tekee viikossa 8,7 € ja vuodessa noin 450 € eli lähes 2700 vanhaa markkaa.

Tämän lisäksi tarvitaan tietysti vielä padan pesussa käytettävä vesi – esimerkiksi puolet liotuksen vesimäärästä. Yhden padan pesuun vanhoilla konsteilla saa siis vuodessa kulumaan helposti lähes 700 euroa eli yli 4000 markkaa! Jos tähän vesimäärään annos-

teltaisiin pesuaine oikeaan pesuliuosväkevyyteen, pesuainettakin kului huomattavat määrät.

No, näinhän ei varmaankaan kukaan tee, eikä kannatakaan tehdä. Mutta jos laimennusväkevyyttä alittaa annosteluohjeen, ei likakaan irrota toivotusti. Jos liotusveteen kuitenkin laitetaan pesuainetta esim. 1,5 dl, ja varsinaiseen pesuun myöhemmin 1,5 dl, sen hinnaksi tulee noin yksi euro. Vuodessa pesuaineen hinta olisi 730 € eli noin 4300 markkaa, jos iso pata pestään kahdesti joka päivä.

Aikaa padan pesemiseen tällä tavalla voidaan arvioida menevän noin 45 minuuttia pataa kohden. Yhteensä siis tällä tavoin pesten ilman lämpimän veden lämmittämiseen tarvittavan energian laskua ja työvoimakuluja yhden padan pesukustannus olisi vuodessa noin 1400 euroa eli noin 8300 vanhaa markkaa.

Selvät säästöt on helppo laskea

Yhden padan pesuveden hinnaksi tulee samoilla oletusarvoilla (veden hinta esim. 2,49 euroa/kuutio, kaksi pesua päivässä) noin 180 euroa eli 1100 vanhaa markkaa vuodessa.

Pesuainetta tällä tavalla kuluu noin 160 eurolla eli runsaalla 900 markalla. Yhteensä uusi ison padan pesutapa kuluttaa vettä ja pesuainetta vuodessa 340 eurolla eli noin 2000 markalla, jos pata pestään kahdesti joka päivä. Säästö nykymentelmään verrattuna on noin 1100 euroa eli noin 6500 markkaa.

Jokainen pesuvaihe voidaan katkaista tai pesu voidaan toteuttaa yhtäjaksoisena työnä. Näin työ voidaan jakaa useampien työntekijöiden kesken ja sovittaa muiden töiden lomaan.

Sisko Mauno

Siivousvälineiden värikoodausohje:

- **Puhtain tila**
Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat tilat ja laitteet, astianpesu.
- **Normaali ympäristö**
Tasopinnat, laitteet päältä, ei suoraa kosketusta elintarvikkeiden kanssa.
- **Likainen**
Lattiat, lattiakaiivot, jäteastiat ja jätehuoneet.
- **Helposti saastuva**
Elintarvikkeiden esikäsitteily.

Jatkuu seuraavalla sivulla.....



Työ keveämmäksi ja kustannukset alas

Uudella tavalla pestessä työ organisoidaan tapahtuvaksi jaksottain työn lomassa. Työ voisi jakaantua vaikkapa keittäjän ja keittiö-apulaisen kesken.



Vie kaikki irtoavat osat konetiskiinkin, jos saat mahtumaan ne koreihin.

I-vaihe

- Pata on jäähdytetty.
- Mela on paikoillaan, mikäli se ei sovi tiski-koneeseen. Vie kaapimet sekä ritilä- ja kiehumakansi konetiskiinkin. Suihkuta pata ja mela kylmällä vedellä. Säädä suihku teräväksi: lika saattaa irrota pelkällä suihkulla.
- Kaavi isolla muovilastalla karkea lika padan pinnasta.
- Kallista vesi ja ruoantähde pois padasta, nosta pata pystyyn. Tee pesuaineliuos padan pohjalle: 5 l vettä/0,3 dl pesuainetta. Levitä pesuaine padan reunoille pehmeällä pesuharjalla.
- Pese padan kansi sisäpuolelta varrellisella pehmeällä harjalla. Sulje padan kansi.
- Anna pesuaineen vaikuttaa vähintään 10 minuuttia.

Ajankäyttö	13 minuuttia
Vedenkulutus	40 l
Pesuaineen kulutus	0,3 dl



Suihkuta pata ja mela kylmällä vedellä.



Kaavi irtonainen ruoka irti.

II-vaihe

- Tee pesuliuos sankoon, 5 l vettä/0,3 dl pesuainetta.
- Kostuta pata päältä pehmeällä harjalla: pylväät, padan ulkopinnat, kansi. Levitä pesuaineliuos joka puolelle padan pintaan pehmeällä harjalla, muista myös padan takaosat. Anna pesuaineen imeytyä likaan, harjaa. Huuhtelevä padan ulkopinnat käyttäen säädettävää harjaa (harjaan mahdollista saada veden läpivirtaus pikaliittimen avulla). Pyyhi ohjauspaneeli kostealla pyyhkeellä. Älä suihkuta vettä padan eikä palkkien ulkopinnalle.

Ajankäyttö	12 minuuttia
Vedenkulutus	30 l
Pesuaine	0,3 dl



Levitä pesuaine padan reunoille pehmeällä pesuharjalla, pese karkeammalla harjalla.



Kostuta pata päältä pehmeällä harjalla

III-vaihe

- Pese padan sisäosa. Kallista pataa löytkäksesi hyvät pesuasennot. Käytä tarvittaessa karkeaharjaksista pesuharjaa lyhyellä varrella. Käytä pientä kaavinta, jos pinnassa on vielä kiinnittynyttä likaa.
- Pese mela astianpesuharjalla käyttäen pistoolihanaa apuna.
- Huuhtelevä kansi pehmeällä harjalla.
- Huuhtelevä pata sisältä leveällä suihkeella.
- Nosta mela altaaseen, tarkista sen pintojen puhtaus, pane se paikoilleen pataan.
- Huuhtelevä pata päältä käyttäen säädettävää harjaa tai puhdistusliinaa.

Ajankäyttö	15 minuuttia
Vedenkulutus	30 l



Pese mela astianpesuharjalla käyttäen pistoolihanaa apuna. Nosta mela altaaseen, tarkista sen pintojen puhtaus.

IV-vaihe

- Kuivaa padan ulkopinnat puhdistusliinalla.
- Vie pesuvälineet konetiskiinkin.

Ajankäyttö	7 min
------------	-------



Pyyhi ohjauspaneeli kostealla pyyhkeellä.



Lea Eriksson 0204 39 4616
Susanna Haikonen 0204 39 4421
Merja Jääskeläinen 0204 39 4466

Tarjouksia

Soita ja tee hyvät kaupat!

Merja Jääskeläinen (puh. 0204 39 4466), Lea Eriksson (0204 39 4616), tai Susanna Haikonen (0204 39 4421)

Metos-jää- ja pakastekaapit tarjoushinnoin

Metos-jää- ja pakastekaapit kestävät kovaa kulutusta vaativissa olosuhteissa. Kaapeissa on elektroninen ohjausjärjestelmä, joka ohjaa ja valvoo lämpötilaa ja sulatusta. Kaapin katossa oleva puhallin jakaa kylmän tasaisesti koko kaappiin.

Kaikki eristeet ja kylmäaineet ovat ympäristöystävällisiä eivätkä sisällä CFC-yhdisteitä. Jääkaappien kylmäaine on R134a ja pakastekaapeissa R404A. Sisäänrakennettu sulatusveden haihdutus. Käyttöpaneelissa on digitaalinen numeronäyttö. Kaapeissa on lukitus. Kaikki kaapit saatavissa myös keskuskoneliitännäisinä. L-mallin ovi on vasenkätinen ja R-mallin oikeakätinen (saranat oikealla).

S-sarjan kaapeissa on 4 kpl ritilähyllyjä. Hyllyjen säätöväli on 50 mm.

Uudet mallit



Jääkaappi
S 700 TN

Metos	Koodi	Tilavuus (l)	Mitat (mm)	Sähkölaitanta	Tarjoushinta alv 0 %
Jääkaapit (+2...+10°C)					
S 700R TN	4145415	600	700x 800x2090	230V,1N~ 0,38kW 10 A	1 500€
S 700L TN	4145410	600	700x 800x2090	230V,1N~ 0,38kW 10 A	1 500€
Pakastekaapit (-21...-15°C)					
S 700R BT	4145430	600	700x 800x2090	230V,1N~ 0,7kW 10 A	1 750€
S 700L BT	4145425	600	700x 800x2090	230V,1N~ 0,7kW 10 A	1 750€

2/4 GN-astiat tarjoushinnoin

Kaikille tutussa GN-astiasarjassa on monia mahdollisuuksia, joita emme perinteisesti ole käyttäneet. Esittelemme nyt koon 2/4, jonka mitat ovat 530 x 265 mm. Valikoimissamme ovat syvyydet 65 ja 100, materiaalina on sekä ruostumaton teräs että kirkas erikoismuovi.

Tämä koko antaa aivan uusia mahdollisuuksia esimerkiksi salaattien esillepanossa tarjoilulinjastoon. Nyt voidaan salaatin ainesosat laittaa jokainen omaan astiaansa ja asiakas kerää annokseensa vain ne komponentit, jotka häntä miellyttävät tai joita hänelle sopivat. Esillepanosta tulee näin myös värikäs ja herkullinen.

Lämpimien ruokien valmistukseen ja tarjoiluun nämä koot sopivat erinomaisesti. Esimerkiksi 80 cm leveään buffet-vaunuun tai haudealtaaseen saat tarjolle neljä eri ruokalajia kahden asemasta verrattuna normaaliin GN1/1 kokoon. Suunnittele itse lisää mahdollisuuksia! Kuinka parhaiten laittaisit esille lisukkeet ja kastikkeet?



2/4 GN-astiat

Metos GN-astiat	Koodi	Tarjoushinta alv 0 %
GN 2/4-65 muovi	4181480	12,40 €
GN 2/4-100 muovi	4181481	15,00 €
GN 2/4-65 ruostumaton teräs	2026082	20,10 €
GN 2/4-100 ruostumaton teräs	2026083	35,40 €

Tarjoukset ovat voimassa 31.10.2002 saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen.



SAKU SUURHALL on upea monitoimiareena

Eestiläiset koripalloilijat ovat vihdoin saaneet veroisensa peliareenan. Eestiläisten ja suomalaisten yhteistyössä rakentama Saku Suurhall on noussut keskeiselle paikalle Tallinnaan.

Saku Suurhallin linnoitusmaiset piirteet yhdistävät rakennuksen Tallinnan vanhaan historialliseen rakennuskantaan useiden satojen vuosien takaa.

Saku Suurhallin pääkokki Martti Koppel vastaa siitä että myös hallissa tarjottava ruoka on oma elämyksensä muun viihteen rinnalla.



Saku Suurhall jatkaa uutena tulokkaana uusien monitoimiareenoiden rakennuskautta Euroopassa. Uljas uusi halli valmistui Eestiin, Tallinnaan viime vuoden syksyllä. Poikkeuksena suomalaisiin areenoihin, jotka ovat pääsääntöisesti rakennettu jääkiekon ehdoilla, on naapurimme areena toteutettu pääosin koripalloilijoita varten. Tässä lajissahan eteläiset naapurimme kuuluvat Euroopan parhaimmistoon. Muulta käytöltään halli on suunniteltu näyttelyille, messuille, konferensseille ja konserteille sekä lisäksi siellä on mahdollisuus järjestää jääshow-esityksiä. Jään ylläpitämistä varten areenan lattian alla kulkee jäähdityspotkisto, mutta omaa kylmäkoneistoa hallissa ei ole. Koneisto vuokrataan aina tapahtumakohtaisesti ja sijoitetaan kontissa hallin ulkoalueelle, josta se kytetään kentän jäähdityspotkistoon.

Laaja omistus pohja

Saku Suurhall on osakeyhtiö, jossa hallin omistus on jakautunut A-osakkeiden omistajien kesken seuraavasti: Lemminkäinen 45 %, Tallinnan kaupunki 20 %, Eestin valtio 20 %, Eestin koripalloliitto 10 %, Eestin olympiakomitea 5 %. B-osakkeenomistajat hallitsevat hallin aitiotiloja, jossa yksi osake vastaa yhtä aitiopaikkaa. Aitiopaikkoja on yhteensä 383 kpl. C-osakkeenomistajat hallitsevat yhdellä osakkeella yhtä Club-tuolia. Myytäviä tuoleja on yhteensä 704 kpl.

Saku Suurhallin yleisön sisäntuloauala on käytännössä hallin toisessa kerroksessa, jonne nouseaan ulkoportaita pitkin. Aulasta laskeudutaan yleisökatsomoon. Aulan ja yleisökatsomon väliin ei ole rakennettu seinää. Seinäntömyys parantaa yleisön paikan hahmot-

tamista, luo lisää tilan tuntua sekä parantaa akustiikkaa. Aulakerrosta kiertää useita pikaruoka- ja juomapisteitä sekä hallin päädyssä sijaitsee upea 100 paikkainen Dream Team Sports Bar -ravintola, joka on auki viikon jokaisena päivänä tarjoten ruokaa ja juomaa myöhäiseen yöhön saakka. Aulasta nouseaan seuraavaan kerrokseen, jossa sijaitsee Clubkatsomo sekä näyttämön vastakkaisessa päädyssä suuri 130-paikkainen à la carte -ruo-

karavintola ja sen vieressä pitkällä sivulla loistokas Bombay Sapphire -drinkkibaari. Molemmista ravintolatiloista on avoin näköala koko halliin. Näiden lisäksi kerroksesta löytyy lisää myös pikaruoka- ja juomapisteitä. Seuraavassa kerroksessa sijaitsevat VIP-aitiot, joissa on kuusi tai kahdeksan istumapaikkaa aition edessä kahdessa rivissä. Jokainen aitioiden omistaja on saanut sisustaa aitiionsa makunsa mukaisesti. Aitiiossa on yleensä ruo-

Saku Suurhallin ravintolatoiminnasta vastaa suuri kansainvälinen juna- ja lentoasemaravintoloihin erikoistunut Select Service Partner -cateringketju. Suurhallin ravintolatoimintoja johtaa Tallinnassa Reet Lehe. Monipuolisen ruokatarjonnan rakentaminen aina huippuluokan aitiopalveluista pikaruokapisteiden makupaloihin saakka on ollut suuri haaste. Tavoitteissa on onnistuttu hyvin ja ruoka- ja juomatarjoilu ovat osaltaan olleet nostamassa tapahtuman arvoa.

Club-kerroksen upean à la carte -ravintolan pöydistä on suora näkyvyys ja kuuluvuus alas areenalle. Ruokailun voi järjestää täällä hyvissä ajoin ennen tapahtumaa tai tapahtuman jälkeen.





Pikaruokapisteet ovat värikkäitä ja valoisia. Tuotteet ovat hyvin esillä tiskillä ja tauluissa.



Pikaruokapisteissä on tehokas Metos-valmistuslinja, lisäksi lämpölaatikko sämpylöille.



Valmiit tuotteet päätyvät lämpösäteilijöiden alle. Säilytysvaunut on helppo siirtää.



Ruokaa valmistetaan myös wokkaamalla Club-kerroksen ravintolan avokeittiössä.



Pääkeittiön Metos CPCM -uunit siirretään tästä tarvittaessa hissillä alakerran bankettiin.



Vip-kerroksen drinkkibaarista saa myös suolapalaa ja salaatteja.



Alakerran 100 paikkainen Dream Team Sports Bar -ravintola on auki viikon jokaisena päivänä tarjoten ruokaa ja juomaa myöhäiseen yöhön saakka.

kailupöytä, keittiö ja saniteetitilat. Aitoiden sekaan on mahtunut yksi suurempi vuokratava luksus-aitio, jonka saunatiloista voi seurata myös hallin tapahtumia.

Banketti lisää mahdollisuuksia

Club-kerroksessa sijaitsee hallin pääkeittiö, josta toimitetaan ruuat aitioihin ja Club-kerroksen ravintoloihin. Club-ravintolassa on linjaston takana pieni wokillinen avokeittiö ja takatiloissa astianpesuosasto. Dream Team -ravintolassa on oma täydellinen keittiö. Hallin kenttätasoon on lisäksi varattu tilat bankettiruokailun järjestämistä varten. Bankettiratkaisu perustuu Metos CPCM -uunikonseptiin. Bankettiuuneina käytetään kahta pääkeittiön uunia, jotka siirretään pyörillä alakerran bankettitiloissa oleviin liitäntäpisteisiin. Hissit mitoitettiin jo alunperin uunien siirtämistä varten. Bankettitilojen yhteydessä on myös oma pesuosasto, jotta bankettiastioita ei tarvitse kuljetella likaisina ympäri hallia. Samaten alakerroksessa, joka sijaitsee logistisesti oikein maan tasolla, ovat suuret kylmä- ja pakastetilat ruuan ja juoman varastointia varten.

Select Service Partner

Saku Suurhallin ravintolatoiminnasta vastaa maailman suurimpiin catering yrityksiin kuuluva Select Service Partner. Suurhallin ravintoloiden liiketoimintaa johtaa Reet Lehe ja hallin pääkokkina toimii Martti Koppel. Keittiötekniikan toimittanut Hackman Metos Eesti avusti myös keittiöiden, pesuosastojen ja jakelupisteiden suunnittelussa.

- Olen todella tyytyväinen Metoksen järjestämään laitekoulutukseen, huollon toimivuuteen ja ylipäättänsä siihen palvelunopeuteen, mitä olen Metokselta saanut. Varsinkin alkuvaiheessa, kun on paljon juoksevia asioita hoidettavana, on tärkeää, että on tekemisissä luotettavan kumppanin kanssa. Näin oma aika jää kaikkein tärkeimpien asioiden hoitamiseen, toteaa Reet Lehe.

Matkalla maineeseen

Saku Suurhall on uusi esiintymismahdollisuus kansainvälisille ja eestiläisille artisteille, kuten myös muille suurilla tiloilla, ääni- ja valotekniikkaa tarvitseville tapahtumille. Keivällä Saku Suurhallissa järjestetty Eurovision laulukilpailu toi uuden areenan Euroopan viihdemaailman ja suuren yleisön tietoisuuteen sekä antoi varsin hyvän kuvan eestiläisten loistavasta ammattitaidosta tapahtumajärjestäjinä. Saku Suurhallin ohjelmatarjonnan löydät hallin kotisivuilta www.sakusuurhall.ee. Kannattaa käydä tutustumassa. Tere tulemast!

Juha Björklund

Metoksen GN-astiavalikoima tarjoaa monia vaihtoehtoja



Metoksen GN 2/4-astiat ovat kätevä vaihtoehto lämpimän ja kylmän ruuan valmistukseen ja tarjoiluun. Tässä neljä astiaa 80 cm haudealtaassa.

Entistäkin näyttävämmät jakelukokoneisuudet ovat viime vuosina vallanneet lattiapinta-alaa suomalaisissa ravintoloissa. Lämpötasot ja jäähileellä täytettävät altaat ovat yleistyneet jakelulaitteissa. GN-mitoitetut altaat ovat yhä edelleen helppo kattaa Metoksen laajan GN-astiavalikoiman avulla. Esimerkiksi uusi 2/4-kokoinen astia on varsin kätevä molemmin puolin otettavassa jakelulinjastossa, koska sillä saadaan tarjolle perineisesti kahdelle 1/1-astialle tarkoitettuun 80 cm leveään GN-altaaseen neljä eri ruokalajia. Tällöin astiasta molemmin puolin linjastoa ottaminen on yhtä helppoa ilman vaivalloista kurkottelua.

Kattauksen rakentaminen on mielikuvituksesta kiinni, mutta tietysti on otettava huomioon henkilöstön resurssit linjaston ylläpidossa.

Katso astiatarjous sivulta 23.



Muovisissa Metoksen GN-astioissa on suuri ja näkyvä tilavuusmitta-asteikko.

Pesuvesi valuu konepesussa ulos muovisten astioiden vahvistettuihin reunoihin avatuista nurkista.



Metoksen valikoimissa olevista Melitta-kahvinvalmistuslaitteista ja tarvikkeista kasaat helposti juuri sinun tarpeitasi parhaiten palvelevan kokonaisuuden. Vaivaton valmistus ja tarjoilu takaa parhaan tuoton.



Melitta MZD maitosokeriannostelija

Melitta MC2000 Plus kahvinkeitin

Melitta MC5 CW kupinlämmitin

Melitta MC5-EF erikoiskahvinkeitin

Melitta MC5 SD kaakaokeitin

Vaivatonta ja tuottavaa kahvinvalmistusta uusilla Melitoilla

Melitta on luotettava ja tehokas täysautomaattinen kahvinvalmistuslaitte parhaimman mahdollisen kahvin valmistukseen. Melitta on joustava. Kun sovitat kahvin valmistuksen päivän lukuisten ja muuttuvien vaatimusten lomaan, tarjoaa Melitta kuhunkin tarpeeseen eri suodatusohjelman; puolen litran (kaksi mukillista) annoksesta – päivän alkaessa tai päättyessä – 1, 2, 3 tai 4 litran valmiskahvimääriin. Valitse haluamasi valmiskahvimäärä, ja laite valmistaa lisää automaattisesti vasta suodatettua tuoretta kahvia niin, että käytössäsi on aina oikea määrä; jopa 500 kupillista kahvia tunnissa. Ohjelmoidut kupi-

pi- tai kannuannokset laite annostelee muutamassa sekunnissa – viisi kertaa nopeammin kuin laitteet, jotka suodattavat vain kupin kerrallaan.

Uudistuneen Melitta-malliston runkoväri on metalliharmaa, joka neutraalina värinä soveltuu parhaiten erityyppisiin sisustusväriin. Edelleen erikoistilauksena kaikkiin Melittoihin saa myös haluamansa värisävyn.

Koko maan kattavan oman paikallisen Metos huollon ansiosta Melitta on turvallinen vaihtoehto suurta kapasiteettia vaativiin kahvipisteisiin.





TUOKIOKUVIA VUOSIEN VARRELTA

Metos 80 vuotta

Metalliteos laajentaa toimitilojaan Elimäenkadun ja Kuortaneenkadun kulmatontilla 1930-luvun loppupuolella. Tuohon aikaan Helsingin Vallilassakin oli vielä metsää.



Suosikaa edes pula-aikana kotimaista teollisuutta.

Oy. Metalliteos

Helsinki, Suurkatu 21. Puh. 71 079.

Valmistaa joko asiakkaan toivomusten tai oman suunnittelunsa mukaan mm.

maidon pastörisaattoreita, termostaatteja, autoklaaveja ja desinfiointilaitteita.

Sanastoilemukseen ja valmiuteen kaikki eritoten

sairaala- ja laboratorioalaan

kuuluvia laitteita.

1930-luvun vaikeina vuosina oli pulaa lähes kaikesta paitsi lennokkaista reklaameista. Tämä ilmoitus julkaistiin Duodecim-lehdessä vuonna 1931.

Metos on saavuttanut kuluvana vuonna 80 ikävuoden merkkipaalun. Yritys sai alkunsa vuonna 1922 Oy Metalliteos -nimisenä. Jo nimenkin perusteella voi päätellä, että toimialaksi määriteltiin metallituotteiden valmistus. Kun uusi mullistava materiaali ruostumaton teräs saapui maahamme, ryhtyi Metos yhtenä ensimmäisten suomalaisyritysten joukossa työstämään sitä. Ruostumaton teräs puolestaan kiinnosti ammattikeittäjiä, joten näin Metos löysi tiensä keittiöihin. Jälkeenpäin tarkasteltuna kaikki tuntuu selvältä ja suunnitellulta, mutta tosiasia on, että 80 toimintavuoteen mahtuu muutakin kuin päivänpaistetta. Alkuaikojen taloudelliset vaikeudet ja raaka-ainepula, sota-aika, omistajanvaihdokset ja 1990-luvulla koettu lama ovat kaikki olleet haasteita, joista Metos on selviytynyt kunnialla ja kasvanut yhdeksi Euroopan suurimmista ammattikeittäilaitteiden valmistajista.

Aare Leikola, Armas Oulasvirta, Artturi Halmes, Heikki Piha ja K.T. Alho perustivat Oy Metalliteoksen vuoden 1922 toukokuussa. Yhtiöjärjestyksen mukaan tarkoituksena oli

”kaikenlaisen metalliteollisuuden harjoittaminen Helsingin kaupungissa, voiden yhtiö myös ulottaa toimintansa muihin osiin Suomea”.

Myöhemmin samana vuonna Aare Leikolan veli Erkki Leikola liittyi omistajakuntaan. Kun Aare Leikola sairastui otti Erkki-veli toimitusjohtajan tehtävät hoitaakseen. Alkuaikojen Metos (tässä kirjoituksessa käytetään yrityksestä aikakaudesta riippumatta nimeä Metos) olikin melko pitkälle Leikolan perheyrittys. Tuon ajan yritysjohtajat olivat varsinaisia moniosiaajia, sekä Aare että Erkki toimivat molemmat myöhemmin myös kansanedustajan tehtävissä.

Nappikauppa

Diplomi-insinööri Aare Leikola oli hakenut oppia Yhdysvalloista ja perehtynyt siellä erityisesti metallin käsittelyyn ja massatuotantoon. Helsingin Fleminginkadulla vuokratiloissa aloittanut yritys sai ensimmäisen mitattavan tilauksensa Suomen puolustusvoimilta. Armeijalle valmistettavat metallinapit ja muutkin virkamiesten asusteisiin kuuluvat

tunnusmerkit toivat valmistusvolyyymia, mutta niiden ohella tehtiin paljon muutakin, esimerkiksi voitiä tenniksen pelaajille.

1920-luvun lopulla Metos alkoi työskentää ruostumatonta terästä ja ensimmäiset suurkeittiökalusteet ja -laitteet näkivät päivänvalon. Tuon ajan ammattikeittiöt olivat varsin vaatimattomasti varustettuja jonka lisäksi keittiöiden vähäinen lukumäärä asetti omat rajoituksensa tuotannolle. 1930-luvun lopulla laskettiin Suomessa olevan noin 300 merkittävää ruostumattomilla teräslaitteilla varustettua keittiötä. Volyyymia toivat lisäksi laitetoimitukset kemian- tekstiili- ja elintarviketeollisuudelle.

Ideoita ja osaavia käsiä Metoksessa oli enemmän kuin muita tarpeellisia resursseja. Aikalaisilta jälkipolville säilyneet hallituksen pöytäkirjat paljastavat, että alkuaikojen toiminnan kehittymistä jarruttivat ainainen pula raaka-aineista ja käyttöpääomasta. Perimätieto kertoo, että Juho Kusti Paasikivi -niminen pankinjohtaja eväsi Metokselta lainan. Perusteluna oli, että ”metalliteollisuus ei tule Suomessa menestymään”. Nyt jälkiviisaana voimme todeta, että on se menestystä on tullut – sekä metalliteollisuudelle että Paasikivelle omalla urallaan.

Yhtenä 1930-luvun innovaatioista voidaan mainita sähkökiuas. Tietävästi Metoksen vuonna 1938 SOK:n Vaasan aluekonttoriin toimittama kiuas oli maailman ensimmäinen tehdasvalmisteinen sähkökiuas. Varsinaiseen vauhtiin saunalinja pääsi vasta 1960-luvulla, jolloin alkaneen tehokkaan sarjavalmistuksen myötä Metoksen kiukaat löysivät tiensä aina Japaniin ja Yhdysvaltoihin saakka.

Patojen valmistaminen on ollut Metoksen ydinosasta heti alkutaipaleelta lähtien. Kuvassa takavuosien esimerkkejä pienimmästä suurimpaan.



Kestävät padat

Vuonna 1928 Metos vuokrasi tontin Elimäenkadulta Helsingin Vallilasta jonne alkoi nousta entistä ehommat toimitilat. Rakennusprojekti eteni vaihteittain ja vuoden 1938 tulipalossa tuli vähän takapakkiakin. Henkilökunnan määrä kasvoi tuotantotilojen kanssa samaa tahtia. 1940-1950-lukujen vaihteessa Metos työllisti jo 260 henkilöä.

Helsingin kaupungin Elintarvikekeskus sai mittavan Metos-laitearsenaalin, jonka avulla oli tarkoitus ruokkia vuoden 1940 olympiakisojen vieraat. Toinen maailmansota kuitenkin muutti kaiken. Olympialaiset jäivät pitämättä ja niin jokainen kansalainen kuin jokainen yritysikin sai kantaa kortensa kekoon Suomen itsenäisyyden puolesta. Sodan aikana Metos valmisti mm. kamiinoita ja suksisiteitä armeijan tarpeisiin. Vanhemmat lukijat ovat ehkä itsekin joskus hiihtäneet Metoksen valmistamilla Voitto-suksisiteillä.

Elintarvikekeskuksen laitteet eivät toki jääneet käyttöä vaille. Ne valjastettiin palvelemaan kaupungin ruokahuollon asiakkaita volyymin ollessa aluksi juhlat kaksikymmentätuhatta annosta päivässä. Padat kestivät käytössä lähes 40 vuotta.

Vauhdikas 1950-luku

1950-luvulla sodan jäljet alkoivat peittyä ja elettiin monella tavalla optimismin ja jälleerakennuksen kulta-aikaa ja tämä vauhti tarttui myös Metokseen. Vuonna 1948 taloon palkattu diplomi-insinööri Martti Setkänen



Vuonna 1950 alkunsa saanut Metos Uutiset on yksi alan luetuimpia asiakaslehtiä. Kuvassa vuoden 1971 ravintolapuolen erikoisnumero, joka esitteli juuri valmistuneen Tampereen Näsinneulan Metos-keittiön.

pisti markkinointiin vauhtia ja tulokset alkoivat näkyä. Metos Uutiset -lehden välityksellä jaettiin asiakkaille ajankohtaista tietoa ja julkaisu on tutkimusten mukaan yhä edelleen yksi luetuimmista alan asiakaslehdistä.

Martti Setkänen ideoi myös koulutus-tilaisuuksia. Metoksen järjestämät Emäntäpäivät ja huoltokoulutukset olivat tuohon aikaan ainutlaatuisia ja saivat valtavan suosion. Tehokas Suurkeittiö -niminen kirja oli niin ikään Martti Setkäsen käsialaa. Teoksesta tuli moneksi vuodeksi alan ylivoimaisesti paras tietolähde niin suunnittelijoille ja keittäväelle kuin opettajille ja opiskelijoillekin.

Myös tuotevalikoima koki 1950-luvulla muutoksia. Selkeä jako oman valmistuksen ja välitystuotteiden välillä alkoi vakiintua. Metalliteos keskittyi valmistamaan tuotteita ja tytäryritys Metava tuli markkinointikanavaksi aluksi välitystuotteille ja myöhemmin kaikelle laitemyynnille.

Kun volyymit kasvoivat tuli ostotoiminnastakin yhä ammattimaisempaa. Metoksella seuloitiin yhä tarkempaan ne yhteistyökumppanit, joiden tuotteet otettiin täydentämään omaa valmistusta. Tarkoitus oli löytää alan parhaat osaajat ja tehdä heidän kanssaan työtä pitkäjänteisesti. 1950-luvun lopulla alkanut yhteistyö Metoksen ja ruotsalaisen vihannesleikkurivalmistaja Hällden kanssa on yksi pisimpiä mitä ala tuntee.

1940-luvulla käyttöön otettu tuotemerkki, Metalliteoksesta lyhennetty versio,



Ennen yhdistelmäuunien tuloa kiertoilmauunit olivat hittituote, joka hankittiin jokaiseen nykyaikaiseen keittiöön. Kuvassa 1970-luvulla kokoonpanovaiheessa olevia Metoksen Finnchef-uuneja on vieläkin käytössä monessa paikassa.

”Metos” vakiintui käyttöön. 1950-luvulla avattiin ensimmäinen pysyvä laitenäyttely ja otettiin muitakin merkittäviä askeleita, joiden jäljet näkyvät vielä tänäkin päivänä. Niin vientirintamalla, laivakeittiöissä kuin keittiösuunnittelussakin mentiin eteenpäin. Ja ne lykkääntyneet olympialaisetkin saatiin vihdoin järjestettyä. Metos valittiin vuoden 1952 kisojen keittiölaitteiden yhteistyökumppaniksi.

Vuosikymmenen lopussa vaihtui myös isäntä. Instrumentarium Oy tuli Metoksen pääomistajaksi.

Valmistuksen, myynnin ja huollon kehittämistä

1960-luvulla Metoksessa huomattiin, että Helsinki ei ole sama kuin koko Suomi. Ilmeni tarve alueellisille myyntikonttoreille, jot-

ka toisivat yrityksen lähemmäksi asiakkaita. Oulun myyntikonttori perustettiin vuonna 1962 ja tätä seurasivat Turku, Tampere ja Kuopio.

Tänä päivänä myyjien asiakaskäynnit ovat meistä itsestänselvyyksiä, mutta monen yllätykseksi tämä käytäntö yleistyi allallemme vasta noin 40 vuotta sitten, ja jälleen Metos oli suunnannäyttäjänä. Kun myyjät alkoivat tehdä tarjousten perässä asiakaskäyntejä olivat he hyvin odotettuja vieraita ja heitä pidettiin ”kuin piispaa pappilassa”. Kun Metos alkoi julkaista 1960-luvun puolivälin jälkeen hinnastoja ja postitti ne laajaan jakeluun oli sekin jälleen jotakin täysin uutta.

Vuonna 1962 myös huoltopalveluiden kehittäminen otettiin sydämen asiaksi. Huoltotoimintaa on Metoksessa ollut niin kauan kuin laitevalmistustakin, mutta kun huolto-osat erotettiin omaksi palveluyksiköksen voi-

tiin sille taata tarvittavat resurssit ja kehittää toimintaa pitkällä tähtäyksellä.

Henkilöstön koulutuksella havaittiin selkeä yhteys korkeaan asiakastytyväisyyteen. Keittiösuunnittelun ja muiden palvelujen kehittyessä Metokselta edellytettiin pelkän laiteoimittajan sijasta asiantuntijan roolia. Henkilökunnan osaamiseen alettiin kiinnittää erityistä huomiota ja tämä näkyi niin rekrytoinneissa kuin metoslaisille järjestetyissä koulutuksissakin.

Uusi omistaja Instrumentarium alkoi järjestellä teollista tuotantoaan uuteen uskoon. Vuonna 1965 Metalliteos ja Merivaara fuusioitiin ja muutamaa vuotta myöhemmin kaikki teolliset toiminnot sulautettiin emoyhtiö Instrumentariumin alle. Metoksen suurkeittiöpuoli ja kiuasvalmistus katsottiin tulevaisuudessakin elinkelpoisiksi alueiksi, mutta sairaalalaitteet, kuten autoklaavit, olivat lopetuslistalla. Metoksen toimintoja alettiin keskittää pikku hiljaa Ke-



Emäntäpäivät olivat aikanaan niin suosittuja, että kaikki halukkaat eivät mahtuneet mukaan. Ilmoitus vuodelta 1957.



Laiteinnovaatioita lähes 40 vuoden takaa. Metos Micronic oli aikanaan ensimmäinen Suomessa valmistettu mikroaaltouuni.

Keittiöiden laitekannan kasvaessa huollosta tuli yhä tärkeämpi osa palvelukokonaisuutta. Metos-huolto perustettiin virallisesti vuonna 1962, eli se juhlii kuluvana vuonna 40-vuotistaivaltaan. Kuvassa Turun huoltopisteen edessä Ampumakentäntiellä kuvattu huoltoauto silloin joskus kun ajoneuvojen rekisterikilvet olivat vielä mustapohjaisia.



ravalle, jonne rakennetun Merivaaran kalustehtaan ympärillä riitti laajentumisvaraa.

1960- ja 1970-luvuilla Metoksesta tuli yhä kansainvälisempi yritys. Ruotsista vuonna 1974 hankitun Accordin kylmälaite- tehtaan myötä ryhmään saatiin ensimmäinen ulkomaalainen valmistusyksikkö. Merivaaran kalustetuotanto siirrettiin 1970-luvun lopulla Lahteen ja Keravan toimitila jäi kokonaisuudessaan Metokselle, joka keskitti sinne kaikki toiminnot aina myyntiä ja laitenäyttelyä myöten.

Laivoja ja ravintoloita

1980-luvulla myynti kehittyi niin volyymin kuin rakenteensakin osalta. Yhtenä kasvualueena oli laivapuoli. Monet Suomessa ja maailmalla valmistetut loistoristeilijät varustettiin Metos-keittiöin. Vuonna 1982 Metoksen vienti oli jo suurempi kuin kotimaan myynti. Vuosia tehty työ palkittiin ja mittavat laitetuotokset Neuvostoliittoon toivat tehtaalle kaivattua volyyymiä. Kun kiuasvalmistus lopetettiin vuonna 1983 tuli Metoksesta puhtaasti ammattikeittiölaitteisiin keskittynyt yritys.

Kotimaan myyntiverkostoa kehitettiin vuonna 1984 siten, että erillinen ravintolaosasto keskittyi palvelemaan yksityisessä omistuksessa olevien ravintoloiden ja kahviloiden asiakaskuntaa. Metoksen maine julkisen puolen keittiöiden toimittajana oli vankkumaton, ja tosiasia oli, että yksityissektorin puolella Metos oli usein mukana vain mittavimmissa hotelli-kohteissa. Asiaan saatiin muutos, kun Metokselle palkattiin ravintolapuolen erityisosaajia niin suunnitteluun kuin myyntiinkin. Ajoitus oli oikea, sillä 1980-luvun loppua kohden Suomen ravintolamarkkinat alkoivat kehittyä vauhdilla.

Kaipasen uunitehtaan ja Insinööritoimisto

Ståhlin oston avulla Metos tuli mukaan mukaan myös leipomoalalle. Vuosikymmenen lopussa alettiin rakentaa myymäläkeittiöitä, joissa Metos oli vahvasti mukana. Leipomo-osaaminen oli todella tarpeen kun seuraavan vuosikymmenen alussa paistopisteet alkoivat tehdä laajemmin tuloaan myymälöihin ja Metoksen uunit löysivät tiensä ruoka-kauppoihin.

Haastava 1990-luku

1990-luvun alussa Suomen talouselämä kohotasi ennennäkemättömän kovan laman. Markkinat katosivat alta myös ammattikeittiöpuolella kun sekä yksityiset että julkisen sektorin asiakkaat lopettivat investoinnin kuin seinään.

Hackman oli lähtenyt 1970-luvulla mukaan ammattikeittiölaitemarkkinoille ostamalla osuuden Primakit-nimisestä yrityksestä. Vuonna 1982 Hackman lunasti koko Primakitin osakekannan itselleen ja rakensi tämän ympärille oman suurkeittiöyksikön, jolla oli sekä omaa valmistusta että välitystuotteita. 1990-luvulle tultaessa markkinakakkosena olleen Hackmanin suurkeittiöpuoli oli saman ongelman edessä kuin Metoskin - markkinat eivät vetäneet kotimaassa ja tärkeimmät vientimaat tuntuivat nekin olevan taantuman kourissa.

Kun lama ei näyttänyt päättymisen merkkejä joutuvat alan valmistajat miettimään yhteistyömuotoja. Neuvotteluja käytiin sekä kansainvälisesti että suomalaisten yritysten kesken. Selvää oli, että kaikille ei riittänyt jaettavaa. Itse asiassa koko teollisuusalan säilyminen Suomessa oli vaakalaudalla.

Ratkaisu löydettiin vuonna 1994 kun Metoksen ja Hackmanin suurkeittiötoiminnot päätettiin yhdistää – syntyi Hackman

Metos Oy. Instrumentarium jäi aluksi vähemmistöosakkaaksi ja luopui neljä vuotta myöhemmin omistuksestaan, jolloin HackmanGroup tuli Metoksen ainoaksi omistajaksi.

Järjestelyllä saatiin aikaiseksi tarpeeksi suuri yritys, jolla oli resursseja lähteä kansainvälistymään ja viemään suomalaista suurkeittiöosaamista maailmalle. Aikaisemmin monialayrityksenä toiminut HackmanGroup puolestaan päätti keskittyä vain kahteen toimialaan, Iittala, Arabia, Hackman ja Rörstrand -tavaramerkeistä tunnettuun Designoriin sekä Metokseen. Uuden omistajan panostuksen myötä Metokselle avautui mahdollisuus tehdä toimenpiteitä, joilla se on noussut ennätysnopeassa ajassa yhdeksi Euroopan suurimmista yrityksistä toimialallaan. 80-vuotta sitten kaupparekisteriin kirjatusta Metalliteos-sanasta lyhentynyt Metos-tuotemerkki tunnetaan tänä päivänä Suomen ohella yhä usemmassa eurooppalaisessa ammattikeittiössä. Tämän lisäksi Metoksen ulkomailla sijaitsevat yksiköt valmistavat tuotteita monilla muillakin merkeillä, kuten Weixiödisk, Nordien System, Rubbens, Dihl, Olis, Polaris, Friulinox ja Baron.

Juho Mäyry

Artikkelin lähteenä on käytetty Veijo Savolaisen ja Pieti Auliksen keräämää materiaalia.



Lue Karhu
ERGOSTA
sivulta 7.

Metos Karhu ERGO

Seikkailumatka Grönlantiin!



Kokeile onneasi ja osallistu kilpailuumme, jossa palkintona on kahden hengen matka Kööpenhaminaan (2 pv) ja edelleen satumaiseen Grönlantiin (5 pv). Koe jäätiköt ja koira-valjakkoajo, katsele jäävuorien kimmallusta laivan kannelta ja tunne jalkojesi alla ikuisen jään voima.

Lähetä vastauksesi meille 15.11.02 mennessä. Kahden hengen Grönlanninmatkan lisäksi arvomme vastaajien kesken 5 kpl Aalto-maljakoita. Voit myös faxata vastauskuponkisi numeroon 0204 39 4432.



Minkä kokoisia **ERGO KARHUJA** on saatavilla?

litraa litraa litraa

Käytössämme on _____ litran yleiskone, merkki _____

Olemme hankkimassa yleiskoneen

- vuonna 2003
 lähivuosina
 hankinta ei ole ajankohtainen

Yritys: _____

Henkilö: _____

Osoite: _____

Puh: _____ Fax: _____

Sähköposti: _____

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Hackman Metos Oy Ab

Leena Pulkkinen

VASTAUSLÄHETYS

SOPIMUS 04220-2

00003 HELSINKI

