

Tervetuloa GASTRO Helsinki 2014

Gastro Helsinki 2014 kokoaa 19. - 21. maaliskuuta ammattikeittiöalan osaajat yhteen. Tällä aukeamalla näet sinulle keräämämme messukattauksen.

Metoksen osaston löydät tutulta paikalta heti eteläisen sisäänkäynnin läheltä (halli 6 osasto 6a105). Olet lämpimästi tervetullut seuraamaan lukuisia demoesityksiämme, kertomaan keittiösi tarpeista ja keskustelemaan kahvikupin ääressä sinulle parhaiten sopivista ratkaisuista. Suunnittelun, myynnin, huollon ja koulutuksen asiantuntijat – kaikki valmiina palvelemaan sinua. Sisään pääsylippusi löydät Metos Uutiset 1/2014 lehden takasivulta. Rekisteröidy netissä ja tuloista pääsylippusi etukäteeseen, niin vältät jonotuksen porteilla.

Tervetuloa poimimaan parhaat ideat talteen!

Leipää, pasteijoita, piirakoita, risottoa, pulled porkia... Esityksiä pitkin päivää keskiviikosta perjantaihin. Hyppää kyytiin ja maista maut itse.

Milanon messuilla palkittu Metos Nutrime -älylinjasto. Älylinjasto kertoo sinulle, mitä ravintoaineita ja kuinka paljon ihan oikeasti keräsit lautasellesi. Tulevaisuuden tekniikka käytössä jo tänään.

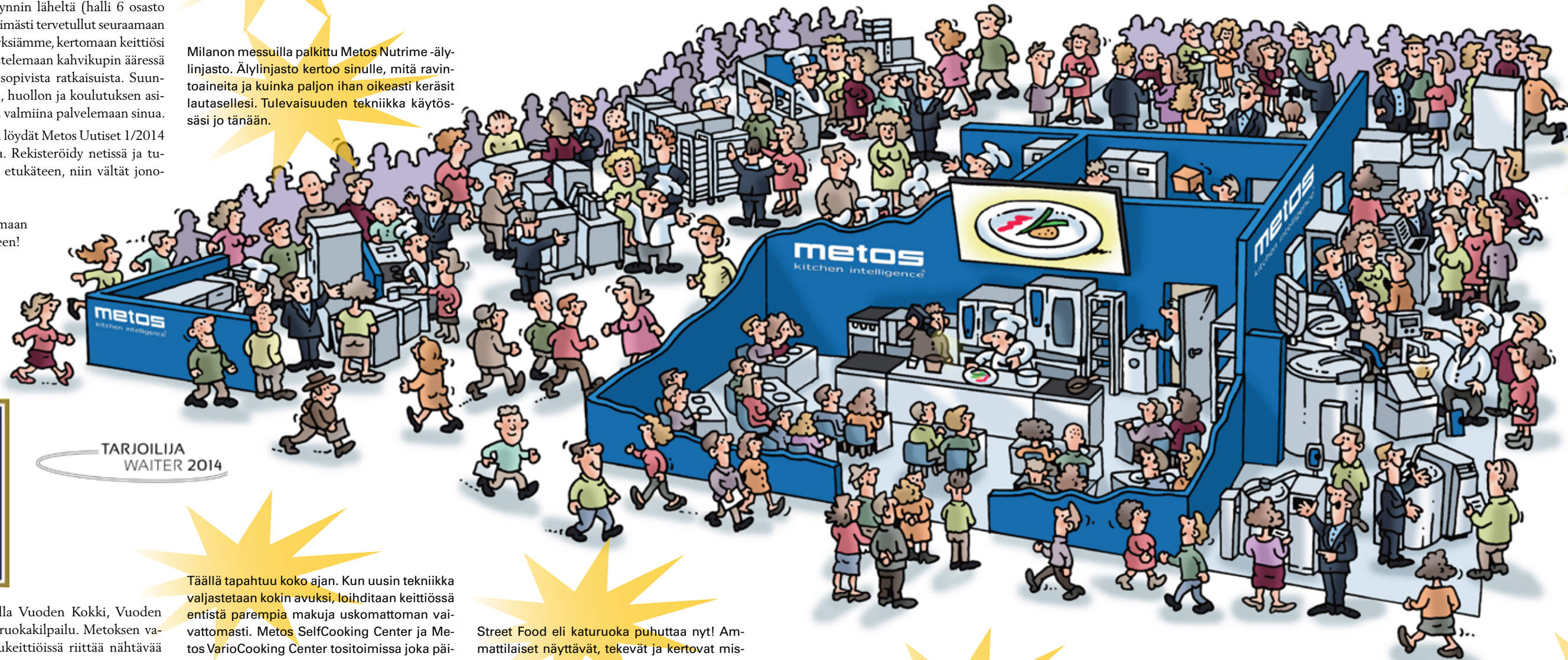
Langaton lämpötilanseurantajärjestelmä Metos TempNet taipuu suurin ja pieniin keittiöihin ja on helposti asennettavissa myös vanhempiin kohteisiin. Metos TempNetin avulla saat kaikki seuranta kohteet saman järjestelmän alle ja voit seurata sen avulla myös keittiösi energiankulutusta.

Tarjolla tuoretta kahvia kunnan kupeista, päälle pikku makeaa tai suolaista. Metoksen messukahvila on kohde, jota et voi jättää väliin. Täällä näet kaikki tutut.

Astianpesuosastolla ensiesittelyssä pieneen keittiöön sopiva raapesukone Metos WD-90 DUO. Tule katsomaan myös miten unelmakokki, ennätyspihi Metos WD-6 Duplus ja PRM-esipesukone toimivat yhdessä.

Metos Burlodge on Suomen suosituin ruoankuljetusratkaisu, jolla on lukuisia tyytyväisiä käyttäjiä. Kattavasta valikoimasta löytyy sopiva ratkaisu, joka mukautuu vaivattomasti myös tuleviin muutoksiin.

Kellistä kustannukset, mestaroi maku, tartu tuotavuuteen. Tule katsomaan miten Metos Hotfill -kuumapakkausmenetelmä tuo aivan uudenlaisen näkökulman ruokatuotannon kokonaisvaltaiseen kehittämiseen. Näe koko jalostusketju aina padasta pöytään. Tämä on kuin panisi rahaa ruokapankkiin!



TARJOILIJAJA
WAITER 2014



Tapahtuma-alueella Vuoden Kokki, Vuoden Tarjoilija ja Kouluruokakilpailu. Metoksen varustamissa kilpailukeittiöissä riittää nähtävää kaikkina messupäivinä.

Täällä tapahtuu koko ajan. Kun uusin tekniikka valjastetaan kokin avuksi, loihditaan keittiössä entistä parempia makuja uskomattoman vaivattomasti. Metos SelfCooking Center ja Metos VarioCooking Center tositomissa joka päivä aamusta iltaan!

Street Food eli katuruoka puhuttaa nyt! Ammattilaiset näyttävät, tekevät ja kertovat mistä tässä ilmiössä on kysymys. Valjasta uusin laitetekniikka käyttöösi, niin voit tarjota uskomattoman laajan valikoiman erilaisia herkkuja ja valmistaa ne nopeammin ja vaivattomammin kuin koskaan ennen.

Istu ja nauti! Teatterielämys johdattelee sinut makujen maailmaan. Varaa paikkasi Metos-teatterista, niin pääset seuraamaan aitiopaikalta miten huipumaut syntyvät. Esityksiä joka päivä tasatuntien kello 11 alkaen.

Tässä kulmassa pata on valttia! Metos Provenon on nyt entistäkin monipuolisempi. Tule katsomaan miten Provenon uudet ominaisuudet voivat parantaa ergonomiiaa sinun keittiössäsi.