

metos

UUTIS ET

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

1/2015



Kierroksella keittiöissä

Solo Sokos hotelli Tornio, Tampere
S-Market IsoKristiina, Lappeenranta
Disas Fish, Hamina
Fazer Valtatie 30, Tampere
Kouluportin tuotantokeittiö, Pirkkala
Kuunari Meridianas, Klaipeda
K-Market IsoKristiina, Lappeenranta
Kahvila Anna22, Helsinki
Kahvila NamNam, Kokkola

TEHOKAS AMMATTIKEITTIÖ

Uusi Metos WD-4S

Huoltoleasingtarjous

Osta verkkokaupasta
www.metos.com

REILUT SYYSTARJOUKSET



metos UUTiset NRO 1/2015

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Solo Sokos hotelli Tornio, Tampere
- 10 S-Market IsoKristiina, Lappeenranta
- 14 Disas Fish, Hamina
- 18 Fazer Valtatie 30, Tampere
- 24 Kouluportin tuotantokeittiö, Pirkkala
- 30 Kuunari Meridianas, Klaipeda
- 34 K-Market IsoKristiina, Lappeenranta
- 36 Kahvila Anna22, Helsinki
- 40 Kahvila NamNam, Kokkola



Metos Professional Kitchen Planner on uusi 3D-sovellus, jonka avulla voit suunnitella juuri sinun tarpeisiisi sopivan ammattikeittiön. Lataa sovellus: www.metos.com

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 28 Petrin reseptit

Tarjouksia

- 42 Laitetarjouksia

Uutuuksia

- 12 Uusi Metos WD-4S
- 12 Uudet Metos CBS -termoskeitinimet
- 12 Uusi Metos Deliver -kuljetusvaunu
- 12 Uusi Metos Incogneeto -lämpölevy

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 22 Jurvasen palsta
- 47 Palvelukortti



Verkkokaupastamme tilaat tuotteet rahtivapaasti, kun tilauksen loppusumma ylittää 100 e (alv 0%). Satoja kuvastotuotteita nyt tarjoushinnoin: GN-astioita, sekoittimia, pesukoreja, mikroaaltouuneja jne.

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

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



PÄÄKIRJOITUS

Mistä Suomi tunnetaan?

Kun ulkomailla kertoo olevansa kotoisin Suomesta, niin aina ei voi olla varma tietääkö keskustelukumppani edes missä Suomi sijaitsee. Matkapuhelimistaan kuuluisan Nokian suuruudenkin aikana moni luuli yrityksen olevan japanilainen. Suomi ja maailman tunnetuin peli jalkapallo eivät nekään tahdo millään istua samaan lauseeseen, vaikkakin pyydetessä ulkomaalaista mainitsemaan joku kuuluisa suomalainen, saattaa saada vastaukseksi nimen Litmanen.

Mistä Suomi tunnetaan? Laulussa lauletaan "Sibelius, sauna ja sisu". Nuo kolme ässä ei varmasti mene paljon pieleen Suomesta ensimmäisenä mieleen tulevina asioina, vaikka uudemmat kolme ässä Sipilä-Stubb-Soini nostavatkin tunnettuuttaan yli sen, mihin viisimiljoonaisen kansan arvelisi pystyvän.

Jos väitän, että Suomi tunnetaan ruuasta, niin ainakin eräs italialainen poliitikko, jonka mukaan eräs pizzaketju nimesi jopa yhden pizzansa, tuskin edes hymähtäisi. Pikemminkin tällä väitteellä voisi saada aikaan naurunremakan. Mutta jos heitän pöytään faktat ruokakulttuuriprofessori ja jo useat kärkipään sijoitukset Bocus d'Or -kilpailuissa, niin väite ei enää olekaan aivan perusteeton. Listaa voisi jatkaa vielä maksuttomalla lämpimällä kouluruualla sekä luontomme tarjoamalla superfoodilla. Ehkäpä Suomi onkin todellinen ruokamaa?

Meillä on toki vielä mämmi ja karjalanpiirakat, mutta niiden rinnalla suomalainen street food rokkaa jo mallikkaasti. Kaupungeissa ja eri tilaisuuksissa liikkuvien iloisesti värikkäiden konttikeittiöiden, ruokarekkojen ja erilaisten liikkuvien myyntikärryjen määrä on kasvanut selvästi. Meininki täällä on jo huomattavan trendikästä ja kansainvälistä. Meillä voi ostaa tuoreen pretzelin (suolarinkelin) puiston laidalla seisovasta myyntivaunusta, aivan kuten New Yorkin Manhattanilla, tai hörpätä nopean coffee-to-go -erikoiskahvin.

Suomi on vahva, jos me itse olemme innovatiivisia ja vahvoja. Tosiasia on, että rakenteitaan hakeva talouselämämme painii juuri nyt mittavien haasteiden parissa, joita avoin talous ja maailman rajattomuus ovat tuoneet tullessaan. Jokainen haaste on kuitenkin aina myös mahdollisuus. Vedetäänkö siis yhdessä neljäs ässä hihasta: Sibelius, sauna, sisu ja – ruoka! Eiköhän näillä korteilla ala jo tulla voittojakin, etenkin jos pidämme mielessä Robert H. Schullerin toteamuksen: "Tough times never last, but tough people do!"

Juha Jokinen
Maukasta syksyä!
Juha Jokinen



P.S. Uusin kuvastomme ilmestyi keväällä. Jos et tätä ole vielä saanut, tilaa sen kätevästi sivun 47 palvelukortilla tai verkkosivuiltamme www.metos.com. Huomaa myös että verkkokaupastamme löydät useita satoja kuvastotuotteita tarjoushinnoin. Verkkokaupasta tilatesasi yli 100 e (alv 0 %) tilaukset saavat rahtivapaasti.

Solo Sokos Torni

hotelli





Vanha veturitalli on saneerattu ja rakennettu hotellin aulaksi, jossa sijaitsevat Paja Bar ja kuvan Grill it! -ravintola. Parhailaan on tarjolla hotellin aamiainen. Ravintolan avokeittiö on salin keskeisimmällä paikalla.



Keittiöpäällikkö Mikko Kautto vanhaan veturitalliin sijoitetun hotellin pääsisäänkäynnin edessä. Yläkuvissa hotellin vastaanotto ja Paja-baarin rekvisiittana mm. aito Juice Leskisen soittama Fender-kitara.



Ennätykset on tehty rikottaviksi. Viime vuoden lopulla valmistunut Solo Sokos hotelli Tornin Tampere on Suomen korkein hotellirakennus. 25-kerroksisen rakennuksen kruununa rakennuksen katolla on yli 200-paikkainen Moro Sky Bar terasseineen.

Moro Sky Barista on henkeäsalpaavat näkymät kaikkialle Tampereen ympäristöön.

Irish Coffee tai raikas juoma maistuu varmasti erityisen hyvältä 88 metrin korkeudessa, kun samalla voi älypuhelimien näytön tuijottamisen sijaan ihastella ympärillä avautuvaa hylpeää maisemaa yli Tampereen. Tornimaisen hotellin korkeus lienee aina se ensimmäinen puheenaihe tämän hotellin kohdalla, mutta me lähdimme ottamaan selvää, mitä muuta se kätkee sisäänsä. Luonnollisesti kurkistimme myös keittiön puolelle, koska meitä kiinnosti, miten muun muassa ruoka ja juoma nousee yläpäähän eli 88 metriin.

Lokakuussa 2014 valmistunut ja avattu hotelli sijaitsee aivan Tampereen rautatieaseman vieressä, joten junalla saavuttaessa majoitus- ja ravitsemispalvelut ovat todellakin vain muutaman askeleen päässä. Itse tornirakennuksen lisäksi hotellikokonaisuuteen kuuluvat vanhat museoviraston suojelemat veturitallit. Arvatenkin uusi korkea rakennus ja sen sopivuus ympäristön arkkitehtuuriin herätti aluksi mielipiteitä. Eräällä tavalla sinipunaharmaata dominopalikkaa muistuttava moderni rakennus seisoo kuitenkin ympäristössään ylväänä kaupungin herrana herättämättä ainakaan meidän mielessä minkäänlaista pahennusta.

Hotellin vastaanottoaula avautuu silmien eteen kahden sivuille aukeavien massiivisten

ovien takaa. Vastaanottoa vastapäätä katutasossa on kaksi hotellin kolmesta ravintolasta: Paja Bar ja Grill It! -ravintolat. Ensinnä mainittu on manserokin henkeen rakennettu välitön ja rento baari, jonka sisustukselliset yksityiskohdat kertovat viehättävästi ja mielenkiintoisin yksityiskohdin tamperelaisen suomirokin tarinaa. Grill It! -ravintolan tarjontaan kuuluu hyvä ruoka kruununa puuhiiliuunissa kypsennetty maukas pihvi.

SUOSITTU ALUSTA ASTI

Istahdamme keittiöpäällikkö **Mikko Kauton** kanssa Paja Barin jutustelemaan kahvikupin ääressä.

- Kyllä tässä ihan kiitettävästi on puuhaa ja hulinaa riittänyt, toteaa Mikko heti alkuun peittäen onnistuneesti omasta olemuksestaan kaiken kiireen tunnun.

- Olen ollut tällä alusta asti jo vuoden 2014 heinäkuusta. Silloin keittiö oli jo suunniteltu ja kyllä voidaan todeta, että suunnittelu on ihan mainiosti onnistunut. Tilaa toki saisi olla enemmän, koska kaikki tapahtuu yhdestä keittiöstä käsin. Varastoja meillä ei ole oikeastaan ollenkaan, joten kyllä tässä tätä roudaamista riittää, Mikko kertoo.

Paja Barissa on asiakaspaikkoja sisällä 100 ja

ulkona 60. Grill It! -ravintolassa on 250 paikkaa ja Moro Sky Barissa talon katolla sisällä 100 ja ulkona 150.

- Monena iltana asiakkaita on ollut maksimimäärät ja olemme tehneet myös lukuisia 3-4 ruokalajin banketteja 200-500 asiakkaalle, luettelee Mikko Kautto.

Parhaimmillaan keittiössä voi työskennellä yhtä aikaa 17 kokkia, joten kyllä siinä työkalveista tulee läheisiä, Kautto jatkaa.

PALVELUA JA BANKETTEJA

Sokoksen Solo-hotellikonseptiin kuuluu muun muassa, että kahvi tai tee kaadetaan asiakkaiden kuppeihin pöydässä. Tarjolla on myös itse leivottua leipää ja smoothieta. Kautto kertoo, että vaikka viikossa tarjotaan yli 3000 aamiaista, niin mukavan jouhevasti homma on toiminut.

Mikko Kautto kertoo suosion ylittäneen kaikki odotukset ja hän onkin saanut palkata runsaasti lisää osaajia keittiöön. Tällä hetkellä hänen palkkalistoillaan on yli kaksikymmentä kokkia. Lisäksi kokouspuolella on viisi henkilöä. Tornissa onkin käytettävissä kymmenen kokoustilaa: viisi suurta alhaalla katutasossa ja viisi lisää toisessa kerroksessa. Satojen vieraiden banketit ovat nousseet nopeasti alle vartissa esille asiakkaille.



Paja Barin teema on manserock. Ruokalistat on tehty hauskaasti LP-levyjen kansiin. Seiniltä ja muualta tilasta löytyy useita alkuperäisiä suomirokkiin liittyviä esineitä.

Tornissa menekijakauma on poikkeuksellisesti sellainen, että bankettien osuus on 80% ja buffetarjoilun 20%, kun se monesti on juuri toisin päin.

- Meillä on kolme isoa SelfCooking Centeriä ja niihin vaunut ja huput. Niillä banketit saadaan hoidettua näppärästi ja laadukkaasti, Mikko Kautto toteaa.

Ruokatuoanto perustuu nykyaikaisiin johtaviin ammattikeittiölaitteisiin. Kuuden SelfCooking Centerin lisäksi keittöstä löytyy luonnollisesti myös Metos VarioCooking Center, joka sekkin on ahkerassa käytössä niin friteerausessa kuin yön yli kypsennyksessäänkin. Huipputekniikkaa edustavat myös ympäristöystävälliset ja tehokkaat induktioliedet. Suuri astianpesukone ei toisinaan ole poissa käytöstä kuin välipuhdistuksen ajan. Keittiö käynnistyy aamulla kello 5.30 ja viimeinen lähtee kotiin tunti tai puolitoista puolen yön jälkeen. Keittiö siis sykkii elämää lähes vuorokauden ympäri. Huippulaitteilla syntyy huippuruokaa. Kautto kertoo, että esimerkiksi kalaa ja peruspihviä menee suunnilleen yhtä paljon. Erityisen pidettyjä ovat puuhiiliuunissa grillatut aromikkaan maun saaneet pihvit.

TEEMOJA JA ERIKOISUUKSIA

Teemat ja tarinat ovat oleellinen osa Tornin-hotellin ravintoloita ja tiloja. Paja Barin teema on manserock. Ruokalistat on tehty hauskaasti LP-levyjen kansiin. LP-levyn muotoon luotua

drinkkilistaa voi pyöritellä käsissään etsiessään mieluisinta drinkkiä. Seiniltä ja muualta tilasta löytyy useita alkuperäisiä suomirokkiin liittyviä esineitä, kuten Juice Leskisen kuuluisa puna-runkoinen CCCP-kitara.

Paja Barin juomaerikoisuuksia ovat Pyynikin käsityöläispanimon Tornin-hotellille tekemät omat oluet, joita ei saa mistään muualta. Oluet ovat nimeltään Pajavasara ja Tender.

-Tumma portteri on tehty juuri Tornin-hotellia varten. Sen alkoholiprosentti on 8,8 ja hinta 8,80 euroa. Kun muistetaan, että talon korkeus on 88 metriä, niin alkavat numerot olla näitesti linjassaan.

Ideat Paja Barin ruokalistaan on saatu paikallisilta artisteilta. Ideoiden pohjalta Mikko on koostanut mutkattomat herkut erikoisluoiden seuraksi. Listalta on tilattavissa muun muassa **Martti Syrjän*** karitsanlihamoussaka kahdelle tai **Paten**** lihapullat ja perunamuusi. Niitä kelpaa nautiskella jukeboxin soittaessa taustalla vinyylilevyjä. Nuorimmille Metos Uutisten lukijoille kerrottakoon, että toden totta ennen suomirokki saatiin kuuluvaksi raapimalla mustaa pyöreää muovilevyä terävällä neulalla. Se oli sen ajan Spotify.

Tornin kokoustilojen teemana on Tampereen teatteritaide. Tiloissa voi nähdä muun muassa teemaan liittyviä esiintymisasuja ja julisteita. Hotellin 17. kerroksessa ei ole hotellihuoneita, vaan se on lounge-kerros. Siellä teemana on kirjallisuus. Ylhäällä talon katolla olevan Moro Sky Barin teemana on väljästi urheilu. Siellä

on muun muassa yksi kokonainen seinä varattu sellaisten pirkanmaalaisten urheilijoiden kuville, jotka ovat saavuttaneet vähintään kaksi maailmanmestaruutta.

- Rajaa piti nostaa yhdestä maailmanmestaruudesta kahteen, koska yhden maailmanmestaruuden voittaneita olisi ollut liian paljon, naurahtaa Mikko Kautto.

HUIKEA KATTOBAARI

Moro Sky Barin ilme on rento ja välitön. Pöytiä, tuoleja ja istuinpalleja on monenlaisia. Jos komeiden maisemien ihaileminen istuen tuntuu liian jäykältä, niin kattoterassilla voi myös heittää niin sanotusti levyksi eräänlaiseen loikoilupetiin, jonka päällä on puolittainen katos varjostamassa aurinkoa. Siinä sitä voi keliä ja tuntea itsensä kuin helmeksi simpukankuoren sisällä. Moro Sky Barissa on jo ehditty kokeilla uutta iltapäivän kahvibuffettia, jossa on tarjolla paria suolaista ja makeaa vaihtoehtoa. Syödä saa sen verran kuin haluaa. Uusi palvelu on ollut asiakkaiden mieleen. Kesä toi yläkerran ravintolan tarjontaan myös hodarit ja ruokaisat salaattit.

Katolla sijaitsevan Moro Barin ruokalogistiikka mietitytti meitä jo alusta asti. Ylhäällä tilat ovat vielä alakertaakin kompaktimmat. Koska kulutusmäärät ovat kolkutelleet huippulukemia, niin hissi onkin ollut todella ahkerassa käytössä. Asiakkaiden käytössä on luonnollisesti toiset hissit.



Kokki Aku Lummi käyttää mieluusti Metos VarioCooking Centeriä. Parasta on sen monipuolisuus kuten esim friteerauksessa ja yön yli kypsennyksessä.

Tampere on tunnettu merkittävänä ja viehättävänä kaupunkina eikä Solo Sokos hotelli Tornin ainakaan vähennä kaupungin kiinnostavuutta. Miksipä sitä ei siis joskus poikkeaisi paikan päällä ihan rauhassa, katselisi kaupunkia vaikka vähän ylempääkin tai nauttisi aromikkaan puuhiiliuunissa grillatun pihvin. Kamera kannattaa ottaa mukaan. Jos nyt ei sitten Pate Mustajärveä bongaa naapuripöydästä, niin ainakin voi ottaa maisemakuvia.

Juha Jokinen

**(Eppu Normaali)*

*** (Pate Mustajärvi, Popeda)*



Ravintolasalin avokeittiö tuo salin tunnelmaan kodikkuutta ja rentoutta sekä herkullisia tuoksujia. Hiiligrillin hehku ja aromit saavat pihvin ystäville veden kielelle jo sisään tullessa. Tilava astianpesuosasto ja suuri konekapasiteetti tasoittavat ruuhkahuippuja.

KORKEA, KORKEAMPI, KORKEIN

Suomen korkein rakennus on Tampereen Näsinneula. Sen korkeus on 134,5 metriä - masto mukaan lukien 168 metriä. Ravintolataso sijaitsee 124 metrissä. Toisaalta Näsinneula on "vain" torni. Eräissä luokittelussa mastot (engl. "mast"), tornit (engl. "tower") ja rakennukset (engl. "building") kamppailevat eri sarjoissa. Rakennukselta vaaditaan, että vähintään 50%:ssa kerroksista on oleskelutilaa. Näin ollen esimerkiksi Kanadan Torontossa sijaitseva 147-kerroksinen 553 metriä korkea CN-Tower katsotaan torniksi. Samoin käy siis edellä kuvatulla kriteeristöllä Näsinneulan.

Solo Sokos hotelli Tornin Tampere on Suomen korkein rakennus, jos siis edellä mainittu oleskelutilavaatimus eri kerroksissa huomioidaan. Se on luonnollisesti myös Suomen korkein hotelli. Tämän tittelin se nappasi Helsingin hotelli Tornilta (korkeus 69,5 metriä) ohittaen selvästi myös Tampereen edellisen korkeimman hotellin, Sokos hotelli Ilveksen (korkeus 63 metriä). Myös Suomen korkein toimistorakennus, Fortumin pääkonttori Espoon Keilaniemessä (korkeus 83,6 metriä) ja korkein asuinrakennus Cirrus Helsingin Vuosaarella (korkeus 87,5 metriä) häviävät niukasti korkeudessa Tampereen Tor-

nille. Vertailun vuoksi Helsingin olympiastadionin tornin korkeus on 72 metriä. Maailman korkein rakennus on Dubaissa sijaitseva Burj Khalifa, jonka korkeus on peräti 828 metriä. New Yorkin Empire State Buildingin korkeus on 381 metriä ja uuden, niin ikään New Yorkissa sijaitsevan One World Trade Centerin 541 metriä.



Markempäällikkö Tiia-Riikka Nykänen. Palvelulinjaston taustalla olevan grilli- että paistopisteen tuotantovälineinä ovat Metoksen SelfCooking Centerit ja taustatilojen kalustus on toteutettu Metos Classic -kalustesarjalla.



Grilliherkkuja ja vastapaistettuja leivonnaisia

Toukokuun seitsemäntenä oli Etelä-Karjalan maakunnan suurimmassa kauppakeskuksessa IsoKristiinassa vilskettä. Alun perin jo 1980-rakennettu kauppakeskus sai täysin uuden ilmeen ja otti paikkansa lappeenrantaisten ja lähiseudun asukkaiden olohuoneena. Neljänä ensimmäisenä päivänä kauppakeskuksessa kävi peräti 80 000 vierasta. Toukokuussa ovensa avasi 54 liikettä. Lokakuussa määrä nousee 80:aan. Tammikuussa 2016 kauppakeskuksen yhteydessä alkaa toimia myös kaupungintatteri.

IsoKristiinan S-marketin sekä grilli- että paistopisteessä puksuttaa Metoksen SelfCooking Center. Mehukkaat grillatut broilerit, ribsit ja muut grilliherkut täyttävät komean palvelutiskin. Lämpimien grilliherkkujen vierellä on lisäksi tarjolla laaja valikoima valmista ruokaa mukaan otettavaksi. Palvelutiski on erityisesti ikääntyneiden asiakkaiden mieleen. Siitä heidän on helppo valita mieleistään ruokaa juuri sopiva määrä.

Leivonnaisten paistopisteen suosituin tuote on riisipiirakka. Myös tuoreet patongit ja sämpylät tekevät kauppansa. Marketpäällikkö **Tiia-Riikka Nykänen** kertoo, että asiakkaat haluavat nykyään myös muutakin kuin aivan vaaleaa vehnäleipää.

Tieto tulevasta grillipisteestä herätti henkilöstön keskuudessa aluksi kauhua. Jokainen tiesi, mitä grillin peseminen tarkoittaa.

-Kauhu muuttui kuitenkin nopeasti iloksi ja innoksi, kun kävi ilmi, että SelfCooking Cen-

ter peseekin itse itsensä täysin automaattisesti, Tiia-Riikka Nykänen kertoo tyytyväisenä. Self-Cooking Center osaa suositella aina sopivaa pesuohjelmaa päivän käytön perusteella. Sitten vain ympäristöystävälliset pesutabletit kypsennystilaan ja aamulla kaikki rasva ja karsta on tipotiessään ja kypsennystila peilikirkas. Automaattinen puhdistuksen ansiosta henkilökunta säästyy kokonaan ikävältä ajalta vievältä työltä.

Metos SelfCooking Centereiden pitkälle viety kypsennysautomaatiikka yhdistettynä perusteelliseen starttikoulutukseen varmistaa uuden toiminnan onnistuneen käynnistämisen.

- Saimme valmiit grillaus- ja paisto-ohjelmat Metokselta. Koepaistoiimme tuotteet ja saimme hyvän opastuksen, joten pääsimme hyvin liikkeelle, kertoo Nykänen.

Valmiit grillaus- ja paistoprosessit ovat käytössä joka aamu. Niiden avulla työ sujuu sutjakkaasti ja tuotteet onnistuvat aina yhtä hyvin. Uusin tekniikka on jo erottamaton osa nykyäikaista grilli- ja paistopistettä. Uutta tekniikkaa edustavat myös suuret näyttöruudut, joissa kerrotaan muun muassa uusien määräysten mukaisesti kalojen pyyntipaikat ja -päivät. Usein muuttuvat tiedot on helppo päivittää tietokoneella.

Omavalvonnan apuna käytetään tablettitietokonetta, jonka omaan sovellukseen tarkastuskierroksen tiedot tallennetaan reaaliaikaisesti. Kätevää on myös se, että havainnoista voidaan ottaa kuvia, jotka saadaan heti liitettävä oikeaan

asiayhteyteen.

Uusi palveleva S-market on selvästikin ollut kuluttajien mieleen. Talousalueen 58 000 asukasta tuntuvat ottaneen palvelutiskin ja vastapaistettujen leivonnaisien alusta asti omikseen. Monipuoliset Metos SelfCooking Centerit mahdollistavat myös tarjottavan valikoiman kehittämisen. Jos asiakkaiden maku muuttuu, S-market pystyy vastaamaan muutokseen ja pysyy näin ajassa mukana.

Juha Jokinen

Uunit pesevät itse itsensä. Työvälineet ja palvelulinjaston astiat pestään patapesukoneella.



Uusi Metos WD-4S



Metos WD-4S

Kun arvostat hiljaisuutta ja parasta lopputulosta.

Perinteikäs WD-4 -astianpesukone on uudistunut. Sen uusi mallimerkintä on nyt WD-4S. Käynniltään se on lähes äänettömän ja siinä on hoitoa helpottava itsepuhdistusohjelma. Kolmesta pesuohjelmasta löytyy aina sopiva kuhunkin tarkoitukseen. Kone varmistaa aina pesussa ja loppuhuuhTELussa käytetyt vesimäärät ja lämpötilat. Uudet erikoismuotoillut pesuvarret puhdistavat astioiden jokaisen sopukan. Diagnostiikkatoiminnon avulla voit seurata esim. pestyjen korien määrää. Koneessa on suuri opastava digitaalinen näyttö ja hipaisutekniikalla toimiva käytönohjaus. Kone kerää lämmön talteen ja poistaa kosteuden, näin astiat kuivuvat nopeasti. Aktiivisuodatin puhdistaa pesuvettä ja säästää vedenvaihdossa. Astianpesukoneen hinta on 3690,- euroa ja sen tilauskoodi on 4158228.

Metos CBS -termoskeitin

Näppärä tehopakkaus pieneen tilaan.

Metos CBS -termoskafvinkeitin ovat kompaktin kokonsa puolesta oivallinen valinta tiloihin, joissa tarjoluutila on niukka.

Keittimistä on saatavissa yhteen ja kahteen termokseen suodattavat mallit. Hieno maku vain hipaisemalla. Selkeä kosketusnäyttö ja helppokäyttöinen ohjelmisto tekevät kahvinkeitosta

mutkatonta. Kosketusnäytön kuvakkeista näet jäljellä olevan suodatusajan, lämpötilan ja kahvimäärän. Voit nopeasti ja helposti tehdä tai selata reseptejä useimmin käyttämiisi kahveihin sekä yhdistää tietoja tai jakaa niitä muihin yksiköihin muistikortin kautta (lisävaruste). Yhteen termokseen suodattava malli on tässä lehdessä tarjouksessa hintaan 2100,- euroa. Termossäiliö myydään keittimeen erikseen ja sen hinta on nyt tarjouksessamme 360,- euroa.

Metos Deliver

Edullinen kuljetusratkaisu kovaan käyttöön.

Uudella Metos Deliver -ruoankuljetusvaunulla kuljetat lämpimät ja kylmät ruuat hygienisesti ja kätevästi pitkiäkin matkoja. Vaunu soveltuu GN1/1, GN1/2 ja GN1/3-astioiden kuljetukseen. Sen kompakti ja pyöristetty kaksikammiorakenne on helppo puhdistaa manuaalisesti tai vaununpesukoneessa. Suuret avauslukot, runkoon integroidut työntökahvat ja törmäyspuskuri tekevät vaunun käsittelystä vaivatonta. Tukeva rakenne kestää hyvin reipasta käsittelyä. Lukot, tiivisteet ja pyörät ovat helposti itse vaihdettavissa. Ovi on tiivis ja siinä on painetasausaukko. Ovet aukeavat 180° vaunun sivulle. Vaunun paino tyhjänä on 18 kg. Testeissä 80°C lämpötilassa lastatun ruoan lämpötila oli kahden tunnin päästä 72°C ja vastaavasti muutos lastattaessa 0°C ruokaa muutos oli 4°C. Vaunun hinta on 1090,- euroa ja sen tilauskoodi on 4133258. Tässä lehdessä vaunu on tarjouksessa syyhintaan 790,- euroa.



Metos CBS-2142-XTS kahdelle termossäiliölle. Termossäiliöt tilattava erikseen.

Metos Incogneeto



Metos Incogneeton pöydän päälle asetettava irrallinen tunnistinosa.

Joustavuutta ja monikäyttöisyyttä jakeiluun.

Uudella Metos Incogneeto -induktiolämpötasolla voit hetkessä muuttaa neutraalin tason lämpötasoksi ilman upotuksia tai tasoon tehtäviä reikiä. Tason alle asennetaan tehoyksikkö ja tason päälle tulee irrallinen langattomasti toimiva Magneeto-yksikkö, joka johtaa induktiokentän tarjoiluastiaan. Tason alla oleva yksikkö tunnistaa Magneetokiekon ja merkkivalot syttyvät, kun Magneeto on oikeassa kohdassa. Järjestelmä sopii erityisesti luonnokivitasoille esim. graniitti ja synteettisille kiville (mutta ei Corianille). Varmista tasomateriaalin sopivuus ennen tilaamista. Magneetossa on astiantunnistin ja se alkaa lämmittää astiaa heti. Kaikki astiat, jotka tarttuvat magneettiin, sopivat yleensä induktiolle. Magneeto sopii astioille, joiden halkaisija on 20-30 cm. Lämpötila on säädettävissä välillä 30°C...85°C. Yhden Metos Incogneeton veroton hinta on 2540,- euroa ja sen tilauskoodi on 4231590.



Metos Deliver

Metos PRM -esipesukone

helpottaa työtä ja
parantaa ergonomiaa

- ympäristöystävällinen, säästää vettä ja pesuaineita
- ergonominen
- astiat ovat lähes "puhtaita" tehokkaan esipesun jälkeen
- kupujen nosto- ja laskuautomaatiikka
- suuri kapasiteetti
- käyttäjäystävällinen, ei roiskeita

WD-PRM on 20 kertaa tehokkaampi kuin käsisuihkulla tehtävä esipesu. Lisäksi se säästää vettä ja parantaa työergonomiaa korvaamalla rasittavan esipesutyön.

Säästöt

- vesi
- energia
- pesuaine
- hiilidioksidi (CO2)
- työtunnit

Edut

- Henkilökunta säästyy raskaalta manuaaliselta esipesutyöltä
- Siisti ympäristö, vähemmän roiskeita
- Suurempi kapasiteetti kupukoneella
- Vähentää vedenvaihtojen tarvetta

Tee nyt pesuosastollasi
suursiivous ja pyydä meiltä
tarjous pesuosastosi uusimisesta



Keittiössä kokkina työskentelevä Juulia Kukki kehuu VarioCooking Centerin ominaisuuksia niin lihojen ruskistamisessa kuin keittojen valmistuksessa.



Toimitusjohtaja Martti Tepponen kertoo, että mäti on päätuote, jota myydään paljon myös jälleenmyyjille. Kaloista tärkein on lohi. Toimiva logistiikka ja viidesti viikossa tapahtuvat kuljetukset takaavat sen, että kalat ovat tuoreita.

Disas Fish

kalakeidas Haminan kupeessa

Tietä E18 Porvoosta Suomen eteläistä rannikkoa pitkin kohti itää on rakennettu jo niin paljon, että suuren osan matkasta voi huristella upouutta moottoritietä. Hyvä vaihtoehto levähdyspaikaksi ja lounastauoksi on lännestä päin tultaessa hieman ennen Haminaa. Siellä sijaitsee Disas Fishin neljäs ja uusin tienvarsiravintola ja runsaan valikoiman vähittäismyymälä.

Disas Fishin bisnes on alun perin rakennut kalan mädin ja kalatuotteiden ympärille. Mädin tuottajana Disas Fish on Euroopan suurimpia, jollei suurin. Haminan kupeeseen marraskuussa 2014 avatussa palvelupisteessä on 200 istumapaikan kahvilaravintola sekä 2000 neliön supermarket. Supermarketissa kannattaa ehdottomasti käydä katsomassa kenties Suomen suurinta ja näyttävintä kalatiskiä. Palvelutiski kiemurtelee kuin ankerias myymälän perällä ja pituutta sillä on hulppeat yli 30 metriä. Kenellekään ei jää epäselväksi, että kala on tämän myymälän juttu ja koko yrityksen huippuosaamista.

Toimitusjohtaja **Martti Tepponen** kertoo, että mätä on päätuote, jota myydään paljon myös jälleenmyyjille. Kaloista tärkein on lohi. Toimiva logistiikka ja viidesti viikossa tapahtuvat kuljetukset takaavat sen, että kalat ovat tuoreita.

LOUNASTA LÄHISEUDUN ASUKKAILLE JA MATKAILIJOILLE

- Uusimman Disasin paikaksi valikoitui Hamina, koska sen läheisyydessä asuu noin 70 000 asukasta, Martti Tepponen kertoo.

Hamina vei voiton Loviisasta, jonka lähiympäristössä asuu noin 17 000 asukasta.

On selvää, että Disas on rakentanut mätä- ja

kalabisnestään myös venäläisten matkailijoiden varalle. Haminan ravintolan ja automarketin pysäköintialueella onkin hyvin tilaa myös useille

linja-autoille. Uuden ravintolan lounasbuffetissa kalatuotteet ovat luonnollisesti tärkeässä osassa, mutta eivät tietenkään ainoa vaihtoehto. Vie-

Supermarketin kalatiskin rinnalla on tarjolla seinänmitalla Disas Fishin kuuluisaa mätä ja kaviaaria. Kalleimpien suomalaisten kaviaarien kilohinta on noin 400 euroa ja 100g purkit on suljettu kassalla poistettaviin hälytinsäiliöihin.





Tarjoilulinjat on toteutettu Metoksen dropin -laitteilla. Linjastoja on kaksi rinnakkain ja ne ovat toisensa peilikuvia. Hiljaisimpina aikoina vain toinen on katettuna. Linjastot jakavassa keskiosassa on kaksipuoleiset Metos Halo -lasikot. Myös kassa on keskilinjan päässä, jolloin se voi palvella molempia linjastoja.





Kompakti keittiö rakentuu kahden Metos SelfCooking Centerin ja yhden Metos VarioCooking Centerin ympärille. Työtaso on riittävästi. Molemmille linjastoille on seinässä omat palveluaukkonsa. Salista on näin myös suora näkymä keittiöön. Tämä lisää kodikkuutta ja varmentaa asiakkaalle, että ruoka on paikalla valmistettua.



raillessamme ravintolassa oli aurajuustolohen vaihtoehtona ronskin rehellistä uunimakkaraa. Lähipäivinä listalla näkyi muun muassa stroganoffia, kinkkukiusausta, merimiespihviä ja katkarapukampelaa. Lounasannokseen sisältyy myös oman keittiön jälkiruoka.

HUIPPULAITTEET KUNNIOITTAVAT RAAKA-AINEITA

-Viikonloppulounasta on myyty paljon ja lähiseudun asukkaat ovat löytäneet hyvin meille, kertoo Martti Tepponen.

Omasta tuoreesta kalasta tehty lohikeitto viiden euron hintaan onkin melkoinen vetonaula. Lohikeitto tehdään Metos VarioCooking Centerillä näppärästi käden käänteessä.

-Uskomattoman hienoa tekniikkaa, jolla voi tehdä kaikkea nopeasti, kehuu Martti Tepponen VarioCooking Centeriä.

Keittiössä kokkina työskentelevä **Juulia Kukki** on samaa mieltä ja kehuu VarioCooking Centerin tehokkuutta lihojen ruskistamisessa. Keittiössä on myös kaksi Metoksen SelfCooking Centeriä, joten kala- ja muut raaka-aineet saavat arvoistaan kohtelua ja varmistavat, että tuotteet pysyvät mehukkaina aina tarjoilulinjastoon asti.

TOIMINTA KEHITTYY ASIAKASTA KUUNNELLEN

Disas on ottanut hyvin asiakkaansa huomioon ja tehnyt asioinnin helpoksi. Koska ollaan itään ja Venäjälle vievän suuren valtatie varrella, niin

tuotekyltit ovat valmiiksi sekä suomen että venäjän kielillä. Ostokset voi maksaa joustavasti euron lisäksi myös ruplilla tai vaikkapa Yhdysvaltojen dollareilla.

Disas Fish on valmiina ottamaan vastaan kasvavan määrän venäläisiä matkailijoita ja tarjoamaan heille sekä maistuvia ravintolapalveluja että kotiin viemiseksi puhtaita suomalaisia ja venäläisten keskuudessa arvostettuja kalatuotteita. Disas Fish kuuntelee herkäällä korvalla asiakkaitaan ja muotoilee palvelunsa heille sopivaksi. Haminan toimipisteeseenkin voidaan rakentaa vielä uusia palveluja tilanteen ja tarpeen mu-

kaan. Disas Fish on piristävä vaihtoehto pitää tauko ajamisesta ja nauttia jotain hyvää. Ja kuten aiemmin todettiin, kannattaa ennen tai jälkeen ruokailun poiketa myymälässä katsomassa, millaisia kaloja Ahdin koukkuihin on kulloisenakin päivänä tarttunut.

Juha Jokinen

Astianpesuhuone sijaitsee heti keittiön vieressä ja siellä on energiaystävällinen esipesuysiköllä varustettu Metos WD -korikuljetinkone.



Fazer *enemmän kuin* Valtatie 30 *henkilöstöravintola*

Fazer Valtatie 30 on esimerkki nykyaikaisesta henkilöstöravintolasta, jossa palvelukokonaisuus rakentuu ruuan ympärille, mutta ei jää pelkän peruslounaan tasolle eikä edes ainoastaan siihen, mitä on lautasella.

Sen huomaa jo astuessaan suureen ja avaraan ravintolasaliin. Valkoiset linjastot ja pöydät sekä mustat tuolit ja valaisimet tekevät kokonaisuudesta kaikessa mustavalkoisuudessaan tyylikkään ja odotuksia herättävän. Vaikka arkisin lounasruokailijoita on joka päivä tasaisesti yli 1000, asiakkaiden ei tarvitse pelätä, että tunnelma muodostuisi ruuhkaiseksi ruuan määttämiseksi. Asiakaslogistiikka toimii ja linjastot vetävät. Joulukuun 2014 remontin myötä ravintolasalin istumapaikkamäärä nousi sadalla 460:een ja käyttöön saatiin myös trendikkäitä pystypöytiä. Samalla buffetin ottopisteiden määrä nousi kolmesta kuuteen.

Slogan ”Sanokaa Fazer, kun haluatte hyvää” nostaa varmasti asiakkaiden odotuksia palvelua ja itse ruokatuotetta kohtaan. Tähän huutoon Valtatie 30 vastaa niin onnistuneesti, että lounaalle kannattaa poiketa, vaikka oman työnantajan tilat eivät olisikaan samassa rakennuksessa. Ovi on auki kaikille lounasasiakkaille.

VARAA VALITA

Lounasvaihtoehtoja voi maistella etukäteen internetistä tai tutustua niihin linjaston päissä olevista näytöistä. Lounasvaihtoehdot on myös kirjoitettu käsin kotoisan lämpimästi tarjoilulinjastojen lasipinnoille. Lounasvaihtoehdossa on varaa mistä valita. Joka päivä kahden päävaihtoehtoon lisäksi on tarjolla kasvisvaihtoehto, kasviskeitto sekä jatkuvasti suosiotaan kasvat-
tanut take-away-salaattibaari. Jos näistä ei löy-

dy suosikkia, niin voi vilkaista, mitä ravintolan bistrossa on tarjolla. Sieltä löytää muun muassa trendikästä street foodia. Mieleisensä ruuan valinta on helppo tehdä nähtävillä olevien malliannosten perusteella.

Bistron valikoimaan kuuluivat tutustumispäivänämme muun muassa simpukkawokki, chorizo -hot dog ja aurajuustoburgeri. Hampurilaisten pihvit tehdään itse laadukkaasta rotukarjan lihasta. Bistron valikoimaan kuuluvat

myös herkulliset omat pizzat. Käytössä on Metos SelfCooking Centerin ympärille rakennettu pizzakonsepti, joka takaa laadukkaan rapeapohjaisen pizzan ja riittävästi kapasiteettia suurempankin kysyntään.

SUOSITTU SALAATTIBAARI

Salaattibaarin suosio on lisääntynyt viime aikoina. Salaattiannoksia myydään valmiina tai sel-



Ravintolaesimies Katja Tuttavainen



laisen voi koota makunsa mukaan, jolloin hinta lasketaan annoksen painon perusteella. Annoksen voi syödä paikan päällä tai ottaa mukaan. Take-away-salaattibaari palvelee tuntia pidempään kuin normaalit lounaslinjat sulkeutuen vasta kello 14.30.

Osa salaattibaarikonseptia on henkilökohtainen palvelu, jossa asiakkaalle kerrotaan tarjolla olevista annoksista. Työntajien on helppo tukea taloudellisesti lounasvaihtoehtona valmiita salaattiannoksia, mikä edistää niiden suosiota. Salaattibaarin valitsee päivittäin lähes 200 lounasasiakasta.

Vaikka tarjolla on useita konseptoituja ja houkuttelevia lounasvaihtoehtoja, niin varma ja vankka menekki on myös tyylikkäästä itseotolinjastoista tarjolla olevalla lounaalla, myös silloin, kun tarjolla on perinteistä kotiruokaa. Ravintolaesimies **Katja Tuttavainen** kertoo, että asiakkaille maistuvat niin Kiewin kana, lihapyörökät, paistettu lohi, pyttipannu kuin uunimakkarakin.

Toki myös linjastovaihtoehtoissa on tarjolla aistikkaita makumaailmoja. Lohilasagne, rukiinen silakka, currykana, falafel-pyörökät ja chilipahdettu kirjolohi osuivat silmiin ruokalistatan satunnaissilmäilyllä. Tämä kertoo siitä, että myös kansainvälisyys ja eksoottisemmat makumaailmat on huomioitu. Vaikea onkin kuvitella tilannetta, että lounaalla olisi tarjolla vain sellaisia vaihtoehtoja, joista mikään ei maistuisi.

- Keittiömestari suunnittelee ruokalistan neljännesvuosittain. Palautetta kerätään ja saadaan

jatkuvasti. Muutoksia voidaan tarvittaessa myös tehdä viivytyksettä, kertoo ravintolaesimies **Katja Tuttavainen**.

Lounasvaihtoehtojen ajankohtaisuudesta kertoo ruuan luonnonmukaisuus sekä erilaisten dieettien huomioiminen. Ruokalistasta on löydettävissä täysjyväluomupastaa, luomutofua tai kasvispizzaa. Ravintolaesimies **Katja Tuttavainen** tosin kertoo, että varsinaiset erityisruokavaliot eivät näyttele mitään erityisen suurta osaa hei-

dän asiakaskuntansa keskuudessa. Onkohan niin, että runsaan tarjonnan nähdessään lievimmät herkkyudet häviävät.

OMA LEIPURI

Ravintola Valtatie 30:n yhtenä asiakkaita miellyttävänä vetonaulana voidaan mainita myös oma tuore leipä. Viime joulukuusta alkaen ravintolassa on ollut oma leipuri. Päivittäin on





Tuoreen leivän on leiponut ravintolan oma leipuri paikan päällä.

tarjolla itseleivottua jyvä- ja saaristolaisleipää. Myös gluteenitonta leipää leivotaan itse. Leipä voi ostaa myös mukaan tai kotiin vietäväksi.

Oma leipuri leipoo myös suolaisia ja makeita kakkuja, joita voi myös tilata ja ostaa vaikkapa omiin juhliinsa. Valtatie 30:lla on myös nettikauppa, josta näitä tuotteita voi ostaa siinä missä päivän muitakin ruokatuotteita. Kun tilaa kello 13:een mennessä, niin joitakin tuotteita voi noutaa jo samana päivänä kello 14-16 välillä. Nettikaupan valikoimaan kuuluvat muun muassa täytekakut, voileipäkakut, päivittäiselintarvikkeet, lisukkeita grillaukseen sekä herkuja ja juomia erilaisiin juhliin. Tuotteet on hinnoiteltu houkuttelevasti.

Luonnollisesti kahvilan vitriineissä on tarjolla vielä erilaista pientä suolaista ja makeaa, kuten Fazerille, joka tunnetaan myös leipomobrändinä, sopiikin. Ravintolalla on myös anniskeluoikeudet. Kaiken kaikkiaan laaja ruoka- ja juomapalveluvaihtoehtojen kirjo palvelee hyvin Business Park -tyyppisen talon asiakkaita. Talossa on vuokrattavana 19 neuvotteluhuonetta erilaisiin tarpeisiin. Suurin tila on 215 hengen auditorio. Seitsemänteen kerrokseen on tulossa sauna terasseineen 30:lle hengelle. Tilan kaksi saunaa tekevät mahdolliseksi yhtäaikaisen saunomisen niin miehille kuin naisillekin. Edustustilauksia hoitaa joka päivä oma edustustarjoilija.

ASIAKASMUKAUTUVUUTTA

Valtatie 30:n palvelutarjonta on monipuolinen ja mukautuva. Nämä ovat epäilemättä piirteitä, joita asiakkaat arvostavat. Yllättävätkään muutokset tapahtuman tai kokouksen aikatauluisa eivät aiheuta hämminkiä ruokailupuolelle. Asiakkaat hyödyntävätkin tätä joustavuutta ja eri vaihtoehtoja tilanteen mukaan. Tarjoilut voi tilata neuvottelutiloihin tai käydä syömässä yhteisissä ravintolatilaisissa. Ruuan neuvottelutilaan voi hakea itse tai tilata sen palveluna. Aamu- ja iltapäiväkahvit voi niin ikään nauttia ravintolassa, aulatilaisissa tai itse neuvottelutiloissa. Neuvotteluhuoneiden ovien vieressä on taulutietokoneet, joiden kautta voi esimerkiksi varata neuvotteluhuoneen – tulevaisuudessa ehkä paljon muutakin.

Fazer ravintola Valtatie 30 Tampereella – nimensä mukaisessa osoitteessa – on tyypillinen esimerkki nykyaikaisesta premium-luokan henkilöstöravintolasta, joka tarjoaa mukautuvasti ja modernisti lähes kaikkea ja vielä pikkuisen sen päälle. Pitkälle on tultu työmaaruokaloiden ajoista, joissa suuresta alumiinikattilasta kauhottiin keittoa lautaselle ja otettiin pala ruislimppua särpimeksi. Katja Tuttavainen tietää kokemuksesta, että hyvän ruuan takia voidaan mennä kauemmaksikin. Ihmiset liikkuvat, pohtivat ja kokeilevat etsien itselleen juuri sitä oikeaa lounasta, joka palvelukokonaisuutena tuntuu kaikkein parhaalta. Välillä voi vaihtaa ja kokeil-

la jotain muutakin, sehän kuuluu tähän aikaan, mutta useimmiten hyvän luokse palataan aina uudelleen. Fazer ravintola Valtatie 30:n vahvuus on, että se on yhtä aikaa tuttu ja turvallinen, mutta myös ajassa elävä ja vakioasiakkaan myönteisesti yllättävä.

Juha Jokinen

Maukkaat pizzat valmistuvat Metos SelfCooking Centerissä pizzapeltien päällä.



Raikkaat ja värikkäät salaattit ja ruoat tulevat houkuttelevasti esille vaaleassa linjastossa.



Salaattibaarin suosio kasvaa koko ajan. Ostaa voi valmiin annoksen tai koota sen itse.



Tehokas ammattikeittiö

Työmarkkinajärjestöillä ja maamme hallituksella on ollut kokousagendoillaan tutuiksi käyneitä aiheita kestävyysvajeesta kilpailukykyyn. Niitä pyritään sovittamaan paljon puhutun yhteiskuntasopimuksen alle. Tavoitteena on saada Suomi jälleen taloudelliselle kasvu-uralle ja luoda siten uusia työpaikkoja.

Kilpailukyvyyn lisäämisen keinot ovat pitkälti pyörineet tuotannon tehostamisen eri vaihtoehdoissa. Uusien innovaatioiden mahdollisuudesta kilpailukyvyyn parantamistalkoissa on toki keskusteltu, mutta ne ovat saaneet osakseen yllättävän vähän huomiota. Entä innovoidaanko ammattikeittiöissä vai etsitäänkö vain keinoja tuotannon tehostamiseen?

Tuotannon tehostamisen pyrkimykset ovat arkea meidänkin alallamme, ammattikeittiöissä. Henkilöstö ja raaka-aineet ovat suurimmat kuluerät, joten ne on syytä saada kohtuudella hallintaan. Näiden kulujen yhä tehokkaampi paimentaminen onkin ollut keskeinen tekijä esimerkiksi silloin, kun on mietitty perusteita tuotantotavan muutoksille suurissa, erityisesti julkisen sektorin ammattikeittiöissä. Usein, varsinkin uutta keittötä suunniteltaessa, on ratkaisuksi valikoitunut cook-chill. Se tarjoaa kiistatta lisää joustavuutta ammattikeittiöiden suurimpien kuluerien kait-sentaan.

COOK-CHILL ON TEHOKAS MENETELMÄ

Cook-chill on siis oiva mahdollisuus ammattikeittiölle silloin, kun puhutaan tehostamisesta, kustannusten minimoinnista sekä mittakaava-educista. Lähestymistavaltaan edelliset cook-

chill-menetelmän tavoitteet tähtäävät tuotannon rationalisointiin. Toiminta on tarkasti ennakoitua, selkeää ja suuria annosmääriä voidaan tuottaa tehokkaasti. Edellinen lähestymistapa on yleinen ja siinä unohdetaan usein asiakasnäkökulma. Kuinka uusi menetelmä siis voisi näkyä asiakkaan lautasella kilpailukykyä lisäävästi?

Tuotannon tehostamisen logiikka on vapaassa kilpailussa loputonta kilpajuoksua muiden samalla alalla toimivien kanssa. Palvelualoilla enemmän ja edullisemmin on usein melko mekaanista ajattelua, jossa asiakas saattaa unohtua. Kaikki eivät kuitenkaan juokse hinnan perässä ja ne jotka juoksevat, etsivät sitä halvinta vaihtoehtoa paikasta kuin paikasta. Joku muu myy aina halvemmalla. Mekaanista toimintalogiikkaa harjoittava yritys, ravintolakin, saa useimmiten asiakkaisiin uskottomia asiakkaita. Lopulta saattaa käydä niin, että molemmat unohtavat toisensa.

COOK-CHILL -OSAAMINEN ON OMASSA HENKILÖSTÖSSÄ

Tuotannon tehostamiseen tähtääviä toimia suunniteltaessa pitäisi aina muistaa niiden vaikutukset asiakkaalle. Oikeastaan on niin, että kaikki mitä yritys tekee, tulisi selkeästi päätyä arvoksi asiakkaalle. Pitkässä juoksussa edellinen

oman toiminnan itsearviointi ja niiden pohjalta tehtävät fiksut päätökset tuottavat pitkäkestoista kilpailukykyä. Cook-chill-menetelmänkin kohdalla olisi pitkäkestoisemman kilpailukyvyyn

Tuotannon tehostamisen logiikka on vapaassa kilpailussa loputonta kilpajuoksua muiden samalla alalla toimivien kanssa. Palvelualoilla enemmän ja edullisemmin on usein melko mekaanista ajattelua, jossa asiakas saattaa unohtua.

metsästämissä hengessä tarpeen miettiä, miten kokonaisuudesta saisi puristettua lisää käytännön arvoa asiakkaalle. Arvoketjun jalostamiseen tarvitaan väistämättä luovaa innovointia – vapautta onnistua ja epäonnistua. Cook-chill tarjoaa siihen valtavasti mahdollisuuksia.

Useissa keittiöissä on tuotantotavan vaihtu-

Uusi – arvoa asiakkaalle

..uusiin innovaatioihin tarvitaan vapaata vuorovaikutusta yhteisön yhdessä kokemien asioiden parissa...

minen cook-serve-menetelmästä cook-chill-tuotantoon merkinnyt sitä, että samaa vanhaa ruokalistaa toteutetaan vain eri tavalla. Ääritapauksissa cook-chill on todettu jopa kankeaksi, sillä sen avulla ei voida valmistaa täsmälleen samoja ruokia kuin tutuksi käyneellä cook-serve-menetelmällä. Samaan aikaan kysellään, että mistä niitä cook-chill osaajia löytyy – oltaisiin jopa valmiita maksamaan siitä, että joku kertoisi kuinka tämän menetelmän kanssa tulisi tilanteessa kuin tilanteessa toimia.

Edellä kuvatusta ajattelusta, joka on tyypillistä mekaaniselle toimintalogiikalle, on haasteellista päästä irti. Mahdotonta se ei ole ja usein paras apu löytyy omasta organisaatiosta. Yritykselle tärkeää ydinosaamista ei voida ostaa valmiina pakettina. Jokaisessa organisaatiossa on lähtökohtaisesti kykyä innovointiin, toimintatapojen muutoksiin sekä maaperää arvojen ja asenteiden uudelleen arvioinnille. Kyse on siitä, kykeneekö organisaatio generoimaan nämä henkilöstönsä piilevät kyvyt ja hiljaisen tiedon uusiksi, asiakkaille arvokkaiksi tuotteiksi. Pitkäkestoisen kilpailukyyn saavuttamisen näkökulmasta olisi toivottavaa, että henkilöstössä piilevän osaamis-pääoman valjastaminen yrityksen käyttöön olisi johdonmukaista ja tavoitteellista.

ASIAKASYMMÄRRYSTÄ JA ARVON TUOTTAMISTA

Puhdas mekaaninen toimintalogiikka edustaa toista ääripäätä. Sen vastakohtaa voidaan kutsua puolestaan aktiiviseksi toimintalogiikaksi. Tästä esimerkkinä olkoon organisaatio, joka on lähtenyt cook-chill-tuotannon käyttöönoton valmisteluissa liikkeelle ruokatuotteesta. Lähtökohtana on miettiä, mitä uutta menetelmän avulla voidaan tuottaa asiakkaalle – kenties uusia ruokalajeja ja kokonaan uusia makuja, joita aiemmin käytössä olleilla menetelmillä ei ollut mahdollista luoda. Samaan aikaan toki muistetaan ne kustannustehokkuuden vaatimukset, jotka ovat tärkeitä kannattavan toiminnan ylläpitämiseksi. Peruslähtökohta on kuitenkin pitää mielessä, mitä näkyvää ja maistuvaa uutta uusi tuotantotapa voisi tarjota asiakkaan lautaselle. Aktiiviseen toimintalogiikkaan kuuluu arvoketjun kasvattaminen myös oman organisaation ulkopuolelta saatavien vaikutteiden avulla. Tarkoituksena ei ole ostaa valmiita ideoita vaan saattaa kyseinen organisaatio ja ulkopuoliset sidosryhmät mukaan innovointiprosessiin – verkostoitumaan tiettyyn tavoitteeseen pääsemiseksi siten, että kaikki mukana olevat hyötyvät. Ajatuksia voivat olla samanaikaisesti yhteentörmäyttämässä oman organisaation lisäksi esimer-

kiksi ravintolan asiakas, tavarantoimittaja, keittiölaitetoimittaja ja ammattikeittiösuunnittelija. Johdonmukaiseksi ja tavoitteelliseksi kyseisen innovointiryhmän työn tekee se, että cook-chill-keittiön käyttöönoton suunnittelu tehdään jo hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Tämä organisaatio ei pyri ostamaan cook-chill-osaamista ulkopuolisilta, vaan haluaa olla itse aktiivisesti rakentamassa omaa osaamis-pääomaansa. Uusiin innovaatioihin tarvitaan yksilöitä ja vapaata vuorovaikutusta yhteisön yhdessä merkitykselliseksi kokemien asioiden parissa. Kilpailukykyä tuskin voisi paremmin tavoitella.



Petri Jurvanen
kehityspäällikkö

..cook-chill -menetelmällä apua myös talouden hallintaan..

Pirkkalassa chillit jo tottuneesti

Cook-chill-tuotantomenetelmää (kypsennä-jäähdytä) kokonaan tai osittain toteuttavien ammattikeittiöiden määrä lisääntyy Suomessa koko ajan. Ympäri maailmaa käytössä oleva tuotantomenetelmä pysyi Suomessa joitakin poikkeuksia lukuun ottamatta vuosia puheiden asteella.

Nyt vihdoin viime vuosina keittiöitä on alettu toteuttaa ja suunnittelupöydillä muotoutuu koko ajan uusia, suuriakin tuotantoyksiköitä.

Cook-chill-menetelmän avulla tavoitellaan ensisijaisesti tuotannon taloudellista tehokkuutta sekä tarjoilulaadultaan korkeatasoista ruokaa. Nämä ovat keskeisimmät syyt cook-chill-menetelmän valinnalle. Suomi on cook-chillin toteuttamisessa edelleen peränpitäjänä pohjoisen Euroopan maista, vaikka nimenomaan täällä meillä, pitkien etäisyyksien maassa siitä olisi hyötyä. Suurien kertaerien valmistaminen, pakkaaminen ja kuljettaminen kuumana on hektistä työtä – taistelua aikaa ja elintarviketurvallisuusriskejä vastaan. Lisäksi monen toimijan kuuman ruuan kuljetuskustannukset ovat haaste eivätkä pitkät lämpösäilytysajatkkaan tee hyvää ruuan tarjoilulaadulle.

Kouluportin tuotantokeittiö, joka toimii Nuolialan alakoulun yhteyteen rakennetussa uu-

disrakennuksessa on Pirkkalan kunnan toinen puhdas cook-chill-menetelmää toteuttava ammattikeittiö. Kunnalla oli siis menetelmästä jo aikaisempaa kokemusta, mutta suurelle osalle Kouluportin keittiön henkilöstöstä menetelmä tiesi kuitenkin uutta opeteltavaa. Lisäksi padat, jotka jäähdyttävät ruuan suoraan jääkaappilämpötilaan, olivat Kouluportin keittiön työntekijöille uusi asia.

TUOTANNOSSA ELETÄÄN JO TULEVASSA

Tänään Kouluportin tuotantokeittiö valmistaa päivittäin noin 1200 lounasannosta kouluille ja päiväkodeille, noin 100 kotipalveluateriaa ikään-tyneille sekä aamu- ja välipaloja esikoululaisille. –Valmistamme ruokaa viitenä päivänä viikossa maanantaista perjantaihin, mutta tuotannon suunnittelussa ja raaka-ainelogistiikassa elämme tavallaan kaksi ja puoli viikkoa etujassa, kertoo

palveluohjaaja Anu Mäenpää.

–Esimerkiksi tiistaisin tilaamme ne raaka-aineet, joita tarvitsemme seuraavan viikon jälkeisen viikon ruokiin, koska nämä ruuat valmistetaan tilauspäivää seuraavalla viikolla, jatkaa Anu.

SUUNNITELTU TEKEMINEN TOIMII

Anu Mäenpää painottaa suunnitelmallisuuden merkitystä tuotannon ohjauksessa.

–Suunnitelmallisuus ja esivalmistelutyö ovat tärkeitä. Koko ajan ei voi juosta hakemassa raaka-aineita alakerrasta ja tehdä itselleen ja muille turhaa kiirettä, Anu Mäenpää sanoo topakasti.

Hyvä suunnittelu ja esivalmistelutyö eivät ole mitenkään cook-chillin erikoispiirteitä, vaan samat asiat ovat tärkeitä muitakin ruokatuotantomenetelmiä käytettäessä. Cook-chillin kohdalla niiden merkitys ehkä vain korostuu entisestään. Torstaina tehdään jo seuraavan viikon maanan-

ailiaan

taina tarjottavaa ruokaa, ja kun perjantai koittaa, Kouluportin keittiössä kokin ajatukset ja kädet työskentelevät jo seuraavana tiistaina tarjottavan ruuan vaatimusten parissa. Viikonlopun kotiateriat tehdään pääosin keskiviikkona ja torstaina.

Kouluportin keittiöstä ruokaa lähetetään kylmänä kotiaterioiden lisäksi kahdelle koululle. Vielä tällä hetkellä kahdelle päiväkodille ja yhdelle kyläkoululle lähetetään ruoka lämpimänä. Paikan päällä tuotantotilan vieressä ravintolasalissa ruokailee 650 esi- ja alakoululaista. Tarjottava ruoka on tehty osin cook-chill ja osin cook-serve (kypsennä-tarjoile) -menetelmillä.

KULJETUSKUSTANNUKSET KURIIN

Yksi suuri kustannuserä, johon cook-chill-toiminnalla voidaan vaikuttaa, ovat kuljetuskustannukset. Etenkin sellaisten toimijoiden kohdalla, joilla on yksi tai muutamia isoja tuotantoyksiköitä ja useita pieniä toimituspisteitä sekä seitsemänä päivänä viikossa ruokapalveluja tarvitsevia asiakkaita, ruuan kuljettaminen kuumana aiheuttaa merkittäviä kustannuksia.

Kouluportin keittiön cook-chill-menetelmällä valmistetut kotiateriat kuljetetaan asiakkaille kolmesti viikossa – tiistaisin, torstaisin ja perjantaisin. Koululle ruokaa kuljetetaan kahdesti viikossa eli tiistaisin ja perjantaisin. Säästöt ovat

siis merkittävät verrattuna siihen, että ruokaa kuljetettaisiin asiakaskunnasta riippuen viitenä tai jopa seitsemänä päivänä viikossa, joihinkin kohteisiin jopa useammin kuin kerran päivässä.

COOK-CHILL ON MUUTOS JA MAHDOLLISUUS

Tuotantomenetelmän vaihtaminen perinteisestä kypsennä-tarjoile-menetelmästä cook-chill-menetelmään – kuten ehkä mikä tahansa suuri muutos – saattaa arvella toimijoita. Muutoksen tekemättä jättämisen ei kuitenkaan soisi johtuvan siitä, että asioita ei selvitetä riittävän perusteellisesti päätöksenteon tueksi. Cook-chill ei tietenkään ole vastaus kaikkeen ja kaikille. Se on kuitenkin osoittautunut todistetusti hyväksi valmistusmenetelmäksi hyvinkin laajalle joukolle erilaisia ammattikeittäjiä. Cook-chill-menetelmän ei myöskään tarvitse olla ainoa ratkaisu, vaan monet ammattikeittäjät käyttävät eri menetelmiä samassa yksikössä. Ratkaisun määrittelee kulloinenkin tarve.

On hienoa huomata, että Kouluportin keittiössä näkee ihan oikeasti käytännössä myös yhden suuren edun, josta cook-chill-menetelmän kohdalla puhutaan. Tämä piirre on kiireettömyys. Tämä ei tarkoita, etteikö keittiössä tehtäisi töitä tai olisi riittävästi tekemistä. Jatkuva päälle

painava kiire ja suuret, hetkelliset työvoimaresurssivaatimukset ovat kuitenkin poistuneet. Tästä on kiittäminen itse cook-chill-valmistusmenetelmää ja työn suunnitelmallisuutta. Kuumaa ruokaa lähettävän tuotantoyksikön epätasainen työkuorma heikentää keittiötoimintojen joustavuutta ja tekee siitä häiriöherkän. Annetaan palveluohjaaja Anu Mäenpään kertoa kokemuksistaan:

-Kuljetuskustannukset alenevat – ehdottomasti, työn tekemisen ruuhkahuiput jäävät pois eikä enää tarvitse lähettää ja tarjoilla samaan aikaan. Valmistaa ruokaa voi nyt pakata koko päivän sitä mukaa, kun sitä valmistuu. Ei ole mitään suuria kertarysäyksiä, jotka on pakko tehdä suurella joukolla heti, Anu luettelee.

Kouluportin keittiön alakerrassa on viilennetty tila (+8 °C), jossa työskentelee kaksi kokkia vuorotellen kahden viikon jaksossa. Viileässä tilassa pakataan kotiateriat ja tehdään kaikki salaattit ja raastepohjat. Kotiateriapakkauksissa käytetään MAP-menetelmää (Modified Atmosphere Packaging) eli pakkauksessa ruokaan kosketuksessa olevan ilman koostumusta on muutettu. Elintarvikkeiden kohdalla usein hapen määrää vähennetään ja se korvataan typpellä ja hiilidioksidilla.



Jäävesijäähdytteisiä Metos Proveno -patoja on kaksi – 150 ja 200 litraa. Kokki Kristiina Herranen käsittelee painavia jäähdytystyökaluja vaivattomasti padassa kiinteästi olevan nostolaitteen avulla.



Kuvassa vasemmalta oikealle: Hanna Welling, Kristiina Herranen, Johanna Kettula, Joona Heiskanen, Riitta Joensuu (pun. pusero), Minna Silander (vihr. pusero), Heli Viitanen, Kati Lepistö, Marita Leppäniemi.

KOULUTUS SIIRTÄÄ TEORIAN KÄYTÄNTÖÖN

Anu Mäenpää kiittelee Metoksen erinomaista keittiösuunnitteluosaamista ja jatkuvaa kehuja keräävää koulutusta. Asiakkaan kanssa yhdessä hyvin suunniteltuun keittiöön on hyvä alkaa rakentaa toimintaa. Koska ihmiset tekevät työn, on koulutus avainasemassa, jotta se mikä on suunniteltu, saadaan toteutettua. On suureksi avuksi, kun suunnitelmat perustuvat kattavaan käytännön kokemukseen ja tutkittuihin tosiasioihin.

Vuoden 2015 alussa aloittaneessa Kouluportin keittiössä on nykyaikaiset ammattikeittiölaitteet. Ruuan kypsennys tehdään neljällä Self-Cooking Centerillä ja kahdella VarioCooking Centerillä. Jäätävijäähdytteisiä Proveno-patoja on kaksi – 150 ja 200 litraa. Liesi toimii induktiotekniikalla.

-Tuohon VarioCooking Centeriin porukkamme on suorastaan rakastunut, naurahtaa Anu. Saimme alkuun erittäin hyvän koulutuksen ja otimme heti laitteiden kypsennysprosessit käyttöön, Anu jatkaa. Suurissa muutoksissahan koulutukseksi ei riitä pelkkä laitekoulutus. Tarvitaan myös prosessien koulutusta ja taitoa kouluttaa ihmisiä, jotta syntyy tunne joukkupelistä, joka voitetaan yhdessä.

EI MITÄÄN VAIKEAA

Vaikka cook-chill-menetelmä ei ole mikään uusi asia, se saattaa silti herättää epäilyjä. On luonnollistakin, että vieras asia arvelluttaa. Tuttu, totuttu ja turvallinen taas tuntuu mukavan varmalta. Kouluportin onnistuneen cook-chill-menetelmän käyttöönoton taustalta löytyy kuitenkin tuttuja asioita: hyvää suunnittelua, henkilöstön osallistamista, suunniteltua ja kokonaisvaltaista koulutusta ja tietysti oikeaa asennetta muutosta ja toiminnan kehittämistä kohtaan.

-Tottakai tässä pitää asioita oppia kantapäähän kautta eikä kaikkea voi lukea kirjoista. Jonkin verran olemme tehneet muutoksia muun muassa kombipadoissa jäähdytettävien tuotteiden resepteihin, koska tämä jäätävijäähdytys oli meille uusi asia, Anu Mäenpää kertoo.

-Ei tässä kuitenkaan ole mitään ylivoimaista tai kummallista, hän toteaa rauhallisena.

RUOKALISTA ON TIETYSTI ASIAKASLÄHTÖINEN

Entäpä ruokalista? Vaikuttaako tuotantomenetelmä ruokalistaan?

-Harvemmin kai missään keittiössä tehdään sellaista, mikä ei ole järkevää tai ei asiakkaille

maistu. Meillä on listalla aivan tuttuja tuotteita ja suosikkeja, kuten ohrapuuroa, uunimakkaraa ja jauhelihakastiketta, Anu luettelee.

-Pidämme myös toiveruokaviikkoja, joissa oppilaat saavat itse valita suosikkiruokiaan, kuitenkin niin, että ainakin yhden ruuan pitää olla kalaa. Ja vappuna tarjosimme tortilloja, Anu toteaa ikään kuin todistaen ilman tarkoitusta, että cook-chill-keittiö on aivan tavallinen juttu, jolla tarjottavan ruuan laatu pidetään hyvänä huomioiden toiminnalle asetettavat taloudelliset kehykset.

Ja koskaan ei pidä unohtaa varsinaisia ruuan tekijöitä – ammattitaitoisia, motivoituneita ja iloisia ihmisiä keittiössä. He ovat olleet valmiita ja halukkaita oppimaan uutta. Heille ansaittu kiitos tulee montaa kautta: tasaisesta työkuormasta, laajentuneesta ammattitaidosta, työn joustavuudesta – ja ennen kaikkea lapsilta ja nuorilta, jotka sanovat, että ”Tämä on hyvää. Kiitos hyvästä ruuasta! Taas jaksan laulaa, leikkiä ja...ai niin...lukea ja opiskella!”

Juha Jokinen



Keittiö on jaettu asennusseinillä neljään eri lohkoon. Keskellä on siirrettävillä nostopöydillä varustettua työtilaa koko käytävän mitalta. Astianpesuosaston palaustuslinja sijaitsee ruokasalin sivulla keskellä. Pirkkalan kunnan palveluohjaaja Anu Mäenpää korostaa suunnittelun ja esivalmistustyön merkitystä.



Petri Hakala

SAVUSTETTU TOMAHAWK-STEAK

TOMAHAWK-STEAK
OLIIVIÖLJYÄ
SUOLAA
MUSTAPIPPURIA

Ota Tomahawk huoneenlämpöön pari tuntia ennen savustamista. Hiero pintaan oliiviöljyä, suolaa ja mustapippuria.

Käytä savustukseen Metos Self-Cooking Centeriä ja Metos Vario-

Smoker -savustinta.

Laita savustin Metos SelfCooking Centeriin ja kun savua alkaa muodostua (n.10 min), säädä uunin lämpötilaksi 110°C, aseta kypsennysmittari Tomahawkiin ja säädä sisälämpötilaksi 55°C.

Kun Tomahawk on saavuttanut 55 asteen sisälämpötilan, ota liha ja savustin pois uunista. Tämän jälkeen grillaa SelfCooking Centerissä pihvin pinta kauniin paahteiseksi. Käytä grillauspeltiä. Aseta uunin

lämpötilaksi 280°C ja grillausajaksi n. 4-5 min.

Tämän jälkeen anna lihan vetäytyä 15 minuuttia, jonka jälkeen se on valmista nautittavaksi.

SAVUSTETTU TATTI & MUNAKOISOTARTAR (4 ANNOSTA)

150G TATTEJA
150G MUNAKOISOA
100G TUORETTA MANGO
50G MARINOITUJA PUNASIPULIKUUTIOITA

CHERRY-VIINIETIKKAA
TATTIÖLJYÄ
TIMJAMIA
MUSTAPIPPURIA
SUOLAA

TATTICREME 80G:
20G TATTEJA
60G TUOREJUUSTOA
TATTIÖLJYÄ
MUSTAPIPPURIA
SUOLAA

Metos VarioSmoker -savustin Metos SelfCooking Centerissä.

Viimeistele grillauspellillä pinta kauniin paahteiseksi.





Aito pizza Calzone valmistuu kahdesta pizzapohjasta.



Metoksen pizzauunivalikoima on laaja ja kattaa myös elävän tulen uunit.

Leikkaa tatit ja munakoisot viipaleiksi. Pirskottele pinnalle oliiviöljyä ja hienoa merisuolaa. "Itketä" tatteja sekä munakoisoja 30 min, jotta saat ylimääräisen nesteen pois ja tuotteen kiinteämmäksi. Laita VarioSmoker -savustin Self-Cooking Centerin sisälle ja odota kunnes savua alkaa muodostua. Laita sitten tatit ja munakoisot uuniin, säädä lämpötilaksi 110 °C ja ajaksi 60 min. Jäähdytä kypsennyksen jälkeen. Pilko tatit, munakoiso ja mango pieniksi kuutioiksi ja sekoita ne keskenään. Lisää joukkoon mausteet ja yrtit ja sekoita.

Valmista tatticreme Metoksen lämpökutterissa. Paahda tatteja kunnes ne ovat kypsiä. Aja tatit lämpökutterilla sileäksi. Lisää joukkoon tuorejuusto, tattioljy, suola ja mustapippuri.

Asettele tarjoilualustalle tartar. Lisää tatticreme ja koristele sarviorkoilla, rautayrtillä sekä pronssifenkolilla.

AITO PIZZA CALZONE

2KPL PIZZAPOHJIA
70G BUFFALO-MOZZARELLAA
50G VUOHENJUUSTOA
80G MOZZARELLARAASTETTA
50G PEKONISIIVUJA
40G MINISIITAKESIENÄ
30G KELTAISIA MINIPISARATOMAATTEJA
PIZZAKASTIKETTA
TIMJAMIA
MINIBASILIKAA
FRITEERATTUA LEHTIKAALIA
GRANAATTIOMENAN SIEMENÄ

Tee pizzapohjasta ohut ja pyöreä. Laita pizzapohjan päälle minisiitakesienet, pisaratomaatit, vuohenjuusto, puolet mozzarellaraasteesta ja timjami. Laita toinen pizzapohja näitten päälle ja painele reunat tiiviisti kiinni alemman pohjan kanssa. Paista pizzaa 2 min Metoksen OEM-kiviariinuuunissa. Tämän jälkeen levitä päälle pizzakastike, mozzarellaraaste, pekonisiivut ja Buffalo-mozzarella. Paista kiviari-



Paista ensin 2 minuuttia vain sisus täytettynä ja sitten levitä päälle toinen täytekerros ja paista uudestaan 2 min.

nauunissa vielä 2 min. Lisää paistetun pizzan päälle minibasilikaa, granaattiomenan siemeniä sekä friteerattua lehtikaalia.



Yhä pinnalla

*matka puuhellasta
kombiuuniksi*

Liettuassa Klaipedan satamassa torin reunalla ravintolalaivana toimiva kuunari Meridianas on hyvä esimerkki perinteisestä suomalaisesta puulaivanrakennustaidosta.



MERIDIANAS

MERIDIA



Rahtitilat ovat kokeneet muodonmuutoksen, mutta mikä parasta, ovat edelleen ansaintakäytössä.

Lierttuan Klaipedan keskustassa Dangejoen rannalla voit nauttia maittavan ateriakokonaisuuden lähes uutuuttaan kiiltävässä ravintolalaiva Meridianaksessa. Laiva on rungoltaan kolmimastoinen puukuunari ja se on alunperin rakennettu Turussa silloisen Oy Laiivateollisuus Ab:n telakalla koululaivaksi ja luovutettavaksi sotakorvauksena Neuvostoliitolle. Nykyään laivassa on 60 paikkainen tarjonnaltaan ja sisustukseltaan korkeatasoinen ravintola. Ravintolan yhteydessä on myös tilava kabinetti ja peräkannen kajuutassa tunnelmallinen baari. Lisäksi Liettuan merimuseo järjestää kuunarilla nuorille moninaista opetustoimintaa. Kuunarin tilat toimivat myös näyttölehtilana, jossa esitellään purjelaivan tekniikkaa ja rakenteita.

VANHAA KÄSITYÖTAITOA

Uusia rakennettavia aluksia Suomesta Neuvostoliitolle maksettaviin sotakorvauksiin sisältyi yli 500 kappaletta ja näistä vastaavanlaisia puukuunareita oli yhteensä noin nelisenkymmentä. Nykyisen tietämyksen mukaan näistä puisista sotakorvauskuunareista tunnetusti vain kaksi olisi säilynyt näihin päiviin saakka. Toinen säilyneistä on samaisella telakalla niin ikään koululaivaksi valmistunut Sirius. Tämäkin on muutettu ravintolalaivaksi ja sijaitsee Pietarissa, nykyään nimellä Kronverk. Piirustuksia ei näistä laivoista ole jäljellä, kun niitä ei oikeastikkaan koskaan ole ollut olemassa. Puulaivat olivat mestarinsa salaisuuksia ja suurimmalta osin rakenteet kopioituivat vuosisatoja tekijöidensä päässä ja käsissä aina seuraaville laivanrakentajille.

Kuunari Meridianas valmistui Turussa vuosina 1947-1948 ja se luovutettiin toukokuussa 1949 Neuvostoliittoon Liettuan Klaipedan merenkulkuoppilaitoksen käyttöön. Vuonna 1954 se siirrettiin Itämeren koululaivastoon, joka koostui Neuvostoliiton Baltian alueen kalatalouden opetuslaivoista. Kuunarin kotisatamaksi tuli tuolloin Latvian Riika ja sillä kouluttauutuivat Kalingradin, Riian ja Klaipedan merenkulkuoppilaat aina vuoteen 1967 saakka. Tutuksi sille tulivat monet Euroopan ja Afrikan satamat. Vuonna 1968 se poistettiin koulutusikästä ja aloitettiin muutostyöt ravintolalaivaksi. Ensimmäisen kerran

nykyisellä paikallaan kuunari Meridianas avattiin korkealuokkaisena ravintolana Klaipedassa vuonna 1971.

Kuunari Meridianas yksityistettiin vuonna 1994 ja värikkäiden vaiheiden jälkeen se luovutettiin vuonna 2001 entisöintiä varten perustetun rahaston haltuun. Lähes romutuskuntoisena se vihdoinkin usean hyväntekijän voimin saatiin korjattua vuosina 2012-2014 ja palautettua lähes uuden veroisena, mutta entistä loistokkaampana ravintolalaivana yleisön käyttöön.

Kuunarilla on pituutta yhteensä 52 m ja leveyttä 8,5 m ja sen vesilinjan pituus on 39 m.



Laivan baari on peräkannella.



Nykyinen laivakeittiö on vallannut kansihyttien tilat ja puuliesi on vaihtunut moneksi erikoislaitteeksi.

Kuunarin syväys rahtialuksena on noin 3,5 m ja koululaivana alle kolmen. Purjealaa kuunarissa on yhteensä 840 m². Parhaimmillaan kuunari kulki purjeilla 8-9 solmun nopeutta. Siinä on myös 225 hv moottori, jolla aluksen sai kulkemaan noin seitsemän solmun nopeudella. Rahtia tämän kokoinen kuunari pystyi lastaamaan 300 tonnia. Koululaivamalleissa osa rahtitiloista oli muutettu miehistötiloiksi. Miehistöä kuunarissa tarvittiin ja mahtui reilut viitisenkymmentä henkilöä.

PUUHELLASTA KOMBIUUNIKSI

Alkuperäinen kuunarin keittiö oli rakennettu yleisimmin Högforsin puulieden ympärille. Keittopatana käytettiin yleensä puulieden päälle nostettavaa 20 – 40 l vetoista valurautapataa. Sen kummoisempia turvakaiteita ei liesiin tai pöytiin kuulunut. Ilmeisesti laivan kallistuksen mukaan kokin tuli arvioida kuinka paljon pataan nestettä täyttäisi. Tosin puiset kuunarit liikkuivat vakaasti aaltojen halki ja tuulen yltyessä purjeita vähennettiin, eikä kallistus päässyt kasvamaan suureksi. Alle kymmenen solmun nopeudella laivan liikkeet olivat sulavia ja ennakoitavissa. Mutta voisin kuvitella, että kaurapuuron keittäminen puuhellan päällä rankassa syysmyrskyssä keskellä Itämeren ei ihan joka laivakokilta nykyään onnistuisi.

Vanhasta laivakeittiöstä saati sen historialta kuunari Meridianaksella ei ole hitustakaan jäljellä. Tuskinpa silloiset kokit kuuna päivänä olisi arvanneet millaisen luksuksen äärellä tulevat kollegat tulisivat työskentelemään. Keittiö

sijaitsee kansitasolla ja salit sen alapuolella, vesilinjan yläpuolella kuitenkin. Jos sinut olisi tuotu paikalle silmät sidottuina, vain näkymät ulos keittiön pyöreämuotoisista harvoista ikkunoista saattaisivat paljastaa, että olet laivan keittiössä.

Oheisista kuvista voit todeta sen runsaan ja tehokkaan keittiövarustuksen: Metos SelfCooking Center, Metos HotMix -kutterit, Metos-hiiligrilli ja keskilattialla Metos-ravintolalaitesarja, Metos WD -kupuustiankoneosasto jne. Kylmä- ja pöytätilaa löytyy silti vielä runsaasti seinän vieriltä.

Peräkannen kajuuttabaarin seinällä on ylei-

sille historiatietoa laivan alkuperästä ja sen käyttötarkoituksesta vuosilukujen saattelemana. Suomalainen laivanrakennustaito ja teknologiaosaaminen on jatkanut kehitystään tästä kuunarista nykypäiviin saakka ja kysyntää riittää suomalaiselle erikoisosaamiselle laivanrakennuksen parissa yhä tänään ja yhä kasvavassa määrin. Kaiken tämän kruunaa tietysti se, että Metos on yksi maailman johtavista kauppalaivaston keittötoimittajista.

Juha Björklund



Kabinetti kannen alla.

Metoksen pizzapäivä à la Italia



Metos Centerissä esiteltiin pizzanvalmistusta ja annettiin koulutusta kesäkuun alussa italialaisen mestarien johdolla. Aloitimme jauhoista, veivasimme taikinaa, paloittelimme taikinan palloiksi yhdellä koneella ja puristimme halutunlaisen pizzapohjan taikinaprässillä. Ja sitten pohjat käsin ilmaan pyörimään ja leviämään. Asiakkaat testasivat laitteita ja valmistivat suosikkipizzojaan. Ja ihastuivat. Tule sinäkin. Metos Centerissä voit edelleen tutustua laitteisiin taikinanteosta suuriin elävän tulen uuneihin saakka. Soita 0204 39 4341 ja varaa näyttelyemäntä Riina Syrjän avustuksella aika asiantuntijalta itsellesi ja henkilökunnallesi. Voit myös asioida sähköpostitse metos.center@metos.com. Tervetuloa!



Valikoimistamme löydät pizzataikinakoneet, pizzaprässit, paloittelijat ja kattavan uunivalikoiman kattaen myös elävän tulen uunit.



Kokoa itse salaattisi tai patonkisi

Vähittäismyymälöihin rantautuneet salaattibuffetit ovat näyttäviä ja myyvät hyvin. Eipä ihme, sillä palvelukonsepti vastaa hyvin kasvavien kuluttajatrendien toiveisiin. Yksilöllisyys ja wellbeing toteutuvat salaattibuffetissa samanaikaisesti.

Asiakas voi koostaa salaattiannoksensa juuri niistä raaka-aineista, joista kulloinkin haluaa. Asiakas saa myös itse päättää annoskoon. Annoksen hinta riippuu sen painosta. Ruokaisa salaattilounas ei myöskään tyrmää syöjäänsä samalla tavalla kuin kookas pihvi maustevoilla ja friteeratuilla perunoilla.

Lappeenrannassa kauppakeskus IsoKristiinassa sijaitsevan K-Supermarketin kauppias Teppo Kylmä on oivaltanut viedä salaattibuffettia vielä askeleen pidemmälle. Tepon kaupassa voi täyttää patongin makunsa mukaan salaattibuffetin komponenteista. Näin Teppo on saanut yhdistettyä take-away-kokonaisuuteensa myös trendikkäät sandwich-kuluttajat.

Täyttämällä itse patongin haluamallaan täytteillä asiakas saa nopeasti ja helposti ruokaisan välipalan, joka käy aivan hyvin vaikka kokonaisuudesta lounaasta. Aikaa asiakkaalta kuluu lähinnä vain omaan päätöksentekoon hänen pohiessaan mitä kaikkea laajasta täytteiden valikoimasta patonkinsa väliin valitsee – kaikkea, kun ei yhden patongin väliin saa mahtumaan. Patonginkin kohdalla hinta muodostuu painon mukaan.



Freshin Take-away -buffetit lappeenrantalaisen kauppakeskus IsoKristiinan K-Marketissa. Annostelet tuoretta salaattia, täytät itsellesi patongin tai poimit haluamasi hedelmäsalaatin juomien kera.

Metos koulutus palvelee

Lähetä kysymyksesi
sähköpostitse
koulutus@metos.com
tai soita 020 300 100.



Tervetuloa Metos Centeriin

Metos Center on ammattikeittiöalan Euroopan laajin myyntinäyttely ja koulutuskeskus. Tarjoamme sinulle parhaan osaamisen ja kaikki ratkaisut saman katon alta. Metos Centerissä on aina esillä viimeisimmät laitteet ja ratkaisut ammattikeittiöihin. Täältä tavoitat asiantuntijat keittiösuunnittelusta keittiömestareihin ja kouluttajiimme.

Näyttelyemäntämme Riina Syrjä toimii yhteyshenkilönäsi Metos Centerissä. Hänet tavoitat sähköpostitse metos.center@metos.com ja puhelimitse 0204 39 4341. Ilmoittaessasi etukäteen tulostasi osaamme varata oikeat asiantuntijat käyttöösi. Tervetuloa!

Tilaa uusin kuvasto

Metos-kuvasto on ammattikeittiömaailman laajin tietopaketti. Sieltä löydät uusimmat laitteet ja konseptit tehokkaaseen keittiötuotantoon. Uudistunut kuvastomme ilmestyi keväällä. Tilaat sen kätevästi sivun 47 palvelukortilla tai verkkosivuiltamme www.metos.com.





Anna22

tule kahvin takia - viivy tunnelman takia

Helsingin Annankadulla avasi joulukuussa 2014 ovensa Anna22. Vanhan 1900-luvun alussa rakennetun jugend-talon kivijalassa voi nyt istahtaa kupposelle ja antaa ajan vain kulua ja mielikuvituksen seilata vaikkapa vuosien takaiseen Helsinkiin.

Kun samassa paikassa on aiemmin ollut muun muassa koruliike ja taidegalleria, niin jo se velvoittaa, että oikeanlainen ja arvoisensa tunnelma piti saada aikaiseksi myös uuteen kahvilaan. Siinä Anna22 onkin onnistunut erinomaisesti. Samaan aikaan, kun se tekee kunniaa iäkkään helsinkiläisen kivijalkakahvilan tunnelmalle, se on myös moderni ja trendikäs.

Anna22 ei toki olekaan vain pelkkä kahvila. Oivaltavan 22-logon yhteydessä, jossa kaksi toisiaan katsovaa kakkosta muodostavat sydänkuvion, asiakkaita kutsutaan sisään kategoriailmaisella "Café & Deli". Tämä ilmaisu jo kertookin, että tarjolla on muutakin kuin kahvia. Anna22 on bistrohenkinen kahvila, jossa voi halutessaan ruokailla, herkutella tai nauttia vaikka lasin viiniä. Kahvilalla on A- oikeudet.

KAHVIA JA TARINOITA

Yrittäjä **Miia Makkosella** oli ollut jo jonkin aikaa mielessä matalan kynnyksen bistrohenkinen kahvila, josta saisi näppärästi myös ruokaa. Nyt kun paikka löytyi, niin se toteutettiin. Kadulla olevan englanniksi kirjoitetun mainoksen toteamus "tule kahvin takia, viivy tunnelman takia" lunastaa lupauksen sisällä. Paikan oman kahvisekoituksen valmistaa Kaffa Roastery Helsingin

Punavuoressa. Se sisältää kolme eri kahvilaatua, joiden lajikkeet, sekoitussuhteet sekä tietoa kasvupaikoista voi lukea kahvilassa.

Anna22 on haistellut trendit tarkasti. Tarinat

purevat yleisöön, koska ne jättävät helpommin tunnejäljen. Kahvi ei ole enää vain mustaa pirstävää juomaa. Ihmiset haluavat tietää, mistä se on tullut ja miksi siitä on tullut juuri sellaista



Kahvilapäällikkö Hannu Arbelius ja yrittäjä Miia Makkonen.



kuin miltä se näyttää ja maistuu. Kahvi on kuin viini ja hyvällä kahvillä on tarinansa.

Anna22:n kahvi on siis hyvää. Entäpä tunnelma? Sitä onnistuvat luomaan muun muassa seiniä koristavat Kaj Stenvallin maalaukset, koristeellinen lattia sekä vieraskirjoina toimivat tyynyt, joihin on kirjoitettu asiakkaiden tunnelmia miellyttävistä kahvilakäynneistä.

TUOTTEET TEHDÄÄN ITSE

Lähes kaikesta huomaa, että Anna22:ssa ei ole menty siitä, missä aita on matalin tai valittu kaikkein tavanomaisinta vaihtoehtoa. Myyntivalikoima on virkistävän poikkeava pikku erikoisuuksineen. Kylmävitriinin oluet ovat pienpanimoiden tuotteita. Tarjolla olevasta lasillisesta vihersmoothieta saa jo puolet päivän kasvisannoksesta. Se on siis todellinen viherpomme. Mehu on tuorepuristettua ja myynnissä on myös luomujuuressipsejä.

Päivittäin on tarjolla oikeasti maukas suomalaisista kasviksista tehty kunnan paksu kasvisosekeitto, joka tuoreen salaatin kanssa taatusti ravitsee ja vie nälän. Makua itsevalmistettuihin keittoihin antavat muun muassa inkivääri, chili ja monet muut mausteet, joita ei ehkä omassa kotikeittiössä tule niin usein käyttäneeksi. Adjektiivit, joille Anna22:n tarjoama rakentuu, ovat selvästikin tuore, kotimainen, itse tehty ja maukas.

- Meillä ei ole lounaslistaa, vaan kaikki ruoat ovat tarjolla koko päivän samaan hintaan, kertoo Miia Makkonen. Suosituin annos on tällä hetkellä itse tehty hirvenlihalasagne salaattilla.

Suosittuja ovat myös runsaat tuoreet salaattiannokset, jotka voi syödä paikan päällä tai ottaa mukaan sekä American Deli -tyyppiset grillatut sandwichit, joiden itse tehdyt kastikkeet ovat saaneet kiitosta, Miia Makkonen jatkaa.

Suomalaisesta makumaailmasta ollaan ylpeitä ja sen toivotaan houkuttelevan myös turisteja. Suomalaisuus näkyy muun muassa siinä, että sandwich-valikoimasta löytyy makuna savuporo ja juustokakun kaveriksi voi valita esimerkiksi lakka- tai vadelmakastikkeen. Mainittakoon myös, että Anna22:ssa on tarjolla laskiaispullia ympäri vuoden. Nekään eivät ole aivan tavanomaisia, vaan niissä on täytteenä lakkakermaa. Mikäpä sen suomalaisempaa: lappi, luonto, marjat.

Sisätiloissa on 25 asiakaspaikkaa ja kesällä ulkona on kolme terrassipöytää.

- Talvella asiakkaat luonnollisesti enimmäkseen istahtavat sisällä, mutta kesällä asiakkaat voivat napata salaattit mukaan vaikkapa puistoon tai työpaikalle, Miia Makkonen kertoo.

- Myyntivitriinin pitää olla kunnossa ja takeaway-asiakkaista on huolehdittava, hän jatkaa.

Malliannokset salaateista ovatkin näyttäviä ja runsaita ja hyvin esillä.

Anna22:een ovat tervetulleita myös hyväkäyttöiset pikkukoirat, joille on oven viereen sisälle katettu oma juomakuppi. Ja tottakai, jos isäntä tai emäntä herkuttelee, niin myös lemmikin pitää saada herkutella. Sitä varten koirille



Keittiö on pieni, mutta täydellisen tehokkaasti varustettu omien tuotteiden valmistusta silmällä pitäen.

on varattu omia naimkeksejä. Koko seurueesta siis huolehditaan.

Tottakai Anna22:ssa on tarjolla myös kahvia. Kahvi on siis talolle tehty oma sekoitus. Talon oman kahvikupillisen lisäksi on toki tarjolla muitakin vaihtoehtoja. Käsinkirjoitetulta taululta nähdään, että listalla ovat ainakin espresso, café latte, cappuccino, latte macchiato ja café au lait. Kahvidrinkkejäkin on: irish coffee, fazerina, minttukaakao ja amaretto.

Anna22 sijaitsee vain muutaman korttelin päässä Kampin keskustasta niin ikään suomenhenkisen ravintola Lapin viereessä. Anna22 on avoinna maanantaista lauantaihin päivittäin kello 10.30 – 20.00. Kahvilan voi varata myös yksityistilaisuuksiin aamuisin tai iltaisin. Mukava ja lämminhenkinen matalan kynnyksen paikka ydinkeskustassa voi olla juuri se, mikä antaa arkeen, juhlaan tai pieneen bisnestilaisuuteen mukavasti piristystä. Hyvää kahvia, makuelämyksiä ja suomalaisuutta suurella sydämellä. Sitä on Anna22.

Juha Jokinen

 **VarioCooking Center®**
MULTIFICIENCY

Keitä, paista ja friteeraa
kolme kertaa nopeammin!



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



Kun

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

Tutustu Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY
-ratkaisuun. Käänä keittiösi kasvu-uralle heti ensimmäisestä päivästä alkaen.
- nyt myös pöytämällisenä

Tilantarve: vain n. 1m²
Nopea +200 °C vain 90 sek.

**40% pienempi
energiankulutus!**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com

NamNam

kahvila kuin unelma

Aina ei tarvitse mennä Amerikkaan toteuttaakseen unelmansa. Joskus vain palaset alkavat loksahdella kohdalleen yllättävänkin nopeasti. Nannen NamNam -kahvila Kokkolan keskustassa on tästä hyvä esimerkki. Ensimmäinen oli pop up -ravintola, sitten pientä kioskimyyntiä ja jo seuraavaksi oma idyllinen kahvila, jonka yksityiskohdissa riittää ihmettelemistä useammallekin käynnille.

Keväällä 2014 aikaisemmin laivoilla ja ravintola-alalla työskennellyt **Nanne Jalma** piti pop up -ravintolaa Kokkolan Naakapuistossa myyden uuniperunoita. Perunoista tykättiin ja kauppa kävi. Jo pian tämän jälkeen Kokkolan kaupunki tarjosi Nannalle kioskipaikkaa. Uuniperunat ja muut vaihtuvat syötävät kävivät edelleen kaupaksi.

Loppukesästä 2014 Nanna huomasi, että kaupungin keskustan Isokadulla olleen vaateliikkeen liiketila oli vapaana. Nanna ajatteli, että nyt hän voisi toteuttaa unelmansa kahvilaravintolasta. Ensimmäiset kyselyt eivät tuottaneet tulosta, mutta elokuussa 2014 hän lopulta sai tilan itselleen. Vain kolmen kuukauden kuluttua liiketilan saamisesta joulukuussa 2014 Nannen NamNam -kahvila avasi ovensa. Nannen unelma toteutui ja hänen elämänsä muuttui vain muutamassa kuukaudessa.

KODIKASTUNNELMA

-Tämä on jo ollut pitkään pienen tytön haave, kertoo Nanne, joka on rakentanut kahvilansa ilmettä ja sisustusta omien kiinnostustensa mukaan. Nanne arvostaa kodinomaisuutta. Myös vanha ja kierrätetty on Nannen kahvilaravintolassa arvossaan. Siksi kahvilaravintolan kalusteet, sisustus ja astiat valloittavat kirjavuudellaan.

Iso osa kahvikupeista on tullut Nannen äidin kampaamon kautta, jonne asiakkaat toivat tarpeettomia vanhoja kahvikuppejaan. Kuppeja on siksi useita erilaisia, toinen toistaan viehättä-

vämpiä. Jotkut asiakkaat saattavat niiden joukosta löytää oman vanhan tutun kuppinsa.

Sama erilaisuus ja epäyhdenmukaisuus jatkuu 24-paikkaisen ravintolasalin kalusteissa. Tuolit ja pöydät ovat keskenään erilaisia. Sohvatyynyt, tuolien päällysteet ja seinät ovat iloisen värikkäitä. Pöydän virkaa hoitaa oivaltavasti myös vanha ompelukone ja värikkäiksi maalatut kuormalavat. Verhotankoina ovat heinäseipäät. Niistä roikkuu narujen päissä ruokailuvälineitä, kahvikuppeja ja lasia. Värikkäällä seinällä hymyilee Leonardo da

Vincin Mona Lisa -maalaus ja toisaalla seinän koristeena on valtava viinipullon luonnonkorkeista tehty metallilangalla yhteensidottu kranssi. Kun tarkasti katsoo, niin voi huomata, että salin kattovalaisimen varjostimena on vanha öljytyynyri.

OMIA TUOTTEITA AJATUKSELLA

- Pidän kodinomaisuudesta ja arvostan kierätystä. Siksi myös tarjoamamme tuotteet ovat kuin kotona tehtyjä. Valikoima ei ole laaja ja se





Nanne arvostaa kodinomaisuutta. Myös vanha ja kierrätetty on Nannen kahvilaravintolassa arvossaan. Siksi kahvilaravintolan asiakastilan kalusteet, sisustusratkaisut ja astiat valloittavat monenkirjaisuudellaan.

vaihtelee. Leipominen aloitetaan aamuvaiheella, jotta tuoretta pullaa saadaan heti aamusta tarjolle. Uuniperunat ovat edelleen listalla ja ne ovat suosittuja, kertoo Nanne.

Nanne valmistaa myös itse vanhan ajan sitruunalimonadia, jota myydään myös polkupyörän laatikosta kaupungilla. Vajaa 400 pullon erä on täysin luonnollinen tuote. Sitruunat kuoritaan ja niistä puristetaan mehu.

- Itsetehtyä arvostetaan, toteaa Nanne. On myös piristävää, kun saa itse tehdä hallittuja pieniä määriä ihan omia tuotteita, Nanne jatkaa. Tuotevalikoima siis vaihtelee. Nanneideoita sitä yhdessä henkilökuntanta kanssa. Nannella on töissä pari vakituista ja pari extraa. Sen lisäksi Nannen omat päivät ovat työntäyteisiä. Tukussa tulee käytyä lähes päivittäin.

HUIPPUTEKNIikka APUNA KEITTIÖSSÄ

Aivan yhtä vanhaa ja kierrätettyä eivät ole keittölaitteet, vaikka keittiön vanha liesi onkin saatu ilmaiseksi. Tarjottavat herkut kypsennetään, paistetaan ja viimeistellään upouudella Metos Self-Cooking Centerillä, jota Nanne kehuu estoitta.

- Tämä SelfCooking Center on ollut aivan huippu. Itse ei tarvitse paljon tehdä ja miettiä. Tästä löytyy myös kaikki perusjutut ja on aivan ihanaa, kun lähtee töistä, niin laittaa vain automaattipesun päälle, Nanne iloitsee.

Nannen NamNam -kahvilaravintolan alkutaival on ollut menestyksenkäs. Metos Uutisten lisäksi paikka on herättänyt myös monen muun

lehden mielenkiinnon. Ostettua mainontaa ei vielä ole ollut tarpeen käyttää. Sosiaalinen media (Facebook, Instagram) on tähän asti riittänyt. Epäilemättä sana kiirii digitaalisuuden ohella suusta suuhun.

Nanne tekee NamNamin puitteissa myös jonkin verran cateringpalveluja työpaikoille sekä häihin ja muihin juhliin. Kahvilaravintola NamNam on oiva paikka, kun tekee mieli istahtaa ja syödä

tai juoda jotain. NamNam on paikka, jossa keskustellaan, jutustellaan ja kerrotaan tarjottavista tuotteista. NamNam on tarina – ja tarinat myyvät. Jos tekee mieli lasillista viiniä tai hyvää kahvia, niin miksi ei poikkeaisi Nannen NamNamiin. Ja jos ei tiedä, mitä huikopalaa ottaisi, niin miksi ei maistaisi Nannen maukkaita uuniperunoita. Niistähän tämä koko paikan tarina sai alkunsa.

Juha Jokinen



Nanne Jalma.

Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa 2015 marraskuun loppuun. Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Lea

Anna

Säde

Arja



Soita, meilaa tai tee tilauksesi netissä! puh. 020 300 900
e-mail: tilaukset@metos.com
www.metos.com/tuotteet

METOS MF2000 COMBI -SAUVASEKOITIN

Metos MF 2000 Combi -sauvasekoittimen kierrosnopeus on säädettävissä portaattomasti 300-9000 kierrosta/min, vispilällä 300-900 rpm. Vispiläosan pituus on 360 mm, soseutussauvan pituus on 410 mm ja kokonaispituus sauvan kanssa 753 mm, halkaisija 122 mm. Kokonaispaino on 4,5 kg. Suositeltu sekoitettavan tai soseutettavan massan maksimitilavuus on n. 100 litraa. Sauvasekoittimen soseutusvarsi sekä vispilärunko ovat irrotettavissa moottorirungosta. Jatkuva käyttö -toiminto. Suuresta kahvasta saa tukevan otteen ja laitetta on helppo pitää halutussa asennossa. Lisävarusteena saadaan soseutusterä AP90, jonka kapasiteetti on 30 kg.

Metos	Koodi	Soseutus- varsi mm	Kierrosnopeus rpm	Sähköliitäntä	alv 0%
MF 2000 Combi	4248002	410	300-9000	230V 1~0,46 kW 10A	796



MF 2000 Combi



Metos pussitusteline

METOS PUSSITUSTELINE

Metoksen uusi pussitusteline helpottaa ja nopeuttaa ruoan pussitusta ja optimoi tilankäyttöä tuotantohetkellä. Kapasiteetti on 3 kpl 400x 500mm pussia tai 6 kpl pieniä anospusseja 160x200mm. Teline on GN 1/1 -mitoitettu ja se voidaan purkaa osiin säilytystä, kuljetusta ja pesua varten. Toimitus sisältää kolme pikakiinnityksellä irrotettavaa pussipidikettä sekä alustan.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
Pussitusteline	4222727	GN1/1	159



Metos T2

METOS VAKUUMIPAKKAUSLAITE

Metos Compact T2 -vakuumpakkauslaitteessa on digitalinen aikaohjaus sekä yksiosainen saumauslista kammion etuosassa. T2 on tehokas perusmalli vaativaan ammattikäyttöön. Laitteessa on analoginen viisarimittari vakumoinnin seurantaan, vankka metallirunko ja läpinäkyvä kansi.

Metos	Koodi	Mitat mm	Kammion mitat mm	Saumauslista mm	Pumppu m³/h	Sähköliitäntä	alv 0%
Metos T2 pöytämalli	4221527	360x500x340	280x310x110	1 x 280 edessä	8	230V 1~ 0,5 kW 6A	1690

LISÄÄ TARJOUKSIA KOTISIVUILLAMME WWW.METOS.COM

Tarjouksia

METOS KARHU KODIAK -YLEISKONE

Metos Karhu Kodiakin ergonomiaa on parannettu nostamalla reilusti yleiskoneen rungon korkeutta. Kulho lasketaan alas vaunun päälle, jolla se voidaan kuljettaa työpöydän ääreen. Kulhon yläreunan korkeus lattiapinnasta on 90 cm, kun se on vaunun päällä. Vaunun korkeus 61,5 cm. Normaalialle veemmän kulhon voi kallistaa työskentelysuuntaan. Magneettikiinnitteinen läpinäkyvä turvasuojus on konepestävä. Laitteessa on elektroninen ohjaus, portaaton nopeudensäätö esiasetuksilla, kierrosnopeus 64-353, kulhon nosto ja lasku vivusta, digitaalinen ajastin 90 minuuttia, mela, vatkein, koukku ja kaavin rst, voidaan pestä astianpesukoneessa. Vakiovarustus: kulhovaunu, rst-kulho, rst-sekoitusmela, rst-taikinakoukku, rst-vispilä.

Metos KARHU Kodiak 30 litraa	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
CR30 Kodiak	4143101	624x792x1367	230V 1N~ 1,2 kW 10A	4990



Metos Karhu -yleiskone

METOS HOTMIX PRO -LÄMPÖKUTTERI

Metos HOTMIX PRO GASTRO GL -lämpökutteri sekoittaa, leikkaa, hienontaa ja soseuttaa kaikki kiinteät ja nestemäiset ainekset. Lisäksi se lämmittää tai kypsentää samalla sekoittaen valitulla nopeudella. Tehokas moottori laajalla kierrosnopeuden valinnalla prosessoi ruoka-aineet nopeasti ja tehokkaasti. Kolmelitrainen kulho on ruostumatonta terästä.



Metos HotMix Pro Gastro GL -lämpökutteri

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
HotmixPro Gastro GL	4163995	320 x 420 x 396	230V 2,3kW 10A	2290

METOS CBS -TERMOSKAHVINKEITIN

Metos CBS-termoskahvineitin on kompaktin kokonsa puolesta oivallinen valinta tiloihin, joissa tarjoilutila on niukka. Selkeä kosketusnäyttö ja helpokäyttöinen ohjelmisto tekevät kahvinkeitosta mutkatonta ja nopeaa. Kosketusnäytön kuvakkeista näet jäljellä olevan suodatusajan, lämpötilan ja kahvimäärän. Voit nopeasti ja helposti tehdä tai selata reseptejä useimmin käyttämiisi kahveihin sekä yhdistää tietoja tai jakaa niitä muihin yksiköihin muistikortin kautta (lisävaruste). Tippalukolla varustetun keittimen suodatusjako pysähtyy, mikäli suodatin poistetaan keittimestä.



Metos CBS-2141-XTS yhden termossäiliön keitin. Termossäiliöt tilataan erikseen.

Kannettava, ruostumattomasta teräksestä valmistettu Metos Luxus L3D-termossäiliö pitää kahvin lämpimänä, tuoreena ja aromikkaana.



Metos	Koodi	Kapasiteetti l/h	Suodatusaika	Mitat mm	Sähköliitäntä	Kylmävesi liitäntä	alv 0%
CBS-2141-XTS	4157810	22	5,5 min.	290x520x870	230V1~ 2,8 kW 16A	R3/4"	2100

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
Termossäiliö Luxus L3D-10	4157815	205x230x550	360

JATKUU SEURAAVALLA SIVULLA

Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa 2015 marraskuun loppuun. Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Lea

Anna

Säde

Arja



Soita, meilaa tai tee tilauksesi netissä! puh. 020 300 900
e-mail: tilaukset@metos.com
www.metos.com/tuotteet

METOS DELIVER -RUOANKULJETUSVAUNU



Metos Deliver on vankkatekoinen ja tehokkaasti paksulla polyuretaanitäyteellä eristetty ruoankuljetusvaunu, joka soveltuu sekä kuumien että kylmien tuotteiden kuljetukseen. Tiukasti sulkeutuva salpa ja tiivisteet ylläpitävät lämpötilat pitkään. Paineentasausaukko helpottaa oven avaamista. Muotoillut kahvat helpottavat vaunun kuljettamista. Metos Deliver on konepesun kestävä. Kaksi kammiota 5xGN1/1-65 + 5xGN1/1-65, joihin sopii GN1/1, GN1/2 ja GN1/3-astiat. Ovi aukeaa 180°. Oven tiivisteet ovat helposti vaihdettavissa. Neljä pyörää Ø 125mm, joista 2 lukittavia. Vaunun alareunassa törmäyssuoja. Paino 30 kg. Ovissa on klipsit nimilapulle.

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	alv 0%
Deliver JW-DOW	4133258	508x700x1200	5+5 GN1/1-65	790

Metos Deliver kylmien tai kuumien ruokien säilytykseen ja kuljetukseen.

METOS GN-ASTIAT

Metos GN-astiat on valmistettu tukevasta, helposti puhdistettava ruostumattomasta teräksestä. Valikoima kattaa kaikki keittiön käyttämät koot, myös reiällisenä ja kädensijallisena. Muoviset ja ruostumattomat GN-astiat ovat yhteensopivia toistensa kanssa, eli myös kannet sopivat toisiinsa. GN-astiat sopivat kaikkiin GN-mitotettuihin Metos-laitteisiin.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
GN 1/1-65	4255001	530x325x65	16

Metos GN1/1-65 -astia



METOS KUPPI- JA LASIKORI 500 x 500 mm

Metos-astianpesukorien sivut ovat sileitä – vesi valuu hyvin pois. Kädensijat on sijoitettu diagonaalisesti – parempi tasapaino kannettaessa. Suurijakoinen pohjaristikko päästää veden hyvin läpi. Helposti pinottavissa kuljetusta ja varastointia varten. Lujarakenteiset kaksinkertaiset laidat. Valmistettu polypropeenista. Sopivat kaikkiin astianpesukoneisiin.

Kuppi- ja lasikori	Koodi	Mitat mm	Kuppeja	alv 0%
harmaa	4550000	500x500x106	n. 30 kpl	16

Metos kuppi- ja lasikori



Proveno

Ergonomian ja tuottavuuden uusi aika

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

TempNet

**Joustavampi ja monipuoli-
sempi kuin koskaan**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 fax 0204 39 4203

www.metos.com

Metos SelfCooking Center 61



Alk. 7,80 eur/pv (lask. 30 pv/kk)
Huoltoleasing 48 kk, alv 0%

Metos SelfCooking Center 101



Alk. 9,80 eur/pv (lask. 30 pv/kk)
Huoltoleasing 48 kk, alv 0%

Metos VarioCooking Center 112T



Alk. 11,60 eur/pv (lask. 30 pv/kk)
Huoltoleasing 48 kk, alv 0%

Metos WD-6



Alk. 5,10 eur/pv (lask. 30 pv/kk)
Huoltoleasing 48 kk, alv 0%

HUOLTOLEASING

Metos Huoltoleasing tarjoaa sinulle markkinoiden parhaat ja edistyneisimmät ammattikeittiölaitteet heti käyttöön edullista, kiinteää kuukausimaksua vastaan. Hinta sisältää itse laitteen ja tarvittavat huollot (ks. toimitussisältö) joten vältyt yllättäviltä menoilta ja palveluasi haittaavilta häiriöiltä. Parhaat ja toimivat laitteet tuottavat sinulle joka päivä.

TOIMITUSSISÄLTÖ

Leasing-hinta sisältää

- rahdin
- asennuksen paikoilleen (ilman LVIS-töitä)
- itse laitteen
- ennakoivan huoltokäynnin kerran vuodessa ilman erillistä syytä sisältäen huolto-ohjelman mukaiset, mittaukset, testit, säädöt ja vikaantuneiden komponenttien uusimisen (Työ tehdään sovittuna ajankohtana arkisin kello 7-16 välillä ja se sisältää matkakulut ja tarvittavat osat)
- kaikki muut laitteen tarvitsemat huoltotoimenpiteet (ei pesuaineita) koko sopimuskauden ajan mukaan lukien laitteen kuluvat osat, kuten lamput ja tiivisteet
- laitteen käyttökoulutuksen

Leasing-hinta ei sisällä

- käyttövirheistä tai käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä aiheutuneiden vikojen korjaamista
- työtä normaalin työajan (ma-pe klo 7-16) ulkopuolella
- huoltopäivystyksen kustannuksia

**OTA HETI YHTEYTTÄ JA PYYDÄ LEASING-TARJOUS
TARJOUSPYYNNÖT@METOS.COM TAI PUH. 020 43913**

Palvelukortti

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

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

Henkilön nimi

Yrityksen nimi

Katuosoite tai PL.....

Postinumero ja -toimipaikka

Osoitteenmuutoksissa: tilaajan vanhat yhteystiedot:

Asiakasnumero (takasivun osoitekentästä):

Henkilön nimi

Yrityksen nimi

Katuosoite tai PL.....

Postinumero ja -toimipaikka

Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:

.....

.....

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

www.metos.com



Tilaa uusin kuvasto

Metos-kuvasto on ammattikeittiömaailman laajin tietopaketti. Sieltä löydät uusimmat laitteet ja konseptit tehokkaaseen keittiötuotantoon. Uudistunut kuvastomme ilmestyi keväällä. Tilaat sen kätevästi oheisella palvelukortilla tai verkkosivuiltamme www.metos.com.

Verkkokaupastamme tilaat tuotteet rahtivapaasti, kun tilauksen loppusumma ylittää 100 e (alv 0%). Yli kolmesataa tuotetta nyt edulliseen verkkokauppa hintaan: GN-astioita, sekoittimia, pesukoreja, mikroaaltouuneja jne

metos
kitchen intelligence®



Metos – palveleva ammattikeittiöitalo

Keittiösuunnittelu

Ota yhteyttä, suunnitellaan yhdessä toimiva keittiö.

Huolto & ennakkohuoltopalvelut

Ennakkohuolto varmistaa keittiösi häiriöttömän toiminnan.

24/7 Verkkokaupasta ammattikeittiölaitteet

Katso kuumat tarjoukset www.metos.com

Rahoitus- ja huoltoleasing

Saat parhaat laitteet heti käyttöön.

Koulutus

Parhaat laitteet ovat parhaita vain osaavissa käsissä. Yli 100 idea- ja koulutusvideota netissä.



Innovatiiviset
laiteratkaisut maan
kattavimmasta
valikoimasta

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

metos.finland@metos.com

www.metos.com

