

metos

UUTISET

2-2016

Metos Oy Ab
Ahjonkaarre
04220 Kerava

www.metos.fi
Puhelin 0204 3913
ISSN 1238-9056

Uusi SelfCookingCenter XS on pieni, suuri ihme!

Kierroksella keittiöissä

Ravintola Löyly, Helsinki
Siilaisen ravintokeskus, Joensuu
Liperin terveystakeskus
OP, Helsinki
Treffit Pub&Bistro, Helsinki
Kjøkkenservice, Kristiansand

Syksyn tarjoukset

Aina edullisesti verkkokaupasta

à la carte



SIVU 4 RAVINTOLA LÖYLY



Kannessa vasemmalta Löylyn poppoo: Anssi Sinivuori, Pia Elmgrén, Sonja Söderström, Sami Juutinen, Seppo Suárez Katainen ja Jari Saarentaus.

Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten päätoimittaja on Juha Jokinen. Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4244, juha.jokinen@metos.fi. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.fi tai soittamalla 0204 3913 Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



4041-0619
Painotuote

Painopaikka PunaMusta Oy



SIVU 14 OP:N RAVINTOLAMAAILMA

UUTUUKSIA TÄSSÄ LEHDESSÄ

Metos SelfCookingCenter XS	s. 10
Metos Casa pöytämallinen induktioliesti	s. 25
Metos Kopa -puuhiiliuuni	s. 25
Metos Burlodge B-Smart	s. 25
Metos IoLiving	s. 40

4 RAVINTOLA LÖYLY

Ravintola Löyly on ollut valtavan suosittu heti avauspäivästä alkaen. Arkkitehtonisesti näyttävä rakennus kiinnostaa jo ulkonäkönsä puolesta myös turisteja.

10 UUSI METOS SELF-COOKING-CENTER

Uusi Metos SelfCookingCenter tarjoaa nyt enemmän kouriintuntuvia etuja kuin koskaan. Uusi koko XS on houkutteleva mahdollisuus pienille keittiöille.

12 KURKISTUS RAVINTOLAAN

Roster • Caverna • Teboil Vaasa • Happy Lobster • PastaBox

14 OP:N RAVINTOLAMAAILMA VALLILASSA

OP:n uusissa moderneissa toimitiloissa Helsingin Vallilassa työskentelee noin 4000 henkilöä, joille Antell tuottaa ravintolapalveluja aamusta iltaan. Antell ylläpitää kuuden ravintolan kokonaisuutta Vallilan toimitilojen Galleriakerroksessa.



SIVU 18 SIILAISEN RAVINTOKESKUS

18 SIILAISEN RAVINTOKESKUS UUSISSA TILOISSA

Siilaisen ravintokeskus on alusta alkaen suunniteltu suureksi tuotantoyksiköksi. Päivittäin valmistettavien annosten määrä on tarkoitus kasvattaa portaattain yli viiden tuhannen.

23 HUOLTOKUMPPANUUS ON YHTEINEN ASIA

Joensuun kaupungilla on pitkäaikainen kokemus keittiölaitteiden suunnitelmallisesta kunnossapidosta ja ennakoivasta huollosta.

26 LIPERIN HOIVAPALVELU

Liperin terveyskeskuksen uudet tilat otettiin käyttöön vuoden alussa, jolloin terveyskeskussairaala ja kaksi tehostetun palveluasumisen osastoa aloittivat yhtenäisessä rakennuskokonaisuudessa.

30 VUODEN KOKKI 2016 TONI KOSTIAN

Vuoden Kokki 2016 -kilpailun voitti viime maaliskuussa 30-vuotias Toni Kostian. Kävimme haastattelemassa Toni Kostiania hänen omassa ravintolassaan Grönissä Helsingissä.

32 TREFFI KASVOI PUBISTA KORTTELIRAVINTOLAKSI

Helsingin Herttoniemessä sijaitseva Treffi Pub & Bistro on mielenkiintoinen menestystarina. Marraskuussa 2014 tehdyn remontin myötä pieni paikallispubi kasvoi ja muuttui bistro-tyyppiseksi ravintolaksi.

36 KJØKKENSERVICE NORJAN KRISTIANSANDISSA

Kjøkkenservice'n keittiö valmistaa 25 000 annosta viikossa. Heated in Pack on ratkaisu asiakaslähtöiseen tuotevalikoimaan.

40 METOS IOLIVING

Metos IoLiving tekee omavalvonnasta helppoa ja nopeaa.

42 METOKSESSA TESTATTIIN NYHTÖKAURAA

Kannoimme Metoksen keittömestarin Petri Hakalan eteen kasan nyhtökaurapaketteja ja katsoimme, mitä siitä seuraa. Petri valmisti nyhtökaurasta kolme erilaista ruokaa, valmistautumatta, omaan inspiraatioonsa luottaen.

44 ASIAKKAAT MUKANA TUOTEKEHITYKSESSÄ

Metos Marvel -painekeittokaapin kehitysohjelmassa toimi asiakaskumppanina Kuopunnummen koulukeskuksen keittiö Vihdin Nummelassa.

SIVU 46 TARJOUKSET

SYKSYN UPEAT LAITE-
TARJOUKSET, ESIM. UUSI
SELF-COOKING-CENTER XS



5300,- alv 0%



SIVU 45 SUSHI-PÄIVÄ METOS CENTERISSÄ

Verkkokaupastamme tilaat tuotteet rahtivapaasti, kun tilauksen loppusumma ylittää 100 € (alv 0%). Satoja kuvastotuotteita nyt tarjoushinnoin: GN-astiota, sekoittimia, pesukoreja, mikroaltouuneja jne. www.metos.fi





Saunaan ja syömään suomalaiset!

Ravintola Löyly

Helsingin Hernesaassa meren rannalla sijaitsee ravintola Löyly. Viittaako ravintolan nimi kenties siihen, että Löyly on muutakin kuin ravintola? Kyllä vain, Löylyssä on puulämmitteinen 22 neliömetrin kokoinen kertalämmitteinen puusauna ja lisäksi vielä lähes yhtä suuri ja ihan oikea savusauna. Kumpaankin mahtuu kerralla noin parikymmentä saunojaa. Molempiin saunoihin pääsee varaamalla vuoron yleiseen saunaan. Todellisen saunaelämyksen voi nyt siis kokea jopa aivan Helsingin keskustan tuntumassa. Löylynoton välissä voi pulahtaa mereen uimaan. Saunomisen jälkeen voikin sitten siirtyä vaikkapa osin meren päälle rakennetulle terassille ihailemaan maisemia ja nauttimaan ruokaa ja virvokkeita. Pientä syötävää ja juotavaa voi toki nauttia jo saunomisen lomassa myös saunatilojen puolella.



Terassilla olevasta grillistä voi tilata burgerin, joka valmistetaan siellä saman tien. Sami Juutinen teki hetkessä kaksi.



Pop-up baaripisteen kansi nousee lisäten kapasiteettia ja luoden tunnelmaa.

Ravintola Löyly ei sijaitse aivan Helsingin keskustassa, vaan Kauppatorilta katsottuna reilusti Kaivopuiston takana. Asiakkaat ovat siitä huolimatta löytäneet sinne sankoin joukoin. Arkkitehtonisesti näyttävä rakennus kiinnostaa jo ulkonäkönsä puolesta myös turisteja. Vaikka valtaosa asiakkaista on toki suomalaisia, on ravintolan sijainti otollinen myös loistoristeilijöillä Suomeen saapuvia turisteja silmällä pitäen. He eivät käytännössä voi olla huomaamatta Löylyä matkallaan kaupunkiin. Poikkeuksellisen näköinen puupintainen rakennus, savusauna ja aurinkoinen terassi saattavat alkaa kiinnostaa satunnaista matkailijaa siinä määrin, että Löylyyn pysähdytään muutenkin kuin vain yhden selfien ottamista varten.

Matkaopaskirjansa hyvin lukenut turisti tietää varmasti jo etukäteen, että sauna on suomalainen juttu. Yleinen sauna huomiota herättävässä rakennuksessa kiinnostaa siis varmasti. Jos vielä mobiililaitteen kielenkääntäjä ei kerro, mitä sana "löyly" merkitsee, saati että antaisi sanalle ääntämishojeen, niin siinä sitä on jo kylliksi alkumaistiaisia eksoottisesta Suomesta. Jos lisäksi on ajoissa liikkeellä ja onnekas, turisti voi onnistua tilaamaan itselleen ravintola Löylystä vaikkapa 100% lihattoman nyhtökauraburgerin. "Kiinnostavaa, erittäin kiinnostavaa", miettii turisti. Hyvä näin. Meitähän ei haittaa, että mukavia muistijälkiä Suomesta jättävät nimenomaan sauna ja ruoka.

TERASSIT MEREN RANNALLA

Ravintola Löyly on ollut valtavan suosittu heti avauspäivästä alkaen. Saunoja on riittänyt ja asiakaspaikat ovat olleet useasti aivan täynnä viimeisiä terassilla olevia lepotuolipaikkoja myöten. Terassin 1600 neliömetrin yhteispinta-alasta suurin osa on meren rannassa rakennettuna osittain meren päälle. Lisää terassitilaa on rakennuksen katolla ja vieläpä kahdessa kerroksessa. Kaikkialta on hyvä näköala merelle, myös ravintolan sisällä olevista pöydistä. Koko ravintolasalin merenpuoleinen sivu on nimittäin pelkkää lasiseinää ilman välipalkkeja tai tolppia. Sisätiloissa on noin 100 asiakaspaikkaa. Ravintolasalin keskellä on takka valmiina luomaan lämpöä ja tunnelmaa silloin, kun ulkona paukkuu pakkaneen ja meren jää soittaa omaa talvista sinfoniaansa. Sellainenkin päivä koittaa, joten siihenkin on varauduttu.

Kattoterassin asiakkaita varten voidaan katolle avata tarvittaessa oma pop-up-baaripiste, josta voi ostaa itselleen hellettä torjuvan raikkaan juoman. Tämän voi nauttia vaikkapa sallimalla itsensä kellahtaa yhdelle kattoterassilla olevista jättitynyistä. Kun suuntaa katseensa välkehtivälle merelle ja näkee erilaisten veneiden ja laivojen risteilevän edestakaisin vienosaa aallokossa, niin mieli alkaa kuin itsestään hokea "tämä se on elämää".



Ravintolasalin keskellä on takka valmiina luomaan lämpöä ja tunnelmaa silloin, kun ulkona paukkuu pakkanen.

Myös isolla alaterassilla on pop-up-baaripiste. Kaukosäätimen avulla sen kansi nousee baaripisteen katoksi ja kas – baari on auki!

KEITTIÖ LUJILLA

Jasper Pääkkösen ja **Antero Vartian** omistama Löyly-ravintola operoi Royal Ravintolat Oy. Löylyn keittiöpäällikkö **Seppo Suárez Katinen** on asunut Suomessa vuodesta 1980. Kokemusta ravintola-alalta hänellä on jo 30 vuoden ajalta. Nimi kertoo isän puolelta meksikolaisesta taustasta, joka Sepon mukaan voidaan kuvata sanoilla ”tahto saada asioita tapahtumaan”. Tämä ominaisuus on myös ollut tarpeen, sillä Löylyn asiakasmäärää kuvaava kierroslukumittari on ollut punaisella päivä toisensa jälkeen. Vaikka terassi on ollut niin sanotusti turvoksissa, niin keittiötä ei ole lyöty kanveesiin.

”Onhan tämä ollut varovasti sanoen vauhdikas alku”, toteaa keittiöpäällikkö Katinen suu vireessä. ”Tämä meidän keittiö on kooltaan suunniteltu noin 150-200 annokselle, mutta nyt tässä on tehty useina päivinä moninkertaisia annosmääriä. Onneksi meillä on hyvä porukka, jossa jokainen tietää mitä tekee. Silloin, kun annoksia

nousee tauotta, niin yksi on piisissä, yksi kasaa burgereita ja kolmas huolehtii annokset luukulle valmiiksi saliin. Jokaisella on tonttinsa”, kertoo Katinen. ”Ja eihän me pärjättäisi ilman hyviä laitteita. Tuo VarioCooking Center on aivan helkutin hyvä”, kehuu Katinen. ”Me teemme sillä oikeastaan kaiken paitsi burgeripihvit, jotka paistamme tällä hetkellä parilalla. Ulkona terassilla olevasta grillistä voi myös tilata burgerin, joka valmistetaan siellä saman tien tilauksen mukaan”, Katinen selvittää.

TEHOKKAAT LAITTEET VÄLTTÄMÄTTÖMYYS

Pitkänomaisen kompaktin keittiötilan tarjoamat neliot on pitänyt hyödyntää tehokkaasti. Kaksi SelfCookingCenteriä on asennettu päällekkäin. Laittevalinnat kertovat myös pyrkimyksestä ekotehokkuuteen. Muun muassa liedet toimivat induktiotekniikalla. Keittiöpäällikkö Katinen mukaan nykyaikaiset ja tehokkaat keittiölaitteet ovat ainoat oikeat Löylyn keittiöön. Asiakasta ei pidä odottaa turhan takia. Keittiölaitteet ovat kokkien työkaluja. Ei kokilla ole aikaa odotella, että uuni lämpiyttä. Ei kokki myöskään halua todeta, että pannu ei jaksa paistaa laadukasti täyttä kapasiteettia, koska sehän tarkoittaisi si-

tä, että osa pitäisi paistaa uudelleen. Kaitainen toteaa, että laitteet vaikuttavat myös rekrytointitilanteessa. ”Haluamme tänne työntekijöitä, jotka osaavat hyödyntää tänne hankittujen keittiölaitteiden ominaisuuksia. Asenteen pitää olla kohdallaan”, Katinen pamauttaa.

Kompaktin keittiön ja suuren asiakasvolyymien yhdistelmä on pakottanut käyttämään luovuutta pienten ja suurten haasteiden ratkaisemiseksi. Kesällä pihalla on ollut käytössä kaksi erillistä kylmäkonttia. Keittiön näkökulmasta Katinen löytäisi helposti käyttöä tuplasti suuremmillekin kiinteille kylmätiloille tai vaikkapa omalle esivalmistelukeittiölle. Näitä asioita mietitään sitten, kun talven tulo hieman rauhoittaa kiirettä ja aletaan valmistautua seuraavaan kesään. Kesä on joka tapuksessa se suurin sesonki.

HARKITTUJA VALINTOJA RUOKALISTALLA

Ravintola Löylyn ruokalista on keittiöpäällikkö Seppo Suárez Katinen käsialaa. ”Tässähän sitä ollaan Itämeren rannalla, joten siinä nyt oli vähän lähtökohtaa ruokalistalle”, Katinen kertoo. ”Luonnollisuus, suomalaisuus ja itse tekeminen

Keittiön rakentaminen on yhteistyöprojekti



Royal Ravintoloilla keittiöiden rakentamisprojekteista vastaa hankejohtaja **Timo Kettunen**. Roal Ravintolat on lyhyessä ajassa uudistanut monta olemassa olevaa ravintolaansa, kuten Eliten, Preston ja Rosterin. Lisäksi se on avannut useita konseptiravintoloita. Hanko Sushin teema tulee Japanista, Ahoritan Meksikosta ja Pizzariumin Italiasta. Konseptiravintoloiden lisäksi Timo rakennutti myös ravintola Löylyn keittiön. Rakentaminen vaatii aina monen eri tahon yhteistyötä ja tarkkaa aikataulujen yhteensovittamista.

Timo on kuitenkin vahvoissa liemissä keitetty, joten sormi ei aivan pienestä haasteesta mene neuvottomana suuhun. Timo on muun muassa rakentanut Sambiaan aivan Tansanian rajalle viljavaraston pelkillä käsityökaluilla johtaen 40 kyläläisen rakentajajoukkoa. "Ja mitä suunnitteleminen tulee, niin se oli pakko tehdä noissa olosuhteissa viimeisen päälle huolella." Timo toteaa vakuuttavasti kokemuksen kumutessa äänessään. "Tuolta Afrikan työmaalta oli nimittäin lähimpään rautakauppaan matkaa vaatimattomat 1300 kilometriä. Jokaisen tarvittavan asian ruuveista vasaraan oli siis syytä olla niin sanotusti "tontilla", koska lisää ei ollut tarjolla aivan nurkan takana", Kettunen kertoo. Tämä on helppo uskoa, sillä 1300 kilometriä on melko tarkkaan sama matka kuin Helsingistä Utsjoelle.

Timo Kettusen mielestä rakennusprojektin onnistumisen kannalta kaikkein keskeisintä

on hyvä suunnittelu. Mittojen on sovittava yhteen jo tietokoneen ruudulla, jotta ne sopivat yhteen myös todellisessa tilassa. Keittiöiden rakentamisessa puhutaan toisinaan jopa vain muutamien millimetricien toleransseista. Siksi oikea tiedonkulku sekä hyvä ja toimiva yhteistyö muiden suunnittelutahojen, kuten sähköistä, ilmanvaihdosta, keittiölaitteista ja ennen kaikkea konseptista ja ruokatuotteesta vastaavien kanssa on Kettusen mielestä aivan keskeistä.

"Jos siis haluaa tehdä keittiön rakennusprojektista itselleen vaikean, niin talotekniikan miettiminen arvauspohjalta ja yksityiskohtaisen suunnittelun jättäminen aivan viime tippaan, tekevät projektista suurella varmuudella vaikean", Kettunen toteaa. Metoksen suunnittelupalvelun nopea ja joustava palvelu saa Kettuselta kiitosta. Hyvä ja toimiva yhteistyö perustuu luottamukseen, jossa molemmat osapuolet ymmärtävät toisinaan ja tuntevat toistensa toiminnan. Palvelun tarjoaja tietää, että asiakas ei koskaan soita turhan takia, vaan kysymyksessä on aina todellinen tarve. Vastaavasti asiakas ymmärtää palvelun tarjoajaa pyrkien varmistamaan, että oikea tieto toimitetaan selkeässä muodossa palvelun tarjoajalle ajoissa ilman tarpeettomia viivytyksiä. Projekti on mitä suuremmassa määrin yhteistyötä.

Juha Jokinen

ovat Itämeren ohella perusajatuksia ruokalistamme takana. Keittiön koko tietysti asettaa omat rajoituksensa muun muassa listamme laajuudelle”, Katainen jatkaa.

Burgereita tilataan ja valmistetaan huikeita määriä, joten onko se siis asiakkaiden suosikki? ”Oikeastaan kaikkia tuotteita menee aika tasaisesti”, Katainen täsmentää. Jasperin lohikeitto on todella suosittu. Burgereista myös se, jonka väliin sujutetaan haukirapukakku, on suosittu. Sen kehittämiseen Katainen paneutui aivan erityisesti. Nyhtökauraburgeria puolestaan myydään juuri niin paljon kuin me raaka-ainetta toimittajalta saamme. ”Yleensä ostamme kaikki mitä toimittajalla on tarjota ja mitään ei jää yli”, Katainen nauraa. Ruokalistalta löytyy myös poropyöryköitä ja erilaisia salaatteja.

Burgerpihvien jauheliha tulee Porvoosta Bosgårdin luomutilalta. Karjarotu on väriltään valkoinen Charolais. Muut lihat ostetaan luomuna Lihatukku Veijo Votkinilta. Myös kasvishankinnoissa suositaan luomua. Laajassa juomavalikoimassa on paljon myös pientuottajien tuotteita. Raakakakut tulevat Rawalta. Jäätelön brändi on Jymy. Kaikki käytettävä kala ja äyriäiset ovat on WWF:n vihreän listan mukaisia.

SUOMI ON MATKAILUMAA

Suomen matkailu- ja ravintola-alalla on mennyt viime aikoina kohtuullisen hyvin. Matkailua edistävä markkinointi kantaa hedelmää ja muun muassa ulkomailla puhutaan Suomesta yhä enemmän kiinnostavana ja turvallisena matkailumaana. Mamme maineen ovenavaajina ja kiinnostuksen herättäjinä toimivat tietysti sauna, mutta Suomesta kirjoittavat mainitsevat yhä useammin myös ruoan, kuten ruisleivän. Tämä on hyvä asia. Suomessa on oma rikas ruokakulttuurinsa ja hyvää puhdasta ruokaa.

Matkailulla on suuri merkitys myös ruoka- ja juomapalveluja tuottavalle talousektorille. Löylyä on siis heitettävä ja pidettävä kiukaat kuumina jatkossakin. Jokaisen toimijan on omalta osaltaan huolehdittava siitä, että oma tarjottava palvelu on kiinnostava. Vasta sitten voi odottaa asiakkaiden tarttuvan oven ripaan. Ja sitten, kun näin todella tapahtuu, on luonnollisesti myös tuotteen oltava kunnossa.

Juha Jokinen



Saunamestari Seppo Pukkila lämmittelee Löylyn saunaa ylivuotisella kuoritulla koivuhallolla ja jo yli 14 000 kerran lämmityskokemuksella.



Saunaosaston ylelliset vilvoittelutilat ovat yhteiset miehille ja naisille. Tarjolla talon antimia, mahtava merimaisema, terassi, merikylpylä ja takan lämpöä.



Metos

Uusi

SelfCookingCenter XS

— pieni, suuri ihme!



Koko pieneä, mutta mistään ominaisuuksista ei tingitty.

Se on vain 655 mm leveä ja 567 mm korkea. Syvyysmittaakin sillä on vain 555 mm. Onko kyseessä siis taas yksi pieni uuni lisää muiden samanlaisten joukkoon? Kaikkea muuta. Kysymyksessä on täysiverinen SelfCookingCenter – pieni, suuri ihme, jonka rakentamista vielä hetki sitten pidettiin mahdottomana. Nyt SelfCookingCenter XS on kuitenkin täyttä totta. Siinä on kaikki samat ominaisuudet ja yhtä vahva suorituskyky kuin tutuissa suuremmissakin SelfCookingCentereissä. Itse asiassa etuja tuovia ominaisuuksia on jopa enemmän kuin aikaisemmassa mallistossa. SelfCookingCenter XS:n kohdalla tingittiin vain vaadittavasta tilas-

ta, ei suorituskyvystä. Nyt entistä useammalle pienemmällekin toimijalle avautuu uusi mahdollisuus laittaa yksi toiminnan kulmakivistä eli ruokatuote kuntoon.

AINA VAIN PAREMPI

Metos SelfCookingCenterin energiatehokkuus on parantunut entisestään. Yhä suurempi osa energiasta saadaan ohjattua ruoan kypsennykseen. Laitteen eristystä on parannettu ja ovesa on nyt kolminkertainen lasi. Kaikki lasit avautuvat, joten niiden pitäminen puhtaana on helppoa. Kypsennystila valaistetaan nyt kirkkailla ja energiatehokkailla led-valoilla.

SelfCookingCenter myös mittaa energiankulutusta. Käyttäjä voi koska tahansa nähdä laitteen näytöltä, kuinka paljon yksittäiseen kypsennyk-

seen tai kaikkiin kyseisen päivän kypsennyksiin kului energiaa. Tiedon voi myös tallentaa USB-muistikulle. Parhaimmillaan tieto energiankulutuksesta innostaa koko henkilöstöä parantamaan keittiönsä ekotehokkuutta tekemällä asiasta mitattavan ja konkreettisen.

MAKARONILAATIKOLLE OMA PROSESSI

Uudessa Metos SelfCookingCenterissä on nyt oma älykäs kypsennysprosessinsa myös makaronilaatikon. Nyt siis tämä koululaisten keustuosikkiruoka voidaan kypsennää valmiilla kypsennysprosessilla ekotehokkaasti. Jokainen voi halutessaan vielä hienosäätää prosessin lopputuloksen mieleisempään. Kypsennysprosessi on siis makaronilaatikosta Pekingin ankkiaan, joten ihan heti eivät mahdollisuudet toteuteta itseään eivät loppu.

Nimitysuutiset

PARASTA KYPSENTÄMISTÄ HELPOSTI

Metos SelfCookingCenter on työkalu, joka tarjoaa parasta mahdollista tekniikkaa ruokien kypsennykseen. Sen käyttö on äärimmäisen helppoa. Parhaiten tämä tulee esiin, kun hyödynnä ruokien kypsennyksessä laitteen älykkäitä kypsennysprosesseja. Tällöin paras mahdollinen tekniikka on koko ajan käytössä.

Älykkäät kypsennysprosessit eivät ole valmiita kypsennysohjelmia, vaan kypsennyksen tekniset parametrit määrittyvät joka kerta uudelleen ruoan ominaisuuksien ja halutun kypsennysloputuloksen mukaisesti. Monien kavahtamaa ja aikaa vievää ohjelmointia ei tarvita. iCookingControl on käyttäjän oma autopilotti. Käyttäjä asettaa kohteen, päämäärän, maalin ja SelfCookingCenter valitsee parhaimman ja energiatehokkaimman kypsennystavan, "reitin", jolla haluttu kypsennystulos saavutetaan. Käyttäjä siis määrittelee lopputuloksen mieleisekseen, jonka jälkeen Metos SelfCookingCenter tekee työtä käskettyä.

AUTOMATIikka ANTAA AIKAA OLEELLISEEN

HDC (HiDensityControl) ohjaa muun muassa kypsennystilan puhallinpyörää muuttaen sen pyörimissuuntaa ja pyörimisnopeutta tuotekohtaisesti. Tätä ei tee mikään muu yhdistelmälaite. Puhallin myös pysähtyy muutamassa sekunnissa, mikä varmistaa työturvallisuutta ja energiatehokkuutta. Ylimääräinen höyry poistetaan kypsennystilasta aktiivisesti ja nopeasti, jolloin haluttu rapeus saavutetaan nopeasti.

iLevelControl on mainio à la carte – toimintaan tai erilaisten tuotteiden samanaikaiseen kypsennykseen. Se on enemmän kuin kymmenen munakelloa. Malleihin 61-102 on saatavilla signaalivalo, joka näyttää mille tasolle tuote pitää laittaa tai miltä tasolta se pitää ottaa pois.

Efficient CareControl huolehtii kypsennystilan ja höyrykehittimen puhdistuksesta automaattisesti. Pesuaineet ovat tiiviitä tabletteja, jolloin ympäristökuormitus koko logistisessa ketjussa on alhainen eikä nestemäisiä, paljon vain vettä sisältäviä aineita tarvitse kuljettaa ja varastoida suuria määriä.

Metos SelfCookingCenter tarjoaa nyt enemmän kouriintuntuvia etuja kuin koskaan. Uusi pienokainen XS on houkutteleva mahdollisuus niille keittiöille, joissa fyysinen tila ei aikaisemmin ole tehnyt mahdolliseksi siirtyä SelfCookingCenter -luokkaan. Tässä lehdessä XS-maistiaisten kunniaksi XS:n kohdalla pieni on myös hinta. Nyt on siis aika ottaa laatuloikka.

Juha Jokinen



Sami Kuparinen



Antti Mylly



Hanna Lohikoski



Anssi Hänninen

Sami Kuparinen on nimitetty vastaamaan Metoksen Suomen myynnistä. Sami on ollut Metoksen palveluksessa 13 vuotta, ensin tuotepäällikkönä ja myöhemmin myyntipäällikkönä ja Metos Itävällän toimitusjohtajana, jonka jälkeen hän siirtyi vastaamaan Metoksen valikoimanhallinnasta. Nykyisin hän vastaa koko kansainvälisen Metoksen myyntitoiminnasta.

Antti Mylly on nimitetty vastaamaan Metoksen Suomen huoltopalveluista. Antti on ollut Metoksen palveluksessa 12 vuotta, ensin tuotantopäällikkönä ja myöhemmin tuotepäällikkönä sekä tuotekehityspäällikkönä, jonka jälkeen hän siirtyi vastaamaan Metoksen varaosapalveluista ja sittemmin Metoksen logistiikasta. Viimeisen vuoden hän on vastannut Metoksen keskitetyistä jälkimarkkinoinnista ja nykyisin koko kansainvälisen Metoksen huolto- ja varaosapalveluista.

Hanna Lohikoski on aloittanut avainasiakaspäällikkönä Keravan toimipisteessä. Aiemmin Hanna on toiminut mm. Fazer Amicalla, Nokia Siemens Networksin ravintolapäällikkönä sekä Antell-Ravintola Oy:n avainasiakaspäällikkönä.

Anssi Hänninen on aloittanut myyntineuvottelijana Keravan toimipisteessä. Aiemmin Anssi työskenteli Apetit Oyj:llä.



Metos Huollossa ovat aloittaneet seuraavat huoltoasentajat:

Tommi Kuparinen Kilossa,
Magnus Sundman Keravalla,
Antti Roininen Kuopiossa,
Tommi Neuvonen Jyväskylässä.

KURKISTUS RAVINTOLAAN

Roster



Kari Aihinen



Roster

Rosterin komea pääovi avautuu Aschanin talon (Apteekin talo) kulmasta Helsingin Kauppatorille, osoitteessa Pohjoisesplanadi 17, aivan Havis Amandan aukion kulmassa. Roster on rento baari ja ravintola, jossa turhat muodollisuudet jätetään narikkaan, kuten he itse toteavat nettisivuillaan. Kokonaisuus avautuu kahteen kerrokseen, jossa yläkertaa hallitsee upea drinkkibarilinjasto moninaisine istumaryhmineen ja näköala torin yli satamaan. Alakerran tumman ja tunnelmaisen holvimallisen ravintolasalin keskipisteenä ja jatkumona on avokeittiö. Avokeittiöllä ei tässä todellakaan tarkoiteta seinään avuttua aukkoa keittiöön, vaan täysin seinätöntä ratkaisua, jossa keittiö ja sali ovat saumattomasti samaa tilaa. Kansainvälisen ruokalistan ovat ideoineet ja tarjoilevat tiiminsä kera **Kari Aihinen** ja **Paul Hickman**. Rosterin baarin erikoisuutena ovat Helsingistä ja pohjoisesta inspiraationsa saaneet cocktailit. Istumapaikkoja on tarjolla 232 kpl. Roster kuuluu Royal Ravintoloihin.



Roster



Caverna

Caverna



Caverna

Caveman luolaravintolaan laskeudutaan aivan Helsingin yliopiston vieressä osoitteessa Yliopistonkatu 5.

"Ihminen, ruoka ja luolat ovat aina kuuluneet yhteen. Me vain toimme luolan Helsingin keskustaan ja teimme siellä syömisestä viihtyisää", kertoo ravintola nettisivuillaan.

Suuren ravintolasalin keskiö on täynnä useita herkullisia saarekkeita. Kohtaat täällä ruokaa kaikkialta maailman keittiöistä. Vartaat pyörivät brasilialaisessa churrasco-grillissä ja toisaalla voit kerätä raaka-aineita lautasellesi ja antaa ne Teppanyaki-kokille grillattavaksi paistolastojen pyöriesä vinhasti ilmassa. Ehkä puikottelet sushin parissa tai olisiko mehevä hampurilainen kuitenkin suosikkisi. Toivottavasti jaksat vielä jälkiruuan, sillä niiden kirjo on myös häikäisevä. Ravintolassa on tarjolla myös vaihtelevasti iloista live-musiikkia ja brasialaisia sambarytmejä. Omia lauluhaluja voi toteuttaa ravintolan tyylikkäässä yökerhotyyliin toteutetussa karaokehuoneessa.

Teboil Vaasa



Teboil Vaasa

Uusi **Teboil**-huoltoasema avautui uudella raikaalla ilmeellä niin ulkoa kuin sisältä syyskuun alussa Vaasan Laurintiellä. Tankkauksen lisäksi aseman palveluihin kuuluvat päivittäis- ja autotarvikkeiden myymälä, kahvila-ravintola ja autopesu. Kahvila-ravintola tarjoaa noutopöytälounaan, à la carte annoksia sekä Teboil Grilli -grilliruokaa sekä Rolls-pikaruokaa, unohtamatta kaikkea suolaista ja makeaa pikkupurtavaa kahvin tai virvokkeen kera mukaan tai paikalla nautittavaksi. Salissa on 70 asiakaspaikkaa. Noutopöytälounas tarjotaan ma-pe klo 10.30 - 14.00. Asema on avoinna kaikkina viikonpäivinä, arkinen klo 6.00 alkaen.

HappyLobster – Silja Serenade

Happy Lobster, Itämeren kuuluisin kala- ja äyriäisravintola, sijaitsee Helsingistä Tukholmaan risteilevän Silja Serenade aluksen keskilaivaan avautuvan kävelybulevardin keskeisimmällä paikalla. Happy Lobster on se, joka täytyy risteilyn alkaessa lähes aina ensimmäisenä. Päivän saaliista riippuen menussa komeilevat saksiniekat hummerista katkarapuihin sekä eri kalalajeja siasta nieriään. Tuoreita meren herkkuja maistatetaan maistelulautaselta. Yhteistyössä laivan keittiömestareiden kanssa Metos Marine on suunnitellut uuden ravintolan sisäänkäynnissä komeilevan kulmamallisen jäähileallaskokonaisuuden, jossa saksiniekat ja muut meren elävät houkuttelevat ja vakuuttavat tulijan tuoreudellaan.



Happy Lobster

Hans Välimäen ruudittama ensimmäinen fast casual -periaatteella toimiva **PastaBox** avautui Helsingin Itäkeskuksessa. Ravintolan listalle kuuluu suuri valikoima pasta-annoksia ja muutamia salaatteja. Kukin pasta-annos keitetään vasta tilattaessa. Näin varmistetaan, että laatu on aina al dente. Pastalaatuna käytetään italialaista Rummo-pastaa, jonka tiedetään olevan alansa aatelia. Kastikkeet ja lisukkeet odottavat annosteluun valmiina. Kaikki valmistetaan itse omassa keittiössä. Pasta-annos tarjoillaan tukevassa pähvisessä rasiassa, josta on valittavana on kolme eri kokoa. Mikäli otat annoksen mukaasi, korkeat reunat sulkevat rasian tiiviisti. Annoksesi voit nauttia myös PastaBoxin kodikkaassa ravintolasalissa. Tilaa ja maksat, nimesi kirjoitetaan annosrasian kylkeen, odotat pienen hetken ja kokki kutsuu sinua nimellä noutamaan tuoreen pastaboxisi. Herkuttelu voi alkaa. Liiketoiminta on kehitetty franchising-periaatteelle. Ideasta kiinnostuneiden kannattaa olla pikaisesti yhteyksissä PastaBoxiin. Googlettamalla yhteystiedot pääset jo nopeasti alkuun.

PastaBox



PastaBox

Hella



Keittiöpäällikkö Jussi Ylitalo tiimeineen loitii tuhansille ruokailusta elämyksen ja päivän kohokohdan.



Ravintolamaailma työpaikalla

OP:n uusissa moderneissa toimitiloissa Helsingin Vallilassa työskentelee noin 4000 henkilöä, joille Antell tuottaa ravintolapalveluja aamusta iltaan. Mitä tulee tarjolla oleviin vaihtoehtoihin, niin juuri enempää ei voisi toivoa: Antell ylläpitää kuuden ravintolan kokonaisuutta Vallilan toimitilojen Galleriakerroksessa. Ravintoloiden muodostama kokonaisuus ei jätä ketään kylmäksi saati nälkäiseksi. Lounasta tarjoavat Hella, Hiili, Paja, Pannu ja Tori. Edustusravintolana toimii Kranssi. Halusitpa sitten syödä kunnon lounaan tai vain pientä purtavaa luovan taun täydentäjäksi, löydät varmasti itsellesi sopivan ja maistuvan vaihtoehdon.

Galleriakerros on rakennettu siten, että keittiöt ruokatuotantotiloineen ovat keskellä ja kaikkien eri ravintoloiden asiakastilat sijaitsevat niiden ympärillä. Kun tullaan pääovesta sisään ja nouseaan sisäntuloaulan reunalla olevia portaita toiseen kerrokseen, saavutaan suureen, avaraan tilaan, jonka reunalla sijaitsevat kahvila **Pannu** ja ravintola **Hiili**. Kahvila Pannun delipisteestä asiakas voi koota lounaakseen salaattivoittoisen annoksen halutessaan jopa 15 eri artikkelista.

ASIAKASKOHTAISIA RUOKAPALVELUJA

Kaikkien eri ravintoloiden ruokatuotteesta vastaa Antellin keittiöpäällikkö **Jussi Ylitalo**. Apuna hänellä on kolme ammattitaitoista keittiömestaria, joilla kullakin on oma päävastuualueensa: yhdellä lounas, toisella ostaminen ja kolmannella edustus. Lisäksi joukkoa ohjaa yksi vuoromestari. Esimiehet johtavat iloista ja yhteen hiileen puhaltavaa ammattilaisten joukkoa, joka on ylpeä työstään ja työpaikastaan.



Keittiössä erottuvat selkeästi pata- ja uunituotantolinjat. Täällä litrat ja kilot lyövät kättä päälle laadun kanssa.

”Tämä on Antellin suurin paikka, kooltaan vähän niin kuin Ruotsin laiva”

Ravintoloiden lounastarjonnan taustalla on kauden viikon kiertävä lista, joka vaihtuu kahdesti vuodessa sekä huomioi vuodenajat, teemat ja muut juhlat. Luonnollisesti

lounaslista saa täysin lopullisen muotonsa vasta paikan päällä, jossa siitä tehdään asiakaskohtainen huomioimalla muun muassa asiakkaan paikalliset piirteet ja tavoitteet.

”Tämä on Antellin suurin paikka, kooltaan vähän niin kuin Ruotsin laiva, johon tsekataan sisään valtava ruokailijamäärä kaikkina arkipäivinä”, kuva keittiöpäällikkö Jussi Ylitalo. Ei ole mikään ihme, että talossa työskentelevistä monet käyttävät säännöllisesti Antellin ravinto-

laiden palveluja. ”Jotkut käyvät täällä lounaalla myös etätyöpäivinä”, Jussi Ylitalo kertoo.

Palvelujen ostajan ympäristösertifikaatit ja -ohjelmat vaikuttavat myös ravintolapalveluihin. Keittiöt esimerkiksi käyttävät vain sertifioitua kalaa. Keittiöpäällikkö Jussi Ylitalon mukaan tavarantoimittajille asetetaan tiukat kriteerit.

KUNNON LAITTEET VAATIVIIN TARPEISIIN

Suuri volyymi ja laaja ruokatuotevalikoima luonnollisesti edellyttävät, että keittiössä on korkean palvelutason varmistavat laiteratkaisut. Niinpä keittiön päätuotantotilassa on muun muassa kolme isoa, monipuolista ja energiatehokasta Proveno-kombipataa. Uunikeskittymässä neljää suurta Metos SelfCookingCenteriä tuijottaa vastapäätä toinen yhtä uljas rivistö. Liedet ovat ekotehokkaita induktioliesiä.

Edustuskeittiössä on energiapihi ja häikäisevän monipuolinen 100-litrainen Metos VarioCoo-

king Center sekä joukko pienempiä SelfCooking Centeriä, joista pari on asennettu päällekkäin. Tällä tavalla lattiapinta-alasta on säästetty puolet lisäämällä samalla tuotannon ketteryyttä. Toista voidaan käyttää höyrykeittotoiminnolla, kun toisella samaan aikaan paistetaan.

Toimiva ruokapalvelu päättyy toimivaan astianpesuosastoon. Metos WD-215T -tarjotinpesukoneen tulee pystyä nielaisemaan sisuksiinsa ja pesemään yli 1000 tarjotinta tunnissa. Nämä pinoutuvat puhtaina koneen toisessa päässä ja ovat valmiina seuraavaan käyttökertaan. Astiat pestään Metos WD 331E -astianpesukoneella. Suurin osa astioista palautuu päälounasravintola Hellasta, jonka astianpalautuslinjaston palautusalueen leveys on huppeat 12 metriä. Luonnollisesti astianpesuosastolla on myös suuri raepesukone tuotannon ja tarjoilun astioiden pesuun. Biojäte kerätään keittiön eri pisteiden biojäteasemiin, jossa se kuivataan ja puristetaan kasaan jatkokäsittelyä varten.



Ravintola Hiilessä annos kasataan lautaselle asiakkaan silmien edessä.



Kahvila Pannussa viihtyy yksin tai yhdessä. Kuppi kuumaa tai raikas smoothie, niin taas jaksaa.

RAVINTOLA HELLA – ISOSTI, MUTTA MUKAVASTI

”Hellanjestas, miten mahtavat linjastot”, saattaisi joku todeta ravintola Hellan nähdessään. Hella on päälounasravintola, jossa on suurin volyyymi. Sujuvaa ruoan ottamista palvelevat neljä pitkää, vaaleaa ja valoisa linjastoa, joista kaikista voi ottaa ruokaa molemmilta puolilta. Aina tarjolla olevan kasvisruokavaihtoehdon kysyntä on kasvanut niin suureksi, että lämmin kasvisruoka on siirretty hiljattain aivan omaan viidenteen linjastoonsa. Näin kasvisruokavaihtoehdon valitsevien asiakkaiden ei tarvitse jonottaa päalinjastoissa, vaan he voivat kylmän salaatin otettuaan siirtyä suoraan kasvisruokalinjastoon. Runsas ja näyttävän näköiseksi rakennettu leipäbaari on sijoitettu linjastojen jälkeiselle päätyseinälle. Asiakas voi monin astein melkein kokea olensa leipomossa

Ravintola Hella tarjoaa monipuolista ja vaihtelevaa lounasruokaa. Vierailupäivänä Hellan

ruokalistalla oli Lindströminpihvi perunamuhennoksella, tonnikalalasangne sekä vuohenjuustokasvislansagne. Lounaaseen kuuluu myös salaattipöytä, jonka useasta komponentista asiakas saa koota mieleisensä. Myös jälkiruoka sisältyy lounaaseen.

Ateriakokonaisuuden kerättyään asiakkaat voivat siirtyä ruokalemaan Hellan pitkien puisten pöytien ääreen mustille tuoleille tai valoisan aulan puolelle pyöreiden pöytien ääreen istahtaen valkoisille kuppimaisille tuoleille. Tyylikkyys ja viihtyisyys leimaa kaikkien ravintoloiden asiakkaita. Kun vielä mustat tarjottimet nostavat ruoan värit hyvin esiin, niin voidaankin jo toivottaa hyvää ruokahalua.

RAVINTOLA HIILI – ”MADE FOR YOU”

Ravintola Hiili tarjoaa lautaselle palveluna annosteltavaa lounasta. Asiakat voivat valita päivittäin neljästä eri vaihtoehdosta. Ruokalistan teemat vaihtuvat. Hiilen front-keittiössä on kak-

si Metos SelfCookingCenteriä päällekkäin sekä parila ja rasvakeitin. Kokit annostelevat ruoat lautaselle ja viimeistelevät annokset asiakkaan silmien edessä.

Aivan ravintola Hiilen vieressä sijaitsee kahvila Pannun delipiste, jonka itsepalvelulinjastosta asiakas voi koota mieleisensä annoksen 15 eri artikkelista. Erityisesti, jos tarjolla on yhtenä komponenttina lohta, se näkyy heti delipisteen suosiossa, vaikka onhan delipiste toki muutenkin nykytrendin mukainen tapa koota lounaansa.

Hiilen maalaisgrillimenussa oli vierailupäivänä vaihtoehtoina murea possuburgeri, bangers (reilu kolmen erilaisen makkaran annos), grillikanaa tai kalarapuvartaita. Kolmeen viimeksi mainittuun kuului lisäkkeenä perunamuhennosta. Annosten kokoaminen asiakkaan silmien edessä viestii selvästi asiakkaalle, että tarjolla on vasta valmistettua ruokaa juuri sinulle.

Ravintola Hiilen, samoin kuin viereisen kahvila

Ravintola Pajassa kokki Yasser ahersi ramen-teeman makujen parissa.



Ravintola Tori on kuin lämminhenkinen ruokamarkkina, jossa on välitön tunnelma.

Pannun katto on koristeltu aaltoilevilla puu- lastuilla. Käsiäläkirjoituksella ja liidulla kirjoitettua tuoteinformaatiota välitetään asiakkaille monin paikoin mustilla tauluilla, mikä korostaa entisestään lämminhenkisen ja korkeatasoisen ravintolan tuntua. Kuin ravintolan Hiili-nimeä korostaakseen, asiakastilan pöydät ja tuolit ovat väriltään mustia. Erittäin onnistunut ratkaisu, joten jälleen on annettava kiitettävät pisteet tunnelmallisesta vaikutelmasta.

Olisi vähintäänkin vakava tyylikirikos kutsua vai- kuttavaa miljööä työmaaruokalaksi tai puhua vain työpaikkalounaasta. Tarjolla oleva ravintolamaailma tarjoaa niin runsaasti myönteistä elämyksellisyyttä ja viihtyisyyttä sekä itse ruoan kuin ruokailuympäristönkin välityksellä, että lounas ravintolamaailmassakin kuulostaa hie- man vaatimattomalta kuvaukselta.

RAVINTOLA PAJA

Toinen ravintola, johon ruokaa tehdään varsin

omatahtoisesti, on **Paja**. Myös siellä annokset kootaan asiakkaan tilauksen yhteydessä kokon- toimesta lautaselle. Paja on hiukan pienempi teemaravintola, jonka front-keittiössä on kah- den päällekkäisen SelfCookingCenterin lisäksi ekotehokkaalla induktiotekniikalla toimivat wok-pannut. Vierailupäivänä Pajassa oli tarjolla muun muassa ylikypsää porsaan niskaa, soija- papuja, chiliglaseerattua kanaa, maissia, tofua ja herkkusieniä. Meneillään oli myös Ramen- teemaviikko. Ramen tarkoittaa japanilaista nuu- delikeittoa. Ramen mukaisten Ramen-keittojen maut oli rakennettu muun muassa kimchistä, seesaminsiemienistä, inkiväristä, kevätsipulista ja riisiviinietikasta.

RAVINTOLA TORI – LOUNAS KUIN MAALAIMARKKINOILLA

Ravintola **Torissa** on aina tarjolla päivittäin vaihtuva värikäs lisäkesalaattibuffet. Keittojen kiehtovaa valikoimaa kuvatkoon vierailupäi- vänämme tarjolla olleet Lapinukon keitto ja kookosporkkanakeitto. Ravintolan teeman mu- kainen torimainen tunnelma on jälleen luotu sisustuselementeillä, kuten puulaatikkoasetel- millä, suurilla puutynnyreillä sekä lähiruoka- ja maalaismarkkinahenkeä huokuvalla puunsävyi- sellä kauppatavaratavalla. Mustat tai puunväri- set pöydät ja tuolit on sijoitettu tarkoituksel- lisesti hieman sokin sokin. Torilta keräämiensä herkkujen nautintopaikaksi on vaihtoehtoisesti tarjolla myös muutamia viihtyisiä looseja.

EDUSTUSRAVINTOLA KRANSSI JA KAHVILA PANNU

Edellä esiteltujen ravintoloiden lisäksi asiakkai- ta palvelevat vielä edustusravintola **Kranssi** ja kahvila Pannu. Pannussa voi nauttia muun mu- assa aamiaista ja käynnistellä koneitaan kaikessa rauhassa valmistautuessaan päivän askareisiin. Pannun sijainti suuren ja korkean aulatilan reu- nassa luo sopivaa katukahvilatunnelmaa ihmis- ten kulkiessa kahvilaa sivuten eri suuntiin yhden

miettiessä pian alkavan kokouksen esityslistaa, toisen käydessä läpi päivän tulevia tapaamisia ja kolmannen ehkä vain nauttiessa elämästään.

Edustusravintola Kranssissa ruoka tarjoillaan useimmiten lautasilla ja pöytiin. Mainittakoon sekin, että kaikki kymmenet neuvotteluhuone- neet sijaitsevan samassa kerroksessa ravintola- maailman ulkoreunoilla. Tämä on logistisesti lähes ihanteellinen ratkaisu. Kokoustarjoilu on luonnollisesti merkittävä osa suuren talon ruo- kapalvelutoimintaa.

ASIAKAS YKKÖSENÄ

Keittiöpäällikkö Jussi Ylitalo ei seurannut läheltä upean ravintolan suunnittelua ja rakentamista, vaan liittyi joukkoon, kun paljon oli jo valmiina. Hänen vankka ammattitaitonsa ja aikaisempi työkokemus ulkomailla ja suurissa hotelliket- juissa on auttanut tilanteen haltuunotossa. An- tellille henkilöstö- ja asiakastytytyväisyys ovat keskeisiä toimintaa ohjaavia arvoja.

Asiakkaat saavat ravintoloiden ruokalistaa säh- köposteihinsa. Ne ovat lisäksi nähtävissä muissa sähköisissä kanavissa, kuten suurilla näyttöpäät- teillä ravintoloiden läheisyydessä. Myös palaut- teen antaminen on tehty asiakkaille helpoksi. Se onnistuu vaikkapa käyttämällä QR-koodia ja äppiä eli älypuhelin tai tablettiin ladatta- vaa sovellusohjelmaa.

”Syötävän hyvä paikka työskennellä”, saattaisi jo- ku todeta nähtyään, millaisia ravintolapalveluja Antell tarjoaa talossa työskenteleville. Lounaa- seen, erilaisiin taukoihin ja kokouksiin liittyvät ruoka- ja juomapalvelut lisäävät parhaimmil- laan ruokailijoiden sekä fyysistä että henkistä energiaa. Antellin kuusi ravintolaa, vaihtuvat ruokalistaa sekä erilaiset teemat pitävät huolen siitä, että ruokailuhetket koetaan virkistävinä. Vaihtelua, valinnanvaraa, yllätyksiä, houkutuk- siakin riittää. Miksipä sitä ei antaisi hyvän ruoan tuoda arkeen pieniä juhlahetkiä.

Juha Jokinen

**Tyylikkyys
ja viihtyisyys
leimaa kaikkien
ravintoloiden
asiakastiloja.
Puun väri
ja musta
vuorottelevat
sisustuksessa.**



Astianpesuosaston tulee nielaista tuhansien asiakkaiden palauttamat astiat sujuvasti. Tunnusluku on tuhat tarjotinta tunnissa.





Siilaisen
ravintokeskus -
cook-chill
uusissa tiloissa



Joensuun Siilaisen ravintokeskuksessa ei toteutettu muutosta tai uudistusta, vaan pikemminkin mullistus. Elinkaarensa päässä olevasta keittiöstä siirryttiin täysin uuteen rakennukseen ja uusiin tiloihin. Samalla muuttui tuotantotapa. Nyt se on cook-chill (kypsennä-jäähdytä). Sen perusteella on myös suunniteltu koko rakennus ja tavara-
virrat. Melkoisen hyppäyksen voisi kuvitella aiheuttavan jos jonkinlaista kipuilua, mutta mitä vielä. Uusista tiloista ollaan todella ylpeitä ja koko ammattilaisjoukko haluaa ennakkoluulottomasti hyödyntää kaikkia niitä mahdollisuuksia, joita uudet tilat ja laitteet heille suovat.

Siilaisen ravintokeskus on alusta alkaen suunniteltu suureksi tuotantoyksiköksi. Päivittäin valmistettavien annosten määrä on tarkoitus kasvattaa portaattain yli viiden tuhannen. Elokuussa 2016, kun tuotanto aloitettiin, annosmäärä oli runsaat 3000. Seuraavaksi se lisääntyy noin tuhannella ja siitä edelleen suunnitellusti yli viiteen tuhanteen annokseen. ”Tämä tuotantotoiminnan kasvattaminen näin vaiheittain on ollut erinomainen tapa toiminnan ylösajoon”, kertoo ruokapalvelupäällikkö **Pirjo Mäkinen**. ”Tässä pystyy hallitusti varmistamaan prosessien toimivuuden ja viilaamaan ne lopulliseen iskuunsa. Sen jälkeen volyyymia voi kasvattaa luottavaisin mielin”, Mäkinen jatkaa.

Keittiötiloista näkee selkeästi, että ruokatuotteen jalostusvirtaus tuotannossa on suunniteltu huolellisesti. Aina, kun tuote liikkuu, niin samalla sen jalostusarvo nousee. Ruokapalvelupäällikkö Pirjo Mäkinen kertoo, että tuotannon suunnittelussa on hyödynnetty myös lean-ajattelua, jolla tavoitellaan muun muassa sujuvia tavaravirtoja.

Siilaisen ravintokeskus on tyyli- ja puhdas cook-chill-tuotantokeittiö. Noin puolet kaikesta kaupungin ruoasta valmistetaan Siilaisen ravintokeskuksessa. Myös henkilöstölle tarjottava ruoka tehdään cook-chill-menetelmällä. Näin tuntu-
ma valmistettavan ruoan laatuun tarjoilulatuuta myöten pysyy hyvänä koko ajan. Jonkin verran ruokaa, pääosin keittoja ja vuokaruokia, tehdään myös kylmävalmistusmenetelmällä.

HYGIENIA-ASIAT LAADUN KULMAKIVENÄ

Hygieniasoioiden hallinnan tärkeys on hyvin omaksuttu. Tavarantoimitiloissa lattiassa on harjasritilöitä ja liimamattoja estämässä likaa kulkeutumasta keittiötiloihin. Tavarantoi-
mittajat tietävät millä alueilla he saavat liikkuu. Pitemmälle keittiöön ei ole asiaa. Ruokapalveluesimies **Anne Näätänen** esittelee ylpeänä henkilöstön pukuhuonetoiloja. Tilaa on runsaasti, mutta sitä myös tarvitaan, koska työtä tehdään osin myös jäädytetyissä tiloissa, jolloin tarvitaan lämpimiä työvaatteita.

Jokaiseen valmistettuun ruokaan merkitään tar-
ralla valmistuspäivä ja viimeinen käyttöpäivä. Kylmäkeittiössä, jossa valmistetaan muun muassa salaatteja, pirtelöitä ja jälkiruokia, lämpötila on +12 astetta. Tilassa työskentelevät henkilöt

Uudet tilat ovat avarat ja valoisa. Ruoka tyhjennetään padoista pumppaamalla. Pumppu pyörien päällä on helppo ja kevyt siirtää paikasta toiseen.



Ruokaa ei valmisteta joka päivä, välipäivinä leivotaan sämpylöitä ja kahvileipiä, pakataan ja lähetetään ruokaa sekä pestään astioita. Kuvassa Pirjo Mäkinen ja Anne Näätänen astianpesuosastolla WD B Green -tappimattokoneen edessä.

Pirjo Mäkinen (vas.) ja Anne näätänen ovat ylpeitä uusista tiloistaan, joiden suunnittelussa kuunneltiin koko henkilöstöä.

käyttävät kylmätilatyöskentelyyn sopivia vaateteita. Valmiin ruoan lähettämöhallissa lämpötila on +3 astetta. Halli on toimitusvalmiille ruoalle tarkoitettujen lämpöeristettyjen vaunujen eräänlainen parkkihalli.

JOUSTAVUUTTA LOGISTIikkaAN

Tuotantokiinteistön kaikki ulko-ovet ja kylmätilat ovat kulunvalvontajärjestelmän piirissä. Tämän ansiosta ruokapalvelu pääsee hyödyntämään yhtä cook-chill-tuotantomenetelmän keskeisimmistä eduista. Koska ruokaa tuotetaan kylmävarastoon eikä välittömään kuljetukseen tai tarjoiluun, voidaan kuljetus ajoittaa sopivimpaan ja edullisimpaan ajankohtaan. Kuljetuspalvelu voi noutaa ruokaa koska tahansa kello 12 ja aamukuuden välillä. Myös tavaran-toimittajat pääsevät nauttimaan keittiön joustavista aukioloajoista. He voivat tuoda tavaraa ja raaka-aineita keittiöön halutessaan vaikkapa keskellä yötä.

VIESTINTÄÄ JA ASIAKASLÄHEISYYTÄ

Cook-chill-tuotantomenetelmä on viime vuosina yleistynyt vihdoin myös Suomessa. Siilaisen ravintokeskus on tästä hyvä esimerkki. Cook-chill-menetelmällä ruokatotevalikoimaa voidaan laajentaa pitämällä samalla tuotantokustannukset hallinnassa. Ruoan säilyvyys perustuu yksinkertaisesti nopeaan jäädytykseen ja kylmään säilytyslämpötilaan. Ruoan tarjoilulaatu paranee, koska ruokaa ei tarvitse lämpösäilyttää pitkiä aikoja esimerkiksi kuljetusten takia.

Ravintopalvelut järjesti yhdellä koululla myös

esittelytilaisuuden uudesta keittiöstä. Tilaisuuteen kutsuttiin oppilaiden vanhemmat. Tilaisuudessa kerrottiin, miten uusi keittiö toimii ja kuinka ruoka siellä valmistetaan. Näin varmistettiin, että myös vanhemmat saavat oikeaa tietoa cook-chill-menetelmästä.

Joensuussa kasvisruoka on yhtenä vaihtoehtona kaikissa kouluissa. Se on sijoitettu tarjoilulinjastoissa ensimmäiseksi. Kasvisruoka onkin osoittautunut suosituksi ja sen menekki kasvaa koko ajan. Silloin tällöin se on loppunut jopa kesken. Erityisruokavaliot, kuten esimerkiksi "maidoton", tehdään perusruokaa muuttamalla. Luonnollisesti kasvisruokailijoiksi asianmukaisesti ilmoittautuneiden muutkin ruokavaliomuutokset huomioidaan, jolloin tehdään esimerkiksi maidoton kasvisvaihtoehto.

TUOTANTO

Tällä hetkellä Siilaisen ravintokeskuksessa valmistetaan ruokaa kolmena päivänä viikossa: maanantaina, keskiviikkona ja perjantaina. Satsitus raaka-ainepunnituksineen tuotantoa varten tehdään tuotantoa edeltävänä päivänä. Satsituksessa työskentelee yksi kokki, joka tuotannon lisääntyessä saa avukseen yhden ruokapalvelutyöntekijän. Tavoitteena on, että tuotantopäivänä ruokaa tehdään koko päivän ajan kello kuudesta kello 18:aan.

Vaikka ruokaa ei valmisteta joka päivä, ei keittiössä kuitenkaan ole tuotannon välipäivinä täysin hiljaista. Ruokaa pakataan ja lähetetään sekä astioita pestään myös muina päivinä. Tuotantomäärän kasvaessa ja laajentuessa hoivapuo-

len asiakkaisiin, tämä vaikuttaa myös keittiön tuotanto- ja lähetystoimintaan. Silloin keskitetty jakelu vaatii, että ruokaa jaetaan joka päivä.

Tuotantokeittiössä on viisi kombipataa, joissa kaikissa on nopea jäävesijäähdytys. Kahdessa padoista on myös jäädyttävä sekoitinmela. Keittiössä on lisäksi massansiirtoon ja annosteluun soveltuva pumppu. Aina kun mahdollista, ruoka tyhjennetään padoista pumppaamalla. Kokit ovatkin ihastuneet Metoksen toimittamaan pumppuun. He ovat innokkaasti ja ennakkoluulottomasti hyödyntäneet pumppua jomon tuotteen kohdalla. Jauhelihakastiketta, currykastiketta, perunavelliä ja erilaisia kiisseleitä on pumpattu menestyksekkäästi. Uusia tuotteita testataan koko ajan.

Mikä tahansa pumppu ei kelpaa cook-chill-tuotantoon. Metoksen Siilaisiin toimittama pumppu valvoo ruoan lämpötilaa ja varmistaa, että se on asetetuissa rajoissa. Jos lämpötila on väärä, pumppaaminen estetään automaattisesti. Ruoan määrän mittaaminen perustuu tarkasti ruoan painoon. Pumppaustekniikka on sellainen, että se ei riko tuotetta. Erittäin tärkeää on myös pumpun helppo puhdistettavuus. Siilaisen pumppu voidaan pestä puoliautomaattisesti paikan päällä (CIP-pesu, Cleaning In Place). Menetelmä on yleinen elintarviketeollisuuden puolelta. Sillä saadaan varmistettua järjestelmän hygienisyys.

TUORETTA LEIPÄÄ JA KOEKEITTIÖ

Yksi Siilaisen ravintokeskuksen ylpeydenaihe on oma leivontatila. Siilaisen ravintokeskuk-



Dieettikeittiössä on VarioCooking Center 112+ -kontaktikypsennyskeskus. Monipuolinen, nopea ja energiatehokas laite on hurmannut ravintokeskuksen kokit. Taustalla ekotehokkaat induktioliedet.



Yksi keino hurmata asiakkaat on itse leivottu tuore leipä. Sämpylöiden leipomisessa koneet ovat suureksi avuksi.

nessa leivotaan sämpylät kouluille ja kahvileivät hoivapuolen asiakkaille. Lisäksi leivotaan välipala- ja dieettileipiä. ”Tärkeintähän on, että lapset ja nuoret syövät”, ruokapalvelupäällikkö Pirjo Mäkinen painottaa tietäen, että yksittäisilläkin osa-alueilla voidaan vaikuttaa ruokailukokemukseen myönteisesti.

Oma koekeittiö on myös asia, josta Siilaisen väki on todella onnellinen. Harvalla toimijalla on käytössä omaa tilaa tuotteiden ja reseptien testaamiseksi. Testit ovat kuitenkin tärkeitä, jos esimerkiksi raaka-aineet muuttuvat. Asiakkaita ei voi jatkuvasti pitää erilaisten kokeilujen armoilla, vaan kotiläksyt on ensin tehtävä omassa pesässä. Koekeittiön ansiosta tuotekehitystyötä voidaan tehdä kaikessa rauhassa häiritsemättä perustuotantoa.

DIEETTIKEITTIÖ

Myös dieettikeittiön laiteratkaisut tukevat edistyksestä ruokatuotantoa. Dieettikeittiössä on omien patojen ohella painekypsennysominaisuudella varustettu Metos VarioCooking Center 112+ -kontaktikypsennyskeskus. Monipuolinen, nopea ja energiatehokas laite on hurmannut ravintokeskuksen kokit. ”Se on kuulemma niin nopea, että kun sille selkensä kääntää, niin se on jo melkein tehnyt annetun homman valmiiksi”, ruokapalveluesimies Anne Näätänen kertoo kokkien todenneen. Dieettikeittiön liedet toimivat ekotehokkaasti induktiotekniikalla. Liedet ovat salamannopeita eivätkä aiheuta juurikaan lämpökuormaa keittiötilaan.

ASTIANPESU

Siilaisen ravintokeskuksessa pestään tällä hetkellä kaikki astiat, joita logistisessa ketjussa ja ruoan kuljetuksessa käytetään. Astianpesuosasto vaikuttaa avaralta, mutta saman tilan yhteydessä varastoidaan myös vaunuja ja astioita, joten tuotantovolyymien kasvaessa neliöille löytyy kyllä käyttöä. Astianpesukoneina ovat WD-B Green -tappimattokone, vaununpesukone sekä raepestukone. Keittiössä on myös yksi yhdistelmäastianpesukone. Se on sijoitettu lähellä tuotantotiloja, mikä vähentää astioiden siirtelyä tilasta toiseen. GN-astioiden määrä on lähes 2000, joten pestävää riittää ja astianpesun logistiikan tulee toimia jouhevasti.

OMAN KEITTIÖN TULEVAISUUS

Siilaisen ravintokeskuksen tuotantovolyymi kasvaa siis suunnitellusti lähitulevaisuudessa. Kotipalveluaterioita aletaan toimittaa vuoden 2017 alussa. Osalle hoivapuolen asiakkaista ruoka toimitetaan jatkossa pitkin sisäkäytävää, kunhan

uusi sairaala ensin valmistuu. Oma henkilöstöravintola noin 200 hengelle aukeaa vuoden 2018 alussa.

Siilaisen ravintokeskuksen toiminta näyttää käynnistyneen erinomaisesti ja suunnitelmien mukaisesti. Pelkät uudet tilat eivät kuitenkaan yksin takaa henkilöstön viihtyvyyttä. Yksi merkittävä ja vahva peruskivi koko keittiön toiminnan takana on se, että henkilökunta osallistui aktiivisesti keittiön ja sen toiminnan suunnitteluun. Ruokatuotannon ammattilaisia kuunneltiin ja ideat saatiin pöydälle. Toimintaa pohdittiin peräti 19 pienemmässä suunnitteluryhmässä. Näin päästiin hyödyntämään kaikkien osaamista. Nyt jokainen näkee töidensä jäljen ja tuntee työskentelevänsä kuin omassa keittiössään.

Keittiön toiminnan käynnistyttyä osaava ja sitoutunut henkilöstö on jatkunut työtapojen kehittämistä jatkuvan parantamisen periaatteiden mukaisesti. Tässä työssä on tärkeää, että henkilöstöllä on sekä halu että mahdollisuudet kokeilla ja selvittää mikä toimii ja mikä ei. Ideointia tukeva ja kokeiluja salliva työyhteisökulttuuri lisää henkilöstötyytyväisyyttä ja pitää toiminnan jatkuvan kehityksen tiellä. Se onkin ainoa tie, jonka kestopäällyste on riittävän vahva kohtaamaan tulevaisuuden haasteet, jotka kaikki eivät ole näkyvissä tai ennustettavissa.

Juha Jokinen

Monipuolinen yhdistelmäpesukone
Metos WD-90 Duo



Valmis ruoka odottaa kuljetusta +3-asteisessa hallissa.

Huoltokumppanuus on yhteinen asia



Vasemmalla Metokselta aluepäällikkö Mika Marttinen, keskellä Joensuun kaupungin talonhuoltoinsinööri Jukka Puurtinen ja oikealla huoltopäällikkö Jyrki Kuittinen. Takana Joensuun Siilaisen ravintokeskus.

Kun ammattikeittiölaitteet toimivat niin kuin pitää, kaikki on hyvin. Ruoka saadaan valmistettua ja tarjottua suunnitelmien mukaan kerta toisensa jälkeen. Kun laitteet yllättäen menevät epäkuntoon, silloin otetaan käyttöön varasuunnitelmat. Vaikka ne osoittautuisivatkin toimiviksi, on häiriötilanne silti palvelun tuottajalle usein erittäin hankala ja kallis. Siksi on järkevää pystyä estämään keittiölaitehäiriöt suunnitelmallisesti etukäteen. Ennakoiva huolto on tähän oiva keino. Se ei tietenkään sataprosenttisesti poista laitteiden vikaantumisen mahdollisuutta, mutta sen avulla voidaan pienentää häiriöiden todennäköisyyttä.

ENNAKKOHUOLTO VÄHENTÄÄ HUOLTOKUSTANNUKSIA

Joensuun kaupungilla on pitkäaikainen kokemus keittiölaitteiden suunnitelmallisesta kunnossapidosta ja ennakoivasta huollosta. Kaupunki on tehnyt läheistä yhteistyötä Metoksen kanssa jo yli kymmenen vuoden ajan. ”Suunnitelmallisuus ja ennakkohuolto ovat selvästi vähentäneet am-

mattikeittiölaiteidemme huoltokustannuksia. Keittiölaitteiden osalta korjaavien huoltokorjauksien määrä on vähentynyt kymmenessä vuodessa noin puoleen entisestä. Vuonna 2005 korjaavaa huoltoa tehtiin 150 kertaa, mutta vuonna 2015 enää 80. Vaikka huomioidaan muutokset laite- ja keittiökannassa, niin merkittävä osa huoltokustannusten laskusta voidaan selittää ennakoivalla huollolla. Kyse on merkittävistä säästöistä”, toteaa Joensuun kaupungin talonhuoltoinsinööri **Jukka Puurtinen**. ”Pelkän laskuissa näkyvän rahallisen säästön lisäksi pienempi huoltokäyntien määrä vähentää rutkasti hallinnollista työtä. Huoltojen tilaaminen, ajankohdista sopiminen, töiden raportointi ja laskuttaminen jne. Kaikki tuollainen työ on myös vähentynyt”, Puurtinen luettelee.

Faktoihin perustuvat laskelmat ja niillä osoitettavat taloudelliset säästöt ovat luonnollisesti tärkeä ja vahva todiste siitä, että laitteiden huoltaminen ennakkoon ennen niiden rikkoutumista on kannattavaa. Jos syntyvää säästöä ei voida osoittaa, joudutaan arvioimaan ennakoiv-

van huollon tarjoamia muita etuja sekä niiden taloudellista merkitystä. Muillekin eduille, joita toki on, tulisi määritellä parhaaseen arvioon perustuva arvo päätöksenteon tueksi.

Yksi tärkeimmistä arvioitavista eduista ovat laitevikaantumisten aiheuttamat häiriö- ja keskeytyskustannukset. Kuinka paljon näitä voidaan välttää suunnitelmallisella laitekannan teknisen kunnan seurannalla? Entäpä mitä ylimääräisiä ja ennakoimattomia kustannuksia erilaiset laiterikot aiheuttavat ruokapalvelulle? Pitkittynyt häiriö voi tulla todella kalliiksi, koska ruoka on joka tapauksessa valmistettava ja toimitettava asiakkaille. On selvää, että kustannukset nousevat ja työn tekeminen hankaloituu, jos suunniteltuja, tehokkaita ja optimoituja prosesseja ei voida käyttää.

Rikkinäisen korjaaminen voi myös olla merkittävästi kalliimpaa kuin ennakkoon huoltaminen. Autoistakin vaihdetaan mieluummin ennakoivasti öljyt kuin puuttellisen voitelun takia koko moottori.



Huoltoasentaja tulee silloin, kun se parhaiten sopii aiheuttaen mahdollisimman vähän häiriötä keittiön normaalille toiminnalle.

INVESTOINTIEN AJOITUS PARANEE

Kun ammattikeittiölaitteiden kuntoa seurataan säännöllisesti ja suunnitelmallisesti, se auttaa myös optimoimaan korvausinvestointeja. Tällöin laitteita uusitaan harkitusti, kun niiden korjaaminen ei enää ole perusteltua ja järkevää. Toisaalta vältytään turhilta investoinneilta, jos laitteiden tehokasta elinkaarta on vielä jäljellä. ”Alussa meidän keittiöiden laitteet olivat teknisesti aika lailla retuperällä”, Jukka Puurtinen muistelee. ”Sitten lähdimme uudistamaan niitä askel askeleelta ja nyt laitekantamme on aika hyvällä jamalla”, Puurtinen jatkaa. ”Ennakkohuollon ansiosta meillä on äkkirvaamattomien huoltokäyntien määrä suorastaan romahtanut verrattuna aikaisempaan”, Puurtinen toteaa tyytyväisenä.

TAVOITTEELLISTA YHTEISTYÖTÄ

Vaikka taloudellinen näkökulma kustannussäästöineen ja tehokkuustavoitteineen on keskeinen, eikä sitä missään nimessä voi sivuuttaa, on tärkeää tarkastella myös muita näkökulmia. Tavoitteiden ja asiakaslupausten tulee olla kirkkaina mielessä ja yhtä lailla niiden tulisi ohjata tehtäviä päätöksiä. ”Ydinasiahan on, että laitteet toimivat eikä käyttökatkoksia tule. Tästä me olemme ruokapalvelujen kanssa samaa mieltä ja se on yhteinen tavoitteemme”, Jukka Puurtinen selvittää.

Toimiva huoltopalvelu perustuu mitä suuremmassa määrin hyvälle yhteistyölle kaupungin ruokapalvelun, teknisen toimen ja huoltopalvelun tarjoajan kesken. Hyvälle kumppanuudelle on ominaista luottamus ja jouheva tiedonkulku. ”Aikaisemmin, kun laitevikoja esiintyi paljon ja usein, niin huoltoasentajat olivat vähän väliä keittiössä ja häiritsivät ruokatuotantoa”, Jukka Puurtinen kertoo. ”Nyt huoltoasentaja tulee silloin, kun se parhaiten keittiölle sopii aiheuttaen mahdollisimman vähän häiriötä keittiön

normaalille toiminnalle. Huoltoasentajallahan ei nykyisin ole mitään kiirettä, koska hänellä ei ole mitään akuuttia laitevika korjattavana”, Puurtinen jatkaa kuvaten ennakoivan huollon konkreettisia etuja ruokapalvelulle.

Ennakkohuoltojen ajankohdat sovitaan aina etukäteen ruokapalvelun, kaupungin teknisen puolen ja Metoksen kesken. Ruokapalvelun toive on avainasemassa. Tehdyt työt tehdään sopimusten mukaan. Huollon yhteydessä tehtävistä havainnoista ja poikkeamista raportoidaan palvelun ostajalle, jonka kanssa yhdessä sovitaan tarvittavista toimenpiteistä.

Ennakoivan huollon määrä ja huoltovälien tiheys riippuu keittiölaitteiden käytöstä ja laitekannasta. Huoltotarve arvioidaan yhdessä asiakkaan kanssa. Ennakkohuollossa voidaan lähteä liikkeelle vaikkapa siitä, että avaintuotantolaitteet tarkistetaan vuosittain. Kokemuksen kautta optimaaliset syklit löytyvät nopeasti. ”Sekin on kaikkien etu, että huoltoasentaja käy samalla käynnillä läpi monta laitetta eikä ajele edestakaisin”, Jukka Puurtinen toteaa ja kehuu sujuvaa yhteistyötä ruokapalvelujen ja Metoksen kanssa.

”Ruokapalvelu antaa meille tiedon keittiöistä ja heidän yhteyshenkilöistä. Varsinaisen huoltokäynnin palvelun tarjoaja sopii sen jälkeen suoraan keittiön kanssa”, Puurtinen kertoo. Impulssi uusiin laitehankintoihin voi tulla joko ruokapalveluista tai tekniseltä puolelta. Toimintaympäristö muuttuu ja tekniikka kehittyy. Myös ruokapalvelujen vaatimukset ja tavoitteet voivat muuttua niin määrällisesti kuin sisällöllisestikin. Ennakkohuollon ansiosta toimijalla on koko ajan hyvä kuva keittiölaittekannastaan.

ASIAKASPALVELU RATKAISEE

Koska kysymys on palvelusta, se ei ole mikään automaatio millekkään osapuolelle. Sopimus

tehdään vuodeksi kerrallaan, mutta käytännössä palvelun tasoa arvioidaan jokaisessa asiakaskoh- taamisessa. Ruokapalvelut arvioivat sitä omasta näkökulmastaan ja tekninen puoli ja kiinteistönhoito omastaan. Kaikkien osapuolten on koettava yhteistyö hyödylliseksi. Jukka Puurtinen kertoo, että heille tärkeää on, että huoltopalvelu on lähellä ja että sen vasteaika on lyhyt. Vaikka keittiöiden määrä on vähentynyt, Joensuun kaupungilla on yhä kymmeniä keittiöitä. Määrä on vaihdellut muun muassa kuntaliitoksista johtuen. Kaupungilla on myös kokemusta eri palveluntarjoajien huoltopalveluista, joten asiakas voi vertailla eri tarjoajien palvelua konkreettisten omien kokemusten perusteella.

Joensuun kaupungin ammattikeittiöissä eletään vahvasti ajassa mukana. Energiatehokkuusasiat vaikuttavat valintoihin ja uusissa kohteissa mitataan jo laitteiden energiankulutuksia. Metoksen tarjoaman MyKitchen-palvelun avulla Jukka Puurtinen voi koska tahansa katsoa kaupungin keittiölaitteiden huoltohistoriaa tai niihin liittyviä rahavirtoja. Niin hänen kuin ruokapalvelun johdonkin työ helpottuu, kun tulevien vaihtoehtojen pohdinta voidaan aloittaa ajoissa. Ajantasainen faktatieto auttaa oikeiden ja myös oikea-aikaisten päätösten tekemistä.

Jatkuva, avoin kanssakäyminen eri osapuolten kesken luo edellytykset sille, että pienet haasteet selviävät nopeasti eivätkä ehdi kasvaa tarpeetoman suuriksi. Kun yllätyksiä tulee vähän ja toimintamallit ovat valmiina, niin asiat hoituvat mutkattomasti ja nopeasti. Esimerkiksi uuden kahvinkeitin hankinta ei vaadi kuin yhden puhelinsoiton tutulle yhteyshenkilölle. Seuraavaksi voikin alkaa etsiä kahvikuppiaan, sillä uusi keitin on jo tulossa.

Juha Jokinen

Metos Casa – pieni induktioliesi pieneen käyttöön

Kevyt ja helposti liikuteltava pikkuinduktio!

Metos Casa on keittämiseen ja lämpötarjoiluun tarkoitettu pöytämallinen induktioliesi. Mitoitetaan pieni, yksilevyinen ja 230V-pistotulpalla varustettu induktioliesi on kätevä ottaa vaikka keikalle mukaan. Keittolevyssä on kymmenen tehotasoa (500-2000W). Lämpötila voidaan asettaa välille 60-240°C. Levyllä sopii Ø120-260 mm kattila. Keraamisessa tasossa on LED-näyttö ja kosketusherkki ohjaus, joka on varustettu turvalukolla. Ajustin 0-180 minuuttia.

Hinta 159€ alv 0% (koodi: 4002000)



Metos Casa

Metos B-Smart -telakointiasema ja tarjotinvaunu

Kevyt ja täysin mobiili ruoanjakehuratkaisu



Metos Burlodge B-Smart on uusi ratkaisu ruoankuljetukseen ja jakeluun. Se sopii cook-chill- ja cook-serve -toimintaan. B-Smart-ratkaisu koostuu vaunusta ja telakointiasemasta, jossa on kaikki tekniikka. Vaunu telakoituu helposti kevyesti painamalla magneettien ohjaamana. Heti kun vaunu telakoituu, ohjelmoidut toiminnot käynnistyvät automaattisesti. Myös itse telakointiasema on helposti liikuteltavissa pyörillä esimerkiksi siivousta varten.

Telakointiasema ja vaunu ovat ruostumatonta terästä. Vaunu on tehokkaasti eristetty ja se voidaan pestä vaununpesukoneessa. Vaunussa on törmäyssuojat ylä- ja alareunassa. Vaunuja on kahta kokoa (24/36 tarjotinta) ja molemmat sopivat samaan telakkaan.



Metos B-Smart -telakointiasema ja tarjotinvaunu.

Metos Kopa -puuhiiliuuni tuo houkuttelevan tuoksun ravintolaan

Komea puuhiiliuuni grillaukseen

Metos Kopa Basic 400 -puuhiiliuunilla saat ruoalle aidon hiilillä grillatun maun, mehevän ulkonäön ja houkuttelevan tuoksun. Kaksi 530x570 mm rst-grilliritilää mahdollistavat erilaisten ruokien valmistamisen kahdessa eri tasossa. Lihaa voi grillata jopa 20 kg tunnissa. Lämpöeristetty rst-kahva, säädettävä ilmansäädin, rasva-astia, sisäänrakennettu tuhkalaatikko ja analoginen lämpömittari tekevät uunin käytöstä ja puhdistuksesta helppoa. Kestävä ruostumaton teräsrakenne ja tyylikäs mustaksi maalattu etuosa kestää myös katseet.

Hinta 7900,- alv 0% (koodi: 4149972)

Kuvassa lisäksi erikseen myytävä jalustakaappi.



Liperin hoivapalvelussa ruokavaunut tuovat iloa päivään

Kun ikää tulee ja kyky tehdä ja osallistua heikkenee, on tärkeää, että pienetkin tapahtumat ja tekemiset tuottavat iloa ja auttavat jaksamaan. Ruokaan ja ruokailuhetkeen ei tulisi koskaan suhtautua vähätellen, ei myöskään ikääntyneiden kohdalla. Onneksi tämä on laajasti tiedossa ja hyvien ruokailuhetkien tuottamiseksi tehdään lujasti töitä. Liperissä Metoksen Multigen -ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunuilla on oma roolinsa ilon tuottajana ja arjen helpottajana.

Liperin terveyskeskuksen uudet tilat on otettu käyttöön vuoden 2016 alussa, jolloin terveyskeskussairaala ja kaksi tehostetun palveluasumisen osastoa aloittivat yhtenäisessä rakennuskokonaisuudessa. Osastojen asiakkaista suurin osa nousee syömään yhteiseen ruokailuhetkeen osaston ruokailutilaan. Siellä ruoka tarjoillaan Metoksen Multigen -vaunuista, jotka on verhoiltu iloisilla kuvioilla. ”Oli ihan selvä, että otamme kaikkiin vaunuihin lisävarusteena tämän iloisen koristelun, koska se muuttaa vaunun ilmeen kylmän harmaasta aivan toiseksi”, kertoo vs. ruokapalvelupäällikkö **Eija Tolvanen**. Tämä on aivan totta. Asia saattaa tuntua pieneltä, mutta juuri pienten asioiden ymmärtäminen ja arvostaminen ikääntyneiden palvelutyössä on asia, jolla on merkitystä. Jokainen noin 30 asiakkaan osasto halusi ja sai oman iloisen kuvituksen omaan ruokavaunuunsa.

Vaikka uusien ruoankuljetusvaunujen toimintamalli ei toteutunutkaan aivan alkuperäisessä muodossaan, vaunut ovat helpottaneet monin tavoin ruokapalvelun työtä. Metos Multigen II -vaunuissa ruokaa voidaan säilyttää kylmänä tai kuumana, kuljettaa, kuumentaa, kypsentää ja vieläpä tarjoillakin. Vaunut ovat siis todella monipuolisia. Ruokapalvelu hyödyntääkin kaikkia vaunujen ominaisuuksia ja mahdollisuuksia.

Vaunut on sijoitettu pysyvästi osastoille, joissa ne liikkuvat osastokeittiössä, ruokailutilassa ja osastojen käytävillä. Lounasruoka tuodaan vaunuun kuumana. Sen sijaan päivällisruoan keittiö toimittaa kylmänä ja se kuumentetaan vaunuissa. Vaunuissa on kaksi tilaa GN-astiaille.

Ruokailuhetki, jossa lautasella oleva ruoka-annos kohtaa kaikki asiakkaan aistit, on se hetki, jolloin koko palveluketjun arvo mitataan.

Toisessa ruoka kuumentetaan kylmäsäilytyksen jälkeen automaattisesti tarjoilulämpötilaan tai vain säilytetään lämpimänä. Toinen tila on jatkuvasti jääkaappilämpötilassa.

Metos Multigen -vaunut ovat helpottaneet osastoilla myös aamujen kiirettä ja työtä. Vaunu kypsentää aamupuurot itse valmiiksi täysin automaattisesti ja oikeaan aikaan. Henkilöstön tarvitsee vain siirtää kevyesti kulkeva vaunu ruokailutilaan ja nostaa puurotarjoille vaunun lämmitettävälle tarjoilutasolle muiden aamiaistarvikkeiden ohteen.

Asiakkaiden ruokalistan pohjana käytetään viiden viikon kiertävää listaa. Lounaalla on aina tarjolla myös kasvisvaihtoehto. Terveyskeskussairaala tähtää siihen, että asiakkaat kuntoutuivat kotiin. Silti monelle palveluasuminen on ikään kuin koti. Tämä huomioidaan myös ruokapalveluissa. Asiakkaiden toiveet pyritään ottamaan huomioon mahdollisimman hyvin aina toiminnan niin salliessa. Tarvetta on myös luonnollisesti niin ravintotiheälle kuin rakennemuutetuillekin ruoalle.

Toiveet ja erityisvaatimukset edellyttävät tietysti ruokapalveluilta venymistä. Toiminta ei voi näin ollen perustua pelkille tehokkuusvaatimuksille, vaan siinä korostuu asiakaskeinen palvelu.

Osastokeittiössä on Metos Multigen -vaunujen lisäksi kylmälaitteet, kahvinvalmistuslaitteet sekä astianpesukone. Osastoilta on yhteys ravintokeskukseen sisäkautta. Tuotantokeittiöllä on ikää toistakymmentä vuotta. Osalla keittiön laitteista käyttövuosia on takana vielä huomattavasti enemmänkin. Uuttakin on jo hankittu. Metoksen astianpesukoneisiin ollaan tyytyväisiä. Raapesukoneen myötä astioiden liottaminen ja hankaaminen on tyystin loppunut.

Ravintokeskus tekee sairaalan ja palveluasumisen osastojen lisäksi ruokaa myös Konttilanhovin ja Penttilänpihan palvelutalojen asiakkaille.



Multigen -vaunut ovat helpottaneet osastoilla aamujen kiirettä. Vaunu kypsentää aamupuurot valmiiksi täysin automaattisesti oikeaan aikaan.



Uusi raapesukone on helpottanut ruokapalvelutyöntekijä Marja-Liisa Halosen työtä.

sekä Liperin päiväkodille. Lasten ruokalista on luonnollisesti mukautettu pienokaisille sopivaksi. Lounaita valmistetaan arkisin noin 200:lle ja päivän muita aterioita noin 120:lle asiakkaalle.

Palvelukeskuksen ravintokeskus on hyvä esimerkki siitä, kuinka uusilla ruokapalveluille tarkoitettuilla laiteratkaisuilla helpotetaan työtä ja voidaan sitä kautta vaikuttaa myönteisesti niihin asiakaspalvelukokemuksiin, jotka sijoittuvat aivan palveluketjun loppupäähän. Ruokailuhetki, jossa lautasella oleva ruoka-annos kohtaa kaikki asiakkaan aistit, on se hetki, jolloin koko palveluketjun arvo mitataan. Silloin ei mikään asia, ei edes koristetarra vaunun kyljessä, ole liian pieni, jos sillä on vaikutusta myönteiseen ruokailukokemukseen. Päivät ovat täynnä pieniä hetkiä. Ne ovat tärkeitä niin lapsille kuin ikääntyneillekin. Ruoka on enemmän kuin vain ravintoa. Sen kautta voi viestiä välittävänsä toisesta ihmisestä. Se on iso viesti.

Juha Jokinen

Käyttökoulutus on viestintää tehokeinoineen



Stadin opettajat kuuntelevat kiinnostuneina mitä kaikkea Metoksen VarioCooking Centerillä voi tehdä.

Jokainen käyttökoulutustilanne on erilainen. Vaikka keittolaitteet, joiden käyttöä koulutetaan, ovat joskus samoja, niin keittiöt ja koulutettavat ihmiset vaihtuvat. Samaa levyä ei voi toistaa kaikille eikä samaa kaavaa käyttää joka paikassa. Viestit ja opit eivät mene perille juntaamalla. Hyvä kouluttaja osaa tunnistaa koulutettavien tyylin ja tavan omaksua uutta ja mukauttaa viestinsä oikeaan muotoon. Metoksen kokeneilla kouluttajilla on työkalupakissaan monenlaisia keinoja, kikkojakin, joilla varmistetaan, että asiakkaat saavat huipustartin uusien Metos-laitteiden käytössä ja hyödyntämisessä. Lähtöruutuun ei kannata jäädä sutimaan.

”Keittolaitteiden kouluttaminen on paljon muutakin kuin sitä, että näytetään, että mistä napista pitää painaa ja mitä siitä tapahtuu”, toteaa Metoksen kokenut kouluttaja **Anssi Kaikkonen**. ”Kouluttaminen on itse asiassa suurelta osin viestintää tilanteessa, jossa paikalle tulee vieras ihminen opettamaan ammattilaisille jotain uutta. Kyllä siinä saatetaan ravistella jonkun turvallisen ja tutun ympäristön rakenteita ainakin hetkellisesti”, Kaikkonen jatkaa.

”Tarvittava henkinen yhteys löytyy lähes aina aika helposti sopivan huumorin ja avoimuuden kautta”, Anssi vakuuttaa. Tämä onkin tärkeää, jotta koulutuksessa päästään nopeasti itse asiaan. Monesti koulutettavaa asiaa on paljon ja aikaa vain rajallisesti. Anssi kertookin käytävänsä viestinnällisiä tehokeinoja juuri siksi,

että asiat jäisivät koulutettaville mieleen. ”Minun täytyy onnistua synnyttämään pysyvämpiä muistijälkiä. Muuten kaikki on yhtä uusien asioiden sekamelskaa”, Kaikkonen kuvailee.

Elokuun lopulla Stadin ammattiopiston käyttökoulutuksessa Helsingin Herttoniemessä Anssi käyttikin koulutuksessaan tehokkaasti toistoa, vertauskuvia ja loi mieleenjääviä muistisääntöjä. ”Sininen, sininen, sininen”, Anssi toisti ääneen, jotta koulutettavat muistaisivat, että SelfCookingCenterin hoitotabletin pakkaus, värinäytössä näkyvä opastuskuva ja kuvallinen pikaohje ovat kaikki loogisesti samanvärisiä.

Anssin vertaa SelfCookingCenterin älykkäitä automaattisia kypsennysprosesseja osuvasti navigaattoriin, joka vie perille parasta mahdollista reittiä jopa ruuhkat huomioiden. Vertaus auttaa asian ymmärtämisessä ja muistamisessa. Käyttäjä voi siis keskittyä muuhun, kun SelfCookingCenter tuntee risteyksen ja käännökset. Näin kypsentaminen ei tarvitse jatkuvaa säätämistä.

Anssi myös muistuttaa, kuka päättää ja kuka on kingi keittiössä. Se on käyttäjä. ”Kyllä laite ajaa vaikka kahta sataa, jos te sitä käskette, mutta se ei aina ole ruoalle paras tapa”, Kaikkonen toteaa ja kehottaa käyttäjiä luottamaan edistyneiden laitteiden ominaisuuksiin. Koulutusta tehdään asiakkaita varten.

Juha Jokinen



Suurimman hyödyn asiakas saa, kun sovitaan näin: ”Kun Kaikkonen kouluttaa, niin keskittykää, katsokaa, kuunnelkaa – ja kyselkää!”

 **VarioCooking Center®**
MULTIFICIENCY

kontaktikypsennyskeskus – keitä, paista ja friteeraa kolme kertaa nopeammin!

**Uusi suuri pöytämalli
2 x 25 litraa**



Kun

- tarvitset paljon suorituskykyä pieneen tilaan
- vaadit laitteelta helppokäyttöisyyttä
- haluat pienentää keittiösi sähkölaskua
niin sinun kannattaa tutustua Metos Vario-Cooking Center MULTIFICIENCY -ratkaisuun. Käännä keittiösi kasvu-uralle heti ensimmäisestä päivästä alkaen.

Tilantarve: vain n. 1m²

Nopeus: +20 °C... +200 °C vain 90 sek.

Dynamic-optio

Dynamic-malleissa liitântätehontarve on pienempi ja niiden sulakekoko on pienempi. Siitä huolimatta niiden ominaisuudet ja käyttö on samanlaista kuin normaaliversiossa. Dynamic-optio on saatavissa kaikkiin kokoihin ja se on yhdistettävissä kaikkiin muihin optioihin. Dynamic-mallit sopivat kohteisiin, joissa kiinteistö asettaa rajat sähkönkäytölle.

Osta verkkokaupasta

Yli 100 euron (alv 0 %) ostos rahtivapaasti,
alle 100 euron tilauksessa rahti 10 eur.

www.metos.fi/tuotteet

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

www.metos.fi



Vuoden Kokki 2016 Toni Kostian hakee makuja metsästä

Pekka Terävä, Aki Wahlman, Michael Björklund, siinä kolme ensimmäistä Vuoden Kokki -tittelin voittajaa kisan alkuajoilta vuosilta 1995-1997.

Vuoden Kokki 2016 -kilpailun voitti viime maaliskuussa Gastro Helsinki 2016 -messuilla 30-vuotias Toni Kostian, joka näin samalla liittyi nimekkääseen joukkoon kahdeksantenatoista tittelin voittajana. Vuoden Kokki -kilpailun voittaminen vaatii henkistä kestävyyttä, kylmääpääsyä ja keskittymiskykyä. Sen lisäksi on tunnettava eri valmistustekniikat, raaka-aineet, makumaailmat ja yhdistää kaikkien tähän osaamiseen sopivasti esteettisyyttä ja luovuutta. Kävimme haastattelemassa Toni Kostiania hänen omassa ravintolassaan Grönissä Helsingissä.

Metos: Miten Vuoden Kokin vuosi on mennyt? Mitä on tullut tehtyä?

Toni: Hyvin ja vauhdikkaasti. Tittelin myötä olen saanut paljon uusia kontakteja ja yhteistyötarjouksia. Tässä on päässyt hyvin verkostoitumaan.

M: Miten päädyit kokiksi ja Vuoden Kokiksi?

T: Joskus tosi pienenä halusin, että minusta tulee leipuri. Yläasteikäisenä ja nuorena olin keittäessä keittiöissä muun muassa Linnanmäellä. Myös TET-harjoittelut (työelämään tutustuminen) tein keittiössä, joten siinä se töitä tehdessä ammatinvalintaankin vaikuttanut kipinä syttyi. Sitten menin ravintolakoulu Perhoon. Vuoden Kokki -kilpailuun olen osallistunut kolme kertaa. Ensimmäisellä kerralla sijoituin neljänneksi, toisella kerralla kolmanneksi ja nyt kolmannella kerralla vuonna 2016 tuli voitto.

M: Vieläkö kilpaileminen kiinnostaa?

T: Kyllä tässä on ajatuksena vielä jatkaa kilpailemistakin. Tykkään haastaa itseäni. Kilpaileminen on mielenkiintoista ja se on myös hyvä keino ylläpitää omaa ammatillista taitoa ja osaamista. Olin esimerkiksi jo ennen Vuoden Kokki voittoaani edellisissä olympialaisissa joukkueemme kylmäkapteenina.

Metos: Mitä Vuoden Kokki -tittelin voitto sinulle merkitsee?

T: Kyllä se merkitsee paljon. Jos katsoo sitä nimilistaa, jotka ovat kilpailun aikaisemmin voittaneet, niin siinä listassa on aika kovia nimiä. Onhan se hienoa kuulua tuollaiseen nimekkääseen joukkoon, joiden osaamista arvostetaan todella korkealle.

M: Sinulla oli oma ravintola jo ennen Vuoden Kokki -kilpailun voittoasi. Kerro hieman siitä ja askelista, jotka siihen johtivat.

T: Oma ravintola on varmasti monen kokkin unelma. Toinen vaihtoehto on tietysti lähteä ensin ulkomaille hakemaan kokemuksia. Minun kohdallani tämä meni nyt näin päin. Olen kohtaisin Helsingistä, jossa olen ollut töissä muun muassa Sundmansissa ja Luomossa. Sitten Erik Mansikka (Vuoden Kokki 2013), houkutteli minut Turkuun ravintola Kaskikseen. Ajatusta omasta ravintolasta kypsytelin parisen vuotta. Suunnittelin ja jalostin ideaa sekä keräilin ja säilöin raaka-aineita. Sopivasta liikelilasta sain tiedon heinäkuussa 2015. Ravintola Grön Helsingin Albertinkadulla minulla on ollut Lauri Tähtisen kanssa nyt vajaan vuoden.

M: Keräilit ja säilöit? Taidat tuntea raaka-aineesi?

T: Tottakai, niistä se koko homma lähtee. Ravintola Grönin ruoka on sellaista, jota itse haluan tehdä. Mä tykkään kalastaa, sienestää ja liikkua luonnossa. Me tosiaan keräämme noin 75% käyttämistämme marjoista, yrteistä ja sienistä. Metsäretkellä voi helposti kuluu kuudesta kahdeksaan tuntia kerrallaan. Tavarantoimittajia ei ole aivan helppo löytää, mutta kun tuntee

Kävi ilmi, että Toni Kostian on yrittäjä, keräilijä, käsityöläinen ja paljon muutakin.



Itsekerättyjä, kuivattuja raaka-aineita voi nähdä Toni Kostianin ravintolan seinällä.

ihmisiä ja näkee hieman vaivaa, niin kyllä niitä kontaktejakin löytyy ja homma helpottuu.

M: Onko asiakkaita riittänyt?

T: Ihan mukavasti on mennyt. Meillä on Grönissä 24 asiakaspaikkaa. Ne on mahdollista myydä kahdesta kolmeen kertaan illassa. Keittiötilamme on tosi kompakti. Suurin osa asiakkaistamme syö omalla rahalla. Jonkun verran meillä käy myös ulkomaalaisia vieraita suomalaisine isäntineen.

M: Sinulla on jo oma ravintola ja olet voittanut

Vuoden Kokki -tittelin. Vieläkö sinulla on jokin ammatillinen haave?

T: Kyllä sitä tuota Bocus d'Or -kilpailua voisi jossain välissä harkita.

M: Miten näet kokin ammatin? Onko se lähinnä kovaa duunia, taiteen tekemistä, käsityötä, kemialla vai jotain muuta?

T: On se ainakin käsityötä. Siinä pitää olla itse täysillä mukana. Mitä korkeammalle siinä ammatillisesti tähtää, sitä enemmän on oltava valmis näkemään vaivaa. Erityisesti kilpaileminen vaatii todella kovaa treeniä.

M: Mitä suomalaisessa ruoassa ja ravintolamaailmassa sinun mielestäsi ensisijaisesti olisi tarpeen kehittää?

T: Ehkä sellaista rohkeutta ja uskallusta. Tekijän pitää olla ylpeä omasta tuotteestaan.

M: Minkä maan ruokakulttuuri kiehtoo sinua eniten ja miksi?

T: Ei minulla ole mitään erityistä suosikkia. Minulle on tärkeää, että ruoalla on jokin merkitys. Sen pitää olla tehty oikein ja kunnolla. Asiakkaalle pitää tulla tunne, että ruokaan on panostettu. Ja tottakai sen pitää olla äärimmäisen hyvää. Riippuu luonnollisesti aina tilanteesta ja paikasta, mikä ruoka milloinkin on erityisen mieleistä.

M: Mikä on bravuuriruokasi tai mikä on vahvuusalueesi ruoanvalmistuksessa?

T: Hmm, vähän vaikea sanoa, ehkä lihapuoli. Ja kyllä myös tekniikkapuoli on varmasti vahvuuteni. Maku pitää tietysti ottaa aina vahvasti mukaan fokukseen. Myös lisäkkeiden tekemisen koken vahvuudekseni. Jeesaan tällä hetkellä muun muassa Bocus d'Or -edustajaamme Eero Vottosta lisäkkeiden osalta.

M: Mikä on lempiruokasi?

T: Vaikea sanoa mitään yhtä. Se riippuu tilanteesta. Yksi kerta, mikä jäi mieleen, oli poronkärstys puikulavoilla ja puolukoilla

M: Mitä Toni Kostian tekee silloin, kun hän ei valmista ruokaa?

T: Rentoutuu ja koittaa olla miettimättä ja tekemättä yhtään mitään.

M: Mitä vielä lopuksi haluaisit sanoa alan nuorille taitajille?

T: Kannustan kaikkia kilpailemaan. Se ajaa uralla eteenpäin, antaa draivia ja avaa mahdollisuuksia kehittää itseään.

Kuten Toni Kostian aiemmin totesi, ovat Vuoden Kokki -voittajat aivan erityinen joukko. Hengästyttävän paljon tekemistä ja kunnianhimoa tuntuu olevan myös Toni Kostianilla. Hän on yhä aktiivisesti kilpailutoiminnassa mukana, vetää omaa ravintolaa, jonne keräilee itse raaka-aineita metsästä ja on vielä samalla kahden pienen lapsen isä. Tästä voimme päätellä, että vapaa-ajan ongelmia ei ole. Monta rautaa on siis tulossa, mutta kaikkein tärkeintä Tonille on kuitenkin omat lapset. Kun arjessa riittää tekemistä kulta kuinkin jokaiselle tuntiviisarin osoittamalle kellotaulun tunnille, niin on varmasti ihan oikea valinta, että silloin, kun vapaa-aikaa on, niin parasta ajankäyttöä on juuri se, että ei tee mitään. Se on nimittäin sitä tärkeää palautumisaikaa, jota aivomme tarvitsevat suoriutuakseen luovasti myös tulevista haasteista.

Juha Jokinen

treffi

PUB & BISTRO

Treffin kasvoiksi pubista kortteli- ravintolaksi

Niina Panula (ravintolapäällikkö) ja Andy Solomon (yrittäjä)

Treffii ei ole vain pihvi- tai burgeripaikka. Hyvänä lounaspaikkana Treffin maine on kiirinyt jo laajalle. Sunnuntaibrunssit ovat myös osoittautuneet todella suosituiksi.



Helsingin Herttoniemessä sijaitseva Treffii Pub & Bistro on mielenkiintoinen menestystarina. Samalla kun se osittain kyseenalaistaa sijainnin merkitystä menestykselle, se todistaa oikeaksi monet muut markkinoinnin perusopit. Ennen kaikkea Treffii todistaa jälleen sen, että tyytyväiset asiakkaat ovat menestymisen perusta ja edellytys. Tämä puolestaan vaatii, että tuote ja palvelukokemus ovat kunnossa - joka kerta.

Marraskuussa 2014 tehdyn remontin myötä pieni paikallispubi kasvoi ja muuttui bistrotyyppiseksi ravintolaksi. "Katselin vähän ympäriini ja totesin, että tulella grillaamista ei oikein hyödynnetty, joten ajattelin, että sellaisen ympärille voisi rakentaa tuota ruokapuolta", kuvailee ravintolayrittäjä **Andy Solomon** ajatuksiaan Treffin uudistamisen taustalla.

Andyn päätelmä näyttää olleen oikea ja toteutus osoittanut erittäin onnistuneeksi. Treffii Pub

& Bistro valittiin heti ensimmäisenä toimintavuotenaan pääkaupunkiseudulla ilmestyvän City-lehden lukijäänestyksessä vuoden 2015 parhaaksi kortteliravintolaksi. Myönteinen julkisuus ja tyytyväisten asiakkaiden spontaanit suosittelut ovat onnistuneesti kasvattaneet Treffin asiakaskuntaa. Herttoniemen asukasmäärä on toki asuinrakentamisen myötä kasvanut voimakkaasti viime vuosina, mutta se, että Pitkäsillan yli tullaan Treffiiin hyvän ruoan takia, on kortteliravintolan omaa ansiota.

Jutustelu Treffii Pub & Bistron ravintolayrittäjä Andy Solomonin kanssa saa ravintolakonseptin uudistamisen tuntumaan helpolta. Sitä se ei kuitenkaan ole. Vaikka Andy on ollut yrittäjä koko työikänsä eli pitkälti yli 20 vuotta, ei sekään takaa varmaa menestystä. Toki kokemuksesta on paljon apua.

"Ei sitä koskaan voi aivan varmasti tietää, mikä toimii, mutta sitä pitää vain uskaltaa kokeilla ja olla valmis tekemään muutoksia asiakkaiden käyttäytymisen perusteella. Meillä tinkimätön lähtökohta on, että ruokatuote on hyvä ja näköisempi. Se tarkoittaa, että teemme oikeastaan kaiken itse. Tottakai hinnankin pitää olla kohdallaan ja houkutteleva, jotta asiakas kokee saavansa rahoilleen vastinetta. Pitää olla sellainen reilu meininki, niin kaikki ovat tyytyväisiä", Andy Solomon toteaa.

Treffii tekee läheistä yhteistyötä useiden tavarantoimittajien kanssa. Monet näistä ovat pienehköjä ja paikallisia, mikä takaa tarvittavan joustavuuden muun muassa toimituksiin. Esimerkiksi lihaa ja kalaa saadaan tarvittaessa kahdesti päivässä. Lihatoimittajan kanssa on yhdessä hiottu burgereiden jauhelihalle oikea jauhatus. Leivät tulevat läheltä kivenheiton päästä. Juustokin tulee pieneltä tilalta. Lukijäänestyksen voittaneen Treffin juustoburgerin kruunaa oma kastike. Annoksen ohessa tarjottavat maalaisranskalaiset on niin ikään tehty alusta asti Treffin omissa keittiössä.

Treffin keittiön sydän on aito Metoksen INKA-puuhiiuuni. Sillä saadaan moniin tuotteisiin ainutlaatuinen aromi. Esimerkiksi kaikki burgereiden pihvit kypsennetään puuhiiuunissa. Treffin keittiössä kypsennysteknikan ensiaskeleet eli elävä tuli ja viimeisimmät tekniset innovaatiot eli Metos SelfCookingCenter -kypsennyskeskus ja sen älykkäät kypsennysprosessit palvelevat käyttäjiä rinta rinnan sopuisasti. Ne tarjoavat taitaville kokeille kaikki tarvittavat mahdollisuudet toteuttaa ja saavuttaa ruokiin juuri se maku, rakenne ja ulkonäkö, jota he ajatuksissaan ovat tavoitelleet ja jonka takia he tätä työtä tekevät.

Treffin keittiössä elävä tuli ja moderni tekniikka ovat veljeksiä. Fiksu ajattelu näkyy myös siinä, että keittiössä on Metos induktioparila



Hanna Vilhunen tekee kuvassa testivoittaja-burgeria, jonka pihvi paistetaan Hannan takana olevassa puuhiiliuunissa.

”Katselin vähän ympärilleni ja totesin, että tulella grillaamista ei oikein hyödynnetty, joten ajattelin, että sellaisen ympärille voisi rakentaa tuota ruokapuolta”



Kokkiharjoittelija Pekka Holopainen pääsee Treffissä heti oikeisiin töihin. SelfCookingCenter edustaa viimeisintä kypsennysteknologiaa.

sekä induktiotekniikalla toimivat liedet. Valitun tekniikan hyötysuhde on ekotehokkuudessaan keittiön terävintä kärkeä. Lähes kaikki kilowatit saadaan hyödynnettyä ruoan kypsentämiseen, mikä pienentää sähkölaskua. Käyttäjille edistyksellinen tekniikka tuo monia etuja, kuten nopeutta ja tehokkuutta kypsennykseen sekä miellyttävämmän viileämmän työympäristön.

Yksi uusimpia menestystuotteita on ollut Treffin oma olut TLB (Treffi Local Beer). Sen valmistaa Treffille Stadin Panimo. Muun muassa Oseanianhumalaa sisältävä treffiläisten kanssa yhdessä kehitetty ja nimikkolasista tarjoiltava maukas olut myytiin nopeasti loppuun. Uutta erää odotetaan jo malttamattomana. Hyvät omat tuotteet vahvistavat Treffin brändiä ja tekevät siitä kiinnostavan. Oman nimikko-oluen ohella Treffin laaja olutvalikoimaan kuuluu useita pienpanimoiden oluita.

Treffi on onnistunut muodostamaan ruoka- ja juomapalvelukokonaisuutensa monesta eri elementistä. Niille jokaiselle on muodostunut palvelun tarvitsema riittävä asiakaskysyntä. Ensimmäiset asiakkaat saapuvat jo aamulla, osa vaikkapa vain kahville. Hyvänä lounaspaikkana Treffin maine on kiirinyt jo laajalle. Monet lounasasiakkaat ovat jo vakiokävijöitä ja tulevat paikalle heti, kun pöytä on katettu. Viiden viikon välein lounaalla perjantaisin toteutettava burger-perjantai panee Metoksen toimittaman puuhiiliuunin ja kokin koville. Burgereita menee muutamassa tunnissa useita satoja ja pihvejä lähes tuplasti. ”Siinä saa kyllä koko ajan paistaa. Säättämiseen ei ole aikaa, vaan työ pitää olla etukäteen hyvin valmisteltu ja suunniteltu, jotta tuollainen määrä nousee sujuvasti esille”, Andy Solomon kertoo. ”Noistakin on aina selvitty. Tästä pitää tietysti kiittää osaavia työntekijöitämme”, Andy toteaa tyytyväisenä. Andy Solomon on löytänyt hyviä työntekijöitä tekemällä yhteistyötä alan oppilaitosten kanssa. ”Me laitamme täällä harjoittelijat heti monipuolisesti oikeisiin töihin, josta on hyötyä kaikille osapuolille”, Andy toteaa.

Treffin asiakastiloissa on useita jättikokoisia televisioita, jotka houkuttelevat urheilutapahtumien aikaan paikalle tuvan täydeltä penkkiurheilun ystäviä. Illan edetessä osa pöydistä siirretään sivuun ja paikka muuntuu dj:n vauhdittamaksi tanssipaikaksi. Keskiyökohtaisen puolestaan ohjelmassa on live-musiikkia useimmiten hometrubaduurin muodossa. Ravintolasalin alakerrassa on tila, jossa voi pelata biljardia. Vaihtoehtoisesti tila muuntuu tarvittaessa 26 hengen kabinetiksi.

Treffin sunnuntaibrunssit ovat osoittautuneet todella suosituiksi, joten asiakkaiden on syytä tehdä pöytävaraus etukäteen. Kattauksia on kolme: kello 10, 12 ja 14. Erityisesti kello 12 kattaus myydään toistuvasti lähes täyteen.



Viiden viikon välein lounaalla perjantaisin toteutettava burger-perjantai panee Metoksen toimittaman puuhiiliuunin ja kokin koville.



Asiakaskysyntää on siis kohdistunut mukavasti ravintolan aukioloaikojen eri hetkiin. Jokin aika sitten Treffissä alettiin pitää keittiötä auki joka päivä aina kello 24 asti. Loppukesästä jopa julkisuudessa kannettiin huolta siitä, mistä monet turistit saavat viikonloppuiltaisin syötävää, kun useiden ravintoloiden keittiöt ovat kiinni. Treffin myötä vaihtoehtoja on nyt yksi enemmän. ”Lähdimme tähän pidempään aukioloon aluksi kokeilumielellä, mutta nyt näyttää siltä, että kokeilusta tuli tapa, koska kysyntää on riittänyt”, Andy Solomon kertoo.

Treffipubissa on 145 asiakaspaikkaa. Pihalla on lisäksi 50-paikkainen katettu, sivuilta lasitettu ja lämmitetty terassi. Treffin makuja maistaakseen ei aina tarvitse tulla Helsingin Herttoniemeeseen. Treffi On The Road -ruokarekkatoiminta vie Treffin makuelämyksiä pyörien päällä muun muassa erilaisiin tapahtumiin ja festivaaleille. Silloin puuhiiliuuni ja hiilisäkit lastataan autoon ja mennään sinne missä tapahtuu. Esimerkiksi kesän 2016 Ruisrockin vieraiden nälkää pidettiin loitolla tuhansilla Treffin burgereilla.

Myös ruokarekkatoiminta tuntuu kasvavan koko ajan, Andy toteaa tyytyväisenä. Treffi On The Road -kalenterissa on jo useita varausmerkintöjä, kuten hää- ja vuosijuhlia sekä erilaisia yritystapahtumia. Treffin keittömestarina ja Andyn

oikeana kätenä toimivan **Topi Keskisarjan** rooli on keskeinen niin ruokalistan suunnittelussa kuin ruokarekkatoiminnassakin. Tien päällä ja niin sanotuissa maasto-olosuhteissa Topin vahva osaaminen, tilannetaju ja kyky löytää parhaat ratkaisut nopeastikin, ovat keskeisiä tekijöitä onnistuneiden tapahtumien takana.

Andy Solomon ei mielellään luokittele Treffi Pub & Bistron mihinkään kategoriaan. Hänen omakin kiinnostuksensa eri maiden keittiöihin on laaja. ”Alkuaikoina tuli tutuksi ranskalainen ja italialainen keittiö, mutta yhtään vieraammaksi tai vähemmän viehättäväksi ei ole jäänyt eteläamerikkalainen tai moni muukaan keittösuuntaus. Treffi ei ole vain pihvi- tai burgeripaikka. Meillä on aika hyvin täällä tarjolla jokaiselle jotain ja olemme myös valmiita tekemään rohkeita kokeiluja. Viime tammikuussa kokeilimme esimerkiksi tuoretta hummeria ja sehän myi ehkä hieman yllättäenkin todella hyvin”, Andy Solomon kertoo.

Trendikäs ruoan jakaminen ja eri ruokien maistelu pöytäseurueen kesken on mahdollista myös Treffissä. Vähintään kahdelle lankuilta tarjottavat keittömestarin yllätykset, pääruoat ja jälkiruoat pitävät huolen siitä, että makukattaus on kattava. Treffiläiset selvästikin tietävät, missä maailmalla mennään. Miksi pitäisikään ajatella,

että ”ei toimi meillä”. Parempi on kokeilla ja antaa asiakkaiden äänestä.

Ajat muuttuvat. Asiat muuttuvat. Jotain pysyy ennallaankin. Ketteryys on vahvaa valuuttaa myös ravintola-alalla. Asiakaskäyttäytymisen seuranta ei ole varaa jättää vähälle huomiolle. On hyvä muistaa, että asiakaskäyttäytymiseen voi myös vaikuttaa, vaikkapa vain pitämällä asiakkaiden arvostamat perusasiat eli tuote ja palvelu kunnossa. Yksikin sana tai teko voi muuttaa paljon. Nykyajalle tyypillinen nopea ja monikanavainen viestintä pitää huolen siitä, että sana myös leviää.

Ravintoloiden kategorisointi, jos ei nyt kokonaan häviä, niin ainakin luokittelujen rajat hämärtyvät. Pub, bistro, kortteliravintola ja ravintola kertovat sanoina jotain, mutta vain kurkistus sisälle kertoo palvelukonaisuudesta enemmän. Ajat muuttuvat ja merkitykset muuttuvat. Kun ennen kaveri ehdotti toiselle, että ”mennäänkö tuohon paikalliseen yhdelle?”, niin sillä tarkoitettiin useimmiten yhtä olutta. Nykyään samaisesta ehdotusta saattaisi olla paikallaan tarkentaa seuraavasti: ”Lähdetäänkö tuohon paikalliseen yhdelle? Siis hummerille?”

Juha Jokinen



Kjøkkenservice ja Heated in Pack – ratkaisu asiakaslähtöiseen tuotevalikoimaan

Pitkän hyllyiän menetelmällä, joihin myös Heated in Pack kuuluu, on mahdollisuus tarjota laadukasta ja asiakaslähtöistä ruokatuotevalikoimaa ja samalla pitää tuotantokustannukset hallinnassa. Julkinen toimija Kjøkkenservice Norjan Kristiansandissa tietää tämän jo 15 vuoden kokemuksella. Toteutuksen keskiössä on asiakaslähtöinen ja suunnitelmallinen tuotekehitys. Tänäkin keittiö valmistaa 25 000 annosta viikossa ja voisi lopettaa tuotannon helposti useaksi päiväksi ilman, että tämä näkyisi mitenkään asiakaspinnassa. Tuotannon ja ruokailuhetken ajallinen erottaminen toisistaan avaa joustavuuden avulla runsaasti mahdollisuuksia ruokapalvelutoiminnan kehittämiseen entistäkin paremmaksi.

Uudet pitkät hyllyiän menetelmät otettiin tuotantoyksikössä käyttöön vuonna 2000, kun kymmenen pienemmän valmistuskeittiön muodostama kokonaisuus haluttiin kehittää asiakas-

lähtöisemmäksi. Keittiöiden määrä väheni ensin kolmeen ja lopulta yhteen tuotantoyksikköön. Tavoitteena oli kustanustehokkuuden ohella turvata korkealaatuinen ja monipuolinen ruokatarjonta palvelutalojen, vanhainkotien ja kotipalvelun asiakkaille. Tänäkin kotiateriat kuljetaan asiakkaille kahdesti viikossa. Kjøkkenservice valmistaa ruokaa myös kahteen noin 400 annoksen lounaskahvilaravintolaansa. Myös eläkeläiset sekä sellaiset henkilöt, joille ruoan valmistaminen itse on vaikeaa, voivat tilata ruokapalvelun Kjøkkenservicelta.

Vaikka kaikki laboratorio- ja makutestit osoittivat pitkän hyllyiän tuotteiden olevan korkealaatuisia, annokset olivat hyvännäköisiä ja ateriavalikoimaa voitiin laajentaa, kesti silti lähes kaksi vuotta ennen kuin negatiiviset kannanotot uutta toimintatapaa vastaan julkisuudessa laantuivat. Johdonmukainen ja intohimoinen tuotekehitys sekä asiakastyytyväisyyden pitäminen toiminnan

kehittämisen keskiössä muuttivat lopulta myös yleisen mielipiteen myönteiseksi. Itse ruokapalvelun käyttäjät sen sijaan huomasivat varsin nopeasti uuden tuotantomenetelmän mukanaan tuomat edut. Laadukkaampaa ruokaa ja laajempaa valikoimaa kiiteltiin vuolaasti jo pian muutoksen jälkeen.

LAATU EDELLÄ

Tänäkin Kjøkkenservicen tuotannossa on käytössä pitkän hyllyiän menetelmistä kuumapakkaus (hotfill, pakataan kuumana), Heated in Pack (jo pakatun tuotteen kuumennus) ja sous vide (kypsennys vakuuissa). Jonkin verran käytössä on myös lyhyen hyllyiän cook-chill-menetelmä. Jäähdytys tapahtuu pääosin suuressa vesialtaassa kontaktijäähdytyksenä. Kappaletuotteet jäähdytetään pikajäähdytyskaapeissa. Tuotekohtaista tuotantomenetelmää valittaessa varmistetaan,

Yksittäis- ja massapakkaukset suljetaan koneellisesti.



Laadunohjaus on tuotannossa avainasemassa.

että kyseinen menetelmä sopii tuotteen valmistamiseen. Laadukkaasta lopputuloksesta ei haluta tinkiä.

Jokaisen ruokatuotteen kohdalla on tavoitteena että maku, rakenne ja ulkonäkö ovat ensiluokkaiset. Tärkein mittauspiste näille on hetki, jolloin ruoka nautitaan, siis asiakkaan luona. Ruonan maun, rakenteen ja ulkonäön tulee kestää valmistusprosessin, pakkaamisen ja varastoinnin lisäksi vielä kuljetus sekä kuumennus tarjolle. Erityisesti kastikkeiden tuotekehitykseen on paneuduttu intensiivisesti. Ne ovatkin yksi testatuimmista ruokakomponenteista, joiden soveltuvuus eri tuotantomenetelmiin on haluttu kehittää huippuunsa. Tällä hetkellä ruokatuotteesta riippuen käytetään kastikkeiden valmistuksessa muun muassa kahden eri tärkkelyksen sekoitusta. Jotta yksittäisannokset olisivat miellyttävän näköisiä myös asiakkaiden luona, annosrasioiden valintaan kiinnitettiin erityistä

huomiota. Annosrasiaksi valittiin sellainen, johon ruokakomponentit voi asetella näyttävästi, ruokien värit korostuvat eivätkä eri ruokakomponentit pääse sekoittumaan varastoinnin tai kuljetuksen aikana.

SÄILYVYYS, TURVALLISUUS

Vaikka esimerkiksi Heated in Pack -menetelmällä valmistetut tuotteet säilyisivät kylmässä hyvinä useita viikkoja, ruoat nautitaan keskimäärin noin viikon kuluttua valmistuksesta. Tuotanto merkitsee parasta ennen päiväyksi 21 päivää, vaikka se varmuudella olisikin 32 päivää. Laboratoriotutkimuksissa tuotteet ovat osoittautuneet moitteettomiksi vielä kuukausia valmistuksen jälkeen. Ajatuksena ei kuitenkaan ole varastoida tuotteita, vaan tarjota laajaa valikoimaa, josta asiakkaat löytävät aina useita itselleen sopivia vaihtoehtoja. Näin ruokavaliopysyy monipuolisena ja vaihtelevana, mikä

osaltaan ylläpitää ruokahalua ja edistää hyvää ja terveellistä ravitsemusta.

Ruonan mikrobiologinen laatu ei ole osoittautunut ensimmäiseksi ongelmaksi, joka haastaa Kjøkkenservicen oman laatukriteeristön. Vaikka ruoka säilyy mikrobiologisesti turvallisenä ja kelpoisena pitkään säilyttäen myös ruoalle tyypilliset ravintoaineet, Kjøkkenservice haluaa, että ruoka on myös aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan erinomaista. Säilytysajan pidentyessä vastaan tulevat ruoan makuun ja rakenteeseen liittyvät muutokset. Esimerkiksi parsakaali ja muutamat muut kasvikset ovat herkkiä menettämään väriä. Perunan maku saattaa muuttua, jos varastointiaika lähestyy kahdeksaa viikkoa. Maissi puolestaan aiheuttaa omat haasteensa sokeripitoisuutensa takia. Kaikki nämä haasteet on Kjøkkenservicessa tiedostettu, tutkittu ja ratkaistu, joten nykyisessä toimintamallissa niiden kanssa ei jouduta kamppailemaan.

AITOA, REHELLISTÄ RUOKAA

Pitkän hyllyiän valmistusmenetelmissä ruokien säilyvyys perustuu lämpötilojen hallintaan. Tuotteet pastöroidaan, jonka jälkeen ne jäädytetään nopeasti ja säilytetään kylmässä. Mitään säilöntäaineita ei käytetä. Kjøkkenservice valmistaa ruoat alusta loppuun itse omien reseptiensä mukaisesti. Siksi ruokaa voisi kuvata sanoilla aito, rehellinen, itse tehty tai kotoinen. Ruoka-annoksen jokaisen yksittäisen komponentin maku ja rakenne on itse kehitetty ja testattu. Yksittäisannosten komponentit asetellaan annosrasioihin käsin, jotta annos olisi selkeä ja näytävä. Pakkauksen rooli on keskeinen annoksen ulkonäön säilyttämisessä asiakkaalle asti.

Pitkän hyllyiän menetelmät avaavat mahdollisuuksia tehdä suuresta bulkkituotannosta asiakaskohtaista. Asiakaspalvelu paranee valikoiman laajenemisen myötä. Pitkän hyllyiän avulla tuotantokustannukset pysyvät kuitenkin kurissa. Näin on mahdollista, että suurenkin tuotantoyksikön ruokatuote koetaan asiakaspinnassa yksilöllisenä.

EI VARASTOINTIA, VAAN VAIHTOEHTOJA

Käytössä on kolmen viikon kiertävä lista, jossa on kullekin päivälle myös vaihtoehtoja. Ruokalista vaihtuu viidesti vuodessa, jolloin päästään hyödyntämään muun muassa eri raaka-aineiden sesonkeja. Ruokapankissa on koko ajan saatavilla useita erilaisia valmiita annoskokonaisuuksia sekä eri ruokakomponentteja usean annoksen pusseissa. Varasto kiertää "first in, first out"-periaatteella: ensin varastoon tullut lähetetään eteenpäin ensimmäisenä. Menetelmän hallintaa helpottaa varaston hyllyt, joita täytetään ja tyhjennetään eri päivästä.

RUOKAA PANKISTA

Asiakkaat tilaavat ruoat edellisellä viikolla. Tuotanto täydentää ruokavarastoaan (ruokapankki) tilauksista muodostuvan tuotantosuunnitelman mukaisesti. Asiakastilaukset eivät vaikuta heti suoraan seuraavan päivän tuotantoon, vaan tuotanto elää kuin omien aikataulujensa mukaisesti. Ruokapankki palvelee asiakastarpeita. Tuotanto puolestaan palvelee ruokapankkia. Palveluyksiköiden ruoat toimitetaan asiakkaille osastokohtaisesti neljän tai kahdeksan annoksen erissä tai tarvittaessa asiakaskohtaisina yksittäisannoksina. Pitkä hyllyikä ja sopivat pakkauskoostumat ovat myös pienen hävikin peruskiviä. Ruokaa toimitetaan ja viimeistellään tarjolle aina mahdollisimman tarkasti vain tarvittava määrä. Asiakkaat lämmittävät kotiin toimitettavat ateriat mikroaaltouuneissa selkeän ja tarkan ohjeen mukaisesti. Palvelutaloissa ja vanhainkodeissa ateriat lämmitetään kiertoilmauuneissa, joiden lämpötila on rajoitettu oikeaksi. Myös palvelutaloissa eri tuotteille on tehty selkeät lämmitysohjeet.

AMMATTIMAISTA KIIRETTÖMYYTTÄ

Keittiön henkilömäärä on 25, joista 16 työskentelee tuotannossa. Työtä tehdään suunnitellusti. Kiirettä ja säntäilyä ei ole havaittavissa. Yhteishenki on hyvä. Koko henkilöstö voi halutessaan pitää tauot samaan aikaan, mikä tukee henkilöstön yhteenkuuluvuutta. Kaveria autetaan, jos oma työ tulee tehdyksi nopeammin kuin toisen. Keittiö pidetään hyvässä järjestyksessä ja puhtaana. Työohjeita noudatetaan tarkasti ja lämpötiloille on määritelty tarkat rajat, joita noudatetaan. Ruoanvalmistuksessa tarvittavat raaka-aineet kerätään ja punnitaan etukäteen valmiiksi. Pahvilaatikoita ei keittiössä näy. Gluteenittomuuden kanssa ollaan erityisen tarkkana. Valmistusprosessien mikrobiologinen laatu varmistetaan lähettämällä säännöllisesti ruokanäytteet viranomaisille laboratoriotutkimuksia varten. Luonnollisesti myös kaikille uusille tuotteille tehdään laboratorio- ja säilyvyyskokeet, ennen niiden ottamista tuotantoon ja valikoimaan. Uusia tuotteita tulee muutamia joka vuosi.

TULEVAISUUS

Samaan aikaan kun Kjøkkenserviceille asetetaan luonnollisesti taloudelliset tehokkuustavoitteet, sen toiminnalla on myös vahva poliittinen tuki. Kristiansandin kaupunki pitää tärkeänä, että ikääntyneet saavat korkealaatuista ruokaa. Kjøkkenservicen tuotantokapasiteettia voidaan vaivattomasti kasvattaa vielä 50%, mikäli asiakaskunnan laajentamiselle näytetään vihreää valoa. Pohdinnassa on ollut muun muassa gluteenittoman tuotannon laajentaminen.

Nykyisenkin toiminnan puitteissa tarjottavien tuotteiden valikoimaa pyritään edelleen kasvattamaan ainakin erilaisten keittojen ja entistään yksilöllisempien annosten kohdalla. Kunnianhimoa riittää myös tavoitella entistä enemmän ravintolatyyppistä tarjontaa ja kehittää tilausjärjestelmiä digitaalisen kehityksen vanavedessä. Pitkän hyllyiän valmistusmenetelmät olisi hyvä pitää mielessä pohdittaessa ruokapalveluratkaisuja ikääntyneille myös Suomessa. Menetelmien avulla voidaan huomioida asiakkaiden yksilölliset tarpeet ja tarjota korkealaatuista, ravintotiheyttä, näyttävää ja maukasta ruokaa mitään siihen lisäämättä ja ottamatta siitä mitään pois. Kristiansandin kaupungille ruokapalveluja tuottava Kjøkkenservice on tästä yksi esimerkki lukuisten muiden joukossa. Mistään uudesta tai ihmeellisestä ei ole kysymys. Kjøkkenservice on tarjonnut yksilöllisiä ruokapalveluja jo 15 vuoden ajan.

Juha Jokinen

Kohde-esittely perustuu Anssi Kaikkosen, Petri Jurvasen ja Juha Jokisen vierailukäyntiin ja ruokatuotannon johdon haastatteluihin Norjan Kristiansandissa.

Metoksen Proveno-kombipadat ovat tuotannon keskiössä.



Metoksen kouluttaja Anssi Kaikkonen otti selfien iloisten norjalaisten kanssa.

Uusi Metos SelfCookingCenter

Parhaitakin ideoita voi vielä parantaa.



Helppoa, älykästä kypsennystä iCookingControl

Valitse tuote, määrittele haluamasi lopputulos – valmis! iCookingControl kypsentää tuotteesi juuri sellaiseksi kuin sinä olet määritellyt, joka kerta ja käyttäjistä riippumatta.



Tarkasti kontrolloidut olosuhteet HiDensityControl®

Tarkat sensorit mittaavat kypsennysolosuhteita joka sekunti ja optimoivat energiansyötön tarpeen mukaan. Energia siirretään tasaisesti koko kammioon.



Kypsennä useita tuotteita samanaikaisesti iLevelControl

iLevelControl kertoo, mitä tuotteita voidaan kypsentää samanaikaisesti. Tämä parantaa työn tuottavuutta ja säästää aikaa, rahaa, tilaa ja energiaa.



Älykäs automaattinen puhdistus Efficient CareControl

Älykäs järjestelmä mittaa höyrykehittimen kalkkikertymää. Tämän ja kypsennystilan likaisuuden mukaan laite suosittelee käyttäjälle sopivaa automaattista puhdistusohjelmaa.

Uutta mm:

- kirkas LED-valaistus
- vilkkuva johteen merkkivalo (optio)
- energiankulutusmittaus
- etäkäyttö puhelimella (optio)
- kolmikerroslassi ovenssa
- entisestään parannetut kypsennysprosessit
- viikkokalenteri ajastetuille pesuille

Uusi XS -malli



Osta verkkokaupasta

Yli 100 euron (alv 0 %) ostos rahtivapaasti,
alle 100 euron tilauksessa rahti 10 eur.

www.metos.fi/tuotteet

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

www.metos.fi



148,-
alv 0%

45,-
alv 0%

Metos loLiving I

Metos loLiving T

Pienet ja näppärit loLiving -sensorit ovat tässä suunnilleen luonnollisessa koossa.

Metos loLiving tekee omavalvonnasta helppoa ja nopeaa

Keittiökohtainen ylläpito kk
33,- alv 0%



Esimerkkikeittiö
2 pakastinkaappia
3 kylmäkaappia
1 take away vitriini
1 kylmävetolaatikosto

Tarvitaan:
5x E sensori à 90€
2xT sensori à 45€
1x I sensori à 148€
Sensorit yht. 688€

Lisenssi
800€ 24kk
33.33€/kk

Monelle ammattikeittiölle on tyyppillistä, että keittiössä on vertauskuvallisesti monta rautaa tulella ainakin jossain vaiheessa päivää. Kun turistibussi ajaa pihaan, tuotantokeittiön lähtevät ruoat pitää pakata tai henkilöstöravintolan lounastarjoilu on alkamassa, on keittiössä usein niin sanottu tilanne päällä. Kiireestä, orastavasta hässäkästä tai moniosaajien luovasta kaaoksesta huolimatta tilanne on pidettävä hallinnassa. On totta, että kymmenien ja taas kymmenien asioiden pitää osua kohdalleen ennen kuin oikea ruokatuote on oikean asiakkaan edessä oikeaan aikaan. Yhdeksi kiireentappajaksi voi kokeilla omavalvonnan osittaista automatisointia.

Turvallinen ruokatuotanto edellyttää itse ruoan tekemisen lisäksi paljon valvontaa, varmistamista ja tarkistuksia – rutiineja, joista on pakko huolehtia. Onneksi monet näistä seuranta- ja kirjaamistöistä voidaan automatisoida. Helppo, edullinen ja nopeasti toimintakuntoon saatettava ratkaisu osaksi ammattikeittiön omavalvontaa on Metos loLiving. Se valvoo, raportoi ja hälyttää automaattisesti. Rutiinityöt vähenevät ja aikaa säästyy. Se täyttää monilta osin erinomaisesti tämän päivän ammattikeittiöiden vaatimukset. ”IoLiving tekee ruutuvihkot ja kynällä tehtävät kirjaukset tarpeettomiksi”, sanoo **Ville Nikkanen**, joka vastaa Metoksella kotimaisesta IoLiving-ratkaisusta.

KAIKKI TIEDOT YHTEN PAIKKAAN

Metos loLiving -omavalvontaratkaisun kolme päätoimintoa ovat automaattiset lämpötilamittaukset, itse tehtävät lämpötilamittaukset ja muiden omavalvontakohteiden ja -tehtävien seuranta. ”Kaikista näistä kertyvät mittaukset, hälytykset ja raportit kootaan samaan paikkaan”, kertoo Ville Nikkanen.

Automaattinen lämpötilojen mittaaminen ja seuranta on nimensä mukaisesti automaattista

eikä vaadi käyttäjältä mitään toimenpiteitä tai muistamista. Jos jokin on pielessä, toimija saa tästä heti ilmoituksen tai hälytyksen ja hän voi ryhtyä tilanteen vaatimiin toimenpiteisiin. Automaattisen lämpötilaseurannan piiriin soveltuvat hyvin kaikki keittiön kylmälaitteet.

Kylmälaitteille, padoille, astianpesukoneille ja monille muille laitteille on kaikille sopivat sensorit, jotka mittaavat lämpötiloja jatkuvasti ja lähettävät tiedot yhteen paikkaan. Jotkut sensoreista mittaavat kahta lämpötilaa yhtä aikaa. Tällaisia voidaan laittaa esimerkiksi kylmälaitteisiin (sisä- ja ulkolämpötila) sekä astianpesukoneisiin (pesuveiden ja huuhteluveiden lämpötila).

”Asiakas voi nimetä laitteen haluamallaan tavalla ja asettaa hälytysrajat omavalvontasuunnitelmansa mukaisiksi. Asiakas voi myös itse päättää milloin hälytetään ja milloin ei sekä kenelle ja miten hälytystieto annetaan”, Ville Nikkanen kertoo. Niistä kohdista, joissa lämpötila halutaan tai on tarpeen mitata manuaalisesti, lämpötilatiedot kerätään piikkianturilla varustetulla lähettimellä. Tällaisia kohteita voivat olla esimerkiksi tavarantoimitus vastaanotto tai ruoan sisälämpötila tarjoilulinjastossa.



Jos lämpötila mitataan manuaalisesti piikkianturilla, lämpötilatieto tallentuu pilveen puhelimen kautta ja on luettavissa sovelluksesta.

Siivouskaappi	Vilmsin kirjaus: 11:51
Vihanneskylmiö	Vilmsin kirjaus: 11:32
Vihannespakastin	Vilmsin kirjaus: 19.4.2016
Astianpesukone lämpötilat	Vilmsin kirjaus: 29.4.2016
Keittöön pinnat	Vilmsin kirjaus: 11:30

TARKISTUSLISTAT

Omaavontta on tietysti paljon muutakin kuin vain lämpötilojen seuranta. Sitä varten Metos IoLiving -järjestelmään voi tehdä tarkistuslistoja, jotka ohjaavat omaavontasuunnitelman mukaiseen työskentelyyn ja toimintaan. "Roskalaatikot tyhjennetty", "pintahygienianäyte otettu", "rasvakeittimen rasva vaihdettu" tai "astianpesukoneen pesuvesi vaihdettu" ovat esimerkkejä toimenpiteistä, jotka voidaan määrittellä järjestelmään tehtäviksi tiettyyn aikaan. Jos tehtävä on tekemättä, niin järjestelmä hälyttää automaattisesti. Järjestelmään saa kätevästi tiedon siitä, mitä tulee tehdä, miten ja milloin, jolloin kuka tahansa, joka tehtävän suorittaa, tekee sen sovitulla tavalla. Käyttäjän on helppo syöttää järjestelmään ruoat ja henkilöt sekä luoda erilaiset tehtävä- ja tarkistuslistat. Tämän jälkeen omaavontatyössä tehtävät mittaus tulokset ja muut tiedot siirtyvät helposti ja nopeasti Metos IoLiving -järjestelmään. Aikaa ei kulu itse ohjelman käyttöön, vaan ainoastaan itse tehtävään.

HELPPO ASENTAA JA KÄYTTÄÄ, HETI KÄYTTÖVALMIS

Metos IoLiving-järjestelmä on erittäin helppo ja nopea asentaa. Koko keittiön kattavan esimerkiksi toistakymmentä sensoria käsittävän järjestelmän asennus kestää vain noin pari tuntia. Yhtään sähköjohtoa tai tietoliikennekaapelia ei vedetä eikä yhtään reikää porata. Järjestelmä on tämän päivän tekniikkaa, täysin langaton ja mobiili. Mitään ohjelmia ei myöskään asenneta toimijan tietokoneisiin. Metos IoLiving on niin sanottu pilvipalvelu. Tiedot ovat siis ulkoisella palvelimella, joten niitä pääsee katsomaan ja ohjelmaa käyttämään mistä ja koska tahansa nettiyhteyden kautta.

Ohjelma on visuaalinen ja selkeä. Värikoodien ansiosta käyttäjä näkee jo pikaisella silmäyksellä, onko jossain ongelmia, jotka vaativat toimenpiteitä tai joihin pitää ottaa kantaa. "Jos näkee niin sanotusti punaista, niin silloin kannattaa katsoa asiaa tarkemmin. Punainen väri tarkoittaa, että esimerkiksi lämpötila on asetettujen raja-arvojen ulkopuolella tai jokin työ on tekemättä", Ville Nikkanen selittää. "Lämpötilat esitetään ohjelmassa käyrinä. Näkymää saa helposti zoomattua – siis suurennettua. Lämpötilakäyriin voi tehdä myös selvittäviä merkintöjä ja lisätä kommentteja", Nikkanen jatkaa.

EDULLINEN HANKKIA JA YLLÄPITÄÄ

Toimiva Metos IoLiving -järjestelmä koostuu tarvittavasta määrästä sensoreita, Android-järjestelmää käyttävästä matkapuhelimesta sekä

ulkoisella palvelimella olevasta ohjelmansovelluksesta. Metos IoLiving-järjestelmän sensorivalikoima kattaa kaikki ammattikeittiöiden tarpeet tavarantoimituksesta tarjoiluun kautta aina astianpesuun.

Kokonaisratkaisun hankintahintaan vaikuttaa lähinnä sensorien määrä ja tyyppi. Sensorien hinnat vaihtelevat muutamasta kymmistä runsaaseen sataaseen kappaleelta. Keittiökohtainen 24 kk lisenssi maksaa vain sataa eikä sopiva matkapuhelinkaan edes kahta sataa. Puhelimiin ladataan ilmainen IoLiving-sovellus Google-kaupasta.

Myös käyttö- ja ylläpitokulut ovat edulliset. Sensorien paristojen käyttöikä on noin kaksi vuotta. Pariston virran loputtua asiakas voi vaihtaa paristot itse. Jos sensorit on asennettu teknisiin tiloihin, pitää henkilöllä, joka pariston vaihtaa, olla sopiva pätevyys ja lupa tehdä asennustöitä laitteiden teknisissä tiloissa.

MITEN METOS IOLIVING TOIMII?

Sensorit välittävät lämpötilatiedot matkapuhelimen kautta palvelimelle. Tieto siirtyy myös seinien läpi, mutta esteet vaikuttavat jonkin verran tiedonsiirron toimintaetäisyyksiin, jolloin pisin tiedonsiirtomatka 30 m lyhenee. Puhelimen ei tarvitse olla koko ajan sensorien lähellä. Sensorit tallentavat muistiin tiedot kolmelta viimeiseltä päivältä ja lähettävät nämä aina heti, kun puhelin tulee kuuluvuusalueelle. Käytännössä tiedot ovat järjestelmässä aina reaaliaikaisia ja niitä voidaan käyttää ja katsella koska tahansa ja mistä tahansa.

EI VAIN LÄMPÖILOJA

Sensoreilla voi mitata myös liikettä, ilman kosteutta tai ilman hiilidioksidipitoisuutta. Näidenkin mittaamiselle saattaa keittiöstä löytyä perusteet. Työkennelläänkö astianpesuosastolla kuin sademetsässä? Onko taukotilassa liikaa hiilidioksidia, ihan rupeaa haukotuttamaan? Liikkeen mittaamiselle voi löytyä käyttöä esimerkiksi vaunujen tai kuljetusten parista.

MIKSI METOS IOLIVING?

Metos IoLiving on kattava järjestelmä. Se voidaan asentaa nopeasti ja helposti käyttövalmiiksi. Järjestelmään on lisäksi edullinen hankkia ja ylläpitää. Ja mikä tärkeintä: ratkaisu on helppo ja nopea käyttää. Mitä sanoo Ville Nikkanen: onko meillä käsissä täydellinen ratkaisu? "No, ei sentään. Aina on varaa parantaa ja kehittää, mutta on ratkaisu ainakin niin hyvä, että voidaan kysyä, kenellä on varaa toimia ilman tätä? Omaavontaanhan pitää tehdä 24/7. Miksi sitä ei laittaisi tekniikan töihin ja keskittyisi itse vaikka itse ruokatuotteeseen ja asiakkaisiin?"

Juha Jokinen

Nyhtökauran kysyntä raketoit kasvisruokatrendin mukana



Nyhtökaurapihvi

Metoksessa testattiin nyhtökauraa

Nyhtökaura oli viime kevään kuuma ruoka-uutuus. Niinpä testasimme Metoksessa, miten nyhtökaura käyttäytyy ammattilaisen hyppysissä. Olemmehan jo laitevalmistajana etsineet alihankkijoille sopivia innovaatioita nyhtökauramassan valmistamiseen.

Kaurasta ja palkokasveista tehtyä tuotetta on jo ehditty kutsua pohjolan superfoodiksi, joka vaikuttaa sydämen terveyteen, verensokeriin ja ruuansulatukseen. Nyhtökauran proteiinipitoisuus on korkea, noin 30 prosenttia. Se on mainio vaihtoehto vegeruokapöytään eli sillä voi myös korvata jauhelihan tai soijasuikaleet. Käyttöliitymä on helppo: ei liottamista, hauduttamista idättämistä tai marinointia. Pannulle ja pöytään, ja valmista on.

Tuotteen takana ovat elintarviketieteiden tohtori Reetta Kivelä ja toimitusjohtaja Maija Itkonen sekä yritys Gold&Green Food Ltd. Kivelällä on pitkä kokemus kauran beetaglukaanin tutkimuksesta ja prosessoinnista, Itkonen on innovaattori. Kuluttajapakkaus painaa neljänneskilon ja hinta sillä on 4-5 euroa. Suurkeittiötuotetta ei ainkaan toistaiseksi ole saatavilla. Makuvaihtoehtoja on kolme: lime-seesamilla ja inkiväärillä maustettu; tomaatilla, paprikalla ja persiljalla maustettu sekä maustamaton "nude", jonka proteiinipitoisuus on korkein. Toimme eri puolilta Helsinkiä sijaitsevista myymälöistä metsästetyt nyhtökaurapakkaukset Metoksen koekeittiöön

Keravalle, jossa keittiömestari Petri Hakala teki koeannoksia. Sinänsähän ei ohjeista ole pulaa, niitä on pakkauksissa ja googlaamalla löytyy kymmenittäin lisää. Elokuussa ilmestyy myös Kivelän ja Itkosen tekemä Nyhtökaurakeittokirja, kustantajana Siltala. Nyhtökauran saanti varmaan helpottuu myöhemmin, kun Paulig osti osake-enemmistön Gold&Greenistä. Toisaalta kotimaisia kilpailijoita on jo markkinoilla, kuten Härkis ja Valion Mifü.

Heti nyhtökaurapakkausta vilkaisemalla Petri totesi sen sopivan esimerkiksi pihviin, salaattiin tai pastakastikkeeseen. Maistamisen jälkeen olimme kaikki yhtä mieltä siitä, että sinällään

nyhtökaura on melko kuivaa jyytettävää, mutta vähän tuunattuna erinomainen vaihtoehto kasvisruokapäiväksi tai vegaanille. Kokeilimme kaikkia makuvaihtoehtoja ja Metoksen konttorin väki kävi monikymmenpäisestä napostelemassa valmiita annoksia. Herkkuisimmaksi todettiin mehevä nyhtökaurapihvi. Se ei tiukalle vegaanille tietenkään sovi, mutta sen sijaan pastakastike ja salaattiin käytetty nopeasti freesattu nyhtökaura sopivat moniin eettisiin tai terveyden sanelemaan ruokavalioihin.

*Teksti: Marja Krons
Kuvat: Krister Sjöblom*



Nyhtökaurasalaatti



NYHTÖKAURAPIHVIT

Perustaikina:

250 g nyhtökauraa pienenä hakkeluksena

riipaus soijakastiketta

chilikastiketta

2 munankeltuista

0,5 dl korppujauhoa

0,5 dl ruokakermaa (10 %)

Silppua pakkauksen maustamaton nyhtökaura hakkelukseksi. Turvota korppujauhot kermassa. Lisää keltuaiset ja sekoita. Lisää maustekastikkeet ja nyhtökaurahakkelus. Sekoita ja muotoile pihvit. Annoksesta saat neljä komeaa burgeripihviä. Paista kuten jauhelihipihvit, kasviöljytilkassa tai öljy-voi-seoksessa. Tarjoile esimerkiksi munakokkelin, lohkoperunoiden ja uunikasvisten kanssa. Koristele sinappiyrtilillä, rucolalla tai tuoreilla voikukanlehdenversoilla. Pihvin voit tarjota myös hampurilaisen tapaan. Voitele sämpylän ylä- ja alapuoli majoneesilla, lisää väliin lehtisalaattia ja tomaattia viipaleina, haluamaasi juustoa ja muita mausteita maun mukaan.

NYHTÖKAURASALAATTI

Freesaa nyhtökaura kuumalla pannulla. Jos käytät maustettua tuotetta, muita mausteita ei tarvita. Pyörittele keko sekasalaattia (esim. jäävuorisalaatti, rucola, vuonankaali, kurkku, tomaatti) vinaigrettekastikkeessa ja lada se lautaselle. Jos haluat hifistellä lisää, voit käyttää salaattiin myös vesikrassia, punamangoa ja syötäviä kukkia. Mausta parmesanjuustolla. Lisää nyhtökaura annoksen päälle suoraan pannulta tai jäähdetyttynä.

NYHTÖKAURAPASTA

2 dl gnoccheja

1 prk (noin 2 dl) tomaattipyrettä

loraus öljyä

1-2 desilitraa valkoviiniä, vettä tai kasvislientä

1 pakkaus (250 g) nyhtökauraa, maku tomaattipaprika-persilja

Suolaa ja mustapippuria

Tee perinteinen tomaattikastike hauduttamalla pyrettä hetki öljytilkassa. Lisää valkoviini, vesi tai kasvisliemi ja hauduta. Freesaa nyhtökaura mukaan pastakastikkeeseen. Keitä gnocchit (al dente). Lisää päälle pastakastike. Vaihtoehtoisesti voit myös lisätä nyhtökauran ja tomaattikastikkeen erikseen. Ripottele annoksen päälle parmesanraastetta ja yrttihakkelusta (esimerkiksi basilikaa).



Nyhtökauraa kansien välissä

Maija Itkonen – Reetta Kivelä:

Nyhtökaura VEGEPÄIVÄN RESEPTIKIRJA. Siltala 2016. 128 s.

Nyhtökaura ei vieläkään ole joka päivä kuluttajan saati suurtalouden tai ammattikeittiön ulottuvilla, mutta nyt sitä saa sentään teoriassa vaikka joka päivä – paperilla ja kansien välissä. Keksinnön äidit Maija Itkonen ja Reetta Kivelä ovat koonneet reseptikirjan, jota lukemalla voi ainakin unelmoida vegepäivistä. Kirjan on ansiokkaasti toimittanut Sanna Antola. Perinteisen graafisen asun, mikä yleensä on ruokamaailmassa – esimerkiksi pakkaussuunnittelussa – todettu toimivaksi, on tehnyt Werklig ja Tuula Mäkiä. Kirja toki inspiroi kokeilemaan kasvisruokia ja ohjeiden oheen on siroteltu napakasti iskulauseita nopeasti hyvää, helppoa tarjottavaa, lasten suosikki jne. Mukana on arkiruokia, klassikoita, brunseja, leipäpohjaisia ruokia sekä salaatteja, eli nyhtökauran mahdollisuuksien koko kirjo. Myös lisukkeet ovat mainioita, kuten bataattiranskikset, guacamole, mojito-kurkut tai hummus. Jos kirja lisää ekotekoja arkeen tai juhlaan, niin siitä vaan! Myös ohjeiden tykötarpeiden hankkiminen onnistuu hyvin varustetusta lähikaupasta. Uskoakseni Itkosen ja Kivelän reseptejä voi soveltaa myös nyhtökauran kilpailijoihin. Niitähän on jo, kuten Härkis, Oopshunks ja Mifú. Itse kokeilin paistettavaa Mifúa, joka muistuttaa raejuustoa. Sen hyvä puoli verrattuna nyhtökauraan on, että sitä saa kaupasta.

Marja Krons



Nyhtökaurapasta

Asiakkaat mukana keittiölaitteiden tuotekehityksessä

Läheisestä tuotekehitysyhteistyöstä on etua sekä laitteen valmistajalle että asiakkaalle.

Aikaisemmin monella alalla tuotekehitys oli hyvin pitkälle sisäsyntyistä. Markkinoille valmistettiin tuotteita, joita valmistaja halusi ja joita oli mahdollista valmistaa. Kauppakin kävi, ainakin joten kuten, koska asiakkaille ei juurikaan ollut tarjolla muita vaihtoehtoja. Seuraavassa kehitysvaiheessa asiakas jo tunnustettiin ja oivallettiin, että asiakkailta voisi kysyä, mitä he haluavat ja tarvitsevat. Asiakasymmärrys lisääntyi, mutta ei riittävästi. Tänäpäin asiakas otetaan konkreettisesti mukaan kehittämään tuotteita. Näin toimittiin myös Keravalla valmistettavan Metos Marvel -painekeittokaapin kohdalla. Asiakaskumppanina kehitysprojektissa toimi Kuoppanummen koulukeskuksen keittiö Vihdin Nummelassa.

Nykyaikainen keittiölaite saattaa päällepäin näyttää yksinkertaiselta. Se kätkee kuitenkin sisäänsä melkoisesti tekniikkaa. Sen määräästä riippumatta laitteen käytön helppous ja yksinkertaisuus on ensiarvoisen tärkeitä. Se on myös hyvä mittari onnistuneelle tuotekehitysprojektille.

KÄYTETTÄVYYS TÄRKEÄÄ

Tuotekehityksen tehtävä on kääntää eduksi kaikki ne ominaisuudet, jotka tekninen kehitys mahdollistaa. Oikeat avaimet onnistuneelle käytettävyydelle löytyvät puolestaan asiakkaiden taskuista. Siksi juuri käytettävyyden varmistaminen on keskeinen asiakasyhteistyön osa-alue erilaisissa tuotekehitysprojekteissa.

Kun Metos lähestyi Vihdin kunnan ruokapalveluja luottamuksellisissa tuotekehityksasioissa koskien uuden painekeittokaapin testaamista kenttäolosuhteissa ja asiakaspalautteen keräämistä, asialle näytettiin Vihdissä heti vihreää valoa. Tuotekehitysprojektin yhteistyökeittiöksi valittiin Kuoppanummen koulukeskuksen keittiö, jossa valmistetaan ruokaa noin 1500 asiakkaalle. Kuoppanummen keittiön aikaisempi kaksikammioinen Metoksen painekeittokaappi oli



Tarja Ahlstedtin mielestä kypsennysmittari tekee keittämistä entistä täsmällisempää ja helpompaa.

ollut jo yli kymmenen vuotta kovassa käytössä. Niin Kuoppanumella kuin monessa muussakin keittiössä painekeittokaappi on yksi pidetyimmistä laitteista. Syy tähän on laitteen lyömätön nopeus. Kun ruoka on syystä tai toisesta loppumassa ja sitä on saatava nopeasti lisää, tulee painekeittokaapista helposti kokin paras kaveri.

KEITTIÖ KENTTÄLABORATORIONA

Kuoppanummen koulukeskuksen toimitettiin syksyllä 2015 Metoksen uuden painekeittokaapin ensimmäinen asiakastestikäyttöön soveltuva versio. Varsinaisia kenttätestejä asiakkaan luona edeltää luonnollisesti aina mittavat tuotekehityslaboratorioissa tehtävät tekniset testaukset sekä koekeittiössä tehtävät ruoanvalmistukseen liittyvät testit. Nämä testit eivät kuitenkaan koskaan anna täyttä varmuutta siitä, että esimerkiksi käytettävyys, niin tekniseltä kuin käyttäjäkokemuksen osalta täyttää korkealle asetetut vaatimukset. Testattava laite on usein jo niin tuttu omalle välle, että käytettävyyden ja helppokäyttöisyyden arviointi objektiivisesti on haastavaa.

Testiolosuhteet järjestettiin Kuoppanummen koulukeskuksen keittiölle mahdollisimman vai-

vattomiksi. Asiakkaan kanssa oltiin usein yhdessä eri viestintävälinein. Asiakas sai soittaa tai lähettää viestiä suoraan laitevalmistajalle. Ja mikä parasta, hän saattoi antaa palautetta suoraan henkilölle, jolla oli vahva keittiötausta. Näin molemmat osapuolet puhuivat samaa kieltä. Kommunikointi oli helppoa, kun toinen ei puhunut insinöörislangia ja toinen keittiöslangia. ”Kyllä meistä pidettiin hyvää huolta”, ruokapalvelutyönjohtaja **Marianne Nieminen** kertoo. ”Kerran, kun laite meni tilttiin, niin insinöörit tulivat kyllä todella äkkiä ja laittoivat laitteen kuntoon”, Nieminen jatkaa.

KEHITYSTYÖSSÄ OPPII UUTTA

Marianne Nieminen kiittelee vuolaasti myös sitä, kuinka paljon heille kerrottiin uusia vinkkejä ja mahdollisuuksia laitteen hyödyntämiseksi. ”Metoksen keittiömasterin opastuksella teimme kalaa ja monia muita tuotteita ihan muutamassa minuutissa”, Nieminen muistelee.

Yksi täysin uusi laitteen käyttöön vaikuttava ominaisuus on uudessa Metos Marvel -painekeittokaapissa vakiovarusteena oleva kypsennysmittari. ”Tämä tarkoitti sitä, että meidän piti totutella ja opetella käyttämään sitä yhä

useammin. Aikaisemminhan olimme kypsenteet aina aikaohjatusti ja siinä on aina riski, että tuotteet kypsyvät liikaa”, Marianne Nieminen kertoo.

Nyt Kuoppanummen koulukeskuksen keittiössä on jo lopulliset toiminnot ja ominaisuudet sisältävä Metos Marvel-painekeittokaappi, josta käyttäjät eivät omien sanojensa mukaan luovu. Kasvisten, riisin, perunan ja pastan kypsennys on tuttua peruskuormaa, jota Metos Marvelissa tehdään, mutta nykyään yhä useammin ne keitetään kypsennysmittaria apuna käyttäen. Keittiössä on myös huomattu, että uusi Marvel on vielä edeltäjänsäkin nopeampi ja tehokkaampi. Havainto pitää paikkansa. Kaksikammioisessa mallissa kumpikin kypsennystila saa heti niin paljon höyryä kuin käyttäjä pyytää. Uusi kosketusnäyttö on koettu selkeäksi ja helppokäyttöiseksi. Laitteen antamat merkkiäänät voi valita ohjelmakohtaisesti, mikä lisää entisestään käytön helppoutta ja mukavuutta.

MARVELIN UUSI KOTI

Kuoppanummen koulukeskuksessa työskentelee kymmenen hengen huipputiimi: kolme kokkia ja seitsemän ruokapalvelutyöntekijää. Arkipäivisin valmistetaan noin 2200 annosta, joista noin 1000 lähetetään muualle kouluihin, päiväkoteihin, henkilöstöravintoloihin ja terveydenhoidon potilaille. Lounaiden annosmäärä on noin 1500. Ruokaa toimitetaan sekä kuumana ja jäähdetytynä. Työtä tehdään siellä, missä se on järkevintä ja tehokkainta. Muun muassa perunat keitetään vasta vastaanottopisteissä.

”Kalakeitto on meillä suosittu ruoka, oli se sitten tehty seistä tai lohesta. Sitä meillä on kahdesti kuuden viikon kiertävällä listalla. Kasvisruokapäivä on neljästi kuuden viikon aikana”, ruokapalvelutyönjohtaja Marianne Nieminen kertoo. Kalakeiton ohella Niemisen mukaan muut suosikkiruokat ovat vanhoja tuttuja: makaronilaatikko (suosituin), uunimakkara, kalapala ja broilerkastike. Asiakaslähtöisyys otetaan huomioon siten, että oppilas- ja vanhempaintoimikunta osallistuvat ruokalistojen suunnitteluun.

Läheisestä tuotekehitysyhteistyöstä on etua sekä laitteen valmistajalle että asiakkaalle. Valmistaja saa sen kautta tärkeää tietoa asiakkaan tarpeista ja toiveista. Asiakas puolestaan pääsee vaikuttamaan laitteen toimintoihin ja ominaisuuksiin ja oppii samalla syvästi tuntemaan laitteen mahdollisuudet. Tämä sataa suoraan asiakkaan laariin, koska nykyaikaiset, monipuoliset laitteet sisältävät usein niin paljon ominaisuuksia ja mahdollisuuksia, että niiden kaikkien omaksuminen vaatii väkisin oman aikansa. Yhteistyö on aina mahdollisuus laajentaa omaa näkemystä ja löytää uusia ratkaisuja, jotka ovat parhaimmillaan hyödyksi koko ammattikeittiöalalle.

Juha Jokinen

Sushi-päivä Metos Centerissä – Tamaki ja Susuma opastivat sushin saloihin



Syyskuussa Metos Centerissä Keravalla vietettiin Sushi-päivää. Laadukkaan sushituotannon saloja olivat raottamassa japanilaiset mestarikit Tamaki ja Susumu, jotka esittelivät sushin valmistusta nopeuttavia ja helpottavia sushilaitteita. Sushien tekeminen käsin ilman mitään apulaitteita vaatii paljon tilaa ja on aikaavievää käsityötä. Laadukkaan sushin valmistuksessa tärkeitä ovat niin hyvät raaka-aineet kuin huolelliset työvaiheetkin. Riisin huuhtelu- ja jäähdytyskoneen, nigirikoneen, makirullaimen ja leikkurin avulla sushin valmistuksesta tulee tehokasta ja vaivatonta. Myös vieraat pääsivät testaamaan laitteita ja valmistamaan – sekä tietenkin maistamaan taidokkaita sushiluumuksiaan.



Sushiriistä on vaikea tehdä hyvää sushia. Koneet eivät tee ihmeitä, mutta kummasti ne kyllä helpottavat ja nopeuttavat tuotantoa.



Metos kiittää vieraita mielenkiinnosta sushin valmistusta kohtaan sekä Tamakia ja Susumua, jotka havainnollistivat kuinka tehostaa sushin valmistusta. Samalla he paljastivat oman salaisuutensa: myös sushimestarit luottavat ammattilaislaitteisiin.

Varmista, että sinäkin saat ensi kerralla kutsun mielenkiintoisiin tapahtumiin ja päivitä asiakastietosi lähettämällä yhteystietosi postitus@metos.fi -osoitteeseen!

Tarjouksia



Tarjoukset ovat voimassa 2017 tammikuun loppuun. Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Soita, tilaa sähköpostilla tai tee tilauksesi netissä!
 puh. 020 300 900
 e-mail: tilaukset@metos.fi tai osta verkkokaupasta www.metos.fi/tuotteet

METOS SELFCOOKINGCENTER XS

Uusi Metos SelfCookingCenter XS on älykäs kypsennyslaite pienessä koossa. Se sopii jokaiseen keittiöön ja minne vain keittiössä, esim. front cooking. Ja se on tietysti myös parasta laatua, kuten kaikki SelfCooking-Centerit. SelfCookingCenter XS:llä kypsennät ruokaa ilman kompromisseja, täydellä kapasiteetilla ja älykkäästi.

- kapasiteetti 6xGN2/3-40, johdeväli 46 mm
- mitat: 655x555x567 mm
- sähköliitäntä: 400V3N~ 5,7kW 10A

Metos SelfCookingCenter	Koodi	Mitat mm	alv 0%
SCC XS	4342001	655x555x567	7950 5300



UUTUUS

5300,- alv 0%



1790,- alv 0%

2725,- alv 0%

METOS RUOANKULJETUSVAUNU THERMOBOX

Metos Thermobox -ruoankuljetusvaunumallisto voidaan pestä vaununpesukoneessa. Kylmä- ja lämmitysyksiköjä ei tarvitse erikseen poistaa konepesun ajaksi. Kaappien värit symboloivat kuljetuslämpötilaa: sininen on kylmä ja punainen on kuuma.

Metos Thermobox -ruoankuljetusvaunu	Koodi	Koko	alv 0%
Kuuma E120	4216285	525x700x1215	1790
Kylmä C120	4216269	525x810x1187	2725

METOS RG-100 -VIHANNESLEIKKURI

Metos RG-100 viipalo, kuutio, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee hedelmät, vihannekset, juurekset, sienet, juustot, leivät ja pähkinät. 19 terävalikohtaa. GN1/1-100-astia mahtuu työpöydällä leikkurin alle eteen. Metos RG-100 leikkaa jopa viisi kiloa minuutissa. Soveltuu keittiöille, jotka valmistavat enintään 400 annosta päivässä.

Metos vihannesleikkuri	Koodi	Mitat mm	alv 0%
RG-100	4127343	215x425x495	1480 1190
Teräpaketti 7 kpl	4115602		1070 610



METOS PAISTOPLOOTU

Soveltuu käytettäväksi paistinpannulle, parille, kaasu-, valurauta- ja keraamiselle liedelle. Materiaali 20-25 mm paksua alumiinia, pinnoite kolmikerroksinen teflon. Maksimikäyttölämpötila jatkuvana 230°C, hetkellinen lämpötila 250°C. Puhdistus käsin miedolla tiskiaineella.



Metos paistoplootu	Koodi	Koko	alv 0%
Pyöreä 28x ø60mm	4000181	GN1/1	420
Pyöreä 11x ø100mm	4000182	GN1/1	420
Neliö 24x 58x58mm	4000183	GN1/1	420

420,- alv 0%

LISÄÄ TARJOUKSIA VERKKOKAUPASSA WWW.METOS.FI

TEE TILAUKSESI VERKKOKAUPASSA
 www.metos.fi ja saat yli 100 euron (alv 0%)
 ostoksesi rahtivapaasti! Nyt osalle laitteista
 kiinteä hinta käyttökuntoon asennettuna,
 olemassa oleviin liitännöihin. Myös verkko-
 kaupasta tilattaessa!

METOS MORE ECO1 JÄÄ- JA PAKASTEKAAPIT

- jääkaappi 0°C...+10°C, pakastin -18°C...-21°C
- oven käisyys vaihdettavissa
- 3 kpl muovipinnoitettua ritilähyllyä 530x485 mm
- 3 paria hyllyn kannakkeita



alk. 960,- alv 0%

Metos More Eco1	Koodi	Tilavuus	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Jääkaappi GNC 660R	4554016	400 litraa	660x750x2010	230V 1~ 0,26kW	1370 960
Jääkaappi GNC 740R	4554020	550 litraa	740x870x2050	230V 1~ 0,26kW	1465 995
Pakastekaappi GNF 660R	4554012	400 litraa	660x750x2010	230V 1~ 0,42kW	1610 998
Pakastekaappi GNF 740R	4554018	550 litraa	740x870x2050	230V 1~ 0,44kW	1700 1045

METOS MASTER HOOD 110 -KUPUKONE

Metos Master Hood 110 on elektromekaaninen perustasianpesukone vaativaan käyttöön. Hood 110 on eristämätön ja siinä on kaksi pesuohjelmaa. Koneen kapasiteetti on 70/30 koria tunnissa.

Metos Master Hood 110	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Astianpesukone Hood 110	4246061	650(720)x730(805)x1450/1880	400V3N~ 10,1kW	3390 2690
Pesuaineannostelija Hood 110	4158277			270 210

2690,- alv 0%



METOS SUSHI

UUTUUS

Nyt meiltä kaikki laitteet sushin valmistukseen!

196,- alv 0%



Riisinkeitin
 • 18 litraa keitettyä riisiä

Metos Sushi-laitteet	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Riisinkeitin CFXB 180	4160280	ø445x418	230V 1~ 1,95kW	196
Nigiri Sushi Robot TSM-07B	4000400	300x480x590	230V 1~ 0,09kW	8900
Maki Roll Robot TSM-900RSRB	4000408	380x600x500	230V 1~ 0,12kW	15400
Maki Roll-Cut TK-2	4000412	360x410x580		3340
Riisi-etikka -sekoittaja Shari Robo KS-726-CE	4000422	620x750x1140	230V 1~ 0,35kW	13300
Automaattinen riisinpesukone KP90KN-CE	4000416	610x630x1810	230V 1~ 1,25kW	13300

8900,- alv 0%



Nigiri Sushi Robot
 • 2800 riisipalloa tunnissa

15400,- alv 0%



Maki Roll Robot
 • 2-4 rullaa minuutissa
 • maki-rullan halkaisija 35mm

3340,- alv 0%



Maki Roll-Cut
 • 700 rullaa minuutissa
 • 6, 8, 9 tai 10 palalle

13300,- alv 0%



Riisi-etikka -sekoittaja sekoittaa riisin ja etikkaliemen keskenään ja jäähdyttää seoksen

13300,- alv 0%



Automaattinen riisinpesukone
 • 150 kg tunnissa



. U531

Verkkokauppa www.metos.fi

on aina avoinna. Osta silloin, kun sinulle sopii ja aina parhaaseen hintaan.

Yli 100 € tilauksissa kuljetuskustannukset Sinulle 0 € (koskee toimituksia Suomessa).

Huoltoleasing – parhaat ammattikeittiölaitteet.

Sinulle! Heti! Edullisesti! Sisältää huoltokustannukset varaosineen. Kysy lisää!

Soita 020 439 13 tai lähetä viesti tarjouspyynnot@metos.fi.



Esimerkkejä periaatteella

vain parasta Sinulle

Metos SelfCookingCenter 61

alkaen vain **7,80€/pv** (48 kk sopimus)

Metos WD-6

alkaen vain **5,80€/pv** (48 kk sopimus)

metos
kitchen intelligence®

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

www.metos.fi