

metos

UUTIS ET

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

2/2012



Metos since 1922

Kierroksella keittiöissä

Ravintola Savoy, Helsinki
Opiskelijaravintola
Napostella, Mikkeli
Opiskelijaravintola
Timali, Raisio
Kylpylähotelli
Peurunka, Laukaa

OUTLET

tarjoukset

Erikoisruokavaliot

puhuttavat

Työergonomiaa ja laiteteknologiaa

Tuhdit talvitarjoukset



metos UUTiset NRO 2/2012

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Ravintola Savoy, Helsinki
- 20 Opiskelijaravintola Napostella, Mikkeli
- 28 Opiskelijaravintola Timali, Raisio
- 30 Kylpylähotelli Peurunka, Laukaa

Metos Center ja koulutus

- 34 Käyttökoulutukset keväälle

Uusia tuotteita

- 29 Metos Luxor -lasikot
- 29 Varrastikut Metos SelfCooking Centerille
- 29 Noverta-pullojääkaapit

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 40 Paavon reseptit

Tarjouksia

- 42 Laitetarjoukset
- 46 OUTLET -realisointivaraston tarjoukset

Poimintoja

- 12 Metos 90 v
- 30 Keittiölaitteiden työergonomia

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 44 Jurvasen palsta
- 47 Metos Uutiset -palvelukortti



Metos since 1922

12



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

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



4



30

PÄÄKIRJOITUS

EU on systemaattisesti kehittänyt eurooppalaista ympäristöosaamista tuomalla pakollisia energiamerkintöjä yhä useammille toimialoille. Kodinkoneissa näistä on tullut luonnollinen osa laitteiden markkinointia ja sitä kautta myös aito päättökentekriteeri. Merkintöjen myötä myös kulutuslukemat ovat trendinomaisesti alentuneet. Järjestelmä siis toimii. Kotitalouslaitteiden ohella myös vähittäiskaupan kylmäkalusteet ovat päässeet nauttimaan standardoinnista. Ammattikeittiöala, joka voisi mainiosti hyödyntää edellä mainittuja standardeja, on kuitenkin jäänyt väliinputoajaksi.

Yhteisen eurooppalaisen käytännön puuttuessa asiassa on edetty kansallisin ratkaisuin. Omia ammattikeittiölaitteiden energiasäädöksiä on muun muassa Iso-Britanniassa, Hollannissa ja Tanskassa. Viimeisimpänä mukaan on lähtenyt Italia. On selvää, että kansalliset merkinnät eivät edistä asiaa yhtä tehokkaasti ja saattavat huonoimmillaan toimia vapaan kilpailun esteinä. Niin kauan kuin energiankulutuksen mittaustapa ja -olosuhteet ovat määrittelemättä, on eri laitevaihtoehtojen vertailu äärimmäisen työlästä. Tämän vuoksi laitteiden tuotekehitys ei ole saanut samanlaista motivaattoria kuin kotitalouslaitteet ovat saaneet.

Onneksi yhteiseurooppalainen ammattikeittiölaitteiden energiamerkintä on jo kovaa vauhtia tekeillä. EcoDesign-direktiivi tulee lähivuosina kattamaan kaikki merkittävästi energiaa käyttävät laitteet. Ensimmäisessä vaiheessa saamme energiamerkinnät ammattikeittiön kylmäkalusteille. Tämän jälkeen vuorossa ovat lämpimän keittiön laitteet. Järjestelmän lähtökohtana on elinkaariajattelu, joten tarkastelu ulottuu aina valmistusmateriaaleista laitteen energiankäyttöön ja kierrätykseen. Ammattikeittiölaitteiden ostaja tulee huomaamaan EcoDesign-direktiivin vaikutukset laitteiden ohien liitettävistä energiamerkinnöistä.

Ruoanvalmistuslaitteiden energiatehokkuuden mittaaminen on erittäin haastavaa. Koska elintarvikkeiden koostumuksesta aiheutuva mittausvirhe on eliminointava, on esimerkiksi uunien mittauksissa käytetty vakioituja tiiliskiviä ja tarkkailtu lämmön siirtymistä niihin. Testi on tarkka, mutta ei kerro esimerkiksi sitä paistaaako uuni tasaisesti. Tasainen kypsennystulos jos mikä säästää energiaa. Vähäinen hävikki ja mahdollisuus kypsennää täysiä täytöksiä tuovat vuositasolla helposti yli kymmenen prosentin energiansäästön.

Toivottavasti tulevat mittausstandardit ottavat myös ruoan laadun huomioon. Teknisesti tämä ei ole ylivoimaista, sillä nykyaikainen valokuvantunnistustekniikka mahdollistaa esimerkiksi pullapellin paistotuloksen arvioinnin luotettavasti ja yksiselitteisesti. Toinen toivomus liittyy laitteiden kapasiteettierojen huomiointiin. Kun nykyistä kotitalousuunien energiankulutuksen mittaustapaa määriteltiin, jaettiin uunit kokoluokkiin. Tämä mahdollisti sen, että uuni nousi kerralla B-luokasta A-luokkaan, kun sen sisätilavuutta venytettiin malliuidistuksen myötä puolella litralla. Uudessa direktiivissä tämä kikkailu voidaan torjua määrittelemällä tehokkuus kokoluokkien sijaan laskentakaavalla, joka ottaa sekä tilavuuden että kulutuksen huomioon.

Juha Mäyry

P.S.

Metos haluaa kiittää kaikkia asiakkaitaan ja yhteistyökumppaneitaan kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksekkästä uutta vuotta. Postitse lähetettäviä joulutervehdyksiä varten varaamamme rahat lahjoitamme tänäkin vuonna yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Kohteenamme on Pelastusarmeijan ruoka-apu.



Ravintola Savoy

*omasta puutarhasta
pöytään vain kaksi
metriä*





Keittiömestari Olli Kolu Ravintola Savoy'n kattoterassilla taustallaan ravintolan puutarha. Savoy'n Garden menussa on käytetty pääosin oman kattopuutarhan antimia ja siinä on tarjolla neljästä viiteen eri ruokalajia.

Ravintola Savoyta voi kutsua korkeatasoiseksi ravintolaksi monestakin syystä. Ensinnäkin ravintola sijaitsee aivan Helsingin keskustan ytimessä Esplanadin puiston reunalla, ei kuitenkaan kadun varressa, vaan korkealla kattojen tasalla. Toiseksi tämän perinteikkään fine dining -ravintolan annosten perusta on korkealuokkaiset ja tuoreet raaka-aineet. Kun kukat ja yrtit näyttäviin ja maukkaisiin annoksiin poimitaan ravintolan kattoterassilla sijaitsevasta kattopuutarhasta, ei matkaa ”pellolta keittiöön” kerry kuin muutama metri. Tästä ei enää toimitusketju lyhene, joten raaka-aine ei voisi olla tuoreempi. Tämän voi todeta omin silmin ja se myös maistuu lautasella.

Ravintola Savoy'n kattopuutarha on nyt toiminnassa kolmatta kesää. Syvyysmitaltaan noin metrisessä ja yli 20 metriä pitkässä kasvialustassa kasvaa noin 50 erilaista yrttiä ja kasvia. Touko-kesäkuussa kattopuutarha laitetaan kuntoon ja se tuottaa tuoreita yrttejä ja koristekukkia ravintolan tarpeisiin myöhäiseen syksyyn saakka. Keittiön henkilökunta pitää osaltaan puutarhan siistinä ja ojennuksessa, mutta pääosin tarhan hyvinvoinnista ja istutuksista vastaa kaksi puutarhuria, jotka tämän lisäksi toimittavat ravintolalle omilta lähitiloiltaan luonnonmukaisesti kasvatettuja juureksia ja kasviksia. Luonnonmukaisuus ja paikallisuus ovat raaka-ainehankinnoissa etusijalla aina, kun tarjontaa on.

Vaikka puutarhuri käykin viikottain, on kasvualatikoissa lisäksi oltava automaattinen kastelu- ja ravinnejärjestelmä. Mikäli luonto tarjoaa liikaa sadetta, niin ravintolan väki laskee puutarhan suojaksi markiisin. Puutarhanhoidossa ei voida välttyä erilaisilta tuholaisilta, kuten kirvoilta. Jos tällaisia ilmaantuu, niin ongelma hoidetaan mätäntysuovalla, nokkosvedellä tai muilla luonnonmukaisilla keinoilla.

Ravintola Savoyssa on päivittäin tarjolla neljästä viiteen eri ruokalajia käsittävä Garden menu, jonka tekemisessä käytetään runsaasti oman kattopuutarhan antimia. Savoyssa ollaan ylpeitä

siitä, että lautaselta voi osoittaa oman puutarhan tuotteen.

IDEA SYNTYI OMASSA KEITTIÖSSÄ

Idea omasta kattopuutarhasta syntyi ravintolan oman henkilökunnan keskuudessa, kertoo Savoy'n keittiömestari **Olli Kolu**. Joku oli kuulut luennon kaupunkiviljelystä ja siitä me sitten innostuimme. Se sopii loistavasti myös meidän ympäristöä kunnioittavaan arvomaailmaamme ja onhan lisäksi tuore yrtti maultaan aivan eri

Puutarhan pölytyksestä vastaa oma mehiläistarha, jonka pesät sijaitsevat tarhan vieressä rakennuksen katolla. Viime kesänä Savoy'n omat mehiläiset tuottivat 120 kg hunajaa ravintolan tarpeisiin.





Tänään perinteiden vaalimisen ohella Savoy kulkee vahvasti kestävän kehityksen polkua. Sille on muun muassa myönnetty ensimmäisenä helsinkiläisenä huippuravintolana yhteispohjoismainen Joutsen-ympäristömerkki.



Savoyn keittiössä ammattitaitoisten kokkien apuna on muun muassa Metoksen toimittama näyttävä Ambachin saareke, pari SelfCooking Centeriä ja CVAP-matalalämpölaite.



Ravintolasalissa huokuu ajaton funktionaalisuus ja siellä näkyy Aino ja Alvar Aallon kädenjälki.



Kesäkuussa 1937 avattu ravintola Savoy voi hyvin viettäessään tänä vuonna 75-vuotisjuhluvuottaan. Valter Jungin suunnitteleman talon ylin kerros luo mahtavat puitteet nauttia hyvää ruoasta Helsingin kattojen tasalla.

luokkaa kuin tuote, joka on poimittu ties kuinka kauan aikaa sitten, jatkaa Kolu.

Joku saattaa pohtia, että voiko keskikaupungilla, jossa autot tupruttavat pakokaasujaan, viljellä mitään syötäväksi kelpaavaa vai kerääntykö kaikki ympäristön saasteet näille viljelmille.

- Meidän kattopuutarhamme tuotteita on tutkittu laboratoriossa eikä niistä ole löytynyt mitään poikkeavia saastemääriä tai raskasmetalleja, rauhoittelee Olli Kolu ja kertoo, että liikenteen saasteet eivät nouse kattoterassille asti.

- Jos kaikki lokahtavat kohdalleen, niin olemme vielä laajentamassa kattopuutarhaamme, kenties jopa talvipuutarhaksi, sanoo Kolu selvästi toiveikkaana ja kertoo, että Savoyn kattopuutarhaa on käyty ihastelemissa aina New Yorkista asti.

Savoyn keittiössä ammattitaitoisten kokkien apuna on muun muassa Metoksen toimittama näyttävä Ambachin saareke, pari SelfCooking Centeriä ja CVAP-matalalämpölaite. Tekniikka on siis kunnossa ja varmistaa, että keittiön osaaminen välittyy salin puolelle. Savoyn kaltaisten ravintoloiden asiakkaiden odotukset ovat korkealla. Siksi raaka-aineiden, laitteiden tai osaamisen kohdalla ei tehdä kompromisseja.

PERINTEITÄ, TYILIÄ JA TUNNELMAA

Savoyn paikallisia herkkuja voi nauttia sisällä ravintolasalissa kattojen tasalla, ulkona lasitetulla terassilla tai avoterassilla aivan kattopuutarhan vieressä. Paikkoja on yhteensä hieman toista sataa. Ravintolasalissa huokuu ajaton funktionaalisuus ja siellä näkyy Aino ja Alvar Aallon kädenjälki. Marsalkka Mannerheimilla, joka tunnetusti oli myös hyvän ruoan ystävä, oli aikanaan tapana useasti ruokailla Savoyssa kantapöydässään.

Vaikka itse ravintolasali sijaitsee jo ylimmässä kerroksessa, niin elämää on myös sen yläpuolella. Talon katolla ulkona nimittäin asustelevat ravintola Savoyn omat surisevat ystävät – vuoristomehiläiset. Alun perin ehkä noin 50.000 yksilön populaatio on kasvanut 200.000:een. Mehiläiset tuottavat väriltään ja maultaan kaksi erilaista hunajasatoa kesässä. Kun hunajan kasvilähteitä on analysoitu laboratoriossa, on joukosta löytynyt myös kirsikkaa, luumua ja villiviiniä. Jostain mehiläiset ovat siis löytäneet myös tällaisia kasveja lennellen keskustapesästään medenhakumatkoja eri ilmansuuntiin. Viime kesänä Savoyn omat mehiläiset tuottivat

120 kg hunajaa ravintolan tarpeisiin.

Kesäkuussa 1937 avattu ravintola Savoy voi hyvin viettäessään tänä vuonna 75-vuotisjuhla-vuottaan. Valter Jungin suunnitteleman talon ylin kerros luo mahtavat puitteet nauttia hyvästä ruoasta Helsingin kattojen tasalla. Tänäpäin perinteiden vaalimisen ohella Savoy kulkee vahvasti kestävä kehityksen polkua. Sille on muun muassa myönnetty ensimmäisenä helsinkiläisenä huippuravintolana yhteispohjoismainen Joutsen-ympäristömerkki. Tuoreus ja puhtaat, raikkaat maut on se viesti, jota ravintola Savoy vie ansiokkaasti eteenpäin. Ajattelutapa lähtee pienistä asioista ja omasta tahdosta. Se, mitä kokki keittössä ajattelee ja tekee, siirtyy hänen käsiensä kautta asiakkaan eteen. Silloin kokin on pystyttävä seisomaan tekojensa takana. Jos Savoyssa asiakas kysyy ruoan alkuperää, niin vastaus tulee helposti ja voi jopa yllättää asiakkaan: ”Arvoisa rouva, se on kasvanut tuossa ruukussa teidän vierellänne”.

Juha Jokinen

Kattopuutarhan hoitaminen tuo myös vaihtelua oman työn sisältöön. Hankittu kokemus ja suosio on tuottanut myös hedelmää ja ajatus talvipuutarhan perustamisesta on jo edennyt paperille asti.



VarioCooking Center® MULTIFICIENCY

Keitä, paista ja friteeraa
kolme kertaa nopeammin!



Kun

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

niin sinun kannattaa tutustua Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY -ratkaisuun. Käännä keittiösi kasvu-uralle heti ensimmäisestä päivästä alkaen.

Tilantarve: vain n. 1m²

Nopeus: +20 °C – +200 °C vain 90 sek.

Tervetuloa maanlaajuisiin demotilaisuuksiin (Kerava, Oulu, Tampere, Turku, Vaasa, jne.) itse toteamaan, kuinka Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY auttaa keittiötäsi menestymään!

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

**40% pienempi
energiankulutus!**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com

Metoksen hist

*Ruostumattoman teräksen
taitaja ja ammattikeittiöalan
yhteistyökumppani*



Toria 1922-2012



Metos since 1922

Laitenäyttely on ollut 1950-luvulta lähtien olennainen osa Metoksen myyntitoimintoja. Toimittilat ovat sijainneet vuosien saatossa Helsingissä useassa eri osoitteessa, muun muassa Mannerheimintällä, Fennian talossa, Arabiassa, Elimäenkadulla ja Yrjönkadulla. Kuva on vuonna 1956 ovensa avanneesta Yrjönkadun näyttelystä Hotelli Tornia vastapäätä.



Tehtaan laajennus käynnissä Helsingin Vallilassa 1930-luvun loppupuolella. Uudisrakennuksessa oli heikot eristykset ja aitoa luomurakentamista edustava maalattia, joiden ansiosta se sai työntekijöiltä lempinimen Siperia.

Metos sai alkunsa 90 vuotta sitten, kun Oy Metalliteos-niminen helsinkiläisyritys merkittiin kaupparekisteriin. Vuonna 1922 perustajilla ei ollut suuria pääomia, mutta ideoita ja pitkäjänteisyyttä sitäkin enemmän. Yhtenä ensimmäisten joukossa Metos opetteli työstämään uutta mullistavaa materiaalia, ruostumatonta terästä ja löysi sitä kautta melko pian tiensä suomalaisiin ammattikeittiöihin. Yrityksen juridinen nimi on vuosien saatossa muuttunut, mutta tuotemerkki, Metalliteos-sanasta ylimääräiset kirjaimet poistamalla muodokku Metos on vakiinnuttanut paikkansa ammattikeittiöalan ykkösosajana ja yhtenä suurimmista eurooppalaisista alan yrityksistä.

Yrityksen voimahahmo oli diplomi-insinööri **Aare Leikola**. Hän haki oppia Yhdysvalloista ja perehtyi siellä erityisesti metallin käsittelyyn ja massatuotantoon. Yhtenä harjoittelupaikkana toimi Cadillacin autotehdas Detroitissa.

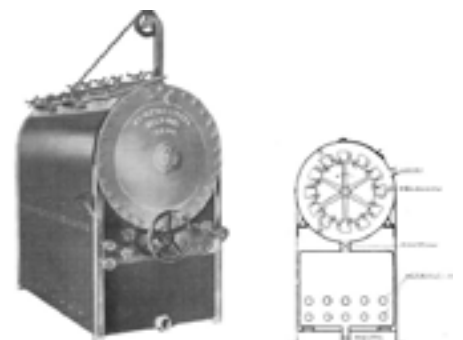
Aare Leikolan lisäksi muita yrityksen perustajajäseniä olivat, **Armas Oulasvirta**, **Artturi Halmes**, **Heikki Piha** ja **K.T. Alho**. Yhtiöjärjestyksen mukaan tarkoituksena oli "kaikenlaisen metalliteollisuuden harjoittaminen Helsingin kaupungissa, voiden yhtiö myös ulottaa toimintansa muihin osiin Suomea".

Myöhemmin, perustamisvuonna 1922 Aare Leikolan veli **Erkki Leikola** liittyi omistajakuntaan. Kun Aare Leikola sairastui, otti Erkki-veli toimitusjohtajan tehtävät hoitaakseen. Alkuaikojen Metos olikin melko pitkälle Leikolan

perheyritys. Suvun edustajia oli runsaasti sekä yrityksen omistajakunnassa että hallinnossa. Aikansa liikemiehet olivat todellisia moniosaajia. sekä Aare että Erkki toimivat molemmat myöhemmin myös kansanedustajan tehtävissä. Molemmissa veljeksissä oli myös ripaus keksijää ja heidän nimiinsä on kirjattu useita patenteja.

Helsingin Fleminginkadulla vuokratiloissa aloittanut yritys sai ensimmäisen mittavan tilauksensa Suomen puolustusvoimilta. Armeijalle valmistettavat metallinapit ja muutkin virkamiesten asusteisiin kuuluvat tunnusmerkit toivat kaivattua volyymin tuotantoon. Aloittelevassa yrityksessä tehtiin ensimmäisinä vuosina varsin sekalaisia metallialan töitä, esimerkiksi vöitä tenniksen pelaajille.

Metoksen perustaja Aare Leikola (1893-1973) oli monitoimimies, joka ehti yrityksen johtamisen ohella toimia myös kansanedustajana vuosina 1951-1958. Hän toimi myös lukuisissa yhdistyksissä luottamustehtävissä. Leikolassa oli myös ripaus keksijää, mistä kertovat hänelle myönnetty patentit. Yksi patentti on myönnetty ysköskuppien pesu- ja desinfioimiskoneelle vuonna 1933. Metos valmisti näitä laitteita aikana, jolloin tuberkuloosi oli merkittävä kansansairaus Suomessa.



ERIKOISPAJASTA AMMATTIKEITTIÖOSAAJAKSI

1920-luvun edetessä Metos alkoi työstää ruostumatonta terästä ja ensimmäiset suurkeittiökalusteet ja -laitteet näkivät päivänvalon. Volyymia toivat lisäksi laitetoimitukset kemian-, tekstiili- ja elintarviketeollisuudelle. Tuon ajan ammattikeittiöt olivat varsin vaatimattomasti varustettuja. Lisäksi keittiöiden vähäinen lukumäärä asetti omat rajoituksensa tuotannolle. 1930-luvun lopulla laskettiin Suomessa olevan noin 300 merkittävää ruostumattomilla teräslaitteilla varustettua keittiötä. Insinööri Niilo Järnvallin mukaan Suomessa oli vuonna 1938 vain 21 sähköistettyä suurkeittiötä. Tuolloin sähkö teki vielä tuloaan ja monen keittiön perusrustukseen kuului vielä puilla lämpenevä liesi. (Teknillinen aikakauslehti 1/1938)

Ideoita ja osaavia käsiä Metoksessa oli enemmän kuin muita tarpeellisia resursseja. Aikalaisilta jälkipolville säilyneet hallituksen pöytäkirjat paljastavat, että alkuaikojen toiminnan kehittymistä jarruttivat ainainen pula raaka-aineista ja käyttöpääomasta. Perimätieto kertoo, että **Juho Kusti Paasikivi** -niminen pankinjohtaja eväsi Metokselta lainan. Perusteluna oli, että ”metalliteollisuus ei tule Suomessa menestymään”. Presidentiksi kohonnut J.K. Paasikivi ja kan-

sanedustaja Aare Leikola eivät myöhemminkään olleet mitään sydänystäviä. Siitä huolimatta kohtalo yhdisti Metoksen ja Paasikiven vielä kerran - yrityksen tehdas ja pääkonttori Keravalla sijaitsevat tänä päivänä presidentin entisillä mailla.

Alkuaikoina Metoksen tuotekirjo oli varsin laaja. Erilaisia koneita tehtiin niin sairaaloille kuin elintarviketehtaille. Yhdistäväksi tekijäksi muodostui raaka-aine. Metoksesta kasvoi maan suurin ruostumattoman teräksen käsittelijä. Merkittävin ammattikeittiöalan ulkopuolisista sarjatuotteista oli sähkökiuas. Metoksen vuonna 1938 SOK:n Vaasan aluekonttoriin toimittama kiuas on tiettävästi maailman ensimmäinen tehdasvalmisteinen sähkökiuas. Varsinaiseen vauhtiin kiuaslinja pääsi vasta 1960-luvulla, jolloin alkaneen tehokkaan sarjavalmistuksen myötä Metoksen kiukaat löysivät tiensä aina Japaniin ja Yhdysvaltoihin saakka.

KESTÄVÄT PADAT

Vuonna 1928 Metos vuokrasi tontin Elimäenkadulta Helsingin Vallilasta. Nyt saatiin käyttöön entistä ehommat toimitilat ja mahdollisuudet



tuotannon laajentamiseen. Rakennusprojekti eteni vaiheittain. Takapakkia koettiin vuoden 1938 tulipalossa, mutta sitkeästi päätettiin rakentaa tilalle uutta ja ehompaa. Henkilökunnan määrä kasvoi tuotantotilojen kanssa samaa tahtia. 1940-1950 -lukujen vaihteessa Metos työllisti jo 260 henkilöä.

Helsingin kaupungin Elintarvikekeskus tilasi mittavan Metos-laitearsenaalin, jonka avulla oli tarkoitus ruokkia vuoden 1940 olympiakisojen vieraat. Toinen maailmansota kuitenkin muutti kaiken. Olympialaiset jäivät pitämättä ja niin

Suurten keittiöprojektien toimittaminen on ollut Metoksen ydinosasta jo 1930-luvulta lähtien. Ensimmäisenä mittavana, kaikki laitteet sisältävänä Metos-keittiönä pidetään juuri ennen talvisodan syttymistä valmistunutta Alkon Salmisaaren keittiötä. Keskussairaalametoksen rakentaminen vaati tavarantoimittajilta aivan uudenlaista osaamista. Kuva on 1960-luvun puolivälissä valmistuneesta HUS:n keittiöstä.





1950-luvulla aloitetut asiakaskoulutukset ovat vaatineet joko taloon palkattuja omia osaajia tai pätevien yhteistyökumppaneiden löytämistä. Kuvassa vieraileva tähti, televisiota tuttu keittiömestari Veijo Vanamo pitää Metoksen asiakkaille esitelmää vihannesten käsittelystä.

jokainen kansalainen kuin jokainen yritysikin sai kantaa kortensa kekoon Suomen itsenäisyyden puolesta.

Sota-aikana Metos sopeutti toimintansa niukkaan raaka-aineiden saatavuuteen ja puolustusvoimien tarjoamiin sotilastilauksiin. Noin sata henkilöä työllistänyt Metos toimitti rintamalle muun muassa moottorigeneraattoreita, kenttäkamiinoita, sumutuslaitteita, kenttäkeitinten vesikattiloita, miinan kuoria, kaasunaamarin solkia ja avaimia sekä suksisiteitä.

Pieni kotiseutukierros mummolan vintillä voi paljastaa yllättäviä Metos-tuotteita. Tunnetuin edellä mainituista artikkeleista on suksiside, joita valmistettiin suuret määrät myös harrastekäyttöön. Hyvinä kakkosena kotoa löytyvistä Metos-aarteista tulee metallinen säästölipas, joita tehtiin 1930-1950-luvuilla.

Olympialaisten peruuntumisesta huolimatta elintarvikekeskuksen laitteet eivät jääneet viratomiksi. Ne valjastettiin palvelemaan kaupungin ruokahuollon asiakkaita volyymin ollessa aluksi juhlat kahvikymmentätuhatta annosta päivässä. Padat kestivät käytössä lähes 40 vuotta ja yksi niistä on tällä hetkellä kunniapaikalla Metoksen museossa.

Metoksen ohella myös sen samoissa tiloissa toimiva ja osin samojen omistajien hallinnoima "sisaryritys" Oy Physica Ab toimitti puolustusvoimille tarvikkeita. Vajaa 20 henkilöä

työllistänyt Physica katsottiin strategisesti jopa niin tärkeäksi, että puolustusvoimat teetti sille valmiin evakuointisuunnitelman. Sota-arkistosta löytynyt, 1.4.1941 päivätty suunnitelma piti sisällään seikkaperäisen selvityksen siitä kuinka kompassien ja suuntakehien valmistus tuli siirtää Parkanoon Roihan autokorjaamolle.

Physican ykköstuote oli kompassi, joka taisteli markkinoiden ykkösasemasta toisen kotimaisen toimittajan kanssa. Physica jäi kakkoseksi ja katosi yrityskartalta. Mittelön voittanut yritys, Suunto, jatkaa toimialalla edelleen.

TEHOKAS SUURKEITTIÖ NÄKEE PÄIVÄNVALON

1950-luvulla sodan jäljet alkoivat peittyä ja elettiin monella tavalla optimismin ja jälleenrakennuksen kulta-aikaa ja tämä vauhti tarttui myös Metokseen. Tuon ajan dokumentteja selatessa ei voi välttyä ajatukselta mitä olisikaan saatu aikaan, jos kaikesta ei olisi ollut niin huutava pula. Jo pelkästään raaka-aineiden saannin turvaaminen erilaisine tuontilisensseineen ja muine kiemuroineen vei kohtuullisen suuren työpanoksen.

Toisaalta voidaan ajatella, että resurssien niukkuus pakotti käyttämään kaiken luovuuden – timantithan syntyvät tunnetusti paineessa. Esimerkkinä oli oman ammattikoulun perustaminen. Kun osaajia ei ollut, päätettiin niitä



Vuonna 1950 alkunsa saanut Metos Uutiset on yksi alan luetuimpia asiakaslehtiä. Numero 5/1950 sisälsi Martti Setkäsän artikkelin keittiösuunnittelusta sekä tarkastusinsinööri Niilo Järnvallin kirjoituksen suurkeittiöiden sähköasennuksista. Tuoteuutuutena oli "Metos lämpölaatta – Emännän apulainen". Kiertokäyntejä osiassa piipahdettiin Turussa ja esiteltiin Hel-lakselle, Leirakselle ja Jalostajalle toimitettuja patoja ja muita valmistuslaitteita.

kouluttaa itse.

Vuonna 1948 taloon palkattu diplomi-insinööri **Martti Setkänen** pisti markkinointiin vauhtia ja tulokset alkoivat näkyä. Metos Uutiset -lehden välityksellä jaettiin asiakkaille ajankoh- taista tietoa ammattikeittiölaitteista. Vuonna 1950 startannut julkaisu on säilyttänyt alkupe- räisen ideansa ja nimensä ja on tehtyjen tutki- musten mukaan yhä edelleen yksi luetuimmista alan asiakaslehdistä.

Martti Setkänen ideoi myös koulutustilai- suuksia. Metoksen järjestämät Emäntäpäivät ja huoltokoulutukset olivat tuohon aikaan ainu- laatuja ja saivat valtavan suosion. ”Tehokas Suurkeittiö” -niminen kirja oli niin ikään Martti Setkäsän käsialaa. Teoksesta tuli moneksi vuo- deksi alan ylivoimaisesti paras tietolähde niin suunnittelijoille ja keittiöväelle kuin opettajille ja opiskelijoillekin.

VALMISTUSTA JA VÄLITYSTUOTTEITA

Myös tuotevalikoima koki 1950-luvulla muu- toksia. Selkeä jako oman valmistuksen ja väli- tystuotteiden välillä alkoi vakiintua. Metalliteos keskittyi valmistamaan tuotteita ja tytäryritys Metava tuli markkinointikanavaksi aluksi väli-



Patamainos 1950-luvulta. Pienempiä, alle 100-litraisia patoja kutsuttiin tuolloin pikakeittimiksi.

tystuotteille ja myöhemmin kaikelle laitemyyn- nille.

Kun volyymit kasvoivat, tuli ostotoiminnas-

takin yhä ammattimaisempaa. Metoksella seu- lottiin yhä tarkemmin ne yhteistyökumppanit, joiden tuotteet otettiin täydentämään omaa

Ennen yhdistelmäuunien tuloa kiertoilmauunit olivat hittituote, joka hankittiin jokaiseen nykyaikaiseen keittiöön. Kuvassa 1970-luvulla kokoonpa- novaiheessa olevia Metoksen Finnchef-uuneja on edelleen käytössä monessa paikassa. Uunin yhtenä ominaisuutena on miehekäs käyntiään, jon- ka ansiosta kokki tietää aina milloin laite on päällä.





Metoksen näyttelyosasto Kööpenhaminan messuilla 1960-luvulla. Ennen kiinteiden sekoittajien tuloa patoihin asennettiin kuvan kaltaisia kattoon kiinnitettäviä siirrettäviä sekoittajia. Takana näkyy Metoksen Suomen markkinoille tuoma uutuustuote, tappimattopesukone, jonka ensimmäisenä käyttäjänä oli Harjavallan sairaala vuonna 1962.

valmistusta. Tarkoituksena oli löytää alan parhaat osaajat ja tehdä heidän kanssaan työtä pitkäjänteisesti. 1950-luvun lopulla alkanut yhteistyö Metoksen ja ruotsalaisen vihannesleikkurivalmistaja Hälldenin kanssa on yksi pisimpiä mitä ala tuntee.

1940-luvulla käyttöön otettu tuotemerkki, Metalliteoksesta lyhennetty versio "Metos", vakiintui käyttöön. 1950-luvulla avattiin ensimmäinen pysyvä laitenäyttely ja otettiin muitakin merkittäviä askeleita, joiden jäljet näkyvät vielä tänä päivänä. Niin vientirintamalla, laivakeittiöissä kuin keittiösuunnittelussakin mentiin

Uunien valmistus on ollut Metoksen ydinosaamista jo 1940-luvulta lähtien. Kuvan mainosta käytettiin 1950-luvulla.



eteenpäin. Ja ne lykkääntyneet olympialaisetkin saatiin vihdoin järjestettyä. Metos valittiin vuoden 1952 kisojen keittiölaitteiden yhteistyökumppaniksi.

Vuosikymmenen lopussa vaihtui myös isäntä. Instrumentarium Oy tuli Metoksen pääomistajaksi. Muutos oli merkittävä, kun perheyriydestä tuli osa pörssiyhtiötä. Metos kuitenkin säilytti omaleimaisuutensa ja sai uudelta omistajalta entistä paremmat resurssit kasvutavoitteidensa toteuttamiseen. Yrityskaupan myötä Instrumentariumilla oli kaksi ammattikeittiölaitteita valmistavaa yksikköä, Metos ja Merivaara. Johdossa tehtiin pian merkittävä linjanveto: Metos keskittyi keittiöihin ja Merivaara huonekaluihin, sairaalakalusteisiin ja muihin vastaaviin tuotteisiin.

KOKO SUOMEN METOS

1960-luvulla Metoksella mietittiin tapoja palvelella entistä paremmin koko Suomen tarpeita. Alueelliset myyntikonttorit toivat yrityksen lähemmäksi asiakkaita. Oulun myyntikonttori perustettiin vuonna 1962 ja tätä seurasivat pian Turku, Tampere ja Kuopio.

Tänä päivänä myyjien asiakaskäynnit ovat meistä itsestään selvyyksiä, mutta monen yllä-

tykseksi tämä käytäntö yleistyi alallamme vasta noin 50 vuotta sitten. Jälleen Metos oli suunnannäyttäjänä. Kun myyjät alkoivat tehdä tarjousten perässä asiakaskäyntejä, olivat he hyvin odotettuja vieraita. Aikalaisten mukaan myyntiedustajia pidettiin "kuin piispaa pappilassa".

Kun Metos alkoi julkaista 1960-luvun puolivälin jälkeen hinnastoja ja postitti ne laajaan jakeluun, oli se jälleen jotakin täysin uutta. Painettujen hinnastojen ja kuvastojen julkaisua jarrutti hurjaa vauhtia laukannut inflaatio sekä valuuttakurssien muutokset. Esimerkiksi 30 prosenttinen devalvaatio teki kerralla hinnastoista vanhoja.

Vuonna 1962 myös huoltopalveluiden kehittäminen otettiin sydämen asiaksi. Huolto-toimintaa on Metoksessa ollut niin kauan kuin laitevalmistustakin. Kun huolto-osasto erotettiin omaksi palveluyksiköksi, voitiin sille taata tarvittavat resurssit ja kehittää toimintaa pitkällä tähtäyksellä.

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

sille järjestetyissä koulutuksissakin.

UUDELLEENJÄRJESTELYJÄ JA SUUNTA KOHTI KANSAINVÄLISTYMISTÄ

Uusi omistaja Instrumentarium järjesteli 1960-luvulla teollista tuotantoaan uuteen uskoon. Vuonna 1965 Metalliteos ja Merivaara fuusioitiin ja muutamaa vuotta myöhemmin kaikki teolliset toiminnot sulautettiin emoyhtiö Instrumentariumin alle.

Metoksen suurkeittiöpuoli ja kiuasvalmistus katsottiin tulevaisuudessakin elinkelpoisiksi tuoreryhmiksi, mutta sairaalalaitteet, kuten autoklaavit, olivat lopetuslistalla. Metoksen toimintoja alettiin keskittää pikku hiljaa Keravalle, jonne Instrumentarium oli rakennuttanut Merivaaran kalustetehtaan.

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

LAIVOJA JA RAVINTOLOITA

1980-luvulla myynti kehittyi niin volyymin

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

Kotimaan myyntiverkostoa kehitettiin vuonna 1984 siten, että erillinen ravintolaosasto keskittyi palvelemaan yksityisessä omistuksessa olevien ravintoloiden ja kahviloiden asiakaskuntaa. Ravintolaosaston perustamisen myötä Metoksen palvelukyky yksityissektorilla koheni huomattavasti. Ravintolapuolen erityisosaajia palkattiin sekä suunnitteluun että myyntiin. Ajoitus oli oikea, sillä 1980-luvun loppua kohden Suomen ravintolamarkkinat alkoivat kehittyä vauhdilla.

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

HAASTAVA 1990-LUKU

1990-luvun alussa Suomen talouselämä kohtasi



1930-luvun pulavuosina resurssit olivat tiukoilla, mutta mainoslauseet olivat sitäkin lennokkaampia. Tämä ilmoitus julkaistiin Duodecim-lehdessä vuonna 1931.

ennennäkemättömän kovan laman. Markkinat katosivat alta myös ammattikeittiöpuolella kun sekä yksityiset että julkisen sektorin asiakkaat lopettivat investoinnin kuin seinään. Lamaa syvensi se, että samaan aikaan myös tärkeä Neuvostoliiton kauppa tyrehtyi.

Metoksen ykköshaastajat ovat aikojen kuluessa vaihtuneet. Laman kynnyksellä markkinakakkosen paikasta taisteli Hackman Suurkeit-

Keittiöiden laitekannan kasvaessa huollosta tuli yhä tärkeämpi osa palvelukokonaisuutta. Metos-huollon perustamisvuotena voidaan pitää virallisesti vuotta 1962, jolloin siitä muodostettiin oma tulosyksikkö. Kuvan huoltoauto poseeraa Turun huollon edessä Ampumakentäntiellä.



tiöt Oy. Hackman oli lähtenyt 1970-luvulla mukaan ammattikeittiölaitemarkkinoille ostamalla osuuden Primakit-nimisestä yrityksestä. Vuonna 1982 Hackman lunasti koko Primakitin osakekannan itselleen ja rakensi tämän ympärille oman suurkeittiöyksikön, jolla oli sekä omaa valmistusta että välitystuotteita.

Hackmanin suurkeittiöpuoli oli reilu 20 vuotta sitten saman ongelman edessä kuin Metoskin - markkinat eivät vetäneet kotimaassa ja tärkeimmät vientimaat tuntuivat nekin olevan taantuman kourissa.

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

UUSI KASVU ALKAA

Ratkaisu alan kannattavuusongelmiin löydettiin vuonna 1994 kun Metoksen ja Hackmanin suurkeittiötoiminnot päätettiin yhdistää – syntyi Hackman Metos Oy. Instrumentarium jäi aluksi vähemmistöosakkaaksi ja luopui neljä vuotta myöhemmin omistuksestaan, jolloin pörssiyritys Hackman Oyj jäi Metoksen ainoaksi omistajaksi.

Järjestelyllä saatiin aikaiseksi tarpeeksi suuri yritys, jolla oli resursseja lähteä kansainvälistymään ja viemään suomalaista suurkeittiöosaa maailmalle. Aikaisemmin monialayrityksenä toiminut Hackman Oyj puolestaan päätti keskittyä vain kahteen toimialaan, littala, Arabia, Hackman ja Röstrand -tavaramerkeistä tunnet-

tuun Designoriin sekä Metokseen.

Uuden omistajan myötä Metokselle avautui mahdollisuus olla aktiivisesti mukana alan yritysjärjestelyissä. Metos kasvoi sekä orgaanisesti että yritysostojen kautta ja nousi ennätysnopeassa ajassa yhdeksi toimialan suurimmista yrityksistä Euroopassa.

TOIMIALAJÄRJESTELYJÄ UUDELLA VUOSITUHANNELLA

Seuraava mittava toimialajärjestys nähtiin vuonna 2004. Ammattikeittiölaitteisiin keskittynyt perheomisteinen Ali Group kiinnostui Metoksesta ja teki sen vuoksi ostoparjouksen koko Hackman Oyj:n osakekannasta. Näin perinteikäs, vuonna 1790 perustettu Hackman poistui Helsingin pörssistä. Sen toinen toimiala, litala-nimen alle keskitetty kulutustavarapuoli myytiin pois ja on tänä päivänä osa Fiskars Oyj:tä.

Metos on jatkanut toimintaansa Ali Groupin itsenäisenä liiketoimintayksikkönä ja toteuttanut omaa kasvustrategiaansa. Vuonna 2007 Metos kasvatti osuuttaan Norjassa ostamalla sieltä

kaksi yritystä: Bjørgvin Storkjøkken & Vaske-riutstyr AS:n ja Norplan Storkjøkken AS:n.

Metos-ryhmään kuuluvat kaksi valmistusyksikköä Hackman ja Wexiödisk toimittavat ammattikeittiölaitteita Metoksen myyntiyksiköiden lisäksi myös omilla tuotemerkeillään ympäri maailmaa. Tehtaat sijaitsevat Keravalla, Sorsakoskella, Tallinnassa ja Ruotsin Växjössä.

Historian käänteet ovat opettaneet, että tarjonnan sopeuttaminen asiakkaiden tarpeisiin, vankka ammattitaito sekä luja usko omaan tekemiseen voivat viedä pitkälle. Metos on elänyt suomalaisen ammattikeittiömaailman kaikki käänteet ja ollut mukana kehittämässä uusia asioita oli kyse sitten laiteinnovaatioista tai vaikkapa kouluruokailujärjestelmän luomisesta. Yhdessä asiakkaiden kanssa on luotu toimintamalli, jota on voitu menestyksekkäästi soveltaa Suomen ulkopuolisilla markkinoilla.

Juho Mäyry

Artikkelin lähteenä on käytetty Veijo Savolaisen ja Pieti Auliksen keräämää materiaalia sekä "Metos 80" -historiateosta.



Metos since 1922



Ensimmäiset pesukoneet tehtiin Metoksella jo 1940-luvulla ja tänä päivänä yritys on tällä tuotealueella yksi Euroopan merkittävimpiä valmistajia. Kuvan 1960-1970-lukujen vaihteessa myydyssä Metos 15:ssä oli uutuutena veden paineella tapahtuva kuvunnosto, jonka venttiilit ovat nähtävillä koneen oikealla sivustalla.



Ruostumaton teräs on ikuista. Metos toimitti padat Helsingin vuonna 1940 suunniteltuihin olympialaisiin. Kisat jäivät sodan vuoksi pitämättä, mutta padat palvelivat Helsingin Elintarvikekeskuksella yli 40 vuoden ajan. Tämä valokuvan yksilö pääsi todellisen tehokäytön jälkeen edelleen täydessä käyttökunnossa Metoksen museoon.

Metoksen historia pähkinäkuoressa

1920-LUKU

- Vuonna 1922 Aare Leikola perusti yhtiökumppaneidensa kanssa Oy Metalliteoksen. Yrityksen toiminta-ajatuksena oli metallituotteiden massatuotanto. Ensimmäinen sarjavalmistainen tuote oli armeijan leijonanapit.
- Yritys opetteli uuden materiaalin, ruostumatoman teräksen taitajaksi.
- Ensimmäiset suurkeittiöihin päätyneet Metos-tuotteet olivat ruostumattomasta teräksestä valmistettuja pöytälevyjä.
- Vuosikymmenen lopulla tehdas muutti Flemminginkadun vuokratalosta Elimäenkadulle

1930-LUKU

- Vuonna 1931 Metoksella tehtiin ensimmäinen ammattikeittiöpata, joka toimitettiin Paimion parantolaan.
- Vuonna 1938 yritys valmisti maailman ensimmäisen tehdasvalmistaisen sähkökiukaan.
- Vuosina 1935 - 1938 Metos investoi tehdaslajennukseen. Vuosikymmenen lopulla osa tehtaasta tuhoutui rajussa tulipalossa.
- Ensimmäinen kaikki keittiölaitteet käsittävä projekti toimitettiin Alkon Salmisaaren keittiöön juuri ennen talvisodan syttymistä vuonna 1939.

1940-LUKU

- Metos-tuotemerkki otettiin laajempaan käyttöön. Virallinen rekisteröinti sille haettiin vasta vuonna 1960.
- Vuonna 1940 Metos valmisti laitteita Helsingin olympialaisiin. Kisat jäivät sodan vuoksi pitämättä, mutta laitteet pääsivät todelliseen tehokäyttöön. Esimerkiksi padat palvelivat Elintarvikekeskuksen käytössä yli 40 vuotta.
- Sotavuosina Metoksella valmistettiin puolustusvoimille muun muassa suksisiteitä ja telkkamiinoita.
- Metos valmisti suksisiteiden ohella muitakin kuluttajatuotteita, muun muassa teräksisiä säästölippaita.

1950-luku

- Vuonna 1950 ensimmäinen Metos Uutiset -asiakaslehti näki päivänvalon. Julkaisu ilmestyi edelleen samannimisenä.

- Metos palkkaa kotitalousopettajia kouluttajiksi ja aloittaa keittiösuunnittelun.
- Vuonna 1952 sai mittavan laitetoimituksen Helsingin olympialaisiin
- Vuosikymmenen puolivälissä käynnistettiin vientitoiminta.
- Kotimaan kaupassa yksi merkkipaalu oli laite- näyttelyn avaaminen Yrjönkadulle vuonna 1956.
- Vuosikymmenen lopulla Metos sai uuden omistajan. Vuonna 1959 Instrumentarium osti Metoksen osake-enemmistön ja yrityksestä tuli osa pörssissä noteerattua monialayhtiötä.

1960-LUKU

- 1960-luku oli voimakkaan kasvun aikaa Suomessa. Oma liiketoimintayksikkö, Metos-huolto perustettiin vuonna 1962
- 1962 aloitettiin alueellisen myyntiverkoston rakentaminen Oulusta.
- 1962 Instrumentarium-yhtymään kuuluva Merivaaran tehdas valmistui Keravalle. Tehtaassa valmistettiin aluksi sairaalalusteita ja myöhemmin tiloihin siirrettiin Metoksen toimintoja.
- Vuonna 1965 tehtiin historiaa, kun ensimmäinen Suomessa valmistettu mikroaaltouuni, Metos Micronic tuotiin markkinoille.
- Vuonna 1967 Metos luopui sairaalalaitteiden valmistuksesta ja keskittyi ammattikeittiölaitteisiin ja kiukaisiin

1970-LUKU

- 1972 Metoksen tuotanto siirtyi Keravalle.
- 1972 Metos laajeni Ruotsiin perustamalla ensimmäisen ulkomaalaisen tytäryrityksen (Metos Storkök Ab) sekä ostamalla ensimmäisen ulkomaalaisen valmistusyksikön, kylmälaitteita valmistava Accord AC Ab:n.
- Vuonna 1976 Metoksen hallinto, markkinointi ja myynti muuttivat Helsingistä Keravalle.
- 1970-luvun lopulla Merivaaran tuotanto siirtyi Lahteen ja koko Keravan tehdas jäi Metoksen käyttöön.

1980-luku

Metos on valmistanut ammattikeittiölaitteiden ohella myös muutamia kuluttajatuotteita. Suksisiteiden ohella metallinen säästölipas on monille suuriin ikäluokkiin kuuluville ihmiselle tuttu esine. 1930-1950-luvulla tehdyn lippaan tunnistaa Metoksen valmistamaksi stanssatuista O/Y Metalliteos-tekstistä.



Laitennovaatioita kultaiselta kuusikymmentä-luvulta. Vuonna 1965 päivänvalon nähnyt Metos Micronic oli ensimmäinen Suomessa valmistettu mikroaaltouuni. Laitteessa oli vesi-jäähdytys ja aitoa tiikkiä olevat puuosat.

- 1980-luvulla Metos loi toimivat kauppasuhteet Neuvostoliittoon. Vuonna 1980 yritys sai mittavan tilauksen Moskovan olympialaisista.
- Vuonna 1982 Metoksen vienti oli ensimmäistä kertaa suurempi kuin kotimaan myynti.
- Vuonna 1983 Metos luopuu kiukaiden valmistuksesta ja keskittyy puhtaasti ammattikeittiölaitteisiin ja niitä tukeviin palveluihin.
- 1980-luvulla Metos laajensi toimintaansa laivakeittiöihin ja toimitti muun muassa mittavia risteilijäprojekteja.

1990-LUKU

- 1990-luvun alun lama koetteli kovasti myös Metosta. Markkinat romahtivat samaan aikaan sekä Suomessa ja tärkeillä vientialueilla ja yritys joutuu supistamaan toimintaansa.
- Instrumentariumin omistama Metos ja Hackmanin suurkeittiöyksikkö yhdistyivät vuonna 1994 ja syntyi Hackman Metos Oy Ab. Yrityksen osake-enemmistön omisti aluksi Hackman ja vuonna 1998 se lunasti kaikki osakkeet itselleen.
- 1990-luvun lopulla käynnistyi voimakas Metoksen kasvuvaihe ja kansainvälistyminen. Vuonna 1998 kirjattiin kahdeksan yritysosastoa.
- 1990-luvulla Metos rakensi nykyisen huolto-verkoston Suomeen. Yrityksestä tuli ainut alan toimija, joka kykenee tarjoamaan oman huolto-verkoston tuen koko maassa

2000-LUKU

- Vuonna 2002 Metos laajensi toimintaansa Italiassa, josta se osti useita valmistavia yksiköitä
- Vuosina 2002-2003 Metos laajensi toimintaansa Belgiassa ja Hollannissa ostamalla valmistukseen ja projektitoimituksiin keskittyviä yrityksiä.
- Vuonna 2002 Euroopan mittavin ammattikeittiölaitteiden näyttely- ja koulutuskeskus, Metos Center valmistui Keravalle
- Vuonna 2004 Metos sai uuden omistajan, kun italialainen Ali Group osti pörssissä noteeratun Hackman Oyj:n osakekannan.



Opiskelijaravintola



Salin jakelukokonaisuudet on toteutettu Metos Nova -jake-
lulinjaston buffettivaunuilla ja kalusteisiin upotettavilla drop
in -laitteilla. Pintamateriaalit on räätälöity asiakkaan toivei-
den mukaisesti.

cola Napostella

loikkasi nykyaikaan





Metos Nova -jakelulinjaston buffettivaunujen pintamateriaalit on räätälöity asiakkaan toiveiden mukaisesti.

Silloin, kun kohdalle tulee tilaisuus tehdä jotain uutta, niin asiaan kannattaa paneutua. Näinä tarkan euron aikoina, jolloin tuttu sutkaukus "Mikä maa? Mikä valuutta?" voi pitää sisällään ihan relevantteja kysymyksiä, on investointirahojen käytölle erityisen korkeat odotukset. Kun Etelä-Savon ammattiopiston Mikkelin Raviradan toimipisteen keittiö oli väistämättömästi tullut tiensä päähän, piti todella miettiä mitä halutaan ja mitä voidaan saada. Tuloksesta syntyi Napostella-opiskelijaravintola, joka on sekä tyylikäs että tehokas.

Uuden keittiön suunnittelu käynnistyi marraskuussa 2010. Rakennustyöt vanhaan korkeaan 1970-luvulla rakennettuun hitsaamohalliin päästiin aloittamaan toukokuussa 2011. Itse rakentaminen kesti kahdeksan kuukautta. Huh-tikuussa 2012 keittiössä padat jo porisivat.

Keittiöprojektin suunnittelua ohjasivat muun muassa ympäristönäkökohdat: kuinka voitaisiin tehdä hyvää ruokaa halliten sähkön ja energiankulutusta ja samalla taata hyvä, moderni oppimisympäristö ja hyödyntää laitteiden tekninen kehitys.

NELIÖTTEHOKÄYTÖSSÄ

Yksi selkeä ero vanhan ja uuden keittiön välillä on koko. Uusi keittiö on puolet pienempi kuin vanha.

-Tietysti on ymmärrettävää, että alussa tuntuu ahtaalta, koska muutos on niin suuri, toteaa rakennusprojektissa alusta asti mukana ollut ruokapalvelupäällikkö **Virpi Rönkkö**. Hänen mukaansa työ sujuu kuitenkin nyt jo mallikkaasti eikä arkipäivisin tehtävät 1500 annosta aiheuta kenellekään harmaita hiuksia.

-Tämä keittiö on suunniteltu 5000 annoksen päivätuotantomäärälle, joten tuotannon määrää voidaan edelleen kasvattaa. Laitteista on vielä varaa ottaa paljon enemmän irti. Kyllähän nämä ovat niin monipuolisia ja nopeita, Rönkkö kehuu keittiölaitteitaan.

Pitkä ja laaja kokemus työskentelyssä ammattikeittiöissä takaa sen, että **Virpi Rönkkö** tietää mistä puhuu. Määrätietoisuus ja halu kehittää toimintoja ajaa selvästikin Virpiä eteenpäin. Rajoja pitää etsiä, jotta ne löytyy ja toki siitä on apua, kun tietää missä ne esimerkiksi tuotantokapasiteetin osalta ovat.

Eräänlaista rajojen etsimistä oli kesän 2012 Mikkelin ravien muonitus, joka hoidettiin kokonaan Raviradantien Napostella-ravintolan keittiöstä. Silloin 5000:lle annokselle suunnitellusta keittiöstä rykäistiin ulos peräti 12000 annosta kahtena peräkkäisenä päivänä eli yhteensä siis 24000 annosta. VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskuksessa valmistettiin herne- ja lohikeittoa noin 700 kg molempina päivinä. Metos

SelfCooking Centereissä paistettiin 1200 lihapullaa perunasoseen kaveriksi. Lisäksi tarjolla oli makaronilaatikkoo ja karjalanpaistia. Hevosille voi riittää tuore kaura, mutta yli 50000-päinen ravikansa vaati hieman tuhdimmat eväät.

-30 kiloa perunasosetta jäi, Virpi Rönkkö nauhaa ylpeänä ja onnellisena siitä, että kaikki meni nappiin ja hävikki jäi pieneksi. Kyllä siinä jalat ja kädet aika liukkaasti liukuivat, olihan määrä lähes kymmenkertainen nykyiseen päivätuotantoon verrattuna, Rönkkö toteaa. Tämä todistaa, että sekä laitteisiin että henkilöstöön piiloutuu valtavia voimavaroja, joilla pystyy vastaamaan ainakin väliaikaisiin suuriinkin kysynnän vaihteluihin.

ENERGIATEHOKAS KEITTIÖ

Napostella-ravintolan keittiössä on toteutettu monia ratkaisuja, jotka tekevät siitä energiankäytön suhteen erittäin tehokkaan. Ensimmäinen seikka ja kaiken perusta on energiankulutuksen mittaaminen. Jos ei tiedetä, mihin sähköä kuluu ja kuinka paljon, on kulutukseen vaikea vaikuttaa ja asiaa ylipäänsä johtaa.

Kaikkien keittiön avainlaitteiden sähkönkulutusta voidaan seurata laitekohtaisesti. Näin henkilöstökin voi nähdä, kuinka heidän työskentelytapansa vaikuttavat sähkönkulutukseen. Sillä, kuka työn tekee ja miten sen tekee, on todellakin merkitystä.

Energiankulutuksessa on suuria laitekohtaisia eroja. Tähän keittiöön on valittu vain energia- tehokkaita laitteita. Nelipaikkainen liesi toimii



Jäävesijäähdytteiset Proveno -kombipadat jäähdyttävät ruoan nopeasti aina +3 C:een. Kuvassa oikealla ekotehokkaat Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskukset.

induktiotekniikalla, jonka hyötysuhde on erinomainen: noin 90% energiasta saadaan hyödynnettyä kypsennysastian lämmitykseen. Lieden käytöstä muodostuva hukkalämpö keittiöön on erittäin pieni, mikä puolestaan vähentää ilmastoinnin tarvetta.

Induktiolieden vieressä on VarioCooking Center –kontaktikypsennyskeskus, jonka energiatehokkuus ja nopeus on pantu merkille uuden keittiön ensimmäisestä päivästä alkaen. VarioCooking Center on äärettömän monipuolinen. Sillä voi kontaktipaistaa pannulla ilman jatkuvaa valvontaa eivätkä tuotteet älykypsennysprosesseja käytettäessä koskaan pala pohjaan. Henki-

lökunta säästää paljon työaika ja kiire vähenee. VarioCooking Centerillä voi myös kontaktikypsennää vedessä tai öljyssä. Laitteen nopeuden ansiosta sen tuotantokapasiteetti on kokonsa nähden valtava.

Metos Proveno-monitoimipadat on varustettu kontaktijäähdytystekniikalla, jossa jääkylmä vesi kiertää padan höyrytilan lisäksi patentoidussa sekoitinmelassa. Tämän ansiosta ruoka jäähtyy nopeasti suoraan vaikkapa kolmiasteiseksi. Keittiön yläpuolella sijaitsevassa teknisessä tilassa on jäävesitankki, joka huolehtii automaattisesti, että jääkylmää vettä on tarjolla patojen jäähdytystarpeisiin. Käyttö on helppoa. Napin painallus

padan toimintopaneelistä antaa starttikäskyn koko järjestelmälle. Ruoan jäähdytyksessä muodostuvaa lämpöä ei hukata, vaan se käytetään talvisin ilmanvaihdon esilämmitykseen.

-On hienoa, että olemme voineet itse todeta, että laitteet tosiaan ovat niin energiatehokkaita kuin meille oli kerrottu, Virpi Rönkkö iloitsee. Esimerkiksi Mikkelin ravien jättimäisen muonituksen aikana pihalla seisseen lisä kylmäkontin sähkönkulutus oli yhtä suuri kuin meidän koko tuotantokeittiön sähkönkulutus noina päivinä, Rönkkö jatkaa.

Myös keittiön vedenkulutukseen kiinnitetään huomiota. Käytössä on niin sanottuja vedettö-

Patojen jäähdytyksessä käytettävä jäävesi tuotetaan jäävesipankilla, joka on sijoitettu keittiön yläpuoliseen tekniseen tilaan. Lämpö hyväksikäytetään tuloilman esilämmityksessä. Ruokapalvelupäällikkö Virpi Rönkkö taustallaan uusi Napostella -opiskelijaravintola.





Samassa rakennuksessa Napostella-ravintolan vieressä toimii kahvila Kahvitella ja samalla tontilla naapurirakennuksessa kahvilaravintola Breikki.





Kokki Jussi Liimatainen on tyytyväinen keittiön monipuolisuuteen ja laitteiden tuomiin mahdollisuuksiin hyödyntää valmiita tai itse tehtyjä kypsennysprosesseja.

Astianpesussa hyödynnetään ympäristöystävällistä Metos ICS+ -teknologiaa.



miä siivousmenetelmiä. Tämä käsittää muun muassa nihkeällä mikrokuituliinalla tehtävää puhdistusta. Lattia pestään lattianpesukoneella ja vähällä vedellä. Jokaisella keittiössä työskentelevällä on hyväksytysti suoritettu ympäristöpassi.

RAKENTAMINEN ON RYHMÄTYÖTÄ

Iso rakennusprojekti on aina vaativa, koska siihen liittyy useita osapuolia. Napostella-ravintolan ja keittiön suunnittelussa oli alusta asti mukana yli kymmenen hengen ryhmä tilojen lopullisia käyttäjiä. Näin varmistettiin, että projektissa ei edetty liiaksi rakentamisen ehdoilla.

-Erityisen tärkeää on myös rakenteiden puolella huomioida tilojen muokattavuus, jotta ei rakenneta liikaa raskaasti ja kiinteästi, toteaa projektissa mukana ollut Etelä-Savon koulutuksen kuntayhtymän rakennuttajakonsultti Jukka Rasilo Control Teamistä. Tilojen pitää jos mahdollista olla muokattavissa, koska koulutuskinn kehitty, Rasilo jatkaa.

Realismia on myös se, että rakennettaessa vanhaan tilaan on liki mahdotonta päästä kustannustehokkaasti samaan energiatehokkuuteen kuin jos tehtäisiin kokonaan alusta asti uutta, Rasilo toteaa. On tärkeää pohtia plussia ja miinusia eri vaihtoehtojen välillä. Jos päädytään vanhan korjaamiseen, niin on pohdittava, kuinka paljon vanhoja rakenteita kannattaa jättää, Rasilo jatkaa.

Etelä-Savon koulutus Oy:n kiinteistöpäällikkö Kari Ahonen painottaa hyvän suunnittelun tärkeyttä, koska taloudelliset resurssit ovat ra-

jalliset. -Rakennusten on oltava toimivia vuosia eteenpäin ja maailma ehtii muuttua siinä matkan varrella moneen kertaan, Ahonen toteaa.

RUOKA KERTOO ARVOISTA

Sen lisäksi, että keittiössä ikään kuin kulissi-takana tavoitellaan ekologista tehokkuutta, Esedun ruokapalvelujen arvot näkyvät myös lautasella. Aina ratkaisujen löytäminen esimerkiksi raaka-aineiden saatavuushaasteisiin ei ole suurelle tuotantoyksikölle helppoa, mutta lähes aina hyvät ratkaisut kuitenkin löytyvät.

Koska Esedussa voi opiskella esimerkiksi maaja puutarhataloutta, niin kuinka ollakaan tätä kautta myös Napostella-opiskelijaravintola saa luomuperunat kätevästi talon omalta Otavan koulutilalta. Siinä sivussa tulee tomaattia, kurkua ja paprikaa.

Kaikki liha, jota keittiössä käytetään, on kotimaista. Kalassa suositaan niin ikään kotimaista, kuten muikkua ja haukea. Kun ulkomaista kalaa tarvitaan, niin hankitaan ainoastaan sertifioitua kalaa, jonka pyynnissä ja tuotannossa on huomioitu kestävä kehitysperiaatteita.

Käytössä on kahdeksan viikon kiertävä ruokalista ja lounaalla on tarjolla kolme vaihtoehtoa: perusruoka, kasvis- tai keittovaihtoehto ja salaattilounas. -Parhaiten asiakkaille maistuvat tutut, turvalliset kotiruokatyypiset vaihtoehdot, Virpi Rönkkö kertoo. Hyvä ruoka ja tutut maut ovat houkutelleet ravintolaan myös eläkeläisiä ja lähialueen yritysten henkilöstöä, joista osaa voidaan jo kutsua vakituksiksi asiakkaiksemme. Vaikka tuttu ja turvallinen makumaailma

onkin suosiossa, niin kyllä tarjontaan pitää sisältä myös piristysruiskeita.

-Kyllähän meillä nyt on edellytykset tehdä vaikka mitä erilaisia teematemppauksia, kun keittiössä on kunnan laitteet, Rönkkö jatkaa. Epäilemättä myös pizza tai hampurilaispäivä olisi asiakkaille mieleinen.

-Kyllä näitä tulee, kunhan nyt tässä kunnolla päästään vauhtiin, Rönkkö lupaa.

Tuotannossa käytetään rinnakkain kahta tuotantomenetelmää. Paikan päällä ruoka tietysti valmistetaan ja tarjoillaan heti (cook-serve), mutta esimerkiksi Salosaaren toimipisteeseen toimitetaan cook-chill-menetelmällä valmistettu ruoka jäädytettynä. Kaksi menetelmää toimivat mainiosti rinnakkain. Se, mikä tänään tarjotaan paikan päällä lämpimänä, on ruokalistalla cook-chill-toimituspisteissä seuraavana päivänä.

VIIHTYISIÄ HERKUTTELUPAIKKOJA

Samassa rakennuksessa Napostella-ravintolan kanssa on myös Kahvitella-niminen pienempi palvelupiste, jossa nimensä mukaisesti voi viettää miellyttävän kahvihetken. Tarjolla on myös keittolounasta ja salaatteja.

Viereisessä rakennuksessa sijaitsee helmikuussa 2010 valmistunut Breikki-kahvilaravintola, jonka aulaa koristaa neljän opiskelijatyön hiihtolomalla tekemä tyylikäs, peräti 4 x 4 metriä -kokoinen seinätaulu.

Napostella-ravintolan keittiöstä toimitetaan ruokaa myös muutaman kilometrin päässä sijaitsevaan Kiito-Orava ravintolaan. Siellä lounastavat muun muassa kuljetusalan opiskelijat. Esimerkiksi liukkaan kelin harjoittelu kuorma-autosimulaattorissa vaatii sekin kunnan eväät – iso auto, iso nälkä. Ravintolan hauska nimi Kiito-Orava on ruokapalvelupäällikkö Virpi Rönkön idea. Innoittajana toimi vieressä sijaitseva Kiitolinjan logistiikkakeskus.

Etelä-Savon ammattiopistossa ruoka-asiat näyttävät siis olevan hallinnassa. Heillä on kyky tuottaa sitä, mitä asiakkaat arvostavat. Energiatehokkuus, paikallisuus ja aidot maut, ovat kaikki vahvoja trendejä, jotka varmasti puhuttelevat, eivät vain talon omia asiakkaita, vaan suurempaakin yleisöä. Vanhan hitsaamohallin muuntautumiskykykin tuli todistettua viime kesän ravitapahtuman massiivisen muonituksen yhteydessä. Eipä tainnut keittiön väki arvata keittiötä suunnitellessaan, että ravintotalous ja ravitalous ovat näin lähellä toisiaan. Nyt voidaan sanoa, että molemmat hallitaan, ensinmainittu paremmin ja toistakin riittävästi tarvittaessa.

Juha Jokinen



Metos SelfCooking Center® whiteefficiency®

- tehokkuus kohtaa makunautinnon!

- 160 pihviä parilaraidoilla 15 minuutissa!
- 480 sämpylää 18 minuutissa!
- 30 x GN1/1-65 laatikkoruokaa 45 minuutissa!



HiDensity Control®

- tekee enemmän vähemmällä energialla ja aina parasta laatua! Enemmän höyryä, kypsennettävän tuotteen mukaan ohjautuva optimoitu ilmankierto ja kypsennyslämpö ja ilmiömäinen kosteudenpoisto



SelfCooking Control®

- valitse kypsennysprosessi ja millaisen tuotteestasi haluat – siinä kaikki. Kypsennäpää mitä tahansa ja kuinka paljon tahansa käytössäsi on aina automaattisesti ylivoimainen energiatehokkuus



Efficient LevelControl®

- mullistaa à la carte -tuotannon
- kypsennä samanaikaisesti eri tuotteita – säästää aikaa ja energiaa!



CareControl®

- ympäristöystävällisin täysautomaattinen puhdistus, ei nestemäisiä pesuainekanistereita, vaan kätevät pienet ja tehokkaat tabletit
- markkinoiden ainoa täysautomaattinen höyrykehittimen puhdistus ja kalkinpoisto – säästää helposti esimerkiksi 1000 € vuodessa!

**Automaattiset
kypsennysprosessit
helpottavat työtä ja
optimoivat energian-
kulutuksen!**



- paras paistotulos
- suurin kapasiteetti
- pienin energiankulutus

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203
www.metos.com



Henkilöstö- ja opiskelijaravintola ja koulutuskeittiö Timali tarjoaa puitteet hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnolle sekä kokin ammattitutkintoon. Kuvassa palvelualan kouluttaja Chef Rotiesseur Tomi Aho on myyty Metos VarioCooking Centerin nopeudesta: "aivan uskomatonta!"

Raision Timalissa

halutaan pysyä kehityksessä

Noin vuosi sitten lokakuussa 2011 valmistui Raision Juhankujalle Raision seudun koulutuskuntayhtymän Rasekon uusi henkilöstö- ja opiskelijaravintola ja koulutuskeittiö Timali. Nyt uudet hienot puitteet voivat vastata siihen suureen kysyntään ja kiinnostukseen, joka ruoan ympärillä tällä hetkellä vallitsee. Kerralla ei Timalissa saakaan kaikkea saatu valmiiksi, mutta kun tähtäin asetetaan korkealle ja päämäärä pidetään selkeänä, niin tavoitteet ovat saavutettavissa. Tänä Timalilla on eväät antaa ammattikeittöalan koulutusta aivan uusinta uutta edustavilla keittiölaitteilla.

Timalin palvelualan koulustiimi kouluttaa muun muassa hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa sekä kokin ammattitutkintoa. Asiantuntevaa opetusta on tarjolla niin omaehtoisille opiskelijoille, aikuisopiskelijoille kuin oppisopimuskoulutusta suorittaville. Yhtälailla kursseja ja opetusta järjestetään yrityksille, jotka haluavat panostaa henkilöstönsä osaamiseen ja sen ylläpitoon. Myös kunnissa ja kaupungeissa on ymmärretty osaamisen ja koulutuksen merkitys etenkin nyt, kun vanhoja keittiöitä uusitaan. Tilojen ja laitteiden uusimisen yhteydessä on syytä käydä läpi myös kaikki työskentely- ja toimintatavat. Myös niiden on muututtava. Miksi ostaa esimerkiksi yhdistelmäuuni ja käyttää sitä kuin kiertoilmauunia?

Ammattikeittöala kehittyy koko ajan ja opiskeltavaa riittää. Kysyntää erilaisille kursseille, jotka porautuvat syvälle ruoanvalmistuksen eri osa-alueisiin, onkin ollut viime aikoina niin paljon, että koulutuskalenteri on tullut aika lailla täyteen, kertoo palvelualan kouluttaja Chef Rotiesseur Tomi Aho.

Onneksi Tomi Aholla on varsin laaja-alainen kokemus erilaisista ruokapalveluista. Tutuksi on tullut niin Presidentinlinnan ruokapalvelut kuin Turun linnan keskiaikaiset pidotkin. Vieraksi eivät ole jääneet myöskään yksilöllinen fine dining eikä suurenkaan luokan tapahtumat, kuten Porin Jazz tai Lahden suuret hiihtokilpailut. Nyt tätä kaikkea kokemusta tarvitaan, kun koulutuspaketteja räätälöidään vastaten mitä moninaisinta kysyntää.

- Koulutusten aiheina ovat olleet muun muassa riistaruoat, tapas, italialaiset maut, matalalämpökypsennys, säilöntä ja sushi, luettelee Tomi Aho. Muun muassa sushi-koulutuksessa oli mukana kouluttamassa aito japanilainen kokki, joka opetti paljon yksityiskohtia aivan riisin keittämistä alkaen, kertoo Aho ja jatkaa: "Meille on myös tulossa opettajanvaihto-ohjelman kautta joksikin aikaa Espanjasta opettaja, joten saamme käyttöömmme tietoa ja kokemusta syn-typeräiseltä espanjalaiselta".

Timalissa onkin panostettu sekä koulutusta antavan henkilöstön osaamiseen että muihin

hyvän koulutuksen edellytyksiin, joihin kuuluu myös viimeisintä teknistä kehitystä edustavat keittiölaitteet. Erityisen tyytyväisiä timalilaiset ovat viimeisiin keittiölaitehankintoihinsa, joita ovat upouusi Metos VarioCooking Center ja Metos SelfCooking Center. Nämä kaksi kypsennyskeskusta ovat hämmästyttäneet myös talon omaa osaavaa väkeä monipuolisuudellaan, nopeudellaan ja äärimmäisen laadukkaalla kypsennystuloksellaan. Kun näiden kylkeen on vielä saatu hankittua Metokselta pakastettuja tuotteita "vuoleva" Pacojet, Hotmix-lämpökutteri ja sirkulaattori, niin koulutettavia on alkanut ilmaantua oven taakse jonoksi asti.

– Vaitettavasti muun muassa erilaisten perhejuhlien erilaisten tapahtumien catering-palvelujen järjestämistä, on täytynyt rajoittaa, kertoo Tomi Aho.

Viimeisimpien laitehankintojen myötä Timalissakin on lisätty täsmäkypsennyslaiteosaamista.

– Tämän meidän uuden VarioCooking Centerin nopeus ja teho on jotain aivan uskomatonta, kertoo Tomi Aho. Kun sitä katsoo, niin helposti ajattelee, että onpas pieni, eihän siihen mahdu mitään. Sitten, kun siihen laittaa kolme kiloa lihaa ja huomaa, että eihän tuo keitä, vaan jaksaa todellakin ruskistaa ja paistaa, niin se on jotain aivan ihmeellistä, hehkuttaa Tomi Aho. Kunnan matalalämpökypsennyslaitteilla tuotteista tulee todella mehukkaita ja eri kokoisilla kypsennyskeskuksilla voi laitteiden nopeuden ansiosta tehdä suuriakin määriä.

Koulutuspäällikkö Riitta Niemelällä on parhaillaan suunnittelupöydällä useampia suurrehkoja koulutuspaketteja, joilla koulutetaan laajasti asiakkaiden ruokapalveluhenkilöstöä. Yhteistyö ja verkostoituminen eri tahojen kanssa tekee mahdolliseksi koota korkealaatuisia



Raision seudun koulutuskuntayhtymä Raseko

koulutuspaketteja, jotka antavat kunnan piristysruiskeen myös paljon kokeneille ja nähneille alan ammattilaisille. Välillä pitää toki pysähtyä ja sulatella, mutta liian pitkäksi aikaa ei saa jäähähtää paikoilleen. Vanhat tavat ja menetelmät eivät toimi parhaalla mahdollisella tavalla uuden laitetekniikan kanssa.

Timalissa on siis vauhti päällä ja kehityksessä halutaan pysyä mukana. On ilahduttavaa havaita, että Suomessa monet oppilaitokset tuntevat roolinsa eivätkä mene siitä, mistä aita on matalin, vaikka resurssit ovatkin rajalliset. Timalissakin on kunnan lento päällä ja jälki on suorastaan kaunista. Nimikö se velvoittaa? Kyllä kai näinkin voidaan todeta. Timali muodostuu sanojen "tietojenkäsittely", "markkinointi" ja "liiketalous" alkuosista, mutta timali on myös erittäin kaunis ruskeanoranssin meilläkin pesivä, mutta kohtuullisen harvinainen pikkulintu, joka on kaunis kuin hyvin viimeistelty ja rakkaudella tehty ruoka-annos.

Juha Jokinen

Timalin viimeisiin keittiölaitehankintoihin kuuluvat Metos VarioCooking Center (viereisellä sivulla) ja SelfCooking Center -kypsennyskeskukset.



Uusia tuotteita

TUOTTEET NÄYTTÄVÄMMIN ESILLE PYSTYLASIKOSSA

Tyylikkää Metos Luxor -pystylasikot luovat puoleensavetävän ja hienostuneen ympäristön myytävälle tuotteille. Hyvä valaistus, suuret karkaistut lasiseinät ja hyllyt sekä huomaamattomat hyllyjen tuet antavat myytävälle tuotteille näkyvyyttä lasikon jokaiselta sivulta.

100 LIHAVARRASTA VAIN 12 MINUUTISSA - GRILLI- JA TANDOORIVARRASTIKUT SELF-COOKING CENTERIIN

Tee lihavartaita isojakin määriä nopeasti. Varrastikkua on useita erilaisia ja ne pysyvät tukevasti paikoillaan varrastelineellä, jonka avulla ne on helppo nostaa kypsymään Metos SelfCooking Centeriin ja sen jälkeen vaikkapa pöydälle GN1/1 astian päälle. Turvalista, tehokasta ja nopeaa. Grillauskypsennysprosessien avulla saavutat helposti huippulaadukkaan paistotuloksen.

Varrasteline ja -tikut ovat ruostumatonta terästä ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Varrastikuiksi on valittavissa viisi eri vaihtoehtoa. Hintaesimerkki: GN1/1 varrasteline ja viisi varrastikkua 124 euroa.



UUDET ENERGIATEHOKKAAT KAAPIT KYLMILLE JUOMILLE

Gamkon uudet Maxiglass Noverta pullokaapit kuluttavat 30-38% vähemmän sähköä kuin edelliset mallit. Mallivaihtoehdosta riippuen sähköä säästyy noin 500-1000 kWh vuodessa. Säästö on todennettu normaalissa käytössä, johon sisältyy toiminnan vaativia ovenaukaisuja. Tyylikäs kaappimallisto, jossa tuotteet tulevat näyttävästi esille entistä pienemmin käyttö- kustannuksin.



Keittiölaitteiden työergonomia *onko kysyntää ja tarjontaa*



Työergonomia on tärkeä asia, joka var-

mistaa ammattikeit-

tiössäkin häiriötöntä toi-

mintaa, parantaa työviihtyvyyttä

ja tehostaa keittiön toimintaa. Keittiössä työskentelevät saattavat ihmetellä, miksi keittölaitteet ovat vaikeita käyttää, eivät-
kä edes tunnu riittävästi vähentävän työn fyysistä kuormittavuutta. Voidaan kysyä onko tällaisia laitteita siis markkinoilla ja onko niille kysyntää. Vastaus voisi kuulua "on ja ei".

Kun puhutaan työergonomiasta, sillä tarkoitetaan muun muassa työn ja työmenetelmien kehittämistä ihmiselle fyysisesti sopiviksi. Ammattikeittiössä työskentely on monesti fyysisestikin raskasta työtä. Työtä on paljon, aikataulut ovat tiukat ja ihan kiloinakin tavaraa pitää siirtää melkoisia määriä paikasta ja työvaiheesta toiseen.

Kun keittiöiden koko kasvaa ja aletaan valmistaa tuhansia tai kymmeniä tuhansia annoksia päivittäin, niin jo työn määrä pakottaa miettimään myös työn fyysistä kuormittavuutta. Jokaisen keittölaitteen tehtävä on suoriutua siitä tehtävästä mihin se on tarkoitettu: uunin pitää

osata paistaa ja astianpesukoneen pitää puhdistaa astiat. Tämä kuulostaa itsestään selvältä, mutta valitettavasti tämäkään ei aina toteudu ilman ihmisen tekemää lisätyötä.

Jos tasainen paistotuloksen saamiseksi uunipellit pitää kääntää kesken paiston, tai astianpesukorit astioineen pitää ajattaa astianpesukoneesta kahteen kertaan läpi, niin tämä ei pelkästään harmita, vaan lisää myös työn fyysistä kuormittavuutta.

Raskaasta työstä on helppo syyttää hankalia keittölaitteita. Kehittämistä on varmasti monesakin keittölaitteessa, mutta voi myös olla, että ergonomisia laitteita on tarjolla, mutta ne eivät jostain syystä ole löytäneet tietään keittiöihin. Tässäkin pätee kysynnän ja tarjonnan laki. Kun kysyntää ja tarvetta on, niin varmasti tarjontakin lisäntyy.

Onneksi nykyään on selvästi nähtävissä, että monen keittölaitteen suunnittelussa on aidosti otettu huomioon myös työergonomia. Lisäksi joissakin laiteryhmissä on tarjolla vakioratkaisun lisäksi ikään kuin erityisen ergonominen malli. Näissä laitevaihtoehdoissa laitteissa on sellaisia ominaisuuksia, joilla työergonomiasta on parannettu tavallaan yli markkinastandarditason. Ergonomisempi vaihtoehto ei kuitenkaan välttämättä muodostu yhtä suosituksi kuin tavallinen. Tähän voi olla useita syitä, joista yksi voi olla hankintahinta. Työergonomialle ei aina anneta sille kuuluvaa arvoa.

VÄHEMMÄN KUMARTELUA

Väite, että laitevalmistajat eivät huomioi työergonomiasta laitteita suunnitellessaan, on oikeutettu, vaikka markkinoilla on paljon laitteita, joissa asiaan on kiinnitetty huomiota.

Metoksen uusi Proveno-kombipata on tästä hyvä esimerkki. Padan kallistuskorkeus on käyttäjäystävällinen. Padan alareuna jää täysin kallistetussa asennossa peräti 60 cm korkeudelle lattiasta. Tämä helpottaa huomattavasti padan tyhjentämistä ja puhdistamista verrattuna patoihin, jotka kallistuvat lähelle lattiapintaa. Työtä helpottaa myös padan kansi, joka on kokonaan irrotettavissa, jotta sen puhdistamisessa ei tarvitse kurkotella ja pitää käsiä jännittyneinä yläasennossa.

Sekoittintyökalu itsessään keventää huomattavasti työtä, koska enää ei tarvitse käsin sekoittaa suuria ruokamassoja. Painoltaan sekoittintyökalu on yksi markkinoiden keveimmistä.

Hyvä esimerkki hyvinhuomoidusta työergonomiasta ruoankuljetusvaunujen joukossa on Metos Burlodge -vaunujen vetoaisat. Vaunut voidaan liittää junaksi siirtämistä tai trukilla vetämistä varten selkä suorana ja täysin kumartumatta. Vetoaisa ohjataan näppärästi kumartumatta kengän kärjellä toisen vaunun kiinnitystappiin. Jos vaunujen kiinnitys toisiinsa vaatisi kumartumista, niin esimerkiksi suurehkoissa sairaalassa tämä merkitsisi melkoista kumartelua joka päivä. Jos vaunuja on 30, joutuisi keittiö- ja kuljetushenkilökunta kumartumaan päivittäin peräti 900 kertaa. Tämä määrä kumarruksia kertyy aamiais-, lounas- ja päivällisjunan liittämisistä ja irrotuksista keittiön ja osastojen välillä. Määrä voi monesti osoittautua yllättävän suureksi.

Yhdistelmäuuni on yksi tärkeimmistä kypsennyslaitteista ammattikeittiössä. Kun keittiössä halutaan säästää tilaa ja neliöitä, mutta kapasiteettia tarvitaan paljon, ei ole muuta keinoa kuin rakentaa ylöspäin. Tässäkin tuoteryhmässä ergonomia on huomioitu ja erilaisia vaihtoehtoja

on tarjolla.

Esimerkiksi Suomen suosituimman Metos SelfCooking Centerin kaikissa malleissa nostokorkeus ylimmälle johdetasolle on enintään 1600 mm. Tähän ei ole päädytty pelkästään työergonomiasyistä, vaan kysymys on myös työturvallisuudesta. Kuumaa ruokaa sisältävien astioiden nostaminen niin ylös, että astian sisältöä ei näe, lisää palovamman riskiä.

VAIHTOEHTOJA ON TARJOLLA

Suomessa suurissa keittiöissä hyvin yleinen uunikoko on korkeahko 15-20 -johteinen vaunutäyttöinen yhdistelmäuuni. Se tarjoaa toki suuren kypsennyskapasiteetin, mutta tällöin väkisinkin ylin johdetaso on hieman korkealla ja alin johdetaso hieman matalalla. Metoksen valikoimaan kuuluu myös jalustan päälle asetettava laite, joka tarjoaa aivan yhtä suuren kypsennyskapasiteetin. Tässä alin johdetaso on huomattavasti mukavammalla työskentelykorkeudella. Lisäksi tarjolla on laitteen alle asetettavia jalustoja useina eri korkeuksina, jolloin työskentelykorkeuden saa mieleisekseen. Tätä mallia myydään kuitenkin huomattavasti vähemmän kuin vastaavaa vaunutäyttöistä, vaikka se on myös hinnaltaan edullisempi kuin vaunutäyttöinen malli.

Metoksen valikoimaan kuuluvat myös erilaiset korkeussäädettävät työpöydät. Naapurimaassamme Ruotsissa tällaiset ovat huomattavasti yleisempiä kuin meillä Suomessa. Voidaan kysyä mistä tämä johtuu? Katsotaanko meillä tässä kohtaa, että korkeampi hankintahinta on liian kova hinta työergonomiasta? Nykyisin työnantajat joutuvat taistelemaan hyvistä keittiöalan ammattilaisista. Kysyntää ei, mutta tarjontaa ei. Tilannetta ei helpota, jos niukasta työntekijäjoukosta valittavaksi jää vain pituudeltaan tietyn mittaisia henkilöitä.

Metos VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskus on niin ikään korkealta kallistuva, jolloin työskentely laitteella ja sen puhdistaminen ovat äärimmäisen helppoa ilman kumartelua. Pannuissa on sähköinen kallistus ja suuremmissa malleissa myös pannun kansi nousee ja laskee sähköisesti, joten fyysinen rasitus vähenee.

Astianpesuosastolle Metoksella on tarjota kupumallinen PRM-esipesukone, joka tekee astioiden pesusta suorastaan mukavaa ja siistiä hommaa. Käsisiuhkulla tehtävä esipesu kurkotteluineen ja roiskeineen jää kokonaan pois.

Keittiöön on saatavilla myös paljon muita apuvälineitä, kuten sähköisiä, siirrettäviä

nostolaitteita, pumppuja ja kevennettyjä kauhoja.

Työn fyysiseen kuormittavuuteen voidaan siis aidosti vaikuttaa monilla apuvälineillä ja laitevalinnoilla. Se ei kuitenkaan muuta sitä tosiasiaa, että tuhansien tai kymmenien tuhansien ruoka-annosten valmistaminen päivittäin on ihan totista työtä, eikä se onnistu ilman nostelua, siirtelyä ja liikkumista. Täysin automaattiset, robotisoidut ammattikeittiöt ovat sentään vielä aika harvinaisia.

Hyvin monessa keittiölaitetuoteryhmässä on siis työergonomiaan todistetusti kiinnitetty huomiota. Laitevalmistajat, jotka tavoittelevat laajaa menestystä monilla eri markkinoilla, joutuvat ja haluavat rakentaa hyvän työergonomian ikään kuin vakiovarusteeksi. Tällä he asemoivat itsensä toimittajaksi niille ostajatahoille, jotka antavat hyvälle työergonomialle arvoa.

Jos annamme ammattikeittiöalalla riittävästi painoa sanan alkuosalle "amat-

timainen" myös silloin, kun puhutaan työergonomiasta, niin voitaneen todeta, että työergonomian parantaminen edistää alaa ja on usein myös hankkijalle kannattava investointi. Tästä syystä on toivottavaa, että hankintatahot pitävät asiaa esillä ja sopivaa painetta laitevalmistajien tuotekehityksen suuntaan. Rohkeisuus ja näytö sille, että hankkijat ovat tosissaan, ovat kysyntä ja ostopäätökset, jotka väistämättä ohjaavat tarjontaa.

Työergonomiakaan kohdalla vaihtoehdot harvoin ovat vain "epäergonominen" ja "ergonominen" tai "hyvä" ja huono". On myös välimuotoja: pöydän työskentelykorkeus voi olla kiinteästi 900 mm, sitä matalampi tai sitä korkeampi. Pöydässä voi olla käsipyörällä tapahtuva korkeussäätö tai sähköisesti nappia painamalla säädettävä korkeus. Nämä kaikki ovat tarjolla jo tänään.

Ei tarvitse kuin päättää, mikä näistä parhaiten sopii sinun keittiösi.

Juha Jokinen



Uusi kylpylähotelli Peurunka



Kylpylän avaran sisäänkäynnin yhteydessä on 110-paikkainen upouusi bistro. Yhdessä kesäterassin ja allasbaarin kanssa paikkoja on parisen sataa. Bistron ruoka tehdään asiakkaan silmien edessä.



Peurungan kylpylähotellissa on toteutettu viime vuosina kymmenien miljoonien eurojen investoinnit. Uudistunut kylpylä avattiin joulukuun alussa 2011. Uuteen uskoon on laitettu myös kylpylähotellin lukuisat ravintolapalvelut, jotka pystyvät nyt vastaamaan moninaisiin asiakasodotuksiin. Illallisen voi nauttia tunnelmallisessa järvimaisemassa nauttien a'la carte –listan herkuista. Päivällä aktiviteettien aiheuttamaa energiavajasta voi tilkitä vaikkapa nopealla ja maukaalla burgerilla. Tekemistä Peurungassa nimittäin riittää, olipa kysymyksessä sitten kahvakuulailija tai luonnossa liikkumisesta pitävä pilateksen ystävä.

Peurungan uuden kylpylähotellin asiakaskunnasta noin neljäsosa on erilaisia kuntoutusasiakkaita ja loput aivan tavallisia arjesta irtiottoa hakevia tai perheen kanssa aktiivista aikaa viettäviä henkilöitä. Kun joukkoon lisätään vielä pariskunnat, yritysasiakkaat, urheiluseurat ja erilaiset ryhmät ja yhteisöt, niin tuloksena on jatkuva sesonki Peurungan hotelli-, ravintola- ja ohjelmapalveluille. Lisäksi joulukin ja loma-ajat, jolloin ryhmiä tulee bussilasteittain, pistävät myös ruokapalvelut erityisen lujille. Silloin tarvitaan käsiä ja keittiökoneita, jotta ruokailustakin syntyisi elämys.

RAVINTOLAT PEURANKELLO JA VILLIPEURA

50-paikkainen a'la carte ravintola Peurankello tarjoaa makuelämyksiä silloin, kun ruokapöydässä halutaan viihtyä pidempään. Kaikista pöydistä on näkymä Peurunkajärvelle. Tunnelmallisen ravintolan vieressä on Villipeuraksi nimetty 470-paikkainen ravintola, jonka ohjelmatarjonta baareineen panee tossuihin vipinää. Elävää musiikkia on tarjolla neljänä iltana viikossa ja pari kertaa kuukaudessa paikalla on enemmänkin mainetta niittänyt tähtiartisti.

Villipeura tarjoaa aamiaista, lounasta ja päivällistä noin 1000 annosta päivässä. Toisinaan annosmäärä voi nousta aina kolmeen tuhanteen. Lounas tarjotaan houkuttelevasti Food Garden –buffetista, joka on rakennettu ruokatoriteemalla. Tarjolla on myös paikallisen puusepän tekemä lähiruokavaunu. Keittiö käyttääkin paljon lähialueen toimittajia. Kalat ja lihat mukaan lukien kokonainen joulusika tulevat tutuilta toimittajilta. Sienet ja metsämarjat ovat oman henkilökunnan poimimia. Kotimaista marjaa kuluukin sesonkiaikaan 600-700 kg kuussa, joten näppäriä sormia tarvitaan.

Aamiaissämpylät leivotaan itse ja Litukka, joka on eräänlainen Rieska-tyyppinen paikallinen leipä, tulee paikalliselta toimittajalta. Silloin, kun kädet on varattu, kiireapua keittiön puolella tarjoavat Metos SelfCooking Center –kypsenyskeskukset ja Proveno-monitoimipata.

Tavernasta kylpyläosastolle päin on 110-paikkainen upouusi bistro. Yhdessä kesäterassin ja

TAVERNA JA BISTRO

Hotellin sisääntuloaulan vieressä on Apollo-taverna, joka on auki iltaisin. Siihen voi hotellin katuja kävellessään pysähtyä drinkille tai vaikkapa kajauttaa tilanteeseen sopivan karaokekapaleen.

Tavernasta kylpyläosastolle päin on 110-paikkainen upouusi bistro. Yhdessä kesäterassin ja

Lounas tarjotaan houkuttelevasti Food Garden –buffetista, joka on rakennettu ruokatoriteemalla.





50-paikkainen a'la carte ravintola Peurankello tarjoaa makuelämyksiä silloin, kun ruokapöydässä halutaan viihtyä pidempään. Samassa kerroksessa on alakuvan 470-paikkainen ravintola Villipeura, joka buffetin lisäksi tarjoaa tanssillattian elävän musiikin kera.

allasbaarin kanssa paikkoja on parisen sataa. Bistron ruoka tehdään asiakkaan silmien alla. Upouusissa SelfCooking Center -kypsennyskeskuksissa paistuvat niin pizzat kuin burgeritkin. Valmistaa tulee nopeasti isoillekin ryhmille.

-Sata pizzaa ja lisäksi saman verran hampurilaisannoksia päivässä on täällä arkea ilman tuskaa, kun käytössämme on nämä Metoksen uudet konseptit, joissa tuotteet tehdään Metos SelfCooking Centereillä, kertoo palvelujohtaja **Juha Knööppi**.

-Toimii mahtavasti myös ruuhkahuippuina, hän jatkaa. Linjaston viereisessä jäätelöbaarissa pyöräytetään helposti 300 annosta päivässä.

AINUTLAATUINEN KYLPYLÄ

Spa Nautilus -nimisen kylpylän puolella on lämmintä. Veden lämpötila on +32 astetta. Musiikin ja kuvaesityksen avulla voidaan ohjata tunnelmaa tarpeen mukaan. Uima-allas on ainutlaatuinen virtaava jokirata, jossa voidaan aidosti uida – ainoa lajissaan Suomessa. Sen lisäksi kylpylässä on tietysti erilliset lastenaltaat, porealtaat ja pohjoismaiden pisin 130-metrinen vesiliukumäki.

Palvelujohtaja Juha Knööppi näyttää meille vielä lisää tiloja: 150-paikkainen auditorio, spinning-pyöräily sali, jonne mahtuu kymmeniä pyöräilijöitä yhtä aikaa, edustussala, kuntosali. Jos näissä ei ole tarpeeksi, niin vieressä on myös uusi 780 neliömetrin kokoinen Peurunka Areena, jonne mahtuu kokoustamaan 600 henkilöä.

Istuva bankettitilaisuus voidaan järjestää 500 hengelle. –300 hengen banketteja olemme jo tehneet ja Metoksen laitteisiin perustuva järjestelmä toimii mainiosti, palvelujohtaja Juha Knööppi kehuu. Areenalla järjestetään myös konsertteja, joihin voidaan ottaa 800 asiakasta. Tila on jaettavissa kahteen osaan äänieristetyllä seinällä, joten se soveltuu monenlaiseen käyttöön.

-Tarjosimme täällä noin 700:lle vieraille ros-

vopaistia, mainitsee Knööppi esimerkkinä tilojen monipuolisuudesta.

Kylpylän viereen on parhaillaan valmistumassa huoneistohotelli Peurantähti, jonka asunnoista jo lähes kaikki on myyty. Uusien huoneistojen kautta Peurunka saa pari sataa vuodepaikkaa lisää, jonka jälkeen kokonaisvuodepaikojen määrä nousee 750:een.

Koska Peurungan uuden kylpylähotellin asiakaskunta on niin heterogeeninen, on myös pal-



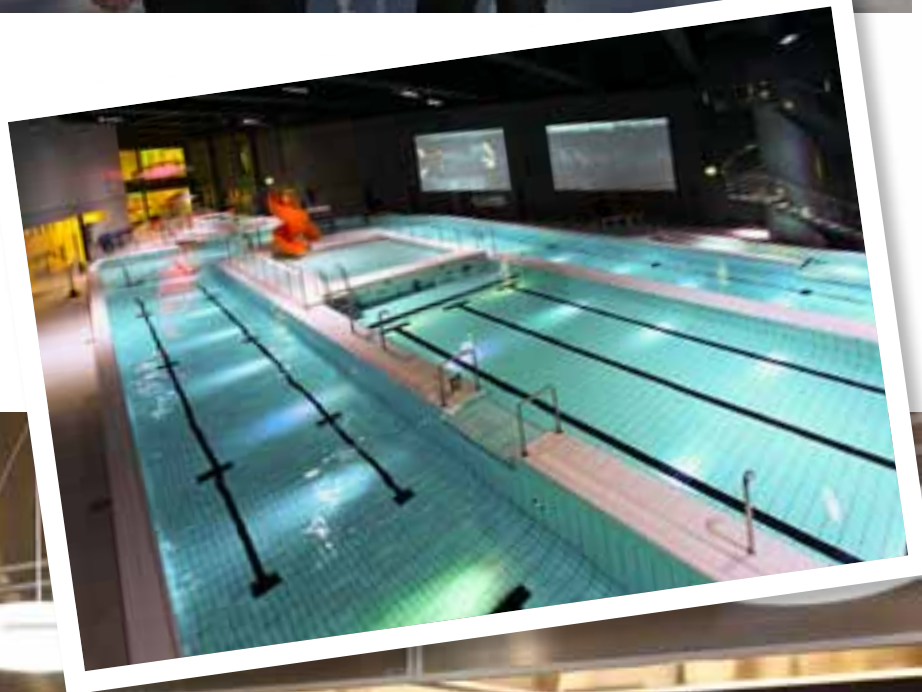
velu- ja aktiviteettitarjonnan oltava runsas. Ulkomaalaiselle eläkepäivistä nauttivalle pariskunnalle pitää pystyä tarjoamaan esimerkiksi Span hoitopalveluja ja rentouttavaa tekemistä luonnonkauniissa ympäristössä. Perheen pienimmille Peurungassa kesät asuva Hilarius-hiiri voi olla se juttu, joka kruunaa onnistuneen lomamatkan. Kun selaa Peurungan palvelukatalogia, niin palvelutarjontaa todellakin riittää. Juha Knööppi toteaa, että heiltä puuttuu oikeastaan vain laskettelurinne. Jos siis haluat tietää miltä tuntuu THALASSO Oligo kristallivesikylpy (levää ja magnesiumia) tai SaunaYoga, niin parasta mennä Peurunkaan. Siellä se selviää.

Juha Jokinen

Palvelujohtaja Juha Knööppi ja keittiömestari Mikko Ruth Peurungan hotellin sääntökirjain edessä.

Spa Nautilus -kylpylän veden lämpötila on +32 astetta. Musiikin ja kuvaesityksen avulla voidaan ohjata tunnelmaa tarpeen mukaan.

Esimerkkejä Peurungan kylpylähotellin palvelutarjonnasta: Day Spa hoitoja: energisoiva kahvihoito, Sonoscrub-kuorinta ja Casmara-naamio, intialainen päähieronta. Elämys- ja ohjelmalvelut: Pomo maaliin -peli, koskenlasku-laser trap -ammunta. Työhyvinvointipalvelut: äijäjooga, hankijalis, PeurunkaPumppi.



Kylpylän sisäntuloaulassa sijaitsevan Bistroravintolan SelfCooking Center -kypsennyskeskuksissa paistuvat niin pizzat kuin burgeritkin. Valmista tulee nopeasti isommillekin ryhmille.

PRM GREEN

Metos PRM -esipesukone
kupukoneelle helpottaa työtä ja
tuo kokonaisvaltaista säästöä
astianpesuun

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

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

Säästöt

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

Edut

- Henkilökunta säästyy raskaalta manuaaliselta esipesulta
- Työympäristö kohentuu, kun roiskeet vähenevät
- Suurempi kapasiteetti kupukoneella
- Vähentää vedenvaihtojen tarvetta

Tee nyt pesuosastollasi suur-
siivous ja pyydä meiltä tarjous
pesuosastosi uusimisesta



Ammattilaisten kohtaustapaikka

Metos Center

kevään koulutukset

Keravalla sijaitseva Metos Center on Suomen johtava näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Vuoden 2012 keväällä järjestämme jälleen suosittuja käytännönläheisiä koulutuksia.

Metos Centerin koulutuksissa paneudutaan syvällisesti ammattikeittiön ja ammattikeittolaitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön. Laitetyyppeihin keskittyvien koulutusten lisäksi tarjolla on kurssi

ruoan kypsennyksestä. Myös ajankohtainen ruoan kuljettamiseen keskittyvä kurssi on kevään ohjelmistossa.

Koulutus toteutetaan tehokkaasti pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paikkasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Voit ilmoittautua täyttämällä lomakkeen osoitteessa www.metos.com/ilmoittautumiset tai lähettämällä

yhteystietosi sähköpostilla osoitteeseen metos.center@metos.com. Näyttelyemäntämme Pia Sundholm-Talluksen tavoitat puhelinnumerosta 0204 39 4341. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

Kaikki koulutukset alkavat kello 12:30 ja päättyvät kello 16:00.

Keskiviikko 27.3.2013	Ruoan kuljettaminen	Neljän tunnin kattava tietopaketti
Keskiviikko 10.4.2013	SelfCooking Center -käyttökoulutus	Taustateoriaa ja käytännön harjoituksia
Keskiviikko 17.4.2013	Proveno-kombipata	Taustateoriaa ja käytännön harjoituksia
Keskiviikko 24.4.2013	Kypsennyksen perusteet	Taustateoriaa ja käytännön harjoituksia



Nimityksiä Metoksessa



Tobias Heiskanen

Tobias Heiskanen on nimitetty koutuspäälliköksi vastualueenaan Metoksen koulutuspalvelut. Tobias jatkaa edelleen myös myyntiä tukevana innovatiivisen kypsennysteknologian asiantuntijana ja kehittäjänä.



Pasi Malmelin

Pasi Malmelin on nimitetty Metos Centerin keittiöpäälliköksi. Pasilla on usean vuoden kokemus esimiestyöskentelystä erilaisista ravintoloissa.



Esa Leikas

Esa Leikas on aloittanut kesäkuussa tunti-kouluttajana Itä-Suomen alueella. Esalla on yli 20 vuoden kokemus ravintola-alalta. Sen lisäksi hän on toiminut muun muassa YK-joukoissa useissa kohteissa ulkomailla.



Säde Paasto

Säde Paasto on nimitetty puhelinvaihteenhoitajaksi Metos Centeriin Keravalle. Ennen Metokselle tuloaan Säde työskenteli asiakaspalvelutehtävissä MatkaVekka Oy:ssä.



Anna Heinonen

Anna Heinonen on nimitetty myyntineuvottelijaksi telemarkkinointiosastolle. Molemmat kotimaiset kielet taitavalla Annalla on leipuri-kondiittorin tutkinto ja kokemusta asiakaspalvelutehtävistä.



Tarja Huttunen

Tarja Huttunen on nimitetty keittiösuunnittelijaksi Keravan toimipisteeseen. Tarja on aikaisemmin työskennellyt muun muassa arkkitehtuuritoimisto Riitta Korhonen Oy:ssä.

Uusi ammattikeittiökuvastomme on ilmestynyt



Metos since 1922

Uusi Metos kuvasto on ilmestynyt. Kuvasto sisältää yli 500 sivua tietoa ammattikeittölaitteista ja tarjoaa kattavan kuvan alan johtavista ratkaisuista ja Metoksen palveluista, joiden avulla ammattikeittiö voi menestyä. Kuvasto on postitettu kattavasti suomalaisiin ammattikeittiöihin. Kuvaston voit tilata kotisivujemme www.metos.com kautta tai soittamalla 0204 3913. Mukavia lukuhetkiä uuden kuvaston parissa.

Opettajapäivät kiinnostivat ammattikeittiöopettajia

25. syyskuuta 2012 pidettiin Metos Centerissä Keravalla perinteiset opettajapäivät ammattikeittiöalan opettajille. Seminaarilaisille kerrottiin missä ravintolamaailmassa ja julkisissa ruokapalveluissa tällä hetkellä mennään ja millaisilla ratkaisuilla kilpailussa voi menestyä.

Tarjottavan ruokatuotteen laatu on ratkaisevan tärkeä myönteisen ruokailukokemuksen synnyssä. Seminaarissa esiteltiin muun muassa upouudet SelfCooking Center whiteefficiency ja VarioCooking Center MULTIFIENCY -kypsennyskeskukset, jotka nähtiin iltapäivällä myös tositoimissa havaintoesityksissä. Moni näki omin silmin, kuinka helposti ja varmasti ruokatuotteen laadun voi vakioida, kun käytössä on edistyneet laiteratkaisut.

Havaintoesitysten ohessa seminaarivieraille jaettiin tutkittua tietoa ammattikeittiön energia-

tehokkuudesta ja siitä kuinka sähkölaskuun voi vaikuttaa. Esittelyssä olivat lisäksi monet muut laiteuutuudet sekä muun muassa TempNet-langan lämpötilan seuranta.

Seminaarivieraat totesivatkin, että laitetekniikka on kehittynyt vauhdilla ja siitä on todella apua niihin haasteisiin, joiden kanssa ammattikeittiöt tällä hetkellä painivat.

Metoksen tehtävä on auttaa ammattikeittiöitä menestymään. Oleellinen osa tätä tehtävää on laaja-alainen tutkimus- ja tuotekehitystyö ja tutkitun tiedon jakaminen. Metos kokee myös alan opettajien kouluttamisen ja yhteistyön oppilaitosten kanssa erittäin tärkeäksi. Opettajapäivät on perinne, joka jatkuu.

Juha Jokinen



PORSAAN KASSLERPIHVIT JA JOGURTTI- KIKHERNEHÖYSTÖ

PORSAAN KASSLER

PORSAAN KASSLERIA 1 KPL
SITRUUNAA 1 KPL
SUOLAA
MUSTAIPPURIA
KORIANTERIA
ROSMARIINIA
SINAPINSIEMIENÄ

Tee mausteseos huhmarissa tai Metos SB-4 -tehosekoittimessa pipurista, kuivatusta korianterista, rosmariinista ja sinapinsiemenistä. Lisää joukkoon raastettu sitruunan kuori ja sekoita vielä hetki.

Aseta kassler paistoritilän päälle ja suolaa se. Mausta kassler reilusti tekemälläsi mausteseoksella, käytä maustamiseen myös raastamasi sit-

ruunan mehu.

Valitse Metos Self Cooking Center -kypsennyskeskuksesta prosessi "Liha/matalalämpökypsennys pitkä", ruskistusasteeksi $\frac{3}{4}$ ja sisälämpötilaksi esimerkiksi 63°C tai jokin muu makusi mukaan.

Metos Self Cooking Centerin esilämmitys on automaattinen. Voit helposti seurata esilämmityksen etenemistä näyttöpaneelista. Esilämmitys kestää vain muutaman minuutin, jonka jälkeen kuulet äänimerkin ja voit laittaa lihan kysymään. Aseta ritilällä oelman lihan alle matala GN-astia tippapelliksi.

Aseta kypsennysmittari paikoilleen Self Cooking Centerin ohjeiden mukaisesti lihan paksuimpaan kohtaan työnnä mittari lihaan aina mittarin runko-osaan asti. Ei hait-

taa vaikka kypsennysmittarin toinen pää tulisi lihan läpi. Mittarissa on kuusi mittauspistettä, joten laite mittaa ja toimii joka tapauksessa automaattisesti kylmimmän mittauspisteen mukaan. Hetken kuluttua SelfCooking Center näyttössä arvion jäljellä olevasta kypsennysajasta eli kuinka kauan haluamasi kypsennystuloksen saavuttaminen kestää.

Voit myös tarkastella kypsennysprosessin eri vaiheita painamalla näytön "??"-näppäintä. Tällöin huomaat, että voit jättää Self Cooking Centerin kypsentämään tuotteesi vaikka yön yli, koska prosessin lopussa on lämpösäilytysvaihe, joka pitää tuotteen muuttumattomana. Lihan kypsyttyä, voit myös halutessasi valita lisärapeutuksen napin painalluksella.

Voit tallentaa määrittämäsi kypsennysasetukset SelfCooking Centerin muistiin. Annat vain kosketusnäytön näppäimistöllä prosessille haluamasi nimen. Seuraavan kerran kun paistat samaa tai vastaavaa tuotetta, sinun tarvitsee ainoastaan valita kypsennysprosessikirjastosta nimeämäsi tuote.

Kun porsaan kassler on valmis, huomaat että tippapellille on valunut oli erittäin vähän nestettä. Toisin sanoen tällä tavalla kypsentaen saat mahdollisimman pienen hävikin ja mehukkaan ja murean lopputuloksen. Voit käyttää lihan heti tai jäähdyttää sen asianmukaisella tavalla myöhempää käyttöä varten.

Metos SelfCooking Centerillä voit grillata myös kasslerviipaleita. Tällöin voit lisätä mausteita tai vaikka marinadia tuotteeseen.

Valitse prosessi "Liha, ELC-grillatut", valitse koko "ohut", väriksi 4/5 ja ajaksi 3-4 minuuttia. Metos CombiGrill-ritilällä saat tuotteeseen kauniit grillausraidat. Voit asettaa tuotteet suoraan kylmälle ritilälle. Metos Self Cooking Centerissä riittää tehoa tuotteen grillaamiseksi myös kylmällä ritilällä.

Kun saavutat haluamasi grillausvärin ja raidat kasslerviipaleisiin, voit helposti tallentaa prosessin edellä kuvatulla tavalla antamalla vain tuotteellesi haluamasi nimen. Näin toimiva prosessi on helposti käytössäsi myös ensi kerralla. Sa-



maa prosessai voit käyttää myös useamman tuotteen samanaikaiseen tai peräkkäiseen grillaukseen. Maun mukaan voit muuttaa grillausaikaa halutessasi joka kerta

JOGURTTI-KIKHERNEHÖYSTÖ

KUIVATTUJA KIKHERNEITÄ 1 KG
TURKKILAISTA RUOKAJOGURTTIA 1,5 KG
SIPULIKUUTIOITA 500 G
PAPRIKAKUUTIOITA 500 G
VARSISELLERIKUUTIOITA 500 G
VALKOSIPULIA MURSKATTUNA 20 G
HUNAJAA 40 G
KORIANTERIA SILPUTTUNA 1 NIPPU
CURRYA
VOITA 100 G
SUOLAA
PIPPURIA

Liota kikherneet yön yli kylmässä vedessä kylmiössä. Huuhdo kikherneet hyvin.

Valitse Metos VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskuksesta prosessi "oheisruoat/keittäminen koreissa ja ajaksi 10 minuuttia.

Metos VarioCooking Center täyt-

tää kypsennysaltaseen sopivan määrän vettä ja alkaa välittömästi lämmitä.

Hetken kuluttua, kun vesi on kuumaa, kaada keitinkoriin valutetut kikherneet. Kun kuittaa näin tehdyksi Metos VarioCooking Center laskee korin automaattisesti alas ja anostaa sen automaattisesti keittotajan kuluttua loppuun.

HÖYSTÖ

Valitse Metos VarioCooking Centeristä prosessi "Kastikkeet/bechamel/velouté", väriksi keskiväri 2/3 ja keittotajaksi yksi minuutti.

Metos VarioCooking Center antaa äänimerkin, kun se on saavuttanut sopivan kypsennyslämpötilan. Ole valmiina. Esilämmitysaika on vain noin minuutin.

Laita voi kypsennyspinnalle, lisää sipulit, paprika, varsiselleri ja kikherneet sekä currya maun mukaan. Kuullota hetki. Lisää suolaa ja pippuria. Kun kuullotus on mielestäsi valmis, niin kuittaa ja seuraa laitteen ohjeita. Lisää jogurtti, aseta kypsennysmittari tuotteen sekaan ja kuittaa.



Sekoita tuotetta kehotettaessa. Hetken kuluttua laite antaa äänimerkin ja höystö on valmis. Lisää silputtu korianteri ja tarjoile

CASHEW- SUKLAATOFFEE

Helppo ja nopea tapa tehdä makeisia.

KUOHUKERMAA 1,5 L
SOKERIA 1,5 L
MAITOSUKLAATA 1 KG
HUNAJAA 1 DL
SORMISUOLAA
CASHEWPÄHKINÖITÄ 450 G

Murskaa pähkinät ja paahda ne kullanruskeiksi.

Valitse Metos VarioCooking Centerin prosessi "Jälkiruoat/keitetty sokeri, nestemäinen" ja lämpötilaksi +116 °C.

Kaada kerma, hunaja ja sokeri

altaaseen. Laite pyytää sinua asettamaan kypsennysmittarin tuotteen sekaan. Tee näin ja kuittaa. Hetken kuluttua sokeri ja kerma kiehuvat ja saavuttavat asetetun +116 asteen lämpötilan.

Lopeta prosessi ja anna hetken jäähtyä. Lisää paahdetut cashewpähkinät ja paloittelu maitosuklaa. Kaada tuote leivinpaperilla vuorattuun astiaan, sirottele suolalla ja anna jäähtyä. Leikka palasiksi ja nauti



Paavo
Lintunen
Metos
Centerin
keittiöpäällikkö

Tarjouksia



Lea
Eriksson
0204 39 4616



Anna
Heinonen
0204 39 4421



Arja
Söderholm
0204 39 4466

Tarjoukset ovat voimassa tammikuun 2013 loppuun saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähettykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

METOS MUSTALAATIKOT

59,- €



39,- €



30,- €



Mustalaatikkojen ylivoimaisuus:

- Iskunkestävä, soveltuu konepesuun
- Helppo käsitellä, kevyt ja pinoutuva
- Lämmönsietoalue -40°C ... +110°C

Kylmäkuljetusta varten GN1/1-laatikkoon on saatavissa lisävarusteena välikansi, johon voidaan sijoittaa pakastimessa jäähdytettävä kylmämatto.

79,- €



Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	Paino	alv 0%
GN1/1 Musta	4170028	650x400x300	3xGN1/1-65	2,3 kg	79
GN1/1 välikansi	4170029				30
Kylmämatto -23 C	4170030				39
Kylmämatto -1 C	4170031				39
GN1/2 Mustalaatikko Handy	4170040	400x330x300	3xGN1/2-65	0,9 kg	59

METOS SERVISTAR -LAUTASTELINEVAUNU

Lautasteline säästää pöytätilaa keittiössä, esim jopa 80 lautasta 0,5 neliömetrille (Servistar Gastro 80 -malli). Lautaset ovat helppo asettaa ja poistaa ja pysyvät paikallaan pidikkeiden ansiosta. Patentoidut kolmepistepidikkeet jäljittelevät ihmisen kättä. Lautasten pystyväli on 80 mm, halkaisija helposti säädettävissä jopa 300 mm lautasille sopivaksi. RST-telinerunko ei taivu eikä väänny kovassakaan käytössä.

Metos	Koodi	Kapasiteetti	alv 0%
Lautastelinevaunu Servistar Gastro 80	4181956	80	995



995,- €

METOS MENUMASTER MIKROAALTOUUNI

420,- €



Metos Menumaster RCS511DS-uunissa on sisävalo, lasiovi sekä helppokäyttöinen, valaistu säätöpyörä 10 sekunnista 10 minuuttiin. RCS511DS-uunin vuoraus on ruostumatonta terästä. Uunikammion tilavuus on 34 litraa, GN 1/2-200.

Metos Menumaster RCS511DS

Metos	Koodi	Mikroaaltoteho	Kammio mm	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
RCS511DS	4133282	1100 W 5 tehoaluetta	368x381x216	559x483x349	230V 1~ 1,5 kW 13A	420

METOS KARHU -YLEISKONE

Voimakas, vääntävä moottori ja tukeva rakenne ovat tehneet Metos Karhu -yleiskoneista keittiöapulaisia, jotka kestävät ja jaksavat vuodesta toiseen. Karhu sekoittaa, vaivaa ja vispaa tarkasti ja huolellisesti kulhon reunoja myöten. Vahvoissa Karhu -yleiskoneissa on nostojärjestelmä, joka kiinnittää kulhon automaattisesti oikeaan asentoon. Käyttöpainikkeet ja säätimet ovat kaikki ergonomisesti esillä. Kaavin on RN10-mallissa vakiona. 4 ohjelmapainiketta omien sekoitusohjelmien tallentamiseen ja 4 esiohjelmoitua nopeusnäppäintä tai portaattomasti säädettävä nopeus. Elektroninen ajastin aina 60 minuuttiin asti.

Vakiovarustus: A-työvälineet (kulho, vispilä, mela, koukku), kaavin, kiinteä RST-turvasuojus, hätä-seis-painike.

Karhu 10 litraa	Koodi	Mitat mm	Sähköliliitäntä	alv 0%
RN10 VL-2	4143614	369x592x639	230V 1~ 0,7 kW 10A	2 190



2190,- €

RN10 VL-2 pöytämalli

METOS-JÄTEVAUNU

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

Metos	Koodi	Mitat	Tilavuus	alv 0%
JA60	4206034	285x555x660	60 l	149



149,- €

Metos JA60 -jätevaunu

METOS OPTIBEAN -ERIKOISKAHVINKEITIN



3990,- €

Erikoiskahvinkeitin Metos OptiBean aloittaa valmistuksen jauhamalla kahvipavut annoskohtaisesti. Erikoiskahvien laaja valikoima on tarjolla vain napin painalluksen päässä: cafe crème (kuppi/muki), maitokahvi, espresso, cappuccino, latte machiato, kuuma vesi.

OptiLight (LED) valaistus. Teknistä etumatkaa: kahvimylly keraamisilla terillä, papusäiliö 1,5 kg, kaa-
kao- ja maitojauhesäiliö à 850g, suodatusaika (120 ml): 25 - 30 sek, kuumavesihana, maksimi kupin korkeus 167 mm, helppokäyttöinen ohjaus, kahvin voimakkuuden säätö (myös maidon ja sokerin säätö), automaattinen puhdistus, kulutuksen rekisteröinti.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliliitäntä	Vesi/viemäri	alv 0%
Optibeane 3	4163212	402x564x790	240V1~ 2,28 kW 16A	15 mm/25 mm	3 990

METOS COMBI -SÄILIÖKEITTIMET

Metos Combi-säiliökeitimissä valmistusmäärät ovat ohjelmoitavissa litra- tai kuppiannosten mukaisesti. Päivä- ja kokonaislaskureilla voidaan seurata kahvin ja kahvijauheen kulutusta. Lämpövir-
tauskuumennin takaa, että laite käyttää vain kylmää ja happirikasta vettä ja että suodatusveden lämpötila on oikea koko suodatuksen ajan. Laitteessa on kuumavesihana ja säiliöissä mittalasit kahvimäärälle. Kalkinpoistotarpeen ilmaisin.

Toimitus sisältää pöytämallisen keittimen, sähkölämmitteiset säiliöt, tippuvesialustan sekä kartiosuodattimet kahvinsekoittajalla ja kannella.

alk 2495,- €



Metos Combi	Koodi	Til. l	l/h	Kuppia/h	vesi l/h	Ulkomitat mm	Sähköliliitäntä	Vesiliitäntä	alv 0%
CB 2x5	4170510	5+5	30	240	-	770x465x695	230V 1~ 3,2 kW 16 A	3/4"	2 495
CB 2x10	4170512	10+10	60	480	-	907x465x785	400V 3N~ 6,2 kW 10 A	3/4"	2 695

Erityyisen yksilö erityisruokavaliot puh

E rityisruokavaliot voivat olla vielä tänäänkin monelle keittiöammatilliselle sama kuin vatkuli entisaikojen koululaiselle – tilanteesta on selviydyttävä. Tsemppiä henkeä ja ammatitilpeyttä pitää löytyä varsinkin silloin, kun erityisruokavaliot valmistetaan muun ruoan ohessa ilman erillisen dieettikokin tai –keittiön tukea.

Suomalaiselle ravitsemis palvelulle, olipa se sitten julkista tai yksityistä, on ollut pitkään leimallista ajattelutapa, joka pyrkii piilottamaan erilaisuutta. Muistan hyvin alalle opiskellessani ruokatuotannon opettajani silloin varsin viisaalta tuntuneen neuvon: ”dieettiruoka pitää näyttää samanlaiselta kuin normaalinkin”. Samalta siis pitää näyttää, maussa voidaan vähän joustaa. Tätä ohjetta olen noudattanut lähes tinkimättömästi koko keittiöurani ajan – nyt ajatus on alkanut tuntua vieraalta.

Ulkonäöllisen eriarvoisuuden välttäminen ei puolustukseksi ole johtunut aina itsestäni. Jos asiakkaalle on jo luvattu tarjoilla maidotonta tattikeittoa tai lihatonta nakkikastiketta niin luovuus on joutunut kieltämättä koville. Tänä

päivänä toki löytyy kosolti korvaavia tuotteita, soijanakkeja ja – maitoja, joilla voi rakentaa samannäköisen tuotteen. Onko silloin kuitenkaan enää kyseessä sama ruokalaji? Pitäisikö sen edes olla?

ENEMMÄN VAIHTOEHTOJA - ERITYISIÄKIN

Maaailma lienee jo siinä määrin muuttunut, että erityisruokavaliota valmistettaessa ei enää pyritäkään samaan ulkonäköön perusruoan kanssa. Erilainen ruokatuote hyväksytään takavuosia luontevammin. Nyt voidaan ajatella jopa siten, että ruokalistalla on olemassa vain erilaisia tuotteita, joista asiakas voi valita itselleen sopivimman – samanlaisen tai erityisen. Ehkäpä jo lähitulevaisuudessa kaikkiruokainenkin voisi valita helpommin myös niitä hieman erityisempiä vaihtoehtoja. Asiakkaiden vaatimukset lisätä vaihtoehtojen määrää tulevat joka tapauksessa voimistumaan.

Ruokatuotevalikoiman kasvattaminen herättää välittömästi kysymyksen taloudellisista toteuttamismahdollisuuksista. Hävikin kasvaminen ja lisääntyvä työ ovat tietysti todellisia uhkia, mutta ehkä yhtälö ei sittenkään ole aivan mahdoton. Ajatusta kannattaa jalostaa. Ammattikeittiöissä siirrytään kiihtyvällä vauhdilla tuotantomenetelmiin, joissa ruoan valmistus

ja tarjoilu eroavat yhä selkeämmin ajallisesti toisistaan. Yleisimpänä näistä menetelmistä meillä Suomessa voidaan pitää cook-chill-valmistusta. Cook-chill-maailmaan siirtymisen syyt ovat useissa tapauksissa olleet tuotantolähtöisiä. Tavoitteena on ollut saada säästöjä ruoan kuljetuksessa, henkilöstökustannuksissa, keittiön laiteinvestoinneissa tai mieluiten kaikissa edellä mainituissa. Ruokatuotetta ei toki ole unohdettu, mutta se ei tähän mennessä ole ollut tuotantotapamuutosten vahvin peruste.

Uusien tuotantomenetelmien soveltaminen on koettu luontevaksi aloittaa perusruoan tuotannosta. Erityisruokavalioiden kohdalla on pitäydytty paljolti perinteisessä ”kymmenen kattilaa liedellä” -mallissa. Ruoka saadaan toki niinkin valmistettua ja osa ruokavaliosta tulee aina olemaan sellaisia, että ne vaativat ennen tarjoilua aivan erityistä huomiota. Liedet siis on syytä säilyttää ammattikeittiöissä jatkossakin.

MENETELMÄMIX – KOHTI RUOKAPANKKIA

Paineet kasvattaa aterialla tarjottavien ruokalajien määrää johtavat siihen, että uusia tuotantomenetelmiä halutaan jatkossa hyödyntää yhä monipuolisemmin. Erityisruokavalioiden kohdalla tämä voisi johtaa osittain siihen, että tulevaisuudessa ei enää olisikaan varsinaisia

vähemmän kattiloita

enemmän vaihtoehtoja

öllistä ruokaa tuottavat

erityisruokavaliota siinä määrin kuin nyt ymmärretään, vaan keittiö tuottaisi vain erilaisia ruokatuotteita, jotka olisivat tarjolla kaikille asiakkaille. Tämä voisi olla lähtökohta ja jos yleisellä valikoiman kasvattamisella voitaisiin vähentää lieden kymmenen kattilaa vaikkapa vain viiteen, niin olisimme jo voiton puolella. Lisäksi valtaosa asiakkaista voisi kokea saavansa parempaa palvelua laajentuneen valikoiman muodossa. Ajatus erilaisista ruokatuotteista ja niiden määrän kasvattamisesta sopii periaatteessa cook-chill-menetelmään hyvin – haasteitakin toki on.

Cook-chill-tuotannon noin viiden vuorokauden säilyvyysaika ei anna aina riittävää joustoa, jotta valmistus ja monipuolistuva kysyntä voisivat kohdata taloudellisella tavalla. Tämä koskee varsinkin niitä tuotteita, joiden kierto on ns. perusruokaa huomattavasti pienempi. Cook-chill on omiaan menekkituotteiden menetelmänä, mutta sitä on kannattavaa täydentää jatkossa pidemmän hyllyiän mahdollistavilla ratkaisuilla. Uusia vaihtoehtoja kannattaa pohtia koko ruokatuotannon näkökulmasta, sillä vaikka säilyvyys ei olisikaan aina tärkein arvo, niin etuja on löydettävissä esimerkiksi ruoan kuljetuksen ja astiahuollon alueilta. Eväät hävikinkin hallintaan ovat olemassa.

*vaihtoehtoja on
– ei ehkä
rajattomasti, mutta
ainakin riittävästi*

Pakastaminen ja kaasupakkaus ovat monelle jo tuttuja, mutta niiden ohella myös ruoan pastörointi ja miksei tyhjiökypsennyskin saattavat olla tulevaisuuden vaihtoehtoja silloin kun etsitään pidempää säilyvyysaikaa. Tuotevalikoiman kannattavan kasvattamisen haaste ei ole ainoastaan siinä, kuinka itse ruoanvalmistus toteutetaan. Vaihtoehtojen todellinen eriytyminen alkaa vasta siinä vaiheessa, kun ruoka jäähdytetään tai pakataan. Näillä kahdella työvaiheella on tulevaisuudessa yhä suurempi merkitys tavoitellksamme nykyistä monipuolisempaa ja samalla yksilöllisempää ruokalistaa. Laitteinvestointien osalta hintahaitari voi venyä melko laajaksi – yksinkertainen ja edullinenkin ratkaisu voi silti olla paras. Joka tapauksessa edellytyksenä on, että investointi maksaa itsensä takaisin.

Valikoiman kasvattaminen järkevästi edellyttää, että ruokatuotteita voidaan varastoida. Tämä sama vaatimus koskee myös erityisruokavalioiden pitämiämme tuotteita. Ruoan varastoinnin yhteydessä puhutaan usein ruokapankista. Tämä ruokapankki voi tulevaisuudessa tarkoittaa täysin valmiiden annospakkausten varastoa tai jonkin ruokalajin osan varastoa. Se voi myös pitää sisällään keittiön itselleen tuottaman puolivalmisteveraston, joka kenties hyödyntää sesongin raaka-aineita. Vaihtoehtoja on – ei ehkä rajattomasti, mutta ainakin riittävästi.

Valmiin ruoka-annoksen tai sen osan oleminen jo valmiina tarjoiluhetken lähestyessä vähentää paitsi lieden kattiloita niin myös keittiöammattilaisen stressiä. Siirtyminen uusiin menetelmiin koetaan usein vaikeaksi. Reseptiikkaa pitää ehkä hioa ja mitä vielä? Suurin syy epärointiin lienee kuitenkin tekemisen kulttuurissa – tutuista ja kuitenkin vielä toimivista käytännöistä on tuskallista luopua. Silti on hyvä tietää, että erilaisetkin ratkaisut ovat jo olemassa.



Petri Jurvanen
kehityspäällikkö

OUTLET inventaarisiiivous

Vuodenvaihte lähestyy ja teemme OUTLET-myyrmälässä inventaarisiiivouksen. Hyllyille tehdään tilaa poistamalla tilaa vieviä tuotteita todella edullisesti. Nopeimmilla on nyt ainutlaatuinen tilaisuus hankkia tekniikaltaan uudenveroisia huippulaitteita puoleen hintaan. Näitä ei riitä kaikille! Tarjoukset ovat voimassa väli-myyntivarauksin vuoden 2012 loppuun saakka.

Metoksen Keravan toimipisteen yhteydessä toimiva OUTLET-myyrmälä palvelee pientarvikkeiden ja varaosien noutopisteenä sekä toimii pois-

toerien realisointikanavana. Myymälän kautta poistetaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja mes-sujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita. Realisointivalikoimassa on myös muutamia pienten kuljetusvaurioiden tai asiakkaan tekemien tuotevaihtojen vuoksi palautuneita laitteita. Useimmat tuotteet ovat tekniikaltaan uudenveroisia.

Pääset tutustumaan päivittäin vaihtuvaan valikoimaan netissä osoitteessa www.metos.com. Tuotteet löydät sivulta otsikon OUTLET alta. Noutomyymälä on auki arksin kello 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan.

Yhteystiedot:

Metos OUTLET

Ahjonkaarre

04220 KERAVA

Ajo-ohjeen voit tulostaa www.metos.com

Erkki Kaipainen

Puhelin: 0204 39 4353

Sähköposti: erkki.kaipainen@metos.com



alk **885,- €**



1790,- €



169,- €

Mikro-kiertoilmauuni Metos DS1400E 230V1
Mallimuutoksen vuosi pieni erä uusia mikro-kiertoilmauuneja. Mitat 489x667x464 mm. Mikroaaltoteho 1400 W, kiertoilma 2700 W. 100 esiohjelmoitavaa 4-vaiheista muistipaikkaa. 11 tehoaluetta Kammio 34 litraa, 330x381x266 mm. Tuotekoodi 4163822

HINTA 1 790,- (alv 0%)

Alennus uuden hinnasta 50 %

Päiväkotivaunu Metos SET-75/2 low
Viiden kappaleen erä käyttämättömiä, tehtaan paketissa olevia vaunuja. Mitat 765 x 585 x 600/800 mm. Ruostumatonta terästä Tuotekoodi 4554086

HINTA 169,- (alv 0%)

Alennus uuden hinnasta 60 %

Mallivaihdosten vuoksi myymälässä on nyt 15 kappaleen erä erilaisia näyttelyistä ja varastosta vapautuneita lämpöhauteita. Tarjolla on pitkää ja pätäkää – yhteistä kaikille uutta vastaava kunto ja alennusprosentti, joka ei jätä ketään kylmäksi!

Haudeallas Metos Nova2 BM 1200-H
Mitat 1200 x 650/1150 x 900/1280 mm Runkona tyylikäs ja kestävä korkeapainelaminaatti, väri harmaa tai tammi. Alastaittavat tarjotinradat. Valaisin. 3 x GN 1/1-150.

Tuotekoodi 4318850

HINTA 1 490,- (alv 0%)

Alennus uuden hinnasta 50 %

Haudeallas Metos Nova2 BM 800-H
Mitat 800 x 650/1150 x 900/1280 mm 2 GN 1/1-150, muuten kuten edellä. Tuotekoodi 4318826

HINTA 1 195,- (alv 0%)

Alennus uuden hinnasta 55 %

Haudeallas Metos Nova2 BM 450-H
Mitat 450 x 650/1150 x 900/1280 mm 1 GN 1/1-150, muuten kuten edellä. Tuotekoodi 4318806

HINTA 885,- (alv 0%)

Alennus uuden hinnasta 60 %



1545,- €

Kylmäkaappi Metos Proff, 3 kpl
Käyttämättömiä ja uudenveroisia. Mitat 1600 x 650 x 900 mm. Tuotekoodi 4200933. Kuvasta poiketen ei vetolaatikkoa koneen yllä.

HINTA 1 545,- (alv 0%)

Alennus uuden hinnasta 50 %

Baarityöpöytä Metos Proff, 1 kpl
Käyttämätön ja uudenveroinen. Mitat 1200 x 650 x 900 mm. Tuotekoodi 4200794. Neljällä vetolaatikolla. Tasossa allas ja pullosyvennys.

HINTA 2 115,- (alv 0%)

Alennus uuden hinnasta 60 %



7125,- €

Yhdistelmäuuni Metos GEM T21T/20
Gastrosteam

2 kpl testikäytössä olleita uudenveroisia uuneja Mitat 950 x 825 x 1950 mm. Kapasiteetti 20 x GN 1/1-40 mm tai 10 X GN 1/1-65 mm 20-johteinen kypsennysvaunu. Ohjelmoitava, 99 omaa ohjelmaa. Tuotekoodi 4241003

HINTA 7 125,- (alv 0%)

Alennus uuden hinnasta 50 %

Palvelukortti

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

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

Henkilön nimi
Yrityksen nimi
Katuosoite tai PL.....
Postinumero ja -toimipaikka
Osoitteenmuutoksissa: tilaajan vanhat yhteystiedot:
Asiakasnumero (takasivun osoitekentästä):
Henkilön nimi
Yrityksen nimi
Katuosoite tai PL.....
Postinumero ja -toimipaikka
Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:
.....
.....

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab

Tunnus: 5002073

04003 VASTAUSLÄHETYS

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

www.metos.com



Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme tuotteet-valikon alta. OUTLETin kautta poistetaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja messujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita, kuten myös pienten kuljetusvaurioiden tai asiakkaan tekemien tuotevaihtojen vuoksi palautuneita laitteita. Useimmat tuotteet ovat tekniikaltaan uuden veroisia.

Testaa tietosi netissä

Metoksen nettisivuilla olevasta Testaa tietosi -osiosta löydät astiapesua ja energian tehokasta käyttöä käsittelevät tietopaketit. Näiden sähköisten oppimateriaalien avulla voit testata ja kehittää ammatillista osaamistasi.

Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tekee testeistä tehokkaan oppimisvälineen.

Oppimateriaalit löydät osoitteesta www.metos.com painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2012 aikana pelin hyväksyttävin arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto-teräsvati.



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

Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta

Kiitämme kaikkia yhteistyökumppaneita kuluneesta vuodesta. Perinteiseen tapaan emme lähetä joulutervehdyksiä, vaan lahjoitamme siihen varatun summan yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuonna 2012 kohteena on Pelastusarmeijan ruoka-apu. Lahjoitetuilla varoilla annetaan vähäosaisille lapsiperheille henkilökohtaisesti ruokaostoksiin oikeuttavia lahjakortteja.

