

metos

UUTIS ET

Metos Oy Ab www.metos.com
Anttonkaarre 04220 Kerava
Puhelin 0204 3913 ISSN 1238-9055

3/2014



Kierroksella keittiöissä

Scandic Park, Helsinki
Keskuskeittiö Särvin, Nivala
Indian Cuisine, Oulu
K-supermarket Postitalo, Helsinki
Lempäälän ruokapalvelut, Lempäälä

HUOLTOLEASING

Uusi Metos
SelfCooking Center 5 Senses

Vuoden Kokki 2015

**Fastfood & Café
Ravintola 2015**
25. - 26. helmikuuta | Messukeskus, Helsinki

REILUT TALVITARJOUKSET



metos UUTISET NRO 3/2014

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Scandic Park, Helsinki
- 14 Keskuskeittiö Särvin, Nivala
- 24 Indian Cuisine, Oulu
- 30 K-supermarket Postitalo, Helsinki
- 42 Lempäälän ruokapalvelut, Lempäälä

Metos Center

- 12 Lähetystökeittiömestarit vierailulla

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 42 Pasin reseptit

Tarjouksia

- 44 Laitetarjoukset

Uutuuksia

- 22 Metos Minor -liedet
- 22 Metos HotFill -pumput
- 22 Metos VarioCooking Center
- 28 Metos HotMix -lämpökutterit
- 28 Metos Combi-Bake -johteet
- 34 Metos SelfCooking Center 5 Senses
- 35 Metos Professional Kitchen Planner
- 38 Metos Eco Kitchen -induktioliedet
- 41 Metos Jolly -ilmaverhokalusteet
- 41 Metos EMS -ilmaverhokalusteet
- 41 Metos ProfitBar -lasiovipakastin

Poimintoja

- 10 Vuoden Kokki Heikki Liekola
- 11 Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija 2015
- 13 Oiva elintarviketeollisuudessa

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 20 Jurvasen palsta
- 47 Palvelukortti



11



**Fastfood & Café
Ravintola 2015**
25. – 26. helmikuuta | Messukeskus, Helsinki

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

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



PÄÄKIRJOITUS

Olin eräessä seminaarissa, jossa tulevaisuuden tutkija totesi, että työpaikoilla innovaatiot syntyvät henkilöstöravintoloissa, eivät siis neuvotteluhuoneissa, jonne joukko itsensä tärkeiksi kokevia ihmisiä sulkeutuu kuin paeten ulkoista maailmaa tuttujen ja turvallisten betoniseinien suojiin. Tämähän on ihana ajatus meille ruokapalvelualalla (food services) toimiville. Ruokailu hyvässä seurassa, jossa mieli ei ole turhan pingottunut, vaan avoimesti alttiina ympäristölle ja virtaavalle ajatustenvaihdon, on siis otollinen paikka uusien ideoiden synnylle.

Ja miksi sama ei pitäisi päiväkodeissa, kouluissa ja muissa paikoissa ruokailtaessa? Ruokahan on parhaimmillaan iloinen asia ja myös hengen ravintoa. Se on paljon enemmän kuin lautasella olevan energia-aineksen tankkaamista vatsalaukkuun. Siksi kannattaakin huolehtia siitä, että pelkällä lautasella olevan ruokatuohteen lisäksi myös muut ruokailutilanteeseen vaikuttavat seikat ovat kunnossa. Ruokapalvelutilanne on aina kokonaisuus. Vetovoimainen, raikas ja myönteisesti yllättävä palvelupaketti vetää puoleensa huonompinkin aikoina.

Myös ruokapalvelualalla on kysymys halusta ostaa ja käyttää palveluja. Menestyjiä ovat ne, jotka voittavat paikan asiakkaiden miellissä ja saavat heidät lähes sanomaan ääneen "I like this", "pidän tästä". Tilanteen ollessa ruokapalvelun tarjoajan kannalta näinkin onnellinen pitää hänen kuitenkin olla valmiina myös seuraavaan erään.

Muistan varusmiespalveluajalta 1980-luvulta, kuinka jo silloin marssilaulussa lauloimme "tahtoo lisää, saaman pitää". Sama pätee myös edellä kuvattuun tykkäämistilanteeseen. Kukapa ei haluaisi lisää sellaista mistä pitää. Tällöin marssilaulun loppuosaa on aivan yhtä tärkeä: sitä hyvää pitää sitten myös olla tarjolla eli "saaman pitää". Tunne siis asiakkaasi ja tarjoa hänelle jotain sellaista, josta hän pitää. Se ei aina ole samanlaista, josta itse pidät tai jota on mukava tehdä. Mutta jos ruokapalvelusi edesauttaa asiakkaitasi vaikkapa synnyttämään uusia menestyviä innovaatioita, jotka edistävät heidän omaa liiketoimintaansa tai elämäänsä, saattavat asiakkaasi kohta todeta: "Pidän tästä. Tässä on jotain taikaa."

Juha Jokinen

P.S. Metos haluaa kiittää kaikkia asiakkaitaan ja yhteistyökumppaneitaan kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksestä uutta vuotta. Postitse lähetettäviä joulutervehdyksiä varten varaamamme rahat lahjoitamme tänäkin vuonna yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Kohteenamme on Mannerheimin Lastensuojeluliiton Lasten ja nuorten puhelin ja netti.



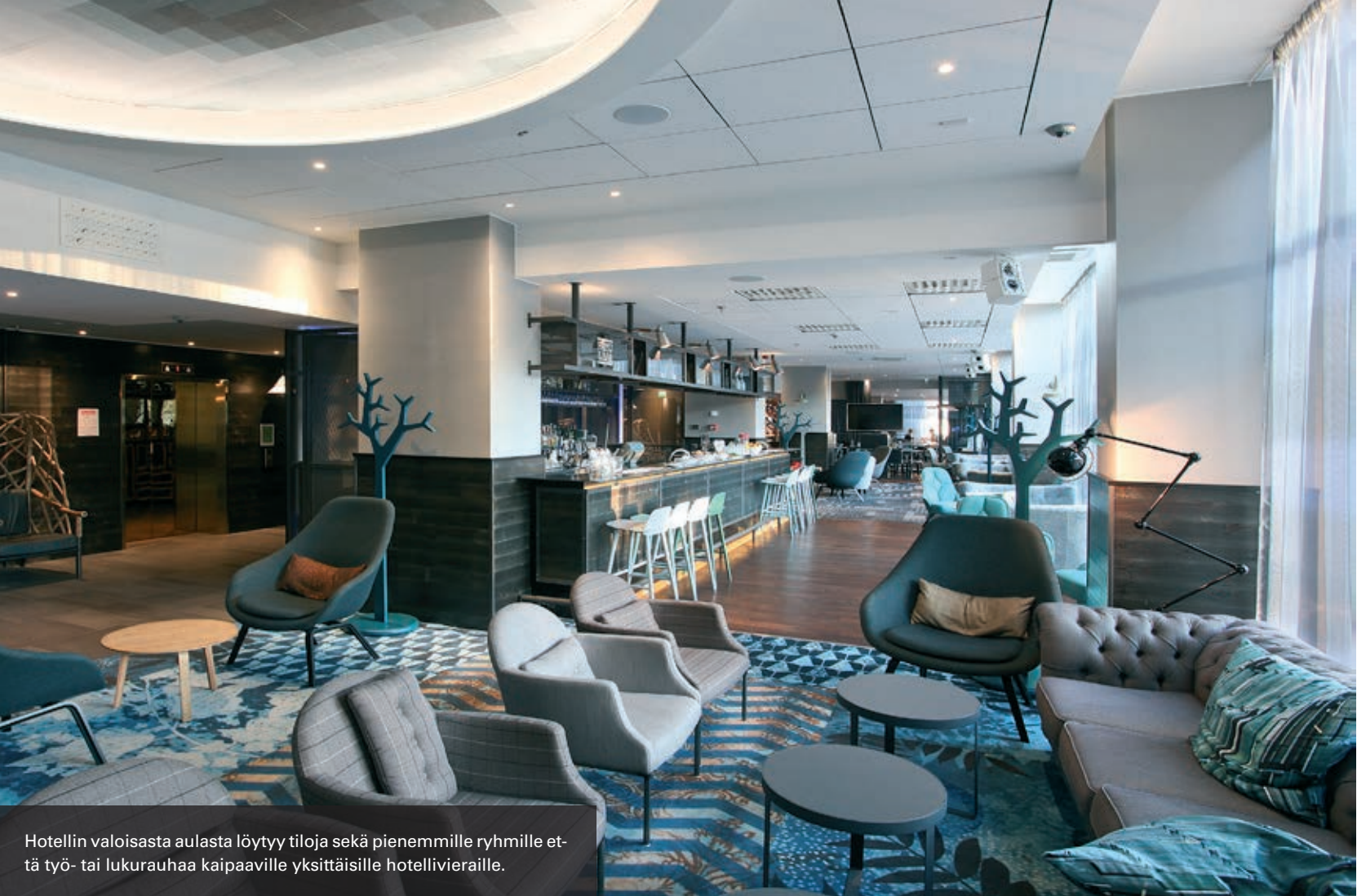
Scandic Park

Tilaa, näyttävyyttä ja t



yyliä

Baarijakkaroilla varustetut korkeat pöydät täyttyvät aamiaisella isoista ja pienistä seurueista. Varsinkin moni kokous alustetaan jo tässä. Salin jakelukalusteet on toteutettu Metoksen drop-in -laitteilla.



Hotellin valoisasta aulasta löytyy tiloja sekä pienemmille ryhmille että työ- tai lukurauhaa kaipaaville yksittäisille hotellivieraille.

Huonemäärällä mitattuna Suomen suurin hotelli Scandic Park on nyt syksyllä mittavan uudistuksen loppumetreillä. Remonttirukkasta saivat maistaa tekniset tilat, 523 hotellihuonetta, ravintolat, juhlatilat, kokoustilat ja aula eli käytännössä kaikki, mikä silmille näkyy ja vähän enemmänkin. Koko noin kaksi vuotta kestäneen remontin ajan hotelli palveluineen on kuitenkin ollut auki lukuun ottamatta joulua 2013.

Metos Uutiset kävi tapaamassa ihmisiä hotellin ruokatuotteen takana.

Keittiössä käy elokuisena perjantaipäivänä kuhi-
na, sillä hotelli on täynnä. Helsingissä on tiedos-
sa eräänlainen superpäivä: tarjolla on Cheekin
konserttia sun muuta tapahtumaa. Uudet tilat
ovat tehokäytössä ja uutuuttaan kiittelevät keit-
tiölaitteet valjastetaan aamusta alkaen tuotta-
maan asiakkaille makuelämyksiä.

TILAT MUUNTUVAT MONEKSI

Uusi aula tervehti tulijoita lämpimien ruskein
sävyin. Puuta on monessa muodossa. Kuten ai-
kaan kuuluu, on aulassa tarjolla useita työpistei-
tä internet-yhteyksin. Katutason kokoustilojen
vieraat voivat nauttia aamukahvinsa valoisassa
aulassa urbaanisti ja eurooppalaisesti katsellen
Mannerheimintien vilinää. Luomalla katseensa

Mannerheimintien yli, mieli rauhoittuu puistoa
katsellessa, ollaanhan Park-hotellissa.

Parhaimmat näkymät ovat kuitenkin ylimpien
kerrosten kokousvierailta. Yläkerroksista näkee
kauniin Töölönlahden vastarannan villoineen ja
pitkälti Helsinkiä. Yläkerrassa on oma kahvi- ja
aamiaispiste ja satelliittikeittiö erilaisten koko-
ustilaisuuksien ruokapalvelujen järjestämiseksi.
Muuntuvat tilat luovat hyvät puitteet onnistu-
neille tapahtumille.

900 AAMIAISTA KÄYNNISTÄÄ PÄIVÄN

Laskeuduttuamme hissillä takaisin katuta-
sossa sijaitsevaan pääkeittiöön tapaamme ensin
keittiön vuoromestarin "Benin". Tunisialaista
syntyperää oleva Ben Bettaiebin kotiutui Parii-

sin nähtyään pitkäksi aikaa Tukholmaan, kunnes
perhe ja jalkapallo toivat hänet Suomeen. Aikai-
semmin Porin Jazzissa jalkapalloa pelannut Ben
on ollut Suomessa jo kahdeksan vuotta ja viihtyy
hyvin. Jalkapallo on vaihtunut huippumoderniin
kypsennyskeskukseen VarioCooking Centeriin,
jota Ben kehuu vuolaasti. Kun aamiaista tarjo-
taan 900:lle ja lounaita joka päivä yli 600, niin
keittiön työkalujenkin pitää olla kunnossa.
Hetken kuluttua keittiöpäällikkö Antti Iso-
niemelä liittyi joukkoomme "Blues Brothers"
- tyyppinen musta hattu päässään ja jatkoi ke-
humista.

- Ai mitä VarioCooking Centeristä sanoisin?
Huippulaite! Nopea, se on meillä koko ajan
käytössä. Käytämme sitä muun muassa kappale-
paistossa, hillokkeiden valmistuksessa ja tietysti



Lämminlinjasto on toteutettu energiaa säästävällä induktiotekniikalla. Induktiolaitteilla tarjoilulämpötilat ovat helposti hallittavissa.



Jakelukalusteissa on Metos Proff drop-in -laitteet.



Kaikissa kahvipisteissä on Metos Cafina täysautomaattilaitteet.



Baarin työseissä on käytetty Metos ProfitBar -kalusteita.

yön yli kypsennyksessä. Teemme sillä myös pastaa ketjussa: 30 kg kuivapastaa muuttuu sadaksi kiloksi valmista tarjoiltavaa helposti ja nopeasti. Scandic Parkin keittiöllä on myös oivat mahdollisuudet matalalämpökypsennykseen, koska VarioCooking Centerin lisäksi kypsennystä voidaan tehdä keittiön uusilla Metos SelfCooking Centereillä tai sirkulaattoreilla.

Bankettiratkaisulla lautastarjoilua saadaan vedettyä läpi vaikka 4000 annosta päivässä. Antti Isoniemi kertoo, että 350-500 lautasen banketit saadaan esille kolmella kokilla.

FAMU&BAR TARJOAA MAKUJA JA TUNNELMAA

Ravintola Famu&Barissa on 380 paikkaa. Jo nimikin kertoo paikan profiloituvan kaupunkilaisen mummolaksi, jossa tunnelma on lämminhenkinen ja konstailemattoman mukava. Vaikka hotelli on suuri, niin ruokaa a la carte listalle tehdään vielä paljon itse ja käsin: matalalämpökypsennystä, pyreitä, emulsiokastikkeita, vaahdottoja, marenkia jne. Tehokkaat ja tarkalla prosessikontrollilla varustetut pienlaitteet, kuten Metos Hotmix Pro -lämpökutteri, varmistavat tuotteiden onnistumisen ja helpottavat kokin työtä.

Ravintola Famun ruokalistalta on muun muassa Famun Luomulihapullat. Sandwich-nimen alta löytyy käytännössä nyhtöporoburgeri, joka ei olekaan ihan mikä tahansa hampurilainen. Burgerin menestys tuntuu vain jatkuvan ja tämä suomeksi hauskan kuuloinen "nyhtö" ("pulled") eli nyhdedetty ylikypsä liha on löytänyt tiensä monen sämpylän väliin. Ja kun tämä trendi on nähty, niin seuraava on varmasti tulossa.

MAKUJA SUOMESTA JA MAAILMALTA

Scandic Park sykkii luonnollisesti päivittäin kansainvälisessä tahdissa. Antti Isoniemi kertoo, että suomalaisista ja eurooppalaisista monet haluavat syödä nopeasti ja edullisesti. Bisnesihmiset puolestaan arvostavat helppoutta ja maittavuutta. Antti kertoo, että ruoan paikallisuus on kova juttu. Pihvipuolen kysyntä ei Antin mukaan juuri nyt kasva. Sen sijaan kalaruoat tarttuvat paremmin asiakkaidenkin koukkuihin. Karitsan enrecotea Antti kuitenkin kertoo käyttävänsä paljon ja monessa muodossa. Yön yli kypsennettäessä maukas kastikekin syntyy kuin kaupanpäälliseksi.

Pitkästä remontista selviytymisessä Antti Isoniemiä on auttanut hyvä keittiötiimi eli oma kansainvälinen luottoporukka. Vierailu-

päivänämme aamiaiskokkina toimi Veronika Vannik Virosta, kokkina hääri Bertuldo D. Deluta Jr. Filippiineiltä ja VarioCooking Centeriä käskytti Ben. Lisäksi Antti kertoo, että talossa on itävaltalainen keittiömestari, jolle työvuosia Scandicissa on kertynyt jo kolmekymmentä. Antti Isoniemi tietää, että hyvistä ammattilaisista on pulaa, joten oma osaava tiimi on kullannarvoinen.

Ison hotellin keittiö vaatii siis melkoisia kipparin taitoja. Onneksi keittiön työvälineet ovat nyt kunnossa ja osaava henkilöstö niitä käyttämässä. Hyvä meininki Scandic Parkissa siis. Ei muuta kuin blues-hatut päähän ja vaikkapa Wilson Piquet soimaan. Sitä kai se mummokin aikanaan kuunteli.

Juha Jokinen



Keittiössä on laskutilaa reilusti eri työpisteillä. Työpisteiden välit on rajattu mtalalla Metoksen asennusseinällä, joka mahdollistaa laitteiden helpon uudistamisen ja siirtelyn keittiötiloissa.

Aamiaisvadit täyttyvät nopeasti, kun pöytätilaa on reilusti käytössä.

Yläkerran kokoustiloja palvelemaan valjastettiin ympäristöystävällinen ja ergonominen PRM-esipesukoneen ja Metos WD-6 -kupukoneen yhdistelmä. Suuretkin tiskimäärät puhdistuvat nopeasti.





Metos SelfCookin Centerin leivontaominaisuudet ovat vertaansa vailla. Täysi täytös rapeita krossantteja syntyy GN2/1-vaunullinen kiireisenä aamuna käden käänteessä.

Ben Bettaiebin hyödyntää monipuolisesti Metos VarioCooking Centerin ominaisuuksia. Laitte on hänen mukaansa ahkerassa käytössä aina aamiaisesta iltaan saakka.

Keittiökalustuksen peruselementtinä on käytetty monipuolista Metos Proff -keittiökalustesarjaa, josta löytyy kaikki tarvittavat kylmät, lämpimät ja neutraalit laitteet.

Keittiöpäällikkö Antti Isoniemelä on tyytyväinen uuden keittiön monipuolisuuteen. Scandic Park on tapahtumien keskipisteessä, joten keittiön on taivuttava aina aamiaistarjoilusta bankettiin ja á la carteen. Antin kuvan löydät tämän lehden kannesta.



Vuoden Kokki otti Olon haasteen vastaan



Maaliskuun Gastro-messuilla käydyn Vuoden Kokki 2014 -kilpailun voittanut Heikki Liekola otti kesän kynnyksellä uuden haasteen vastaan. Grotesk Meat Bar -ravintolan palkkalistoilla ollut 29-vuotias helsinkiläismestari löytyy nykyään Olo-ravintolan keittiöstä.

- Pekka Terävän kanssa oli asiasta puhetta joku kuukausi kisan jälkeen. Hän teki tarjouksen, josta ei voinut kieltäytyä. Onhan tämä ehdottomasti askel uralla eteenpäin. Groteskissa olin kokki, täällä keittömestari, joten pääsen kehittämään itseäni paljon monipuolisemmin, Heikki Liekola vertailee.

Haastatteluhetkellä Vuoden Kokki oli ollut Olossa kuukauden päivät. Työmatkat Pitäjänmäeltä keskustaan taittavat kesällä pyöräillen. Uudessa työssä häntä viehätti ravintolan koon ja toiminnan mukanaan tuoma monipuolisuus. Myös ruokatuote on lähempänä sitä, mitä Heikki Liekola haluaa juuri nyt tehdä ja oppia tuntemaan paremmin.

- Talossa on kaksi puolta, joissa on joskus hyvinkin erityyppisiä tilaisuuksia. Valmistuksessa kiehtoo se, että alku-, pää- ja jälkiruoat ovat täällä selkeästi omilla pisteissään. Tuon kokonaisuuden hallinta tuo mielenkiintoisen haasteen tähän työhön.

Groteskin työkomennus jäi Heikki Liekolalta puoleen vuoteen. Sitä ennen hän vastasi Postresin keittiöstä työskennelleen siellä 2,5 vuotta keittömestarina. Mikä onkaan se oikea vaihtorytmi, miten usein urallaan eteen-

päin pyrkivien kokkien tulisi vaihtaa keittiötä?

- Nuorempana voi toki vaihtaa tiuhempaan ja kun ikää karttuu, niin työjaksot voivat olla huomattavasti pitempiä. Malttia pitää olla sen verran, että asiat on opittu, ennen kuin vaihtaa seuraavaan paikkaan, Heikki Liekola opastaa.

VINKKEJÄ SEURAAJILLE

Vuoden Kokki valitaan myös ensi vuonna kolmivaiheisen kilpailun kautta. Ensimmäinen karsinta suoritetaan lähetettyjen reseptien kautta. Liikenisikö Heikki Liekolalta vinkkejä tuleville Vuoden Kokki -kandidaateille? Reseptit arvostellaan anonyymeina, joten millä eväillä joukosta pääsee erottumaan edukseen?

- Tärkeintä on tehdä itsensä näköistä ruokaa. Konkareilta voi ja kannattaa kysyä neuvoa, mutta kilpailutyön on edustettava sitä mistä itse pitää ja minkä kykenee hyvin valmistamaan. Reseptin on oltava mielenkiintoinen, mutta ei saa unohtaa, että karsintaan lähetettävän työn jouuu sitten semifinaalissa kilpailupaineiden alla valmistamaan. Kokonaisuuden on oltava hallinnassa, Vuoden Kokki vuosimallia 2014 neuvoo.

- Ja itsestään selvää on, että resepti on kir-

joitettava huolella eikä oikolukua saa unohtaa. Hyvä valokuva vastaa täydellisesti reseptiä. Ammattikuvaajaa kannattaa käyttää, vaikka vähän maksaakin. Moni työnantaja on varmaan valmis sponsaamaan nuo kuvat, Heikki Liekola uskoo.

Entä koska Vuoden Kokki nähdään Bocuse d'Or -kilpailussa? Tukholmassa käydysessä Euroopan osakilpailussa Heikki Liekola oli muiden mitalistien tapaan kannustusjoukossa. Tapahtuma herätti pienen kilpailukipinän.

- Olen ollut Lyonissakin seuraamassa kilpailua, mutta tuo Tukholman kisa jäi kyllä mieleen. Oli tosi siistiä, kun pääsin koppien eteen seuraamaan työskentelyä ihan läheltä. Totta kai olen miettinyt mahdollisuutta lähteä itse mukaan, mutta mitään hoppua sinne ei nyt ole, Heikki Liekola pohtii.

Vuoden Kokki -titteli antaa mahdollisuuden lähteä edustamaan Suomea pohjoismaisiin kisoihin. Eli ehkä niihin ensi vuonna ja mahdollisesti muutaman vuoden päästä Bocuseen. Ensin täytyy tietenkin voittaa Suomen karsinta ja jos siinä pärjää, niin koko kilpailemiseen pitää sitten sitoutua sataprosenttisesti, Heikki Liekola pohtii.

Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija 2015 ratkaistaan Kevätmessuilla



Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija 2015 -kilpailut käydään Kevätmessuilla Messukeskuksessa 26.-27. maaliskuuta. Lokakuussa julkaistujen ennakkotehtävien perusteella molempiin mittelöihin valitaan 12 semifinalistia, joista kuusi parasta jatkaa viimeisen päivän finaaliin.

Kokkien ennakkotehtävänä on suunnitella alku-ruoka-annos kalasta ja pääruoka-annos lihasta. Annokset valmistetaan ennalta määrättyistä pääraaka-aineista, joita ovat tänä vuonna kotimainen kirjolohi, tuore osteri, naudan sisäfile sekä häränhätä / häränrinta. Kilpailun johtajana toimii **Henry Tikkanen**, Vuoden Kokki 2001.

-Totta kai olin otettu, kun minua pyydettiin mukaan. Mielelläni olen tapahtumaa rakentamassa. Kilpaileminen on hauskaa ja Vuoden Kokki on todella hieno kilpailu, joka omalla urallani avasi ovia ja toimi ponnahduslautana. Jaossa on arvonimi, jota kannattaa tavoitella, Henry Tikkanen mainostaa.

Kilpailunjohtaja on seurannut oman mestaruusvuotensa jälkeen tapahtuman kehittymistä mielenkiinnolla ja osaa sen pidempään miettimättä kertoa, miten 13 vuoden takaiset annokset poikkeavat nykyisistä.

- Samat peruslainsäädännöt pätevät. Maukain ja herkullisin annos nousee nytkin voittajaksi. Välineet, raaka-aineet ja valmistusmenetelmät ovat kuitenkin kehittyneet. Samassa ajassa ehditään nyt tehdä paljon pidemmälle vietyjä juttuja. Parhaimmillaan komponentit ovat petit fours -tasoa tai kuin pieniä veistoksia, Henry Tikkanen vertailee. Sanoisin, että suurin yksittäinen ero on kastikkeissa. Ajattelutavan muutos näkyy niissä selkeästi ja kastikkeet ovat keventyneet huomattavasti.

VINKKINÄ KEVÄTTEEMA

Haastatteluhetkellä vuoden 2015 kilpailun perusraamit olivat selvillä. Mahdollisia yllätystehtäviä kilpailunjohtaja ei suostunut paljastamaan, mutta heltisi silti antamaan yhden vinkin. Kevätmessuilla ollaan, joten se näkyy tehtävissä varmasti.

Kokkikilpailun järjestelyistä vastaava ELO-säätiö panostaa siihen, että tapahtuma saisi mahdollisimman laajan kilpailijajoukon liikkeelle.

Henry Tikkanen muistuttaa, että semifinalistit valitaan lähetettyjen töiden joukosta ilman nimiä. Kaikilla on siis tasan yhtä hyvät mahdollisuudet päästä mukaan.

- Ei muuta kuin reseptejä työstämään. Ensikertalaisille annan sen vinkin, että konkarit neuvovat mielellään. Jos annosten kuvaaminen tai reseptin kirjoittaminen mietityttävät, niin rohkeasti vaan kysymään neuvoa.

Henry Tikkanen viihtyy nykyään Mäntässä ravintoloitsijana. Serlachuksen museon yhteyteen kesäkuussa 2014 avattu Ravintola Gösta sai mukavan startin. Museon saama suosio piti myös keittiöväen kiireisenä.

Vierailijamäärät ovat kehittyneet mukavasti ja ilahduttavan moni on ehtinyt nauttimaan myös ravintolapalveluista. Museon vuosittainen kävijämäärä on ollut aikaisemmin 42000 luokkaa. Kun nyt kesäkuussa avattiin, on lukema jo nyt (lokakuussa) 75 000 paikkeilla, Henry Tikkanen kiittelee.

TARJOILIJAT MUKANA KOLMATTAA KERTAA

Vuoden Tarjoilija -kilpailun johtajana toimii tittelin viime vuonna voittanut **Toni Yksjärvi**. Kilpailun ennakkotehtävä sisältää kaksiosaisen kirjallisen suunnittelutehtävän. Uutena juttuna on netissä täytettävä monivalintatehtävä, jolla mitataan kilpailijoiden tietämystä mm. juoma-, ruoka- ja tapakulttuuriasioissa. Tarjoilijoiden oma mestaruuskamppailu käydään nyt kolmatta kertaa Vuoden Kokki -kilpailun rinnalla. Toni Yksjärvi rohkaisee kaikkia uusia yrittäjiä sekä kisassa aikaisemmin taitojaan koittaneita lähtemään mukaan.

- Kisaan lähteminen on nyt tehty todella helpoksi ja uskon, että saamme liikkeelle laajan joukon, josta 12 semifinalistia valitaan. Ennakkotehtäviin kannattaa paneutua huolella. Laskekelin, että joku pari kolme tuntia niiden tekemiseen menee, varmasti joku tunnissakin ne selvittää. Itselle luonnollisilta tuntuvat vastauk-

set sekä niiden lyhyt ja ytimekäs ilmaisu ovat valttia.

Kilpailunjohtaja paljastaa, että semifinalistit saavat kisan aattona tietopaketin, jolla seuraavan päivän koitokseen voi valmistautua. Yllätystehtäviä ei siis ainakaan tällä tietoa ole luvassa. Entä miten kilpailuun voi valmistautua jo nyt?

Yksi hyvä vinkki on katsoa kilpailun yhteistyökumppanit ja perehtyä niiden tuotteisiin. Tarjolla on salin perustehtäviä sekä vaativampia ponnistuksia. Molemmat pitää hallita. Palvelun luontevuus on valttia ja hyvät tyypit, nehän erotuvat tässä ammatissa aina. Nyt kysytään myös ammatin monipuolista hallintaa. Esimerkiksi kokenut extraaja, jolla on kokemusta erilaisista ravintoloista, on varmasti vahvoilla, Toni Yksjärvi vinkkaa.

FILIS RATKAISEE SALISSA JA KISSASSA

Toni Yksjärven ensimmäinen alan työpaikka oli McDonald's. Tuosta 17-vuotiaana hankitusta kokemuksesta hänelle on jäänyt positiivisimpana muistona hyvä filis ja tiimihenki. Näitä asioita hän koittaa omalta osaltaan edesauttaa kaikesa, missä on mukana. Nyt ikää on mittarissa tasan 30 ja työnantaja on Gastrobar Emo. Miten luonnehtisit vuonna 2013 avuttua ravintolaa uudelle asiakkaalle?

- Meille on helppo tulla, meillä on helppo olla. Ystävällinen ja välitön palvelu. Siinä se. Oikeastaan aika pitkälle samoja asioita, jotka ovat myös Vuoden Tarjoilija 2015 -kilpailun teemoina, Toni Yksjärvi hymyilee.

Molemmat kilpailut järjestää suomalaista ruokakulttuuria vaalimaan perustettu ELO-säätiö.

- Kilpailukeittiöt varustetaan tuttuun tapaan Metos-laittein. Metos on ollut mukana rakentamassa Vuoden Kokki -tapahtumaa vuodesta 1999. Lisätietoja kilpailujen etenemisestä voit katsoa osoitteista vuodenkokki.fi ja vuodentarjoilija.fi. Tapahtumia voit seurata myös kilpailujen omilta Facebook-sivuilta.



Arto Uusitalo Brysselin edustosta.

Lähetystökeittömestarit Metos Centerissä

Elokuussa 2014 kymmenen eri Suomen suurlähetystöjen keittiömestaria kokoontui Metos Centeriin perinteiseen vuosittain järjestettävään koulutukseen. Jo viidensien koulutuspäivien ohjaajina toimivat mestarit ja alan vaikuttajat Kim Palhus ja Arto Rastas.

Jo koulutettavien kotimaat Alankomaat, Belgia, Kenia, Kiina, Latvia, Serbia, Tanska, Unkari, USA ja Venäjä loivat automaattisesti päiviin eksotiikkaa ja olihan toki mielenkiintoista päästä koulutukseen lähetystöjen emomaahan Suomeen ja samalla tutustua suomalaiseen ruokakulttuuriin, tämän päivän ilmiöihin ja tarjontaan. Edellinen koulutus järjestettiin Unkarin Budapestissa ja seuraavaa suunnitellaan alustavasti johonkin Afrikan maahan, jos järjestelyt tämän mahdollistavat.

- Oli luonteva valinta järjestää koulutus Metoksella, koska monissa lähetystöissä on myös Metos-laitteita ja Metoksen koulutustilat tarjosivat loistavat puitteet koulutuksen järjestämiseen, totesi **Kim Palhus**.

-Kaikki luonnollisesti osaavat valmistaa ruokaa, mutta haluammekin syventää ymmärrystä ja käsitystä suomalaisesta makumaailmasta.

Täällä Suomessa meillä on luonnollisesti helposti saatavilla kaikki tyypilliset raaka-aineet. Ulkomailla tilanne voi olla toinen, kertoi **Kim Palhus**.

Ensimmäisenä päivänä keskityttiin leivontaan ja toisena lounasruokiin. Lounasruoista **Kim** ja **Arto** tekivät ensin malliannokset, jonka jälkeen osallistujat tekivät tuotteet reseptien mukaan.

-Makumaailmat ovat aina kiehtovia, koska siihen tulee väkisinikin vaikutteita eri ruokakulttuureista. Aina löytyy ja oppii jotain uutta, **Arto Rastas** totesi.

Uusi mielenkiintoinen osakokonaisuus koulutuksessa oli kastikekurssi. **Kim Palhusin** osuvan toteamuksen mukaan hyvissä kastikkeissa on suomalaisen makumaailman sielu.

Päivän koulutukseen kuului myös meillekin kotoisen tuttu lihapulla. Se on tunnettu tuote monissa maissa, vaikka se ei aina ole pieni ja

pyöreä tai edes tietynmakuinen.

Brysselin edustuston **Arto Uusitalo** tutustui Metoksella VarioCooking Centeriin, jollaista ei tosin ole hänen työpaikallaan Brysselissä.

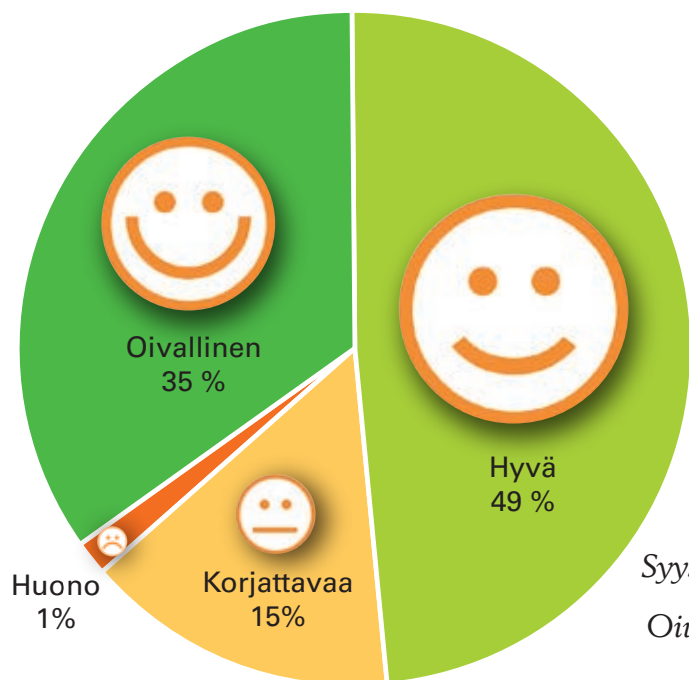
Keniaista koulutukseen osallistui **Nancy James**, joka oli ensimmäistä kertaa Suomessa. Kauppatorin vilinästä juhlaillalliseen päättynyt viikon vierailu Suomessa jäi Nancylle mieleen erittäin myönteisenä kokemuksena.

Nancy Jamesia kiinnosti koulutuksessa eniten juuri suomalaiset ruoat. Itse hän kokkailee usein erilaisia liharuokia. Tyypillisistä kenialaisista ruoista hän mainitsi lihasta ja maissista tehdyn githerin. Ja mitä lounaaksi? Muikkua ja mustikkapiirakkaa. Mikä olisikaan tähän vuodenaikaan sopivampaa ja suomalaisempaa. Kiitos käynnistä Metoksella ja tervetuloa uudelleen!

Juha Jokinen

Oiva hymyilee

jatkossa myös elintarviketeollisuudessa



Syyskuun 2014 loppuun mennessä päivitetty tilasto kertoo, että Oiva-järjestelmään on raportoitu yli 29 000 tarkastuskäyntiä.

Näistä 84 % arvosana oli joko oivallinen tai hyvä.

Elintarvikevalvonnan tietojen julkistamisjärjestelmä Oiva on ollut vähittäismyyntiä ja tarjoilua harjoittavissa yrityksissä käytössä toukokuusta 2013 lähtien. Vuodenvaihteessa 2015 Oiva laajenee koskemaan myös elintarviketeollisuutta. Tammikuun alussa järjestelmän piiriin tulevat leipomot, myllyt, juomat, makeiset, kasvikset, varastot, kuljetukset ja tukkumyynti. Toukokuussa Oiva-aikakauteen siirtyvät lihaa, maitoa, kalaa ja kanamunaa käsittelevät laitokset.

Tampereen NordicFood -messuilla 10. loka-kuuta luennoinut Eviran ylitarkastaja **Marina Häggman** uskoo, että järjestelmä saadaan käyttöön yhtä sujuvasti kuin ammattikeittiöpuolellakin.

- Hygieniataso sekä lainsäädännön noudattaminen ovat elintarviketeollisuudessamme varsin korkealla tasolla jo nyt, joten en usko, että valvontatietojen julkistaminen sinällään tuo uusia asioita alan toimijoille.

Ruoan vähittäismyynti ja tarjoilupuoletta olevasta Oiva-järjestelmästä muokataan elintarvikepuolelle soveltuva ohjeistus. Osa materiaalista on parhaillaan lausuntokierroksella. Valmis kriteeristö tulee loppuvuodesta Eviran nettisivulle osoitteen oivahymy.fi taakse.

- Elintarviketeollisuudessa valvonta on toimipistekohtaista. Näin ollen Oiva-arvosanakin koskee aina yrityksen yhtä toimipistettä. Isoissa laitoksissa ei luonnollisesti tarkasteta joka kerta kaikkia kohteita, vaan poimitaan tietty otos. Oiva-raportissa on sitten tämän otoksen arvosana, Marina Häggman selvittää.

Tietojen julkistaminen trendinä Euroopassa suomalaisessa Oiva-järjestelmässä hyödynnettiin aikanaan muissa Euroopan maissa hyväksi havaittuja kokemuksia. Marina Häggman kertoo,

että trendi valvontatietojen laajemmasta julkistamisesta näyttää maailmalla jatkuvan.

- Meidän jälkeen moni muukin maa Euroopassa lähti julkistamisen tielle. Kirjo on kuitenkin valtava. Symbolina käytetään hymiön lisäksi kahvikuppia, haarukkaa tai liikennevaloa ja osassa valvontatiedot ovat ovesa, toisissa ne löytyvät netistä. Suomi näyttää omien havaintojeni mukaan olevan ainut maa, jossa ohjeet ovat julkisia ja kaikkien saatavilla.

Marina Häggman kertoo, että tietojärjestelmän kehittäminen ja valtakunnallinen käyttöönotto olivat aikanaan merkittäviä haasteita.

- Alan toimijat tietävät mitä tekevät. Suurimmassa osassa yrityksiä asiat ovat kunnossa. Suurkeittiössä arvosanat ovat järjestään oivallisia tai hyviä. Pikaruokasegmentti ja ravintolat ovat niitä paikkoja, joista löytyy eniten korjattavaa.

ALUEELLISESTI TASAISTA

Evira on tehnyt valvontatiedoista myös alueellisia vertailuja. Näiden mukaan Suomen kuusi aluetta etenevät tasatahtiin, eikä valvontayksikköjenkään välillä ole merkittäviä poikkeamia.

Kun Oiva aikanaan otettiin käyttöön, oli yksi huolenaihe uusintakäyntien aikataulutusta. Eli, kun Oiva ei hymyilekään, niin koska yrittäjällä on mahdollisuus korjata asiantila?

- Epäkohdan korjaamiseen tarvittavasta ajasta sovitaan tarkastuksella ja uusintatarkastus on ohjeistettu tehtäväksi tästä päivästä kahden viikon sisällä. Täysin oma kiireellisyysjärjestys on

tietysti tuossa yhdessä prosentissa kohteita, jotka ovat saaneet arvosanaksi huonon. Näissä on kyse vakavista puutteista, joten asiat on korjattava nopeasti, jotta elintarviketurvallisuus ei vaarannu, Marina Häggman kertoo.

Juha Mäyry

Eviralla oli Tampereen NordicFood-messuilla oma Oiva-tietopiste. Ylitarkastaja Marina Häggman vastasi lukuisiin kysymyksiin sekä osastolla että luentojen yhteydessä.





Keittopatarivistön keuililla komeilee uusimpana tulokkaana Metos Proveno -kombipata. Rivistön keskellä vielä täydessä iskussa oleva edellisen sukupolven metos Culino -kombipata.

Nivalalan keskuskeittiö

Särvinnten sankarit

Kuluvalla vuosikymmenellä Suomessa rakennetaan ja remontoidaan lukuisia keskuskeittiöitä. Jokainen projekti tarjoaa mahdollisuuden kehittää ruokapalveluja kokonaisvaltaisesti. Nivalan keskuskeittiö Särvin on mainio esimerkki siitä, kuinka huolellinen tarvekartoitus ja kokonaisvaltainen suunnittelu tarjoavat lähtökohdat entistä paremmille ruokapalveluille ja työyhteisölle, jossa osataan, opitaan ja viihdytään.

Elokuussa 2013 toimintansa aloittanut Nivalan keskuskeittiö Särvin on melkoinen tuotanto- ja logistiikkakeskus. Särvin valmistaa arkisin noin 2500 lounasannosta ja lisäksi noin 300 päivällisannosta ja iltapalaa. Palveltavia kotiateria-asiakkaita on noin sata viikon jokaiselle päivälle. Asiakaskunta koostuu monipuolisia ruokailutottumuksia opettelevista lapsista runsaasti kasvuenergiaa tarvitsevien nuorten kautta ikääntyneisiin.

Tuotantokeittiön viereisessä ravintolasalissa energiaa oppimiseen nauttii noin 500 yläkoulun oppilasta. Ulos lähtevät annokset toimitetaan muun muassa lukiolle, yhdelletoista alakoululle, viidelle päiväkodille, terveyskeskukseen, useille palvelutaloille sekä kotiaterioiden asiakkaille koteihin. Yksityiskohtana mainittakoon, että kouluissa, joille keskuskeittiö valmistaa ja toimittaa ruoan, seitsemässä on oma ruokasali. Muissa ruokailu tapahtuu luokissa.

TOIMIVA LOGISTIIKKA AVAINASEMASSA

Jakeluautojen neljä reittiä saavuttavat kaikki asiakkaat, joista osalle ruokaa viedään viikon jokaisena päivänä. Pisin jakelureitti on pituudeltaan runsaat 70 kilometriä. Etäisin toimituspis-

te, Välikylän koulu, sijaitsee noin 20 kilometrin päässä keskuskeittiöstä, tosin kotiateria-asiakas odottaa maukasta ateriaansa vielä tästäkin kym-

menen kilometriä kauempana.

Laajasta asiakaskunnasta johtuen ruokien pakkaaminen lähestysvalmiiksi on siis tärkeä

Dieettikeittiö on erillään muusta keittiöstä. Siellä valmistettava annosmäärä vaatii myös järeämpää kalustoa lieden lisäksi. Metos Provenon ja ja Metos Ardox -induktiolieden takana on kaksi Metos SelfCooking Centeriä.





Särvin on 18 ammattilaisen työpaikka. Yhteiskuvaan ehtivät seuraavat (eturivi vasemmalta alkaen): Jonna Kou tokangas, Arja Tyhtilä, Sirpa Peltomaa, Eini Salo, Kaisa Kaarlela, Anna-Leena Töllli ja Katja Vilppola. Takana va semmalta: Leena Tuomaala, Seija Aksila, Kirsi Niemi ja Liisa Linna.



Astianpesuosasto on rajattu väliseinällä kahtia. Tässä keittiötä lähimpänä sijaitsee Metos WD-GR 80 -raepesukone tuotannon astioiden ja työvälineiden pesua varten. Taustalla ympäristöystävällinen Metos WD ICS + -pesuosasto.



Koulun ruokasalin tarjoilulinjasto on toteutettu Metos Nova -tarjoilulinjaston yksiköillä. Taustalla näkyvä tarjottimien itsepalautusyksikkö sijaitsee lähellä uloskäyntiä.



Valmistuskeittiön seinustalla sijaitseva yhdistelmäunirivistö koostuu Metos System Rational -yhdistelmäuniperheestä, jossa rivissä kauimpana 90-luvulta oleva uuni on yhä ahkerassa käytössä. Kolme etummaista ovat uusia Metos SelfCooking Centreitä ja välissä on näitä edeltävä malli.

ja merkittävä työvaihe keskuskeittiön toiminnassa. Tätä työtä helpottavat oma pakkaus- ja lähetystila, korkeussäädettävät pöydät ja lukuisat keittiövaunut. Ruokahuoltopäällikkö **Sirpa Peltomaa** onkin tyytyväinen uuden keskuskeittiön tiloihin, joissa tavara tulee selkeästi toisesta ovesta sisään ja lähtee toisesta ovesta ulos.

Ruokapalveluesimies **Liisa Linna** on huolehtinut yhdessä entisen Niva-Kaijan keskuskeittiön ruokapalveluhenkilöstön kanssa lasten ja nuorten ruokailuista jo vuosikymmenien ajan. Vastaavasti ruokapalveluesimies **Anna-Leena Tölli** ja Kotikeskuksen keskuskeittiön henkilöstö ovat kouliintuneet ikääntyneiden ja terveyskeskuspotilaiden ravitsemuksen rautaisiksi ammattilaisiksi.

TILAA JA MAHDOLLISUUKSIA

Upea patarivistö on keskuskeittiön ruokatuotannon sydän. Uuteen keittiöön tuli myös vanhoja Metos-patoja, jotka olivat huolellisen käytön ja asianmukaisten huoltojen ansiosta priimakunnossa.

Kun Niva-Kaijan ja Kotikeskuksen keittiöt yhdistettiin projektin yhteydessä, suunniteltiin uusi keskuskeittiö Särvin perustuksenaan vahva kokemus ja osaaminen eri asiakasryhmien tarpeista. Projektin eri tahojen hyvällä yhteistyöllä ja vuoropuhelulla saatiin suunniteltua ja raken-

nettua ruokapalvelun näkökulmasta erinomaisesti toimivat tilat. Uusissa tiloissa työ on sujuvaa, osaaminen pääsee lopullisesti oikeuksiinsa ja uusien asioiden ja ideoiden kehittäminen on helppoa, koska niille on tilaa ja mahdollisuuksia.

– Kyllä tätä uutta keittiötä on odotettu, Liisa Linna toteaa ja muistelee, kuinka työuransa alkuaikoina sai talvisin jännittää pääsekö sitä lainkaan keittämään vai onko vesi jäähtynyt. Olosuhteiden paranemista odotettiin pitkään, mutta toiveikkaina. Keskuskeittiön henkilöstöä ei uusi tekniikka hirvitä.

– Olemme aina pyrkineet pysymään kehityksessä mukana. Nytkin käytämme paljon näiden uusien laitteiden kypsenysohjelmia, Liisa Linna toteaa viitaten kaikkien tyytyväisten työntekijöiden myönteiseen asenteeseen uuden oppimista kohtaan.

Nivalan ruokapalveluja johtavan ruokahuoltopäällikkö **Sirpa Peltomaa** ammattitaitoisesta henkilöstöstä huokuukin yhdessä tekemisen meininkiä. Ruokapalveluammattilaiset ja palvelujen todelliset tekijät on pidetty hyvin mukana alusta asti uutta keittiötä suunniteltaessa. **Sirpa Peltomaa** painottaa, että toimiva yhteistyö on ollut aivan avainasemassa koko projektissa.

– Täytyy kiittää päättäjiä siitä, että luottivat meidän ruokapalveluammattilaisten osaamiseen ja saimme pitkälti sellaisen keittiön, jonka

tarvitsimme. Otimme projektiin hyvissä ajoin mukaan myös terveystyöntekijät ja Metoksen keittiösuunnittelu auttoi meitä läpi koko projektin.

KOULUTUKSEEN PANOSTAMINEN ANTAA EVÄÄT SUJUVAAN KÄYTTÖNOTTOON

Valitsemalla tuotantoerän kokoa vastaava laite saadaan energiankäyttöä tehostettua.

Uusi keittiö saatiin valmiiksi noin kahdeksassa kuukaudessa ja toiminta käynnistyi jouhevasti. **Sirpa Peltomaa** kiittää vuolaasti myös Metoksen koulutusta, joka auttoi suuresti sujuvassa käyttöönotossa ja koulutti keittiön henkilökunnan asiakasta kuunnellen. Vaikka lähes kaikki onkin uutta, niin koulutus ei silti saa olla pelkkää uuden tiedon kaatamista. Kokemuksen myötä syntyneen arvokkaan osaamisen maukkaimmat herkkupalat kannattaa pitää mukana ja maustaa niillä uudet opit. Ruokahuoltopäällikkö **Sirpa Peltomaa** kertoo myös oivan esimerkin hyvästä ja osallistavasta yhteistyöstä organisaatiossaan.

– Ruokapalveluhenkilöstön toimenkuvat on muokattu yhdessä henkilöstön kanssa. Yhdessä pohtien ja tehden saadaan kaikkien osaaminen yhteiseen käyttöön.

Kypsenyslaittevalikoiman rungon muodostavat Metoksen kombipadat ja komea uuniri-





Diiettikeittiö sai uudesta rakennuksesta uudet toimivat tilat. Lisääntyvät erityisruokavaliot ovat luoneet paineita kehittää dieettivalmistuksen prosesseja.

Viereisellä sivulla kuvassa vasemmalla ylhäällä esikäsitteilyhuone. Jäähdytyslaitteiston ansiosta tilaa voidaan käyttää myös kylmävalmistuksessa.

Viereisellä sivulla kuvassa oikealla ylhäällä Metos Termia -kuljetusvaunut odottavat valmiina kuljetusta kohteeseen.

Viereisellä sivulla kuvassa vasemmalla alhaalla yläkoulun itsepalautusyksikkö, joka sijaitsee kätevästi uloskäynnin varrella. Kiitokset kulkeutuvat samalla tästä kätevästi keittiöhenkilökunnalle. Yläkoulussa nautitaan noin 500 keskuskeittiön valmistamaa lounasannosta.

Viereisellä sivulla kuvassa oikealla alhaalla palautusosastolla sijaitseva Metos KP-150 -pata-tiskikone, jossa mm. pestään tarjottimet ja osa kuljetuslaatikoista.

vistö. Yli 20 vuotta vanha, mutta yhä toimiva Metos System Rational –yhdistelmäuuni, on saanut rinnalleen uudet SelfCooking Centerit. Uunivanhukselle annetaan tässä vaiheessa enää helpohkoja paistohommia, joista se suoriutuu hienosti iän suomalla arvokkuudella. Uudet SelfCooking Centerit kantavat vastuun vaativimpien kypsennysprosessien hallinnasta. Vie-rekkään seisovat vanha ja uusi uuni ovat kuin höyryveturi ja luotijuna. Molemmilla päästään kyllä perille, mutta ajassa ja mukavuudessa on eroa. Siinä missä vanhempi taittaa taivalta perustekniikkaan keskittyen uudempi optimoi kaiken välttämällä kaikkea mahdollista hukkaa: hävikkiä, aikaa, turhaa energiaa jne.

MYÖS TULEVAT TARPEET HUOMIOITU

Diiettikeittiö on rakennettu siististi erillis-tilaksi omine huippulaitteineen. Työtä voi siis tehdä rauhassa ja keskittyneesti. Esimerkiksi 160 kotiateria-asiakasta noin puolelle toimitetaan erityisruokavaliota, kuten sosemaisia, osittain sosemaisia, maidottomia, gluteenittomia, merevan- ja avanneruokavaliota sekä niin sanottuja mieltymysruokavaliota.

Keskuskeittiön työvuorolistalla on 18 henkilöä, joista kaksi on ruokapalveluesimiehiä, viisi keittäjiä, kolme diiettikeittäjiä ja kahdeksan ruokapalvelutyöntekijöitä. Tällä ryhmällä hoidetaan myös Kotikeskuksen keittiön työt ja avustetaan terveyskeskuksen ja Kyösti Kallion keittiön ruokapalvelutoiminnoissa.

Nivalan kaupungin ruokapalveluissa käytetään kuuden viikon kiertävää listaa. Sen suosikeiksi ovat nousseet lasagne, broileririsotto, lihapyyrykät, makaronilaatikko ja pastavuoka. Myös lohikeitto on suosittu, vaikka keitot yleensä eivät kuuluukaan suosikkilistan terävimpään kärkeen.

Liha ja perunat tulevat keittiöön pääosin kypsänä ja salaattit pilkottuina. Ruokalistan laadinnassa huomioidaan sesonki. Monet raaka-aineet on tuotettu lähiseudulla. Esimerkiksi vihannekset tulevat Ylivieskasta vajaan 30 kilometrin päästä.

Uuden odotus Nivalassa on siis saatu onnellisesti päätökseen. Nivalan keskuskeittiöprojekti onnistumiseksi voidaan todeta riittävän ajoissa aloitettu yhteistyö eri osallistujatahojen kanssa. Se varmisti nopean projektin, onnistuneen ja sujuvan käyttöönoton ja keittiön, joka ei vastaa ainoastaan nykyisiin tarpeisiin, vaan mahdollistaa myös toiminnan kehittämisen tulevaisuuden tarpeiden mukaisesti. Myös kylmävalmistus ja cook-chill-menetelmät huomioitiin vuoden 2013 keittiöverkkoselvityksessä, joten tarvittaessa nämäkin tuotantotavat on kohtuullisen helposti sovitettavissa uuteen keittiöön tulevaisuudessa joko kokonaan tai osittain.

Juha Jokinen

Kohti pysyvää

- kokeita

Henkilöstön sanotaan olevan yrityksen tärkein voimavara. Erityisen tuttu tämä hokema on varmasti silloin, kun otsikoissa ovat palveluyritysten keskeisimmät menestystekijät.

Miten sinun työpaikallasi pyritään erottautumaan kilpailijayrityksistä ainutkertaisen kokemuksen tuottamiseksi? Tavoitellaanko asiakkaalle luotavaa arvoa jopa jollakin aivan uudella tavalla? Entä mikä on yrityksesi strategia tai oma henkilökohtainen agendasi menestyä myös tulevaisuudessa?

Todennäköisesti lähes jokaisen yrityksen strategiaan, mottoon tai missioon on kirjattu sanalla jos toisellakin asiakaspalvelun tärkeys. Hyvä asiakaspalvelu tarkoittaa eri yrityksissä hieman toisistaan poikkeavia asioita. Yhteistä on kuitenkin se, että asiakaspalvelu pyritään tekemään oman näköisekseen – tarkoitushan on tietysti pyrkiä erottautumaan kaverista, joskus jopa persoonallisellakin tyylillä. Usein tämä ero pyritään tunnetusti luomaan juuri henkilöstön osaamista hyödyntämällä.

TOIMINTATAVAN KOPIOINTI ON VAIKEAA

Ravintolayrityksessä asiakaspalvelukokemukseen pyritään henkilöstön lisäksi vaikuttamaan erityisesti fyysisellä ympäristöllä: ravintolan ni-

meillä, sisustuksella, taustamusiikilla, henkilöstön työvaatteilla ja monella muulla yksityiskohdalla – hyvää ruokaa ja juomaa tietenkään unohdettava. Kilpailukyvyyn näkökulmasta edellisillä ei kuitenkaan kenties saavuteta mitään pysyvää etua, sillä kaikki mainitut temput ovat myös muiden ravintoloiden käytettävissä. Todennäköisesti vaikeimmin kopioitavissa on osaavan henkilöstön tapa toimia. Yksittäisiä huippukokkeja ja tarjoilijoita voidaan aina rekrytoida. Huippuosajat eivät kuitenkaan tee yrityksestä varmuudella menestyvää työyhteisöä.

Miten osaavan henkilöstön toimintaa sitten tulisi ylläpitää ja vieläpä kehittää? Valuvatko tavoiteltavat toimintatavat top-down-periaatteella jalkauttamalla yrityksen strategia arjen käytäntöihin? Tämä on ollut se perinteinen malli, joka on kai vielä tänäänkin monen yrityksen käytössä. Tähän joku - ehkä kellokas - voisi sanoa, että ikävä kyllä.

Henkilöstön sitouttamisen kannalta yrityksen johdon olisi kenties hyvä lisätä entisestäänkin vuoropuhelua yrityksen tärkeimmän voimavaran – henkilöstön kanssa, vaikkapa sen strategiatyöskentelyn yhtenä osana. Pontimena tä-

hän voisi toimia seuraava kolmen kysymyksen patteri vastauksineen. Poiminta on tehty eräästä johtamista käsittelevästä best selleristä, jonka nimi ei ole jäänyt mieleen. Vaikka kyseessä on

Yrityksen johto voi luoda onnistumisen edellytyksiä vain tiettyyn rajaan saakka. Innostus uuden luomiseen, asioiden kokeilemiseen, lähtee aina kuitenkin yksilöstä – kokista, tarjoilijasta ja esimiehestä.

vain pokkariluokan kirja, ei se silti vähennä siinä esitetyn viestin uskottavuutta.

”Kuinka yrityksenne menestyi viime vuonna?”

osaavan henkilöstön toimintaa tulisi ylläpitää ja kehittää

kilpailukykyä lun ja oppimisen kautta

– ”Sen voi nähdä katsomalla tuloslaskelman alinta lukua.”

”Kuinka yrityksenne menestyy tällä hetkellä?”

– ”Siitä voidaan tehdä syväluotaava asiakaskysely.”

”Miltä näyttää yrityksenne tulevaisuus?”

– ”Sitä kannattaa kysyä henkilöstöltä.”

Vuoropuhelun käyminen henkilöstön kanssa on erityisen tärkeää tilanteessa, jossa asioiden yleinen ennustettavuus on perinteisessä mielessä heikentynyt. Tavoitteiden asettaminen kolmen tai viiden vuoden päähän on toki mahdollista, mutta samalla on kuitenkin varmistettava mahdollisuudet muuttaa toimintatapoja tilanteen niin vaatiessa. Samalla tulee kysyneeksi usean vuoden päähän asetettujen toiminnallisten tavoitteiden mielekkyyttä maailmassa, jonka tiedämme olevan jatkuvassa muutoksessa.

INNOSTUSTA JA KOKEILUN HALUA

Ympäristötekijöiden muuttuessa kilpailukyvyyn ylläpitäminen edellyttää sellaisia luovia ratkaisuja, joilla yritys voi erottautua kilpailijoistaan. Uudet innovaatiot syntyvät useimmissa yrityk-

sisä, myös palveluilla, käytännön kokeiluista. Määrätietoisellakaan suunnittelemisella voidaan vain harvoin synnyttää sellaista uutta, jolla voitaisiin saada aikaan pysyvämpää etua kilpailijoihin nähden.

Suunnittelun haasteena on, että se perustuu usein olemassa oleviin lähtökohtiin, jolloin tuloksena on todennäköisesti vanhan pohjalta synnytettyä uutta. Monissa yrityksissä ollaan lisäksi niin hyviä suunnittelemaan uusia juttuja, että kaikki energia kuluu suunnitteluun toteuttamisen jäädessä puolitiehen. Tuntuuko tutulta? Ehkä olisi järkevämpää pyrkiä luomaan työympäristöä, jossa rohkaistaan myös kokeilemiseen valmiiden ratkaisujen kehittelyn ohella. Sallimalla etukäteen mahdottomilta tuntuvien asioiden yhteentörmäys, saattaa syntyä jotakin todella uutta ja kilpailukykyistä.

Kokeilu tapahtuu poikkeuksetta käytännössä, jolloin toteuttamistapaakin päästään arvioimaan tuoreeltaan. Tuloksena on onnistuminen tai sitten ei. Toteuttamiskelvoton kokeilukin johtaa usein uudelle väylälle, jonka varrelta saattaa uusi innovaatio yllättäen ponnahtaa esiin ilman toteuttamisasteelle saakka. Kokeileminen

ja oppiminen, jopa erehdysten kautta, edellyttää sellaista kulttuuria, jossa voi tehdä virheitä. Hallitut epäonnistumisetkin ovat tiettyssä määrin silloin jopa toivottavia.

Yrityksen johto voi luoda onnistumisen edellytyksiä vain tiettyyn rajaan saakka. Innostus uuden luomiseen, asioiden kokeilemiseen, lähtee aina kuitenkin yksilöstä – kokista, tarjoilijasta ja esimiehestä. Jokaisen oman henkilökohtaisen agendan ja kilpailukyvyyn ylläpitämiseksi sekä edelleen kehittämiseksi omaa innostusta työhönsä kannattaa vaalia. Niin ja siitä kilpailukyvyistä – se ei ole koskaan pysyvää.



Petri Jurvanen
kehityspäällikkö

Metos Hot-fill



Metos Hot-fill -annostelupumput synnyttävät uusia mahdollisuuksia ruokatuotantoon. Edelleen kasvava laitevalikoima käsittää nyt kolme pumpuvaihtoehtoa ja näihin liitettävät lisävarusteet asiakkaan tuotantotarpeiden mukaisesti.

Metos Hot-fill -annostelupumpuilla annostelut nopeasti ja tarkasti keitot, kastikkeet, soseet tai vaikkapa perunamuhennoksen. Automaattinen annostelu tehostaa työskentelyä ja parantaa hygieniaa ja työn ergonomiaa. Se myös vähentää pestävien ruoanvalmistusastioiden ja työvälineiden määrää ja vaikuttaa myös sitä kautta myös keittiön käyttökustannuksiin ja ekotehokkuuteen. Laitteistoon voi tutustua Metos Centerissä. Vara oma esittely ja tule kokeilemaan, kuinka ratkaisu toimii sinun ruokatuotteillasi. Lisätietoja: Tuotepäällikkö Paavo Lintunen, 0204 39 4210. Voit tutustua konseptiin myös katsomalla siitä tehdyt videot. Kaikki Metos-videot löydät osoitteesta: <http://www.metos.com/video/fi>



Metos Hot-fill -pumpuilla voit annostella tuotteen suoraan pakkaukseen.

Metos VarioCooking Center



Metos VarioCooking Center 112T -pöytämalli

Metos VarioCooking Center -tuoteperhe on laajentunut käteväällä pöytämallilla. Se on pata, kippipannu ja rasvakeitin, kaikki yhdessä. Pannupinnan alla olevat ohuet, salamannopeat VarioBoost-levyt lämpiävät ja jäähtyvät hetkessä. Uuden tekniikan ansiosta monen ruokalajin kypsennysaika saattaa pudota jopa kolmasosaan. Erikoispinnan ja tarkan lämpötilanhallinnan ansiosta ruoka ei pala pintoihin kiinni, joten laite on nopeasti puhdistettavissa ja valmiina seuraavaa erää varten. Metos VarioCooking Center 112T -nimeä kantavassa pöytäversiossa on kaikki painekypsennystä lukuunottamatta lattiamalleista tutut ominaisuudet. Pannutilavuus on 2 x 14 litraa. Uutuuden ulkomitat ovat vain 996 x 800 x 400 (h) mm. Se sopii erityisesti pienten keittiöiden tarpeisiin ja helpon liikuteltavuuden mukaan se siirtyy paikasta toiseen tarpeen mukaan.

Metos Minor

Metos Minor – pienen keittiön suuri tilaihme on nyt saatavissa myös uunilla.

Metos Minor 4 on pieni, kotitalouslieden kokoinen, mutta ammattikeittiön tehot, hygienian ja kestävyyyden tarjoava väsymätön työkalu. Keittolevyt ovat kulutusta kestävää valurautaa. Liesi on helppo puhdistaa. 220x220 mm kokoiset keittolevyt on saranoitu, joten ne voidaan kääntää pystyyn puhdistuksen ajaksi. Levyjen alla on ulosvedettävä ylikuohuntalaatikko. Nyt Metos Minor 4 on valittavissa myös pienellä kiertoilmuunilla, jolloin kokonaisuudesta tulee todella kompaktin kokoinen tehoyksikkö. Uunikammiossa on kuusi 445x315 mm pelille mitoitetta johdeparia. Lämpötilan säätö on 100°C-270°C. Toimitukseen sisältyy 2 kpl uuniritilöitä. Uunin rakenne on ruostumatonta terästä.



Metos VarioCooking Center 112T -pöytämalli kulkee kätevästi myös sille lisävarusteena saatavan vaunun päällä.

Metos PRM-esipesukone

helpottaa työtä ja
parantaa ergonomiaa

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

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

Säästöt

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

Edut

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

Tee nyt pesuosastollasi
suursiivous ja pyydä meiltä
tarjous pesuosastosi uusimisesta





Aukioloajat / Open hours
ma/Mon 11.00 - 22.00
to/Thu 11.00 - 22.00
pe/Fri 11.00 - 23.00
la/Sat 12.00 - 23.00
su/Sun 12.00 - 21.00

WELCOME
pepsi

Indian Cuisine on perheyrittys, jota Ari ja Nusrat Mallick ovat kehittäneet yhdessä.

Indian Cuisine

Makuja ilman kompromisseja

Intiassa, väkiluvultaan maailman toiseksi suurimmassa maassa, on kaikkea ehkä enemmän kuin äkkiä osaisimme kuvitellaakaan. Maassa puhutaan satoja eri kieliä, joista 16 on virallisia. Myös intialainen keittiö makuineen ja resepteineen on niin laaja ja monipuolinen käsite, että sitä on vaikea laittaa yhden kirjan kansiin saati yhteen lehtiartikkeliin.

Päätimme kuitenkin sipaista maistiaiset ja kävimme Suomen Oulussa tutustumassa yhteen intialaiseen keittiöön, jonka reseptit suunnitellee Ari (Arindam) Mallick. Hän ei ole koulutukseltaan kokki, vaan automaatioinsinööri. Kyllä vain – insinööri intialaisessa keittiössä – tästä pitää ottaa selvää.

Indian Cuisine -ravintolan läheisyydessä on muitakin intialaisia ravintoloita. Löysimme kuitenkin helposti oikean kohteen ja astuimme teipattujen ikkunoiden välistä pilkottavasta ovesta sisälle – Intiaan. Sisustus viesti intialaista käsityötaitoa. Käsien tekeminen kuuluu myös perinteiseen intialaiseen keittiöön. Kysyimme tarjoilijalta ihan suomalaisittain ja tuttavallisesti Aria.

Ari saapui iloisesti hymyillen ja kehotti meitä aloittamaan maistelemalla buffetista hänen luomiaan intialaisia makuja. Valikoima oli runsas ja makuja todella löytyi.

Siinä maistellessamme Ari kertoi tulleen Suomeen 10 vuotta sitten kierrettyään sitä ennen muun muassa Englannissa, Turkissa ja Saksassa. Päivätöikseen Ari tekee edelleen automaatioinsinöörin töitä, mutta oma ravintola hänellä ja hänen vaimollaan Nusratilla on ollut jo seitsemän vuoden ajan.

– Ravintolalla pitää olla pitkäaikainen suunnitelma, jonka mukaan edetään. Pitää löytää oikeat ihmiset töihin ja varmistaa, että heidän on siellä hyvä tehdä töitä, kertoo Ari johtamisopeistaan.

– Meillä on kaikki reseptit vakioitu. Kun omistaja on toiminnassa vahvasti mukana, niin se tavallaan on tae sille, että ruoka on hyvää ja

ohjeita noudatetaan.

Sooloilu intialaisessa keittiössä olisikin helpoaa, jopa tahtomattaan, koska erilaisia mausteita ja niiden sekoituksia käytetään runsaasti. Reseptin tarkka noudattaminen ja kokemus takaavat sen, että maut eivät karkaa hallinnasta. Kaikki Arin viisi kokkia ovat intialaisia. Jokainen pitää vuorollaan lomaa ja palaa tuolloin Intiaan.

– Olen itse heidät valinnut ja he ovat hyviä työntekijöitä, Ari kehuu.

Arin Indian Cuisinen ruoan tyyli on kotoisin

pohjoisesta Intiasta ja yhdistää siihen läntisiä ja itäisiä komponentteja. Isossa maassa kaikki on suurta, joten myös eri tyylejä ja makusuuntia on monia. Ari kertoo, että on vaikea sanoa, mikä on oikea intialainen keittiö. Kielitaidosta opiskelu

Kastikepohjien keittäminen pitää Metos Culinon -padan kiitettävästi työn touhussa. Volyymit ovat keittiössä sen verran suuret, että padan hankinta oli perusteltua.





Itsepalvelulinjasto tarjoaa helpon tavan perehtyä etnisiin makuihin. Lounasbuffet on todella runsas ja lista kiertää niin, että vakioasiakkaatkin löytävät aina jotain uutta. Salin puolelle mennään hillitysti perinteet edellä. Puulattia, tummat seinät ja tunnelmaan sopeva taustamusiikki kertovat, että tähän paikkaan tullaan viihtymään ja nauttimaan.

ei jää kiinni, sillä ravintoloitsija puhuu viittä eri Intian kieltä, joista äidinkielenään bengalia.

– Olen poistanut listaltamme kaikki erittäin tuliset vaihtoehdot, koska ne ovat monen maakuun liian vahvoja. Niitäkin toki saa tilauksesta. Lisäksi ravintolassamme kaikki liha on luutonta, koska luullinen liha ei täällä Suomessa ole asiakkaiden mieleen. Intiassa tilanne on ehdottomasti juuri päinvastainen. Lihassa pitää olla luu.

Ravintola Indian Cuisinen a la carte -ruokalistalta löytyy noin 15 tuotetta. Tämä valikoima on runsas jo sinällään, mutta kun lisäksi kaikki nämä voi valita eri liha- tai kasvisvaihtoehtoina, niin valikoima nouseekin useisiin kymmeneen. Miten näin laajan valikoiman voi tuottaa vakioidusti, ammattimaisesti ja kannattavasti ilman, että asiakas joutuu odottamaan annostaan kohtuuttoman kauan? Ari kertoo, että kaikki annokset tehdään tilauksesta. Keittiössä haetaan mieluummin huippumakuja kuin lähdetään kilpaillemaan pikaruokapaikkojen kanssa nopeudella.

– Ei meiltä mitään minuutissa saa. Luonnollisesti esivalmistus on tuotannossa avainasemassa

ja sen merkitys on ratkaiseva. Meillä on viisi pääkastikepohjaa: cashew-pähkinä, kookos, minttu, mausteinen tomaatti-sipuli ja tomaatti. Näistä lähdetään sitten kokoamaan lopullisia makuja ja aterioita.

Mutta miten Arin ja Metoksen tiet törmäsivät täällä Suomessa? Intialaisen automaatioinsinöörin johdatuksena toimi uteliaisuus kehittää keittiön prosesseja.

– Minua on aina kiinnostanut, miten intialaista ruokaa voisi tehdä helpommin. Perinteisesti intialaisessa keittiössä kaikki tehdään käsin. Koneita ei juuri ole. Löysin internetistä tietoa Metoksen sekoittavista padoista ja Metos SelfCooking Centeristä. Ennen keitimme kastikkeita 20-litraisissa kattiloissa. Ne paloivat helposti pohjaan ja tiskaaminen vei paljon aikaa, Ari muistelee.

– Nykyisin keitämme kastikepohjat Metoksen padassa, 40 – 80 litraa päivässä ja säästämme paljon aikaa ja vaivaa. Metos SelfCooking Centeristä ajattelin ensin, että mikä tämä oikein on, mutta kymmenen päivän jälkeen oivalsin, että tähän on elämäni lahja, toteaa Ari tyytyväisenä.

Uusi Culino-pata ja Metos SelfCooking Center ovat tehostaneet merkittävästi ravintola Indian Cuisinen keittiötyötä. Ennen kananlihaa

grillattiin keittiössä pitkään ja puhdistustyö mukaan lukien aikaa kului viisi tuntia. Nyt työhön menee alle tunti. Tikka-nimisen ruoan tekeminen kesti ennen 40 minuuttia. Nyt se valmistuu 25 minuutissa.

Metos SelfCooking Centerin ohjelmakirjasto on keittiössä kovassa käytössä. Se auttaa vakioimaan tuotantoa. Kypsennys tapahtuu aina samalla oikealla tavalla.

– Lihoista tulee paljon parempia ja mehukkaampia Metos SelfCooking Centerissä, kehuu Ari, jolla on kaikki SelfCooking Centerin kypsennysprosessit tietokoneellaan, josta ne voi kätevästi siirtää parissa sekunnissa laitteen muistiin.

Keittiössä on vielä jäljellä myös aito tandoori-uuni, jossa paistetaan muun muassa naan-leivät. Itse valmistettu vehnäjuhopohjainen taikina tekeytyy ensin 24 tuntia. Kun leipä paistetaan, taikina lätkäistään kuuman tandooriuunin seinälle ohuena lettuna. Paistoaika on kohtuullisen lyhyt, jonka jälkeen leipä irrotetaan uunin sisäseinästä erityisellä työkalulla ja nostetaan pois uunista. Sitten lisätään voisulaa leivän reunuille ja makunautinto on valmis.

Ari on kokeillut naan-leivän paistoa myös Metos SelfCooking Centerissä ja todennut, että se onnistuu siltäkin. Kun laitteeseen asettaa



Ari Mallick on perehtynyt tarkkaan Metos SelfCooking Centerin ominaisuuksiin. Uutuuslaite pääsi heti tuoreeltaan monipuoliseen käyttöön.

käyttökieleksi esimerkiksi hindin, saa käyttöönsä lisää intialaisen keittiön kypsennysprosesseja.

Siirrymme tandooriuunin lämmöstä takaisin salin puolelle nauttimaan raikkaat mangolassit. Seuraan liittyy Arin vaimo **Nusrat**, joka on ollut ravintolapäällikön ja päätarjoilijan roolissa vahvasti mukana perheyriksen kehittämisessä. Arin olemuksesta paistaa, että ideointi ei suinkaan pysähdy tähän. Miksipä sitä ei yrittäisi helpottaa omaa työtään, jotta saisi hieman lisää aikaa perheelleen. Ari vaikuttaa huolehtivaiselta ihmiseltä.

– Kun kaiken tekee huolella ja niin kuin pitää, niin kaikki on helpompaa, olipa kysymyksessä sitten mausteiden ja koriste-esineiden maahan-tuonti tai yhteistyö eri viranomaisten kanssa. Mausteet ostan vakioimittajalta Englannista, joka tuo ne Suomeen. Kaiken tekemiseen itse oma aika ei riitä, joten pitää löytää sopivat yhteistyökumppanit, Ari kertoo.

Aidosti vaikuttuneina kiitimme Aria vieraan-varaisuudesta. Intialaisen insinöörin keittiössä maut olivat kohdillaan ja tunnelma ystävällinen. Ruoka on todellakin iloinen ja elämyksellinen asia. Jos siis makumatka Intiaan kiinnostaa, niin poiketkaapa Ouluun. Saatte varmasti vähän twistiä makunystyröille.

Juha Jokinen

Intialainen keittiö tarjoaa runsaan makupaletin lisäksi myös väri-iloittelua. Näyttävät lihavartaat kypsennetään Metos SelfCooking Centerillä.



Metos Hotmix Pro



Hotmix Pro Gastro XL kolmen litran kuhlolla

Metoksen Hotmix Pro -lämpökutterit sekoittavat, leikkaavat, hienontavat ja soseuttavat kiinteitä ja nestemäisiä komponentteja. Lämpövastusten ansiosta sillä voi tarvittaessa myös kypsentää tuotteet. Käyttäjä voi valita halutun kierrosnopeuden ja lämpötilan 25 – 190 °C asteen väliltä. Ominaisuuksien ansiosta laite sopii erinomaisesti pienten, mutta paljon työvaiheita sisältävien annosten ja komponenttien valmistamiseen.

Hotmix Pro -uutuuslaite Hotmix Pro Gastro XL pitää sisällään tilavan 3,0 litran kuldin ja entistä tehokkaamman 3,3 kW moottorin. Nerokkaan pohjan muotoilun ansiosta laite sopii myös pienempien määrien valmistamiseen. Sekoitusnopeus 120 - 16 000 kierr./min.

Siwoihin paistopisteet



Tuoreen leivän tuoksu ja vetovoima on kaupan alalla tiedetty pitkään. Suomen Lähikauppa Oy:öön kuuluva Siwa-ketjokin on alkanut rakentaa paistopisteitä myymälöihinsä tuoden vastapaistetun leivän lähelle asiakkaitaan.

Vaikka Nokian Vaahterakadulla sijaitsevan Siwa-myymälän paistopiste sijaitsee myymälän takaosassa, se näkyy hyvin ulko-ovelle ja kassalle. Tuotteiden esillepano houkuttaa ostamaan. Myyntikorit saa asetettua vinohylluille pitkittäin tai poikittain, jolloin valikoiman määrä joustaa menekin ja tarpeen mukaan.

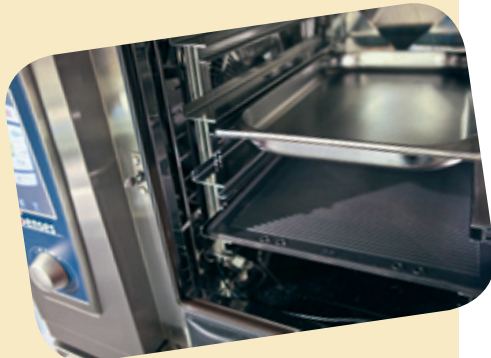
Donitsit, patongit ja munkit siinä missä riisipiirakatkin ovat paistopisteen vakiotavaraa. Perjantai on muodostunut hyväksi päiväksi tarjota pizzaa.

Myyntitiskin takana on paistopiste, jossa Metos CombiMaster Plus -yhdistelmäuunilla paistetaan kaikki myytävät tuotteet. Myyntikorit ja taustahuoneen erottaa toisistaan verhot, jolloin tuotteita on helppo lisätä myyntiin. Paistotilasta näkee myymälän puolelle, mutta ei päinvastoin. Siwa-ketju haluaa olla lähileipuri, joka tarjoaa aina tuoreita leivonnaisia lähellä asiakkaita. Siihen uudet paistopisteet antavat hyvät edellytykset.



Metos Combi-Bake -johteet

Pöytämallisiin Metos SelfCooking Centereihin on nyt saatavilla johdeparit, jossa GN1/1-johteet ja 400 x 600 mm leipomopeltijohteet ovat yhdistettynä samalle johdeparille alekkain. Eli nyt uunikammiossa voit käyttää vaikka molempia kokoja rinnakkain. Pienempään 61-pöytämalliin mahtuu 4 kpl GN1/1-65 tai 4 kpl 400x600 mm peltikokoa ja vastaavasti suurempaan 101-pöytämalliin mahtuu vastaavasti 7 kpl. Johteiden väli on 95 mm. Johdeparin tilauskoodi pienemmälle 61-unille on 4242443 ja suuremmalle 101-uunille 4242444. Hinnat vastaavasti 420 ja 490 €.



Yhdistele kätevästi eri peltikokoja.



Siwan myymälävitriinin takana on paistopiste, jossa Metos CombiMaster Plus -yhdistelmäuunilla paistetaan kaikki tuotteet. Laskutilana toimii leipomopeltijohteikko.

 **VarioCooking Center[®]**
MULTIFICIENCY

Keitä, paista ja friteeraa
kolme kertaa nopeammin!



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



Kun

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

Tutustu Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY
-ratkaisuun. Käännä keittiösi kasvu-uralle heti ensim-
mäisestä päivästä alkaen.

- nyt myös pöytämallisena

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

**40% pienempi
energiankulutus!**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com



Kauppias Aki Luomanen ja take-away -pisteestä vastaava Pham Van Hoc tekivät yhteistyötä jo Konalan K-supermarketissa. Postitaloon kaksikko suunnitteli yhdessä yhden Helsingin hienommista myymäläkeittiöistä.



Kokonainen broileri on säilyttänyt asemansa grillipisteen suosikkituotteena, kertoo kotikeittiöstä vastaava Satu West.

K-supermarket Postitalo *Helsingin ytimestä*

Helsingin keskustassa K-supermarkettiin tietä kysyvää voi hämmästyttää neuvoista.

- Se sijaitsee siinä Helsingin rautatieaseman ja Mannerheimintien välissä.*
- Niin, juuri siinä Sokosta vastapäätä.*
- Mutta siinä on pääposti?*

Toukokuun lopussa avattu K-supermarket Postitalo sai näyttävät tilat Helsingin ytimestä, kun vakuutusyhtiö Ilmarisen omistama Postitalo kunnostettiin ja vuokrattiin eteenpäin yrityksille. Todella vilkkaalla liikepaikalla sijaitseva myymälä panostaa valikoimien runsauteen ja palveluihin. Näillä eväillä se aikoo ottaa oman osansa aseman kulmilla liikkuvasta valtavasta asiakasvirrasta.

Kauppiaa Aki Luomanen ei kauan miettinyt, kun Kesko tarjosi hänelle uutta kauppapaikkaa. Uudet haasteet kiinnostivat siitakin huolimatta, että hänen edellinen kauppansa, Helsingin Konalassa sijaitseva K-supermarket Ristikko oli hyvässä vauhdissa ja ehtinyt vasta kuuden vuoden ikään.

Konalassa huolella rakennettu palvelutiski vakiinnutti nopeasti oman paikkansa ja sitä myös kehitettiin jatkuvasti. Aki Luomaselle oli alusta asti selvää, että Postitalossa palvelutiskillä olisi vielä merkittävämpi rooli.

– Hinta on toki aika tärkeä kilpailutekijä, mutta näillä kulmilla kisa käydään myös puhtaasti laadullisin tekijöihin. Palvelusta myytävien tuotteiden laatu ja määrä sekä asiantunteva asiakaspalvelu antavat leiman koko myymälälle. Palvelutiski on se mikä erottaa meidät muista, joten siihen kannattaa panostaa. Pelkkiä kateluja katsomalla palvelumyyntiä ei voi perustella,

kokonaisuus ratkaisee, kauppias selvittää.

Vaikka erilaiset ateriaratkaisut tekevät vahvasti tuloaan myymälöihin, on keustosuosikki grillibroileri säilyttänyt asemansa grillipisteen kunkuna.

Myymälässä on pitkä palvelutiski, joka alkaa juustoilla ja päättyy siitä grilliherkkujen, ateriakokonaisuuksien ja salaattien kautta liha- ja kalatiskiinkin. Yhtenäinen tiski ja L-kirjaimen muoto mahdollistavat nopean ja joustavan asiakaspalvelun. Takahuoneessa on omat käsittelytilat valmisannoksille, lihalle ja kalalle. Yksi pikkukeittiö on rakennettu palvelulinjaston taakse siten, että kokilla on näkymä myymälän puolelle. Paistopiste päätettiin rakentaa myymälän keskilattialle. Kaksi Metos CombiMaster Plus Bake -uunia ja omat raaka-ainetarastot takaavat sen, että paistopisteen hoitajan työskentely käy tehokkaasti.

– Myymälässä paistetulla leivällä on täällä selkeästi suurempi rooli, Aki Luomanen kertoo.

Haastatteluhetkellä myymälä on ollut auki vasta kaksi viikkoa. Kuten kaikissa avauksissa, niin myös täällä isot linjat on saatu piirrettyä ja palvelu pelaa siitakin huolimatta, että monia yksityiskohtia vielä hiotaan kohdalleen. Yksi asia kuitenkin otti paikkansa heti ensimmäisinä päivinä. Itsepalveluna toimiva salaattipiste on myynyt yli kaikkien odotusten.

– Salaatteja menee hyvin kaikkina viikonpäivinä. Onneksi panostimme siihen tarpeeksi ja olemme saaneet pidettyä valikoiman kunnossa myös ruuhkahuippuina. Salaatit kootaan tarjoiluastioihin take-away -pisteessä ja sen henkilökunta myös vastaa pöydän täyttämisestä, Aki Luomanen kertoo.







TAKE-AWAY PALVELEE MYYMÄLÄN ULKOPUOLELLA

Kauppiaan mainitsema take-away -piste sijaitsee sisäänkäyntiporttien ulkopuolella. Näin se pystyy palvelemaan kiireisiä ohikulkijoita, joita rautatieaseman kulmilla riittää. Valikoima on todella mielenkiintoinen. Tutumpaa päättä edustavat täytetyt sämpylät ja smoothiet, toisessa ääripäässä ovat vietnamilaista maku-maailmaa edustavat ateriavaihtoehdot, joista voi valita mieleisensä kokonaisuuden vaikkapa lounastauolle. Näiden väliin mahtuu itse tehdyt

Myyvälässä paistetuilla leipomotuoteilla katetaan K-supermarket postitalossa merkittävä osa kokonaistarjonanasta. Paistopiste sijaitsee myymälän keskilattiolla. Pisteessä on kaksi Metos Combimaster Bake -uunia ja omat raaka-aineverastot. Tuoretta ja tuoksuvaa valmistuu helposti automaattisilla paisto-ohjelmilla. Kuvauspäivänä paistopisteestä vastasi Anu Kekkonen.

Yksi marketin keittiöstä sijaitsee palvelulinjaston takana. Tästä kokilla on esteetön näkyvä myymälän palvelulinjastoihin ja asiakasvirtoihin.

sushi-annokset. Keittiön tärkein valmistuslaite on Metos SelfCooking Center.

– Yllättävän monipuolinen laite ja meillä ahkerasti käytössä. Siitäkin huolimatta, että aluksi epäilin sen soveltuvuutta vietnamilaiseen keittiöön, naurahtaa palvelupisteestä vastaava **Pham Van Hoc**, joka tunnetaan paremmin lempinimellä Hau.

Jo ensimmäinen vilkaisu take-away -pisteen toimintaan paljastaa, että sen sijainti myymäläkierron ulkopuolella on erinomainen. Varsin moni asiakas tarkistaa päivän tarjonnan katseellaan ja osa pysähtyy kysymään jotakin. Varsinkin lounasruokien ostajilla tuntuu olevan annoksisista kysyttävää ja Hau liikkuu luontevasti tiskin molemmin puolin. Hän ja 30 muuta työntekijää siirtyivät kauppiaan mukana Konalasta.

Postitalon K-supermarket on hyvä esimerkki siitä, kuinka nykyaikainen ketjukonsepti toimii aina paikallisilla ehdoilla. Isot linjat ovat konseptin mukaisia, mutta tuotteet ja palvelut räätälöidään aina siten, että ne vastaavat mahdollisimman hyvin asiakkaiden asettamia vaatimuksia.

Juho Mäyry

Videolinkki: K-supermarket Postitalon take-away -piste esittelyssä löytyy Metoksen kotisivuilta.

Yllä vasemmalla: Myymälätilan työpisteet on kalustettu monipuolisen Metos Proff -sarjan kalusteilla ja laitteilla. Palvelinjasto on rakennettu yhteen L-kirjaimen muotoiseen kokonaisuuteen, jolla on mittaa peräti 20 metriä.

Yllä oikealla: Takatilan valmistuskeittiössä on vaunutäytteinen Metos SelfCooking Center, jolla grillataan broilerit sekä paistetaan lihapullat, paistit yms. myymälän take-away -pisteeseen.

Alla vasemmalla: K-supermarket Postitalon take-away -piste on sijoitettu kassalinjojen ulkopuolelle. Tyylikäs kokonaisuus on todellinen katseenvangitsija, jonka vain harva asiakas ohittaa vilkaisematta.

Alla oikealla: Kolmas keittiö sijaitsee aulatilin take-away -ravintolassa, jossa keskeinen valmistuslaite on Metos SelfCooking Center.

metos
SYSTEM RATIONAL



SelfCooking Center Senses



UUSI Metos SelfCooking Center 5 Senses

- parhaasta vieläkin paremmaksi

Metos SelfCooking Center 5 Senses on Metos VarioCooking Centerin ohella ainoa laite, joka tarjoaa aidosti älykkäät kypsennysprosessit.

Senses



Mittaa tarkasti kypsennystilan kosteuden ja lämpötilan.



Tunnistaa kypsennettävän tuotteen koon, laadun ja laitteen täyttöasteen



Oppii mitä ruokia sinun keittiössäsi valmistetaan, millaisia kypsennysmenetelmiä siellä käytetään ja mikä on se laatu, jonka juuri sinä haluat



Ennakoi mitä ruoalle ja kypsennysolosuhteille seuraavaksi tapahtuu ja säättää toimintoja sen mukaan



Kommunikoi kanssasi kertomalla mitä laite kulloinkin tekee ja mitä toimenpiteitä sinun tulee seuraavaksi tehdä.

Uusi Metos SelfCooking Center 5 Senses on kypsennyslaite, joka on ammattikeittiön inhimillisen resurssin eli keittiössä työtä tekevän ihmisen paras ystävä ja kumppani.

Maailman ja Suomen myydyin ja monipuolisin kypsennyslaite 5 Senses ei ainoastaan käytä joka kerta teknisesti parasta mahdollista kypsennystekniikkaa, vaan se myös kommunikoi käyttäjänsä kanssa kertoen isännälleen mitä kypsennyksessä tapahtui, tapahtuu juuri nyt ja mitä seuraavaksi tapahtuu. Näin käyttäjä voi levollisin mielin keskittyä omiin keittiöaskareihinsa. 5 Senses tekee siis sen, mikä sen tehtävä onkin: se kypsentää tuotteen juuri halutunlaiseksi. Käyttäjän työ helpottuu: ei säätämistä, jatkuvaa tarkistamista tai stressiä siitä, kuinka kypsennys tänään onnistuu.

Jos vertaa 5 Senses -mallia edelliseen malliin, niin tärkeimmät muutokset liittyvät juuri entistä parempaan ja helpompaan käytettävyyteen. 5 Senses muun muassa oppii käyttäjän ja keittiön työtavoille. Luonnollisesti valmiita älykkäitä kypsennysprosesseja on kehitetty lisää ja niitä on määrällisesti enemmän kuin aikaisemmassa mallissa.

Ensimmäisestä Metos SelfCooking Centeristä alkaen vuodesta 2004 asiakkaiden omatoiminen kypsennysohjelmien tekeminen on jäänyt historiaan, koska älykkäät prosessit tekevät oman ohjelmointityön tarpeettomaksi. Juuri tämä

ominaisuus on yksi suuri syy laitteen myyntimenestyksen taustalla: ominaisuus, josta seuraa ylivoimainen kypsennystulos ja helppokäyttöisyys.

5 Senses huomioi myös käytön ekologiset näkökohdat. Laitteen puhdistus tapahtuu kätevästi pienillä tableteilla, mikä niin ikään vähentää merkittävästi pakkausjätteen määrää ja kuljetusten aiheuttamaa ympäristökuormistusta verrattuna nestemäisiin puhdistusaineisiin. Vähennys voi olla jopa 80%. Uusi 5 Senses käyttää myös edeltäjänsä vähemmän Care-hoitotabletteja kypsennystilan ja höyrynkehittimen automaattiseen puhdistukseen. Säästö koituu käyttäjän eduksi: nyt 150 tablettipussia saa entisen sadan tablettipussin hinnalla.

Metos SelfCooking Center 5 Senses sisältää kaiken vakiovarusteena. Lisäksi tarvitaan vain kypsennysastiat.

Edellisen Whiteefficiency -mallin päivitys 5 Senses -malliksi maksaa 590 euroa. Maksullinen päivitys sisältää kaikki päivitykset samassa keittiössä sekä käytönopastuksen laitteen uusista ominaisuuksista. Kysy lisää myynnistämme.

metos PROFESSIONAL KITCHEN PLANNER

Metos Professional Kitchen Planner on helppokäyttöinen sovellus, jonka avulla voit suunnitella juuri sinun tarpeisiisi sopivan ammattikeittiön.

Sovellus tarvitsee toimistokseen Adobe AIR runtime alustan. Jos sinulla ei ole Air runtime asennettuna, saat ladata sen alla olevasta linkistä. Asenna ensin Air runtime jonka jälkeen Metos Professional Kitchen Planner sovellus.

LATAA ADOBE AIR RUNTIME

LATAA SOVELLUS

Metos Professional Kitchen Planner laitekirjastossa on symbolit 600 keskeisimmälle laitteelle. Näiden avulla voit hahmottaa keittiösi tilankäyttöä ja kustannuksia. Voit piirtää kuvaan keittiösi seinärakenteet, jonka jälkeen voit poimia siihen haluamasi laitteet ja salin kalusteet. Valitsemalla 3D-näkymän, voit tarkastella miltä suunnitelma näyttää eri kuvakulmista. Voit ottaa suunnitelmasta tulosteita ja tallentaa sen myöhempää muokkaamista varten. Saat ohjelman käyttöösi veloitusetta lataamalla sen koneellesi yllä olevasta linkistä. Sovellus toimii PC- ja Mac-laitteissa, joissa on näppäimistö ja hiiri.

Huomioithan, että ohjelman laitesymbolit ovat suunnittelukäyttöä palvelevia mallituotteita. Keittiöprojektin rakennusteknisiä tarpeita palvelevat kuvat sekä tarjous laaditaan aina kyseisellä hetkellä valikoimassa olevien laitteiden pohjalta. Kun tarvitset keittiöprojektissasi apua, on Metoksen ammattitaitoinen suunnittelupalvelu käytössäsi. Voit lähettää laatimasi kuvan meille, niin laadimme sen pohjalta tarkemman keittiösuunnitelman ja teemme kokonaisuudesta tarjouksen.

© Metos 2014

www.metos.com

Tulevaisuuden ammattikeittiöt suunnitellaan nyt

Metos Professional Kitchen Planner

Helppokäyttöinen sovellus suunnitteluun, budjetointiin, tilantarpeen hahmottamiseen, tarvekartoituksiin...

Metos Professional Kitchen Planner on uusi sovellus, jonka avulla voit suunnitella juuri sinun tarpeisiisi sopivan ammattikeittiön. Sen laitekirjastossa on symbolit 600 keskeisimmälle laitteelle. Näiden avulla voit hahmottaa keittiösi tilankäyttöä ja kustannuksia.

Voit piirtää kuvaan keittiösi seinärakenteet, jonka jälkeen voit poimia siihen haluamasi laitteet ja salin kalusteet. Valitsemalla 3D-näkymän, voit tarkastella miltä suunnitelma näyttää eri kuva-

kulmista. Voit ottaa suunnitelmasta tulosteita ja tallentaa sen myöhempää muokkaamista varten. Saat ohjelman käyttöösi veloitusetta lataamalla sen koneellesi kotisivuiltamme. Sovellus toimii PC- ja Mac-laitteissa, joissa on näppäimistö ja hiiri.

Sovelluksen laitesymbolit ovat suunnittelukäyttöä palvelevia mallituotteita. Keittiöprojektin rakennusteknisiä tarpeita palvelevat kuvat sekä tarjous laaditaan aina kyseisellä hetkellä

valikoimassa olevien laitteiden pohjalta. Kun tarvitset keittiöprojektissasi apua, on Metoksen ammattitaitoinen suunnittelupalvelu käytössäsi. Voit lähettää laatimasi kuvan meille, niin laadimme sen pohjalta tarkemman keittiösuunnitelman ja teemme kokonaisuudesta tarjouksen.

LATAA SOVELLUS: www.metos.com



Terveyskeskuksen yhteydessä toimivalle osastolle ei hankittukaan tarjoilulinjastoa, kuten aluksi oli ajateltu, vaan hajautetun jakelun lämpötilahallittu Metos Burlodge Multigen ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunu.



Lempäälässä syödään laadukasta cook-chill-ruokaa

Cook-chill-tuotantotavasta on puhuttu Suomessa jo vuosikausia. Kuluneeseen aikaan nähden tämä kehittyneissä maissa yleinen tuotantomenetelmä ei ole vielä kovin laajasti lyönyt Suomessa läpi. Tänä päivänä projekteja on kuitenkin jo paljon suunnittelupöydillä ja menetelmän etuja aletaan meilläkin ymmärtää paremmin. Lempäälässä siirryttiin puheista tekoihin vuonna 2010, kun Moision tuotantokeittiö valmistui.



Tuotantokeittiön kaksiosainen Metos Futuramarvel -painekittokaappi on ahkerassa käytössä, kun koulun jakelulinjastoa täydennetään oppilasruokailun aikana.



Metos -palautusyksikköön palauttaminen käy oppilailta nopeasti. Käytönopastustakin saa tarvittaessa. Kiitokset välittyvät tästä nopeasti myös keittiön puolelle.



Moision koulun tiloissa toimiva tuotantokeittiö valmistaa päivittäin pari tuhatta annosta. Oman koulun 400 oppilasta syövät ruoan heti kuumana, mutta jäähdetyttyä ruokaa lähetään kaiken kaikkiaan 20 jakelu- ja toimituspisteeseen.

Lempäälän ruokapalvelujen tarina viime vuosilta on hyvin tyypillinen. Keittiöitä ja paikkoja, joihin ruokapalvelut pitäisi saada järjestettyä, on paljon. Koska ruokapalvelujen taloudellista tehokkuutta oli parannettava, mutta laadusta ei haluttu tinkiä, Lempäälässä valittiin cook-chill. Valittu tapa ei ole toisia menetelmiä poissulkeva, vaan käytössä on edelleen myös perinteistä kypsennä-tarjoile-mallia (cook-serve) sekä myös jonkin verran kylmävalmistusta.

SÄÄSTÖÄ KULJETUKSISSA

Moision koulun tiloissa toimiva tuotantokeittiö valmistaa päivittäin pari tuhatta annosta. Oman koulun 400 oppilasta syövät ruoan heti kuumana, mutta jäähdetyttyä ruokaa lähetään kaiken kaikkiaan 20 jakelu- ja toimituspisteeseen.

- Kuljetus on kuitenkin enää kolmesti viikossa, joten siinä säästetään melkoisesti kustannuksia, kertoo Lempäälän ruokapalvelupäällikkö Liisa Haikka.

Kaiken kaikkiaan Lempäälän kunnassa on 53 jakelupistettä, joissa tarjotaan ruokaa. Liisa Haikka kertoo, että alussa oli jonkin verran keskustelua, että tarjottava ruoka oli vanhaa ja jäähdetyttyä, mutta motivoituneen henkilökunnan avustuksella ja oikean tiedon jakamisella nuo puheet ovat käytännössä loppuneet. Ehkä eniten tässä on auttanut se, että cook-chill-ruoka on osoittautunut alusta asti hyväksi.

- Aluksi jäähditimme myös Moision koulun

oman ruoan varmistuaksemme, että reseptiikka toimii, Liisa Haikka kertoo ja neuvoo panostamaan osaamiseen ajoissa, jotta valmistautumattomuus ei ilmene huonolaatuisena ruokatuotteena, josta on helppo syyttää erheellisesti uutta tuotantomenetelmää.

Moision tuotantokeittiö, joka on suurin Lem-

päälän kunnan neljästä valmistuskeittiöstä, on kooltaan varsin kompakti, mutta silmiinpistävän selkeä: rivi patoja, rivi yhdistelmäuuneja, painekeittoakaappi, erillinen dieettikeittiö, tehokkaat pikajäähdetyslaitteet ja hyvin suunniteltu ja tehokas astianpesuosasto. Toiminta keittiössä on ammattimaista.

Terveyskeskuksen apukeittiössä tiskataan osaston astiat ja säilytetään välipalatarvikkeet. Kuvan astianpesukone Metos WD-6 on kytketty sen omalla huvalla (lisävaruste) suoraan poistokanavaan.



- Silloin, kun tehdään cook-chill-ruokaa, niin kaikki on punnittava, Liisa Haikka toteaa.

UUDET MONITOIMIVAUNUT

Nyt neljä vuotta uuden tuotantotavan käyttöön oton jälkeen cook-chill-toimintatavan mahdollistamia etuja on alettu hyödyntää entistä monipuolisemmin. Terveyskeskuksen yhteydessä toimivalle osastolle ei hankittukaan tarjoilulinjastoja, kuten aluksi oli ajateltu, vaan hajautetun jakelun lämpötilahallittu Metos Burlodge Multigen ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunu.

Puuroaineokset laitetaan vaunuun jo edellisenä iltana. Vaunu säilyttää tuotteet jääkaappilämpötilassa läpi yön, kunnes se aamulla käynnistyy automaattisesti ja kypsentää puuron tarjoiluvalmiiksi. Metos Burlodge -vaunua voidaan hyödyntää siis kylmäsäilytykseen, kuumennukseen, lämpimänä pitämiseen ja tarjoiluun. Pyörillä oleva vaunu on myös helppo siirtää paikasta toiseen.

LÄHELLÄ ASIAKASTA

Moision tuotantokeittiö lähettää perjantaisin kaikki viikonloppujen ruoat ja niiden tarveaineet viiden kilometrin päässä sijaitsevan terveyskeskuksen Himmin keittiöön. Siellä annokset kootaan, viimeistellään ja tarjoillaan vaunujen

avulla. Vaunuissa voidaan kuumentaa valmiit ruoat tarjoiluvalmiiksi mahdollisimman lähellä ruokailevia asiakkaita, jolloin ruoka on parhaimmillaan juuri tarjoiluhetkenä.

Uusia Metos Burlodge Multigen -vaunuja on hankittu myös päiväkodeihin. Sellainen on esimerkiksi syksyllä 2013 valmistuneen Siskonlinnan päiväkodissa. Moision tuotantokeittiö lähettää Siskonlinnaa kylmän cook-chill-ruoan. Siskonlinnassa tehdään itse noin sadalle lapselle vain salaattit ja erityisruokavalioiden puurot niitä tarvitseville.

Liisa Haikka kiittelee oman henkilöstön lisäksi Metoksen keittiösuunnittelupalvelua, joka on auttanut toimivan kokonaisuuden suunnittelussa ja toteutuksessa. Terveyskeskuksessa sijaitsevan Himmin keittiössäkin on hyvät valmiudet ottaa cook-chill-tapa laajempaan käyttöön, kun tiloja remontoidaan ja asiakasmäärät kasvavat.

JOS OLET VALMIS, ONNISTUT

Lempäälän kunta on esimerkki siitä, että ensimmäisten joukossa olemisesta ei tarvitse seurata epäonnistumisia ja ehkä hieman epämielilyttävää koekaniinina olemista. Rohkeita päätöksiä pitää uskaltaa tehdä, jos haluaa tai pitää tavoitella uudistuksia ja ottaa selviä kehitysaskelia.

Rohkeus on kuitenkin eri asia kuin uhkarohkeus. Uhkarohkeudesta voidaan puhua silloin,

kun lähdetään tekemään asioita puutteellisella suunnittelulla ja valmistautumattomina. Silloin on vaara, että kotiläksyt ja harjoitukset tehdään vasta asiakkaiden edessä ja pahimmassa tapauksessa lautasella. Teatterinäytöksiäkin harjoitellaan ensin suljetuin ovin ja vasta sitten, kun ollaan valmiita, avataan ovet yleisölle. Lempäälässä näytökset pyöivät sujuvasti edelleen eikä yleisökatoa näy. Toiminta on alkuajoista kehittynyt, hioutunut ja hallitusti kasvanut. Loppukohtausta on kuitenkin edelleen muuttumaton: hyvä ja maukas ruoka!

Juha Jokinen



Tuotantokeittiön pesuosastolla on käytössä ympäristöystävällinen Metoksen ICS+ -pesuteknologia. Patapesukoneena on Metos Master GR 300 -raepesukone.

Oikealla kuvassa on päiväkoti Siskonlinnan keittiö. Moision tuotantokeittiö lähettää Siskonlinnaa kylmän cook-chill-ruoan, joka säilytetään ja lämmitetään juuri ennen tarjoiluhetkeä kuvan Metos Burlodge Multigen -vaunussa. Siskonlinnassa tehdään itse noin sadalle lapselle vain salaattit ja erityisruokavalioiden puurot niitä tarvitseville. Alakuvassa Siskonlinnan Metos WD-6 -astianpesuosasto.



Metos koulutus palvelee

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



Tervetuloa Metos Centeriin

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

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

Fastfood & Café ☘ Ravintola 2015

25. – 26. helmikuuta | Messukeskus, Helsinki



Proveno

Ergonomian ja tuottavuuden uusi aika

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

TempNet

**Joustavampi ja monipuoli-
sempi kuin koskaan**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 fax 0204 39 4203

www.metos.com

Metos Eco Kitchen

Uusi Metos Eco Kitchen -induktioliesisarja keittää, paistaa ja wokkaa.

Metos Eco Kitchen -induktioliedet ovat edullisia ja varmatoimisia peruslaitteita, jotka voidaan kompaktin kokoisina asentaa pieneenkin tilaan. Sarjaan kuuluvat keraamiset taso- ja wokliedet. Tehovaihtoehdot ovat 3,5 ja 5,0 kW. Liesissä on portaaton tehonsäätö ja helposti puhtaana pidettävä lähes saumaton ulkokuori. 3,5 W:n mallit on varustettu 1-vaihepistokkeella, joten ne kulkevat kätevästi kokin mukana työpisteestä toiseen. Edullisin Metos Eco Kitchen -liesi maksaa vain 1 490,- (alv 0%)



Metos Eco Kitchen -induktioliesisarja

Metos Jolly



Metos Jolly -ilmaverhokalusteet

Metos Jolly -ilmaverhokaluste edullinen ja kompakti ratkaisu kylmäsäilytykseen vaativien tuotteiden itsepalvelumyyntiin. Jolly toimitetaan aina pyörillä varustettuna, joten se kulkee kevyesti paikasta toiseen. Neljä säädettävää hyllyä ja allas tarjoavat ulkomittoihin nähden hämmästyttävän suuren myyntipinta-alan. Jollysta on saatavissa neljä eri leveyttä sekä LED-valoilla että loisteputkilla varustetut versiot. Lämpötila-alue on 0...+2°C, joten kaluste sopii myös lihatuotteiden myyntiin. Näkyvät osat ovat ruostumatonta terästä. Kalusteessa on vakiona energiaa säästävä yöverho.

Metos ProfitBar



Metos ProfitBar -pakastin

Metos ProfitBar -lasiovikaapeilla lisää kylmää myyntitilaa edullisesti.

Metos ProfitBar SC on erittäin tehokas ja edullinen baarin lasiovijääkaappisarja. Kaappien kolme eri leveyttä, 595, 900 ja 1350 mm tarjoavat monipuoliset mahdollisuudet hyödyntämään pöytien alle jäävä tila tehokkaaseen juomamyyntiin. 900 mm leveä kaappi on valittavissa myös tilaa säästävillä liukuovilla ja pienimmän mallin saa pakkastinversiona (-10...-20°C). Kaikissa malleissa on mustaksi maalattu ulkokuori ja eloksoitua alumiinia oleva sisävuoraus. Valkoiset ritilähyllyt ja tehokas LED-valaistus tuovat myytävät tuotteet näyttävästi esille.

Metos EMS

Metos EMS on tyylikäs ilmaverhokaluste uutuus tehokkaaseen itsepalvelumyyntiin.

Sen avulla tuot kylmää säilytystä vaativat itsepalvelutuotteet näyttävästi esille. Kalusteen viisi säädettävää hyllyä ja tehokas LED-valaistus tarjoavat myytävälle tuotteelle todellisen näköalapaikan. Ilmaverhon ansiosta tuotteet on helposti otettavissa ja kalusteen täyttäminen käy nopeasti. Tehokas ilmaverho pitää kylmän tarkasti kalusteen sisällä. Lämpötila-alue on 0...+2°C, joten kylmäteho riittää myös lihatuotteille. Lukittavaa alumiinista yöverhoa hyödyntämällä kalusteen sähkönkulutus saadaan minimoitua myyntiaikojen ulkopuolella. Saatavilla on kolme eri leveysvaihtoehtoa. Kalusteen näkyvät osat ovat ruostumatonta terästä. Muut väri vaihtoehdot sekä keskuskoneelliset versiot on saatavilla erikoistilauksesta.

Metos EMS -ilmaverhokaluste.





NYHTÖPOSSUA, MALLAS-HAMPURILAISSÄMPYLÄ, GUMBOMAJO JA BASILIKA-VALKOSUKLAAMANSIKKAPIRTELÖ

Tyhjästä on ehkä paha nyhjästä, mutta ainakin ruokapuolella nyhtäminen on nyt niin sanotusti in. Kuka ei olisi kuullut sanoja ”pulled pork”, jonka ainakin puoliepävirallisesti voi kääntää suomen kielelle hauskasti nyhtöpossuksi. Ja kysymyshän ei ole pelkästään hampurilaisesta eli burgerista, vaan katuruoan (street food) ja nyhtämisen yhteydessä voi mainita lähes mitä tahansa muutakin, kuten hodarin, kebabin, vartaat, fajitaksen, wokin, paellan, muikun, lörtsyn jne. Ihan mitä tahansa, jota voi nauttia vaikkapa paperikääreestä, kertakäyttöastiasta tai tikusta. Street food on pop, rock ja hip hop!

Katuruoka on nostanut meillä vahvasti päätään viime vuosina. Kotimaiset maailmanmatkaajat ovat alkaneet kaivata muutakin, kuin meikäläisittäin perinteisiä makkaraperunoita, lihiksiä ja yöllistä nakkioskikulttuuria. Ympäri maailman katuruoka näyttäytyy

kullekin maalle ominaisina makuna ja tuo myös erilaiset ihmiset yhteen nauttimaan moninaisesta tarjonnasta. Hyvänä esimerkkinä tämänkaltaisen kulttuurin toimimisesta myös meillä Suomessa on täältä lähtöisin oleva, jo varsin laajalle levinnyt ravintolapäivä sekä muutamat varsin hyvää menestystä niittäneet katuruoan ympärille järjestetyt tapahtumat.

Itsekin muutama näistä tapahtumista osallistuneena, on ollut ilo seurata miten hyvä ruoka herättää keskustelua jopa täysin tuntemattomien kesken sekä miten rohkeasti ihmiset vauvasta vaariin ovat valmiita maistamaan uusia makuja. Yhdeksi ehkä suurimmista hiteistä tämän katuruokabuumin aikana on noussut nimen omaan nyhtöpossu. Lehdet ja internet ovat olleet jo vuoden täynnä kotikokeille tarkoitettuja nyhtöpossureseptejä, sekä erilaisia muunnoksia possuburgerista. Taivuttelimme Metoksen laitteita apuna käyttäen nyhtöpossuburgerin sopimaan myös oman noin 150 lounasannosta tarjoavan Maku-henkilöstöravintolamme ruokalistalle. Kas näin se kävi:

VAKUMOITUA PORSAN NISKAA
BBQ-KASTIKETTA
PERSILJAA
CHILLIÄ
MUSTAPIPPURIA
SUOLAA

Käytä maustamatonta tai miedosti suolattua, vakuumpakattua porsaan niskaa. Jos sinulla on käytössä Self Cooking Centerissäsi sous vide -anturi, valitse prosessi ”lihat, matalalämpöhaudutus, kostea”, delta-T 20°C , sisälämpö 88°C. Aseta

vakumoidut lihat reiällisiin GN-astioihin. Liimaa pienimpään niskaan tiivisteeksi neopreeniteippi ja työnnä sous vide -kypsennysmittari tämän läpi siten, että anturin kärki on lihan keskellä. Jätä lihat kypsymään yön yli. Jos käytössäsi ei ole sous vide -kypsennysmittaria, voit kypsentää lihat yön yli manuaalista höyrytoimintoa käyttäen +88°C:ssa. Seuraavana aamuna lihan kypsyttyä, avaa vakuumpussit ja valuta talteen pusseihin kertynyt liemi. Laita ylikypsät niskat sekä

Kypsytä vakumoitua porsaanniska yön yli Metos SelfCooking Cenerissä.



mausteet Proveno-pataan. Käynnistä sekoitusohjelma P2. Voit lisätä lientä kostukkeeksi. Lopun liemen voit käyttää antamaan luonnollista makua patoihin ja kastikkeisiin. Voit lämmittää valmiin nyhdön padassa tarjolle tai vaihtoehtoisesti jäädyttää myöhempiä käyttöä varten.

MALLASHAMPURILAIS-SÄMPYLÄT N.100 KPL A' 90G

1,6 L VETTÄ
4 DL MALLASUUTETTA
6 DL MAITOA
55 G (= 5 PSS TAI 1DL) KUIVAHIIVAA
250 G SOKERIA
20 KANANMUNAA
5-5,5 KG VEHNÄJAUHOJA
100 G SUOLAA
360 G VOITA
VOITELUUN KANANMUNAA JA TILKKA VETTÄ
KORISTELUUN UNIKONSIEMENIÄ

Taikinan valmistus:

Laita Proveno-pataan hiiva, vesi, mallasuute, maito ja sokeri. Aseta padan lämpötilaksi +42 °C ja sekoitus 15 kierrosta edestakaisin. Vatkaa kananmunat kevyesti. Leikkaa tai nypi voi pieniksi paloiksi. Padan saavutettua asettamasi lämpötilan, lisää loput ainekset. Käynnistä sekoitusohjelma P6 (taikinat).

Jätä lämpötilavalitsin +42 °C:een. Sekoitusohjelman loputtua (6 min.) jätä taikina lämpimään pataan kohoamaan puoleksi tunniksi. Paremman sitkon aikaansaamiseksi voit ajaa sekoitusohjelman vielä uudelleen. Kohotuksen jälkeen, aja sekoitusohjelma P6 vielä kertaalleen. Kaavi taikina padasta GN-astiaan käyttäen apuna padan monitoimivaunua.

Leivonta:

Voitele Multibaker-annospaistopelti. Leivo taikinasta n. 90-100 gramman sämpylä jokaiseen paistopellin lokeroon. Aseta SelfCooking Centeriin prosessi: "leivonta, kohotus" ja ajaksi 120 minuuttia. Aseta sämpylät kohoamaan esilämmitettyyn uuniin.

Kohotuksen jälkeen ota sämpylät uunista ja valitse prosessiksi "leivonta, hiivataikina", väri 2/5 ja ajaksi 15 minuuttia. Uunin esilämmetessä, voitele kohotetut sämpylät vesi-kananmuna seoksella. Koristele lopuksi esim. unikonsiemenillä. Nosta voidellut sämpylät esilämmitettyyn uuniin paistumaan.

MISO MAJO HOTMIX PRO-LÄMPÖKUTTERILLA ROUX POHJA:

1 DL VEHNÄJAUHOJA
1 DL RYPSIÖLJYÄ
100 G VARSISELLERIÄ
50 G SIPULIA
PUNAINEN CHILI
PAPRIKAJAUHETTA
OREGANO
VALKOSIPULIJAUHETTA
TIMJAMIA
MUSTAPIPPURIA
KATKARAPUJA

Laita HotMix Pro -lämpökutterin astiaan öljy sekä vehnäjauho. Aseta lämpötilaksi +180°C, sekoitusnopeudeksi kaksi ja ajaksi 20 minuuttia. Lisää paahuneeseen seokseen pilkotut sipuli, selleri ja chili sekä mausteet. Jatka kypsentämistä neljä minuuttia. Säädä lämpötilavalitsin nolnaan ja lisää katkaravut. Sekoita voimakkaaksi tasaisen rakenteen aikaansaamiseksi. Jäähdytä pohja ja valmista sillä aikaa majoneesi HotMix Pron -reseptipankista löytyvän ohjeen mukaisesti. Sekoita jäähtynyt pohja voimakkaasti valmiiseen majoneesiin.

MANSIKKA-VALKOSUKLAA-BASILIKA SHAKE HOTMIX PRO -LÄMPÖKUTTERILLA

0,5 L TÄYSMAITOA
200 G VALKOSUKLAA
400 G TUOREITA MANSIKOITA
300 G VANILJAJÄÄTELÖÄ
½ PUNTTIA BASILIKAA

Laita maito ja valkosuklaa HotMix Pron astiaan. Aseta lämpötilaksi +60°C ja sekoitusnopeudeksi 2. Jäähdytä valkosuklaamaito jäädytyskaapissa. Lisää loput ainekset jäädytettyyn seokseen ja sekoita voimakkaasti HotMix Prolla. Jos haluat kevyemmän pirtelön, voit vaihdella jäätelön ja maidon suhdetta sekä käyttää vähempirasvaista maitoa.



Metos Proveno nyhtää porsaanniskat tarjoilukelpoiseen kuntoon.



Metos Multibaker -annospaistopelissä nostat ja paistat sämpylät kätevästi samaan muotoon.



Pasi Malmelin,
Metos
Centerin
keittiöpäällikkö

Tarjouksia



Lea
Eriksson
0204 39 4616

Anna
Heinonen
0204 39 4421

Arja
Söderholm
0204 39 4466

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



METOS RG-50 -VIHANNESLEIKKURI

Metos RG-50 -vihannesleikkuri soveltuu erinomaisesti pienille ravintoloille, päiväkoteihin ja keittiöihin, joiden annosmäärät päivässä ovat korkeintaan n. 80. Vihannesleikkurilla voidaan työstää n. 2 kg tuotteita minuutissa, terävalinnasta riippuen. Sähköliitäntä 230V 1~ 50/60Hz 1,0kW 10A hidas.

Metos	Koodi	Mitat mm / Varustus	alv 0%
Vihannesleikkuri RG-50	4221010	285x350x465 Ilman teriä	699
Teräpaketti 4-pak	4115610	Viipalet. 2 ja 4 mm, raastet. 2 mm, suikalet. 2x2 mm	170

METOS HOTMIX PRO -LÄMPÖKUTTERI

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

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
HotmixPro Gastro	4163992	258 x 312 x 296	230V 2,3kW 10A	1390



Metos HotMix Pro -lämpökutteri

METOS ESK -TARJOILUPATA

Metos-tarjoilupata on tarkoitettu aamiaispöytään tai tarjoilulinjastoon puurojen ja keittojen itsepalveluannosteluun. Tarjoilupadan ulkopinta on maalattua terästä, sisäastia ja kansi ruostumatonta terästä. Pataosa on irrallinen ja se voidaan pestä astianpesukoneessa. Tarjoilupadan tilavuus on 8,3 litraa. Keskeltä saranoidussa kannessa on kauhaloveus. Lämpötila on säädettävissä termostaatin avulla.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Tarjoilupata ESK	4239100	ø365 x 370	230V1~ 0,5 kW	249



Metos ESK -tarjoilupata

METOS AXM -VAAKA

Elektronisessa Metos-AXM vaakassa on suuri ja selkeä digitaalinen nestekidenäyttö. Vaakasilta on ruostumatonta terästä. Virranlähteenä on joko paristo tai akku. Toimitus sisältää verkkolaitteen. AXM-sarjan annosvaat ovat vakauskelppoisia. Runkorakenne on tukevaa ABS-muovia. Suuret numerot helpottavat työskentelyä. Punnitus 6 kg, tarkkuus 1 g. Paino 2,6 kg. Vaakasilta 240x215 mm.

Metos	Koodi	Mitat LxSxK mm	Sähköliitäntä	Virtalähde	alv 0%
AXM 6000-1	4220410	240x285x105	230V1~	Verkkolaite+akku	299



Metos AXM -vaaka

Tarjouksia

METOS JOLLY -ILMAVERHOKALUSTE

Metos Jolly -ilmaverhokaluste on näyttävä ratkaisu kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden itsepalvelumyyntiin. Neljä hyllyä ja allas muodostavat reilun esittelyalan kaikenlaisten pakattujen tuotteiden esittelyyn ja heräteostojen aikaansaamiseen. Sopii myös lihatuotteiden säilyttämiseen. Loisteputkivalaistus. Jollyssä on neljä pyörää, joista kahdessa on jarrut. Hyllyt ovat korkeussäädettävissä. Hyllyn etureunassa on hintaliuska. Kalusteessa on yöverho, joka pitää kylmän kalusteessa myyntiaikojen välillä.

Metos	Koodi	Hyllyt	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Jolly 7 CPX	4310180	4x 598x350	685x737x1985	230V1~ 1,24 kW	2390

METOS -KAATOTASO KEITTOPADOILLE



Metos-kaatotaso nestepakkauksille

Kätevä kaatotaso kaikille Metos-keittopadoille. Kiinnitetään aina tarvittaessa padan kaatonokkaan kuten siivilälevy. Varmista yhteensopivuus tilattaessa.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
Kaatotaso	4000012	320x285x130	129



Metos Jolly -ilmaverhokaluste

METOS MASTER AQUA 50 -ASTIANPESUKONE

Metos Master Aqua 50 on perusastianpesukone vaativaan käyttöön. Kaksi pesuohjelmaa. Katto ja luukku ovat eristettyjä. Konetta on helppo käyttää. Tankki- ja huuhtelulämpötilan merkkivalot kertovat, kun kone on käyttövalmis. Altaan pyörästetyt nurkat helpottavat puhdistusta. Irrotettavat pesu- ja huuhtelutarret on tarvittaessa helppo puhdistaa päätytulpan kautta. Altaan tilavuus on 29 litraa. PS-merkintä: pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemäröintiin. Kone liitetään lämpimään veteen. Toimitus sisältää tulovesiletkun (muovia), huuhteluaineannostelijan, lautaskorin, lasikorin ja välinesuppilon.

Metos Master	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0%
MM Aqua 50	4246020	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A	1490
MM Aqua 50 PS	4246021	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A	1590



Metos Master Aqua 50



Metos X100

METOS X100 -KAHVINKEITIN

Metos X100 on edullinen kannutäyttöinen peruskeitin. Siinä on yksi suodatusyksikkö ja kaksi lämpölevyä elektromeaanisella ohjauksella. XT100 on termoskannumalli yhdellä lämpölevyllä. Keittimet suodattavat kannullisen kahvia 5-6 minuutissa, suodatuskapasiteetti on 18 l tunnissa, täysi tai puoli pannullista kerrallaan. Keittimien toimitus sisältää yhden pannun ja suodatinsuppilon.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	Kapasiteetti l/h	alv 0%
X100	4157380	190x370x433	230V 1~ 2,25 kW 10A	18	299

LISÄÄ TARJOUKSIA KOTISIVUILLAMME WWW.METOS.COM

Metos SelfCooking Center 61



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

Metos SelfCooking Center 101



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

Metos VarioCooking Center 112T



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

Metos WD-6



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

HUOLTOLEASING

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

TOIMITUSSISÄLTÖ

Leasing-hinta sisältää

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

Leasing-hinta ei sisällä

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

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



Palvelukortti

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

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

Henkilön nimi

Yrityksen nimi

Katuosoite tai PL.....

Postinumero ja -toimipaikka

Osoitteenmuutoksissa: tilaajan vanhat yhteystiedot:

Asiakasnumero (takasivun osoitekentästä):

Henkilön nimi

Yrityksen nimi

Katuosoite tai PL.....

Postinumero ja -toimipaikka

Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:

.....

.....

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab

Tunnus: 5002073

04003 VASTAUSLÄHETYS

www.metos.com

Testaa tietosi netissä

Metoksen nettisivuilla olevasta Testaa tietosi -osiosta löydät astiapesua ja energian tehokasta käyttöä käsittelevät tietopakettit. 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 2014 aikana peilin hyväksyttävien arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.



Nettisivuiltamme löydät kätevästi koko tuotevalikoimamme, OUTLET-tuotteet, Metos Uutiset, palvelut ja yhteystiedot.

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

metos
kitchen intelligence®



Metos haluaa kiittää kaikkia asiakkaitaan ja yhteistyökumppaneitaan kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksestä uutta vuotta. Postitse lähetettäviä joulutervehdyksiä varten varaamme rahat lahjoitamme tänäkin vuonna yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Kohteenaamme on Mannerheimin Lastensuojeluliiton Lasten ja nuorten puhelin ja netti.

Hyvää joulua ja onnellista uutta vuotta

