

metos

UUTIS E T

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

1/2003



**Älykäs keittiö
Tapiolassa
Vuoden kokki
& nuoret taitajat**



A LA CARTE



Metos Uutisten päätoimittaja on Jarmo Salminen. Metos Uutiset on Hackman Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittöille. Mukavia lukuhetkiä!

Toimituksen osoite: Hackman Metos Oy Ab, Juha Björklund, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4275, juha.bjorklund@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com tai soittamalla 0204 39 4275. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



METOS CENTERIN UUSI CHEF 4

Metos Center sai helmikuussa kaivattuja lisävoimia, kun Janne Tirkkonen aloitti keittiöpäällikkönä.

JANNEN VINKIT 6

Keittiöpäällikkö Janne Tirkkoson reseptejä.

MELITTA CUP 6

Melitta Cup on hinnaltaan erittäin kilpailukykyinen korkealaatuinen täysautomaattinen erikoiskahvinvalmistuslaite itsepalveluun tai palveluun kahviloissa, ravintoloissa tai liikenneasemien jakelulinjastoissa.



STOCKMANILLA ON TUNNELMAA 8

Syksyllä 2001 avattu Oulu on Suomen Stockmann tavarataloista uusin. Oulun Stockmannin Kahvila-ravintola Vintin kahvila- ja ravintolatoiminnasta vastaa Amica. Vintin ravintolapäällikkö Liisa Kumpuvaara ja keittiömestari Eerik Hänninen ovat tyytyväisiä Vintin lyhyessä ajassa saavuttamaan suureen suosioon.

ÄLYKÄS KEITTIÖ 10

Tapiola-ryhmän pääkonttorissa siirryttiin uuteen laiteteknologiaan ja omavalvontajärjestelmään.



METOS HUOLTO 14

Metos huolto on vastannut jo yli 40 vuoden ajan Metos-laitteiden toimivuudesta, käytettävyydestä sekä suunnitelun elinkaren saavuttamisesta. Nyt olemme helpottaneet mahdollisuuksiasi valita juuri sinulle parhaiten soveltuvan huoltomuodon tuotteistamalla eri tyyppiset palvelumuodot.

NUORET KOKIT 16

Nuorten Kokkien kansallinen kilpailu järjestettiin 13. kerran tammikuun 25. päivänä 2003 Helsingin palvelualojen oppilaitoksen Roihuvuoren koulutusyksikössä.

LAITEUUTUUKSIA 17

Metoksen uutuustuotteet täydentävät valikoimia.

TAITAJAKILPAILU 18

Ammattitaidon SM-kilpailut ammatillisessa peruskoulutuksessa oleville nuorille käytiin 29.-31.1.2003 Jyväskylän Paviljongissa.



TARJOUKSET 20

Toimi heti ja tilaa.

JÄÄHDYTYS 22

Uudet Metos-pikajäähdytys- ja -pakastuslaitteet jäähdyttävät tehokkaasti ja turvallisesti raat ja kypsennetyt ruuat. Laaja valikoimamme kattaa kaikki kokovaihtoehdot pienestä pöydän päälle sijoitettavasta kaapista aina kolmen vaunun tunnelleihin.



KIRJATILAUS 24

Tilaa juuri ilmestynyt "HRM-ruoanvalmistus myymälässä" -kirja. Tilausohjeet takakannessa.

Tarjouksia

Tästä lehdestä löydät seuraavat Metos-tarjoukset:



Lasi- ja kuppiteline
sivulla 20



Metos Master 2
sivulla 20



BF030 Chilly
sivulla 20



Graniittimaloidut
GN-astiat
sivulla 21



Kiertoilmauuni
ja leivinpelti
sivulla 21

Kotisivuiltamme www.metos.com löydät kaikki tuotteemme, voit pyytää tarjouksen ja tilata. Esillä myös myynnin yhteystiedot, uutiset, ajo-ohjeet, kuvastotilaus ja muuta hyödyllistä.



pääkirjoitus

Laatu, toimitusvarmuus ja nopeus ovat meille tärkeitä

Alkuvuodesta Metos-tuoteluetteloita lähti ammattikeittiöille, suunnittelijoille, rakentajille sekä muille päättäjille ennätysmäärä, lähes 30000 kappaletta. Metoksen tuotevalikoima on jälleen uudistunut ja täydentynyt, jonka johdosta myös tuoteluettelomme on nyt entistäkin laajempi ja monipuolisempi. Yhä suurempi osuus valikoimastamme on Metoksen omien tuotetehtaiden valmistamaa tunnettua Metos-laatua. Uusien tuotteiden lisäksi yrityksemme kansainvälistyminen on tuonut suomalaisten keittiöiden käyttöön myös uutta osaamista.

Tuotevalikoimaa ja palveluita kehittäessämme yhtenä ohjaavana tekijänä on se, että tänä päivänä ammattikeittiöiden rakennusaikataulut ovat erittäin kireitä ja päätöksenteko on siirtynyt lähemmäksi toteutusvaihetta ja käyttöönottoa. Samaan aikaan keittiöille asetetut tulostavoitteet ja tiukat investointibudjetit siirtävät tarpeellisia hankkeita - korvaava laite uusitaan usein vasta kun muuta ei ole tehtävissä. Tällöinkin keskeytymätön tuotanto on turvattava ja uusi laite on saatava käyttöön nopeasti.

Metos-valikoima käsittää noin 5000 ammattikeittiötuetta, joista 2400 on esitely tuoteluettelossamme. Kansainvälistyminen ja logistiikan kehittyminen on antanut meille mahdollisuuden kehittää 1100 artikkelin varastotuotevalikoiman. Kyseiset tuotteet löydätte Metos-tuoteluettelosta merkittynä keltaisella taustavärillä. Teemme jatkuvasti töitä varastotuotteiden saatavuuden eteen – viime vuonna tätä kuvaava tunnusluku oli 97%. Asiakkaan kannalta varastotuotteisiin keskittyminen tarjoaa lyhyen toimitusajan lisäksi lukuisia muitakin etuja. Näille voilymituotteille voimme taata parhaat elinkaarenaikaiset Metos-palvelut, käyttöohjeet, käyttökoulutuksen sekä huolto- ja varaosapalvelut. Metoksen logistiikka-keskus sijaitsee Suomessa Keravalla palvellen suomalaisia asiakkaita sekä useita vientimaitamme. Keravalla sijaitsee myös viime vuonna käynnistetty noutomyymälämme, joka omalta osaltaan täydentää palveluamme yksittäisissä laite- ja tarvikkehankinnoissa.

Tuotevalikoiman ja -luettelomme kehittämiseksi olemme saaneet teiltä asiantuntevaa palautetta. Otamme jatkossakin ilomielin vastaan kaiken palautteen, joka auttaa meitä kehittämään tuotteita ja palveluitamme. Uusi Metos Center tarjoaa parhaan mahdollisuuden tutustua uutuustuotteisiin ja Metos-konsepteihin sekä laajaan Metos-osaamiseen.

Jarmo Salminen





Metos Centerin henkilökunta sinun palveluksessasi. Vasemmalta lukien Teija Lehtinen (päällikkö), Janne Tirkkonen (keittiöpäällikkö), Riina Syrjä (kokki), Paula Ikonen (puhelinvaihte), Seija Lesell (näyttelyemäntä) ja Tuula Fonsen (kokki).

RUOANLAITTO JA KOULUTUS OVAT JANNE TIRKKOSELLE SYDÄMENASIA

Metos Centeriin uusi keittiöpäällikkö

Asiakkaiden suuren suosion saanut Metos Center sai helmikuussa kaivattuja lisävoimia, kun Janne Tirkkonen aloitti keittiöpäällikkönä. 31-vuotiaan Jannen työpäivät tulevat täyttymään erilaisten koulutustilaisuuksien ja demojen parissa ja samalla hän ottaa myös vastuun Metos Centerin henkilöstöravintolasta.

- Olen ollut kiinnostunut ruoanlaitosta jo aivan lapsesta saakka. Varsinainen kipinä heräsi yläasteen kotiloustunneilla, mutta tätä

varhaisempiakin kokemuksia toki löytyy. Alle kouluikäisenä päätimme pikkusiskoni kanssa yhtenä lauantaiaamuna leipoa ja levitimme viiden kilon vehnäjauhopussin keittiön lattialle, Tirkkonen muistelee uransa hankalia alkuvaiheita, jolloin kiitokset olivat lujassa.

Janne Tirkkonen aloitti opinnot Roihuvuoren ammattioppilaitoksessa 1980-luvun lopulla, valmistui Perhosta vuonna 1990 ravintolakokiksi ja vuonna 2001 keittiöestariiksi. Elannon Herkkukeittiön, Ravintola Marian kulman, Haaga Instituutin, Nokia Re-

search Centerin, Ravintola Kiltakellarin ja Sodexo Event Cateringin kautta hän löysi tiensä Metokselle.

Tirkkosen uraan mahtuu myös lyhyt kokeilu yrittäjänä ja jotta näkökulma olisi mahdollisimman monipuolinen, suoritti hän varusmiespalvelunsa perehtyen laivaston muonituspuoleen.

- Ehdottoman hyödyllinen kokemus, joka vahvisti käsitystäni, että tämä ala on todella monipuolinen ja ammattilaisten on osattava tehdä ruokaa mitä erilaisimmissa olosuhteissa. Muistan yhden todella rajun myrskyn, jol-

loin vain yksi meistä pystyi työskentelemään keittiössä. Kaveri piti toisella kädellä kaiteesta kiinni ja lappasi toisella lettutaikinaa pannulle. Kun keikahti, niin niistä letuista tuli pitkulaisia ja ohuita. Ruoka valmistui kuitenkin ajoissa ja kaikkea listalla olevaa oli saata-villa.

Tiedon jakaminen palkitsee

Janne Tirkkosella on kokemusta niin opiskelusta kuin opiskelijoiden ohjaamisestakin. Opiskelun ja työelämän välistä eroa hän kuvailee seuraavasti.

- Opiskelu antaa hyvät perusvalmiudet ja harjoittelujaksojen myötä syntyy hyvä kosketuspinta varsinaiseen työelämään. Varsinainen ammattitaito kehittyy tässäkin hommassa kuitenkin vasta työelämässä, jossa joutuu ja saa ottaa aidosti vastuuta omista tekemisistään. Monelle myös kiivas työtahti voi olla yllätys. Kun koulussa tehdään tietyssä ajassa tietyt jutut, niin työelämässä samassa ajassa pitää ehtiä tehdä kaksi tai kolme kertaa enemmän, jolloin ylimääräiseen tuumailuun ei jää paljon aikaa.

Ruoanlaiton ohella erilaiset koulutustehtävät ovat olleet Jannelle erittäin mieluisia. Tässä yksi syy miksi hän päätti hakea Metos Centeriin, jossa nämä kaksi asiaa yhdistyvät.

- Haagassa opiskelijoita ohjatesani havaitsin, että tiedon jakaminen on erittäin palkitsevaa. Varsinkin silloin, kun huomaa, että vastaanottajalla on aidosti käyttöä näille tiedoille, niin saa lisämotivaatiota, joka kannustaa entistä parempiin suorituksiin. Muita koulutuksessa oppii myös itse koko ajan, jos osaa suhtautua asiaan oikealla tavalla. Kun tapaa ihmisiä eri sektoreilta ja eri puolelta Suomea oppii väkisinkin jotain uutta joka päivä.

Oikeilla hankinnoilla ja koulutuksella kilpailuetua

- Aikaisemmin olen ollut itsekkin mukana hankkimassa ammattikeittiölaitteita, joten minulla oli joku tietty käsitys siitä miten Metoksella toimitaan. Yhdestä asiasta oli kuitenkin todella yllättynyt. Aivan ensimmäisiltä lähtien todellinen alan osaaminen teki minuun vaikutuksen. Esimerkiksi laitteiden kypsennysohjelmat ovat todella toimivia ja niitä on selvästi joku miettinyt ja kokeillut. Ei myydä vain pelkkiä laitteita, vaan laajempaa osaamista Tirkkonen kehuu.

- Asiakkaiden tulisi osata hyödyntää tätä laitetuottajien osaamista oman päätöksentekonsa tukena. Valitettavan usein hankintapäätöksiä tehtäessä tulee kiire eivätkä lähtötiedotkaan ole aina riittävän tarkkoja. Siitä huolimatta hankintaan tulisi aina pyrkiä paneutumaan huolella, sillä missään keittiössä ei ole rajattomia resursseja, ei niin tilojen, henkilökunnan kuin budjetinkaan suhteen, Tirkkonen valistaa.

- Eri laitemerkkien ominaisuuksissa on suuria eroja, mutta niin myös saman merkin sisällä peruslaitteiden ja huippulaitteiden välillä. Mitä tarkemmat lähtötiedot ovat, sitä paremmin resurssit voidaan kohdentaa oikein. Jos jossakin kohta huomaa pärjäävänsä esimerkiksi pienikapasiteetisella peruslaitteella, voi investointivarat kohdentaa niihin laitteisiin, jotka ovat prosessin kannalta avainasemassa, selventää Tirkkonen ja painottaa koulutuksen merkitystä.

- Jo monissa peruslaitteissa saattaa olla sellaisia ominaisuuksia, joita ei toiminnan alkuvaiheessa käytetä ja kun ne myöhemmin olisivat tarpeen, niin niitä ei osata hyödyntää. Voi olla, että näillä pienillä asioilla säästää vuositasolla uskomattomia summia.

Tirkkosen mukaan Metos Centerin tarjoama mahdollisuus järjestää koulutus muualla kuin asiakkaan omissa tiloissa on erinomainen vaihtoehto. Näin henkilöstö saadaan irti arkirutiineista ja koulutus voidaan viedä läpi

ilman häiriötekijöitä.

Lisääntyvää tekniikkaa, kansainvälisyyttä ja verkostoitumista

Kun Janne Tirkkosta pyydetään listaamaan 14-vuotisen työuransa aikana alan kehitymisessä havaitsemiansa muutoksia, niin vastaus tulee varsin nopeasti.

- Laittepuolelta tulee ensimmäisenä mieleen laitteiden ohjelmoitavuuden tuomat mahdollisuudet. Kun samaan aikaan erilaiset valmiit komponentit ovat tulleet vahvasti esiin on työn luonne muuttunut. Näiden yhteisvaikutuksesta joillakin osa-alueilla muutos on ollut hyvinkin voimakas, mutta tämä ei kuitenkaan muuttanut keittiötyön perusluonnetta – tämä on edelleen käsityöammatti, Tirkkonen vakuuttaa.

- Kansainvälistyminen ja verkostoituminen ovat mielestäni olleet tervetulleita muutoksia. Erityisesti verkostoituminen on lähellä sydäntäni. Olemme ymmärtäneet, että tieto ei vähene jakamalla.

Juho Mäyry



Jannen reseptit

AURINKOKUIVATUILLA TOMAATEILLA
KUORRUTETTUA BROILERIN RINTAA (20 ANNOSTA)



2,600 kg	BROILERIN RINTAFIILEETÄ
	SUOLAA
0,100 kg	VAALEAN LEIVÄN SISUSTA
0,070 kg	EMMENTAL- JUUSTORAASTETTA
0,080 kg	AURINKOKUIVATTUJA TOMAATTEJA
	TUORETTA TIMJAMIA
	TUORETTA ROSMARIINIA
	TUORETTA BASILIKAA
	ROUHITTUA MUSTAPIPPURIA

Laita broilerin rinnat (graniittimaloidulle) uunipellille ja mausta kevyesti suolalla. Hienonna kuorrutuksen aineet kutterissa. Sekoita joukkoon lopuksi juustoraaste. Jaa kuorrutus tasaisesti rintafileiden päälle. Paista broilerin rinnat Metos ClimaPlus Combi -yhdistelmäuunin Combi-toimintoa käyttäen alkuun 10 minuuttia +140 °C, 90 % kosteutta jonka jälkeen +160 °C, 60 % kosteutta ja IQT paistomittaria käyttäen. Aseta halutuksi sisälämpötilaksi +75 °C.

YRTTI-PERUNATERRIINI (20 annosta)

2,400 kg	KUORITTUA PERUNAA
0,100 kg	VOITA
	TUORETTA PERSILJAA
	TUORETTA SALVIAA
	SUOLAA
	VALKOPIPPURIA





Jaa kuoritus tasaisesti rintafleiden päälle.

Höyrytä kuoritut ja lohkotut perunat Metos ClimaPlus Combi -yhdistelmäuunissa +100°C, 100 % kosteudella lähes kypsiksi. Soseuta perunat, joukkoon saa jäädä myös hieman "sattumia".

Lisää joukkoon voi, hienonnettu persilja ja mausta suolalla sekä valkopippurilla.

Vuoraa suorakaiteen muotoinen vuoka kelmulla ja levitä ryöpätyt salvianlehdet vuonan pohjalle.

Täytä vuoka tiiviisti perunaseoksella. Anna terriinin vetäytyä kylmässä mielellään ainakin pari tuntia.

Leikkaa terriinistä annospaloja ja lämmitä ne ClimaPlus Combi -uunissa Combitoiminnolla +160°C, 40 % kosteudella 10 minuuttia.

PUNAVIINI-BALSAMICOKASTIKE

(20 annosta)

0,100 kg	SALOTTISIPULIA
0,150 l	BALSAMICOETIKKAA
1,000 l	TUMMAA KASTIKEPOHJAA (demi-glace)
0,500 l	PUNAVIINIÄ

Freesaa hienonnettu salottisipuli kattilassa ja lisää joukkoon balsamicoetikka ja keitä kasaan niin että jäljelle jää n. 1/3.

Lisää kastikepohja ja punaviini ja keitä hiljalleen pari tuntia.

Tarkista maku ja suurusta tarvittaessa esim. maissitärkkelyksellä.

Janne Tirkkonen

Aseta sisälämpötilaksi +75 °C.



METOKSEN JARMO RIOMAA SUOSITTELEE



Melitta Cup jauhaa erikoiskahvin juuri ennen suodatusta tuoreesta pavusta. Hinnaltaan erittäin kilpailukykyinen Melitta soveltuu vaativiin kahvivalmistukseen kaikissa itsepalvelupisteissä.

Uusi Melitta Cup on mainio erikoiskahvinkeitin

Melitta Cup on hinnaltaan erittäin kilpailukykyinen korkealaatuinen täysautomaattinen erikoiskahvinvalmistuslaite itsepalveluun tai palveluun kahviloissa, ravintoloissa tai liikenneasemien jakelulinjastoissa. Laite jauhaa jokaisen kupin tuoreista kokonaisista espressopavuista yksilöllisesti annosteluhetkellä. Runsaan kahvivalikoiman lisäksi laitteesta saa myös kaakaon, jossa on pinnalla runsas kermamainen vaahto. Laitteessa lisäksi myös teevesi.

Melitta on tyylikkäästi muotoilu ja sen neutraali vaaleanharmaa väri sopii sisustukseen kuin sisustukseen. Väri vaihtoehtoina ovat kulta ja sininen. Melittassa on selkeä valintataulu kahdeksalle tuotteelle. Tehtaan valmisohjelmia voi aina muuttaa halutunlaisiksi. Painikkeiden keskellä oleva kuvaruutunäyttö kertoo asiakkaalle valitun tuotteen nimen. Näyttö opastaa kaikissa laitteen hoi-

toon ja huoltoon liittyvissä asioissa selkokielisesti tai symbolein.

Melitta on helppo hoitaa ja puhdistaa. Laitteessa on oma puhdistusohjelma. Pesuainetabletti pudotetaan keittimeen ja käynnistetään pesu. Vain kaakaon ja maitojauheen sekoituspesä puhdistetaan manuaalisesti. Automaattinen pesu kestää noin viisi minuuttia. Laitteen kapasiteetti on 180 annosta tunnissa. Laitteen veroton hinta on 8 480 euroa. Lisätietoja Jarmo Riomaa, puh 0204 39 4278, Juha Tirkkonen, puh. 0204 39 4246 tai Raimo Sjöberg, puh. 0204 39 4207.

Tuotteet esimerkiksi kuvan keittimessä Cappuccino, espresso, macchiato, cafe crema, tavallinen kahvi (suodatettu ilman painetta espressopavuista), caffe tasse (suodatettu paineella espressopavuista), maitokahvi, kaakao, kahvi kaakaon ja maidon kera.



Kaikkien Stockmann tavaratalojen ravintoloiden ilme noudattaa samoja linjoja. Runsas, selkeä ja avoin esillepano helpottaa valintaa. Kodikas ilmapiiri tarjoaa mukavan lepohetken ostosten keskellä. Kahviloiden sisustus on sisustusarkkitehti Tuula Hägerströmin käsialaa.

RAUHALLINEN HETKI VILSKEEN KESKELLÄ

Stockmannin Vintillä on tunnelmaa

Stockmannilla on tavaratalot Suomessa Helsingin keskustassa ja Itäkeskuksessa, Espoossa, Tampereella, Turussa ja Oulussa. Ulkomailla Stockmannin löydät Venäjällä Moskovasta ja Eestissä Tallinnasta sekä syksyllä avautuu uusin Stockmann tavaratalo Latvian pääkaupunkiin Riikaan. Kaikissa näissä tavarataloissa noudatetaan esillepanossa ja sisustuksessa samaa visuaalista ilmettä, kuten myös ilmoittelussa sekä tuotevalikoimissa ja -merkeissä. Asiakkaalle Stockmann on kaikkialla aina tuttu ja turvallinen kulkea ja ostaa. Vuosikymmenten ajan Stockmann on tarjonnut asiakkailleen myös laadukkaita kahvila- ja ravintolapalveluja. Kaikkien Stockmann tavaratalojen, paitsi Moskovan, kahvila- ja lounasravintolatoiminnas-

ta vastaa Amica. Puolitoista vuotta sitten avattu Oulun Stockmannin Kahvila-ravintola Vintti on ulkonäöltään identtinen muiden sisariensa kanssa. Tarjottavat tuotteet tietysti osin mukailevat paikallisia makutottumuksia. Kodikkaaksi sisustettu Vintti toimii free flow -periaatteella. Jokainen tuotealue on rakennettu houkuttelevaksi omaksi saakekkeeksi. Asiakas voi valita tuotteet ruuhkaisinakin aikoina rauhassa ja suunnistaa lopuksi kassalle. Asiakaspaikkoja Vintissä on 200 sekä kesäisin on käytössä upea 50 paikkainen kesäterassi. Kahvilapalvelut ovat tarjolla tavaratalon aukioloaikojen mukaan, lounasta tarjoillaan maanantaista perjantaihin klo 11 – 14.30 sekä lisäksi kaikkina päivinä on tarjolla 11- 17.30 (la 16.30) salaattia, wokia, pas-



Oulun Stockmannilla kahvi ja muut juomat löytyvät yhdestä saarekkeesta. Valikoima on laaja. Normaali kahvi ja erikoiskahvit saadaan Melittan täysautomaattisista kahvinvalmistusautomaateista.

taa, pihvi ja keittoja. Esimerkiksi vimme maanantain lounaslista oli tällainen: juuressosekeittoa, sinappisalakoiita, maksaleike kermakastikkeessa ja yrtilihapyöryköitä. Kahvi ja runsas kahvileipävalikoima näytteläe myös isoä osaa päivän tarjonnassa.

- Oululaiset ovat ottaneet Vintin hienosti vastaan. Valmistamme ruuat täällä itse alusta alkaen. Lisäksi leivomme joka päivä sämpylät, kuivat kakut ja piirakat. Wokkia aluksi kummasteltiin, mutta nyt sekin on löytänyt tiensä paikalliseen makuun, kertoo ravintolapäällikkö Liisa Kumpuvaara.

Kahvila-ravintola Vintin keittiömestarina toimii Eerik Hänninen. Laitteiden osalta keittön ruuanvalmistus rakentuu sekoittavan Metos Culino -keittopadan ja Metos ClimatePlus Combi -uunien varaan. Työn säästämiseksi padan valmistohjelmat ja uuniin tallennetut omat kypsennysohjelmat ovat ahkerassa käytössä.

- Metoksen antama laitekoulutus opasti meidät hyvin tehokkaasti laitteiden saloihin kaikkien avajaiskiireiden keskellä. Nyt tosi-käytössä olemme todenneet miten monipuolisia ja omatoimisia Metoksen laitteet ovat, opastaa ravintolapäällikkö Liisa Kumpuvaara.

Kevät on tavaratalossa kiireistä aikaa. Amican ideat ja maat vaihtuvat myös sesongin mukaan.

Juha Björklund



Syksyllä 2001 avattu Oulu on Suomen Stockmann tavarataloista uusien. Oulun Stockmannin Kahvila-ravintola Vintin kahvila- ja ravintolatoiminnasta vastaa Amica. Vintin ravintolapäällikkö Liisa Kumpuvaara ja keittiömestari Eerik Hänninen ovat tyytyväisiä Vintin lyhyessä ajassa saavuttamaan suureen suosioon.

Runsas ja näyttävä esillepano, tehokas valaistus, tilaa kulkea ja katsella sekä henkilökunnan läsnäolo tekevät free flow -jakelusta nopean ja joustavan kiireisimpinäkin vuorokaudenaikoina. Makeasta saarekkeesta asiakas löytää kahvileivät ja leivonnaiset, sandwich-saarekkeesta täytetyt patongit, ruisleivät ja karjalanpiirakat, salaatile ja leivälle on oma saarekkeensa kuten myös erikseen wokille ja grillituotteille sekä lounaalle. Kahvila-ravintola Vintin salissa on 200 asiakaspaikkaa ja kesäterassilla 50.



TIETOTEKNIIKAN AVULLA EROON TURHASTA TYÖSTÄ

Uudet keittölaitteet älyävät aika paljon itsekin

Tapiola-ryhmän pääkonttori sijaitsee keskeisellä paikalla Espoon Tapiolas- sa. Sen vuonna 1978 rakennetun toimitalon keittiö uusittiin viime syksynä. Keittiössä valmistuu päivittäin noin 1300 ateriaa tarjoiltavaksi omassa henkilöstöravintolassa. Ulkopuolelle ei annoksia kuljeteta. Keittiön siirtyessä uuteen älykkääseen laiteteknologiaan päätettiin samalla myös siirtyä manuaalisesta omavalvontajärjestelmästä IT-pohjaiseen omavalvontajärjestelmään. Haastetta oli

siis kerralla aivan tarpeeksi asti. Samalla oli opeteltava uuden laiteteknologian käyttö sekä siirryttävä manuaalisesta omavalvontatietojen keräämisestä tietoverkon avulla tapahtuvaan automaattiseen tietojen keräämiseen.

Uusi keittiö

Tapiola-ryhmän toimitalon keittiö on eriytetty Tapiolan muusta liiketoiminnasta erillisek-

si yhtiöksi nimeltään Aura-Karelia Oy. Aura-Karelian johtajana toimii keittiön pääemäntä Riitta Lötjönen.

- Nyt saa kehua, kyllä Metoksella on niin mahtavaa osaamista, että mainitkaa eritoten nämä kiitokset asiakaslehdessänne henkilökunnallenne, olivat Tapiola-ryhmän keittiön pääemännän Riitta Lötjösen ensikommentit heti tapaamisemme aluksi Metos Uutisille. Tästä on tietysti hyvä alkaa ja kuunnella hi- venen tarkemmin mistä kiitos koostuu. Me-

Omavalvonnan toteuttaminen on vaivatonta, kun tietoverkkokaapeleiden avulla prosessitieto voidaan automaattisesti siirtää laitteista omavalvontajärjestelmään.



toksen osalta erityisiä kehuja saavat uunit ja padat, automaattinen omavalvontajärjestelmä sekä erityisesti Metoksen antama koulutus ja kokonaisprojektin eteneminen kokonaisuudessaan.

- Metoksen kouluttaja Anne Wollsten on perehdyttänyt meidät uuden laiteteknologian hyödyntämiseen juuri meidän ruokatuotannossamme. Pelkästäänhän ei ole kyse uuden nappulatekniikan hallitsemisesta, vaan kokonaan uusien työskentelytapojen oppimisesta, jotta laitteiden tarjoamat edut voidaan saattaa jokapäiväiseksi hyödyksi, kertoo Riitta Lötjönen.

Laitteisiin ja tuotantomenetelmiin perehtyminen aloitettiin yhden päivän kestäneellä luentopainotteisella koulutuksella Metos Centerissä. Teorian lisäksi suuri osa asioista käytiin läpi myös demon merkeissä. Näin asiat jäivät kypsymään käyttäjien mieliin ja omassa keittiössä voitiin sitten jo perehtyä Annen avulla omien reseptien toteuttamiseen uudella tavalla.

- Metoksen uusien kosteudensäätöautomaatiikan ansiosta säästämme raaka-ainekustannuksissa jo pelkästään painohävikin pienuuden ansiosta huomattavia summia. Esimerkiksi kiusauksessa voimme vähentää keraman määrän puoleen, koska emme enää keitä sitä taivaan tuuliin. Läpikäymällä kaikki reseptit pääsemme huomattaviin kustannussäästöihin laadusta tinkimättä, pikemminkin päinvastoin. Automaatio vähentää valvonnan tarvetta ja lopputulos on aina sama, jatkaa Riitta Lötjönen

Riitta kertoo myös kuinka alkuun vanhasta keittiöstä uuteen säästettiin ainoastaan mainioksi ja monipuoliseksi koettu perinteinen yleiskone. Koulutuksen yhteydessä sitten tutustuttiin uusien Metos Proveno -kombipatojen mahdollisuuksiin ja sitä kautta kokeiltiin esimerkiksi leipätaikinan valmistamista ja nostatusta padassa ilman turhia välivaiheita ja siirtoja. Yleiskonekin poistettiin keittiöstä jälkikäteen tarpeettomana keittiölaitteena.

-Uusien laitteiden puhdistamisen helppous tuli meille myös positiivisena yllätyksenä. Työskentelemme siten, että jokainen ruoanvalmistuspiste puhdistetaan aina välittömästi käytön jälkeen. Näin keittiö säilyy jatkuvasti puhtaana, eivätkä puhdistustyöt siirry iltapäivää venyttämään. Aikaa säästyy todella paljon, kun uunit pesevät itse itsensä. Tehtäväksi jää ainoastaan ympäristön puhdistaminen, kertoo Riitta Lötjönen.

-Proveno-patojen kiinnipalamisen ehkäisy -toiminto on varsinkin isojen patojen kannalta aivan ylivoimainen erityisesti maitopohjaisia tuotteita valmistettaessa. Ruoka ei pala kiinni, joten padan reunoja ei tarvitse liottaa ja hinkata voimalla puhtaaksi. Säästyy paljon lämmintä vettä, voimia ja aikaa, lisää puhdistusasiaan vielä keittäjä Jaana Bergman.

Oma-ohjelmasta eroon

Tietojen kerääminen manuaalisesti viikkoon on nyt takanapäin. Oma-ohjelmasta on nyt käytännössä "päästy eroon", kun laitteiden prosessitiedot keräytyvät automaattisesti oma-ohjelmaan. Oma-ohjelmalla Tapiola-ryhmän keittiö käyttää Novobit Oy:n Oma-ohjelmalla -ohjelmaa. Saapuvista tuotteista luettavat lämpötilat luetaan käsikannereiden avulla muistiin ja siirretään automaattisesti järjestelmään. Kaikilta tarvittavilla keittiölaitteilta tiedot välittyvät automaattisesti oma-ohjelmaan. Raja-arvojen ylityessä tai alitussa ohjelma hälyttää ja vain tällöin on kirjoitettava poikkeamaraportti tapahtuneesta. Varastoitavia paperimappeja ei enää kerry.

- Oma-ohjelmaa voidaan lisäksi käyttää esimerkiksi keittiön huoltokirjana, joka määrävälein kertoo erikoispuhdistustarpeen kuten esimerkiksi kalkinpoiston, höyrykupujen rasvasuodattimien puhdistuksen ja raepesukoneen rakeiden vaihdon, selvittää keittiön oma-ohjelmasta Anne Ennevaara.

- Oma-ohjelmasta toteuttaminen on nyt

vaivatonta ja tietotekniikan mukaantulo on nostanut kaikkien motivaatiota oppia uutta ja miettiä vanhaa uuteen malliin, jatkaa Anne Ennevaara.

Hyvä muistaa

Itse keittiöremontin yhteydessä asennettiin vesi- ja sähköjohtojen lisäksi tietoverkkokaapelit, joilla kaikkien laitteiden oma-ohjelmasta tiedot jakelusta pesuun kylmävarastoja myöten tallentuvat automaattisesti samaan oma-ohjelmaan. Tulevaisuudessa verkko mahdollistaa tiedon siirron myös ohjausjärjestelmistä laitteille.

Tapiola-ryhmän keittiön HACCP koostuu:

- keittiötiloihin asennetusta verkkokaapeloinnista tiedon siirtoa varten
- tietoa tuottavista keittiölaitteista
- ilman HACCP-valmiutta olleiden keittiölaitteiden liitännäsovelluksesta
- käsikannereista, joilla sisääntulevan tavarallisen lämpötilat tallennetaan järjestelmään
- tietokoneesta oheislaitteineen
- tietokoneeseen asennettavasta oma-ohjelmasta



Tulevan tavarallisen lämpötila siirretään oma-ohjelmaan käsikannereiden avulla. Skannerilla voidaan lukea myös tuotteen viivakoodi, mikä helpottaa suuresti sisääntulevan tavarallisen tarkistamista kuormakirjaan verraten. Kuvassa oma-ohjelmasta Anne Ennevaara.



Metos Proveno-patojen kiinnipalamisen ehkäisy -toiminnon ansiosta myös puhdistus on helppoa myös maitopohjaisia tuotteita valmistettaessa.

Oma-valvonta vielä ilman IT-standardia

Yhtenäistä standardia ei Euroopassa vielä ole omavalvontaan tarvittavan ohjelmiston ja laitteiden sovittamiseen saumattomasti toisiinsa. Arkikielellä voidaan puhua lähinnä liittimien eli töpseiden ja niiden kautta kulkevan tiedon yhteensopivuudesta. Esimerkiksi kotikeittiössä ei tarvitse miettiä sähkö-

laitetta ostaessaan, että toimiikohan tämä meidän kotona, kun sähkön toimittajakin juuri vaihtui. IT-tekniikka kehittyi huimaa vauhtia ja antaa uusia mahdollisuuksia omavalvonnan ja muiden tietotekniikkaan perustuvien ohjaus- ja valvontajärjestelmien help-poon yhteen liittämiseen. Niin kuin kaikille osapuolille myös Metokselle on tärkeää se, että kaikki tekniset järjestelmät keskustelevat

avoimesti keskenään ja että kenenkään ei tarvitse sitoutua vain yhteen keittiölaitetoimittajaan hankintoja tehdessään. Kun standardi syntyy niin paljon turhaa työtä poistuu niin laitetoimittajilta kuin keittiöiltäkin. Ainoa kysymys keittiölaitetta hankittaessa tällöin on, että onko laitteessa omavalvontaliitäntää vai ei.

Keittiötyön arvostus kasvaa

Automaation lisääntyessä keittiön resurssit voidaan kohdentaa tarkemmin ruokaketjun kannalta tärkeisiin seikkoihin. Manuaalisten mittausten ja kirjausten sijaan voimavaroja voidaan suunnata esimerkiksi asiakaspalveluun. Tapiola-ryhmän keittiössä jouduttiin uusia asioita omaksumaansa varsin paljon lyhyessä ajassa ja olisi saattanut luulla ja epäillä, että jossain tulee raja nopeasti vastaan. Kävikin päivittäin. Uuden tekniikan käyttöönoton myötä ihmisten motivaatio kasvoi, kun paljosta turhasta ja raskaasta työstä päästiin eroon ja laadulliset kriteeritkin vielä ylittyvät. Lisäksi myös välittömän positiivisen palautteen saaminen siivittää nopeasti muutosprosessia ja lisää oppimishaluja. Tänään uusi keittiö on tietotekniikaltaan ympäröivän konfforimailman kanssa samalla tasolla, jollei haastavampikin.



Tapiola-ryhmän keittiön pääemännän Riitta Lötjösen mukaan uusi keittiölaitetekniikka vähentää olennaisesti turhaa työtä, kohtelee tuotteita hellävaraisemmin ja pienentää painohävikkiä. Omavalvontakin hoituu nyt lähes huomaamatta automaation avulla.

Juha Björklund

Vuoden Kokki 2003 valitaan Vaasassa 25. - 26.4



Vuoden Kokki 2003 -kilpailut käydään tällä kertaa Vaasan Botnia-hallissa 25.-26.4. Kilpailijoilla on käytössään kuusi Metoksen varustamaa täydellistä kilpailukeittiötä, joiden sydän on Metoksen ClimaPlusCombi-yhdistelmäuuni. Metos on mukana yhtenä kilpailun pääyhteistyökumppaneista jo viidettä kertaa. Kiinteä yhteistyö Vuoden Kokki ry:n kanssa alkoi vuonna 1999 toimittaessamme kilpailukeittiöitä vastaavat koulutuskeittiöt kymmeneen ravintola-alan oppilaitokseen eri puolille Suomea. Tavoitteenamme on tukea ja kannustaa nuoria opiskelijoita tarjoamalla heille mahdolli-

suuden opiskella uusimpien laitteiden avulla.

Semifinalistit vuoden 2003 kisassa ovat Juha Attila, G.W. Sundmans; Teemu Aura, Lyon; Jonas Backman Viking Line m/s Rosella; Toni Eriksson, G.W. Sundmans; Jarkko Erkkilä; Mika Gröndahl, Palacenranta; Antti-Jussi Haapalainen, Roihuvuoren koulutusyksikkö; Oula Hänninen, G.W. Sundmans; Antti Leisten, Palacenranta; Jari Pimiä, Stockmann á la carte; Pasi Pärssinen, Amica Juhlat; Ari Ruoho, Nokka.

Tervetuloa Vaasaan jännittämään kilpailijoiden menestystä!

HMR -kirja on ilmestynyt

"Ruoanvalmistus myymälässä" aloittaa Metoksen ammattikeittiöiden uuden kirjasarjan.

Ruoanvalmistus myymälässä -kirjan tarkoituksena on antaa tiivis paketti ajankohtaista tietoa myymäläkeittiöiden varustamisesta. 44-sivuisessa teoksessa kerrotaan HMR:stä (Home Meal Replacement) käsitteenä ja esitellään keskeisimmät konseptit. Myymäläkeittiöiden, grillipisteiden, wok- ja salaattikeittiöiden sekä bake off -pisteiden varustaminen käydään läpi 3D-kuvin ja esimerkkikokoonpanojen avulla.

- Päivittäistavarakaupassa tapahtuu koko ajan ja meidän tavarantoimittajien rooli on muuttunut laitekauppiasta asiantuntijaksi ja ratkaisujen tuojaksi. HMR-asiat ovat myymälöissä ajankohtaisia ja hankintoja tehdään niin uusiin kuin saneerattaviinkin kohteisiin, kertoo Metoksen myymäläosastosta vastaava myyntipäällikkö Reijo Vidlund.

- Kuluttajat hakevat yhä valmiimpia ratkaisuja oman ruokakorinsa täyttämiseen ja ovat valmiita myös maksamaan siitä. Myymälöille tämä on tarjonnut mahdollisuuden kehittää omaa liiketoimintaa, mutta samalla uusi tilanne on ollut monelle suuri haaste, jatkaa Vidlund ja on todella tyytyväinen voidessaan tarjota asiakkailleen apua myös kirjallisissa muodossa.

- Ajankohtaisen tiedon hankkiminen on ollut hankalaa ja meiltäkin kysyllään jatkuvasti olisiko Metoksen tuotekuvaston lisäksi jotakin materiaalia, joka auttaisi pääsemään kartalle siitä mitä mahdollisuuksia on olemassa ja mitä resurssia ne vaativat.

Metoksen ammattikeittiöiden kirjasarjassa julkaistaan vuosittain 1-2 uutta teosta. Kerromme näistä Metos Uutisissa ja nettisivuillamme www.metos.com. Kirjan tilaustiedot takakannessa.



ELINKAAREN AIKAISET HUOLTOKUSTANNUKSET HALLINTAAN

Metos Huolto tänään



Alueelliset palvelukeskukset sekä yksittäiset huoltopisteemme yli 30 paikkakunnalla takaavat nopean ja paikallisen huollon. Yhteyden saaminen Metos-huoltoon on tehty sinulle helpoksi. Käytössäsi on valtakunnallinen puhelinnumero 020 300 300. Puhelusi ohjautuu alueesi palvelupäällikölle tai vastauspalveluumme. Paikalliset osaavat ammattilaiset palvelevat sinua.

Metos huolto on vastannut jo yli 40 vuoden ajan Metos-laitteiden toimivuudesta, käytettävyydestä sekä suunnitelun elinkaren saavuttamisesta. Nyt olemme helpottaneet mahdollisuuksiasi valita juuri sinulle parhaiten soveltuvan huoltomuodon tuotteistamalla eri tyyppiset palvelumuodot.

Korjaava huolto

Yleisin käytössä oleva huoltomuoto perustuu tilanteeseen, jossa laite rikkoutuu ja sen jäl-

keen kutsutaan huolto paikalle. Ohjaavina tekijöinä ovat tuttu huoltomies, merkkikohtainen huolto tai huoltoliike, joka lupaa nopeimmin huoltomiehen paikalle. Keittiössä, joka toimii pelkästään korjaavan huollon varassa, laitteiden kulumisen ja laskennallinen elinkaari on hallitsematonta. Korjaavan huollon kolme merkityksellisintä asiaa ovat henkilöstö, laaja varaosavarasto sekä tieto alueen laitekannasta. Metoksella on vuosittain koulutettavia omia huoltomiehiä 72 ja huoltoverkkomme kattaa koko Suomen. Keskusvaraosavarastossamme Keravalla on liki

17 000 nimikettä ja postin kanssa sovittujen järjestelyjen avulla pystymme toimittamaan ennen klo 14.00 tulleen varaosatilauksen mihin tahansa huoltopisteeseemme seuraavaksi arkiamuksi ennen klo 9.00:ä. Ainutlaatuisen huoltotunnusjärjestelmämme avulla pystymme varmistamaan oikeiden teknisten tietojen ja varaosien mukaanottamisen ja huoltohistorian täsmällisen kirjautumisen. Huollon tilaamisen helpottamiseksi on käytössäsi yksi valtakunnallinen huollontilausnumero 020 300 300, joka välittää tiedon alueesi palvelukeskukseen. Seuraamme korjaavan huol-

lon nopeutta jokaisen huoltokäynnin yhteydessä ja tavoitteenamme on hoitaa kahdeksan palvelupyynnön kymmenestä alle vuorokauden. Tämän hetkinen huollon nopeutemme valtakunnallisella tasolla on 78 %.

Sopimushuolto

Tehdessäsi kanssamme huoltosopimuksen varmistat asemasi huoltotilausten kiireellisyysjärjestyksessä. Laitteisiisi kiinnitetään yksilölliset huoltotunnustarrat ja tiedot kirjataan tietojärjestelmäämme. Sinulle toimitetaan laminoitu huollontilausohje, jossa kerrotaan toimenpidejärjestyksessä kuinka toimia vikatilanteen ilmetessä. Huollontilausohjeessa on myös keittiösi laiteluettelo, josta käyvät ilmi kaikki Metos laitteiden tyypit, huoltotunnukset ja valmistusvuodet oikeiden varaosien mukaan ottamisen varmistamiseksi. Saat sovittuina ajankohtina vuosittain huollon seurantaraportit, joista käy ilmi huollon nopeus, kokonaishuoltokulut sekä laitekohtainen huoltohistoria. Huoltosopimusasiakkaana sinulla on tiedossasi tapamme toimia ja tavoitevasteajat huoltotoimenpiteiden suhteen. Samalla sinulla on mahdollisuus käyttää muitakin ohessa esiteltäviä huolto-otteitamme laitteittesi hyväksi.

Ennakkohuolto

Ennakkohuollolla tarkoitetaan yhdessä asiakkaan kanssa ennalta sovittavana ajankohtana suoritettavia huoltotoimenpiteitä. Huoltotoimenpiteet perustuvat laitevalmistajiemme antamiin komponenttien kestoarvoihin sekä kokemuseräiseen tiedonkeräämiseen vuositasolla noin 30 000 huoltokäynnin yhteydessä.

Jokaisesta laiteryhmästä on tehty noin 20-kohtainen tarkastuspyötykirja, joka toimiesaan huoltoasentajan muistilistana antaa myös sinulle varmuuden ennakkohuollon kattavuudesta ja toimenpiteistä, jotka suoritetaan. Ennakkohuoltojaksotus suunnitellaan laitteiden todellisten käyttötuntimäärien mukaan siten, että mittaamme aikaa, jonka laite on päivittäin käytössä tai valmiustilassa. Mikäli keittiösi toiminta ajoittuu normaalin virka-ajan ulkopuolelle, on juuri ennakkohuolto paras tapa varmistaa laitteittesi käytettävyyttä. Ennakkohuollolla varmistetaan myös laitteittesi suunniteltu elinkaari ja välttyt yllättäviltä laiteinvestoinneilta, koska jokaisen ennakkohuollon yhteydessä annamme tietoa myös mahdollisista lähivuosina (alle 3 vuotta) tarvittavista laiteuusinoista. Ennakkohuollon suurin etu tulee keittiöllesi vähentyneinä toimintakatkoina ja niiden mukanaan tuomina lisäresurssitarpeina ja samalla pystyt luottamaan laitteisiisi samalla kun kaiken aikaa tiedät niiden jäljellä olevan luotettavan käyttöiän.



Laitteiden huoltohistorian kerääminen ei ole mikään uusi asia Metokselle. Järjestelmälliset työtavat ovat aina olleet kunniaissa. Ennen tiedot kerättiin manuaaliseen arkistoon asiakas- ja kohdekohtaisiin tapahtumakortteihin. Nyt tiedot tallennetaan sähköisesti nykyaikaisen IT-tekniikan avulla yksilöiviä laitetunnuksia hyväksi käyttäen. Näin suurten tietomäärien käsittely ja jatkojalostaminen asiakkaan tarpeisiin ja hyödyksi on helppoa.

Muut maksulliset huoltopalvelut

Metos huollon kehittämä keittiölaite-diagnoosi kertoo sinulle laitteittesi tämän hetkisen kunnan ns. "valokuvauksellisessa" muodossa. Tutkimme eri komponentit ja teemme laitteistasi diagnoosiraportin, jossa on luetteloitu vaihdettavat varaosat ja vaihtamiseen kuuluva työaika. Näin saat arvion paljonko maksaisi kunnostaa keittiölaiteesi sellaiseen kuntoon, että luotettavaa käyttöikä on jäljellä ainakin kolme vuotta.

Elinkaarianalyysi tehdään yhdessä käyttäjän

kanssa, perustuen käyttäjän antamiin käyttökokemuksiin sekä Metos huollon tekemään silmämääräiseen laitekuntoarvioon. Samalla arvioimme jäljellä olevan luotettavan käyttöiän kategoriolla: 1) laite uusittava, 2) käyttöikä alle 3 vuotta ja 3) käyttöikä jäljellä yli kolme vuotta.

Mikäli olet kiinnostunut Metos huollon tuotteista, saat parhaiten lisätietoa ottamalla yhteyttä alueesi palvelukeskukseen. Oman paikkakuntasi yhteystiedot löydät kuvastomme alueorganisaatioidemme esittelysivuilta.

*Huollon myyntipäällikkö
Kari Pusa*



Kiinnitämme yksilöivät laitekohtaiset huoltotunnustarrat ja tallennamme tiedot järjestelmäämme. Tällä varmistamme oikeiden teknisten tietojen ja varaosien mukaanottamisen sekä huoltohistorian täsmällisen kirjautumisen. Huoltohistorian ja diagnoosipalvelun avulla voimme arvioida laitekantasi tämän hetkisen kunnan, arvon ja luotettavan jäljellä olevan käyttöiän. Näin varmistat laitteidesi käyttöturvallisuuden ja toimintavarmuuden.

Kansalliset Nuorten Kokkien Kilpailut 2003



Anne Huhtala, Katri Westman ja Mikko Piipponen

Mikko Piipponen ravintola Roccasta Turusta voitti vuoden 2003 Chaîne des Rôtisseurs -järjestön Nuorten Kokkien kansallisen kilpailun, joka järjestettiin 13. kerran tammikuun 25. päivänä 2003 Helsingin palvelualojen oppilaitoksen Roihuvuoren koulutusyksikössä. Kansallisen kilpailun voittaja osallistuu kansainväliseen kilpailuun syyskuussa Kairossa. Toiseksi sijoittui Anne Huhtalaravintola Tiiliholvista Tampereelta ja kolmanneksi Katri Westman Kauppahotelli Grandista Lahdesta.

Nuorten Kokkien kilpailuun osallistui 12 nuorta kokkia eri puolilta Suomea, Lappia myöten. Kilpailu oli avoin kaikille nuorille kokeille, jotka ovat kilpailuvuonna alle 27-vuotiaita ja joiden työnantajat ovat Paistinkääntäjien Veljeskunnan jäseniä maitre- eli mestariarvolla.

- Kilpailujärjestelyt sujuivat hyvin ja kilpailu oli korkeatasoinen. Raaka-ainekorissa oli tällä kertaa kuhaa, Atrian uutuustuote porsaankaree, marjoja ja päärynöitä, juureksia sekä vihanneksia, kertoo tuomariston puheenjohtaja Jaakko Nuutila.

Kilpailijat saivat ruokakorinsa aamulla. He saivat aikaa puoli tuntia kolmen ruokalajin mentyyn suunnitteluun ja sen jälkeen kolme tuntia ruokien valmistamiseen.

Kilpailun tuomaristoon kuuluivat ammat-

tijäseninä keittiöpäällikkö Reijo Jurach, ravintola Baker's, lehtori Outi Westman, Haaga Instituutti ja Mikko Karell, Atria sekä amatöörijäsenenä päätoimittaja Marita Joutjärvi, Hyvä Ateria, tiedotuspäällikkö Mirja Hellstedt, Finfood ja johtaja Jorma Norkela, Helsingin Voutikunta. Tuomariston puheenjohtajana toimi Conseiller Culinare Jaakko Nuutila.

Kilpailussa arvioitiin ruoan makua (0-20 pistettä), ulkonäköä (0-10 pistettä), toteutuksen omaperäisyyttä (0-10 pistettä) ja myös kilpailijan vaatetusta, puhtautta ja työskentelyä (0-10 pistettä). Pääruoan raaka-aine porsaankaree muodostui usean kilpailijan kompastuskiveksi. Kolmen kilpailijan liha oli jäänyt punaiseksi ja raa'aksi tai sitten kareesta oli poistettu rasva, joka olisi pitänyt lihan mehevänä.

Kilpailun voittaja, Antti Vahteran ravintola Roccassa Turussa työskentelevä Mikko Piipponen valmisti alkuruoaksi höyrytettyä kuhaa, siitakesienisalaattia ja yrtti-smetanakastiketta. Porsaankareen hän kuorrutti yrteillä ja sienillä ja tarjosi sen lisäkkeeksi porkkanasta, palsterinakasta ja selleristä valmistettua juuresosetta sekä salottisipuli-siitakepaistosta timjamivoilla maustettuna. Mikon jälkiruokana oli vaniljalielessä haudutettua päärynää, mustaherukkasorbettia ja mustaherukkasiirappia.

Seija Mikkonen

Induktio ja wok

Induktiowokissa kypsennykseen tarvittava lämpö synnytetään wokin pohjamateriaaliin magneettikentän avulla. Laitteessa olevilla induktiokeloilla luodaan paikallinen hyvin voimakas muuttuva magneettikenttä, jonka pannun pohjaan indusoimat pyörrevirrat synnyttävät lämpöä joka hyödynnetään ruoan valmistukseen. Itse tehonmuunnosprosessi on varsin yksinkertainen ja verrattavissa normaaliin muuntajaan. Tämän tehon säätö ja hallinta sen sijaan ei ole yksinkertaista ja vaatii kehittyneitä tehoelektronikkaita, mistä johtuen induktiolaitteet yleensäkin ovat hankintahinnoiltaan kalliita perinteisempiin laitteisiin verrattuna, joskin hinnat ovat viime vuosina tekniikan yleistyttyä laskeneet merkittävästi.

Koska induktiolaitteissa ei ole ylimääräistä massaa, ruokaan kohdistuvan tehon säätö on erittäin nopea, tarkka ja helppo. Tässä suhteessa induktiowokkausta voidaan verrata kaasuliekillä ja kevyellä pannulla wokkaukseen. Kaasuliekkiin verrattuna induktiowok on kuitenkin erittäin paljon turvallisempi, sillä induktiowokissa kuumenee ainoastaan itse pannu, eikä kaasun riski ole. Myös ympäristöä lämmittävä hukkalämpö on induktiolla wokattaessa merkittävästi vähäisempää.

Induktiowokissa - kuten kaasuwokissakin - lähes koko wok-pannun pinta saadaan lämpenemään, sillä induktiokelat ovat pannun muotoisen lasikulhon alla pannun välittömässä läheisyydessä. Sähköliedellä tai pienellä kaasuliekillä vastaavaan ei päästä.

Näistä syistä induktio onkin tullut suosituksi ensimmäisenä juuri wokkauksessa, vaikka liesissäkin induktioteknikka yleistyy hyvää vauhtia. Kaikissa wok-malleissamme älykäs nykyteknologia on kätketty helpon ja yksinkertaisen, yhden säätönupin ohjauspanelin taakse.

Lisätietoja induktiosta ja Metoksen induktiolaitemallistosta saat mm. Metoksen uuden kuvaston 2003-2004 sivuilta 84-85 tai tuotepäällikkö Pasi Karhuselta puh. 0204 39 4479.



Metos vaunuissa uusi pyörä

Metos-vaunuissa on nyt vakiona kokonailoninen pyörärunko kumisella pyöräpinnalla. Pyörä on kevyt, kestävä ja herkkäliikkeinen. Kääntöhaarukassa ja pyörässä on urakuula-laakerit. Rakenne on korroosiovapaa. Pääsääntöisesti Metos-vaunun pyöristä kaksi on jarrullisia. Vaunukohtaiset tiedot löydät tarkemmin kuvastostamme.

Lisäksi Metoksen vaunuvalikoima on kasvanut uuden Metos Nordien-System -vaunuvalikoiman ansiosta lähes puolella. Uudet vaunut antavat lisää mahdollisuuksia astioiden ja astianpesukorien käsittelyyn ja varastointiin. Uudesta kuvastostamme 2003-2004 löydät kaikki vaunuvaihtoehtomme kuvien kera. Uusien vaunujen lisäksi astioiden ja korien käsittelyyn liittyen löydät kuvastosta myös Metos Nordien System -hyllyjärjestelmän tilakäytön järjeistämiseen.

Uuden kuvastomme voit tilata puhelinmyynnistä, 0204 3913 tai kotisivujemme kautta <http://www.metos.com>.



Siirrettävä työpiste

Siirrettävällä Metos -kokin työasemalla voidaan nopeasti järjestää lisää työtilaa sinne missä sitä kulloinkin tarvitaan. Työasema voidaan siirtää myös katseiden keskipisteeksi asiakastiloissa tai avokeittiössä, jossa "esiintyvä" kokki esivalmistelee illan tulevia makunautintoja. Työpiste kulkee kevyesti kuulalaakeroitujen kumipyörien päällä. Vetolaatikoissa on kehykset irrallisia GN-astioita varten. Kaapissa on jätettä ja sen yllä



Metoksen kouluttaja Anna-Maria Tolvanen esittelee Metos Centerissä Vapo-grilliiä.

Uudet Metos Vapo-grillit ovat saaneet hyvän vastaanoton ravintoloiden keskuudessa. Sähkökäyttöisessä Vapo-grillissä kypsentyminen tapahtuu kuin hiiligrillillä. Patentoidun Vapo-kostutusmenetelmän ansiosta ruuasta tulee mehevä. Grillausritilän alla on vesiallas, josta nouseva höyry estää grillattavaa ruokaa kuivumasta. Kostutusvesiallas kerää samalla ruuasta tippuvan rasvan. Allas on irtonainen ja se on helppo puhdistaa astianpesukoneessa. Ympäristö pysyy siistinä. Vapo-grillejä on

neljä eri kokoluokkaa, joista kaksi pienintä mallia ovat pistokeliitäntäisiä 230 V. Vapo-grilli voidaan myös integroida keittosaarekkeeseen (kuvassa) tai muuhun ruostumattomasta teräksestä olevaan työtasoon. Tervetuloa Metos Centeriin testaamaan.



tasossa suuri irrotettava kauluksella oleva jättauikko. Vaunun kannessa on kokopuinen veitsiteline ja vasemmassa päädyssä alastettava aputaso. Oikeassa päädyssä on tilava mausteteline ja sen alla teline leikkuulaudan säilyttämistä varten. Vakioitoimitukseen kuuluu kokopuinen leikkuulauta 600x450x50 mm. Tervetuloa Metos Centeriin tutustumaan.

NUORET AMMATTILAISET KILPASILLA

Taitajakilpailut käytiin Jyväskylässä

Ammattitaidon SM-kilpailut ammatillisessa peruskoulutuksessa oleville nuorille käytiin 29.-31.1.2003 Jyväskylän Paviljongissa. Kilpailusarjoja oli yhteensä 35, mukana myös suurtalouskokin ja ravintolakokin kilpailusarjat. Suomen Taitajakilpailussa hyvin menestyneillä opiskelijoilla on mahdollisuus päästä kilpailemaan maailman huippujen kanssa World Skills Competition 2005 -kisaan, joka tullaan silloin järjestämään Suomessa Helsingin messukeskuksessa.

Matkalla Sveitsiin nuorten taito-olympialaisiin Jesse Söderlund Raision ammattioppilaitoksesta ja opettajansa Tarja Varjus.

Kilpailutehtävät ovat näissä koitoksissa jo varsin vaativia ja haastetta näille nuorille oli varmasti riittävästi. Ravintolakokin sarjassa tehtävänä oli laatia ensimmäisenä päivänä 11 annoksen à la carte -tyyppinen polttarijuhlapäivällinen kansainvälisille vieraille sekä toisena päivänä samalle joukolle häätjuhlanas.

Ravintolakokin sarjassa tuomareina toimivat keittiömestarit Juha Niemiö, Tapio Laine,

Harri Peltonen, Jorma Haranen ja Harry Liienkampff sekä kokki Teemu Pekkarinen. Suurtalouskokin kilpailussa tuomareina toimivat lehtori Merja Rui, ravintolapäällikkö Sirpa Ovaskainen sekä kokki Kirsi Halttunen.

Kilpailukeittiöitä oli Metos lainannut kisaorganisaation käyttöön yhteensä kahdeksan kappaletta, ja keittiöissä työskenneltiin sarjasta riippuen joko parittain tai yksin. Varsinainen kilpailu oli erittäin tiukka ja kolmen ensimmäisen sijoitukset vaihtelivat eri kilpailutehtävien varrella. Suurtalouskokin kilpailusarjassa voittajiksi selvisivät lopulta Janiina



Kokkien kanssa samalla kilpailuareenalla kisasivat myös tarjoilijaopiskelijat, jotka tarjosivat kokkien valmistamat annokset häätjuhla vieraille.





Arvovaltainen tuomaristo vaativan työnsä ääressä.

Lehtonen ja Anette Saarikko Turun ammatti-instituutista. Ravintolakokin sarjassa voitajaksi selvisi puolestaan kisakaupungin oma poika Antti Ahokas Jyväskylän palvelualojen oppilaitoksesta.

Samana aikaan Taitaja-kisan kanssa Jyväskylässä käytiin nuorten kokkien ammattitaitokilpailu, jonka voittaja pääsee edustamaan Suomea kesäkuussa Sveitsiin St.Galleniin nuorten taito-olympialaisiin. Nämä taito-olympialaiset järjestetään vain joka toinen vuosi ja Sveitsin jälkeen siis Suomessa vuonna 2005. Järjestäjänä toimi Jyväskylän palvelualojen oppilaitos, joka toimii Skills Finland ry:n valmennusyksikkönä kokkin, tarjoilijan ja sokerileipurin ammattilajeissa. Ravintolakokkien valmennusyksikköjä on 10 eri puolilla Suomea, ja näihin nuoret lahjakkaat kokit voivat ilmoittautua halutessaan huippuvalmennukseen. Nämä ravintolapalvelun valmennusyksiköt ovat Haapaveden ammattioppilaitos, Jyväskylän palvelualojen oppilaitos, Raision ammattioppilaitos, Roihuvuoren ammattioppilaitos, Ravintolakoulu Perho, Pohjois-Savon koulutus kuntayhtymä, Porvoon ammattiopisto, Turun ammatti-instituutti, Savonlinnan ammatti-instituutti ja Porin palveluopisto.

Jyväskylän karsinnassa oli tehtävänä esimerkiksi hygieniapassin suorittaminen sekä kolmen ruokalajin menun valmistaminen yhdelletoista hengelle annetuista raaka-aineista kuten kokonaisesta mateesta, poron ulkofileestä ja karpaloista. Hyvin korkeatasoisesta osanottajajoukosta voitajaksi nousi Jesse Söderlund Raisiosta. Aiempina vuosina ei kokkisarjoista suomalaisedustajia vielä maailmanmestaruustasolla ole ollutkaan. Metos toivottaa Jesselle menestystä!

Jyväskylässä opiskelijoiden apuna ja ohjaajana toimi Metoksen kouluttaja Marja Leena Tuomi, joka on ollut nyt mukana jo kolmessa järjestetyssä Taitaja-kilpailussa ensin Lahdessa ja Imatralla ja nyt Jyväskylässä. Hänen tehtävänä on kouluttaa kilpailijat Metoksen kilpailukeittiöiden laitteiden käyttöön, vaikkakin jo ilahduttavan monelle nuorelle kokille laitteemme ovat tuttuja jo omasta koulusta. Marle sanookin olevansa paikalla lähinnä varmistuksena ja kilpailijoiden yhteisenä kummina ja jännittääkin taustalla aina kaikkien kilpailijoiden puolesta ehkä jopa enemmän kuin kandidaatit itse. ”Näiden innostuneiden ja lahjakkaiden nuorien kanssa on ihana tehdä töitä. Ja kannattaa painaa nimet mieleen, emme varmasti kuule näistä nuorista nyt viimeistä kertaa”, Marle vakuuttaa.

Metos oli nyt Taitaja-kilpailussa mukana jo kolmatta kertaa. Suurtalous- ja ravintolakin kilpailusarjoissa käytettävät täydelliset kilpailukeittöt, joita oli yhteensä kahdeksan kappaletta, olivat kisaorganisaatiolle lainaamiamme Metoksen Vuoden Kokki -kilpailukeittiöitä. Haluamme olla mukana nuorten tulevaisuudentekijöiden kasvattamisessa jo alusta lähtien ja erilainen oppilaitos- ja opiskelijayhteistyö onkin kirjattu yhtenä tärkeänä osana Metoksen toimintaan. Taitajan lisäksi järjestämme mm. alamme opiskelijoille omia opiskelijapäiviä keväisin ja syksyisin, jolloin opiskelijoilla on mahdollisuus tulla vierailemaan Metos Centeriimme Keravalle seuraamaan demoesityksiä ja kuulemana luentoja mm. keittiösuunnittelusta. Kokemuksemme Taitaja-tapahtumista näiden vuosien ajalta ovat erittäin positiivisia ja toivomme saavamme olla mukana myös jatkossa.

Riina Larpa

LASTEN HYVÄKSI

Metos tukee Päivänsäde-projektia

Metos lahjoitti vuodelle 2002 joulutervehdyksiin varaamansa varat Päivänsäde-projektiin käyttöön. Päivänsäde-projekti tukee ainostaan välitöntä apua tarvitsevien lasten hyväksi kohdennettua toimintaa. Tällä hetkellä tuki kohdentuu Ensi- ja Turvakoti Liiton ylläpitämiin turvakoteihin, joita on 13 koko maassamme. Perheiden voimakkaasti lisääntyneet päihde-, huume- ja mielenterveysongelmat ovat lisänneet turvakotien käyttöä.

Päivänsäde-projekti on osa Hyvä Lapsuus yhdistyksen toimintaa. Yhdistys on perustettu yhteiskunnan ja eri avustusjärjestöjen nykyisten tukiverkoston ulkopuolelle jäävien lasten ja vauvojen auttamiseksi. Tukemisessa keskitytään pikaisen täsämävun antamiseen ja perille saattamiseen.

Sinäkin voit osallistua ohellamme Hyvä Lapsuus -yhdistyksen tukemiseen ottamalla yhteyttä: Hyvä Lapsuus -yhdistys, Fredrikinkatu 34 A, 00100 Helsinki, puh 09-68104313, fax 09-6856753.



Hyvä Lapsuus -yhdistyksen toiminnanjohtaja kirkkoherra Henrik Perrét (vas.) vastaanotti Metos Centerissä Metoksen kenttäjohtaja Askto Kotilaiselta kotimaan myynnin tuen Päivänsäde-projektille.

Tarjouksia

Soita ja tee hyvät kaupat!

Merja Jääskeläinen (puh. 0204 39 4466), Lea Eriksson (0204 39 4616), Susanna Haikonen (0204 39 4421), Arto Pietilä (0204 39 4481). Telefaksi 0204 39 4203.



Lea Eriksson
0204 39 4616



Susanna Haikonen
0204 39 4421



Merja Jääskeläinen
0204 39 4466



Arto Pietilä
0204 39 4481

Metos MM2 -pöydänalusastianpesukone

(DP-mallit tyhjennyspumulla)

Metos Master 2 -pöydänalusastianpesukoneet on suunniteltu peruskäyttöön pieniin ammattikeittiöihin. Metos Master 2 -astianpesukoneen ympärille voit helposti rakentaa pieneen baariin tai päiväkotiin soveltuvan astianpesujärjestelmän käyttämällä yhteensopivia pöytiä, vaunuja ja muita kalusteita. Astianpesukone voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jalustalle tai vapaasti lattialle, esim. pöydän alle



Metos Master 2

Alkaen 1 566,- €

Metos Master 2	Koodi	Mitat mm	Vedenkuumennin	Sähkölaitantä	alv 0 %
MM2	4195061	590x600x850	2,5 kW	230V1~ 3,2kW 16A	1 566
MM2	4195086	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 10A	1 566
MM2 DP	4195079	590x600x850	2,5 kW	230V1~ 3,2kW 16A	1 660
MM2 DP	4195093	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 10A	1 660
Pesuaineannostelija	4158277				170

Kaunis ja kätevä Metos-lasiteline!

Tyylikäs ja käytännöllinen Metos lasi- ja kuppiteline vie vähän tilaa ja siihen mahtuu paljon kuppeja, lasia tai lautasia. Teline on tukeva ja runko on ruostumatonta terästä. Hyllyt pyörivät kevyesti kuulalaakereiden varassa. Ylös kapenevan rakenteen ansiosta hyllyiltä ottaminen käy helposti. Hyllyjen halkaisijat ovat 55, 50 ja 45 cm ja hyllyissä on kaiteet. Hyllyjen korkeus on säädettävissä.

Metos lasi- ja kuppiteline

Koodi	Mitat mm	alv 0%
2025319	Ø 550x600	455

455,- €



Metos lasi- ja kuppiteline



Metos BF030 Chilly

Metos BF030 Chilly -malli on pöydän päälle sijoitettava pieni, mutta tehokas elektroninen pikajäähdytys- ja -pakastuskaappi. Kaappi on mitoitettu kolmelle GN2/3-astialle, ja siinä on yksi ohjelma pikajäähdytykselle ja yksi pakastukselle. Ovi on vasenkätinen.

Tutustumistarjous:

1 400,- €

Metos BF030 Chilly pikajäähdytys ja -pakastuskaappi

Metos BF030 Chilly

Koodi	4240100
Kapasiteetti	jäähdytys 8 kg/pakastus 5 kg 3xGN2/3
Ulkomitat	560 x (560+35) x 520 mm
Sähkölaitantä	230V 1~ 0,59 kW 10A
alv 0%	1 400

Huom! Ei varastossa, toimitusaika ilmoitetaan tilatessa.

Tarjoukset ovat voimassa 30.04.03 saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava.
Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähtelykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

tarjouksia

Champion-kiertoilmauuni ja GN-2/3 pellit

Metos Champion -kiertoilmauuni on oiva valinta pienille keittiöille, kahvilloille ja kioskeille. Pienikokoisessa, mutta tehokkaassa uunissa on kaksi puhallinta tehokkaan ilmankierron takaamiseksi. Kokonsa ja tyylikkään ulkonäkönsä ansiosta Metos Champion voidaan sijoittaa pieneenkin tilaan ja asiakkaiden näkyville paistopisteeseen. Uunin toimituksessa on mukana neljä GN2/3-kokoista ritilää. Pellit voit hankkia tästä samalla tarjoushintaan.

835,- €



Metos Champion -kiertoilmauuni

10,- €



Alumiininen GN 2/3 -leivinpelti

Metos	Koodi	Kapasiteetti	Johdeväli	Mitat mm	Sähkölaitantä	alv 0 %
Champion	4210220	4 x GN2/3	72 mm	598x598x550	230 V 1 ~2,7 kW 16 A	835
GN 2/3	4198016	leivinpelti alumiinia		325x352		10

Graniittimaloidut GN-astiat

Uunisi kaipaa vain parasta! Graniittimaloidut GN-astiat ovat ihanteellisia ruoanvalmistuksessa. Saat kauniin paistotuloksen ja paremman värin tuotteeseen. Astiat ovat konepestäviä.

Astia	Koodi	alv 0 %
GN1/1-20 emali	4154851	60
GN1/1-40 emali	4154869	65
GN1/1-65 emali	4154876	80

Graniittimaloidut GN-astiat



Alk. 60,- €

TERVETULOA JOKA PÄIVÄ!

Metoksen noutomyymälä Valikoimissamme yli 200 tuotetta heti mukaan.

Keravan toimipisteen yhteydessä toimivassa noutomyymälässä on esillä ammattikeittiön keskeisimmät pienet laitteet ja tarvikkeet. Myymälästä löytyy heti mukaan mm. kahvinkeitin, grillilaitteita, vihannesleikkureita, uuneja ja muita vastaavia tuotteita, jotka asiakas pystyy itse kuljettamaan ja asentamaan. Luonnollisesti pientarvikkeet kuten astianpesukorit, tarjottimet ja GN-astiat kuuluvat myös valikoimaan.

Noutomyymälän yhteydessä toimii myyntivarasto, jossa on esillä Metoksen koestuksista, messuilta ja näyttelyistä palautuneita uuden veroisia laitteita ja kalusteita. Myös tuotevalikoiman uudistuessa poistuvat mallit realisoidaan tämän myyntivaraston kautta

Noutomyymälän aukioloajat

Arkisin kello 8.30 – 15.00

Maksutavat: Käteinen ja pankkikortti

Käyntiosoite: Ahjonkaarre, 04220 KERAVA

(Elisa sivu 115, 00/97) ajo-ohje myös sivuillamme www.metos.com.

Yhteystiedot: Arto Pietilä, puhelin 0204 39 4481

arto.pietila@metos.com



LÄMPÖTILAT ALAS NOPEASTI JA TURVALLISESTI

Metokselta jäähdytyslaitteet joka tarpeeseen

Uudet Metos-pikajäähdytys- ja -pakastuslaitteet jäähdyttävät tehokkaasti ja turvallisesti raat ja kypsennetyt ruuat. Laaja valikoimamme kattaa kaikki kokovaihtoehdot pienestä pöydän päälle sijoitettavasta kaapista aina kolmen vaunun tunneleihin, ja siitä löytyy täsmälleen oikea ratkaisu jokaisen keittiön jäähdytstarpeisiin.

Laitteet on suunniteltu DHSS:n (Iso-Britannia) normin mukaisesti, jolloin jäähdytyksen +70 °C... +3 °C tulee tapahtua 90 minuutissa ja pakastuksen +70 °C ... -18 °C neljässä

tunnissa. Laitteiden toimintalämpötila alkaa jo +90 °C:sta, joten ruuat voi siirtää jäähdytykseen suoraan uunista!

Metos-pikajäähdytys- ja -pakastuslaitteet on varustettu yhdellä tuotelämpötila-anturilla, jonka avulla jäähdytystä ohjataan. Mikäli anturia ei käytetä, laitteiden toiminta ohjautuu ajan perusteella, ja jäähdytys- tai pakastustoiminnon jälkeen ne siirtyvät säilytystoimintoon. Kylmäaine on CFC-vapaa R404A, samoin eristeet ovat CFC-vapaat. Ulko- ja sisävuoraus on helposti puhdistettava ruostumatonta terästä.

Elektronisissa kaapeissa sekä elektronisella master board -ohjausyksiköllä varustetuissa malleissa on ohjelma- ja valikossa soft-ohjelma, jota suositellaan herkille tuotteille sekä tuotteille, joiden kerrospaksuus on alle 20 mm.

Metos BF030 Chilly

BF030 Chilly -malli on pöydän päälle sijoitettava pieni mutta tehokas elektroninen pikajäähdytys- ja -pakastuskaappi. Kaappi on mitoitettu kolmelle GN2/3-astialle, ja siinä on yksi ohjelma pikajäähdytykselle ja yksi pakastukselle. Ovi on vasenkätinen. Katso tutustumistarjouksemme tästä lehdestä sivulta 20.

Metos FR-kaapit

FR-kaappisarja kattaa kolme elektromekaanista jäähdytyskaappia. Kaapit on varustettu GN-astiajohteilla ja yhdellä lämpötila-anturilla. Lämpötilaa voi seurata näytöltä. 15-johteinen kaappi FR3-P on keskuskoneliitännäinen malli ilman koneikkoo, mutta myös 5- ja 10-johteiset voidaan toimittaa ilman koneikkoo.

Metos BF-mallit

BF-sarjaan kuuluu 3 pikajäähdytys-pakastuskaappia sekä 1 työpöytämalli BF051 T. Kaapit on varustettu GN-astiajohteilla ja yhdellä lämpötila-anturilla. 15-johteinen kaappi BF151-P on keskuskoneliitännäinen malli ilman koneikkoo, mutta myös muut mallit voidaan toimittaa ilman koneikkoo. Elektroninen ohjausyksikkö sisältää 3 ohjelmaa jäähdytykseen ja 3 pakastukseen. Ohjelmista yksi on normaali-ohjelma, yksi on soft-ohjelma ja kolmas ohjelma käyttäjän ohjelmoitava. Ohjausyksikön näyttö ja merkkivalot kertovat ohjelmatiedot, lämpötilat ja hälytykset.

Uunivaunuille ja -johteikoille sopivat Metos RC- ja RF-mallit

RC- ja RF-mallit on varustettu elektronisella master board -ohjausyksiköllä ja yhdellä tuo-

Pikajäähdytys- ja pakastuskaappi RF 101 10-johteiselle Metos-uunille.



telämpötila-anturilla. Ohjausyksikössä on kaksi näyttöä lämpötiloille, ohjelmatiedoille ja hälytyksille. Yksikkö on helppokäyttöinen ja sisältää RC-mallissa 7 ohjelmaa jäähdetykseen ja RF-mallissa lisäksi kolme ohjelmaa pakastukseen. Ohjelmien kulkua ohjaavia parametreja on mahdollista muuttaa. Mallistossa on kaiken kokoisten Metos CPCM, HCM ja HCD -yhdistelmäuunien kanssa yhteensopivat mallit, joten uunivaunun tai johteikon voi siirtää suoraan uunista jäähdetyslaitteeseen! Suurimmat mallit 102-P, 201 ja 202 toimitetaan keskuskoneliitäntäisinä ilman koneikkoa, mutta pienemmätkin mallit on saatavana ilman koneikkoa. Lisävarusteenä on saatava kirjoitin ja lcd-kortti. RC/RF061 O ja RC/RF101 O sopivat Metos Convoplus -yhdistelmäuunien johteikkosetille.

Metos BC- ja BF-huoneet ja -tunnelit

BC- ja BF-huoneet ja -tunnelit on varustettu elektronisella master board -ohjausyksiköllä, yhdellä tuotelämpötila-anturilla ja ne ovat keskuskoneliitäntäisiä ilman koneikkoa. Ohjausyksikössä on kaksi näyttöä lämpötiloille, ohjelmatiedoille ja hälytyksille. Yksikkö on helppokäyttöinen ja sisältää BC-mallissa 7 ohjelmaa jäähdetykseen ja BF-mallissa lisäksi kolme ohjelmaa pakastukseen. Ohjelmien kulkua ohjaavia parametreja on mahdollista muuttaa. Mallisto käsittää yksi- ja kaksioviset mallit yhdelle, kahdelle tai kolmelle vauunulle.

Kysy lisää myynnistämme! Puhelin 0204 3913.

Tuula Niva



Suoraan uunista jäähdetykseen! Uunivaunu tai -johteikko voidaan siirtää suoraan uunista jäähdetyslaitteeseen ilman raskasta ja hankalaa kuumien astioiden siirtoa vauunusta toiseen. Kuvassa RF201 vauumalliselle Metos-uunille.



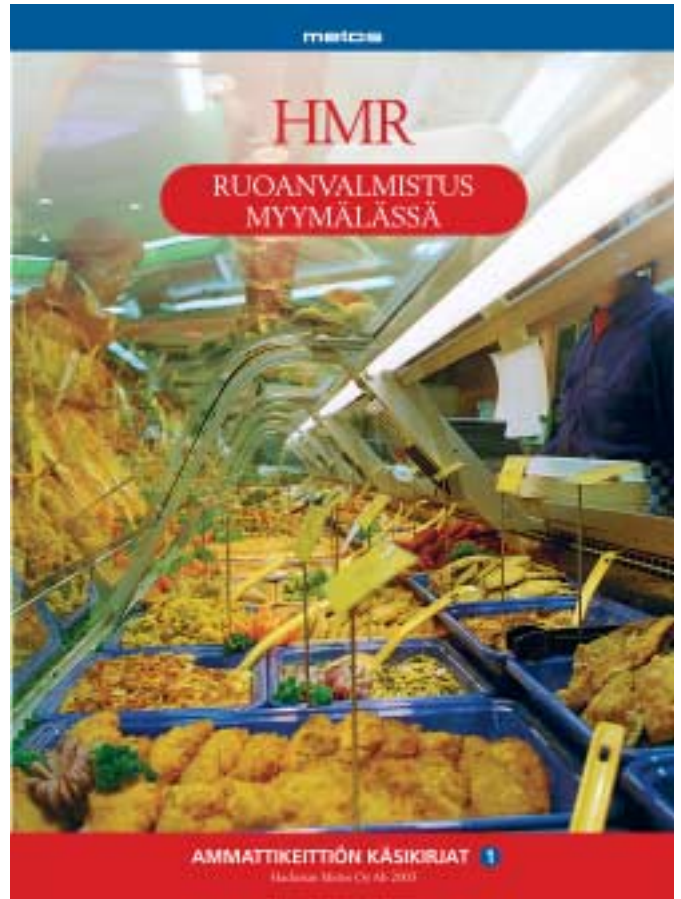


HMR – Ruoanvalmistus myymälässä -kirjan tilaus

Hackman Metos on julkaissut kirjan ”HMR – Ruoanvalmistus myymälässä”. Julkaisun tarkoituksena on antaa tiivis paketti ajankohtaista tietoa myymälöiden ruoanvalmistuspisteiden varustamisesta. Teoksessa kerrotaan HMR:stä (Home Meal Replacement) käsitteenä ja esitellään keskeisimmät suomalaisiin päivittäistavarakauppoihin soveltuvat ratkaisumallit. Myymäläkeittiöiden, grillipisteiden, wok- ja salaattikeittiöiden sekä bake off -pisteiden varustamista lähestytään layout-piirustusten ja esimerkiksi kokoonpanojen kautta.

Kirjan on kirjoittanut Metoksen markkinointipäällikkö Juho Mäyry.

Kirjasta lisää tässä lehdessä sivulla 13.



TILAAN
HMR – Ruoanvalmistus myymälässä
-kirjoja **kpl**

-sivumäärä 44
 -nelivärinen
 -pehmeäkantinen

Tilaaaja _____

Osoite _____

Puhelinnumero _____

Hinta 15 euroa, sis. alv.
 Postitus- ja pakkauslulut 5 euroa/lähetys.
 Tilaukset toimitetaan postiennakolla.

Vastaanottaja
 maksaa
 postimaksun

Hackman Metos Oy Ab
 Reijo Vidlund
 VASTAUSLÄHETYS
 SOPIMUS 04220 - 2
 Vastauslähetyks 04220-2

00003 HELSINKI

Voit tehdä tilauksesi myös:

-puhelimitse: 0204 39 13
 -faksilla: 0204 39 4203
 -netissä osoitteessa
<http://www.metos.com/FI/hmrtilaus.htm>

