

## AMMATTIKEITTIÖN SUUNNITTELU VAATII ERIKOISSUUNNITTELIJAN

**Ammattikeittiösuunnittelu on erikoissuunnittelua aivan kuten esim. Ivis-suunnittelukin ja vaatii laitetoimittajista riippumattoman erikoissuunnittelijan. Helikopterista näkee kokonaisuuden monissa tapauksissa paremmin kuin aivan lähietäisyydeltä. Toimitusjohtaja Minna Dammert ja ammattikeittiösuunnittelija Matti Nikkonen Damico Oy:stä painottavat, että ammattikeittiösuunnitteluun käytetyt eurot saadaan kyllä takaisin parantuneena toiminnallisuutena ja virheinvestointien välttämisellä.**

### Suunnittelu aloitetaan toiminnallisen suunnitelman laatimisesta

Perusteellinen toiminnallinen suunnittelu optimoi investointikustannukset. Ammattikeittiösuunnittelijan johdolla laaditaan toiminnallinen suunnitelma. Mitä tuotteita ja palveluita rakennettavasta tai peruskorjattavasta keittiöstä tuotetaan, kenelle, kuinka paljon (kiloina), millä valmistustekniikalla, lähetetäänkö ruokaa toisiin toimipaikkoihin, toimitetaanko ruoka kuumana vai kylmänä, lähetetäänkö keittiöstä välitystuotteita muualle, miten ruoka pakataan ja paljonko astioita palautuu pesuun. Toiminnallisessa suunnitelmassa määritetään raaka-aineiden jalostusaste ja henkilöstömäärä. Suunnittelussa pyritään myös ennustamaan keittiön kapasiteettitarve ainakin kymmenen vuotta eteenpäin.

- Vaikka ammattikeittiön piirustus olisi jo valmiina, kannattaa se käyttää meillä arvioinnissa. Kalliiden investointien kyseessä ollessa on hyvä kuulla useita mielipiteitä ja näkökulmia ja varoa jo havaittuja sudenkuoppia, Minna tähdentää.

### Hyväksi havaittuja suunnitteluratkaisuja

Damicossa ei pelätä olla valtavirran kanssa eri mieltä. Minnalla ja Matilla on vaikuttava tausta käytännön työstä ammattikeittiöissä ja myös kokemusta keskuskeittiöiden johtamisesta. Minna rekrytoi keittiömasteri Matin ja mahdollisti kouluttautumisen rakennuspiirtäjäksi. Molemmat ovat yhtä mieltä siitä, että toimintamalli on oivallinen – helpompi kuin kouluttaa teknisestä asiantuntijasta ammattikeittiöammattilainen. Damicon asiantuntijat jakavat asiakaslehtemme lukijoille muutaman viljelemänsä hyvän käytännön:

- Kylmätilojen mitoitus onnistuu vain harvoin. Yleensä kylmiöiden ja pakastehuoneiden tilakoko on liian pieni, vaikka tilaa kaiken kaikkiaan olisikin tarpeeksi. Suunnitteluvaiheessa on tärkeää tietää raaka-aineiden jalostusasteet ja ostosyklitys, jotta varastot osataan suunnitella juuri sopiviksi
- Päiväkotiin suunnitellaan ruokasali osastolla tapahtuvan ruokailun sijasta. Saliruokailu on turvallisuutta, laatua ja taloudellisuutta lisäävä ratkaisu, joka säästää myös ympäristöä. Tilatarve keittiössä vähenee niin ikään, kun osastokärryjen lastaaminen ja purkaminen jää pois. Ruokasalista tulee suunnitella monitoimitila, joka on käytössä myös muina kuin ruokailuaikoina
- Keskitetty jako on kallis ja tilaavievä ratkaisu, joka puoltaa paikkaansa lähinnä keskussairaalaympäristössä. Hajautettu jako, jossa annos koostetaan asiakaspinnassa, on taloudellinen, kotoinen ja hävikkiä vähentävä toimintamalli. Kummankin toimintamallin kustannukset sekä edut ja uhkat on syytä kartoittaa toiminnallisen suunnittelun yhteydessä
- Vanhainkotien, terveyskeskusten yms. osastokeittiöt palvelevat yleensä 10 - 40 asukasta tai potilasta – ne eivät ole siis kotikeittiöitä, eikä niissä siksi tule olla kotikeittiövarustusta. Osastokeittiöiden toiminta tulee integroida valmistavan keittiön kanssa jo suunnitteluvaiheessa. Tulee pohtia, onko ruokailuastioiden kuljetus pestäväksi valmistuskeittiöissä vain ylimääräinen prosessi ja onko asiakas- ja prosessinäkökuilmasta järkevintä keittää kahvi paikan päällä osastoilla, lähellä asiakasta
- Kupukoneella astiahuolto on hidasta. Korikuljetinkone kupukoneen sijasta puoltaa paikkaansa jo ainakin 60–70 lapsen päiväkodeissa tai kokopäivän hoitolaitoksissa. On syytä aina laskea, kuinka monessa vuodessa korikuljetinkoneen hankinta kuoleentuu, kun astiahuoltoon käytetty aika pienentyy merkittävästi suhteessa kupukoneella tiskaamisen nähden

- Ammattikeittiössä tulee olla oma sähkö- ja vesimittari ja mieluiten sähkönmittaus prosesseittain, esim.: raaka-ainevarastot, tuotanto, jäähdytys, väliavarastointi, tarjoilu, astiahuolto. Vasta kun tiedetään tarkasti, mihin sähköä kuluu, voidaan suunnitella korjaavia toimenpiteitä.

## Spesifikaatiot

Keittiölaitteiden sisällyttäminen kokonaisrakennusurakkaan on suuri riski, ellei laitteita ole spesifioitu äärimmäisen tarkasti. Laitteiden spesifiointi on tärkeää, jotta keittiön toiminnalliset edellytykset ovat parhaat mahdolliset ja myös ympäristöasiat tulevat huomioiduiksi. Laitespesifikaatioiden tulee eritoten julkisella sektorilla olla sellaisia, että syrjimättömyyden periaate toteutuu ja kaikki potentiaaliset tarjoajat voivat osallistua tarjouskilpailuun.

Ammattikeittiösuunnittelija osaa konsultoida tilaajaa myös pintamateriaalien valinnassa.

- Ammattikeittiöiden lattiat ovat useissa tapauksissa paikkaus- tai peräti uusintakunnossa jo vuoden tai parin päästä rakennusprojektin päätöksestä. Kausalan Pinnoite Oy:n AcryliCon Dekor –tuotteesta meillä on hyviä kokemuksia ja siksi uskallamme sitä lämpimästi suositella, Minna kertoo.
- Niin kuin astianpesukoneelle, myös lattialle tulee laskea elinkaarihinta, Matti jatkaa. Huokea ostohinta kostautuu. Lattian tulee kestää vaativaakin käyttöä minimisään toistakymmentä vuotta.



**Ammattikeittiösuunnittelua  
Ruoka- ja siivouspalveluselityksiä  
Työnjohtoa  
Koulutusta**

**Damico Oy**  
Svinhufvudintie 11  
00570 Helsinki  
p. 050-5272465  
[www.damico.fi](http://www.damico.fi)