

Ruokaloista ravintoloihin, osastokeittiöistä oleskelutiloihin

Ammattikeittiöiden teknologia on kehittynyt jättiharpauksin viimeisinä vuosikymmeninä. Päähuomio on kiinnitetty tuotannon optimointiin. Asiakaspintaratkaisut ovat armon vuonna 2013 monesti samaa tasoa kuin 1980-luvulla. Koulujen ruokailutilat ovat ruokaloita, eivät oppilasravintoloita. Päiväkodeissa ruokaillaan osastoilla. Palvelutaloruokailussa haetaan kodinomaisuutta kotikeittiökäytöksellä ja -laitteilla. Henkilöstöravintolaa ei erota toisesta.

Ruokalasta ravintolaksi

Hailakat koivuviilikalusteet, ankean vaaleat seinät, huono akustiikka, melua, jonoja, jäähtynyttä ruokaa – tuntuuko tutulta jo omilta kouluajoilta? Ruuan hygieenisen ja aistittavan laadun varmistamiseksi toimivat ja riittävät linjastolaitteet pitää oppilasravintolassa luonnollisesti olla. Mutta myös kalusteiden, pintamateriaalien, tekstiilien ja somistuksen tulee elää ajassa.

Vuosikymmeniä käytettävät sisustusratkaisut eivät kiinnosta nuoria asiakkaita. Sisustuksen pitää muuttua osin jopa monta kertaa lukuvuodessa, kiinteiltä ratkaisuiltaakin joka tapauksessa nykyistä useammin. Sähköisellä sisustuksella ja valotekniikalla voidaan ravintolan ilmettä vaihtaa vaikka päivittäin. Budjetin ollessa pieni tilojen ilmettä voidaan näppärästi muuttaa maalilla ja esim. valokuvatapeteilla.

Ruokailutilojen viihtyvyyden kannalta valaistus ja akustointi ovat tärkeitä, mutta vähälle huomiolle huomattavan usein jääviä, suunnitteluosioita. Ruokailuessa on kuuluttava ruokaseurueen keskustelu, ja valaistuksen on tuettava ruokahetken tunnelmaa.

Päiväkoteihin monitoimitilat

Päiväkotien ruokasaleista on jo paljon hyvää kokemusta. Aivan pienimmätkin pärjäävät ruokasalissa. On todettu, että siirtyminen leikkitalasta ruokailutilaan rauhoittaa itse ruokailutapahtumaa. Ruokailusta muodostuu päivän kohokohta.

Salissa ruokailun etuja verrattuna osastoilla ruokailamiseen:

- Hävikin määrä vähenee, kun ruokia ei jaeta usealle osastolle
- Jättemäärä vähenee
- Ruuan laatu ja lämpötila pysyvät parempina yhdessä tarjoilulinjastossa kuin pieniin eriin jaettaessa
- Useita osastoja ei tarvitse varustaa kylmä- ja kuumatarjoilulaittein
- Kuljettaminen keittiön ja osastojen välillä vähenee
- Tarjoiluastiatarve vähenee merkittävästi, pestävien astioiden määrä vähenee
- Siivouksen työmäärä vähenee
- Vähemmän turvallisuusriskejä mm. siksi, että ruokapalveluammattilainen on mukana itse ruokailutapahtumassa
- Päiväkotihenkilöstön tukipalvelutyö vähenee

Tilojen käyttöasteen kasvattamiseksi päiväkodin ruokasalia voidaan käyttää paitsi aamupala-, lounas- ja välipalaruokailuun, myös päiväkodin juhliin, kokouksiin, vanhempainiltoihin, ryhmätöihin jne., tilan ei tarvitse olla tyhjillään ruokailujen välissä.

Ruokailun ei tarvitse olla kurttuotsaista ravintoainesten tankkaamista – leikin varjolla ruokailusta tulee aidosti päivän koko kohta. Ruokailutilan voi somistaa satumetsäksi tai ruokailuun voidaan tulla ylempistä kerroksista vaikka liukumäkeä pitkin.

Palvelutalojen osastokeittiöt rauhoitetaan keittiötyölle

Palvelutaloissa ruokailutila sijoitetaan nykyisin useimmiten yleistilaan, jonka yhdelle seinälle on sijoitettu kotitalousmalliset jääkaappipakastin, liesi-uuniyhdistelmä ja astianpesukone sekä lastulevykaappeja. Laitteet ja kalusteet ovat valkoisia, kuten kotonakin on vuosikymmeniä ollut. Tiskikaappi on, vaikka sitä ei käytetäkään.

Ei aikaakaan, kun jääkaappeihin ja muihin varustoihin on hankittu munalukot ja liesi-uuniyhdistelmästä on kytketty virta pois.

Kodinomaisuus ei voi olla keittiötilojen määrittävä tekijä, kun huolehditaan 12–30 asukkaan ympäri- vuorokautisesta ruokailusta. Itse osastokeittiön tulee olla erillinen lukittava tila, jossa on ammattikeittiölaitte- ja ilmanvaihtovarustus. Pintojen tulee olla rst:tä. Ruokien kuumennus ja tarjoilleasettaminen tapahtuu näppärin modernilla osastovaunuilla. On järkevää sijoittaa osastokeittiö kahden osaston väliin siten, että samoja resursseja voidaan hyödyntää molemmille osastoille.

Itse ruokailutila tulee sisustaa modernisti keittiön läheisyyteen. Unohdetaan kokonaan koivuviilikalusteet ja murrettu värit! Haetaan selkeän klassisista tyylikästä sisustusta mustan, valkoisen, harmaan ja tehostevärien avulla tai vaihtoehtoisesti käytetään moderneja materiaaleja ja kirkkaita värejä.

Asiakaspalvelutilat keskiöön

Miltä tuntuisi räntäisenä marraskuun päivänä tulla lounaalle ravintolaan, joka olisi 3 D-tekniikalla muutettu kevätauringonpaisteiseksi laskettelurinteeksi? Miltä tuntuisi tehdä maantiedon projektitehtävää avaruusmiljöössä tai syödä itsenäisyyspäivän lounasta tähtitaivaan alla? Innostaisiko inspiroiva miljöö yhä useamman nuoren ruokailemaan koulussa? Mitäpä, jos oppilasravintolassa voisi katsella rockvideoita ja kuunnella musiikkia?

Yksi lounasvaihtoehto ei riitä. Vaihtoehtojen tarjoaminen pitkistä peruslinjastosta voi olla tehokasta, muttei välttämättä puoleensavetävää. Linjastoratkaisujen tulee olla muunneltavia ja markkinoivia, ei vain toiminnallisesti mietittyä. Huuvattomien valmistuslaitteiden myötä kokit voidaan tuoda asiakaspintaan.

Kahvilakulttuuri on nosteessa. Henkilöstöravintolan tilauskahvitukset hoituvat vaivattomasti henkilöstöravintolan kahvilassa – näin kukin kokoustaja voi poimia valikoimasta haluamansa erikoiskahvin ja haluamansa lisätuotteen. Näin työ vähenee ja varmasti myös hävikki. Kouluissa modernisti sisustettu ja tuotevalikoimaltaan trendikäs kahvila on lisäpalvelu, mutta varmasti myös imagonkohottaja.

Rst-tarjoiluastiat syövät ruuista värin. Mustassa tai valkoisessa tarjoiluastiassa ruokien värit saadaan buffetissa hyvin esille. Ruokailuastiat viestivät ravintolan hengestä. Ne, kuten tarjottimetkin, voi suunnitella

mieleiseksi. Ei tarvitse tyytyä tylsiin perusastioihin. Muoviastioiden käyttö ikäihmisten, lasten ja nuorten ruokapalvelussa pitäisi lopettaa; emme lounaalla ole eväsretkellä, vaan ravintolassa!

Kokonaisratkaisu

Peruskorjaus- tai uudisrakennushankkeissa ei välttämättä ole määritetty riittäviä resursseja ravintolan asiakastilojen suunnitteluun. Tarjoilulaite-, pintamateriaali-, akustointi-, kaluste-, valaistus- ja tekstiilisuunnittelu tulee toteuttaa integroidusti. Suunnittelussa on huomioitava paitsi asiakaskokemukset, myös toiminnallisuus ja puhdistettavuus. Parhaimpaan lopputulokseen päästään, kun projektia johtaa keskitetysti yksi toimija. Damico yhteistyökumppaneineen tuottaa kokonaisratkaisuja sekä keittiö- että asiakastilas suunnitteluun.



Minna Dammert
Damico Oy
minna.dammert@damico.fi
www.damico.fi