

Lea Lämsä ja Mira Lämsä

Käylän leirikeskuksen keittiön kehittämissuunnitelma

Opinnäytetyö
Kajaanin ammattikorkeakoulu
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Syksy 2010



**Kajaanin
ammattikorkeakoulu**

OPINNÄYTETYÖ TIIVISTELMÄ

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Tekijä(t) Lea Lämsä, Mira Lämsä	
Työn nimi Käylän leirikeskuksen keittiön kehittämissuunnitelma	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot	Ohjaaja(t) Pekka Oikarinen, Mika Pietarinen
	Toimeksiantaja Kuusamon seurakunta
Aika Syksy 2010	Sivumäärä ja liitteet 58 + 12
<p>Opinnäytetyön tavoitteena oli tehdä Käylän leirikeskuksen keittiöön kehittämissuunnitelma, jonka pohjalta keittiö voidaan saneerata nykyajan vaatimuksia vastaavaksi suurtalouskeittiöksi. Käylän leirikeskuksen keittiö ei täyttänyt elintarvikehuoneistoille asetettuja kriteereitä sen hetkessä kunnossaan.</p> <p>Opinnäytetyön toimeksiantaja oli Kuusamon seurakunta, joka omistaa Käylän leirikeskuksen. Leirikeskus sijaitsee Pohjois-Kuusamossa lähellä Kuusamon tärkeimpiä matkailukohteita. Käylän leirikeskuksen keittiö palvelee majoitusrakennuksen asiakkaiden ruokahuollossa sekä erilaisten kirkollisten tilaisuuksien tarjoiluissa.</p> <p>Opinnäytetyö on toiminnallinen ja se toteutettiin kirjoituspöytätyönä. Aihetta käsittelevää teoriaa etsittiin kirjallisuudesta, alan lehtijulkaisuista ja internetistä. Teoriaosuudessa keskityttiin keittiösuunnittelua koskevaan materiaaliin ja lainsäädäntöön. Aineiston avulla muodostettiin kokonaiskäsitys Käylän leirikeskuksen keittiöön tarvittavista muutoksista. Näiden tietojen pohjalta tehtiin Käylän leirikeskuksen keittiön kehittämissuunnitelma.</p> <p>Konkreettisenä tuotoksena syntyneitä kehittämissuunnitelmia ja pohjapiirustusta käytetään pohjana Käylän leirikeskuksen keittiön saneerauksessa. Teoriaosuus on koottu siten, että sitä voidaan hyödyntää samankaltaisten kehittämissuunnitelmien tukena.</p>	
Kieli	Suomi
Asiasanat	Keittiösuunnittelu, toiminnallisuus, kehittäminen
Säilytyspaikka	<input checked="" type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun Kaktus-tietokanta <input checked="" type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun kirjasto

School Kajaani University of Applied Sciences	Degree Programme Tourism, catering and domestic services
Author(s) Lea Lämsä, Mira Lämsä	
Title Development Plan for the Kitchen of Käylä Camping Centre	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Pekka Oikarinen, Mika Pietarinen
	Commissioned by Congregation of Kuusamo
Date Autumn 2010	Total Number of Pages and Appendices 58 + 12
<p>The aim of this thesis was to provide the kitchen of Käylä camping centre with a development plan, based on which the kitchen can be renovated as a professional kitchen which meets the demands of the present. The kitchen of Käylä camping centre did not fulfil the criteria set for the kitchen in its current condition.</p> <p>The commissioner of this thesis was the congregation of Kuusamo which owns Käylä camping centre. The centre is located in North-Kuusamo near the most important tourist attractions of Kuusamo. The kitchen of Käylä camping centre carries out the food maintenance of the customers of the accommodation building and in the services of different church occasions.</p> <p>This thesis is functional and it was carried out as a desk research. The theory which deals with the subject was looked up in literature, the paper publications of the field and in the Internet. The theory part was concentrated on the material and legislation concerning kitchen planning. With the help of the material a general impression was formed of the changes required for the kitchen of the camping centre. Based on this information the development plan for the kitchen of the camping centre was made.</p> <p>The development plan and floor plan are used as a basis for the reorganisation of the kitchen of the camping centre. The theory part has been collected so that it can be utilised as support of similar development plans.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	Kitchen planning, functionality, development
Deposited at	<input checked="" type="checkbox"/> Kaktus Database at Kajaani University of Applied Sciences <input checked="" type="checkbox"/> Library of Kajaani University of Applied Sciences

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 KEHITTÄMISTEHTÄVÄ	2
2.1 Tutkimusmenetelmä	2
2.2 Tausta	2
2.3 Viitekehys	3
2.4 Työn tavoitteet	4
3 LEIRIKESKUSTOIMINTA	7
3.1 Kuusamon seurakunnan leirikeskukset	7
3.2 Käylän leirikeskus	8
3.2.1 Liikeidea	8
3.2.2 Käylän leirikeskuksen historia	10
3.2.3 Nykytilanne	11
4 KEITTIÖTILOJEN SUUNNITTELU	12
4.1 Toiminnallisuus	12
4.2 Työtilat	17
4.2.1 Ovet ja ikkunat	18
4.2.2 Vesipisteet	20
4.2.3 Viemäröinti	22
4.2.4 Astianpesulinjasto	24
4.2.5 Tarjoilulinjasto	27
4.2.6 Henkilöstötilat	28
4.2.7 Siivoustila	31
4.2.8 Jätehuolto	33
4.3 Keittiön pintamateriaalit	34
4.3.1 Seinät	34
4.3.2 Lattiat	35
4.4 Kalusteet ja laitteet	36
4.4.1 Kalusteet	37
4.4.2 Laitteet	40
4.5 Työolosuhteet	43

4.5.1 Lämpötila	43
4.5.2 Ilmanvaihto.....	44
4.5.3 Melu ja melunlähteet keittiössä.....	46
4.5.4 Valaistus	48
4.6 Elintarvikehuoneiston hyväksyminen.....	49
5 PROJEKTIN TOTEUTTAMINEN.....	51
5.1 Prosessikuvaus.....	51
5.2 Johtopäätökset.....	52
5.3 Arviointi	53
6 POHDINTA	54
LÄHTEET.....	56
LIITTEET	

1 JOHDANTO

Käylän leirikeskus on Kuusamon seurakunnan omistama rajaseutukirkon ympärille rakennettu leirikeskus, jossa järjestetään erilaisia retkiä, leirejä ja yksityistilaisuuksia. Leirikeskuksen keittiö toimii kirkon alakerrassa ja palvelee leirikeskuksen asiakkaita.

Lea Lämsä työskentelee Käylän leirikeskuksessa emäntänä. Hänen vastuualueenaan on kehittää leirikeskuksen toimintaa ja huolehtia jokapäiväisistä ruoanvalmistus- ja siivoustehtävistä.

Opinnäytetyö lähti käyntiin todellisesta tarpeesta. Käylän leirikeskuksen keittiö on jäänyt jälkeen nykyisistä hygieniata ja työergonomiata koskevista säädöksistä, laeista ja asetuksista. Kun keittiöremontin tarpeellisuus oli tiedostettu, tehtäväksi tuli suunnitella keittiö, jossa otetaan huomioon kaikki tarvittavat asiat.

Opinnäytetyössä keskitytään keittiön saneerauksen suunnitteluun tutkimalla alaa koskevia lakeja, asetuksia ja säädöksiä, joita on paljon. Opinnäytetyössä tutkitaan myös muuta keittiösuunnitteluun liittyvää materiaalia. Teoriatieto perustuu siihen, että keittiössä työskentelevillä olisi mahdollisimman turvalliset, hygieeniset, terveelliset ja viihtyisät työskentelyolosuhteet.

Suunnitelmia on mielenkiintoista tehdä avoimin silmin ja oman työkokemuksen avulla. Keittiön ongelmakohdat tiedostaa parhaiten työntekijä, joka työskentelee siellä päivittäin. Ulkopuolinen, tässä tapauksessa Mira Lämsä, tuo suunnitteluun uuden näkökulman ja uusia ideoita.

Teoriatietoon nojautuen kartoitetaan Käylän leirikeskuksen keittiön puutteet ja ongelmakohdat. Keittiön kehittämissuunnitelmassa pyritään löytämään ratkaisumallit, joiden avulla keittiöstä voidaan saneerata nykyajan vaatimukset täyttävä suurtalouskeittiö.

2 KEHITTÄMISTEHTÄVÄ

”Opiskelijan tulee ensisijaisesti pyrkiä löytämään aihe, joka liittyy johonkin käytännön työelämän ongelmaan. Opinnäytetyön tekijää kiinnostava ja työelämän kehittämistarpeita palveleva opinnäytetyö hyödyttää sekä työntekijää, toimeksiantajaa että ammattikorkeakoulua.” (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2010.)

Samanaikaisesti teoriaosuutta kirjoitettaessa tai sen kirjoittamisen jälkeen toteutetaan työn konkreettinen osuus, jos se on tarpeellista esimerkiksi toimeksiantajan puolesta. Opinnäytetyöntekijä perehtyy aihetta käsittelevään kirjallisuuteen laajasti ja syventää asiantuntemustaan. Riittävä teorianäytämys helpottaa kehittämistehtävän tuotoksen toteutusta. (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2010.)

2.1 Tutkimusmenetelmä

Tämä opinnäytetyö on toiminnallinen ja se on toteutettu kirjoituspöytätyönä. Teoriaa on kerätty eri lähteistä ja vain oleellinen ja perusteltavissa oleva tieto on hyödynnetty.

Kirjoituspöytätyö on kirjallinen työ, joka perustuu erilaisiin lähteisiin. Sen tavoitteena on selvittää jokin kysymys tai ongelma. Kirjoituspöytätyön avulla tehtävässä työssä on tärkeää analysoida lähteitä, yhdistellä lähteiden tietoja, tehdä päätelmiä ja yhteenvedoja. (Salon kaupan ja terveyden ammattiopisto 2004.)

2.2 Tausta

Käylän leirikeskukseen kirkon alakerrassa sijaitsevat keittiö- ja ruokailutilat palvelevat majoitusrakennuksessa majoittuvia leiriläisiä ja retkeilijöitä, samoin perhejuhlien ja kirkollisten juhlien tarjoiluissa.

Henkilökuntaa Käylässä on vakinaisessa työsuhteessa oleva henkilö keittiössä sekä seurakuntamestari, joka hoitaa myös talonmiehen tehtävät. Kiireisimmiksi ajoiksi palkataan lisätyövoimaa. Keittiöhenkilökunta hoitaa myös leirikeskusten siivouksen.

Leirikeskuksen nykyinen keittiö on valmistunut vuonna 1978 (Ervasti, Kyllönen & Näppä 1981, 368). Jälkeenpäin siihen on tehty vähäisiä muutoksia ja korjauksia ilman suunnittelua, tästä johtuen keittiön ergonomia ei toimi. Laitekanta on vanhaa ja huoltokustannukset ovat korkeat. Pintamateriaalit ovat osittain vanhentuneet eivätkä vastaa nykyajan vaatimuksia.

2.3 Väitekehys

Käylän leirikeskuksen keittiö tarvitsee uudistusta niin rakenteiden, tilaratkaisujen, laitehankintojen kuin ergonomiankin osalta. Tässä opinnäytetyössä yhdistetään ammatillinen teoriatieto käytäntöön ja tarkastellaan kehitysongelmaa työergonomiassa koskevien lakien ja asetusten sekä valmistuskeittiöiden hygieniavaatimusten valossa.

Elintarvikkeiden ja niiden tuotannon valvonta Suomessa perustuu kolmeen eri lakiin. Nämä lait ovat laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta, eli hygienialaki, sekä elintarvikelaki ja terveydensuojelulaki. Elintarvikelaki käsittelee elintarvikkeita, niiden lisäaineita ja pakkausmerkintöjä. Hygienia- ja terveydensuojelulait koskevat huonetiloja ja työntekijöiden terveydentilaa. Nämä lait säätelevät elintarvikkeiden käsittely-ympäristöä, ja niiden keskeinen kohta on ennakkovalvonta, joka koskee elintarvikkeita käsitteleviä huoneistoja ja laitoksia. (Niemi, Rahkio & Siitonen 2004, 152 – 153.)

Työturvallisuuslain ja työsuojelusäädösten tavoitteena on työn, työympäristön ja työolojen terveellisyys ja turvallisuus. Lain avulla pyritään edistämään työsuorituksia ja sujuvuutta, työhyvinvointia ja tuottavuutta. Tavoitteena on vähentää työtapaturmia, sairauspoissaoloja, työkyvyttömyyttä, toiminnan häiriöitä, hävikkiä ja muita kustannuksia aiheuttavia tekijöitä. Vastuu työturvallisuuden toteutumisesta on sekä työnantajalla että työntekijöillä. (Raudas, Björn & Hämäläinen 2007, 1.)

Opinnäytetyön teoriaosassa hygieniaoppi ja elintarvikelaki on rajattu työn ulkopuolelle siinä määrin, että ainoastaan suoraan keittiösuunnittelua koskevat määräykset on käsitelty. Projektityötä ja projektin toteutusta koskevaa teoriaa on käsitelty vain pintapuolisesti. Myös laite teoria on käsitelty ainoastaan niiltä osin, kuin sen on katsottu olevan työn kannalta tarpeellista.

2.4 Työn tavoitteet

Käylän leirikeskukseen keittiössä täytyy tehdä perusteellinen remontti, mikäli siitä aiotaan saada nykyajan vaatimukset täyttävä suurtalouksettiö. Siten saadaan taattua ruoan ensiluokkainen laatu ja turvallisuus tulevaisuudessa. Määrärahat keittiöremonttiin ovat olemassa jo tämän vuoden budjetissa.

Remonttisuunnitelmassa pitää ottaa huomioon rajoitettu tila, johon kaiken tarpeellisen on mahduttava. Suunnitelmassa voidaan ottaa keittiölle lisätilaa ruokasalin puolelta ja käynti ruokasaliin siirtää linjaston toiseen pätyyn, mikä mahdollistaa taas astianpesupisteen siirtämisen käytännöllisempään paikkaan. Nämä muutokset parantavat keittiön toimivuutta jo huomattavasti. (Pohjapiirustus 1.)

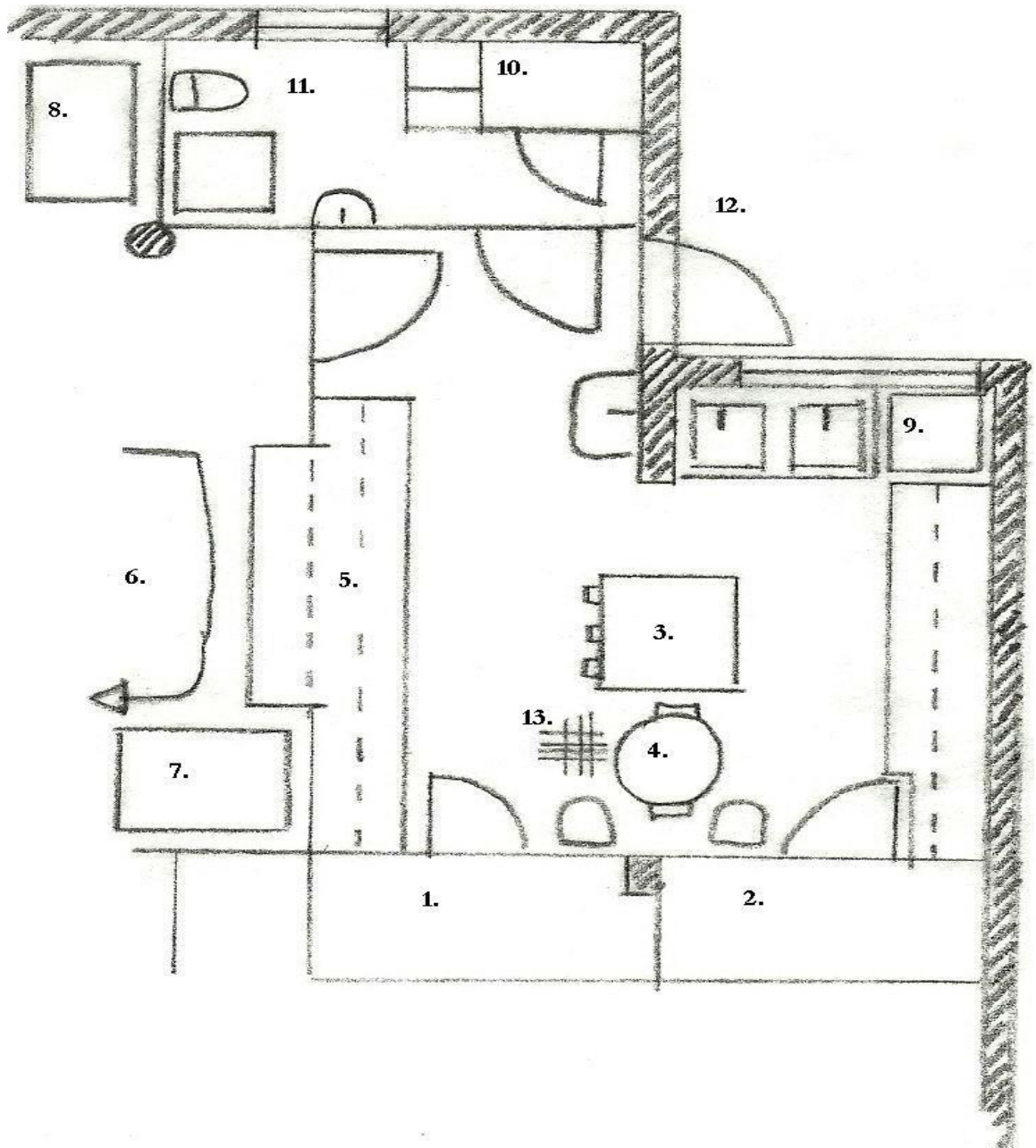
Tässä opinnäytetyössä tarkastellaan asioita keittiösuunnittelijan näkökulmasta. Tarkoituksena on suunnitella keittiö tehokasta ja taloudellista ruokatuotantoa varten. Keittiön käyttäjä, joka on suunnittelussa mukana, on erinomaisessa asemassa kartoittamaan keittiön toiminnan asettamia vaatimuksia ja osoittamaan muutostarpeet.

Seurakunnan varoja käytetään ainoastaan seurakunnan tehtävien toteuttamiseen. Seurakunnan tarkoituksena ei ole omaisuuden kartuttaminen. Seurakuntien tulee kuitenkin pitää huolta kiinteistöistään, joten osa seurakunnan tuloista sijoitetaan tuleviin remontteihin ja rakennushankkeisiin. (Kauppinen, Särkiö & Hiilamo 2006, 146.)

Julkisoikeudellisina yhteisöinä seurakuntien on noudatettava hankintalakia kaikissa hankinnoissaan. Hankinnan kohteesta riippumatta seurakuntien tulee suorittaa ostonsa avoimuuden, tasapuolisen ja syrjimättömyyden periaatteita noudattaen. Hankinnat on suoritettava edullisimmalla mahdollisella tavalla ja tarkoituksenmukaisesti. (Kauppinen ym. 2006, 150.)

Tavoitteiden asettaminen on huomattava osa toiminnan ja talouden suunnittelua. Näitä toiminnan painopisteitä asetettaessa tulee kuitenkin pitää mielessä, mikä on seurakunnan olemassaolon tarkoitus. Eri alojen suunnittelusta vastaavien on osattava yhdistää oma alueensa suureen kokonaisuuteen. (Huhta, Poutiainen, Tatro & Turunen 2003, 55.)

Työn konkreettisena tuotoksena syntynyt Käylän leirikeskukseen keittiön kehityssuunnitelma toimii pohjana keittiön tehtävälle kokonaisvaltaiselle saneeraukselle.



Pohjapiirustus 1. Käylän leirikeskuksen nykyinen tilasuunnittelu.

Numeroiden selitykset

1. Kuiva-ainevarasto
2. Kylmiö
3. Sähköliesi ja uuni
4. Painekeittokattila
5. Tarjoilutiski
6. Asiakkaiden kiertosuunta
7. Kylmäallas

8. Astioiden palautus
9. Astioidenpesupiste
10. Siivouskomero
11. Henkilöstötilat
12. Sisäänkäynti
13. Kävelyritilällinen lattiakaivo.

3 LEIRIKESKUSTOIMINTA

Vuonna 2005 seurakunnat järjestivät Suomessa yli 27 000 retkeä ja leiriä, joissa oli mukana yli 600 000 henkeä. Leirikeskustoiminnassa on kyse huomattavan suuresta toimialasta. (Kirkon tiedotuskeskus 2006.)

Leirit kuuluvat seurakunnan ylläpitämään vapaa-ajan toimintaan. Nuoriso- ja lastenleirit kesäaikaan ovat varhaisnuorisotyön painopisteenä. Suosituin tapa suorittaa rippikoulu on leiririppikoulu. Leirihinnat pidetään kohtuullisina seurakunnan diakonisen luonteen mukaisesti. (Kauppinen ym. 2006, 61 – 62.)

Suomessa seurakunnat omistavat paljon erilaisia kiinteistöjä. Perinteisiä kiinteistöjä ovat kirkot, pappilat, maa- ja metsäpalstat, hautausmaat ja nykyisin myös leirikeskukset. Seurakuntatilojen käyttöaste on toiminnan luonteesta johtuen alhainen. Rakennukset ovat yleensä vanhoja ja vaikeasti hoidettavia, mutta niiden kunnosta on kuitenkin pidettävä huolta. Seurakuntien menoista jopa kolmannes kuluu kiinteistöjen hoitoon. Uusia rakennushankkeita suunniteltaessa on selvitettävä tarkoin tilojen tarpeellisuus, koko ja niihin suunniteltu toiminta. (Kauppinen ym. 2006, 148 – 149.)

3.1 Kuusamon seurakunnan leirikeskukset

Kuusamon seurakunta omistaa kaksi leirikeskusta. Kuusamon seurakunnan nuorisotyön kehittäminen 1970-luvulla loi tarpeen toisen leirikeskuksen hankkimiselle Käylän leirikeskuksen lisäksi. Seurakunta osti Kuusamon kunnalta Soivion koulukiinteistön vuonna 1972 ja saneerasi tilat seuraavina vuosina leirikeskuskäyttöön. (Ervasti ym. 1981, 387.)

Soivion leirikeskus sijaitsee Etelä-Kuusamossa, Soiviojärven rannalla. Sinne on matkaa Kuusamon keskustasta 34 km. Leirikeskus koostuu päärakennuksesta, jossa on keittiö, ruokasali, koulutustilat ja majoitustiloja. Erillisessä majoitusrakennuksessa on takkahuone ja majoitushuoneita. Vuodepaikkoja on yhteensä 50. Rannassa sijaitsee rantasauna, jossa on myös takkahuone. Viereisessä rivitalossa on tila hiljentymistä varten. Soivion leirikeskus soveltuu erilaisten leirien, kokousten ja perhejuhlien pitopaikaksi. Tilat on suunniteltu myös liikuntarajoitteisten asiakkaiden ja lasten tarpeisiin. Kuusamon seurakunnan oma

leiritoiminta on keskittynyt pääasiallisesti Soivion leirikeskukseen. (Kuusamon seurakunta 2010.)

3.2 Käylän leirikeskus

Käylän leirikeskus sijaitsee Pohjois-Kuusamossa, Käylän kylän keskustassa. Paikka on luonnonkaunis Käylän kosken rantamaisema. Matkaa sieltä on Kuusamon keskusta 42 km. Leirikeskuksen muodostavat kirkko ja majoitusrakennus. Alueella on myös seurakunnan omistama kolmen huoneiston rivitalo. Huoneistoja vuokrataan asuinkäyttöön. (Kuusamon seurakunta 2010.)

Kirkon alakerrassa on keittiö ja ruokasali ja yläkerrassa kirkkosalin vieressä on rippikoulutila. Kirkkorakennuksessa on hissi liikuntarajoitteisia varten. Majoitusrakennuksessa on takkahuone, pieni keittiö ja kahdeksan majoitushuonetta. Alakerrassa sijaitsevat saunatilat ja tilava pelihuone. Majoitustilaa on 34 hengelle. (Kuusamon seurakunta 2010.)

Leirikeskuksen asiakkaita ovat eri seurakuntien rippileirit ja muut ryhmät, jotka tulevat säännöllisesti Käylään ympäri Suomea. Leirikeskuksen etuna ja vetonaulana ovat lyhyet matkat Pohjois-Kuusamon nähtävyyksiin. Matka Rukalle on 20 km, Oulangan luontokeskukseen ja Kiutakönkälle 13 km sekä Juumaan ja Pienelle Karhunkierrokselle 13 km. Kitkajoki virtaa leirikeskuksen vieressä. Käylän leirikeskuksessa järjestetään myös jonkin verran oman seurakunnan leiritoimintaa. (Kuusamon seurakunta 2010.)

3.2.1 Liikeidea

Liikeidea kertoo mitkä ovat yrityksen tarjoamat palvelut tai tuotteet, kenelle ne on tarkoitettu, miten ne tuotetaan ja millainen on yrityksen asiakkaassa herättämä mielikuva eli imago (Selander & Valli 2007, 14).

Mitä?

Käylän leirikeskuksen keittiön liikeideana on valmistaa monipuolista, terveellistä ja maukasta ruokaa majoitusrakennuksen asiakkaille sekä muihin tilaisuuksiin. Valmistettavia aterioita

ovat lounaat, päivälliset, päiväkahvit, retkievää, jälkiruoat sekä ilta- ja aamupalat ja erilaiset juhlatarjoilut. Majoitusrakennuksen asiakkaat ovat yleensä täysihoidossa, mikä tarkoittaa että valmistettavien aterioiden määrä päivässä on noin 130 kappaletta. (Lämsä 2010.)

Miten?

Käylän leirikeskuksen keittiö on valmistuskeittiö. Ateriat valmistetaan pääsääntöisesti keittiössä esikypsentämättömistä raaka-aineista. Käytössä on kolmen viikon ruokalista, jossa ovat päivän kaikki ateriat. Ruokalistaa muokataan aina ryhmän tai tilaajan tarpeiden ja toiveiden mukaisesti. Elintarvikkeet tilataan paikallisesta yrityksestä ja osittain elintarviketukusta. Elintarvikkeista noin 10 % on lähialueilla tuotettuja. (Lämsä 2010.)

Tulevaisuudessa on tarkoitus kehittää toimintaa majoituspaikkoja lisäämällä ja markkinointia tehostamalla. Käylän leirikeskuksen toiminnan kehittämiseen kuuluu myös ruoan laadun parantaminen. Mikäli leirikeskuksen toiminnan kehittämistä, käyttöasteen nostamista ja uusien asiakkaiden hankkimista aiotaan jatkaa, on ruoan laadulla myös jatkossa suuri merkitys. (Lämsä 2010.)

Kenelle?

Kohderyhmänä ovat eläkeläis- ja vammaisryhmät sekä rippi- ja leirikoulut. Käylän leirikeskuksen keittiötä vuokrataan myös ulkopuolisten pitopalvelujen käyttöön, joten siellä on oltava riittävä varustetaso ruoan valmistusta varten. (Lämsä 2010.)

Imago

Seurakunnan työ perustuu julistukseen, kasvatukseen ja palveluun. Seurakunta on mukana ihmisten arjessa ja juhlassa. Seurakunnan toiminnan keskus on jumalanpalvelus, näin ollen yhteinen kokoontuminen on seurakunnan kaiken toiminnan tunnusmerkki. Seurakunta on hengellinen yhteisö, jota toiminnot eri muodoissaan palvelevat. (Kauppinen ym. 2006, 54.)

Käylän rajaseutukirkon toiminta-ajatus

Käylän rajaseutukirkko on Pohjois-Kuusamon ja Rukatunturin alueen asukkaiden kokoontumispaikka, ja se on saanut suosiota mm. vihkikirkkona. Kirkon alakerrassa toimiva keittiö- ja ruokailutila palvelee majoitusrakennuksessa majoittuvia leiriläisiä ja retkeilijöitä. (Kuusamon seurakunta 2010, 47.)

Käylän majoitusrakennuksen toiminta-ajatus

Majoitusrakennusta käytetään seurakunnan oman toiminnan tiloina ja sitä vuokrataan ulkopuolisten leiritoimintaan ja majoitus käyttöön. Tiloja käyttävät myös partiolaiset ja pienryhmät kokoontumispaikkana. (Kuusamon seurakunta 2010, 50.)

3.2.2 Käylän leirikeskuksen historia

Suomen itsenäistymisen alkuaikoina evankelis-luterilainen kirkko oli huolissaan rajaseutujen asukkaiden hengellisestä elämästä. Perustettiin rajaseutupiirejä, joiden keskuksista käsin pappi kävi pitämässä jumalanpalveluksia alueensa kylissä. Paanajärven rajaseutupiiri perustettiin 1931 ja rajaseutukirkko rakennettiin Paanajärven rannalle pääosin talkootöinä ja lahjoitusvaroin vuonna 1937. (Ervasti ym. 1981, 350.)

Paanajärven kirkko menetettiin talvisodassa Neuvostoliitolle. Uusi rajaseutukirkko ja -keskus rakennettiin Kuusamon seurakunnan omistamalle maalle Käylään 1958. Kirkon rakennuspaikan valinnassa huomioitiin jo silloin, kuinka keskeisellä paikalla se oli matkailun kannalta. Käylän kirkosta tuli merkittävä turistikohde, jossa kävi paljon matkailijoita, varsinkin kesäisin. (Ervasti ym. 1981, 351 – 355.)

Käylä on ollut matkailijoiden käyntikohteena jo viime vuosisadan alkupuolella, jolloin matkailu oli lähinnä ylempien luokkien harrastus. Käylän kosket ja koskienlasku ovat tulleet tutuiksi esimerkiksi sellaisille henkilöille, kuten kenraalit Siilasvuo ja Sihvo. Ensimmäinen Juha-elokuvaversio on filmattu Käylän koskella. (Vanhanen 2003, 4, 8.)

Käylänkosken läheisyyteen rakennettiin kirkko, jonka alakerrassa oli pieni keittiö, ruokailutila ja majoitustilat sekä erillinen asuinrakennus papille, suntiolle ja rajaseutuisarelle. Vastuu

Käylän rajaseutukeskuksen toiminnan kustannuksista siirtyi 1960-luvulla kirkkohallitukselta Kuusamon seurakunnalle. (Ervasti ym. 1981, 358.)

Ensimmäinen leiririppikoulu järjestettiin Käylässä vuonna 1961. Suurin osa leiriläisistä oli kotoisin muualta kuin Kuusamosta. Heidät oli majoitettu kirkon alakertaan sekä lähiympäristön taloihin. (Ervasti ym. 1981, 416.)

Rippikoululeiritoiminnan vilkastuttua alkoivat kirkon alakerran majoitustilat käydä ahtaiksi ja riittämättömiksi. Uusi henkilöstön asuntorakennus rakennettiin 1977 ja entinen henkilöstön asuinrakennus saneerattiin asiakkaiden majoitustiloiksi. Seuraavana vuonna Käylän kirkon alakertaan rakennettiin nykyinen keittiö. Käylän leirikeskus sai nykyiset tilat, joissa toiminta on jatkunut näihin aikoihin saakka. (Ervasti ym. 1981, 368.)

3.2.3 Nykytilanne

Luonnonkauniissa ympäristössä ja pienen kyläyhteisön keskellä oleva toimipaikka antaa sinänsä hyvät edellytykset leiritoiminnalle. Tosiasia on kuitenkin se, että leirikeskuksen kehittäminen ja kehittyminen on pysähtynyt jo yli kymmenen vuotta sitten.

Kuusamon seurakunta teki muutama vuosi sitten periaatepäätöksen lakkauttaa Käylän leirikeskuksen toiminta kokonaan. Toiminta on kuitenkin jatkunut näihin päiviin saakka, ja nyt seurakunta on alkanut myös miettiä ratkaisuja tulevaisuuden toiminnan jatkuvuuden turvaamiseksi.

Käylän leirikeskuksen keittiö on aikanaan tehty sen hetkisten vaatimusten tasoiseksi. Työpisteiden väärän suunnittelun ja koneiden ja laitteiden huonon sijoittelun vuoksi turhia askeleita ja kiertoliikkeitä sekä hankalia työasentoja tulee paljon. Keittiötilat nykykunnossa ovat liian pienet, ahtaat ja käytännön työn kannalta toimimattomat. Työtilan puutteiden vuoksi ja ruoan laadun ja turvallisuuden takaamiseksi on keittiön hygieniatasoa pidetty mahdollisimman korkealla. Hygieniatason ylläpitäminen aiheuttaa paljon lisätyötä huonon tilasuunnittelun ja huonokuntoisten pintamateriaalien vuoksi.

4 KEITTIÖTILOJEN SUUNNITTELU

Käylän leirikeskuksen keittiö on suurtalouskeittiö, joten sen remontin suunnittelussa on noudatettava elintarvikehuoneistoa koskevia lakeja, asetuksia ja määräyksiä. Keittiö toimii valmistuskeittiönä.

Keittiötilojen saneeraus- ja rakennushankkeissa on keittiöhenkilökunnan kuuleminen tärkeää. He ammattilaisina ja tulevina käyttäjinä osaavat parhaiten kertoa ratkaisumalleista, jotka ovat työn sujuvuuden, toiminnan ja työturvallisuuden kannalta keskeisiä. Keittiö- ja siivoushenkilökunnan työkuormitusta vähentäviä ratkaisuja saadaan aikaan hyvällä tilasuunnittelulla sekä pintamateriaalien ja tekstiilien valinnalla. (Marttila & Tamminen 2002, 44.)

Hyvä suunnittelu ei saa olla rahasta kiinni. Jos tarve kehittämislle tai uudelle tilalle todetaan, aloitetaan suunnitelman tekeminen. Toiminnot ja prosessit käsitellään vaiheittain ja omat toivomukset muotoillaan helposti myytävään ja ymmärrettävään muotoon. Hankesuunnitelma ja sen toteutukseen asti eteneminen on suuritoinen prosessi. Yleensä koko prosessi on vietävä nopeasti läpi, koska aika muutoksenteolle on rajallinen. Vaikeus piilee siinä, että löytää kaikki pienet tärkeät yksityiskohdat ajoissa. (Kakko 2007, 25.)

Taloudellisen, tehokkaan, hygieenisen ja myös työskentely-ympäristönä miellyttävän keittiön suunnitteluun osallistuu useita tahoja: käyttäjä, keittiösuunnittelija, rakennuttaja ja arkkitehti. Suunnittelu lähtee liikkeelle keittiön liikeideasta ja lähtökohtien selvittämisestä. Nykytilanteen kartoittamisen jälkeen mietitään, mitä muutetaan ja miten. Samalla otetaan huomioon, miten tulevaisuuden vaatimuksiin voidaan vastata mahdollisimman hyvin. Tärkeimmät ratkaisut tehdään jo suunnitteluvaiheessa. (Salminen 2007, 15, 18.)

4.1 Toiminnallisuus

Keittiösuunnittelija kuvaa toimintakaavion avulla eri tiloissa tapahtuvat ruokaprosessin vaiheet suoraviivaisesti, niin että risteävää liikennettä tai takaisinkuljetuksia ei synny. Tärkeimmät toisistaan erotettavat tekijät ovat likainen ja puhdas sekä kylmä ja kuuma linja.

Keittiösuunnittelija huolehtii työnjohdon kanssa, että suunniteltuja toimintatapoja käytetään myös todellisuudessa. (Salminen 2007, 16, 19.)

Keittiötilat ja laitevarustelu mitoitetaan keittiön toiminnan ja palveltavan asiakasmäärän mukaiseksi. Keittiötilat suunnitellaan siten, että raaka-aineiden ja kypsien tuotteiden välillä ei synny risteävää liikennettä. Elintarvikkeet kulkevat luontevasti tavaravastaanotosta varastointiin, esikäsittelyyn, ruoan valmistukseen ja tarjoiluun. Kaikki toiminnot, myös astioiden pesupiste, on erotettava toisistaan. Työssä tarvittaville laitteille ja välineille suunnitellaan tarvittavat säilytystilat. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 1, 3.)

Raaka-aineiden kulkeminen keittiössä on oltava mahdollisimman suoraviivaista ja työntekijöiden kulkemat matkat mahdollisimman lyhyitä. Laitteiden, vaunujen ja henkilöiden kulkutilat on otettava riittävästi huomioon. (RT 94-10443 1991, 2.)

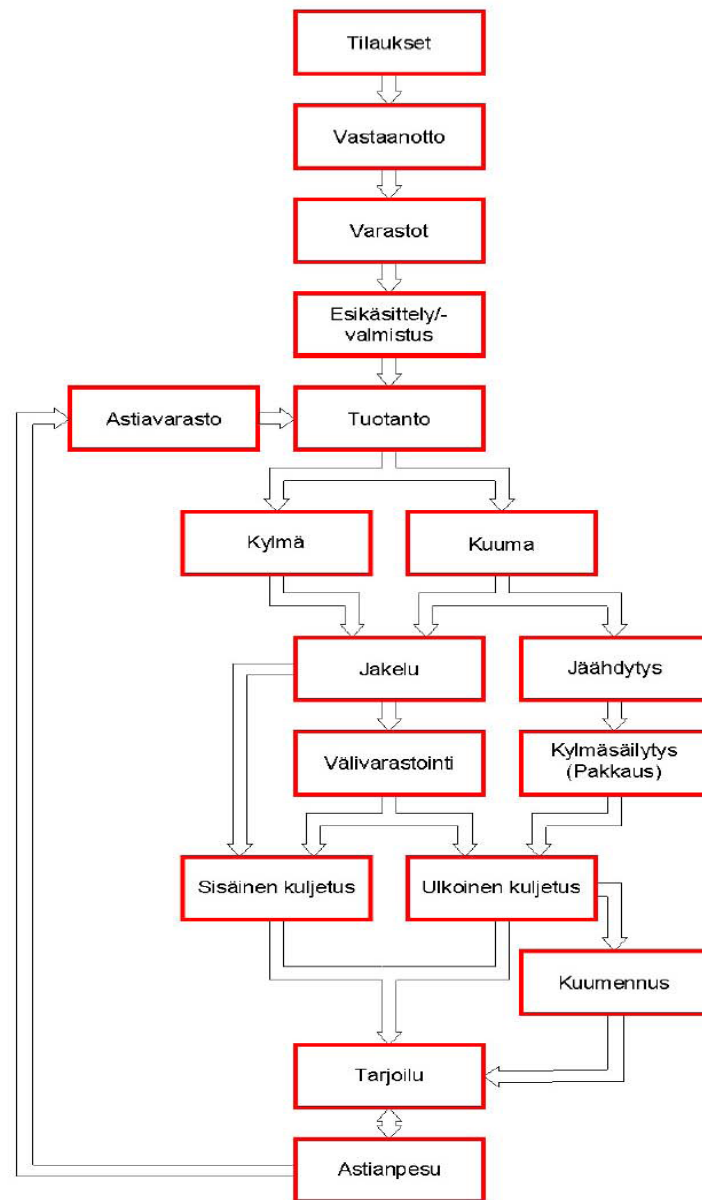
Keittiön tilojen ja laitteiden sijoittamisessa noudatetaan elintarvikkeiden käsittelyprosessin järjestystä niin, että peräkkäiset työvaiheet tehdään jatkuvana ketjuna ilman takaisinkuljetuksia.

Lähekkäin tulisi sijoittaa

- tavaroiden vastaanotto- ja säilytystilat
- juuresten säilytys- ja esikäsittelytilat
- juuresten esikäsittely- ja jätteiden säilytystilat
- esikäsittely-, ruoanvalmistus- ja tarjoilutilat
- ruoan tarjoilu- ja astioiden pesutilat
- ruoan esikäsittely-, valmistus- ja valmistusastioiden pesutilat.

(RT 94-10443 1991, 4, 5.)

Kuten keittiön toimintakaaviosta ilmenee, keittiön toiminnot järjestetään niin, että ne etenevät suoraviivaisesti. Tilattujen tuotteiden vastaanotto ja varastointi sijaitsevat lähekkäin, esikäsittelypiste sijoitetaan varastojen läheisyyteen ja tuotanto esikäsittelypisteen läheisyyteen. Kylmä ja kuuma ruoka varastoidaan, valmistetaan ja käsitellään erillään toisistaan tai eri aikaan. Astianpesu ja astioiden varastointi on linja, joka kulkee vastakkaiseen suuntaan keittiössä ja pitää erottaa kaikesta muusta toiminnasta. (Kuvio 1.)



Kuvio 1. Keittiön toimintakaavio (Salminen 2007, 16).

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiö on pieni yhden työntekijän valmistuskeittiö, jonka tilat ovat rajalliset. Suunnitelman mukaisesti tilaa tulee hieman lisää, mutta toimintakaavion mukainen täysin risteämätön liikenne keittiössä on hankala toteuttaa. Tärkeimmät asiat ovat likaisen ja puhtaan sekä kylmän ja kuumen linjan pitäminen erillään toisistaan.

Tällä hetkellä Käylän leirikeskuksen keittiössä tavaroiden vastaanotto ja varastointi tarkoittavat tavaroiden kuljettamista koko keittiön läpi kahteen erillään olevaan paikkaan, koska kylmiö ja kuiva-ainevarasto sijaitsevat erillään toisistaan keittiön perällä.

Varsinaista esikäsittelypistettä ei keittiöstä löydy ollenkaan, joten esivalmistelut hoidetaan puhtaiden astioiden purkupöydällä ja astioiden esipesuallasta apuna käyttäen. Kylmiö sijaitsee tähän nähden hyvässä paikassa, mutta kuiva-ainevarastoon täytyy kulkea koko keittiön läpi.

Ruoanvalmistuspiste sijaitsee keskellä keittiötä, siihen kuuluu sähköliesi, uuni ja painekeittokattila. Esikäsittelypisteenä käytetty puhtaiden astioiden purkupöytä sijaitsee käytännöllisellä etäisyydellä, mutta varastojen välinen kulku tapahtuu kiertämällä koko ruoanvalmistuspiste.

Ruoka laitetaan esille tarjoilulinjastoon, joka on keittiön yhteydessä ja avautuu ruokasaliin. Likaiset astiat kerätään ruokasalin puolella vaunuun, josta ne kuljetetaan ruoanvalmistuspisteen läpi astianpesupisteeseen.

Suunnitelma

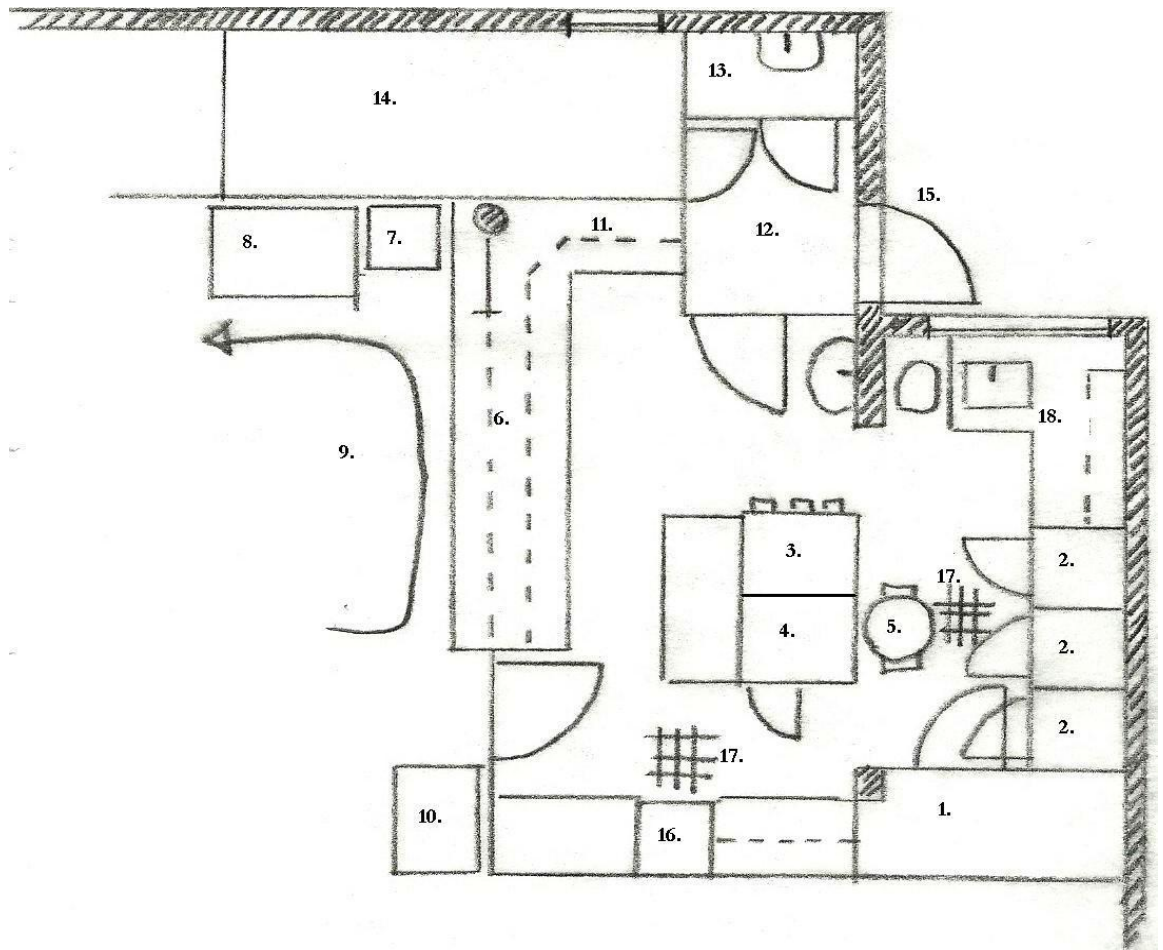
Eri toiminnot, kuten tavaroiden vastaanotto, raaka-aineiden esikäsittely, ruoan valmistus, tarjoilu ja astioiden pesulinjastot erotetaan toisistaan. Suunnitelmassa keittiö- ja henkilöstötilaa laajennetaan hieman ruokasalin puolelle. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Tarjoilulinjasto siirretään niin, että käynti ruokasalin puolelle siirtyy linjaston toiseen pätyyn. Tämä mahdollistaa astianpesupisteen siirtämisen nykyiseltä paikalta kuiva-ainevaraston paikalle, jolloin likaisia astioita ei tarvitse enää kuljettaa keittiön läpi. Kuiva-ainevarasto siirretään nykyisen kylmiön paikalle, joka poistetaan käytöstä. Kylmätilaa saadaan riittävästi hankkimalla kaksi isoa jääkaappia ja kaappipakastin, jotka sijoitetaan uuden kuiva-ainevaraston viereen. Näin saadaan elintarvikkeiden ja raaka-aineiden säilytys yhteen paikkaan. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Nykyisen astianpesunurkkauksen tilalle järjestetään asianmukainen esikäsittelypiste. Paikka on esikäsittelypisteelle otollisin, koska se sijaitsee varastointitilan ja ruoanvalmistuspisteen vieressä. Nurkkauksessa on valmiiksi myös vesipiste ja viemärointi. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Toimivuutta saadaan lisää järjestelemällä liesi ja painekeittokattila sekä hankittava yhdistelmäuuni keittiön keskitilaan. Liikkuminen keittiössä helpottuu huomattavasti, koska uusi järjestys ja keittiötilan laajennus mahdollistavat ruuanvalmistus saarekkeen ympäri kulkemisen. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Keittiötilan yhteydessä pitää olla tilaa myös toimistotyölle. Uuden pidemmän tarjoilulinjaston kulmaukseen saadaan mahtumaan toimistopiste, sekä tarvittavat kaapistot kansioille ja tila tietokoneelle. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)



Pohjapiirustus 2. Käylän leirikeskukseen keittiön uusi tilasuunnittelu.

Numeroiden selitykset

1. Kuiva-ainevarasto
2. Kylmäsäilytyskalusteet
3. Sähköliesi ja uuni
4. Yhdistelmäuuni
5. Painekeittokattila

6. Tarjoilulinjasto
7. Kuppikoriteline
8. Kylmäallas
9. Asiakkaiden kiertosuunta
10. Likaisten astioiden palautuspiste
11. Toimistotyöpiste
12. Tuulikaappi
13. Siivouskomero
14. Henkilöstötila
15. Sisäänkäynti
16. Astianpesupiste
17. Kävelyritilälliset lattiakaivot
18. Esikäsitteypiste.

4.2 Työtilat

Työturvallisuuslain 24§:ssä sanotaan, että työtilojen tulee olla turvalliset, terveelliset ja tarkoitukseensa sopivat. Vaatimuksia ei kuitenkaan ole määritelty tarkasti. Laissa sanotaan myös, että työhuoneessa tulee olla tarpeeksi tilaa työntekijän työskentelyä ja liikkumista varten sekä tilaa työasennon vaihtamiseen tulee olla riittävästi.

Työn ergonomisen perustan muodostavat työtila, tilan käyttö ja kalusteet. Hyvällä tilasuunnittelulla saadaan riittävästi työ- ja liikkumistilaa sekä varastotilaa. Kalusteiden ja työvälineiden oikealla ja tarkoituksenmukaisella mitoituksella ja sijoittelulla ehkäistään työtapaturmia. (Raudas ym. 2007, 28.)

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävästi työskentely-, säilytys- ja varastotilaa. Siellä on oltava toiminnan edellyttämä ilmanvaihto, lämpötila ja valaistus. (Terveysturvallisuuslaki 1994, 19§.)

Työturvallisuuslain 32§ edellyttää, että työpaikan kulkutiet, käytävät, uloskäynnit ja työskentelytasot ovat turvalliset ja ne on pidettävä kunnossa. Asianmukaiset turvamerkinnot lisäävät järjestystä ja siisteyttä.

Suurtalouskeittiötoiminnan perustana hygienian kannalta ovat onnistuneet rakenteet. Ahtaissa tiloissa ristikontaminaation vaara kasvaa ja työtilan hygieniasta on vaikeampi huolehtia. Keittiötä rakennettaessa huonot ratkaisut kostautuvat ylimääräisenä työnä. (Niemi ym. 2004, 116.)

Hyvän keittiötilan hygienian vaatimuksiin kuuluvat hyvä perussiisteys, puhtaat ja hyväkuntoiset seinät ja lattiat sekä puhtaat, asialliset ja väljät työtilat. Yleinen siisteys on suurtalouskeittiön perusedellytys. Toimiva työympäristö on hyvän hygienian osatekijä. (Välikylä 2007, 4, 10, 28.)

Ergonomia ja työturvallisuus on otettava huomioon tarjoilu- ja ruoanvalmistustiloissa ja muissa asiaan kuuluvissa tiloissa. Huomiota on kiinnitettävä työmenetelmiin, materiaalivalintoihin, kalusteiden ja laitteiden sijoitteluun sekä LVI-, sähkö- ja äänitekniiseen suunnitteluun. (RT 94-10442 1991, 5.)

4.2.1 Ovet ja ikkunat

Suurtalouskeittiössä on oltava tuulikaappi tai riittävän tehokas ja toimiva ilmaverho. Ruoanvalmistus-, varastointi- ja säilytystiloissa ei saisi olla kynnyksiä. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 2, 4.)

Ulko-ovissa pitää olla riittävä maavara, jotta ne toimivat esteettä myös talvikaudella. Kosteiden tilojen ja laitoskeittiöiden väliovien on oltava kosteudenkestäviä. Puukarmit eivät saa ulottua näissä tiloissa lattiaan saakka. Siivouskomeroihin ja -keskuksiin pitää laittaa vähintään 90 cm leveät ovet. (Oulun tilakeskus 2009, 10.)

Heiluriovissa ja -porteissa on oltava läpinäkyvä osa tai niiden on oltava kokonaan läpinäkyviä. Läpinäkyvään oveen pitää kiinnittää oven havaittavuutta parantava merkintä. Liukuovet varustetaan turvalaitteella, joka estää niiden putoamisen kiskoltaan tai kaatumisen. (Valtioneuvoston asetus työpaikkojen turvallisuus- ja terveysturvallisuudesta 2003, 13§.)

Työhuoneen ikkunoiden ja lasiseinien tulee olla sellaisesta materiaalista tai siten suojattu, että työntekijälle ei aiheudu terveydelle haitallista auringon aiheuttamaa lämpökuormitusta. Ikkunat suunnitellaan niin, että ne ovat energiateknisesti toimivia, helposti pestäviä ja huollettavia. Energiateknisyyden ja kylmäsaiteilyn takia suuria ikkunapintoja on

vältettävä. (Valtioneuvoston asetus työpaikkojen turvallisuus- ja terveystaivatuksista 2003, 12§; Oulun tilakeskus 2009, 8, 9.)



Kuva 1. Käylän seurakunnan keittiön sisäänkäynti. Kuvassa näkyy myös keittiön ainoa ikkuna sekä ruokasaliin vievän heilurioven ja ulko-oven pienet ikkunat.

Nykytilanne

Käylän leirikeskukseen keittiön sisäänkäynti on epäasiallinen. Kuten kuvasta 1 näkyy, tuulikaappi puuttuu kokonaan ja keittiötilaan tullaan suoraan ulkoa. Ongelma on talvella suoraan keittiötilaan avoimesta ovesta tuleva kylmä ilma ja kesällä siitä sisään kulkeutuvat hyönteiset. Jaloissa ulkoa kulkeutuva lika on myös keittiön hygienian kannalta ongelma. Lattiaa pitää pestä useammin, mistä aiheutuu paljon lisätyötä.

Keittiössä on katonrajassa yksi matala ikkuna. Se sijaitsee astioiden esipesupöydän yläpuolella. Ikkuna on avattava, ja se on helppo pitää puhtaana. Ulko-ovessa on pieni, kapea ikkuna. Ruokasaliin vievä ovi on heilurimallinen ja myös se on varustettu pienellä ikkunalla.

Suunnitelma

Käylän leirikeskuksen keittiön sisääntuloa muutetaan rakentamalla tuulikaappi. Tuulikaappiin tulee erilliset käynnit pukuhuoneeseen ja keittiötilaan sekä lukollinen ovi siivouskomeroon. Tuulikaapin ansiosta ulkoilman lämpötilojen vaihtelut eivät enää vaikuta liikaa sisätilojen lämpöoloihin. Ulkoa kulkeutuvat epäpuhtaudet ja hyönteiset eivät enää pääse suoraan keittiötiloihin. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Välioviksi laitetaan kosteuden kestävät ovet. Niiden karmeja ei uloteta lattiaan saakka, eikä niihin laiteta kynnyksiä. Ruokasaliin vievä ovi on jatkossakin pienellä ikkunalla varustettu heiluriovi. Ovi tulee voida tarvittaessa lukita auki asentoon molempiin suuntiin. Siivoustilaan vievä ovi on 90 cm leveä ja kosteuden kestävä materiaalia. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Keittiön ikkuna jää paikoilleen, tulevan raaka-aineiden esikäsittelypisteen yläpuolelle. Ikkuna on avattava ja se on nykyisinkin helppo pitää puhtaana. Kaapistot asennetaan siten, että ne eivät ole esteenä ikkunan puhdistamiselle. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.2.2 Vesipisteet

Suurtalouskeittiössä on oltava tarpeellinen määrä käsienpesupaikkoja, astioiden ja välineiden pesupisteitä sekä talousveden laatuvaatimukset täyttävää vettä (Terveydensuojeluasetus 1994, 19§).

Elintarvikehuoneiston vesipisteet sijoitetaan lähelle keskeisiä työpisteitä, kuten raaka-aineiden esikäsittelytiloihin. Vesipisteitä tulee olla myös astioiden ja välineiden pesua varten. Käsienpesualtaita tulee olla riittävästi ja ne on sijoitettava toimivasti. Altaiisiin suositellaan kosketusvapaita hanoja. Käsienpesupisteessä on oltava nestemäistä saippuaa sekä kertakäyttöpyyhkeitä käsien kuivaamista varten. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 3.)



Kuva 2. Käylän leirikeskuksen keittiön käsiensuallas ja astioiden esipesuallas.

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiössä on liian vähän vesipisteitä ja altaita. Varsinaiset esivalmistelutilat puuttuvat kokonaan, koska keittiössä ei ole kuin käsiensuallas ja astianpesupisteen esipesuallas. Ruokien esivalmistelussa käytetään astioiden esipesuallasta, jota desinfioidaan useita kertoja päivässä eri työvaiheiden välillä.

Esipesuallas on hyväkuntoinen. Siinä on kaksi isoa allasta ja se on käytännöllinen, koska myös ruoanvalmistusastiat pestään samassa paikassa. Altaat ovat sen kokoisia, että astiakoreja pystyy liikuttelemaan niiden päällä vaivattomasti. Alapuolella on ritilä, jonka päälle mahtuu jäteastia. Esipesuallan materiaali on ruostumatonta terästä.

Esipesusuihku on uudehko, hyväkuntoinen ja toimiva. Se on pöytäkiinnitteinen malli, jossa suihku käynnistyy suihkupistoolin kahvasta painamalla. Siinä on jousipalautus ja pitkävartisella vivulla varustettu termostaattisekoittaja.

Käsiensuallas on toimivuuden kannalta keskeisessä kohdassa keittiössä. Vesihana on vipumallinen. Käsiensuupisteessä on teline nestemäiselle saippuulle sekä kertakäyttöisille

käsihygieenipapereille. Painekeittokattilalla ja perunankuorimakoneella on omat vesipisteet, jotka näkyvät kuvassa 10.

Suunnitelma

Käsihygieeniasialla on nykyisin toimivuuden kannalta keskeisessä kohdassa keittiössä. Se sijaitsee keittiöön vievän oven vieressä, joten kädet voidaan pestä heti keittiöön tultaessa. Vesihana on vipumallinen, joka voidaan vaihtaa kosketusvapaaseen hanaan. Käsihygieeniasialla on teline nestemäiselle saippualle sekä kertakäyttöisille käsihygieenipapereille. Keittiössä työskentelee pääsääntöisesti yksi henkilö kerrallaan, joten yksi keskeisellä paikalla oleva käsihygieeniasialla riittää turvaamaan hyvän käsihygienian. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Keittiössä on myös vesihana painekeittokattilan vieressä. Siihen on yhdistetty vesiletku, jota käytetään lattian huuhtelussa. Perunankuorimakoneella on oma hanallinen vesipiste. Nämä vesipisteet voidaan hyödyntää yhdistelmäuunin ja uuden astianpesupisteen vesiliittyminä. Uuteen ruokien esikäsitteilyasteeseen hankitaan allaspöytä, jossa kasviksia ja vihanneksia voidaan pestä sekä esikäsitellä muita raaka-aineita hygieenisesti. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.2.3 Viemärointi

Elintarvikehuoneiston lattioissa on oltava lattiakaivot ja lattiaa pitää viettää lattiakaivoon. Lattian huuhtelua varten täytyy olla tarkoituksenmukaiset suihkutuskalusteet niissä tiloissa, joissa lattiaa joudutaan pesemään usein tai lattia on jatkuvasti märkinä. (Terveydensuojeluasetus 1994, 20§.)

Lattiakaivojen tulee sijaita sitä vaativien laitteiden, kuten kylmälaitteiden, läheisyydessä. Lattiakaivot sijoitetaan puhtaanapidon ja muiden toimintojen kannalta keskeisiin paikkoihin. Viemäri varustetaan rasvanerotimella keittiötilassa, kun valmistettavien aterioiden määrä ylittää 50 ateriaa päivässä. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 3.)



Kuva 3. Käylän leirikeskuksen keittiön kävelyritilällinen lattiakaivo.

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiössä on kaksi lattiakaivoa. Isomman, kuvassa 3 näkyvän, kävelyritilällä varustetun lattiakaivon seinämät ovat rosoiset, joten sen hygieniasta huolehtiminen on haasteellista. Kävelyritilällinen lattiakaivo sijaitsee painekeittokeittilan ja perunankuorimakoneen etupuolella.



Kuva 4. Käylän leirikeskuksen keittiön astianpesupisteen lattiakaivo.

Kuvassa 4 näkyvä toinen lattiakaivo on sijoitettu astianpesukoneen alle. Koneesta tuleva poistovesi on johdettu siihen. Lattiakaivon puhdistaminen on helppoa, koska siihen ylettyy hyvin ja sen sisusta on sileä ja helposti puhdistettava.

Toimivuuden kannalta olemassa olevien lattiakaivojen sijainti on keskeinen, joskin kylmiön läheisyydestä kaivo puuttuu kokonaan. Lattia pestään päivittäin harjaamalla ja huuhdellaan letkulla. Lattiat viettävät lattiakaivoihin päin.

Suunnitelma

Keittiössä nykyisin olevan kävelyritilällisen lattiakaivon sisusta pinnoitetaan uudestaan sileäksi jotta se on helppo pitää hygieenisenä, se toimii uuden astianpesupisteen lattiakaivona. Lattiaremontin yhteydessä rakennetaan uusi lattiakaivo painekeittokeittokattilan ja kylmäsäilytystilojen väliin. Lattiaa asennettaessa kaadot suunnataan lattiakaivoihin päin. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.2.4 Astianpesulinjasto

Täydellisen astianpesujärjestelmän muodostaa likaisten astioiden palautus pesuosastolle, jätteiden poisto, astioiden lajittelu ja koriin laitto, pesu, huuhtelu ja kuivaus sekä astioiden säilytys ja siirto tarjoilupisteisiin. Näiden toimintojen tulee olla kytkettynä yhteen, mutta käytännön ratkaisumalli on aina tapauskohtainen. Astioiden ylimääräistä käsittelyä pesun jälkeen on vältettävä. Astioita voidaan säilyttää pesukoreissa, mutta lautaset ja tarjottimet säilytetään jakelijoissa ja kaseteissa. Ruokailuvälineet lajitellaan välinekoreihin. (RT 94-10443 1991, 13.)

Astianpesulinjastoon kuuluvat likaisten astioiden palautuspiste, esipesuallas, koneellinen astianpesu, puhtaiden astioiden purkupöytä sekä puhtaiden astioiden säilytystilat. Astiahuolto suunnitellaan siten, että likaisten ja puhtaiden astioiden välillä ei ole risteävää liikennettä. Astianpesupiste mitoitetaan asiakasmäärän, valmistettavan ruoan määrän ja laadun sekä käytettävien astioiden mukaan. Astioille on oltava riittävästi säilytystilaa. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 3.)



Kuva 5. Käylän leirikeskuksen keittiön astianpesupiste, joka toimii tarvittaessa myös esikäsitteilypisteenä.

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön astianpesupisteen ergonomia on puutteellinen, ja se on sijoitettu väärään paikkaan keittiön peränurkkaan. Väärästä sijoituksesta johtuen astianpesupiste aiheuttaa hygienian kannalta erittäin suuren riskin.

Nykyinen astianpesukone on hankittu 1970-luvulla ja se on huonokuntoinen. Kone on luukkumallinen ja luukku avautuu toisen esipesualtaan päälle. Astiakoreja pitää siirrellä, jotta puhtaat astiat saadaan koneesta pois. Puhdasastiakori pitää vetää ensin luukun päälle ja nostaa sitten purkupöydälle, joka on hankalasti toisella seinustalla. Työskentelyasento on ergonomisesti huono, siinä tulee kurkottelua, raskaiden astiakorien nostelua ja kiertoliikkeitä.

Astioiden ja työvälineiden säilytystiloja on liian vähän, minkä vuoksi tarpeelliset välineet eivät ole työpisteessä käden ulottuvilla. Suuret kattilat sekä vuoat säilytetään kuiva-ainevarastossa

keittiön toisessa laidassa. Oikein suunnitellut ja tarkoituksenmukaiset säilytystilat työpisteissä tarvittaville välineille lisäävät työtehoa ja vähentävät edestakaista liikennettä keittiössä.

Suunnitelma

Nykyinen astianpesukoneen tilalle hankitaan uusi kone. Uusi astianpesukone on kuputyypinen ja jalustalla varustettu. Siinä on kuvun asennon ohjaama automaattinen käynnistys- ja pysäytystoiminto, pyörivät huuhtelubarret sekä pesu- ja huuhteluaineannostelija. Koneessa voi pestä GN 1/1 astioita. (Liite 1.)

Nykyinen esipesupöytä on hyväkuntoinen ja käytännöllinen, joten se voidaan siirtää uuteen esipesupisteeseen. Sen materiaali on ruostumatonta terästä. Siinä on kaksi suurta allasta, mikä on hyvä ratkaisu, kun myös ruoanvalmistusastiat joudutaan pesemään samassa pisteessä. Altaat ovat sen kokoisia, että astiakoreja voidaan liikutella niiden päällä vaivattomasti. Altaiden alapuolella on ritilä, jonka päälle mahtuu jäteastia. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Esipesusuihku on myös uudehko, hyväkuntoinen ja toimiva, joten se on myös järkevä säilyttää. Se on pöytäkiinnitteinen malli, jossa suihku käynnistyy suihkupistoolin kahvasta painamalla. Siinä on jousipalautus ja pitkävartisella vivulla varustettu termostaattisekoittaja. (Liite 1.)

Puhtaiden astioiden purkupöydän materiaaliksi valitaan ruostumaton teräs, ja se on 1200 – 1300 mm pitkä. Sen alapuolella on tilaa säilyttää pesukoreja. Purkupöytä saisi olla pidempi, mutta vastaan tulee kantava rakenne, jota ei voi purkaa pois. Seinälle purkupöydän yläpuolelle tulee hyllykaappi, joka on 1200 mm leveä, sekä esipesualtaan yläpuolelle 400 mm leveä kaappi. Kaapistot asennetaan siten, että alahylly on 1350 – 1400 mm korkeudella. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Esipesuallas, astianpesukone, sekä purkupöytä asennetaan siten, että astiakorien liikuttaminen sujuu helposti koko linjaston läpi. Työskentelytason korkeus on 850 – 900 mm. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Kulku tilaa astianpesupisteen ja vastapäätä olevien laitteiden väliin jää noin 1200 mm. Astioiden kuljettamiseen vaunulla on hyvin tilaa. Kalusteet ja laitteet sijoitetaan siten, että niiden ympäristöt ovat helposti puhdistettavissa. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Muutoksen myötä astianpesulinjasto saadaan suoraviivaiseksi. Likaiset astiat siirtyvät salin puolelta vaunun avulla suoraan esipesupisteeseen, siitä koreihin ja koneeseen, josta ne tulevat puhtaiden astioiden purkupöydälle ja viedään takaisin paikoilleen. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.2.5 Tarjoilulinjasto

Jos ruokailu tapahtuu keittiön viereisessä ruokasalissa, tarjoilulinjaston voi sijoittaa suoraan keittiön yhteyteen. Tällaisissa tapauksissa se erotetaan halutessa ruokailutiloista kaihtimilla tai seinäkkeellä. (RT 94-10443 1991, 12.)

Tarjoilulinjaston suunnittelussa on otettava huomioon

- suora näkö- ja kulkuyhteys sisäänkäynnistä
- suora yhteys keittiöön
- suunniteltu liikenne ruoalle, tarjoiluvaunuille ja likaisille astioille
- asiakkaille tilaa odottamiseen ja jonottamiseen
- tarjottimien, ruokailuvälineiden ja mausteiden sijoitus.

(RT 94-10442 1991, 13.)



Kuva 6. Käylän leirikeskuksen keittiön tarjoilulinjasto.

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön tarjoilulinjasto on käytännöllisyyden kannalta hyvässä paikassa keittiön yhteydessä. Tarjoilulinjasto on kuitenkin ahdas, ja esimerkiksi lämpimän ruoan tarjolla pitoon tarkoitettua lämpölevyä ei keittiössä ole ollenkaan, koska se ei mahdu nykyiseen linjastoon. Kuvassa 6 näkyvä kylmäallas on hyväkuntoinen ja siirrettävät vaunut toimivat astioiden palautuspisteenä.

Suunnitelma

Tarjoilulinjasto siirtyy nykyiseltä paikaltaan hieman ruokasaliin päin, samalla käynti ruokasalin puolelle siirtyy linjaston vasempaan pätyyn. Tarjoilulinjaston kalusteet uusitaan, ja luukulle asennetaan suljettava haitarioni. Tarjoilulinjastoon saadaan lisää pituutta, ja tarjottaville ruoille enemmän tilaa. Tarjoilulinjastosta tulee tilavampi, selkeämpi ja siistimmän näköinen. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Tarjoilulinjastoon hankitaan lämpölevy lämpimien ruokien tarjoilua varten. Nykyinen kylmäallas on hyväkuntoinen ja toimiva, joten se siirretään vain uuteen paikkaan tarjoilulinjaston toiseen laitaan. Sen vierelle tulee kuppikoriteline. Likaisten astioiden palautuspiste tulee vastaavasti tarjoilulinjaston toiseen pätyyn, mistä likaiset astiat siirretään helposti astianpesupisteeseen. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Muutoksen myötä asiakasliikenteen kulkusuunta linjastossa tulee olemaan asiakkaiden tulosuunnasta katsoen oikealta vasemmalle. Tarjoilulinjasto sijaitsee ruokasalin sisäänkäynnin vastakkaisella seinustalla, joten se on helppo nähdä. Asiakkailla on tarpeeksi tilaa jonottamiseen ja astioiden palautuspiste on avarammalla paikalla. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.2.6 Henkilöstötilat

Henkilöstölle on oltava asianmukaiset pukeutumistilat peseytymismahdollisuuksineen. Heitä varten on oltava käsienpesumahdollisuuksilla varustettuja käymälöitä, jotka eivät saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin. (Terveydensuojeluasetus 1994, 19§.)

Pysyvien työpaikkojen henkilöstötiloihin kuuluvat pukeutumis-, peseytymis-, WC- ja ruokailutilat. Tarvittaessa on oltava myös lepo- tai oleskelutila taukoja varten. (Valtioneuvoston asetus työpaikkojen turvallisuus- ja terveysvaatimuksista 2003, 4§, 6§.)

Pukeutumistilojen tulee olla helppopääsyiset ja riittävän tilavat työntekijämäärään nähden. Siellä on oltava istuimet ja lukittavat kaapit vaatteiden säilyttämistä varten. Jos työssä käytetään vaarallisia aineita tai lika, kosteus tai muut työolosuhteet niin vaativat, työvaatteille täytyy olla erilliset säilytystilat kuin muille vaatteille. Tarvittaessa on oltava myös tila vaatteiden kuivaamista varten. (Valtioneuvoston asetus työpaikkojen turvallisuus- ja terveysvaatimuksista 2003, 5§.)

Peseytymistilan tulee olla lämmitettävä, ja siellä pitää olla riittävän monta lämpimällä pesuvedellä varustettua suihkutilaa. Erillään olevien peseytymis- ja pukeutumistilojen välillä on oltava helppo kulkuyhteys. Sosiaalitilat on oltava tarvittaessa erikseen miehille ja naisille. (Valtioneuvoston asetus työpaikkojen turvallisuus- ja terveysvaatimuksista 2003, 6§.)

Henkilöstötilojen on oltava kulutusta kestäviä, helppohoitoisia, taloudellisia, viihtyisiä ja miellyttäviä. Niiden tulee edistää tilojen ja niiden käyttäjien puhtautta ja siisteyttä. Henkilöstötilat suojataan asiaankuulumattomilta katseilta ja tuotannon melulta, pölyltä ja muilta haittavaikutuksilta. (Työsuojeluhallinto 2010.)



Kuva 7. Käylän leirikeskuksen keittiön henkilöstötila.

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön henkilökunnalle on järjestetty pukeutumis- ja peseytymishuone, jossa on WC ja käsienspesuallas. Tilaan on käynti suoraan keittiöstä. Kuten kuvasta 7 näkyy, henkilöstötilat ovat ahtaat, koska sinne on sijoitettu myös pyykinpesukone ja kuivausrumpu. Suihkutila puuttuu, mutta tarvittaessa suihkussa voi käydä majoitusrakennuksen puolella.

Henkilöstötilassa on lukittavat vaatekaapit, mutta tilan ahtauden vuoksi istuimet puuttuvat. Lattiassa on lattiakaivo puhtaanapidon helpottamiseksi. Henkilöstön ruokailu tapahtuu ruokasalin puolella.

Suunnitelma

Keittiösuunnitelmassa käynti henkilöstötiloihin on suoraan tuulikaapista. Tilaa laajennetaan ruokasaliin päin, jolloin siihen saadaan mahtumaan erillinen suihkuhuone ja WC. Käsienvesupiste siirretään WC-tilaan. Pukeutumistilaan sijoitetaan jo olemassa olevat lukittavat vaatekaapit ja penkki istumista varten. Pyykinpesukone ja kuivausrumpu sijoitetaan myös pukeutumishuoneeseen. Lattiakaivot asennetaan molempien huoneiden lattioihin. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.2.7 Siivoustila

Suurtalouskeittiössä käytettäville siivousvälineille ja -aineille on oltava oma erillinen säilytystila. Asiakastilojen siivousvälineitä ei saa säilyttää samassa paikassa. Siivoustilan tulee olla asianmukainen ja tarpeeksi tilava. Siellä on oltava tarpeeksi isolla kaatoaltaalla varustettu vesipiste sekä riittävän tehokas ilmanvaihto. Lattiakaivo helpottaa tilan puhtaanapitoa. Siivoustila voi avautua suoraan elintarviketilaan. Siivousvälineiden on oltava hyväkuntoisia ja niiden säilytystilan on oltava siisti ja järjestyksessä. Suunnittelussa huomioidaan, että kemikaaleja voidaan varastoida ja käsitellä turvallisesti. (Väläkylä 2007, 19; Terveysturvallisuuslaki 1994, 19§; Työsuojeluhallinto 2010.)



Kuva 8. Käylän leirikeskuksen keittiön siivousskomero.

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön siivoustilana on pieni huonosti suunniteltu komero. Kuten kuvassa 8 näkyy, siivousskomerossa on hyllyjä sekä hyllyn reunassa ja seinällä ripustustelineet varrellisille siivousvälineille. Komerossa säilytetään myös kannellista likapyykkikoria. Hyllytilaa on liian vähän, joten järjestyksen ylläpitäminen tilassa on hankalaa. Sieltä puuttuu kokonaan kuivausputkisto käytetyille pyyhkeille sekä vesipiste ja allas. Siivouksessa käytettävä vesi otetaan lattianhuuhteluletkusta keittiötilan puolelta. Likavedet tyhjennetään WC-pönttöön.

Asiakastilojen siivoukseen käytettäville siivousaineille ja -välineille on oma siivousvälinevarasto. Se on uusittu eteistilojen remontin yhteydessä pari vuotta sitten. Asiakastilojen siivousvälinevarastossa on asianmukaiset varusteet ja tarpeeksi tilaa siivousvälineiden ja -aineiden säilyttämistä varten. Siellä on vesipiste ja tilava kaatoallas ja pyyhkeiden kuivausputkisto sekä riittävä ilmanvaihto.

Suunnitelma

Siivoustilaa laajennetaan, niin että sinne saadaan mahtumaan tarpeelliset varusteet. Tilaan laitetaan tarvittava ilmastointi. Vesihanalla varustettu kaatoallas tulee ovea vastapäätä olevalle seinälle. Altaan yläpuolelle asennetaan putkisto pyyhkeiden kuivaamista varten. Lattiaan tehdään lattiakaivo. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Oikeanpuoleiselle seinälle asennetaan hyllyt, joilla säilytetään muun muassa keittiötilojen siivouksessa käytettävät pesu- ja puhdistusaineet sekä puhtaat pyyhkeet. Varrellisille siivousvälineille asennetaan säilytysteline vasemmalle seinustalle. Kemikaaleja säilytetään keittiön siivoustilassa. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.2.8 Jätehuolto

Suurtalouskeittiössä on oltava hygieeninen jäteveden ja kiinteän jätteen poistojärjestelmä sekä riittävä määrä päivittäin tyhjennettäviä jäteastioita. Astioiden tulee olla ehjiä, helposti tyhjennettäviä ja puhdistettavia. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 5.)

Toiminnasta syntyvä jäte on hyödynnettävä, mikäli se on mahdollista. Ensisijaisesti se pitää hyödyntää aineena ja toissijaisesti energiana. Pääsääntöisesti erilaiset jätteet on kierrätettävä ja pidettävä erillään toisistaan. Biojätteitä ja paperijätettä ei tarvitse eritellä sekajätteestä, mikäli sitä syntyy vähemmän kuin 20 kiloa viikossa. Jätehuolto on järjestettävä siten, että se ei aiheuta vaaraa tai haittaa terveydelle tai ympäristölle. (Kuusamon kaupungin ympäristölautakunta 2004, 4§, 15§, 33§; Suomen Siivoustekninen liitto 2007, 206.)

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön jätevedet on johdettu yleiseen viemäriverkostoon. Kiinteät jätteet kerätään jäteastioihin. Jäteastiat tyhjennetään päivittäin ulkona oleviin säiliöihin ja puhdistetaan.

Kierrätettävälle jätteelle ei ole varsinaista säilytystilaa. Pahvit, muovit, metallit ja lasi säilytetään siellä, missä milloinkin sattuu olemaan tilaa ja viedään kerralla kierrätyspisteeseen.

Biojätettä ja paperijätettä ei erotella, koska niitä kertyy alle 20 kiloa viikossa. Ne laitetaan sekajätteisiin.

Suunnitelma

Keittiöön sijoitetaan riittävä määrä jäteastioita kiinteälle sekajätteelle. Kierrätettävän lasi-, metalli- ja muovimateriaalin keräystä ja säilyttämistä varten varataan tila ja astiat siivouhuoneen hyllyille. Pahvit säilytetään rullakossa roska-katoksen alla. Bio- ja paperijäte laitetaan edelleen sekajätteisiin. (Liite 1.)

4.3 Keittiön pintamateriaalit

Suurtalouskeittiössä käytettävien rakenteiden, pinnoitteiden, materiaalien ja kalusteiden on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa desinfioitavia, eikä niistä saa erottua elintarvikkeisiin haitallisia aineita. Pintamateriaalien on oltava kovaa kulutusta kestäviä ja helppohoitoisia. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 1.)

Pintamateriaalit valitaan tilan käytön, kulutuksen ja puhtaanapitovaatimusten mukaan. Materiaalien tulee kestää keittiötilan toiminta- ja hygieniavaatimusten tasoiset puhdistusmenetelmät. (Heikkilä, Hopsu, Huilaja, Karppela, Kaukonen, Kivikallio, Korppi, Kujala, Kääriäinen, Mustonen, Narko, Peltokorpi, Reunanen, Salmelin & Yltiö 2007, 85.)

Suurtalouksissa käytettävien pintojen on oltava sileitä, koska niiden täytyy olla helposti puhtaana pidettäviä. Rosoiset pinnat keräävät likaa helpommin kuin sileät pinnat. Pinnoitustyö on tehtävä kunnolla ja yleisiä rakennussäännöksiä noudattaen. Näin toimimalla vältetään elintarvikehygieniariskien muodostuminen. (Niemi ym. 2004, 115.)

4.3.1 Seinät

Vaaleat värit seinäpinnoissa tuovat valoisuutta työtiloihin, valkoisen värin heijastaessa valosta jopa 90 %. Seinien pintamateriaaleiksi soveltuvat keraamiset laatat, muovimatto sekä alkydimaalilla pinnoitettu betoni. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 1; Työsuojeluhallinto 2010.)

Keraamiset laatat ovat kulutusta kestäviä, paloturvallisia, helppohoitoisia ja hygieenisiä. Lasitetut laatat eivät likaannu yhtä helposti kuin himmeäpintaiset. Betonipinta suojataan maalilla, jolloin se ei pölyä eikä ime likaa yhtä herkästi kuin suojaamaton pinta. Muovikate on keraamista laattaa heikompi kestävyudessa eikä ole yhtä helppohoitoinen. (Heikkilä ym. 2007, 79, 90 – 94.)

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön seinät ovat pääosin vaaleankeltaiseksi maalattua betonia. Astianpesupisteen nurkkaus sekä kaapistojen ja tasojen välitilat on kaakeloitu valkoisilla keraamisilla laatoilla. Betoniseiniin on tullut ajan saatossa kolhuja, joissa maalipinta on osin rikkoontunut. Seinät ovat imeneet itseensä joitakin tahroja, jotka eivät puhdistu pesemällä. Laatoitukset ja saumaukset ovat pysyneet siisteinä, ja ne on helppo pitää puhtaina.

Suunnitelma

Pintamateriaaleiksi valitaan kovaa kulutusta kestävät materiaalit. Pintojen tulee olla helppohoitoisia ja vesipesun kestäviä sekä tarvittaessa desinfioitavia. Seiniin tulee betonipinnoite, joka maalataan alkydimaalilla, ja kaapistojen välitiloihin keraamiset laatat. Seinäpinnat ovat valkoiset tai vaaleansävyiset. Vaaleat värit seinäpinnoissa tuovat valoisuutta työtiloihin. (Liite 1.)

4.3.2 Lattiat

Lattiamateriaalin on oltava, liukastumisvaaran välttämiseksi, askelvarma, vaikka lattia olisi märkä. Keittiötilojen lattiamateriaaliksi soveltuvat akryylimassalattia, keraamiset laatat, muovimatto tai turvalattia pienellä karkeusasteella. Lattiamateriaali nostetaan seiniä ja laitteiden reunoja pitkin ylöspäin niin, että vesi ei pääse lattiaa pestäessä rakenteisiin. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 1.)

Keittiötyö on pääsääntöisesti seisomatyötä. Joustava lattiamateriaali vähentää jalkojen ja selän kuormitusta ja näin ollen lisää työhyvinvointia. (Raudas ym. 2007, 31)

Suurtalousskeittiön lattiat pinnoittaa alan ammattilainen, joko laatoittamalla tai asentamalla massalattian. Työturvallisuusvaatimusten mukaan valitaan lattiapinnaksi materiaali, joka ei ole liukas. Lattiat viemäröidään. (Niemi ym. 2004, 115.)

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön lattian pintamateriaalina on harmaa muovimatto. Matto on märkänä liukas, joten se lisää tapaturmariskiä. Maton pinta on kulunut ja pinttyneiden tahrojen vuoksi epäsiistin näköinen. Se pestään päivittäin harjaamalla ja huuhdellaan tarkoitusta varten olevalla vesiletkulla. Lattian puhtaanapitoa hankaloittavat vesiputket, jotka kulkevat lattian rajassa.

Suunnitelma

Lattiamateriaalina käytetään akryylimassaa, jotta lattian pinta ei ole märkänäkään liukas. Se on joustavampi materiaalina kuin keraamiset laatat, joten se vähentää seisomatyön aiheuttamaa selän ja jalkojen kuormitusta. Lattian reunat nostetaan seinien ja kalusteiden reunoja pitkin ylöspäin, jotta lattian pesemiseen käytettävä vesi ei pääse rakenteisiin. Lattian kaadot tehdään viemäreihin päin. Lattian rajassa kulkevat vesiputket poistetaan. Ruoanvalmistus-, varastointi- ja säilytystiloihin ei laiteta kynnyksiä. Se helpottaa tavaroiden siirtelemistä vaunuilla ja pienentää tapaturmariskiä. (Liite 1.)

4.4 Kalusteet ja laitteet

Kalusteet ja laitteet on sijoitettava siten, että niiden ympäristö on helposti puhdistettavissa, tästä syystä kalusteisiin ei suositella sokkeleita (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 1 – 2).

Työturvallisuuslain 24§ mukaan, työnantajan on huolehdittava että työpisteessä käytettävät työvälineet, koneet, laitteet, laitteistot ja tarvikkeet valitaan, mitoitetaan ja sijoitetaan ergonomisesti asianmukaisella tavalla. Työtä kevennetään tarvittaessa apuvälineillä ja toistorasituksen aiheuttama haitta vältetään tai pyritään saamaan mahdollisimman vähäiseksi. Koneiden turvallisuudesta annetun Valtioneuvoston päätöksen (2008) mukaan ergonomiset

periaatteet huomioon ottamalla voidaan toimintaa vaikeuttavia, rasittavia ja psyykkisesti kuormittavia tekijöitä vähentää.

Ergonomisten periaatteiden huomioimatta jättäminen konesuunnittelussa voi aiheuttaa työntekijälle fysiologisia ja psyko-fysiologisia oireita sekä aiheuttaa inhimillisiä erehdyksiä. (Riikonen, Kämäräinen, Lappalainen, Oksa, Pääkkönen, Rantanen, Saarela & Sillanpää 2006, 98.)

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön suurin ongelma ei ole niinkään ahtaus, vaan huonosti sijoitellut laitteet ja kalusteet. Oikein tehdyllä laite- ja kalustesijoittelulla on mahdollista saada työskentely toimivammaksi ja tehokkaammaksi sekä järjestää kaikille toiminnoille omat työpisteet.

Suunnitelma

Keittiösuunnitelmassa otetaan huomioon jo olemassa olevat ja säilytettävät laitteet ja kalusteet. Hyväkuntoiset ja tarpeelliset laitteet säilytetään ja siirretään asianomaiseen työpisteeseen. Kalusteista suurin osa uusitaan. Laitteiden ja kalusteiden valinnalla, sijoittelulla ja mitoituksella pyritään parantamaan työtilan ergonomiaa ja työturvallisuutta sekä työskentelyn tehokkuutta ja hygieenisyyttä. (Liite 1.)

4.4.1 Kalusteet

Työpisteen rakenteet ja käytettävät työvälineet sekä kalusteet on järjestettävä tai säädettävä siten, että työn tekemisestä ei aiheudu työntekijän terveydelle haitallista tai vaarallista kuormitusta. Oikealla kalusteiden sijoittelulla ja mitoituksella ehkäistään toistorasituksen aiheuttamat haitat ja tehdään käsin tehtävät nostot ja siirrot mahdollisimman helppoiksi. (Riikonen ym. 2006, 98.)

Täysin valkoisia työtasoja kannattaa välttää häikäisyn estämiseksi. Työtasojen suositeltava materiaali on ruostumaton teräs. Ruostumaton teräs kalustemateriaalina on kovaa kulutusta

kestävä ja hygieeninen. Sen puhdistukseen sopivat sekä kosteat että märät puhdistusmenetelmät. (Heikkilä ym. 2007, 96; Työsuojeluhallinto 2010.)

Kalusteiden mitat ja korkeudet tulisi sovittaa mahdollisimman hyvin käyttäjän tarpeisiin. Ruoanvalmistuspisteen kalusteiden eteen suositellaan 1300 mm vapaata tilaa. Työtason korkeus on yleensä 850 – 1050 mm. Yläkaappien alareunat asennetaan 1200 – 1400 mm korkeuteen. Polvitilan korkeus on 600 - 650 mm ja syvyys on 450 mm. (Esteetön asuminen 2001.)

Työtasojen työskentelykorkeus säädetään mielellään työntekijän koon ja työtehtävän mukaiseksi. Oikea työkorkeus mahdollistaa oikeat työasennot ja vähentää työn fyysistä kuormittavuutta. Seisomatyössä, jossa käytetään hyväksi kehon painoa tai siirrellään raskaita kappaleita, suositellaan työskentelykorkeudeksi 100 – 300 mm kyynärkorkeutta alemmaksi. Kyynärkorkeus saadaan siten, että hartian ollessa rentona, olkavarren riippuessa vapaana ja kyynärkulman asennon ollessa 90°, mitataan kyynärpään alimman kohdan korkeus. (Riikonen ym. 2006, 102 – 104.)

Työtapaturmia voidaan ehkäistä ja vähentää kalusteiden ja laitteiden oikealla mitoituksella ja sijoittelulla. Ergonomiset näkökohdat on huomioitava kalusteiden ja työvälineiden hankinnassa. Oikein sijoitetut kalusteet helpottavat työpisteen järjestyksen ja siisteyden ylläpidossa, ja se edesauttaa työturvallisen työympäristön saavuttamisessa. (Raudas ym. 2007, 28.)



Kuva 9. Käylän leirikeskukseen keittiön tarjoilulinjaston kaapistot ja taso.

Nykytilanne

Työtasoja on nykyisellään Käylän leirikeskuksen keittiössä liian vähän, ja sen vuoksi eri toiminnot on pakko tehdä samoilla työpöydillä. Työpöytiä pitää desinfioida useita kertoja päivässä eri työvaiheiden välillä hygieniatason ylläpitämiseksi. Työjärjestys pitää miettiä etukäteen, jotta vältetään ristikontaminaatiolta. Työtasojen korkeudet ovat oikeat keittiötä käyttävän työntekijän kannalta. Osa työtasoista on ruostumatonta terästä, joten ne on helppo puhdistaa ja pitää hygieenisinä.

Kuvassa 9 ja kuvassa 11 näkyvät kaapistot ovat noin kymmenen vuotta vanhoja ja suhteellisen hyväkuntoisia. Materiaaliltaan ne ovat vaalean sävyistä melamiinia. Laatikostojen liukumekanismit ovat huonokuntoisia. Tarjoilulinjaston pöytätason pintamateriaalina on vaalea melamiini. Se imee herkästi likaa ja on työläs pitää siistinä.

Yläkaapistot tarjoilutiskin yläpuolella ovat liian korkealla, joten useimmin käytetyt astiat ovat sijoitettuna alahyllyille. Ylemmiltä hyllyiltä tavaroita otettaessa tarvitaan keittiöjakkaraa, mistä aiheutuu tarpeetonta tapaturmavaaraa ja lisäkuormitusta työhön.

Toimistotila puuttuu keittiöstä kokonaan. Leivontatyö ja toimistotyö tehdään joko tarjoilutiskillä tai ruokasalin pöydällä, joten niitä ei voi suorittaa silloin, kun asiakkaat ovat syömässä. Tarvittaville mapeille ei ole varsinaista säilytystilaa, vaan ne on sijoitettu kuiva-ainevaraston hyllylle.

Suunnitelma

Työtasojen materiaaliksi tulee ruostumaton teräs. Kalustemateriaalina se on kovaa kulutusta kestävä ja hygieeninen. Ruostumattoman teräksen puhdistukseen sopivat sekä kosteat että märät puhdistusmenetelmät. (Liite 1.)

Työtasoja tulee enemmän ja eri toiminnoille voidaan järjestää erilliset työpisteet. Astioiden säilytystiloja saadaan lisää ja tarpeelliset työvälineet voidaan säilyttää oikeissa työpisteissä käden ulottuvilla. Kalusteet sijoitetaan siten, että niiden ympäristö on helposti puhdistettavissa ja niihin ei laiteta sokkeleita. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Yläkaapistojen runkomateriaaliksi tulee melamiini. Ovien materiaalina on laminaatti. Rosteripintaiset keittiön kaapistot ovat nykyään suosiossa pitkäikäisyytensä vuoksi, mutta

koska ne ovat työläitä pitää siistinä sekä tummina pimentävät keittiötä, eivät ne sovellu Käylän leirikeskuksen keittiöön. (Liite 1.)

Kalusteiden mitat ja korkeudet sovitetaan mahdollisimman hyvin käyttäjän ja työtehtävän mukaiseksi. Seisomatyössä, jossa käytetään hyväksi kehon painoa tai siirrellään raskaita kappaleita, suositeltava työskentelykorkeus on 100 – 300 mm kyynärkorkeutta alempana. Ruoanvalmistuspisteessä kalusteiden eteen jätetään 1300 mm vapaata tilaa. Työtason korkeudet säädetään 850 – 950 mm. Yläkaappien alareunat asennetaan 1250 – 1350 mm:n korkeuteen. (Liite 1.)

Esikäsitteilypisteeseen asennetaan työtasot, vesipiste ja allas. Ruoanvalmistuskeskukseen tulee pöytäkaappi, joka toimii tarpeellisenä työ- ja laskutasona. Kattiloille sekä vuolle saadaan säilytystilat työpisteen lähelle. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.4.2 Laitteet

Elintarvikkeiden valmistukseen ja käsittelyyn tarkoitettujen koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa desinfioitavia. Niistä ei saa erottua elintarvikkeisiin haitallisia aineita. Laittevarustus mitoitetaan keittiön toiminnan mukaiseksi. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 1.)

Suurtalouskeittiön laitteet ovat yleensä ruostumatonta terästä ja siten myös helposti puhtaana pidettäviä. Koneiden ja laitteiden oikea sijoittelu parantaa keittiön toiminnan hygieenisyyttä. (Niemi ym. 2004, 115.)

Suurtalouskeittiössä on oltava riittävän paljon kylmäsäilytystilaa herkästi pilaantuvien elintarvikkeiden säilytykseen. Raaka-aineet ja kypsennetyt tuotteet on säilytettävä eri kylmiöissä. Jäisenä säilytettäviä tuotteita varten on oltava pakastin ja kuiva-aineita varten erillinen ilmastoitu säilytystila. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 2.)

Koneita ja työvälineitä hankittaessa on niiden käyttöturvallisuus varmistettava. Niissä on oltava CE-merkintä. Sähkölaitteiden kuntoa on seurattava ja vioista on ilmoitettava välittömästi työpaikan käytäntöjen mukaisesti. (Raudas ym. 2007, 29.)



Kuva 10. Käylän leirikeskuksen keittiön ruoanvalmistuspiste.

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön koneet ja laitteet ovat suurimmaksi osaksi vanhoja ja niiden korjauskustannukset ovat korkeat. Niiden avulla tulee toimeen, mutta ne eivät vastaa tämän päivän vaatimuksia ergonomisesti eivätkä työturvallisuuskäytännöstä katsottuna. Varustuksesta puuttuu kokonaan yhdistelmäuuni. Yleiskone on liian pieni ja sitä ei ole turvavarustettu.

Liesi on vanha Metoksen suurtalousliesi. Siinä on neljä keittolevyä ja uuni alapuolella. Uuniin mahtuu kaksi GN1/1 vuokaa. Ergonomisesti uuni on väärässä paikassa hankalan työasennon ja työturvallisuuden kannalta.

Astianpesukone on jalustalla oleva luukkukone. Se on vanha ja huonokuntoinen. Pesutulos on hyvä vain, jos astiat esipestään huolella. Kylmiö on myös alkuperäinen. Se toimii vielä hyvin, mutta pitkän ja kapean mallisena se on epäkäytännöllinen ja siihen on hankala sijoittaa suuria määriä elintarvikkeita. Koska kylmiöitä on vain yksi, säilytetään kaikki kylmäsäilytystä

vaativat tuotteet samassa tilassa. Hygienia on pyritty hoitamaan säilyttämällä eri tuotteet eri hyllyillä ja hyvin peitettynä.

Perunankuorimakone on vanha, mutta toimiva. Se on tarpeellinen silloin, kun joudutaan kuorimaan perunoita suurempia määriä kerrallaan. Uudempia, hyväkuntoisia ja toimivia laitteita ovat iso (10 litraa) Metoksen kahvinkeitin, painekeitto kattila (60 litraa) ja ruokasalin puolelle sijoitettu kylmäallas.

Suunnitelma

Laitevalinnoissa kriteereinä ovat laitteen toimintavarmuus, helppokäyttöisyys ja että ne ovat helposti puhtaana pidettäviä. Niiden tulee olla CE -merkinnällä varustettuja ja turvallisia käyttää. (Liite 1.)

Suunnitelman mukaan keittiöön hankitaan uusi yhdistelmäuuni, joka tulee olemaan ruoanvalmistuksessa keskeisin laite. Se sijoitetaan ruoanvalmistuskeskukseen keskeiselle paikalle. Nykyinen liesi säilytetään, mutta sen uunia käytetään ainoastaan jos tarvitaan lisäuunia ruoan lämpimänä pitämistä varten. Hankittavia laitteita on myös nykyistä isompi yleiskone. Työturvallisuuden varmistamiseksi sen on oltava turvavarustettu. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Vanha kylmiö poistetaan ja riittävä määrä kylmäsäilytystilaa saadaan kahdella isolla kylmäkaapilla. Raaka-aineet ja kypsennetyt tuotteet voidaan säilyttää eri kylmäsäilytyskalusteissa. Pakasteiden säilyttämistä varten kylmäkaappien viereen sijoitetaan iso pystymallinen pakastekaappi. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

Tarpeellisia, hyväkuntoisia ja säilytettäviä laitteita ovat Metoksen kahvinkeitin, painekeitto kattila sekä kylmäallas. Ne sijoitetaan oikeisiin kohtiin uusissa työpisteissä. Perunankuorimakoneesta luovutaan, koska perunoiden hankkiminen valmiiksi kuorittuna on hygieenisempää ja vähentää työmäärää. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.5 Työolosuhteet

Hyvässä työtilassa on ikkuna, sopiva lämpötila, toimiva ilmanvaihto ja tarkoituksenmukainen valaistus. Työhuoneessa on oltava vähintään 10 m³ ilmatilaa työntekijää kohden. Sitä laskettaessa työhuoneen korkeudesta otetaan huomioon enintään 3,5 m. Työtilan vähimmäiskorkeus on 2,5 m. Välillistä luonnonvaloa saava työhuonetila käy, jos valoa saadaan muuten riittävästi ja työtilan viihtyvyys ja tehtävän työn luonne on otettu huomioon tarpeeksi hyvin. (Työsuojeluhallinto 2010.)

Rakentamisen tärkeimpiä tavoitteita on hyvä sisäilmasto. Sisäilmaston laatuun vaikuttavat lämmitys-, ilmanvaihto- ja ilmastointilaitteet. Suunnittelu- ja rakennusvaiheessa on otettava huomioon rakennustekniikka ja rakennustyöt, käytetyt materiaalit sekä rakennuksen käyttötarkoitus ja huolto, koska ne kaikki vaikuttavat sisäilman laatuun ratkaisevasti. (Sisäilmayhdistys 2008, 3.)

Työturvallisuuslain 39§:n mukaan työntekijän altistuminen turvallisuutta tai terveyttä haittaaville tai vaarantaville fysikaalisille tekijöille on rajoitettava niin vähäiseksi, ettei niistä aiheudu haittaa tai vaaraa työntekijän turvallisuudelle ja terveydelle. Näihin fysikaalisiin tekijöihin kuuluvat esimerkiksi lämpötila, kosteus, veto ja säteily.

Suunnitelma

Suunnitelmassa pyritään luomaan mahdollisimman hyvät työolosuhteet Käylän leirikeskuksen keittiöön. Työtilaa tulee hieman lisää, joten ilma- ja liikkumatilaa on riittävästi. Sisäilmaston laatua pyritään parantamaan materiaalivalinnoilla, ilmastoinnilla ja rakenteellisilla ratkaisuilla. (Liite 1.)

4.5.1 Lämpötila

Työtilan lämpöoloihin keittiössä vaikuttavat vuoden- ja vuorokaudenaika, sääolot, ilmanvaihto ja lämmitys. Merkittäviä lämpötilaan vaikuttavia tekijöitä ovat myös keittiön koneet ja laitteet sekä niiden käyttö. Epäedullisilla lämpöoloilla on haitallinen vaikutus työntekoon, tapaturmavaaraan ja tuottavuuteen. (Riikonen ym. 2006, 149 – 150.)

Oleskelu- ja työtilojen lämpötiloiksi on määritelty lämmityskautena 21 °C ja kesäkautena 23 °C. Lisäksi on määritelty tilakohtaisia ohjearvoja. Keittiötilojen lämpötilojen raja-arvoista ei ole olemassa säännöksiä, mutta tavoitelämpötila keittiössä on 19°C – 23°C. Liian korkeaa lämpötilaa voidaan alentaa tehokkaan ilmastoinnin avulla. (D2 Suomen rakentamismääräyskokoelma 2003, 5; Raudas ym. 2007, 23.)

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön lämpöolot ovat ongelmalliset. Kesällä keittiössä on kuuma ja talvella kylmä. Kesällä lämpötilaa pyritään alentamaan ilmastoinnilla ja avaamalla ulko-ovi. Koska keittiötila avautuu suoraan ulkotilaan, pääsee sinne hyönteisiä avoimesta ovesta, joten ovea ei voi pitää auki kuin hetkittäin. Ilmastointia ei voi säätää isommalle, ja sen teho ei riitä alentamaan lämpöä.

Talvella, pakkasten aikana, keittiössä on kylmä. Kylmää ilmaa tulee sisään, kun keittiön ulko-ovesta kuljetaan ja kuljetetaan tavaroita ja sitä joudutaan pitämään auki. Lämpöä saadaan lisää laittamalla keittiön liesi ja uuni päälle, mutta energiataloudellisesti se ei ole järkevää.

Suunnitelma

Uusi tuulikaappi parantaa keittiön lämpöoloja. Ulkolämpötilan vaihtelut eivät pääse enää vaikuttamaan ratkaisevasti keittiötilan lämpöoloihin. Ilmastointi uusitaan siten, että sitä voidaan säätää tarpeen mukaan. (Pohjapiirustus 2; Liite 1.)

4.5.2 Ilmanvaihto

Hyvän ilmastoinnin tehtävänä on parantaa sisäilmaston laatua työympäristössä. Sillä saavutetaan sopivat lämpöolot ja poistetaan ilman pienet epäpuhtaudet. Hyvä ilmanlaatu vaikuttaa positiivisesti työntekijöihin, koneisiin, laitteisiin, rakennuksiin, ympäristöön ja elintarvikkeisiin. Se vähentää työntekijöiden poissaoloja, sairauksia ja prosessien tuotannollisia häiriöitä sekä parantaa työpaikan viihtyisyyttä. Toimivan ilmanvaihdon järjestäminen on kallista. Kustannuksia kertyy järjestelmän hankintakuluista sekä asennus-, huolto- ja käyttökuluista. (Riikonen ym. 2006, 157 – 158.)

Ilmanvaihtotarve suurtalouskeittiössä on yleensä niin suuri, että vaaditaan koneellinen ilmanvaihtojärjestelmä. Valmistuskeittiön ilmanvaihto järjestetään Suomen rakennusmääräyskokoelman D2 mukaan. Tuloilman ottopaikkaa ei saa asentaa lähellä saastelähteitä, kuten parkkipaikkaa, jäteastioita tai tupakointipaikkaa. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 4.)

Ruoanvalmistuslaitteet on sijoitettava rasvasuodattimella varustetun kuvullisen kohdepoiston alle. Poistoilma johdetaan ulos paloluokan A120 täyttävän rasvahormin kautta. Rasvahormin tulee olla erillinen muihin keittiön hormoneihin nähden. Astianpesukoneelle täytyy olla oma erillinen höyrykuvullinen kohdepoisto. Poistoilma johdetaan aina ulos elintarvikehuoneiston likaisen puolen kautta. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 4.)

Ilman virtausnopeus aiheuttaa vedon tunteen, jonka eri ihmiset kokevat eri lailla. Keittiössä suositeltava ilmanvirtausnopeus on 0,3 – 0,6 m/s, ja muissa tiloissa se on noin puolet näistä arvoista. Ilman suhteellisen kosteuden suositus keittiössä on 40 – 70 %. Muissa tiloissa se on alempi. (Raudas ym. 2007, 23.)



Kuva 11. Käylän leirikeskuksen keittiön ruoanvalmistuspisteen kohdepoisto.

Nykytilanne

Kuvassa 11 näkyy, että Käylän leirikeskuksen keittiön astianpesukoneen yläpuolella ei ole erillistä höyrykuvullista kohdepoistoa. Astioita pestäessä lämmin vesihöyry leviää osittain keittiötilaan.

Ruoanvalmistuspisteen kohdepoisto on hieman väärässä paikassa. Vuosien varrella on keittiölaitteita lisätty ja siirrelty siten, että kaikki laitteet eivät mahdu höyrykuvun alle kokonaan. Liesi on joutunut osittain höyrykuvun ulkopuolelle.

Ilmastointi on liian tehoton, eikä sitä voi säätää tarpeen mukaan. Etenkin lämpimällä ilmalla säädettävä ilmastointi on tarpeellinen.

Suunnitelma

Astianpesukoneelle asennetaan oma erillinen höyrykuvullinen kohdepoisto. Kohdepoistolla vähennetään työtilasta koneen toiminnasta syntyvää lämpöä sekä ohjataan vesihöyry pois huonetiloista. (Liite 1.)

Ruoanvalmistuspisteen ilmanvaihtojärjestelmää tehostetaan ja siihen laitetaan säätömahdollisuus. Rasvasuodattimella varustettu höyrykuvullinen kohdepoisto sijoitetaan asianmukaisesti ruoanvalmistuskeskuksen yläpuolelle. Poistoilma johdetaan paloluokituksen mukaisen rasvahormin kautta ulos, pihan likaiselle puolelle. Tuloilma otetaan ulkoa puhtaalta puolelta. Kuiva-ainevarastoon ja siivoustilaan asennetaan ilmanvaihtoventtiilit. Henkilöstötilaan järjestetään myös tarvittava ilmanvaihto venttiileillä. (Liite 1.)

4.5.3 Melu ja melunlähteet keittiössä

Rakennus on suunniteltava ja rakennettava siten, että rakennuksessa on viihtyisät ääniolosuhteet. Keittiön suunnittelussa on pyrittävä poistamaan melulle altistumisesta työntekijän terveydelle tai turvallisuudelle aiheutuvat vaarat ja haitat. Ellei tämä ole mahdollista, vähennetään niitä mahdollisuuksien mukaan. Tekninen kehitys ja käytettävissä olevat toimenpiteet on hyödynnettävä vaaran tai haitan ehkäisemiseksi tai vähentämiseksi.

(Valtioneuvoston asetus työntekijöiden suojelemisesta melusta aiheutuvilta vaaroilta 2006, 12§; D2 Suomen rakentamismääräyskokoelma 2003, 6.)

Melualtistuksen ennaltaehkäisyssä ja vähentämisessä huomioon otettavia asioita ovat vähemmän melualtistusta aiheuttavat työmenetelmät ja mahdollisimman vähän melua aiheuttavat työvälineet. Työpaikalla käytettävillä työvälineillä ja laitteilla ja niihin liittyvillä järjestelmillä on oltava huolto- ja kunnossapito-ohjelmat. Työntekijät pitää opastaa työvälineiden oikeaan ja turvalliseen käyttöön niin, että melulle altistuminen saadaan vähennettyä mahdollisimman alhaiselle tasolle. (Valtioneuvoston asetus työntekijöiden suojelemisesta melusta aiheutuvilta vaaroilta 2006, 12§.)

Työpaikan ja työpisteen suunnittelussa pitää ottaa melualtistumisen vähentäminen huomioon. Teknistä vaimennusta saadaan käyttämällä eristystä, melusuojia, kapselointia tai ääntä absorboivaa kattamista. Melualtistuksen kestoa ja voimakkuutta pitää rajoittaa ja työt suunnitella siten, että melualtistuminen mahdollisuuksien mukaan työpäivän aikana välillä vaimenee tai keskeytyy. Työntekijöiden käytössä olevan lepotilan melutason alentamisesta on huolehdittava mahdollisuuksien mukaan. (Valtioneuvoston asetus työntekijöiden suojelemisesta melusta aiheutuvilta vaaroilta 2006, 12§.)

Kahdeksan tunnin työajan päivittäisen melualtistuksen raja-arvo, jota ei saa ylittää, on 87 dB. Raja-arvoa mitattaessa otetaan huomioon kuulosuojainten vaimentava vaikutus. Keittiön melunlähteitä ovat koneet sekä astioiden pesu ja käsittely. Melualtistusta voidaan vähentää valitsemalla oikeat pintamateriaalit, hiljaisemmat koneet ja käyttämällä suojaimia. Astianpesussa suositellaan käytettäväksi kuulosuojaimia ja jatkuvassa voimakkaassa melussa työskenneltäessä työnantajan on velvoitettava työntekijä käyttämään suojaimia. (Raudas ym. 2007, 26.)

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiön pienuuden vuoksi kaikki toiminnot tapahtuvat samassa tilassa. Suurin melunlähde on tällä hetkellä astianpesukone. Se on vanha ja kovaääninen. Melu häiritsee niin paljon, että koneen ollessa käynnissä esimerkiksi puhelimen soimista tai puhetta on vaikea kuulla. Keittiötilan pienuuden vuoksi astianpesulinjastoa ei voi siirtää erilliseen tilaan, joten koneen aiheuttama melutaso pitää saada muulla tavoin mahdollisimman alhaiseksi.

Suunnitelma

Keittiön toiminnasta aiheutuvaa melua ei voida kokonaan poistaa. Meluallistusta voidaan kuitenkin vähentää valitsemalla uudet laitteet siten, että niiden äänitaso on mahdollisimman alhainen. Pintamateriaalien valinnalla on myös suuri merkitys tilan ääniolosuhteisiin. Kimmoiset materiaalit vaimentavat ääntä paremmin kuin kovat pintamateriaalit. (Liite 1.)

Astianpesu on keittiön meluisin työvaihe ja se tulisi sijoittaa erilleen muusta toiminnasta, mutta Käylän leirikeskuksen keittiössä se ei ole mahdollista keittiötilan pienen vuoksi. Meluallistusta voidaan vähentää valitsemalla astianpesukone, jonka äänitaso ei ylitä 64 dB. (Liite 1.)

4.5.4 Valaistus

Rakennuksen valaistus suunnitellaan energiatehokkaaksi. Riittävä valojen säätö ja muuntelumahdollisuus, tehtävän toiminnon ja luonnonvalon mukaisesti, auttaa energian säästämässä. (D2 Suomen rakentamismääräyskokoelma 2003, 7.)

Yleisvalaistus on tärkeä. Tarvittaessa voidaan järjestää kohdevalaisimilla lisävalaistusta työpisteisiin. Työhuoneen valaistuksen on oltava riittävän voimakas ja tasainen, eikä se saa aiheuttaa suuria valaistusvaihteluita. Valaistus ei saa aiheuttaa häikäisyä. Valaisimet sijoitetaan ja suunnataan siten, ettei häiritseviä varjoja synny. (Työsuojeluhallinto 2010.)

Sisätiloissa, joissa työntekijät jatkuvasti oleskelevat, liikkuvat tai työskentelevät, on valaistusvoimakkuuden oltava yleensä vähintään 150 – 200 luksia. Hotelli- ja ravintola-alan työturvallisuusohjeen mukaan ruoanvalmistukseen tarvittavan valaistuksen yleinen voimakkuustaso on 300 – 500 luksia. (Raudas ym. 2007, 27.)

Hehkulampuissa tarvittava sähköteho muuttuu pääosin lämmöksi, siksi suositellaan käytettäväksi loisteputkivalaistusta. Kesäaikaan keinovalaistusta ja luonnon valoa kannattaa yleensä vähentää sammuttamalla osa lampuista tai suojaamalla elintarvikehuoneisto auringonvalolta esimerkiksi kaihtimilla tai markiisilla. (Työsuojeluhallinto 2010.)

Nykytilanne

Käylän leirikeskuksen keittiö on osittain maan alla. Keittiössä on yksi matala ikkuna ja kapea ulko-oven ikkuna. Luonnonvaloa tulee jonkin verran ulkoa, mutta pääasiallinen yleisvalaistus saadaan katossa olevista loistelampuista. Lisävaloa saadaan työpisteiden yläpuolella olevista kohdevaloista. Valaistusteho on riittävä, eikä se aiheuta häikäisyä.

Suunnitelma

Valaistus keittiöön saadaan riittävän tehokkaalla yleisvalaistuksella sekä työpisteiden kohdevaloilla. Valaisimet sijoitetaan ja suunnataan siten, että ne eivät aiheuta häikäisyä, eikä työskentelyä häiritseviä varjoja synny. Luonnonvaloa saadaan edelleen keittiöön jäävästä ikkunasta. (Liite 1.)

4.6 Elintarvikehuoneiston hyväksyminen

Ennen keittiön ruoanvalmistustoiminnan aloittamista on terveystarkastajalle tehtävä kirjallinen ilmoitus ympäristövirastosta saatavalla lomakkeella. Ilmoitukseen liitetään elintarviketilän piirustukset sekä selvitykset ilmanvaihdosta, viemäröinnistä ja huoneiston sijainnista. Terveystarkastusviranomaisen tekee tarkastuskäynnin kohteeseen ja hyväksyy ilmoituksen. (Oulun seudun ympäristötoimi 2004, 5.)

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan elintarvikelainsäädännön mukaan rakennusta, huoneistoa tai sen osaa, jossa myytäväksi tai luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, pidetään kaupan, tarjoillaan tai käsitellään. Valvontaviranomaisen pitää hyväksyä elintarvikehuoneisto ennen toiminnan aloittamista tai jos toimintaa muutetaan oleellisesti. (Väläkylä 2007, 20.)

Hyväksymishakemuksessa on ilmoitettava toiminnan harjoittajan nimi, kotipaikka ja yhteystiedot sekä selvitys huoneiston sijainnista ja harjoitettavasta toiminnasta. Hakemukseen laitetaan mahdollisimman yksityiskohtainen selvitys myytävistä tuotteista ja niiden määrästä. Siihen liitetään keittiön pohjapiirustus, josta ilmenee laitteiden sijoittelu. Lisäksi pitää olla selvitykset veden hankinnasta, ilmanvaihdosta, viemäröinnistä, jätehuollosta siivouskomerosta ja WC-tiloista. Hakemuksessa selvitetään kaikki terveyshaitan arvioimiseksi

tarvittavat tiedot sekä toimenpiteet niiden ehkäisemiseksi. Omaohjelmasuunnitelma toimitetaan valvontaviranomaiselle hakemuksen yhteydessä tai viimeistään kolmen kuukauden kuluessa. Yhteys terveydensuojeluviranomaiseen otetaan jo elintarvikehuoneiston suunnitteluvaiheessa. (Välikylä 2007, 20, 21.)

Suunnitelma

Terveydensuojeluviranomaiseen otetaan yhteyttä jo elintarvikehuoneiston suunnitteluvaiheessa. Viranomaisen havaitsemat puutteet ja epäkohdat voidaan korjata jo ennen rakentamisen aloittamista. Ilmoitus toimitetaan valvontaviranomaiselle hyvissä ajoin ennen keittiön ruoanvalmistustoiminnan aloittamista. Ilmoitukseen liitetään mukaan kaikki tarvittavat asiakirjat ja selvitykset. Elintarvikehuoneiston toiminnan voi aloittaa vasta kun terveydensuojeluviranomainen on suorittanut tarkastuksen ja hyväksynyt ilmoituksen. Omaohjelmasuunnitelma toimitetaan terveydensuojeluviranomaiselle viimeistään kolmen kuukauden kuluessa. (Liite 1.)

5 PROJEKTIN TOTEUTTAMINEN

Käylän leirikeskukseen keittiö on vuosien varrella jäänyt jälkeen nykyisestä lainsäädännöstä niin työtilojen kuin myös työolojen suhteen. Keittiön remontointi on ollut Kuusamon seurakunnan suunnitelmissa jo vuosia, mutta se on siirtynyt aina tuonnemmaksi kiireellisempien hankkeiden vuoksi.

Tämä opinnäytetyö sai alkunsa keittiötilojen kehittämisen tarpeesta. Työ aloitettiin jo keväällä 2010 ja sitä on jatkettu saman vuoden kesällä ja syksyllä. Opinnäytetyön aihe on ollut haasteellinen, kiinnostava ja se pohjautuu käytännön työelämän ongelmaan.

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmaan kuului keväällä 2010 Keittiö- ja logistinen suunnittelu -kurssi, jonka aikana teimme harjoitustyönä suunnitelman Käylän leirikeskukseen keittiön muuttamisesta nykyaikaiseksi ja toimivaksi suurtaolouskeittiöksi. Lea Lämsä oli jo aikaisemmin saanut työnantajaltaan valtuudet suunnitella keittiötilat uudestaan tulevaa remonttia varten. Hän palautti keväällä 2010 työnantajalleen tekemämme keittiön kehittämissuunnitelman. Työnantaja toimitti sen hyväksyttynä suoraan rakennussuunnittelijan toimistoon. Loppuvuodesta 2010 keittiöremontti aloitetaan tekemämme suunnitelman pohjalta.

5.1 Prosessikuvaus

Käylän leirikeskukseen keittiön kehittämissuunnitelman tekeminen aloitettiin kartoittamalla keittiön tämän hetkinen tilanne. Puutteet kirjattiin ylös. Nykyisen keittiön sisätilat mitattiin ja mittojen pohjalta piirrettiin pohjapiirustus ja laitesijoittelu.

Suunnittelussa lähdettiin liikkeelle keittiön liikeideasta. Nykytilanteen kartoittamisen jälkeen mietittiin, mitä muutetaan ja miten. Lainsäädännön asettamat vaatimukset sekä keittiön eri toimintojen sujuvuus ja ergonomia olivat ohjenuorana suunnitelmaa tehtäessä. Keittiötyön toimivuuteen tarvittavat laitteet ja kalusteet mietittiin huolella. Teoriatietojen ja suunnitelman pohjalta piirrettiin uuden keittiötilan pohjapiirustus. Suunnitelmassa pyrittiin ottamaan huomioon sekä tämän päivän vaatimukset että tulevaisuuden näkymät ja tavoitteet.

Opinnäytetyön tekemistä aloitettaessa tarkoituksena oli alun alkaen tehdä koko Käylän leirikeskuksen toimintaa koskeva kehittämissuunnitelma. Keskustelut opinnäytetyön ohjaajan kanssa osoittivat nopeasti, että aihe oli liian laaja. Lopulta päätettiin keskittyä vain keittiön kehittämissuunnitelmaan.

Kun kirjoittaminen oli saatu alkuun, alkoi myös työn muoto hahmottua. Opinnäytetyö on kokonaisuudessaan työstetty yhdessä ideoiden, valikoiden, ongelmia ratkaisten ja asioita perustellen.

Opinnäytetyön tekeminen parityönä on ollut mielenkiintoinen prosessi. Yhteisen ajan löytäminen työn ja muiden kiireiden keskeltä oli alkuun hankalaa. Työstäminen päätettiin aloittaa siten, että molemmat kirjoittavat teoriaosuutta omalla tahollaan. Taustamateriaaliksi haettu kirjallisuus laitettiin puoliksi.

Keittiösuunnittelun teoriaan tutustuminen aloitettiin alkukeväästä. Kesän aikana tietopohjaa syvennettiin. Aiheeseen liittyvää kirjallisuutta löytyi Kuusamon kaupungin kirjastosta sekä Kuusamon seurakunnan omasta kirjastosta. Elintarvikehuoneistoa koskevaan lainsäädäntöön ja asetuksiin tutustuttiin myös internetin kautta. Lakipykäliin tutustuminen oli aikaa vievä tehtävä, koska keittiötä koskevat lukuisat määräykset löytyvät useista eri laeista ja asetuksista.

5.2 Johtopäätökset

Keittiön kehittämissuunnitelmassa on pyritty löytämään ratkaisumallit, joiden avulla keittiöstä voidaan saneerata nykyajan vaatimukset täyttävä suurtalouskeittiö. Kehittämissuunnitelman mukainen keittiö on työskentelyn kannalta toimiva ja laitevarustus on mitoitettu keittiön toiminnan mukaiseksi.

Eri toiminnot, kuten esikäsitteily, ruoan valmistus, tarjoilu ja astioiden pesu, on erotettu toisistaan. Työlinjastoista tulee suoraviivaisia, joten työskentely tulee olemaan joustavaa ja tehokasta. Eri työpisteissä käytettävät laitteet ja työvälineet voidaan säilyttää kyseisissä työpisteissä. Se vähentää turhia askeleita ja edestakaista liikennettä keittiössä.

Uudet työtilat tulevat olemaan turvalliset, terveelliset ja tarkoitukseensa sopivat ja keittiössä on tarpeeksi tilaa työskentelyä ja liikkumista varten. Toimiva työympäristö on tärkeä osatekijä myös hyvän hygienian kannalta.

Käylän leirikeskuksen keittiön ergonomia paranee muutoksen myötä oleellisesti. Uudet tarkoitukseensa sopivat varusteet ja suoraviivaiset toimintalinjastot keventävät työskentelyä. Oikeat työasennot vähentävät työn aiheuttamaa rasitusta ja se näkyy pidemmällä aikavälillä myös sairaspotilaiden vähenemisenä. Muutos vaikuttaa positiivisesti työskentelyn tehokkuuteen ja taloudellisuuteen.

5.3 Arviointi

Tämän opinnäytetyön tekeminen kartutti tietoa ja osaamista keittiösuunnittelun alalla. Tähän opinnäytetyöhön uhrattiin paljon henkisiä ja fyysisiä voimavaroja. Työn valmiiksi saattaminen on ollut palkitsevaa ja työn tekeminen opettavaista. Opinnäytetyön kuuluukin olla oppimisprosessi siinä missä myös oman osaamisen näyte.

Opinnäytetyö on kirjoitettu, ideoitu ja suunniteltu yhdessä, mikä on omalta osaltaan kartuttanut tiimityöskentely taitoja. Keittiön kehittämissuunnitelma on tehty keittiön käyttäjän ja ulkopuolisen keittiöalan ammattilaisen ammattitaidolla. Varsinaisen keittiösuunnitelman tekeminen oli mielenkiintoinen kokemus. Yhteiset matkat Käylän leirikeskukseen sekä ideointi- ja suunnittelutapaamiset olivat antoisia.

Työympäristön puutteet ja ongelmakohdat tiedostaa parhaiten henkilö, joka työskentelee siellä päivittäin. Ratkaisumallit työolojen kehittämiseen paremmiksi löytyvät käytännön työn kautta. Ulkopuolinen puolestaan tuo esiin omat ennakkoluulottomat ja uudet ideat suunnitelmaan. Keittiösuunnitelman tekeminen parityönä on toimiva ja hyvä työskentelymalli onnistuneen lopputuloksen aikaansaamiseksi.

Opinnäytetyö on onnistunut tavoitteessaan ja sitä on käytetty Käylän leirikeskuksen keittiön tehtävän remontin virallisen rakennuspiirroksen (Liite 2) ja remontin pohjana. Tästä opinnäytetyöstä voi saada teoretietoa ja käytännön neuvoja myös muiden keittiöiden suunnittelemista varten.

6 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli perehtyä keittiösuunnitelman tekemiseen. Toimivan suurtalouskeittiön suunnittelemiseen vaikuttavat monet eri tekijät. Keittiötä suunniteltaessa pitää ottaa huomioon keittiön toiminta, asiakasmäärä ja valmistettavat ateriat. Tila- ja laitesuunnitteluun vaikuttaa myös se, toimiiko keittiö valmistuskeittiönä vai jakelukeittiönä. Lainsäädäntö määrittelee tarkoin vähimmäisvaatimukset tilalle, jossa elintarvikkeita käsitellään.

Elintarvikehuoneistoa käsittelevän lainsäädännön perusajatuksena on luoda puitteet elintarvikkeiden käsittely-ympäristölle, jossa valmistetut ruoat ovat terveellisiä ja turvallisia nauttia. Lakien keskeisenä kohtana on elintarvikkeita käsittelevien huoneistojen ja laitosten ennakkovalvonta. Työsuojelulainsäädännön tavoitteena on toteuttaa työympäristöt sellaisiksi, että työntekijöillä on mahdollisimman terveelliset ja turvalliset työskentelyolosuhteet.

Suurin vaikuttava tekijä suunnitelman toteutumiselle on saneeraukseen käytettävissä oleva rahamäärä. Keittiöremontin tekeminen on Kuusamon seurakunnalle taloudellisesti kallis investointi, joka on kuitenkin tehtävä, mikäli keittiön toiminnan halutaan jatkuvan myös tulevaisuudessa.

Käylän leirikeskuksen keittiön puutteet ja ongelmakohdat ovat näkyneet työskentelyssä. Väärin sijoitetut toiminnot, tai oikeammin niiden puute, on tehnyt työn tekemisestä raskasta ja hankalaa. Eri työvaiheita on jouduttu tekemään samoissa työpisteissä, joten ylimääräistä työtä on aiheutunut myös tilojen hygienian ylläpidosta.

Keittiösuunnitelman lähtökohtana on ollut keittiön toiminta-ajatus. Keittiötilat on suunniteltu kokonaisuudeksi, joka on toimiva ja tarkoitukseensa sopiva. Keittiö voi tilana olla pieni, kunhan se on suunniteltu oikein ja siellä on kaikki toiminnassa tarvittavat laitteet ja välineet sijoitettuna toimivuuden kannalta oikeisiin kohtiin.

Keittiösuunnitelman tekeminen valmiina olevaan kohteeseen on haastava työ. Olemassa olevat seinät ja rakenteet on otettava huomioon ja kaikki tarpeellinen on sijoitettava niiden määräämiin puitteisiin.

Suunnitelmassamme olemme saaneet toiminnan kannalta tarvittavan laitteiston ja välineistön mahtumaan pieneen tilaan.. Mikäli tuleva keittiöremontti toteutetaan tekemämme keittiösuunnitelman mukaan, tulee keittiö olemaan työskentelyn kannalta toimiva ja laitevarustus mitoitettu keittiön toiminnan mukaiseksi. Työnteon sujuvuus ja työsuoritukset sekä työhyvinvointi ja tuottavuus paranevat muutoksen myötä huomattavasti.

Tämän opinnäytetyön tekeminen kokonaisuudessaan on ollut oppimisen ja kasvamisen kannalta mielenkiintoinen projekti. Työn aikana olemme perehtyneet suurtalouskeittiöön monesta eri näkökulmasta. Lainsäädännöstä nousevat vaatimukset ovat tiukkoja, mutta tarkoituksenmukaisia.

Ideointi ja suunnittelu keittiön käyttäjän ja ulkopuolisen ammattilaisen kesken on tuloksellista yhteistyötä. Keittiössä työskentelevä henkilö tiedostaa puutteet ja osaa hahmottaa, miten asioiden pitäisi olla, jotta työn tekeminen sujuisi paremmin. Ulkopuolinen ammattilainen huomaa mahdollisuudet, jotka jäävät työntekijältä huomaamatta. Ratkaisuihin tulee yhdessä suunnitellen avarakatseisempia ja luovempia.

Parityöskentelyssä henkilöiden persoonat ratkaisevat, kuinka yhteistyö sujuu. Luottamus siihen, että molemmat tekevät oman osuutensa ja henkilökemioiden yhteensopivuus ovat tärkeitä asioita työn saumattoman sujuvuuden kannalta. Tätä opinnäytetyötä tehdessämme olemme tiedostaneet toistemme vahvuudet ja hyödyntäneet niitä opinnäytetyömme käytännön toteutuksessa.

LÄHTEET

- D2 Suomen rakentamismääräyskokoelma 2003. Rakennusten sisäilmasto ja ilmanvaihto. Määräykset ja ohjeet. <http://www.finlex.fi/data/normit/1921-D2s.pdf>. Luettu 2.9.2010.
- Ervasti, S., Kyllönen, M. & Näppä, O. 1981. Kuusamon seurakunnan historia. Kuusamo: Koillissanomat Oy.
- Esteetön asuminen 2001. Ulottuvuudet. <http://www.toimivakoti.fi/esteettoman/ulottuvuudet.htm>. Luettu 12.9.2010.
- Heikkilä, T., Hopsu, L., Huilaja, E., Karppela, P., Kaukonen, S., Kivikallio, J., Korppi, K., Kujala, T., Kääriäinen, P., Mustonen, S., Narko, R., Peltokorpi, M., Reunanen, R., Salmelin, M. & Yltiö, H. 2007. Siivoustyön käsikirja. Suomen Siivousteknisen liiton julkaisuja 1:7. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Huhta, E., Poutiainen, M., Tatro, T. & Turunen, R. 2003. Seurakuntatyön johtamisen käsikirja. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Kajaanin Ammattikorkeakoulu 2010. Opinnäytetyöprosessi. <http://www.kajak.fi/?deptid=14595&contentid=32fd3850-9efa-4cbd-ab2f-ade7db8f29e8&refreshTree=0#Opinn%C3%A4ytety%C3%B6n%20suunnittelu>. Luettu 5.10.2010.
- Kakko, K. 2007. Käytännön kokemuksia suurkeittiön suunnittelu- ja toteutusvaiheista. Elintarvike ja Terveys -lehti 5/2007.
- Kauppinen, J., Särkiö, R. & Hiilamo, H. 2006. Seurakunnan luottamushenkilön käsikirja. Helsinki: Edita Prima Oy.
- Kirkon tiedotuskeskus 2006. Seurakuntien leiritoiminta sai uudet turvallisuusohjeet. <http://evl.fi/EVLUutiset.nsf/Documents/BA980C9C3D10850DC2257149003CACC8?OpenDocument&lang=FI>. Luettu 22.9.2010.
- Kuusamon kaupungin ympäristölautakunta 2004. <http://www.kuusamo.fi/dman/Document.phx?documentId=ly24704083103014>. Luettu 28.9.2010.
- Kuusamon seurakunta 2010. <http://www.kuusamonseurakunta.fi/>. Luettu 17.11.2010.
- Kuusamon Seurakunta 2010. Tilinpäätös ja toimintakertomus 2009.
- Lämsä, L. 2010. Käylän leirikeskuksen emännän haastattelu 11.2.2010.
- Marttila, O. & Tamminen, H. 2002. Hyvinvointi seurakuntatyössä. Seurakuntien työympäristö- ja kehittämisopas. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.
- Niemi, V-M., Rahkio, M. & Siitonen, A. 2004. Ruokaturvallisuuden käsikirja. Helsinki: WS Bookwell Oy.

Oulun seudun ympäristötoimi 2004. Suurtalouskeittiön perustamisohje.
<http://www.oulu.ouka.fi/ymparisto/ymparistoterveys/ohjailmlomak.htm>. Luettu
 2.9.2010.

Oulun tilakeskus 2009. Suunnitteluohjeisto.
http://tilakeskus.ouka.fi/assets/site/files/ohjeet/suunnitteluohjeet/ark_rak/ouka_ark_rak_suunnitteluohje_4_2009.pdf. Luettu 28.9.2010.

Raudas, A., Björn, M. & Hämäläinen, J. 2007. Hotellin ja ravintolan työturvallisuus. Helsinki: Oy Trio-Offset Ab.

Riikonen, E., Kämäräinen, M., Lappalainen, J., Oksa, P., Pääkkönen, R., Rantanen, S., Saarela, K L. & Sillanpää, J. 2006. Työsuojelun perusteet. Työterveyslaitos. Vammala. Vammalan Kirjapaino Oy.

RT 94-10442. 1991. Ravintolat ja kahvilat. Ravintolan ja kahvilan suunnitteluohjekortti.

RT 94-10442. 1991. Suurkeittiöt. Suurkeittiön suunnitteluohjekortti.

Salminen, M. 2007. Hyvin suunniteltu keittiö luo puitteet tehokkaalle ja hygieeniselle keittiötoiminnalle. Elintarvike- ja Terveys -lehti 5/2007.

Salon kaupan ja terveyden ammattiopisto 2004. Kirjallisten töiden laatimisohe.

Selander, K. & Valli, V. 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. Helsinki. Wsoy Oppimateriaalit Oy.

Sisäilmayhdistys ry. 2008. Sisäilmastoluokitus 2008. Sisäympäristön tavoitearvot, suunnitteluohjeet ja tuotevaatimukset. Julkaisu 5. Painorauma Oy.

Suomen Siivoustekninen liitto 2007. Siivoustyön käsikirja. Jyväskylä. Gummerus Kirjapaino Oy.

Terveysturvallisuusasetus 1994. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/1994/19941280>.
 Luettu 11.9.2010.

Työsuojeluhallinto 2010. Kemikaalit. <http://www.tyosuojelu.fi/fi/kemikaalit>. Luettu
 2.9.2010.

Työsuojeluhallinto 2010. Työ- ja henkilöstötilavaatimukset.
<http://www.tyosuojelu.fi/fi/tilavaatimukset>. Luettu 11.9.2010.

Työsuojeluhallinto 2010. Valaistus. <http://www.tyosuojelu.fi/fi/valaistus>. Luettu
 11.9.2010.

Työturvallisuuslaki 738/2002.

Valtioneuvoston asetus koneiden turvallisuudesta 2008.
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2008/20080400> Luettu 2.9.2010.

Valtioneuvoston asetus työntekijöiden suojelemisesta melusta aiheutuvilta vaaroilta 2006.
 Edita Publishing Oy. <http://www.tyosuojelu.fi/fi/s20060085/1080>. Luettu 11.9.2010.

Valtioneuvoston asetus työpaikkojen turvallisuus- ja terveysvaatimuksista 2003.
<http://www.tyosuojelu.fi/fi/170/161#ikkunat>. Luettu 2.9.2010.

Vanhanen, T. 2003. Kesäretkeilyä Käylän ja Juuman alueella vuosisadan vaihteessa.
Kuusamo: Koillismaan Kirjapaino Oy.

Välikylä, T. 2007. Hygieniaopas. Elintarvike ja Terveys -lehti. 9.painos. Vammala: Vammalan kirjapaino.

LIITTEIDEN LUETTELO

- LIITE 1 Käylän leirikeskuksen keittiön kehittämissuunnitelma
- LIITE 2 Käylän leirikeskuksen keittiön rakennuspiirustus – Insinööritoimisto Oikarainen Oy

KÄYLÄN LEIRIKESKUSEN KEITTIÖN KEHITTÄMISSUUNNITELMA

Käylän leirikeskus palvelee Kuusamon seurakuntaa rippikoulu-, eläkeläis- ja varhaisnuorisoleirien pitopaikkana. Leirikeskuksen palveluja myydään myös muiden seurakuntien ja retkeläisten käyttöön. Kirkon alakerrassa sijaitsevat keittiö- ja ruokailutilat palvelevat majoitusrakennuksessa majoittuvia leiriläisiä ja retkeilijöitä. Koska keittiö toimii kirkon tiloissa, antaa se myös hyvät puitteet häätjuhlien, muistotilaisuuksien ja kastejuhlien järjestämiseen. Ruokasalissa on tilaa 100 hengelle.

Käylän leirikeskuksen keittiö on valmistuskeittiö. Ateriat valmistetaan pääsääntöisesti keittiössä esikypsentämättömistä raaka-aineista. Valmistettavia aterioita ovat lounaat, päivälliset, päiväkahvit ilta- ja aamupalat leiriläisille sekä erilaiset juhlatarjoilut.

Käylän leirikeskuksen nykyinen keittiö on rakennettu vuonna 1978. Leirikeskuksen kehittäminen ja kehittyminen on pysähtynyt jo yli kymmenen vuotta sitten. Seurakunta teki muutama vuosi sitten periaatepäätöksen lakkauttaa Käylän leirikeskuksen toiminta kokonaan. Toiminta on kuitenkin jatkunut sinnikkäästi edelleen.

Tavoitteet

Keittiösuunnitelman tavoitteena on tehdä Käylän leirikeskuksen keittiöstä ergonomisesti, työturvallisuus- ja hygienianäkökohdat huomioon ottaen, nykyajan vaatimukset täyttävä suurtalouskeittiö. Suunnitelman lähtökohtana ovat elintarvikehuoneistoa koskeva lainsäädäntö, keittiön toimivuus ja toiminnan mukaan mitoitettu laitevarustelu. Laittevarustus mitoitetaan leirikeskuksen päivittäisen ruokahuollon tarpeisiin. Valmistettavien annoksien määrä on noin 100 aterialla päivässä.

Käylän leirikeskuksen keittiössä pitää tehdä perusteellinen remontti, jotta siellä valmistetun ruoan ensiluokkainen laatu ja turvallisuus saadaan taattua. Asiakkaille halutaan tarjota maukasta, ravitsevaa, terveellistä, turvallista ja monipuolista ruokaa. Mikäli aiotaan jatkaa leirikeskuksen toiminnan kehittämistä, käyttöasteen nostamista ja uusien asiakkaiden hankkimista, on ruoan laadulla suuri merkitys. Tulevaisuudessa on tarkoitus kehittää toimintaa myös majoituspaikkoja lisäämällä ja markkinointia tehostamalla.

Nykyinen tilasuunnittelu

Käylän leirikeskuksen keittiö on valmistunut vuonna 1978, ja tehty sen ajan vaatimusten tasoiseksi. Suurin osa koneista ja laitteista on hankittu jälkikäteen ja ne on asennettu ilman suunnittelua. Tästä johtuen keittiön ergonomia on hyvin puutteellinen. Työpisteiden väärän suunnittelun ja koneiden ja laitteiden huonon sijoittelun vuoksi turhia askeleita ja kiertoliikkeitä sekä hankalia työasentoja tulee paljon työpäivän aikana. Laitenkanta on vanhaa ja huoltokustannukset ovat korkeat. Pintamateriaalit ovat osittain vanhentuneet eivätkä vastaa nykyajan vaatimuksia. Myös ilmastointijärjestelmä kaipaa uudistamista.

Työtilan puutteiden vuoksi ja ruoan laadun ja turvallisuuden takaamiseksi on keittiön hygieniatasoa pidetty mahdollisimman korkealla. Hygieniatason ylläpitäminen aiheuttaa paljon ylimääräistä työtä.

Työtasoja on nykyisellään liian vähän ja sen vuoksi eri toiminnot pitää tehdä samoilla työpöydillä. Leivonta ja toimistotyöt tapahtuvat tarjoilutiskillä, joten niitä ei voi tehdä silloin kun ruoka on valmiina tarjottavaksi asiakkaille. Työpöydät pitää desinfioida useita kertoja päivässä hygieniatason ylläpitämiseksi eri työvaiheiden välillä. Työjärjestykset pitää miettiä etukäteen, jotta välttyttäisiin ristikontaminaatiolta.

Astianpesupisteen ergonomia on puutteellinen ja se on sijoitettu väärään paikkaan. Väärästä sijoituksesta johtuen likaiset astiat kulkevat koko keittiön läpi, mikä aiheuttaa hygienian kannalta erittäin suuren riskin. Astioiden ja työvälineiden säilytystiloja on liian vähän. Tarkoituksenmukaiset säilytystilat työpisteessä tarvittaville välineille lisäävät työtehoa ja vähentävät edestakaista liikennettä keittiössä.

Tällä hetkellä Käylän leirikeskuksen keittiössä tavaroiden vastaanotto ja varastointi tarkoittavat tavaroiden kuljettamista koko keittiön läpi kahteen erillään olevaan paikkaan. Kylmiö ja kuiva-ainevarasto sijaitsevat erillään toisistaan keittiön perällä. Esivalmistuspistettä ei keittiöstä löydy virallisesti ollenkaan, joten esivalmistelut hoidetaan puhtaiden astioiden purkupöydällä ja astioiden esipesuallasta apuna käyttäen. Kylmiö sijaitsee tähän nähden hyvässä paikassa, mutta kuiva-ainevarastoon täytyy kulkea koko keittiön läpi.

Ruuanvalmistus tapahtuu keskellä keittiötä sijaitsevilla liedellä ja painekeittokattilalla. ”Esikäsitteypiste” sijaitsee sopivalla etäisyydellä, mutta kylmiön ja kuiva-ainevaraston välinen kulku on läpi keittiön.

Toiminnallisuus

Eri toiminnot, kuten tavarantoimitus, raaka-aineiden esikäsittely, ruoan valmistus, tarjoilu ja astioiden pesulinjat erotetaan toisistaan. Suunnitelmassa keittiö- ja henkilöstötilaa laajennetaan hieman ruokasalin puolelle.

Tarjoilulinjasto siirretään niin, että käynti ruokasalin puolelle siirtyy linjaston toiseen päähän. Tämä mahdollistaa astianpesupisteen siirtämisen nykyiseltä paikalta kuiva-ainevaraston paikalle, jolloin likaisia astioita ei tarvitse enää kuljettaa keittiön läpi.

Kuiva-ainevarasto siirretään nykyisen kylmiön paikalle, joka poistetaan käytöstä. Kylmätilaa saadaan riittävästi hankkimalla kaksi isoa jääkaappia ja kaappipakastin, ne sijoitetaan uuden kuiva-ainevaraston viereen. Näin saadaan elintarvikkeiden ja raaka-aineiden säilytys yhteen paikkaan.

Nykyisen astianpesunurkkauksen tilalle järjestetään asianmukainen esikäsittelypiste. Paikka on esikäsittelypisteelle otollisin, koska se sijaitsee varastointitilan ja ruuanvalmistuspisteen vieressä. Nurkkauksessa on valmiiksi myös vesipiste ja viemärointi.

Toimivuutta saadaan lisää järjestelemällä liesi ja painekeittokattila sekä hankittava yhdistelmäuuni keittiön keskitilaan. Liikkuminen keittiössä helpottuu huomattavasti, koska uusi järjestys ja keittiötilan laajennus mahdollistavat ruuanvalmistus saarekkeen ympäri kulkemisen.

Keittiötilan yhteydessä pitää olla tilaa myös toimistotyölle. Uuden pidemmän tarjoilulinjaston kulmaukseen saadaan mahtumaan toimistopiste, sekä tarvittavat kaapistot kansioille ja tila tietokoneelle.

Suurtaalouskeittiötoiminnan perustana hygienian kannalta ovat onnistuneet rakenteet. Toimiva työympäristö parantaa perussivistystä ja kohottaa hygieniatasoa. Hyvin suunnitellut toiminnot vähentävät henkilöstön työmäärää ja työn kuormittavuutta.

Ovet ja ikkunat

Käylän leirikeskuksen keittiön sisääntuloa muutetaan rakentamalla tuulikaappi. Tuulikaappiin tulee erilliset käynnit pukuhuoneeseen ja keittiötilaan sekä lukollinen ovi siivouskomeroon. Tuulikaapin ansiosta ulkoilman lämpötilojen vaihtelut eivät enää vaikuta liikaa sisätilojen lämpöoloihin. Ulkoa kulkeutuvat epäpuhtaudet ja hyönteiset eivät enää pääse suoraan keittiötiloihin.

Välioviksi laitetaan kosteuden kestävä ovi. Niiden karmeja ei uloteta lattiaan saakka, eikä niihin laiteta kynnyksiä. Ruokasaliin vievä ovi on jatkossakin heilurimallinen, jossa on pieni ikkuna, ovi tulee voida tarvittaessa lukita auki asentoon molempiin suuntiin. Siivoustilaan vievä ovi on 90 cm leveä ja kosteuden kestävä materiaalia.

Keittiön ikkuna jää paikoilleen, tulevan raaka-aineiden esikäsittelypisteen yläpuolelle. Ikkuna on avattava ja se on nykyisinkin helppo pitää puhtaana. Kaapistot asennetaan siten, että ne eivät ole esteenä ikkunan puhdistamiselle.

Vesipisteet

Käsienpesuallas on nykyisinkin toimivuuden kannalta keskeisessä kohdassa keittiössä. Se sijaitsee keittiöön vievän oven vieressä, joten kädet voidaan pestä heti keittiöön tultaessa. Vesihana on vipumallinen, joka voidaan vaihtaa kosketusvapaaseen hanaan. Käsienpesupisteessä on teline nestemäiselle saippuulle sekä kertakäyttöisille käsipyyhepapereille. Keittiössä työskentelee pääsääntöisesti yksi henkilö kerrallaan, joten yksi keskeisellä paikalla oleva käsienpesupiste riittää turvaamaan hyvän käsihygienian.

Keittiössä on myös vesihana painekeittokattilan vieressä. Siihen on yhdistetty vesiletku, jota käytetään lattian huuhtelussa. Perunankuorimakoneella on oma hanallinen vesipiste. Nämä vesipisteet voidaan hyödyntää yhdistelmäuunin ja uuden astianpesupisteen vesiliittyminä. Uuteen ruokien esikäsittelypisteeseen hankitaan allaspöytä, jossa kasviksia ja vihanneksia voidaan pestä sekä esikäsitellä muita raaka-aineita hygieenisesti.

Viemäröinti

Keittiössä nykyisin olevan kävelyritilällisen lattiakaivon sisusta pinnoitetaan uudestaan sileäksi jotta se on helppo pitää hygieenisenä, se toimii uuden astianpesupisteen lattiakaivona. Lattiaremontin yhteydessä rakennetaan uusi lattiakaivo painekeittokeittilan ja kylmäsäilytystilojen väliin. Lattiaa asennettaessa kaadot suunnataan lattiakaivoihin päin.

Astianpesulinjasto

Nykyinen astianpesukone on hankittu 1970-luvulla ja se on huonokuntoinen, joten sen tilalle hankitaan uusi kone. Uusi astianpesukone on kuputyypinen ja jalustalla varustettu. Siinä on kuvun asennon ohjaama automaattinen käynnistys- ja pysäytystoiminto, pyörivät huuhteluvartret sekä pesu- ja huuhteluaineannostelija. Koneessa voi pestä GN 1/1 astioita.

Nykyinen esipesupöytä on hyväkuntoinen ja käytännöllinen, joten se voidaan siirtää uuteen esipesupisteeseen. Sen materiaali on ruostumatonta terästä. Siinä on kaksi suurta allasta, mikä on hyvä ratkaisu, kun myös ruoanvalmistusastiat joudutaan pesemään samassa pisteessä. Altaat ovat sen kokoisia, että astiakoreja voidaan liikutella niiden päällä vaivattomasti. Altaiden alapuolella on ritilä, jonka päälle mahtuu jätettä.

Esipesusuihku on myös uudehko, hyväkuntoinen ja toimiva, joten se on myös järkevä säilyttää. Se on pöytäkiinnitteinen malli, jossa suihku käynnistyy suihkupistoolin kahvasta painamalla. Siinä on jousipalautus ja pitkävartisella vivulla varustettu termostaattisekoittaja.

Puhtaiden astioiden purkupöydän materiaaliksi valitaan ruostumaton teräs, ja se on 1200 – 1300 mm pitkä. Sen alapuolella on tilaa säilyttää pesukoreja. Purkupöytä saisi olla pidempi, mutta vastaan tulee kantava rakenne, jota ei voi purkaa pois. Seinälle purkupöydän yläpuolelle tulee hyllykaappi, joka on 1200 mm leveä, sekä esipesualtaan yläpuolelle 400 mm leveä kaappi. Kaapistot asennetaan siten, että alahylly on 1350 – 1400 mm korkeudella.

Esipesuallas, astianpesukone, sekä purkupöytä asennetaan siten, että astiakorien liikuttaminen sujuu helposti koko linjaston läpi. Työskentelytason korkeus on 850 – 900 mm.

Kulkutilaa astianpesupisteen ja vastapäätä olevien laitteiden väliin jää noin 1200 mm. Astioiden kuljettamiseen vaunulla on hyvin tilaa. Kalusteet ja laitteet sijoitetaan siten, että niiden ympäristöt ovat helposti puhdistettavissa.

Muutoksen myötä astianpesulinjasto saadaan suoraviivaiseksi. Likaiset astiat siirtyvät salin puolelta vaunun avulla suoraan esipesupisteeseen, siitä koreihin ja koneeseen, josta ne tulevat puhtaiden astioiden purkupöydälle ja viedään takaisin paikoilleen.

Tarjoilulinjasto

Tarjoilulinjasto siirtyy nykyiseltä paikaltaan hieman ruokasaliin päin, samalla käynti ruokasalin puolelle siirtyy linjaston vasempaan pätyyn. Tarjoilulinjaston kalusteet uusitaan, ja luukulle asennetaan suljettava haitariovi. Tarjoilulinjastoon saadaan lisää pituutta, ja tarjottaville ruoille enemmän tilaa. Tarjoilulinjastosta tulee tilavampi, selkeämpi ja siistimmän näköinen.

Tarjoilulinjastoon hankitaan lämpölevy lämpimien ruokien tarjoilua varten. Nykyinen kylmäallas on hyväkuntoinen ja toimiva, joten se siirretään vain uuteen paikkaan tarjoilulinjaston toiseen laitaan. Sen vierelle tulee kuppikoriteline. Likaisten astioiden palautuspiste tulee vastaavasti tarjoilulinjaston toiseen pätyyn, mistä likaiset astiat siirretään helposti astianpesupisteeseen.

Muutoksen myötä asiakasliikenteen kulkusuunta linjastossa tulee olemaan asiakkaiden tulosuunnasta katsoen oikealta vasemmalle. Tarjoilulinjasto sijaitsee ruokasalin sisäänkäynnin vastakkaisella seinustalla, joten se on helppo nähdä. Asiakkailta on tarpeeksi tilaa jonottamiseen ja astioiden palautuspiste on avarammalla paikalla.

Henkilöstötilat

Keittiösuunnitelmassa käynti henkilöstötiloihin on suoraan tuulikaapista. Tilaa laajennetaan ruokasaliin päin, jolloin siihen saadaan mahtumaan erillinen suihkuhuone ja WC. Käsienvpesupiste siirretään WC-tilaan. Pukeutumistilaan sijoitetaan jo olemassa olevat

lukittavat vaatekaapit ja penkki istumista varten. Pyykinpesukone ja kuivausrumpu sijoitetaan myös pukeutumishuoneeseen. Lattiakaivot asennetaan molempien huoneiden lattioihin.

Siivoustilat

Siivoustilaa laajennetaan, niin että sinne saadaan mahtumaan tarpeelliset varusteet. Tilaan laitetaan tarvittava ilmastointi. Vesihanalla varustettu kaatoallas tulee ovea vastapäätä olevalle seinälle. Altaan yläpuolelle asennetaan putkisto pyyhkeiden kuivaamista varten. Lattiaan tehdään lattiakaivo.

Oikeanpuoleiselle seinälle asennetaan hyllyt, joilla säilytetään muun muassa keittiötilojen siivouksessa käytettävät pesu- ja puhdistusaineet sekä puhtaat pyyhkeet. Varrellisille siivousvälineille asennetaan säilytysteline vasemmalle seinustalle. Kemikaaleja säilytetään keittiön siivoustilassa.

Jätehuolto

Keittiöön sijoitetaan riittävä määrä jäteastioita kiinteälle sekajätteelle. Kierrätettävän lasi-, metalli- ja muovimateriaalin keräystä ja säilyttämistä varten varataan tila ja astiat siivoushuoneen hyllyille. Pahvit säilytetään rullakossa roska-katoksen alla. Biojäte laitetaan edelleen sekajätteisiin.

Keittiön pintamateriaalit

Pintamateriaaleiksi valitaan kovaa kulutusta kestävä materiaalit. Pintojen tulee olla helppohoitoisia ja vesipesun kestäviä sekä tarvittaessa desinfioitavia.

Seiniin tulee betonipinnoite, joka maalataan alkydimaalilla, ja kaapistojen välitiloihin keraamiset laatat. Seinäpinnat ovat valkoiset tai vaaleansävyiset. Vaaleat värit seinäpinnoissa tuovat valoisuutta työtiloihin.

Lattiamateriaalina käytetään akryylimassaa, jotta lattian pinta ei ole märkänäkään liukas. Se on joustavampi materiaalina kuin keraamiset laatat, joten se vähentää seisomatyön aiheuttamaa

selän ja jalkojen kuormitusta. Lattian reunat nostetaan seinien ja kalusteiden reunoja pitkin ylöspäin, jotta lattian pesemiseen käytettävä vesi ei pääse rakenteisiin. Lattian kaadot tehdään viemäreihin päin. Lattian rajassa kulkevat vesiputket poistetaan.

Ruoanvalmistus-, varastointi- ja säilytystiloihin ei laiteta kynnyksiä. Se helpottaa tavaroiden siirtelemistä vaunuilla ja pienentää tapaturmariskiä.

Kalusteet ja laitteet

Keittiösuunnitelmassa otetaan huomioon jo olemassa olevat ja säilytettävät laitteet ja kalusteet. Hyväkuntoiset ja tarpeelliset laitteet säilytetään ja siirretään asianomaiseen työpisteeseen. Kalusteista suurin osa uusitaan. Laitteiden ja kalusteiden valinnalla, sijoittelulla ja mitoituksella pyritään parantamaan työtilan ergonomiaa ja työturvallisuutta sekä työskentelyn tehokkuutta ja hygieenisyyttä.

Kalusteet

Työtasojen materiaaliksi tulee ruostumaton teräs. Kalustemateriaalina se on kovaa kulutusta kestävä ja hygieeninen. Ruostumattoman teräksen puhdistukseen sopivat sekä kosteat että märät puhdistusmenetelmät.

Työtasoja tulee enemmän ja eri toiminnoille voidaan järjestää erilliset työpisteet. Astioiden säilytystiloja saadaan lisää ja tarpeelliset työvälineet voidaan säilyttää oikeissa työpisteissä käden ulottuvilla. Kalusteet sijoitetaan siten, että niiden ympäristö on helposti puhdistettavissa ja niihin ei laiteta sokkeleita.

Yläkaapistojen runkomateriaaliksi tulee melamiini. Ovien materiaalina on laminaatti. Rosteripintaiset keittiön kaapistot ovat nykyään suosiossa pitkäikäisyytensä vuoksi, mutta koska ne ovat työläitä pitää siistinä sekä tummina pimentävät keittiötä, eivät ne sovellu Käylän leirikeskuksen keittiöön.

Kalusteiden mitat ja korkeudet sovitetaan mahdollisimman hyvin käyttäjän ja työtehtävän mukaiseksi. Seisomatyössä, jossa käytetään hyväksi kehon painoa tai siirrellään raskaita kappaleita, suositeltava työskentelykorkeus on 100 – 300 mm kyynärkorkeutta alempana. Ruoanvalmistuspisteessä kalusteiden eteen jätetään 1300 mm vapaata tilaa. Työtason

korkeudet säädetään 850 – 950 mm. Yläkaappien alareunat asennetaan 1250 – 1350 mm:n korkeuteen.

Esikäsitteilypisteeseen asennetaan työtasot, vesipiste ja allas. Ruoanvalmistuskeskukseen tulee pöytäkaappi, joka toimii tarpeellisena työ- ja laskutasona. Kattiloille sekä vuolle saadaan säilytystilat työpisteen lähelle.

Laitteet

Laittevalinnoissa kriteereinä ovat laitteen toimintavarmuus, helppokäyttöisyys ja että ne ovat helposti puhtaana pidettäviä. Niiden tulee olla CE -merkinnällä varustettuja ja turvallisia käyttää.

Suunnitelman mukaan keittiöön hankitaan uusi yhdistelmäuuni, joka tulee olemaan ruoanvalmistuksessa keskeisin laite. Se sijoitetaan ruoanvalmistuskeskukseen keskeiselle paikalle. Nykyinen liesi säilytetään, mutta sen uunia käytetään ainoastaan jos tarvitaan lisäuunia ruoan lämpimänä pitämistä varten. Hankittavia laitteita on myös nykyistä isompi yleiskone. Työturvallisuuden varmistamiseksi sen on oltava turvavarustettu.

Vanha kylmiö poistetaan ja riittävä määrä kylmäsäilytystilaa saadaan kahdella isolla kylmäkaapilla. Raaka-aineet ja kypsennetyt tuotteet voidaan säilyttää eri kylmäsäilytystiloissa. Pakasteiden säilyttämistä varten kylmäkaappien viereen sijoitetaan iso pystymallinen pakastekaappi.

Tarpeellisia, hyväkuntoisia ja säilytettäviä laitteita ovat Metoksen kahvinkeitin, painekeittokattila sekä kylmäallas. Ne sijoitetaan oikeisiin kohtiin uusissa työpisteissä.

Perunankuorimakoneesta luovutaan, koska perunoiden hankkiminen valmiiksi kuorittuna on hygieenisempää ja vähentää työmäärää.

Työolosuhteet

Suunnitelmassa pyritään luomaan mahdollisimman hyvät työolosuhteet Käylän leirikeskuksen keittiöön. Työtilaa tulee hieman lisää, joten ilma- ja liikkumatilaa on riittävästi. Sisäilmaston laatua pyritään parantamaan materiaalivalinnoilla, ilmastoinnilla ja rakenteellisilla ratkaisuilla.

Lämpöolot

Uusi tuulikaappi parantaa keittiön lämpöoloja. Ulkolämpötilan vaihtelut eivät pääse enää vaikuttamaan ratkaisevasti keittiötilan lämpöoloihin. Ilmastointi uusitaan siten, että sitä voidaan säätää tarpeen mukaan.

Ilmanvaihto

Astianpesukoneelle asennetaan oma erillinen höyrykuvullinen kohdepoisto. Kohdepoistolla vähennetään työtilasta koneen toiminnasta syntyvää lämpöä sekä ohjataan vesihöyry pois huonetiloista.

Ruoanvalmistuspisteen ilmanvaihtojärjestelmää tehostetaan ja siihen laitetaan säätömahdollisuus. Rasvasuodattimella varustettu höyrykuvullinen kohdepoisto sijoitetaan asianmukaisesti ruoanvalmistuskeskuksen yläpuolelle. Poistoilma johdetaan paloluokituksen mukaisen rasvahormin kautta ulos, pihan likaiselle puolelle. Tuloilma otetaan ulkoa puhtaalta puolelta.

Kuiva-ainevarastoon ja siivoustilaan asennetaan ilmanvaihtoventtiilit. Henkilöstötilaan järjestetään myös tarvittava ilmanvaihto venttiileillä.

Melu ja melunlähteet

Keittiön toiminnasta aiheutuvaa melua ei voida kokonaan poistaa. Meluallistusta voidaan kuitenkin vähentää valitsemalla uudet laitteet siten, että niiden äänitaso on mahdollisimman alhainen. Pintamateriaalien valinnalla on myös suuri merkitys tilan ääniolosuhteisiin. Kimmoiset materiaalit vaimentavat ääntä paremmin kuin kovat pintamateriaalit.

Astianpesu on keittiön meluisin työvaihe ja se tulisi sijoittaa erilleen muusta toiminnasta, mutta Käylän leirikeskuksen keittiössä se ei ole mahdollista keittiötilan pienuuden vuoksi. Meluallistusta voidaan vähentää valitsemalla astianpesukone, jonka äänitaso ei ylitä 64 dB.

Valaistus

Valaistus keittiöön saadaan riittävän tehokkaalla yleisvalaistuksella sekä työpisteiden kohdevaloilla. Valaisimet sijoitetaan ja suunnataan siten, että ne eivät aiheuta häikäisyä, eikä työskentelyä häiritseviä varjoja synny. Luonnonvaloa saadaan edelleen keittiöön jäävästä ikkunasta.

Elintarvikehuoneiston hyväksyminen

Terveysturvaviranomaiseen otetaan yhteyttä jo elintarvikehuoneiston suunnitteluvaiheessa. Viranomaisen havaitsemat puutteet ja epäkohdat voidaan korjata jo ennen rakentamisen aloittamista.

Virallinen ilmoitus tehdään kirjallisena ympäristövirastosta saatavalla lomakkeella. Ilmoitus toimitetaan valvontaviranomaiselle hyvissä ajoin ennen keittiön ruoanvalmistustoiminnan aloittamista. Ilmoitukseen liitetään mukaan kaikki tarvittavat asiapaperit ja selvitykset.

Elintarvikehuoneiston toiminnan voi aloittaa vasta kun terveysturvaviranomainen on suorittanut tarkastuksen ja hyväksynyt ilmoituksen. Omavalvontasuunnitelma toimitetaan terveysturvaviranomaiselle viimeistään kolmen kuukauden kuluessa

KÄYLÄN LEIRIKESKUKSEN KEITTIÖN RAKENNUSPIIRUSTUS –
 INSINÖÖRITOIMISTO OIKARAINEN OY

