

AMMATTIKEITTIÖN TILATARVE

Ammattikeittiön tilatarvetta ei voi määrittää esim. pelkkiin asiakasmääriin pohjaten.

Asiakasmäärien lisäksi tilatarpeeseen vaikuttavat ainakin seuraavat asiat:

- **Keskuskeittiön tilatarpeeseen vaikuttavat mm.**
 - Tarvittava ruokamäärä ja ennuste ruokailijamäärästä ainakin 10 vuotta eteenpäin
 - Palveluverkko, kuinka moneen kohteeseen ruokaa lähetetään. Mitä suurempi määrä kohteita, sitä enemmän tilaa sitoutuu kuljetuslaatikoihin ja –vaunuihin ja sitä työläämpää pakkaaminen on, mikä tarkoittaa enenevää henkilöstöresurssia ja siten tilatarvetta
 - Kuinka paljon toimintaa samassa kiinteistössä, kuinka paljon lähetetään muualle
 - Kuinka monelle osastolle toiminta jakautuu päiväkodissa tai palvelutalossa, esim. kuinka monelle taso- tai tarjoiluvaunulle ruoka jaetaan
 - Kuljetukset kuumana/kylmänä
 - Kuljetussykli, kuinka usein toimitetaan, vaikuttaa siihen, kuinka paljon tarvitaan välivarastointitilaa
 - Palvelukeittiöiden varustus ja toimintamalli
 - Voidaanko kappaletuotteet ja energialisäkkeet (mm. perunat) kypsentää/kuumentaa palvelukeittiöissä paikan päällä, mikä on suositus
 - Välitystuotekäytännöt, toimitetaanko palvelukeittiöihin suoraan alihankkijalta maidot, perunat, leivät ja tukkutuotteet, mikä myös on Damicon suositus vai toimiiko keskuskeittiö välivarastona
 - Keittiön ja osastojen välinen työnjako; keitetäänkö kahvi osastoilla, mikä on suositus, keitetäänkö aamupuuro osastoilla, mikä on suositus, tiskataanko hajautetun jaon astiat osastoilla, mikä on suositus
- **Keskitetty/hajautettu jako**
 - Keskitetty jako (annokset tehdään valmiiksi tarjottimille) vie tilaa paitsi itse jakoprosessiin tarvittavien laitteiden (hihna, altaat, astiavaunut) vuoksi, myös hajautetun jaon vaunuja kookkaampien vaunujen vuoksi ja siksi, että myös ruokailuastioiden astiahuolto tapahtuu keskuskeittiössä
 - Jos toimituksia halutaan yhdistää, välivarastointitilaa tarvitaan sekä keskuskeittiössä että vastaanottavassa päässä siirtovaunujen kylmänä pitoa varten
 - Jakotavalla erittäin suuri vaikutus tilatarpeeseen sekä valmistus- että palvelukeittiössä
- **Ostorahtien sykli**
 - Vaikka jokainen toimitus maksaa, on yleensä järkevää tihentää kuljetussykliä sen sijaan että rakennetaan itselle varastotilaa
 - Nykysuuntaus on se, että ostot keskitetään yhdelle toimittajalle mahdollisesti leipomotoimituksia lukuun ottamatta. Tukkuoimittajalta ostetaan kaikki (maidot, liha, hevi), jotta palvelukeittiöihin saadaan sama valikoima kuin keskuskeittiöön vain yhdellä autolla ja mieluiten yhden kerran viikossa. Tukkuoimittajan valikoima antaa myös suurempia mahdollisuuksia vaikuttaa ostovalikoimaan kuin tilanne, jossa toimitaan esim. yhden liha- ja maitotoimittajan kanssa
- **Raaka-aineiden valmiusaste**
 - Jos ostetaan kypsää lihaa ja mureketuotteita, tarvitaan tilaa ja laitteita vähemmän kuin tilanteessa, jossa raaka-aineiden jalostusaste on alhaisempi

- Vihannesten ja juuresten ostaminen valmiiksi pilkottuina ja raastettuina säästää sekini tilaa
- Valmiita komponentteja voidaan säilyttää samoissa kylmiöissä, joka raaka-aineelle (liha, kala, maito, hevi) ei välttämättä tarvita erillisiä säilytystiloja
- Jalostusaste vaikuttaa myös astiahuollon määrään, esim. raakapakastetuotteiden (mureketuotteet) käyttäminen edellyttää raapesukonetta myös keskuskeittiöön, vaikka paikanpäällä syövien määrä olisi hyvinkin pieni (muutoin raapesukone tarvitaan vain isoissa palvelukeittiöissä)
- **Ruokalista, tuotevalikoima, raaka-aineiden valikoima**
 - Asiakassegmentti – kouluruuan tuotanto ”bulkkia”, muiden segmenttien ruuanvalmistus monimutkaisempaa, annoskoko vaihtelee asiakassegmentteittäin
 - Mitä enemmän aterioissa on erillisiä komponentteja ja mitä enemmän on ruokalistalla kappaleruokia, sitä työllistävämpää ja raaka-ainehinnaltaan kalliimpaa ruuanvalmistus on – myös tilaa tarvitaan enemmän mm. astioille
 - Ruokalista on järkevää yleensä jakaa keskuskeittiössä kahteen, jos toimitaan cook and serve – toimintamallilla. Tällöin eri laitteille pyritään saamaan korkea käyttöaste jakamalla ruokalista siten, että kun toisille on padassa valmistettavaa ruokaa, toisille tehdään uuniruokaa, ei koske teitä
 - Kun toimitaan cook and chill –ympäristössä tai molempia toimintamalleja sekoittaen, ruokalistaa ei välttämättä tarvitse jakaa. Aamupäivällä valmistetaan ruoka kuumatoimituksiin, iltapäivällä samaa ruokaa kylmätoimituksiin
 - Viikonlopun ruokien ennalta valmistaminen arkityötunteina vaikuttaa välivarastojen tilatarpeeseen kasvattavasti, mutta kokonaiskustannuksiin pienentävästi
 - Kompakti ostovalikoima säästää varstoissa tilaa
 - Kotiateriat
 - Kertis- vai kestoastia
 - Vai tehdäänkö kotiaterioita itse ollenkaan? Vaihtoehtona ostaa alihankintana
 - Tarvitaanko lisäpalveluita, aamu- tai välipaloja, päivällisiä
 - Tilaustarjoilut
 - Leivonta
- **Laitteiden monikäyttöisyys ja käytettävät tuotantomenetelmät**
 - Kaikki ruoka on mahdollista valmistaa monitoimiuunissa, mutta moniko siihen on valmis? Kiisseliä, puurojen keittojen jne. valmistus onnistuu uunissa, joka poistaa patatarpeen, ei kuitenkaan suosituksena keskuskeittiöissä
 - Puurot valmistuvat nykyään tarjoiluvaunuissa, tarjoiluvaunuissa voidaan kypsentää ruokaa tai paistaa esim. sämpylöitä tai pannukakkua
 - Astiahuoltoon kannattaa panostaa – hankkia kapasiteetiltaan riittävä laite, joka vähentää astiahuoltoon käytettävää työaika. Toisaalta kalliin patapesukoneen hankinta tulee kyseenalaistaa keskuskeittiössä, jos paikan päällä ei merkittävästi tarjoilua. Astiat tulee pestä jo palvelukeittiössä, likaisia astioita ei voida kuljettaa samassa autossa ruokatuotteiden kanssa. Jos astiat pestään vasta keskuskeittiölle palautettaessa, tarvitaan astioiden noutoon erilliskuljetus
- **Lisäksi tilatarpeeseen vaikuttavat**
 - Tilan muoto
 - Henkilöstömäärä
 - Tarvitaanko sosiaalitulat vai voidaanko käyttää joitakin valmiita tiloja keittiön ulkopuolella
 - Erilliset tilat miehille ja naisille
 - Kaksi pukukaappia/työntekijä

- Taukotilana voi yleensä toimia ravintolasali tms., ei erillistä taukotilaa
- Toimistotilat, kuinka monelle
- Siivouskeskus – tarvitaanko pyykinpesukoneet (mopit, mikrokuituliinat)
- Lämmitys – ja muut tekniset tilat
- Rullakko- ja laatikkovarastot
- Jätelajittelutarpeet, mahdollinen biojätekuivaus
- Lvisa –mitoitus
 - Huomioitava mahdolliset lisälaitteet, kaikkia laitteita ei tarvitse hankkia yhdellä kertaa
 - Huomioitava mahdollisuus tasoittaa kuormitusta esim. siirtämällä astiahuolto toiminta-aikojen ulkopuolelle
- Tarkasteltava aina suunnitteluvaiheessa jo mahdollisia laajennusmahdollisuuksia
 - Tulevan ja lähtevän tavaran varastot – cook and chill –toimintaa voidaan kasvattaa tarvittaessa kolmeen vuoroon
- **Ruokasalin tilantarpeeseen vaikuttavat**
 - Voiko ruokailua jaksottaa
 - Asiakassegmentti ja asiakkaiden kunto (esim. rollaattorit, pyörätuolit)
 - Kalusteiden koko ja sijoittelu
 - Ikkunat, uunit, naulakot, ulko-ovet ja muut ovet, kuten myös tilan muoto
 - Buffetin sijoittelu
 - Asiakasvirtaukset
 - Astianpalautus; kärry, tarjotinpalautus vai palautusyksikkö
 - Palautusyksikkö puoltaa itseään vain isoissa kohteissa. Pieniessä kohteissa palautusyksikkö sitoo työntekijän ruokailun ajaksi astiahuoltoon, kun taas vaunupalautuksessa astiat voidaan tarvittaessa pestä kaikki vasta ruokailun jälkeen. Tällöin vain sekä astioita että palautusvaunuja tulee olla riittävästi
 - Kassa ja esim. kahvila- tai kioskitoinninnot