

Suurtaloudet

Anti Lepik voitti osterinavauksen SM-kisat (Lue lisää www.suurtalousuutiset.fi)



■ Tallinkin pääkokki Anti Lepik voitti osterinava erinavauksen MM-kilpailuihin. Viro on ollut edustettuna MM-kilpailuissa ainoastaan kolmesti. Maailmanmestaruuskilpailuissa hän sijoit-

tui neljänneksi vuonna 2007 ja kymmenenneksi vuonna 2008. Anti Lepik on ollut Tallinkin pääkokki vuodesta 1999. Hän voitti vuonna 1997 Viron kansallisen kokkilipailun.

Minna Dammert:

”Julkisilla varoilla toteutetun palvelun kuuluu olla tehokas”

Ammattikeittiösuunnitteluun keskittynyt Damico tehostaa tiloja tulevia tarpeita ennakkoiden. Suunnittelijat selvittävät tilasuunnittelu- ja laitehaasteet ammattitaidolla ja kokemuksella. Pienen toimialan edelläkävijät työskentelevät toimivien ratkaisujen ja erikoissuunnittelun arvostuksen nousun eteen.

Teksti ja kuva: Hanna Salomaa

Damico Oy:n suunnittelutiimiin kuuluu yhtiön omistaja, toimitusjohtaja **Minna Dammert**, projektipäällikkö **Camilla Martin** ja teknisestä suunnittelusta vastaava **Anssi Pitkänen**. Naisilla on ollut vakaa elämänura ammattikeittiöissä, valmistuksesta on siirrytty suunnitteluun. Anssi Pitkänellä on teknisen suunnittelijan tausta. Yhdessä he luovat ratkaisuja, joissa ammattikeittiöt toimivat suunnitellusti omien asiakkaitensa tarpeisiin räätälöityinä. Suunnittelutiimi vastaa yhden pysäkin ostopalvelusta täydentävään konsultointiin.

Terveisiä keskuskeittiöstä

”Me toimimme usein projektipäällikköinä muutosprosesseissa,” summaa Minna Dammert. Itsenäisyytemme ansiosta olemme asiakkaamme ja hänen loppukäyttäjänsä asialla objektiivisesti ja hyvin kokonaisvaltaisesti.” Kolmikko kokee toimintansa arvoiksi ketteryyden, pedantriuden, kustannustehokkuuden ja laajan osaamisen. Tulevaisuuden suuntaviivatkin ovat selvät: ”Tulevaisuudessa tullaan rakentamaan seutukunnallisia keskuskeittiöitä. Siirrytään suurempiin valmistuskeittöyksiköihin”, sanoo Minna Dammert. Valmistusta keskittäessä ostokuljetusten määrä vähenee parhaimmillaan

alle 10 prosenttiin verrattuna hajautettuun valmistukseen – keskittäminen on siis ekoteko myös tästä näkökulmasta, ei pelkästään tilojen, laitteiden ja työn vähenemisen vuoksi. Pienvalmistusta puolustellaan esimerkiksi kodinomaisuudella. ”Mielestäni lasten paikka ei ole ammattikeittiössä. Se on työturvallisuusriski myös lapselle itselleen”, Dammert listaa. Hä-

nen mukaansa iso yksikkö pystyy tuottamaan laadukkaita tuotteita, laatu ei ole yksikön koosta riippuvainen asia. ”Aikuisten tehtävä on opettaa ruoanlaittoa kotona”, pohtii Dammert, ja jatkaa: ”Suunnittelimme juuri päiväkotiin ruokasalin, ja lapset ovat uudistuksesta kulle m m a todella innoissaan ja puhuvat käyvänsä päivittäin ’ravintolas- sa.’” Ruokailu on päivän kohokokoh-

ta ja sujuu päiväkodin henkilöstön mukaan vaivattomasti, vaivattomammin kuin ruokailun toteuttaminen erikseen kahdeksalla eri osastolla olisi toteutunut. ”Keittiöstä voi edelleen tilata vaikka pöytätarvikkeita lapsille leivottavaksi”, Dammert kertoo.

Hyötyneliöt myös ammattikeittiöihin

Kysyttäessä, millä pääperiaatteella moderni valmistuskeittiö sitten suunnitellaan, kolmikko listaa monia perushaasteita: ”Monet keittiöt suunnitellaan nykytarpeisiin suhteutettuna ja keittiöön tilataan laitekapasiteettia yli tarpeen, ns. varman pääl-

le,” kertoo Camilla Martin. Jos keittiö kuuluu kokonaisurakkaan, vaarana on se, että tyydytään halvimpaan, toiminnallisuutta ei huomioida. ”On olemassa tapauksia, missä varastotilat ovat olleet eri kerroksessa ja eri puolella taloa kuin keittiö”, kertoo Anssi Pitkänen. Tila ei ole itseisarvo, vaan sen suunnittelmallinen, tarkoituksenmukainen ja tehokas käyttö. Kokemusten mukaan suurin ongelma, joka myös kuormittaa työvoimakustannuksia, on liian pienen astianpesukoneen hankinta.

Kun tiedetään keittiössä tehtävän toimijan ta-

Helsingin kotiateriatoimitukset palmialle (Lue lisää www.suurtalousuutiset.fi)



■ Helsingin kaupungin liikelaitos Palmian hoitoalan ruokapalvelut on vastannut lokakuun alusta koko Helsingin alueen kotiateriatoimituksista. Palmialle siirtyneet ateriapalvelut on aiem-

min tuottanut Ateriaali ja Sodexo. Toimitukset siirtyivät Palmialle ilman kilpailutusta neuvottelumenettelyssä, koska kyse on kaupungin sisäisestä hankinnasta.

Airport Congress Center avataan (Lue lisää www.suurtalousuutiset.fi)



■ Vantaan Aviapolikseen avataan maaliskuussa 2010 uusi kokouskeskus Rantasipi Airport Congress Center. Kongressikeskukseen tulee yhteensä 5900 neliötä kokous- ja ravintolatilaa. Suurin tiloista on yli

600 neliön monikäyttösali, joka Restelin mukaan sopii erilaisten kongressien ja näyttelyiden tai juhlien järjestämiseen. Kokoustarpeisiin on tarjolla Executive-osaston neuvottelu- ja lounge-tilat.

Reseptit

Maalaisciabatta Bruschetat

12 palaa

Kypsäpikaste Maalaisciabattasta on kätevä tehdä nopeasti lämpimiä leipiä, vaikkapa pikkujouluihin. Kokeile erilaisin lämpimien voileipien täyttein, jotka sopivat täysjyväleivän makuun. Maalaisciabatta on kypsäpikaste eli herkullinen ja rapeakuorinen valmiiksi paistettu leipä, johon siemenet tuovat mehevyyttä ja makua. Maalaisciabatta on kypsäpikaste eli herkullinen ja rapeakuorinen valmiiksi paistettu leipä, johon siemenet tuovat mehevyyttä ja makua.

- 1 kpl Myllyn Paras Maalaisciabatta (400 g)
- Pippurista tuorejuustoa tai muuta levitettä
- 300 g pippurista nautan-

- paistileikkelettä
- 200 g tomaattia viipaleina
- 100 g aurinkokuivattuja tomaatteja suikaleina
- 100 g polar- tai vahvaa

- emmental-juustoraastetta
- ½ tl paprikajauhetta
- ½-1 tl mustapippuria
- 60 munaa
- persiljasilppua



Leikkaa ciabatta halki ja sen jälkeen n. 4-6 cm leveiksi paloiksi. Voitele leivät pippurisella levitteellä ja asettele uunipellille leivinpaperin päälle. Jaa leikkele ja tomaatit leipien päälle. Sekoita loppuista aineista juusto-munamassa ja lusikoi sen leipien päälle. Paista 225-asteisessä kiertoilmuunissa muutama minuutti.

Resepti: Arja Savela, Myllyn Paras Oy | www.myllynparas.fi

vat ja liikeidea, on paljon helpompi myös räätälöidä keittiö toimijan tarpeisiin. Damicon väki analysoi laitekannan, tilajaottelun, artikkelimäärän, ruokalistat, raaka-aineiden kierto nopeuden, kuljetukset, säilytystilat. Tiedot suhteutetaan tulevaisuuden suunnitteluun ja tarpeisiin, mihin ruokaa tehdään. ”Suunnittelemme keittiön toiminnallisuuden tarvelähtöisesti. Kysymme toiminnasta nyt, ja keskus-toimimme siitä, miten keittiö toimii viiden vuoden päästä ja kymmenen vuoden päästä.” Joissain kunnissa strategiat ovat jo seljennet kunn- tapalveluiden järjestämisessä. ”Huomioimme aina tietenkin myös eri asiakas-segmenttien tarpeet”, kertoo Camilla Martin. Useimmiten toimintamallit tehostu-

Punaisena lankana on kestävän kehityksen mukaisten keittiö-standardien suunnittelu ja käyttöönotto:

Kestävä kehitys suunnittelun lähtökohdaksi

Usein keittiöt kalustetaan ensin ja vuokrataan sitten. Tällöin suunnitellaan mahdollisimman hyvä peruskeittiö. Arkkitehdit ovat usein isojen julkisten tilojen pääsuunnittelijoita, erillistä keittiösuunnittelijaa ei ole, ellei laitevalmistajalta pyydetä erillistä suunnitelmaa. Toiminnallisuus, turvallisuus ja tehokkuus pyritään säilyttämään

kaikissa tilanteissa, oli keittiöllä sitten valmis vuokralainen tai ei. Punaisena lankana on kestävän kehityksen mukaisten keittiöstandardien suunnittelu ja käyttöönotto: ”Pyrkimyksenä on toimia rakentamisesta jätteen kiertoon ympäristön ehdoilla. Esimerkiksi veden ja sähkön kulu-tusta on helppo mitata, ja oikeilla laitevalinnoilla saadaan säästöä aikaiseksi sekä veden, energian että työn osalta,” toteaa Anssi Pitkänen.

Ja kaikkihan sen tietävät, että keittiö on kodin sydän. Miksei myös kunnan sydän?

Tehokkuuden mittaamiseen Minna Dammertilla on yksi yksinkertainen nyrkki-sääntö: lasketaan oikeat toteutuneet kustannukset kullekin tuotteelle ja palvelulle, ei laskennallisia keskiarvoja suorituskennalla. Läpinäkyvyys lisääntyy ja riskit vähenevät IT:n käytön lisääntyessä. Kysyttäessä, miten motivoitua esimerkiksi standardisoidun reseptiikan käyttöön, Camilla Martin kertoo tiimi-

työhön kannustamisen olevan tärkeää. ”Työ vähenee, kun tuotetta saadaan kertavalmistuksella oikea määrä oikea-aikaisesti, tuotteen turvallisuusriskit pienenevät ja tulee hyvä mieli, kun tuote on varmasti kunnossa”, listaa Martin. Kunta-alalla piirit ovat pienet ja yhteistyöhön kehoitetaan joka taholta. Ja kaikkihan sen tietävät, että keittiö on kodin sydän. Miksei myös kunnan sydän? ●



▲ Kuvassa Minna Dammert, Camilla Martin ja Anssi Pitkänen