

Ammattikeittiösuunnittelija Matti Nikkonen
Damico Oy

Ruokailutilojen sisustuksen merkitys – RUOKALASTA RAVINTOLAKSI

Ammattikeittiöiden teknologia on kehittynyt jättiharppauksin viimeisinä vuosikymmeninä. Päähuomio on kiinnitetty, eritoten julkisella puolella, tuotannon optimointiin. Investoinnit kanavoituvat keittiötilojen- ja laitteiden nykyaikaistamiseen. Keittiöstä saliin johdava heiluriovi on monissa tapauksissa kuin aikakone, joka erottaa 2000-luvun ja 1980-luvun toisistaan. Esimerkiksi kouluissa ruokailutilat eivät useimmiten ole ruokapalvelutuottajan hallinnassa ja vuokravastuulla, eikä itse koulutoimi halua panostaa tiloihin, jotka ovat vain muutamia tunteja päivässä käytössä.

Kalusteet vuosikymmenten takaa, laitosmaisen vaaleat ja kovapintaiset paljaat seinät, huono akustiikka, melua, jonoja, jäähtynyttä ruokaa – tuntuuko tutulta jo omilta kouluajoilta? Ruuan hygieenisen ja aistittavan laadun varmistamiseksi toimivat ja riittävät linjastokalusteet pitää oppilasravintolassa luonnollisesti olla. Mutta myös muiden kalusteiden, pintamateriaalien ja tekstiilien tulee elää ajassa.

Ruokala nimitystä käytetään vielä tänäkin päivänä koulun oppilasravintolasta, vaikka se antaa jo lähtökohtaisesti vähättelevän ennakkokäsityksen asiakkaalle toimipaikan tuotteista ja palveluista. Toisaalta jos ruokailutilojen varustus on 1980-luvulta, ei tilaa kannatta ravintolaksi kutsua. Ravintola-nimitys nostaa vaatimustasoa sekä keittiössä että palvelussa. Palvelutuotteen parantuessa ruokapalveluhenkilöstön oman työn arvostus lisääntyy ja rima nousee yhä korkeammalle. Palveluhenkilöstön ajanmukaisilla työvaatteilla on myös iso merkitysasiakkaiden mielikuviin; vaatetus on täten tärkeä osa arvostusta herättävää palvelutuotetta.



Leipätoripöytä Tammelan kunnassa sijaitsevan koulun ja päiväkodin uudessa ruokasalissa, kuva Damico Oy.

Asiakaspintaratkaisut

Asiakaspintaratkaisut ovat jaettavissa *viiteen* osa-alueeseen: *tarjoilukalusteet, kalusteet, valo, ääni, astiat*. Näitä voidaan tutkailla kutakin omana sisustusratkaisunaan, mutta kaikkien tulee toimia keskenään.

Modernit tarjoilukalusteet tuovat ruuan tyylikkäästi esiin käytännöllisyyttä unohtamatta. Linjaston siluetti ei saa näyttää suurkaupungilta taivaanrannassa korkeine torneineen. Buffet-pöytien tulee olla mahdollisimman selkeitä, jottei ruoka huku linjaston sekamelskaan.

Valaistus suunnitellaan tarkkaan kokonaisuutta ajatellen. Kirkkain ja värit esiin tuova valo kohdistetaan itse ruokaan ja muu osa ruokasalista tulee olla rauhallisen hämärtävä. Ruoka nostetaan näin pääosaan. Valaistuksen suunnitteluun kannattaa käyttää valaistussuunnittelijaa, joka osaa hakea kuhunkin tilaan ja kunkin tilan moninaisiin käyttötarkoituksiin kustannuksiltaan, toiminnallisuudeltaan ja näyttävyydeltään parhaan ratkaisun. Oikeanlaisilla valoilla

on myös tutkitusti rauhoittavia vaikutuksia.

Valaistuksen rauhoittavaa vaikutusta tukee oikeanlainen akustointi. Desibelien hallinta on toki tärkeää. Jälkikäiunta-ajan kontrolloiminen tilaan sopivaksi on kuitenkin tärkein osa miellyttävän äänimaailman luomista. Kaiku aiheuttaa hälinää, eikä puheesta saa silloin selvää ja tällöin ihmisten vastine ongelmalle on puhua kovempaa. Lopulta kaikuisessa paikassa kaikki huutavat suoraan kurkkua, jotta tulevat ymmärretyiksi. Melua aiheuttavat myös itse kalusteet. Melun määrään voidaan vaikuttaa lattiamaateriaali- ja tuolivalinnoilla.

”

Asiakaspintaratkaisut ovat jaettavissa *viiteen* osa-alueeseen: *tarjoilukalusteet, kalusteet, valo, ääni, astiat*.



Isku Oy:n sisustussuunnittelijoiden Mari Hietikon ja Inkeri Heikkilän näkemys yläkoulun ruokasalista ja kahviosta, toteutettu yhteistyössä Philips Oy:n ja Damico Oy:n kanssa.

Kalusteet ovat isoin sisustuksellinen elementti ruokasalissa, mutta sopivan taspainon löytäminen siivottavuuden ja ravintolamaisen sisustuksen välillä voi olla haasteellista. Käytännöllisyys ei tässä asiassa saa olla liian määräävä tekijä, vaan rohkeita ratkaisuja tulee tehdä persoonallisten tilojen luomiseksi. Kalusteita valittaessa pystytään kuitenkin kiinnittämään huomioita pieniin yksityiskohtiin, jotka eivät syö pois sisustuksellisuutta, mutta helpottavat siistijöiden työtä. Kalusteiden tulee olla muodoiltaan selkeitä, ilman turhia koloja ja rakoja. Pehmustettujen kalusteiden verhoilusaumat pitää olla helposti puhdistettavissa. Kalusteiden tulee olla helposti siirreltävissä. Julkisiin tiloihin kehitettyjen likaa hylkivien verhoilukankaan ominaisuudet ovat melkein kovien pintojen luokkaa siivottavuutta ja kestävyyttä vertailtaessa.

Kaikki sisustusmuutokset eivät tarvitse tuhansien eurojen budjettia

Tiloja on mahdollista päivittää pienelläkin budjetilla. Valokuvatapettien, seinäteippauksien ja maalin käyttö, sekä värikalvojen käyttö nykyisessä valaistuksessa mahdollis-

tavat huokeita tilapäivityksiä. Esimerkiksi tiloissa olevat pylväät voi verhoilla akustoisella kankaalla tai niihin voidaan kiinnittää kuvamateriaalia. Kouluissa oppilaitten piirustusten projisoinnilla ruokailutilan seinään saadaan aikaan ”meidän ravintola” fiilistä.

Ravintolatilat monikäyttömahdollisuudet

Kahvilakulttuurin vahvistuminen on tuonut uudenlaisia tarpeita yläkoulujen ruokasalien suunnitteluun. Koulun ruokasali toimii aamuisin ja iltapäivisin kahvilana, jossa oppilaat tapaavat toisiaan ja nauttivat aamu- ja välipalansa. Toimiva trendikäs kahvila saa nuoret pysymään koulun alueella koko koulupäivän ajan ja syötävät ovat todennäköisesti terveellisempiä kuin pikaruokapaikoista ja kaupoista ostetut snacksit.

Sisustusratkaisuja suunniteltaessa on tärkeää kartoittaa myös tilan iltakäyttömahdollisuudet mm. vanhempainilloissa, yritysten ja yhdistysten kokouksissa tai jopa juhlapalvelun järjestämisessä. Koulut ovat tyhjiillään kesäisin, jolloin on suurin juhla-aika. Miksi kunta ei hankkisi vuokratuloja vuokraamalla tilat yrittäjän käyttöön kesäksi? Ruokalaa ei kukaan vuokraa, näyttävän oppilasravintolan voi helposti muuttaa juhlapaikaksi. Seurakuntien talousahdinko saattaa mahdollistaa myös tilojen vuokrauksen tai palvelun myymisen kesäisin rippi- ym. leireille.



**Mitä et voi muuttaa,
korosta!**

Tilojen muunneltavuus ja monikäyttöisyys saattaa tuoda vuokratuottoina ruokailutiloihin satsatut ”ylimääräiset” investointikutannukset nopeastikin takaisin.

Videotykki, sille tarkoitettu heijastuspinta ja valaistuksen himmennysmahdollisuus mahdollistavat tilojen kokouskäytön, mutta myös vaihtuvien kuvien heijastamisen seinälle lounasaikana. Pyörillä olevilla akustoiduilla tilanjakajaseinillä tila voidaan nopeasti jakaa halutunkokoisiin alueisiin esim. ryhmätyökäyttöön.

Tarjoilu- ja ruokailuastiat antavat viimeisen silauksen onnistuneelle ruokailukokemukselle. Rst-tarjoiluastiat syövät ruuasta värin. Muoviset ruokailuastiat ovat toki keveitä, mutta naarmuuntuvat ja pinttyvät nopeasti ja niissä ruoka jäähtyy nopeasti. Ruokailuastioihin ja tarjottimiin voidaan hakea persoonallista ilmettä omalla kuvamateriaalilla.

Päiväkotien ja palvelutalojen ruokailutilat

Päiväkotien ruokasaleista on jo paljon hyviä kokemuksia. Sekä ruokapalvelun, siivouspalvelun että hoitohenkilöstön työmäärä vähennee, kun ruoka tarjotaan päiväkodissa vain yhdessä paikassa, ei useilla osastoilla. Ruoka pysyy tarjoilulaitteissa oikeanlämpöisenä ja hävikkiäkin syntyy vähemmän.

Ikäihmisten ja sairaanhoidon kohteissa on ruokailutilojen suunnittelulla ja pää- ja osastokeittiöiden integroinnilla suuri merkitys toiminnallisten kulujen hallintaan. Tärkein asia on, että aina kun mahdollista, ruoka syödään seurassa, ei omassa asunnossa tai potilashuoneessa yksin. Palvelutalojen ruokalajat muuntuvat pikkuhiljaa ravintoloiksi, joissa tarjotaan à la carte-annoksia, viiniä ja rock ’n’ rollia.

Lopuksi

Saattaa kuulostaa vaikealta, mutta sitä se ei ole! Autamme keittiö- ja ravintolasuunnittelussa. Selvitämme puolestanne tilahaasteet ja koordinoimme eri suunnittelijoiden työtä. ■