

Keittola, ruokala, ravintola

Tämän päivän ravintolakeittiön suunnittelua hämmentää monta lusikkaa sopassa

TEKSTI: LAURA LAAKSO

Joskus lotrattiin vedellä ja kuurattiin lattiat juuriharjalla ja hiekalla. Puuhellalla porisi klimppisoppa tai kauravelli ja kuutamokiisseli pidettiin viileänä maakuopassa sahanpurujen alla. Nyt ruuan haluttu kypsyyssaste tallennetaan mikrosirulle, hipaistaan näyttöruutua ja kas – osastovaunun uuni muuttuu viileäkaapiksi tai jäinen broileri kievinkanaksi. Mitä oikeastaan on tapahtumassa ammattikeittiöissä? Laulammeko utopian lauluja nyt, kun syömme muistikortin paistamaa leipää?

Ammattikeittiöiden ja sairaalatekniikan toiminnalliseen suunnitteluun ja kehittämiseen erikoistunut Suunnittelutoimisto **Saircon Oy** sekä ruokailu- ja puhdistuspalvelujen tehostamiseen keskittyvä ja ammattikeittiösuunnittelua niin ikään tuottava konsultointiyritys **Damico Oy** tuntevat tämän päivän keittiösuunnittelun haasteet.

Toiminnallisten, taloudellisten ja ekologisten vaatimusten ristipaineessa ammattikeittiöistä tulisi kuitenkin tehdä paikkoja, joissa turvallinen ja herkullinen ruoka maistuu.

”Meidän mielestämme maku, nautinto ja elämys ovat aina etusijalla, ja kaikki muu tulee perässä”, valottaa toimitusjohtaja **Minna Dammert** Damico Oy:n toiminnan perustaa. ”Toisena tärkeänä lähtökohtana näyttäytyy toiminnallisuus, niin keittiön kuin salinkin osalta. Yksi sydämenasioistani olisi saada koulujen ruokasalitilat muutettua oppilasravintoloiksi. Tällä hetkellä kouluruokaloilla on selkeästi back office –painotus, eivätkä ruokapalvelut yleensä vastaa salista. Tällöin ammattimaisuus ei näy kokonaisuunnittelussa.”

”Pitkä toiminnallinen ja tekninen tietous ja kokemus ovat todella keskeisiä keittiösuunnittelussa, alalle kun ei kouluteta oikeastaan missään”, muistuttaa Saircon Oy:n toimitusjohtaja **Heikki Koskinen**.

”Vahvuusalueellamme suurissa ammattikeittiöissä ja keskuskeittiöissä on paljon sellaista, mikä täytyy ymmärtää, kun ruokailu koskettaa jopa tuhansia ihmisiä. Emme myöskään voi suunnitella enää yhdenlaisia keittiötä, jotka toimisivat vielä kahdenkymmenenkin vuoden päästä, vaan on varauduttava muutoksiin. Esimerkiksi virus- ja bakteerikanta on tänä päivänä erilainen kuin mitä se oli parikymmentä vuotta sitten.”

Kokki, energiavaras, ekoteko ja keittiösuunnittelija

”Sairaalamaailman tuntemuksemme on toki hyödyksi, kun keittiömaailma vasta hakee tietoutta hygieniasta. Itse olin pitkään skeptinen keskuskeittiösuuntaukselle, keskittämisiä kun alettiin vain tehdä ilman riskien

tiedostamista”, Koskinen kertoo. ”Mutta sitten huomasi eurooppalaisen tendenssin myötä, kuinka logistiset ja tuotannolliset ratkaisut kehittyivät eritoten kylmämaailmassa ja aiemman pistokoe-tyyppisen tarkkailun sijasta turvallisuus alkoi pysyä koko ajan kontrollissa. Eikä tänä päivänä enää puhuta niinkään ruuan lämmityksestä kohteessa, vaan esikypsennyksestä tai lopullisesta kypsennyksestä lähipaikassa. Yhä enenevässä määrin tarvitaan siis logistisesti kustannustehokkaita tapoja kuljettaa ja säilyttää ruokaa, jonka toimitusaika ei välttämättä ole lainkaan lähellä nauttimisaikaa.”

”Esimerkiksi osastovaunuteknologia päiväkotien, sairaaloiden tai vanhainkotien osastoilla pitää ruuan aina oikean lämpöisenä. Vaunut ovat ohjelmoitavissa valmiiksi ja toimivat vaikkapa jääkaappina tietyn ajan ja muuttuvat sitten ajastuksella uuniksi”, Minna Dammert selventää.

”Itse haluaisin, että julkisen sektorin keittiötoiminnassa keksittäisiin jotain metalliset GN-astiat korvaamaan. Nyt vuoat kiertävät koko ajan keittiöiden välillä kuumina tai jäädytettynä. Ne ovat paitsi logistisesti raskaita ja vaivalloisia, myös sekä esteettinen että hygieniaongelma, kun pannujen pinnat naarmuuntuvat ja niitä pinotaan kosteina. Esimerkiksi Norjassa palvelukeittiöihin lähetettävä ruoka pakataan kertakäyttövuokiin tai muovipussiin.”

”Euroopasta ja maailmalta tulee uusia ratkaisuja, mutta vie aikaa, ennen kuin ne tulevat vakioksi”, Heikki Koskinen lisää. ”Ekologisuus ja energiansäästö edellyttävät vahvaa teknistä osaamista, ja esimerkiksi laitemaailmassa teknologia on viety tietotekniikan yleistymisen myötä pitkälle kuin autoissa konsanaan.”

”Ekologisuus, siis sekä veden- että energiankulutuksen vähentäminen, on tosiaan tämän päivän ykkösjuuttu”, Minna Dammert tähdentää. ”Kaikki laitetoimittajat ovat satsanneet tähän ja totta on, että etenkin vanhemmasta päästä laitteita olisi syytä uusia. Myös esimerkiksi hiilihappojäällä jäädyttäminen on hyvin ekotehokas vaihtoehto, joka sopii varsinkin suurempiin yksiköihin. On kuitenkin muistettava, ettei ekotehokkainkaan laite yksinään säästä ympäristöä, vaan keittiön operatiiviset toimintamallit ratkaisevat keittiön ympäristörasituksen määrän.”

Millainen kokki, sellainen keittiö

”Keittiölaitteiden ”hifisiin” suhtaudutaan kuitenkin kahdella tavalla. Monimutkaiset kokonaisuudet ja mukavuusvarustelu eivät tee autoistakaan yhtään sen toimintavarmempia”, Koskinen muistuttaa.

”Osa kokeista on jo siirtymässä takaisin yksinkertaisiin laitteisiin, joissa ei paineta kuvaketta, vaan väännetään ihan konkreettisesti kahvasta. Pitkälle automatisoidut laitteet kun tahtovat mennä rikki juuri pahimmalla hetkellä. Varalaitteita ei löydy, eikä huoltopäivystys käytännössä toimi aina heti. Kaiken lisäksi useimmat ammattikeittiölaitteet eivät ole isoja sarjavalmistustuotteita,

vaan tilauksen mukaan valmistettuja, uniikkeja pieniä sarjoja. Siksi ne eivät välttämättä ole niin toimintavarmoja.”

”Toisaalta on enää vaikea löytää laitteita ilman kosketusnäyttöä, mikrosiruja tai muistikorttia. IT ja kemia ovat ruuanlaitossa mukana niin vahvasti”, Dammert toteaa. ”Esimerkiksi IT-pohjainen omavalvonta on iso helpotus keittiössä työskenteleville. Kaikki mikä vähentää arvoa tuottamatonta työtä, on eduksi ja hyväksi asiakkaalle. Toinen asia sitten on, kuinka pieneen yksikköön high-techiä kannattaa asentaa, jotta sen käyttöaste ja kuoletusaste olisivat järkeviä.”

”Monet yksittäiset ravintoloitsijat eivät näe keittiösuunnittelua keskeisenä, eikä siihen satsata”, Koskinen huomauttaa.

”Mutta edistystä tapahtuu, kun aletaan puhua laitteiden sijasta projekteista. Positiivinen piirre on, että monet kaupungit jo pyytävät kohteen pääsuunnittelijalta, että mukana olisi nimetty keittiösuunnittelija. Saatamme olla ruokapalveluselvitysten muodossa asialla jo ennen arkkitehtia. Eri catering-yritysten brändien tuntemus auttaa siinäkin, että varmistamme valintojen sopivan erilaisiin tuleviin kokonaisuuksiin kilpailutuksista huolimatta. Valittua talotekniikkaa on kuitenkin vaikeata muuttaa. Keittiö on yleensä hyvä, jos lattia ja ilmanvaihto ovat kunnossa, mutta jos esimerkiksi ilmanvaihtojärjestelmän jäähdytys karsitaan pois projektin loppuvaiheessa, siitä koituu ongelmia. Edullisesti rakentamalla saa sulan hattuunsa, mutta lopulta käyttökulut ja laitteiden ominaisuudet ovat ratkaisevia. Minä ainakin uskallan tarvittaessa ilmaista työmaakouksissa soraääneni ja sanoa, että kirjatkaa pöytäkirjaan, että keittiösuunnittelija on eri mieltä!”

”Julkisella sektorilla keittiö laitetaan usein viimeiseen nurkkaan, joka arkkitehdilta jää vapaaksi, jolloin neliöistä saa taistella”, Dammert toteaa.

”Mutta ideologiamme on, että minimoimme tilat ja mietimme laajennusmahdollisuudet valmiiksi. Investointikustannusten ja käyttökustannusten yhteissumma on kuitenkin ratkaisevaa. Ja toki keittiösuunnittelun toimialaa vääristää se, että laitetoimittajat suunnittelevat kohteita merkittävän paljon. Ammattikeittiösuunnittelu on heille osa myynninedistämistä. Ilahduttavinta on kuitenkin, kun onnistumme karsimaan tilaajan kustannuksia keittiön toiminnallisuudesta tinkimättä”, Dammert päättää.