

## AMMATTIKEITTIÖSUUNNITTELU Damico Oy



Damico Oy tuottaa asiantuntijapalveluita yksityisille toimijoille sekä kunnille ruoka- ja puhdistuspalveluiden toiminnan tehokkuuden kasvattamiseksi. Kokonaisvaltaisten ruoka- ja puhdistuspalveluselvitysten lisäksi Damico Oy tuottaa ammattikeittiöihin teknistä suunnittelua. Tarve- ja nykyresurssikartoituksen ja toiminnallisen suunnittelun perusteella tehty tekninen suunnittelu optimoi investointi- ja käyttökustannukset.

Damico Oy on perustettu vuonna 2005 ja on toimintansa aikana osallistunut yli sataan ammattikeittiötä koskevaan projektiin.

Damico Oy:n palveluvalikoima kattaa selvitysten ja suunnittelun jälkeiset koulutukset sekä tarvittaessa myös muutoksen aikaansaamiseksi tarvittavan esimiestuen. Lisää palveluvalikoimasta yrityksen kotisivuilla [www.damico.fi](http://www.damico.fi)



YIT-keskus Käpylä, Helsinki

### AMMATTIKEITTIÖN SUUNNITTELU

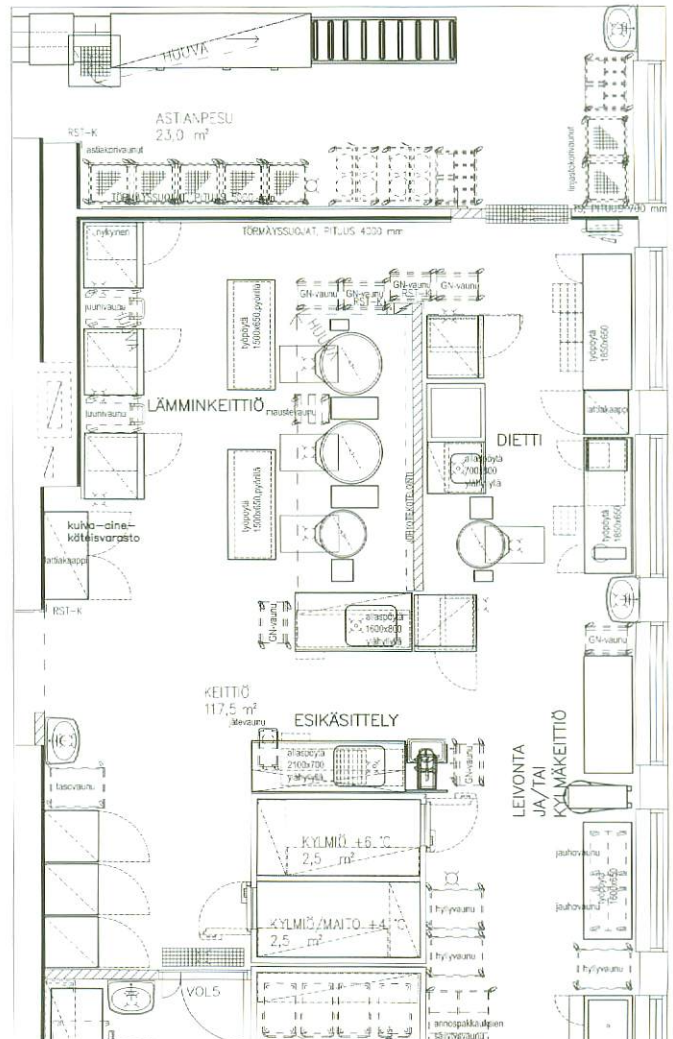
Keittiösuunnittelu on asiantuntemusta vaativa, erityissuunnittelutyöksi rinnastettava ala. Riittävä panostus alkuvaiheen suunnittelutyössä säästää resursseja myöhemmin rakennusprosessin aikana. Suunnittelutyön alkuvaiheessa on tärkeää kartoittaa keittiön koko elinkaaren aikainen toiminta. Ammattikeittiö tulee suunnitella mahdollisimman muuntojoustavaksi tulevaisuuden tarpeet huomioiden.

Ammattikeittiösuunnittelussa sama peruskeittiösuunnitelma ei palvele kaikkia asiakkaita, vaikka asiakassegmentti on sama. Asiakkaiden tiedostetut ja tiedostamattomat tulevaisuuden toiminnan muutostarpeet tulee osata ennakoita, esimerkiksi koulun ruokailutilan keittiö voi tulevaisuudessa palvella paitsi koulua, myös senioritaloa ja päiväkotia.

### REFERENSSEJÄ

Damico Oy:n referenssejä ovat esimerkiksi:

- Keski-Pohjanmaan keskussairaala, keskuskeittiön toiminnallinen ja tekninen suunnittelu vuonna 2006...2007, Kokkola
- Keittiökapasiteettiarvio kotiaterioiden osalta yhdistyvää kuntaa koskien ja Muurlan koulukeittiön toiminnallinen ja tekninen suunnittelu vuonna 2007...2008, Salo09
- Ruokapalvelun keskittäminen yhteen keittiöön kunnan alueella, keskuskeittiö-palvelukeittiötoimintamallin esittäminen osana ruokapalveluselvitystä, laitekartoitus keskuskeittiöön ja palvelukeittiöihin vuonna 2008, Janakkala sekä Uusi Kauhava
- Valmiin keittiösuunnitelman arviointi vuonna 2008, Mäkelänrinteen keskuskeittiö, Siikajoki
- YIT-keskus, Käpylä, henkilöstöravintolan toiminnallinen ja tekninen suunnittelu vuonna 2008, Helsinki





## DAMICO OY:N SUUNNITTELUPALVELU

Ammattikeittiön suunnittelu sisältää aina sekä toiminnallisen että teknisen suunnitteluosuuden.

### TOIMINNALLINEN SUUNNITTELUOSUUS

Työ aloitetaan aina toiminnallisella suunnittelulla, joka sisältää yleensä seuraavat osiot:

#### Tarveselvitys, kunta tai kaupunki

- Tämän hetken palvelutarpeet
- Tulevaisuuden palvelutarpeet
  - Palvelutarveanalyysi minimissään vuoteen 2019 saakka, perustuu kunnissa väestöennusteeseen ja asiakassegmenttikoh-taiseen palvelutarve-ennusteeseen
- Olemassa olevien tila- ja laiteresurssien arviointi, kuinka paljon uutta kapasiteettia tarvitaan
- Liikeidea, tuote- ja palveluvalikoima, raaka-aineiden jalostus-asteet
- Toiminnan volyyymi

#### Tarveselvitys, yksityissektorin ravintola

- Liikeidea, tuote- ja palveluvalikoima, raaka-aineiden jalostus-asteet
- Mahdollinen vaihtoehtoinen liikeidea, mikäli alkuperäinen ei ole toimiva
- Toiminnan arvioitu volyyymi

#### Toiminnallinen suunnitelma

- Pohjatiedot kerättyinä kirjalliseen muotoon
- Perusteet tekniselle keittiösuunnittelulle
  - Mitä, kenelle, kuinka paljon ja miten keittiössä tuotetaan ravintolapalveluita

### TEKNINEN SUUNNITTELUOSUUS

Tekninen suunnitteluosuus sisältää:

- Tila- ja toimintasuunnitelmat
- Keittiön työpisteiden suunnittelun sisältäen prosessiselvitykset

- Keittiön laitesuunnittelun huomioonottaen toiminnan mitta-kaava nyt ja tulevaisuudessa, elinkaarikustannukset
- Layout-suunnitelmat ja luonnokset
- Suunnitelmien 3D-visualisoinnit, projektiokuvat
- Tarvittavat tiedot LVIS-suunnittelijoille, varaukset tulevaisuuden muuttuvia tarpeita ajatellen
- Laitteiden ja kalusteiden kustannusarviot ja osallistuminen tarvittaessa kilpailuttamiseen
  - Laitteiden spesifikaatioiden määrittäminen ja kilpailutus-prosessin kokonaisvaltainen hoitaminen
- Osallistuminen tarvittaviin suunnittelukokouksiin

Keittiön rakennusvaiheessa tulevaa henkilöstöä voidaan jo ennak-koon kouluttaa uusiin työmetodeihin ja käyttöönoton yhteydessä varmistaa, että uudet prosessikuvaukset viedään käytäntöön.

### MIKSI AMMATTIKEITIÖSUUNNITTELIJA?

Damico Oy:n keittiösuunnittelun ammattilaisilla on

- laaja-alainen elintarvikealan ja ravintolapalveluklusterin tuntemus
- käytännön osaamista tuotanto- ja palveluprosesseista, kykyä ennakoida tulevaisuuden muutoksia
- laitevalmistajien valikoimien tuntemusta
- aikaa ja intoa paneutua asiakkaan tämän hetken ja tulevaisuu-den tarpeisiin
- perspektiiviä katsantokantoihin; keittiö suunnitellaan tulevai-suutta, ei vain tätä päivää varten
- laskenta- ja kilpailutusosaamista

Damico Oy:n ammattikeittiösuunnitelma sisältää aina toiminnalli-sen suunnitelman, joka mahdollistaa optimaalisen tila- ja laitehan-kinnan ja ehkäisee virheinvestointeja. Työergonomian ja kestäväen kehityksen näkökulmat otetaan huomioon jokaisessa suunnitte-luosiassa. Laitetoimittajista riippumaton suunnittelija takaa avoi-men ja puolueettoman suunnittelun erityisesti hankintalain piiriin kuuluvissa rakennusurakoissa.

### SUUNNITTELU JA NEUVONTA

Damico Oy  
Svinhufudintie 11  
00570 HELSINKI  
Puhelin 050 527 2465  
Faksi (09) 827 5947  
damico@damico.fi  
www.damico.fi

**Damico**  
PALVELUT