



Espoo Catering upouusiin tiloihin

Tehoa ja turvallisuutta päiväkotilasten ruoanvalmistukseen

Altro Aquarius™, Altro Whiterock™ FR

Espoon uusi Kilon Keittiö on malliesimerkki nykyajan suurkeittiöstä. Sen suunnittelussa keskityttiin prosessien sujuvuuteen, hygieniatason maksimointiin ja työntekijäystävällisyyteen. Uudesta keittiöstä lähtee päivittäin 11 600 ruoka-annosta, joilla ruokitaan lähes kaikki Espoon kaupungin päiväkodeissa olevat lapset. Keittiön hankesuunnittelussa ja rakentamisessa kului runsaat kolme vuotta ja keittiö otettiin käyttöön syyskuun puolivälissä.

- Uuden keittiön suunnittelussa pyrittiin virtaviivaistamaan toimintaprosesseja ja pitämään toimintalinjat mahdollisimman selkeinä. Ruokalistakehitys on ottanut reippaan askeleen eteenpäin uusien tilojen myötä, kertoo Espoo Catering Oy:n suunnittelija Helena Tolvanen. – Suuria edistysaskeleita on otettu monessa asiassa, kuten hygieniatason ylläpidossa. Minulle melko uusi tuttavuus on esimerkiksi Altron Whiterock FR -seinälevy. Laattojen käytön ongelmana ovat olleet saumat, joita ei koskaan saa aivan puhtaiksi, niin uudessa keittiössä seinälevyt ovat täysin saumattomat.

Projektin ensi vaiheen suunnittelun jälkeen arkkitehti Timo Helminen Siren Arkkitehteiltä joutui palaamaan alkuun, kun neliöitä jouduttiin vähentämään.

- Suurkeittiössä prosessit suunnitellaan todella tarkasti: tavaran sisäänvalo, kylmätilat, ruoanlaitto, tiskaus, pakkaus. Vaikka jouduimme tiivistämään, niin toiminnallisuus säilyi tavoitteiden mukaisena, Timo Helminen sanoo. - Suurkeittiössä materiaalivalinnat ovat erittäin tärkeitä sekä hygieenisyyden että työskentelymukavuuden kannalta. Niissä ei tingitty. Uudet seinälevyt esimerkiksi ovat helposti puhdistettavissa eivätkä myöskään rikkoudu, joten bakteerit eivät niissä piileskele.

Kilon suurkeittiössä on käytetty myös Altro Aquarius K3 -turvalattiaa. Kolmessa suuressa pakastevarastossa haluttiin sen avulla ehkäistä liukastumisia.

Projektin suunnittelussa oli mukana suurkeittiöiden suunnitteluun erikoistunut Rita Pulli.



- Tämä oli kiinnostava projekti ja kokoluokassaan harvinainen. Vaikka kaikilla suurkeittiöillä on paljon yhteistä, jokaisessa on myös omat vaatimuksensa. Jo ruoan jäähdytys ja pakkaaminen kuljetusta varten tuovat omat haasteensa.

Kaksikerroksisessa rakennuksessa ruoantuotanto on katutasossa ja toisessa kerroksessa hallinto sekä paljon tilaa vaativa IV-tekniikka. Kaiken kaikkiaan tilaa on 6 000 neliömetriä. Keittiössä työskentelee reilut parikymmentä henkilöä kuten myös jo aiemmin kesällä käyttöön otetuissa yläkerroksen hallintotiloissa.

Altro on maailman johtava turvalattioiden ja erikoisseinälevyjen valmistaja ja toimittaja. Yrityksen tuotteet ovat hygieenisiä, turvallisia ja käytännöllisiä ratkaisuja kaikenlaisiin sisätiloihin unohtamatta sisustuksellisia ja toiminnallisia lähtökohtia. Laajassa tuotevalikoimassa on perinteisiä ja moderneja sekä teksturoituja ja sileitä pintoja ja useita väri vaihtoehtoja. Altro-turvalattioita käytetään muun muassa oppilaitoksissa, hoitolaitoksissa, sairaaloissa, ravintoloissa ja suurtalouskeittiöissä.