

Rakennustietosäätiö RTS
Seppo K.Niiranen
PL 1004
00101 Helsinki
seppo.niiranen@rakennustieto.fi

16.5.2016

Suomen Arkkitehtiliiton lausunto ammattikeittiöiden suunnittelua käsittelevästä RT/SIT-ohje-ehdotuksesta RTS 16:24

VIITE: Lausuntopyyntö 11.4.2016, RTS 16:24

Rakennustietosäätiö on pyytänyt Suomen Arkkitehtiliitolta lausuntoa ammattikeittiöiden suunnittelua käsittelevän RT/SIT-ohje-ehdotuksesta RTS 16:24. Ohje sisältää ammattikeittiöiden suunnitteluun liittyviä perustietoja ja mitoitusohjeita. Ohje on tarkoitettu ensisijaisesti rakennussuunnittelun avuksi, mutta myös hankkeen muille osapuolille kuten tilaajalle, käyttäjälle ja urakoitsijalle. Ohjeita voidaan soveltaa myös ammatillisten oppilaitosten opetuskeittiöiden suunnitteluun.

Suomen Arkkitehtiliitto on perehtynyt aineistoon ja toteaa, että ohjekortti on kattava ja hyvin laadittu. On hyvä että ammattikeittiöiden suunnittelusta on tehty oma ohjeensa, jossa on otettu huomioon nykymääräykset. Esitämme ohjekortista kuitenkin muutamia kommentteja ja parannusehdotuksia.

- Ohjekortin lähdetiedoissa on kyllä mainittu Motivan *Energiatehokas ammattikeittiö*, mutta sen sisältämiä ohjeita ei ole integroitu tekstiin. Ainakin oleellimmat asiat, kuten ohjeet laitevalinnoista ja laitteiden sijoituksista, voisi sisällyttää ohjekortin tekstiin. Edellistä vielä parempi vaihtoehto olisi laatia energiansäästöistä ihan oma lukunsa.
- Sivulla 2 käytetään termiä palvelukeittiö, mutta yleisimmin käytetty termi lienee jakelukeittiö.
- Paikka paikoin tekstissä on itsestäänselvyksiä, kuten (s.6): ”Keittiö sijoitetaan oikean muotoisena ja kokoisena oikeaan paikkaan rakennuksessa”. Ja toinen: ”Lattiakaivoja sijoitetaan tarpeen mukaan.”
- Kuva sivulla 8: Voisiko kuva olla niin päin, että tekstin voi helposti lukea (yleensä alhaalta ylöspäin).
- Sivulla 11 mainitaan, että ”Annoskohtaiset kotiateriat jaetaan joko keskitetyllä jakeluhihnalla, erillisessä jakeluasemassa tai pakkauslinjalla”. Vaihtoehtona on myös, että keittiöstä on suoraan pieni esimerkiksi ruloverholla suljettava ”tarjoiluaukko”, josta voidaan ostaa kotiaterioita mukaan.
- Sivulla 13 kerrotaan, että keittiöön suunnitellaan omat siivoustilat. Pitäisi sanoa ehdottomammin: ”Keittiöön on suunniteltava omat siivoustilat.” Käytännössähän määräykset ja terveystarkastaja

sitä vaativat. Muutenkin tekstissä voisi olla selkeä luettelo näistä terveystarkastajan vaatimista asioista. Nyt tekstissä kaikki ohjeisto vaikuttaa samanarvoiselta, eivätkä ehdottomat vaatimukset nouse sieltä tarpeeksi esille.

- Sivulla 13 (kohta 6.10) mainitaan, että keittiöhenkilökunta voi käyttää myös muun henkilökunnan kanssa samoja sosiaaliloja. Pitäisi yksilöidä, milloin näin voi tehdä. Terveystarkastaja ei tätä aina hyväksi, vaan keittiöhenkilökunnalle on vaadittu omat sosiaalitulat.
- Tekstissä olisi hyvä olla luettelo kaikista ammattikeittiössä tarvittavista pesualtaista, koska eri tarkoituksiin tarvitaan eri altaat, kuten esimerkiksi käsienpesuallas, vihannesten pesuallas ja tiskiallas jne. Sivun 6 "laatikossa" kerrotaan vain, että "tarvittaessa elintarvikkeiden pesutilat erotetaan käsienpesutiloista". Tämähän tarkoittaa sitä, että elintarvikkeiden pesuallas ja käsienpesuallas eivät saa olla sama allas.
- Sivulla 15 on suositeltu lattialämmitystä. Se on kuitenkin käytännönkokemuksen mukaan hankala henkilökunnalle jalkojen väsymisen takia. Väsymistä voi estää vain, jos kaikki käyttävät "puukenkiä".
- Sivulla 17 mainitaan vain asennuskouru, mutta myös asennusseinä on käyttökelpoinen ratkaisu varsinkin isoissa keittiöissä.

Helsingissä 16.5.2016

Suomen Arkkitehtiliitto SAFA ry



Heini Korpelainen,

rakennussuunnittelutoimikunnan sihteeri