

## Toimivan ja turvallisen ammattikeittiön suunnittelu

Uudessa RT-ohjeessa esitetään ammattikeittiöiden suunnittelun perustietoja ja mitoitusohjeita. Se antaa hyvät valmiudet saada aikaan toimiva ja kestävä tuotantoratkaisu, oli suunnittelijana sitten arkkitehti, ammattikeittiösuunnittelija tai laitetoimittajan tiimi. Ammattikeittiöt ovat vaativia ja kalliita kohteita, joiden suunnittelu vaatii syvää osaamista ja yhteistoimintaa eri osapuolten välillä.

Pätevää ammattikeittiösuunnittelijaa voi aina suositella hankkeeseen mukaan. Usein kuitenkin säästetään ja jätetään suunnittelu laitetoimittajan tehtäväksi, mikä ei aina takaa optimaalisia ratkaisuja. Varsinkin tällöin tilaajan on ymmärrettävä suunnittelun vaateet. RT-ohje on tarkoitettu ensisijaisesti rakennussuunnittelun avuksi, mutta siinä on hyödyllistä tietoa myös hankkeen muille osapuolille, kuten tilaajalle, rakennuttajalle, käyttäjälle ja urakoitsijalle.

Ohjeessa ammattikeittiöllä tarkoitetaan kaikkia keittiöitä, joissa työskennellään ammattimaisesti ruokaa valmistaen, oli se sitten laitoskeittiö, ravintolan tuotantotila tai pienemmän palvelukohteen ruokahuoltoapiste. Kyseessä voi olla uudiskohde, peruskorjaus tai olemassa olevan muun tilan muutos ammattikeittiöksi.

### Toimiva ja turvallinen työympäristö laadukkaiden palvelujen tuottamiseen

Ammattikeittiöiden vaatimukset, tuotantoprosessit ja tekniikka kehittyvät jatkuvasti. Suunnittelussa tavoitteena on tarkoituksenmukainen ja turvallinen työympäristö, jossa voidaan tuottaa laadukkaita aterioita ja palveluja asiakkaan tarpeet huomioiden. Tavoitteena on toteuttaa ammattikeittiö, jossa on

- kestävät, tehokkaat ja helposti puhdistettavat laitteet, kalusteet ja tilat
- ergonomiset työpisteet
- työtä ja energiaa säästävät laite- ja tilaratkaisut
- muuntojoustavat ja pitkän elinkaaren mahdollistavat tilat.

**RT 94-11254 Ammattikeittiöt** -ohje sisältyy RT-kortistoon ja Sisustussuunnittelun aihekokoelmaan (SIT 96-610119). Ohjeeseen voi tutustua RT tietoväylässä, [rt.rakennustieto.fi](http://rt.rakennustieto.fi) ja sitä on saatavissa myös yksittäin verkkokaupastamme ([rakennustietokauppa.fi](http://rakennustietokauppa.fi)) ja RT kirjakaupasta, Eteläinen Rautatiekatu 12, Helsinki.

Ohjeen on laatinut Rakennustietosäätiö RTS:n toimikunta TK 360 Ammattikeittiöt, johon kuuluu mm. Helinä Lohikoski Helsingin kaupungin rakennusvirastosta, Merja Salminen Design Lime Oy:stä, johtava elintarviketarkastaja Anne Kärnä Helsingin kaupungilta ja Kalle-Heikki Koskinen Saircon Oy:stä.

Lisätietoja ja arviointikappaleet medially: Seppo Niiranen, Rakennustieto Oy, [seppo.niiranen@rakennustieto.fi](mailto:seppo.niiranen@rakennustieto.fi), puh. 0207 476 446.

*Rakennustieto Oy on Rakennustietosäätiö RTS:n omistama rakennusalan johtava tietotalo. Tuotamme ja myymme tietopalveluja rakennussuunnittelun, rakennuttamisen, rakentamisen ja kiinteistöjen ylläpidon tarpeisiin. Tunnettuja tietotuotteitamme ovat RT-, LVI-, Ratu-, KH- ja Infra-kortistot ammattilaisille, sekä näihin kiinteästi liittyvät RYLit, rakentamisen yleiset laatuvaatimukset. Toimipisteemme sijaitsevat Helsingissä, Kuopiossa, Tallinnassa ja Pietarissa.*

