

## Ahlaisten uudisrakennus

### Porin Palveluliikelaitos: Ateria, keittiö ja ruokasali

Yleinen periaate:	Tarjota koulun ja päiväkodin lapsille, sekä henkilökunnalle laadukkaita ja kustannustehokkaita ateriapalveluita sekä hyvää asiakaspalvelua.
Ateriat joita tuotetaan:	Päiväkotilapsille aamupala, lounas ja välipala Koulun oppilaille ja henkilökunnalle lounas, sekä iltisläisille välipala
Toimintamalli:	Palvelukeittiö
Toimintamallin tarkennus:	Kohteeseen tulee pääruoka keskuskeittiöstä, mutta kohde valmistaa itse osan aterian lisukkeista (mm. keittää perunat/pastan/riisin, mahdollisesti kuumentaa kappaletavarat) sekä valmistaa väli- ja aamupalat
Keittiöhenkilökunnan määrä:	1-2hlö
Ruokasalin paikkamäärä:	n. 60hlö (ruokailu joustavasti 2 erässä)
Ruokasalin linjastojen määrä:	1 linjasto, otto kahta puolta + erillinen pieni dieettipiste
Ruokasali yleistä:	Ruokasalin linjaston ja astiapalautuksen sijoittelu tulee tehdä niin, että ruokailuun tulo- ja poislähteminen ovat käyttäjille sujuvia, eikä ristikkäisliikennettä synny.
Astiahuolto:	Ruokasaliin vaunu, johon lapset ja henkilökunta itse palauttavat astiat. Keittiössä tulee erityisesti huomioida riittävä ilmanvaihto tiskiosassa, sekä astioiden säilytystilat.
Keittiö, yleistä:	Riittävä nykyaikainen tila ja laitteistus, selkeät tilajärjestelyt, erillinen kuiva-ainevarasto sekä pieni kylmiö, riittävästi työpöytä ja säilytystilaa, pieni toimistonurkkaus tai tila ja pieni siivous huone, asianmukainen jätehuolto ja tavaroiden vastaanotto-tila lastauslaitureineen ja varastoineen.
Sosiaali- ja taukotilat:	yhteiset kohteen muun henkilökunnan kanssa

#### **PORIN KAUPUNKI** **Porin Palveluliikelaitos**

**Käyntiosoite:**  
Tiedepuisto 4 B  
28600 Pori

**Postiosoite:**  
PL 10  
28101 Pori

**Puhelin:**  
(02) 621 6100

**Faksi:**  
(02) 635 3968

**Internet osoite:**  
[www.pori.fi](http://www.pori.fi)

**Sähköposti:**  
[etunimi.sukunimi@pori.fi](mailto:etunimi.sukunimi@pori.fi)

Tarkempaa alustavaa tietoa keittiön vaatimuksista:

- Tilatarpeen arvio n.60-70m<sup>2</sup> (keittiötila)
- tukkukuormien purkualue/tila
- pieni oma siivoushuone (2-3m<sup>2</sup>), jossa tila siivousvaunulle, allas vesipisteellä, sekä hyllytilaa
- Kuiva-ainevarasto jossa olisi myös erillistä varastotilaa astioille ja muille varastoitaville tavaroille (n.8m<sup>2</sup> yhteensä) U-mallin hyllyt. Voi olla myös 2 erillistä n. 4m<sup>2</sup> tilaa
- 1 erillinen kylmiötila (n.3-4m<sup>2</sup>/kpl) ei kynnystä, eli lattiapinnan tasolla
- Pakastinkaappi n. 700l
- Riittävä lastauslaituri ja linnuilta suojattu varastotila laatikoille ja rullakoille, huom. riittävä valaistus, ovikellot tai ns. ovipuhelin tai koodilukitus
- Keittiötila tulee olla mahdollista erikseen lukita
- Erillinen toimistotila/piste ict-yhteyksillä, sekä sen yhteyteen kaappi- ja hyllytilaa
- Riittävästi tilaa hankittaville vaunuille
- Riittävästi työpöytätilaa, sekä kaappeja ja laatikostoja työpöytätilan alle. Seinille hyllytilaa useita metrejä
- Lattia ja pintamateriaalit helposti puhdistettavia, kestäviä ja tilaan soveltuvia (esim. massalattia ja laattaseinät)
- Lattiakaivojen sijoittelut ja niiden puhdistaminen tulee tarkkaan huomioida
- Riittävä ilmanvaihto, varsinkin astianpesuosastossa (riittävästi kapasiteettia myös, jos laitteistusta lisätään keittiöön)
- erillinen käsienpesuallas
- vähintään 1 tasoon sijoitettu allas ja vesipiste
- 3kpl 2-tasovaunu, 2kpl korkea korijohdevaunu, 2kpl lautasvaunu, 1kpl gn-johdevaunu ja 1kpl varastovaunu(4 tasoa)
- 2kpl 6-10gn yhdistelmäuunia (päällekkäin) (uuneissa höyry, paisto ja yhdistelmäohjelmat, sekä erillinen pesuohjelma)
- n. 40-50l sekoittava ja jäähdyttävä pata
- 1 erillinen suurtalouskäyttöinen jääkaappi (n.700l)
- paikka 1-2 scanbox –vaunulle ja sähkö niille
- Pieni koriastianpesukone tarvittavine ratoineen
- Astianpesukoneen kuivaan ja märkään päähän pienet seinähyllyt
- 2 levyinen induktiotaso, jalallinen
- tiskikoneen lähetyville erillinen vaahdotuslaite astianpesukoneen pesua varten
- mikroaaltouuni (voi olla ruokasalissa tai erikseen eroteltavissa olevassa tilassa)
- Erillinen keittiöstä erotettavissa oleva tila, jossa jääkaappi, kahvinkeitin, mikro ja vähän pöytä- ja kaappitilaa (erilaisten iltakahvitusten järjestämiseen) Tilaa voisi hyödyntää normaalisti esim. diettipisteenä.

### Tarkempaa tietoa ruokasalin vaatimuksista:

- Noin 60 paikkainen ruokasali (tilatarve n. 100m, sis. linjaston viemän tilan)
- 1 linjasto, otto kahta puolta. kuuma- ja kylmähauteet väh. 3x gn 1/1 kokoisia (huom. vesi, sähkö ja viemärointi)
- erillinen vesipiste linjastoon
- vähintään 120cm neutraalitaso linjastoon
- Novobox- maitojakelin 2x10l malli
- Tarjotin ja ruokailuvälinevaunut sekä lautasvaunu
- Astioiden palautusvaunu
- Erillinen diettipiste (voi olla ns. kahvitustilan yhteydessä), lämpö- ja kylmälevyt
- käsienpesupaikat ruokasalin läheisyyteen

### Muita yleisiä huomioita:

- Ruokasalissa mahdollisuus nostaa tuolit pöydän alla oleviin pidikkeisiin (lattian siivottavuus)

ateriapuolen yhteyshenkilö: Timo Salmi [timo.salmi@pori.fi](mailto:timo.salmi@pori.fi) p.0447018052