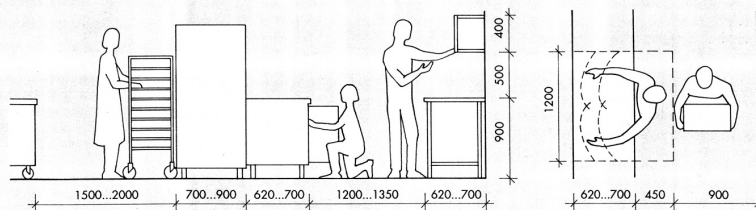


Planeerimise lähtekohad

Sissejuhatas	Toitlustusettevõtte planeerimisel on tähtsad ruumide otstarbekus ja hubasus. Seoses järjest kasvavate ehituskuludega püütakse ruumid planeerida tihti liiga väikestena. See omakorda esitab kõrgendatud nõudmisi iga töökoha planeerimisele ja kavandamisele. Ideaalne oleks, kui ruumi olemust võiks tootmiseloomu muutudes kiiresti ja kergesti muuta. Köögiplaanil määratakse tootmis- ja teenindusprotsessiks vajalikud ruumid ja nende kasutamine ning valitakse seadmed ja paigutatakse need planeerimise aluseid arvestades. Lisaks planeeritakse vee- ja elektriühendused, ventilatsioon ja kanalisatsioon. Algusest peale võetakse arvesse ka toitlustusettevõtte võimalikku arengut ja kasvu ning sellega seoses ka seadmete ja sisustuse lisavajadusi. Tootmis- ja teenindusruumide kõrval planeeritakse ka köögi personali sotsiaalruumid, toitude väljastamine ja nõude tagastussõlm.
Suurköögi planeerimise lähteandmed	Suurköögi planeerimise lähtekohana on ehitatava või uuendatava köögi tootmiseloom. Sellest ilmnevad muu hulgas järgmised andmed: ☞ köögi tüüp (valmistus- ehk keskus-, soojendus-/kuumutus- või väljastusköök ja nende kombinatsioonid); ☞ sööjate arv (selle võimalikud muutused tulevikus); ☞ tooraine ettevalmistatuse aste; ☞ sööjate eripära (sugu, töö raskusaste, muud erinõuded); ☞ toidukaardi kvaliteet, laius ning portsjonite arv; ☞ nn esindustoitlustusruumide vajadus ning suurus;

	- igapäevased lahtiolekuajad; - teenindusvorm (valmis portsjoneerimine, iseteenindus vms); - toorainete saadavus ning lao ringlus; - rahastamine; - personal; - söögile asetatavad eeltingimused.
Ruumide vajaduse ja asukoha määramine	Tootmisiselloomust tulenevaid teadmisi ära kasutades määratletakse ruumivajadus. Eriti vana kööki uuendades piiravad uusi plaane kasutada olevad ruutmeetrid, ruumide kuju ning ruumide vaheline liikumine. Sama tähtis kui õiged mõõdusuhted on ruumide paigutumine hoones. Söögikohta kasutavad peaaegu kõik, nii et söögisaal peab asetsema keskses kohas ja liikumissuundade ristumiskoha lähedal. Köögi tooraineliikumine paraneb, kui köögi ruumid asuvad nt esimesel korrusel. Kauba- ja personaliliikumine püütakse teineteisest eraldada. Ilmakaartest valitakse tootmisruumidele ida ja põhi, et vältida päikesest tulenevat töökeskkonna temperatuuri tõusu.
Vahekaugused	Tihti varutakse köökides, kus kasutatakse kärusid, liiga vähe ruumi koridoridele ning vahekäikudele. Koridoride laiuseks peab olema 1,2-1,4 m, kuid kui samas koridoris-vahekäigus kasutatakse kärusid mõlemas suunas liikudes, siis soovitatakse koridori laiuseks 2,0 m. Köögiseadmete vahel olevad vahekäigud peaksid olema 1,5 m laiused ning kui selle vahekäigu mõlemal pool on tööpinnad, siis 1,4 m.



Joonis 1 soovituslikud vahemaad tootmisruumides

Ehituslikud iseärasused

Köögis puhastatakse pindasid igapäevaselt, niisiis peaksid kõik **materjalid** olema **kulumiskindlad** ning võimalikult **kuumakindlad**, samuti peaksid nad kannatama pesuvahendite ning vee kasutamist.

Põrand ei tohi olla libe ja **nurgad**, **uksepiidad** jms peavad olema löögikindlad. **Pinnamaterjalid** mõjutavad ühtlasi üldist mürataset. Pehmed pinnad summutavad müra. Näiteks plastikuga töödeldud põrandal köögikärud ei kolise nii nagu plaatpõrandal. Lakke võib paigutada hääli summutavaid plaate ja seinakattematerjaliks valitakse plaatide asemel näiteks plastikkate.

Teised köögitoiminguid mõjutavad tegurid on näiteks

- ☞ põrandakalded - kui suur see peaks olema ning kuhu kohta nad peaks koonduma;
- ☞ äravoolutrappide paigutus ning hulk.

Osa seadmetest vajab tõhusamaks toimimiseks ning kasutamiseks põranda **äravoolutrappi**, kuid nendele lisaks on äravoolutrappid kasulikud ka koristamisel.

Koristamist kergendavad **põranda kalle** ning **plastikkatte karestus** selliselt, et raskelt puhastatavad kohad, nagu näiteks lauaalused, jäetakse karestamata. Karestuse eesmärk on vältida töötajate libastumist märjal põrandal.

„Pisiasjadega“ arvestamine

Köögiplaneeringut tuleks teha tihedas koostöös ventilatsiooni-, elektri-, vee- ja kanalisatsiooniplaneerijatega. Ainult seadmete õige paigutus ning köögile vastav tootlikkus ei muuda kööki planeeringu

	teostust õnnestunuks. Tegusus tekib näiteks sellistest piasjadest, et suuredki katlad ja potid mahuvad kraani alla, ja et elektrilistele väiketöövahenditele on piisavalt pistikupesasid. Õiged töökeskkonna kliimatingimused (niiskus, tõmbetuul ja temperatuur) ning piisav valgustus on osa õnnestunud köögiplaneeringust. Hästi planeeritud köögis on töötamine efektiivne ning turvaline.
--	---