

Hyviä käytänteitä ja huomioitavia asioita astianpesuprosessissa

Tuottava ja tehokas ammattikeittiö –hanke Merja Ylönen/Xamk



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Astianpesu

- Tarkoitus
 - Puhtaat ja kuivat astiat > mikrobimäärä alhainen
 - Tärkeä osa omavalvontaa

- Oikeat toimintatavat
 - Tekevät työstä jouhevaa
 - Auttavat ajan hallintaan
 - Vähentävät rasitusta
 - Ekologisuus > vähentävät veden ja sähkön kulutusta



Astianpesu

- Pesuun vaikuttavat tekijät
 - Mekaaninen työ > vesisuihkut
 - Kemiallinen työ > pesuaine > käyttöliuos pH 11-12 > 60°C
 - Lämpö
 - Esihuuhtelu 25°C - 35 °C > valkuainen ja tärkkelys
 - Esipesu 35 °C - 45 °C > pesuaine jo mukana > ruoka ei pala kiinni astiaan
 - Pesu 60 - 65°C > lian irrotuskyky paras, rasva irtoaa 55 °C
 - Huuhtelu väh. 85 °C > pesujäämät, irtolika pois, mikrobit tuhoutuu, huuhteluaine > nopea kuivuminen, estää ”vesitiplat”
 - Pesuaika > riittävän pitkä mutta nopea ja tehokas > kontaktiajat

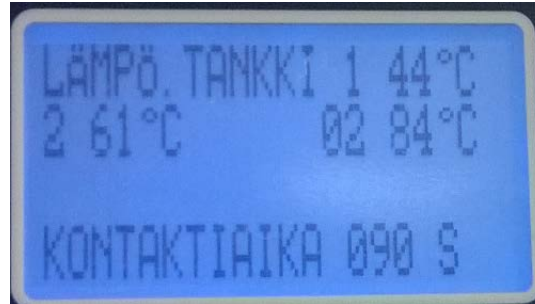
Astianpesu

Veden ja sähkön kulutus > energiasyövämmät prosessit keittiössä
ruoan valmistus ja **astianpesu** > vesi n. 80% ja sähkö n. 40 %

- Korivalinta astiatyypin mukaan
- Ei liian aikaisin virtaa pesukoneeseen
- Täydet korit > huom. välinekorit ei liian täynnä
- Älä pese astioita etukäteen
- Ei juoksevaa vettä
- Lämpötilojen seuraaminen > oikeat lämpötilat eri vaiheissa
- Vaihda vesi tarvittaessa > esihuuhtelu
- Koneen puhtaus
- Raepesu > poista vain irtolika
- Seuraa tiivisteiden kuntoa
- Seuraa pesu- ja huuhteluaineen kulutusta
- Käyttönohjausjärjestelmä > kuljetin pysähtyy > ei koreja pesulohkossa
- Kontaktiajat > pesuajan säätö



Kontaktiajat



- kapasiteetti 210 koria/h, kun pesun kontaktaiaika on **60s**
 - (sopiva esim. **tarjottimille**)
- kapasiteetti 132 koria/h, kun pesun kontaktaiaika on **100s**
 - (sopiva esim. **yleisesti ruokatiskille**)
- kapasiteetti 120 koria/h, kun pesun kontaktaiaika on **120s**
 - (sopiva esim. **vaativalle ruokatiskille**)
- kapasiteetti 74 koria/h, kun pesun kontaktaiaika on **180s**
 - (sopiva esim. **ruuan valmistusastioille**)

- kontaktaiaika valittavissa helposti koneen syöttöpäähän sijoitetusta paneelista pesua keskeyttämättä

Astioiden palautus, laitto koneeseen

- Astioiden asettelu > ruokailijoiden opastus
- Korin suunta > syvät ja matalat lautaset
- Vuoat koriin etuosa koholleen > pesuvesi ei kulkeudu eteenpäin
- Lautasten suunta > helppo kerätä puhdas puoli
- Vaunujen käyttö
 - oma työn helpottaminen



Työasennon huomioiminen koreja täytettäessä

- Siirrä korit työskentelyetäisyydelle



Välineiden lajittelu

- Omat astiat välineille palautuspisteessä
- Ei lajittelua
 - nopeuttaa ja helpottaa toimintaa



Korien täyttöaste

- Pestään täysiä koreja
- Oikea korivalinta > lasit, välineet
- Välinekorin täyttö > suositus 100 kpl
> puhtaus, lajittelu (70 kpl)
- Käytetään vaunuja apuna siirtämisessä



Astioiden esipesu

- Esipesuyksikkö
 - irtolika pois > kaavinta
- Pinttynyt lika
 - kaavinta/huuhtelu/alassuin
- Raepesu
 - irtolika pois > hyvä kaavinta
 - ei huuhtelua/liotusta



Jätteiden lajittelu > biojäte > valuta nesteet

SEKAJÄTE

- Lajiteltu kotitalousjäte
- Muovit
- Tekstiilit
- Vaipat
- Lahjapaperit



Jätteestä tuotetaan energiaa
Kotkan Hyötyvoimalaitoksessa.

BIOJÄTE

- Ruoantähteet
- Hedelmien ja vihannesten kuoret
- Kahvin porot, teepussit
- Talouspaperit
- Kasvit, kukkamulta



Valuta nesteet.
Pakkaa biojäte.
Älä käytä muovia.

PAPERI

- Sanoma- ja aikakauslehdet
- Mainokset
- Kirjekuoret
- Kopiopaperit
- Puhelinluettelot
- Pehmeäkantiset kirjat



Vie paperi keräykseen
irralleen. Niittejä ei
tarvitse poistaa.

KARTONKI

- Maito- ja mehutölkit
- Keksipaketit, jauhopussit
- Pizzalaatikot
- Juomapakkausten kääreet
- Puhvilaatikot



Huuhtele likaiset
pakkaukset.
Litistä ja pakkaa tiviisti.

LASI

- Lasiastiat
- Lasiset univuoat
- Posliini ja keramiikka
- Kristallilasi
- Tasolasi ja peililasi



Lasipullot ja -purkit
Rinki-ekopisteille.

METALLI

- Metallipurkit, -korkit ja -kannet
- Alumiinifoliot
- Tuikkujen ja ulkotulien kuoret
- Tyhjät aerosolipullot
- Tyhjät ja kuivat maalipurkit



Vain tyhjiä pakkauksia.
Vie isot metalliromut
jätekeskukseen tai
pienjäteasemalle.

VAARALLINEN JÄTE

Toimita vaaralliset jätteet
jätekeskukseen, pienjäteasemalle
tai Ekotorille, kotitalouksilta
veloituksetta.

- Maalit, liimat ja lakat
- Liuottimet kuten tärpätti, aseton
- Öljyt, öljynsuodattimet, akut
- Torjunta-aineet
- Lääkkeet (apteekkiin)
- Paristot (kauppaan)

SÄHKÖLAITTEET

Toimita sähkölaitteet jätekeskuk-
seen, pienjäteasemalle, Ekotorille
tai muihin tuottajayhteisöjen
vastaanottopisteisiin, kotitalouksilta
veloituksetta.

- Jääkaapit, pakastimet
- TV:t, tietokoneet
- Pölynimurit, kahvinkeitin
- Puhelimet, radiot
- Loisteputket, energiansäästö- ja led-lamput

LISÄKSI

Metsä-Sairilan jätekeskukseen tai
pienjäteasemalle (Haukivuori,
Ristiina, Suomenniemi) tulee toimit-
taa.

- Suurikokoiset jätteet
- Kodin remontointijätteet
- Autonrenkaat
- Puutarhajätteet
- Kyllästetty puu
- Jäteastian kokonsa/laatunsa
puolesta sopimaton jäte



Metsäsairila Oy

LISÄTIETOA:
www.metsasairila.fi
p. 044 722 2300

EKOPISTEIDEN SJAINNIT:
www.kierratys.info

Metsä-Sairilan jätekeskus | Metsä-Sairilantie 18, 50800 MIKKELI | Avoimma ma-pe 7-18
Asiakaspalvelu | Arkistokatu 12, 50100 MIKKELI | Avoimma ma-to klo 9-15, pe klo 9-12

Astioiden pesu

- Koneen lämpötilat ok
 - Esihuuhtelu 25°C - 35 °C (käsisuihku)
 - Esipesu 35 °C - 45 °C
 - Pesu 60 - 65°C > lian irrotuskyky paras, rasva irtoaa 55 °C
 - Huuhtelu väh. 85 °C
- Kontaktiajan säätäminen
 - Astioiden likaisuus määrittelee
 - 120 s likaiset, 60 s esim. tarjottimet
 - jaksottaminen > tarjottimet
 - yksikön toiminta vaikuttaa
 - huomioitavaa > kuivuminen
- Huomioi korien kunto > ehjät korit kulkevat koneen läpi paremmin
- Syvät lautaset > korin suunta > vaikuttaa puhdistumiseen
- Raepesu
 - seuraa rakeiden kulumista



Esipesukoneen välityhjennys

- Parantaa astioiden puhtaustasoa päivän aikana
- Helpottaa koneen puhdistusta
- Siivilän tyhjennys useammin päivän aikana
- Tarvittaessa koneen huuhtelu



Astioiden vastaanotto

- Lautasten suunta
 - puhtauden tarkistaminen ja kerääminen helppoa
- Työympäristön toiminnallisuus
 - tarpeeksi vaunuja/tasoja
 - hyllyt sopivalla korkeudella
- Astioiden puhtaus
 - koneen puhtaus, veden lämpötila, pesuaineen oikea määrä
- Hygieenisuus
 - puhdas/likainen puoli > työskentely molemmissa
 - välineiden laitto astioihin



Pudistus ja siivous

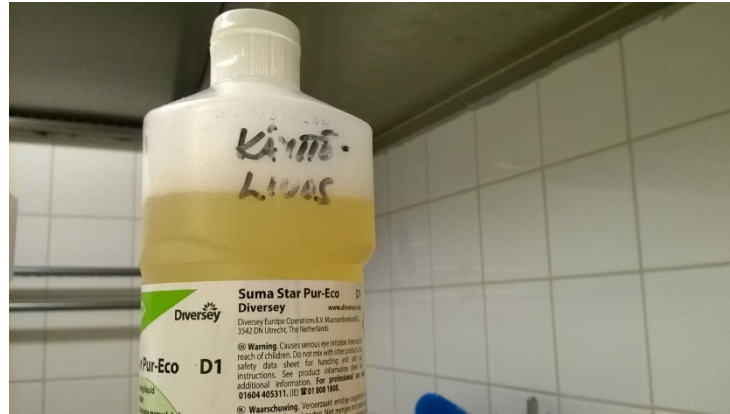


Ergonomia

- Omalla toiminnalla suuri merkitys
 - Mahdollisuus lepo hetkiin
 - Käytetään erilaisia vaunuja apuna siirroissa
 - Käytetään apuvälineitä vähentämään rasitusta



Siivouksen apuvälineet



Toimintaan liittyvät ohjeistukset

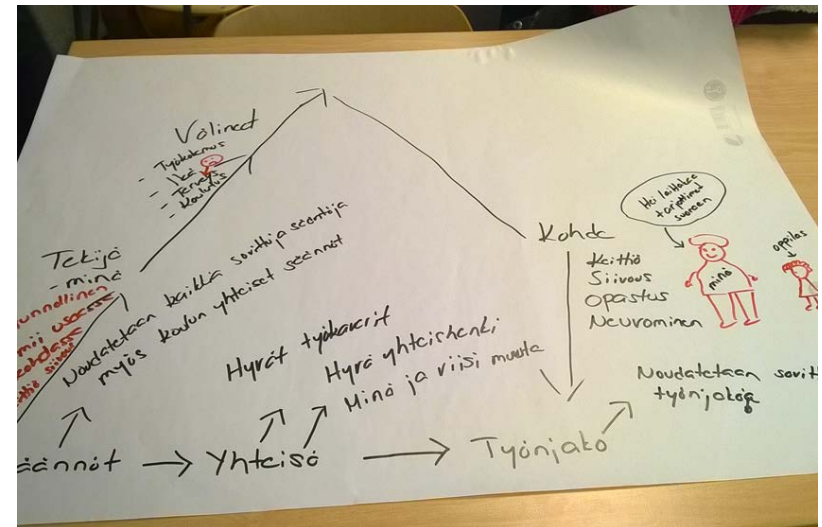
- Työnkuvat
 - yhteinen kieli
- Opastus
 - siivouspuoli

NS PIKKULINJASTO (ILTAVUOROLAINEN) KLO 10.30 ->

HUOLEHTII PIKKULINJASTOON RUOKIEN LISÄÄMISEN, LIKAISTEN ASTIOIDEN TUOMINEN TISKIIN, RUOAN TÄHTEET POIS, PIKKULINJASTON + PIKKURUOKASALIN SIIVOUS.

ISO LINJASTO:

RUOKIEN ESILLE PANO, DIEETTIEN TARKISTUS LINJASTOSSA, OMAVALVONTAMITTAUKSET, LINJASTON HOITO, LINJASTON PUHDISTUS, RUOKASALIN SIIVOUS YHDESSÄ VASTAAVAN KANSSA.



Astioiden / koneiden pesu

- <https://vimeo.com/68197343>
 - astiapesu
- <https://vimeo.com/112823197>
 - raepesu
- https://www.youtube.com/watch?v=GCF_GBZO5WY
 - päivittäinen puhdistus tunnelikone
- <https://www.youtube.com/watch?v=Cre-xyVS-Gk>
 - päivittäinen puhdistus raepesu
- <https://www.youtube.com/watch?v=gP3mgkoNILQ>
 - peruspesu tunnelikone

Metoksen nettikurssi, testaa tietosi

- <https://www.metos.com/akatemia.asp?test=1&restartsession=1>



Lähteet:

- Elinkaariajattelu_ja_kustannukset_am_keittiossa_Salminen_Merja_Design_Lime_2015.pdf
- TTS-tutkimuksen_loppuraportti_2009_Energiatehokas_ammattikeittio
- Ammattikeittiön laitteet ja työvälineet, Jokinen Päivi, Laine Heli, Lampi Raija, WSOY 2002 Porvoo
- www.metos.com
- www.metsasairila.fi



Tunne huomisen - All for the future.