

Kouluttaja Marja Leena Tuomi kertoo, että astiapesussa on kaikesta automaatiosta huolimatta edelleen nostamista ja kantamista vaativia työvaiheita. Diagonaalisesti sijoitetut kädensijat helpottavat astiapesukorien siirtelyä, sillä ne pitävät myös täyteen lastatun korin tasapainossa pienellä lihasvoimalla.

Toimiva korivalikoima on olennainen osa keittiöhygieniaa

Astianpesu on yksi keittiön selkeimmistä prosesseista. Toisesta päästä sisään menee likaisia astioita, toisesta purkautuu puhtaita. Kun insinöörit ovat määritelleet puhtaan astian laatuksiterit, niin homman pitäisi olla työohjeita seuraamalla hanskassa. Niin yleensä onkin, kunhan työvälineet ovat kunnossa. Yksi tärkeä tiskarin apulainen on astiapesukori.

– Olenasta on, että kori pitää astiat hyvin paikoillaan. Lisäksi hyvä kori mahdollistaa vesisuihkujen pääsyn astioihin, ei kerää likaa ja vettä, on kevyt kestävä ja tukeva, luettelee Metoksen kouluttaja Marja Leena Tuomi tärkeimpiä ominaisuuksia.

Satoja astiapesuosastoja urallaan kouluttanut Marja Leena Tuomi kertoo ilahutuneensa siitä, että kehitystyö ei ole jäänyt pelkkiin pesukoneisiin, vaan myös koreihin on tullut uusia ominaisuuksia. Toistuvia liikkeitä, nostamista ja kantamista sisältävä astiapesu on yksi keittiöergonomian painopistealueita. Täysi lautaskori painaa lähes kymmenen kiloa, joten ei ole yhdentekevää miten niitä siirrellään.

– Metoksen lautaskori on erinomainen esimerkki onnistuneesta kehitystyöstä. Piikkien muotoilun

ansioista sama kori käy sekä syville että matalille lautasille. Tämä säästää pesuosastolla tilaa ja edesauttaa sitä, että oikea kori on aina saatavilla. Toinen hyvä ominaisuus on kädensijojen diagonaalinen sijoittaminen. Täydestäkin lautaskorista saa aina tukevan otteen ilman, että kantajan täytyy jännittää pitääkseen kori tasapainossa.

Keittiön korivalikoimassa säästämällä luodaan usein kustannuspaineita muualle. Koriin mahduttavat 18 lautasta maksavat moninkertaisesti lautaskorin verran ja korikuljetinkoneeseen juuttuvat huonokuntoiset pesukorit saattavat aiheuttaa laiterikkoja ja turhia huoltokäyntejä. Pesukorin hinta on varsin pieni myös työtunnin kustannukseen verrattuna.

– Pääsääntöisesti suomalaisissa keittiöissä on asianmukaiset korit. Yhtenä kehityskohtena

mainitsin jalkalaseille sopivat lokerokorit. Näiden valikoima on todella laaja, joten siitä hankinta ei jää kiinni. Sopiva, ei liian korkea eikä liian matala lokerokori pitää jalkalasi paikallaan. Saadaan kerralla puhdasta jälkeä ja kallit lasit pysyvät paremmin ehjinä. Toinen lempivarusteeni on painoverkko. Jos tämä puuttuu, niin kevyemmät astiat lentelevät usein pesun aikana minne sattuu ja sitten niitä pestään uudelleen, Marja Leena Tuomi kuvailee.

Muina hyvinä keittiön pikku apulaisina Marja Leena Tuomi mainitsee tippuvesialustat, koreille suunnitellut johdevaunut sekä eri lasikorien tunnistamista helpottavat värilliset korotuskehukset. Pesuosaston varustusta suunnitellessa hän neuvoo käymään prosessin huolellisesti läpi ja miettimään miten tavaraa saadaan sujuvasti liikkumaan yhteen suuntaan siten, että puhdas ja likainen astia eivät kohta.

– Pienessä keittiössä tulisi olla vähintään kaksi koria per laji. Näin vältetään turhalta odottelulta, korien sekatyötilältä ja astioiden edestakaiselta siirtelyltä. Korit, joita ei pitkään aikaan tarvita, kannattaa varastoida muualle Marja Leena Tuomi neuvoo, ja kehottaa samalla luopumaan selvästi rikkiäisistä koreista.

– Huonokuntoisten korien oikea osoite on kierätyks. Vanhemmat korit saattavat menettää kovassa käytössä muotonsa ja pullistua pohjasta. Kupukoneessa tällainen vielä menettelee, mutta korikuljetinkoneessa tällaiset ”raskaana olevat korit” saattavat lähteä keulimaan ja jumittaa kuljettimen. Erityinen tarkastelun paikka on lasikorit, jotka kannetaan linjastoon asiakkaiden näkyville. Naarmuton ja ryhdikäs lasikori linjastossa viestittää, että keittiöhygieniä on hallinnassa.

Ja jokerikysymys loppuun – laitetaanko lautanen naama vai kylki edellä tunnelikoneeseen? – Molemmilla tavoilla tulee puhdasta, jos kone on kunnossa. Metoksen korikuljetinkoneissa käyttöohje kertoo kääntämään korit niin, että lautaset menevät kylki edellä koneeseen. Näin toimittaessa verhot pysyvät paremmin kiinni ja veden kulkeutuminen on vähäisempää. Itse koulutan aina niin, että lautaset laitetaan korikoneeseen naama edellä, jolloin pesusuihkut tavoittavat likaisen pinnan hieman paremmin.

Korkeat kappaleet, kuten tarjottimet, GN-astiat ja katelautaset suosittelen laittamaan kylki edellä, jolloin väliverhojen aukioloaika minimoituu, Marja Leena Tuomi neuvoo.

Ja haastavin artikkeli pesuosastolla on... – Ehkä nokkamukin kansi. Ergonomisesti muotoiltu jakelukauha tulee hyvänä kakkosena. Näistäkin on toki selvitty. Aina on kori löytynyt ja saatu puhdasta tehokkaasti ja taloudellisesti, Marja Leena Tuomi lupaa.

Juho Mäyry



– Oikein mitoitettujen lokerokorien avulla pitämään herkästi rikoontuvat lasit ehjinä ja helpottavat pesun lisäksi myös kuljetusta ja varastointia. Pesutuloksen ja käsittelyn helppouden kannalta paras ratkaisu on mahdollisimman hyvin lasin korkeutta vastaava kori.



Ja haastavin artikkeli pesuosastolla on...

– Ruokailuvälineet suositellaan pestäväksi kahteen kertaan – ensin ruokailuvälinekorissa lappeellaan ja sen jälkeen pystyasennossa koriin sijoitetuissa lokerikossa. Kädensijalliset ruokailuvälinelokerikot toimivat pesun lisäksi apuna myös kuljetuksessa ja varastoinnissa.