



**KILKE 2010
KYLÄKEITTIÖIDEN KEITTIÖSUUNNITELMA**

Versio 6.3

Muutokset versioon 6.1 on väritetty punaisella. v 7.0 tulee olemaan se lopullinen.

Hyvä Ruoka, Parempi Leiri

Kilke suurleirillä asutaan leirikylissä. Jokaisessa alaleirin leirikylässä on noin 500 asukasta. Kaikkihan tietävät, että keittiö on kodin sydän. Kyläkeittiö on siis kylän sydän. Kyläkeittiössä syödään 4 ateriaa päivässä, aamupala, lounas, päivällinen ja iltapala. Ruokailuiden välisenä aikana ja etenkin illalla on kyläkeittiön ruokasali käytettävissä leirin ohjelmaan. Kyläkeittiön ruoan valmistukseen tarkoitettut tilat ovat muilta, kuin muonittajilta kiellettyä aluetta. Pöytien ääressä on mukava askarrella, pitää palavereita, suorittaa leirikasteita, juhlia syntymäpäiviä, laastaroida haavoja jne.

Jokaisella alaleirillä on muonitusmestari, joka vastaa yhdessä muonitustiimin ja oman tiiminsä kanssa alaleirin muonituksesta.

Jokainen alaleiri pestaa itse kyläkeittiöiden henkilökunnan. Jokaisesta savusta on tultava henkilöstöä kyläkeittiöön suhteessa savun kokoon. Jokainen kylä, (kyläkeittiökymppit ja kyläpäällikkö) rekrytoi oman kyläkeittiönsä väen kylän leirisavuista ja vastaa siitä että tarvittavat vähimmäisvaatimukset mm. hygieniapassien suhteen tulevat täytetyiksi. Viimekädessä alaleiri yhdessä Kilkkeen muonitustiimin kanssa vastaa siitä että kyläkeittiöt ovat oikein resursoituidut: määrä, laatu, kyvykkyydet, hygieniapassilliset tms. Tavoite on hankkia sekä ammattilaisia, että opettelevia tekijöitä, uusia leirejä silmällä pitäen.

Kyläkeittiöiden toiminnasta leirin aikana vastaavat **kyläkeittiökymppit** (vuoropäälliköt). Kyläkeittiöissä työskennellään kahdessa vuorossa. Molemmissa vuoroissa on vuoropäällikkö ja hänellä keskimäärin 11 apulaista. Apulaisten määrä vaihtelee keittiön tuotannon mukaan. Osa keittiöistä tuottaa ruokavaliota, kasvisruokaa ja osa muonittaa perusmuonitusta. Keittiöiden luonne, eli mitä keittiö tuottaa, ratkaisee tekijöiden osaaminen. Osaavimmat saavat haastavimmat tuotannot hallittavakseen.

Kyläkeittiön henkilökuntaa tarvitaan siis noin 24 - 30 leiriläistä. Leirin jokaisena päivänä, paitsi vierailupäivänä, on puoli vuorokautta vapaavuoroa ja silloin vapaalla oleva henkilökunta tekee, mitä itse haluaa, olipa se sitten hengailua kahvilassa tai leirin ohjelmaan osallistumista. Myös tuplapestit ovat ihan mahdollisia: muutama keittiövuoro ja muun ajan voi olla esimerkiksi ohjelmapisteessä.

Kilke – leirin kyläkeittiön rakentaminen, varustelu ja toiminta

Kyläkeittiön toimintamalli, rakenne ja varustelut on testattu kesällä 2008 Kohina piirileirillä. Tätä toimintamallia on muokattu ja kehitetty monen ihmisen voimin, ja tämän mallin mukaan toimimme Kilkkeellä. Olen tehnyt tämän materiaalin ja suunnitelman ja annan mielelläni lisätietoja keittiöstä, joten kerro yhteystietosi, pestisi ja kysymyksesi, niin vastaan sinulle ja **tärkeitten muutosten osalta** täydennän tarvittaessa myös tätä suunnitelmaa. Yhteystiedot: korhospauli@gmail.com tai 040 5626099.

1. LEIRIN MUONITUSMALLI - KYLÄKEITTIÖT

Kilke 2010 leirillä on 4 alaleiriä ja lisäksi perhe- ja palveluleirit: Kaleva, Tuikku, Raffu, Lapa + Perhekylä Pöpö ja Palvelukylä Leivo. Jokaisessa alaleirissä on 4 tai 5 leirikylää. Leirikylässä on noin 550 asukasta. Leirikylä jakaantuu leirisavuihin. Leirisavuissa on noin 100 asukasta. Jokaisessa leirikylässä on 1 kyläkeittiö, Leivossa ja Pöpössä on molemmissa 1 kyläkeittiö. Pöpön kyläkeittiö on mitoitettu noin 900 asukkaalle. Leivon kyläkeittiö on mitoitettu noin 400 asukkaalle.

Kyläkeittiöt on sijoitettu leirikaavaan sellaisiin paikkoihin, että ne ovat mahdollisimman aikaa ja kuljetuksia säästäviä ja voidaan helposti varmistaa ruoka-aineiden säilyminen kylmänä valmistukseen saakka. Tavoite on, että leirillä ei turhaan ajeta millään polttoainetta vaativalla laitteella. Ruokatarvikkeet tuodaan keittiöille autolla, maitokärryillä tai mönkijällä. Yleensä 2 keittiötä on sijoitettu vierekkäin, joka mahdollistaa yhteistyön.

Leirillä on 4 muonavarastoa, josta **logistiikkatiimi** toimittaa kerran vuorokaudessa säilyvät ruokatarvikkeet kyläkeittiöille. **Keittiöhenkilökunta** hakee helposti pilaantuvat ruokatarvikkeet muonavarastoilta ennen aterioiden valmistuksen aloittamista. Muonavarastot ovat muonitustiimin hallinnassa ja ohjeistuksessa, mutta henkilöstö tulee alaleireistä. Jokaiseen alaleirin muonavarastoon tarvitaan yksi varastovastaava ja 8 henkilöstön jäsentä. **Ruokatarvikkeet lajitellaan muonavarastoilla kyläkeittiökohtaisiksi eriksi. Tärkeä asia, jossa varmastikin tapahtuu säätöä, ovat erityisruokavalioihin liittyvät ruokatarvikkeet. Ennen aterian valmistuksen aloittamista on syytä varmistaa että kaikki tarpeellinen on saatu keittiölle.**

Haikkipäivinä logistiikkatiimi toimittaa haikkimuonat kyläkeittiöihin, joista ne jaetaan kylittäin haikkivartioille.

Leirillä ei ole varsinaista keskuskeittiötä. Kaleva-alaleirin alueella olevat 2 kyläkeittiötä toimivat rakennusleirin ja purkuleirin keittiöinä. Rakennusleiri resurssoi nämä kyläkeittiöt erikseen paikalle tulevista kyläkeittiöhenkilöistä. Purkuleirin osalta on voimassa samanlainen järjestely. **Leirisavuissa on ruoan valmistaminen kielletty.**

1.1 KYLÄKEITTIÖN RAKENTEET

Kyläkeittiössä on 1 kpl 6m*9m ruoanvalmistus/ tarjoiluteltoa (Pöpössä 2 kpl), pressulla katettu tila keittimille, ruokavarastoteltoa, ruokailukatos pöytineen noin 200 leiriläiselle sekä mahdollisia muita telttoja leiriläisten virkistäytymistä varten. Nämä muut teltat tulee hankkia muun kuin muonituksen organisaation kautta, esimerkiksi lippukunnista.

Kyläkeittiössä on 2 – 3 tarjoilulinjastoa (tarjoilulinjastoja on enemmän, jos tarjoillaan myös ruokavalioita), 3 käsiopesupaikkaa, 4 tiskilinjaa, keittimiä, ruoanvalmistuspöytiä sekä vedenlämmityspaikkoja tiskilinjastolla ja keittiöllä. Ruoka valmistetaan Puolustusvoimien Kenttäkeittimillä. Erityisruokavaliot valmistetaan yhdessä tai kahdessa keittiössä per alaleiri. Pienemmät ruokaerät tehdään kaasukeittimillä. Roskat lajitellaan jo keittiöllä, koska leiri ei tuota sekajätettä. **Leirikylän väki yhteistyössä logistiikkatiimin ja kyläkeittiön henkilökunnan kanssa huolehtii roskat keittiöiltä leirin jäteasemille.**

Erityisruokavalioita varten kannattaa keittiöön rajata oma alueensa, etteivät normaaliruokien välineet sekoitu erityisruokavalioiden välineisiin.

1.2 KYLÄKEITTIÖN RAKENTAMINEN

Kaikkien kyläkeittiöiden on oltava toiminnassa rakennusleirin viimeisen päivän iltana. Tämän takia keittiöt rakennetaan heti rakennusleirin alussa, että leiriläiset saadaan ruokittua ensimmäisestä päivästä alkaen. **Kyläkeittiöiden henkilöstön olisi hyvä olla paikalla jo 27.7.2010 illalla (ainakin yhden vuoron henkilökunta), että ruokaa todellakin saadaan tarjottua myös ensimmäisellä leirin aterialla.**

Kyläkeittiöt rakennetaan rakennusleirin alussa. Mitä parempi rakennustiimi alaleirillä on, niin sen parempi kyläkeittiö syntyy. Kyläkeittiö voi olla leiriporttiin verrattava kylän oma rakennelma. Kyläkeittiö tarvitsee myös kylän nimeen sopivan nimen. Kyläkeittiömestarit Pauli Korhonen ja Olli Oittila opastavat keittiöiden rakentamisessa.

Kyläkeittiön rakentamiseen on varattava aikaa noin 2 vuorokautta ennen leirin alkua. Keittiön rakentamiseen tarvitaan noin 10 rakentajaa. Käytännössä tämä tarkoittaa kahta koko rakennusleirin ajan toimivaa rakennuspartiota per alaleiri sekä yksi rakennuspartio Pöpöä varten. Leivon keittiön rakentaa joku näistä em. partioista.

Koska maasto-olosuhteet ovat erilaiset jokaisessa kyläkeittiössä, niin kyläkeittiöistä tulee väkisin hieman erilaiset. Samat toiminnot niihin kuitenkin on sijoitettava ja kyseisessä paikassa on mietittävä, miten jonotus, ruokailu, tiskaus, huolto jne. käytännössä toimivat. Keittiöihin tehtävistä rakennelmista (pöydät, penkit, jne.) on tehty detaljipiirustukset. Keittiöihin tehtäviä rakennelmia kannattaa valmistaa alaleirikohtaisesti sarjatyönä. Sarjatyönä rakenteet tulevat nopeammin tehtyä ja niistä tulee samanlaisia. [kylakeittidetalljit_v6.2.pdf](#) on tiedoston nimi.

Kaikki kyläkeittiöiden rakentamiseen tarvittavat varusteet, teltat, peitteet, puutavara, narut, varastohyllyt, keittimet hankitaan leiriorganisaation puolesta. Keittiöiden ruoan valmistamiseen tarvittavista varusteista osa tuodaan lippukunnista. Kyläkeittiökympit alaleirien muonitusmestareiden kanssa huolehtivat tarvittavien varusteiden hankkimisesta lippukunnista. Keittiötarvikkeet voidaan tuoda leirille **esimerkiksi** rakennusleirin viimeisinä päivinä, koska keittiöiden varastoteltat ovat jo valmiina.

Keittiön varastoteltta on kooltaan 3*6 metriä ja se varustetaan lattialla ja rullakoilla. Varastoteltassa säilytetään kuivia ruokatarvikkeita ja hyvin säilyviä ruokatarvikkeita. Logistiikka toimittaa ensimmäisen erän ruokatarvikkeita kyläkeittiöille tiistaina 27.7.2010 iltapäivällä. Keittiöhenkilökuntaa on silloin syytä olla paikalla vastaanottamassa ja järjestämässä ruokatarvikkeita varastotelttoihin.

Keittimet tuodaan keittiöille sitä mukaa, kun kyläkeittiö on muuten saatu rakennettua.

Rakennusleiriä ja purkuleiriä varten on 2 keittiötä oltava varustettuina jo rakennusleirin ensimmäisenä päivänä ja purkuleirillä lähes loppuun asti.

1.2.1 Toimi rakentaessasi seuraavasti

Keittiön rakentaminen alkaa telttojen pystytyksellä ja ruokailukatoksen rakentamisella. **Ruokailukatos** syntyy vaijerista, narusta ja kahdesta 8*12 metrin kevytpeitteestä. Jos nämä kevytpeitteet ovat väriltään valkoisia, niin katoksesta tulee valoisampi. Kevytpeitteet ripustetaan vahvan köyden, vaijerin tai sähköjohtimen päälle. Vaijeri ripustetaan kahden puun välille. Kevytpeitteet kiristetään reunoilta ja katos on valmis ottamaan vastaan leiriläiset. Katos toimii erinomaisena sadesuojana koko leirin ajan.

Teltat kasataan kokoamisohjeiden mukaisesti. Telttatoimittajalta tulee opastaja rakennusleirin alussa kouluttamaan telttojen kasaamisessa.

Jokainen puolustusvoimilta tai muulta taholta lainassa oleva tai vuokrattu varuste on tarkistettava ennen käyttöönottoa ja kyläkeittiömestarille on raportoitava, mikäli jokin varusteista on rikki. Keittimet tarkistaa Olli Happonen. Varusteet on myös tarkistettava ennen niiden luovuttamista takaisin lainaajalle.

Mikäli haluatte kyläkeittiöille henkilökunnan **virikistäytymisteltan** sohvakalustoineen, niin varmastikin hommaatte sellaisen varusteineen lippukunnista. Leiriorganisaatio ei näitä toimita, mutta suosittelen virikistäytymisteltan rakentamista. Jos tuot mummon rokokoosohvan tai muuta vastaavaa leirille, niin viet sen myös mukana pois leiriltä. Leirin ympäristötiimi ei huolehdi leirialueelle jätetyistä huonekaluista.

Varastoteltan sisälle sijoitetaan **rullakoita** välihylyillä. Rullakot toimittaa leiriorganisaatio.

Tarjoilulinjat ja ruoanvalmistuspöydät valmistetaan leiriorganisaation toimittamasta puutavarasta ja vanerilevyistä. Tarjoilulinjasta osa on 50 cm korkea ja tälle tasolle sijoitetaan isot kattilat. Muuten tarjoilulinja on perinteistä työpöytäkorkeutta eli 90 cm. Muonitusteltaan tehdään 2 tarjoilulinjaa piirustuksen mukaisesti.

Muonitusteltaan tehdään keskelle suuri pöytä 2,5 metriä kertaa 2,0 metriä. Muonitusteltaan sijoitetaan myös ruoanvalmistusastioiden tiskilinjat joita tarvitaan 2 kpl. Tiskilinjaa viereen tehdään kuivaustaso. Katiskaverkosta saa tehdyksi mainion. Piirustuksessa on esitetty tiskilinjien ja pöydän sijoitus. Muonitusteltaan sijoitetaan myös jääkaappi. Jääkaappi sijoitetaan tukevalle alustalle, joka tehdään esimerkiksi laudasta. Jääkaappin toimittaa leiriorganisaatio. Muonitusteltaan rakennetaan isomman pöydän lisäksi 90 cm korkea ruoanvalmistuspöytä ja 40 cm korkea ruoanvalmistuspenkki. 40 cm korkeaan ruoanvalmistuspenkkiin rakennetaan naulakko, jossa voi säilyttää ruoanvalmistuksessa tarvittavia lastoja, kauhoja jne. Piirustuksessa on lisätietoja. Telttoihin rakennetaan lisäksi pari penkkiä, joissa väsynyt henkilökunta voi lepuuttaa jalkojaan.

Keittimet ja muut kuumat ruoanvalmistuslaitteet sijoitetaan piirustuksen mukaisesti telttojen ulkopuolelle. Jonkinlaiset tasot on syytä rakentaa leiripaikalla kattiloita ja lämpöastioita varten, ettei niitä tarvitse laskea maahan. Tämä vähentää tiskiä huomattavasti. Keittimien päälle rakennetaan kevytpeitekatos. Kevytpeitekatos sijoitetaan siten että se tulee irti keittimien savupiipuista.

Jäteastiat sijoitetaan keittiötelttojen ulkopuolelle. Keittiöteltassa käytetään 60 litran saaveja biojäteastian ja 80 litran saaveja energijäteastian. Polttopuut säilytetään kevytpeitekatoksessa, missä ne ovat sateensuojassa.

Ruokailukatokseen rakennetaan pöydät ja penkit 200 ruokailijalle. Ainakin osa pöydistä kannattaa tehdä seisomamallisia. Kaikki pöydät niin ruokailukatoksessa, kuin keittiölläkin pinnoitetaan vahvalla kirkkaalla rakennusmuovilla. Hygienia paranee huomattavasti. Matala osa tarjoilulinjastoista jätetään muovittamatta. Muovi voidaan leirin jälkeen ottaa uusiokäyttöön tai käyttää energiajätteeksi.

Juomia varten tehdään oma pöytä, jonka korkeus on 60 cm.

Tiskilinja tehdään piirustuksen mukaisesti 4 kpl. Tiskilinjoiden läheisyyteen tehdään vesipiste, jossa lämmitetään ja sekoitetaan tiskivedet. Rakennustiimi yhteistyössä vesitiimin kanssa toimittaa kyläkeittiöille käsienpesupisteitä 3 kpl per kyläkeittiö, 2 kpl asiakkaille ja 1 kpl henkilökunnalle. Kätet pestään juoksevalla vedellä. Keittiöhenkilökunnan käsienpesupaikka sijoitetaan keittimien läheisyyteen. Tiskilinjoiden päälle tehdään kevytpeitekatos.

Sähkötiimi asentaa valaisimet molempiin teltoihin, sekä pistorasioita jääkaapille ja muille sähkövempaimille. Kyläkeittiön layout ja rakennelmat on esitetty piirustuksissa.

Vesipisteet **4 kpl** sijoitetaan ainakin tiskilinjalle, keittiön tiskilinjalle ja keittimille. Harmaat vedet eli tiskivedet ja käsienpesuvedet **vietään saaveilla** harmaavesisäiliöihin, joita on 2 kpl per kyläkeittiö. Harmaavesisäiliöt ovat kooltaan 1000 litraa.

1.2.2 Kuumien laitteiden ja muut varotoimenpiteet

Kuumien laitteiden ympärille on rakennettava aita ja näiden alapuolella on oltava palamaton alusta = hiekka, joka kastellaan tarvittaessa vaikka useamman kerran päivässä. **Hiekkaa on tilattu tätä tarkoitusta varten.**

Kaasupullot sijoitetaan turvallisen matkan päähän kuumista laitteista ja pullot pidetään normaalisti suljettuina. **Kaasupullot toimittaa leiriorganisaatio.**

1.2.3 Keittiön varusteet

Leirikeittiön varustelista on esitetty liitetiedostossa. **Alaleirin muonitusmestari huolehtii sellaisten varusteiden hankinnasta, joita leiriorganisaatio ei toimita, yhteistyössä kyläkeittiöiden muonituskymppien kanssa.** Ruokailuvälinepussitelineet sijoitetaan alaleirien savuihin.

Kyläkeittiön varustelistassa on pyritty huomioimaan kaikki ruokatarvikkeiden säilyttämiseen, ruokien valmistamiseen, ruokien tarjoiluun, astioiden tiskaamiseen ja keittiöiden hygieniaan liittyvät laitteet, kalusteet ja välineet. Jokainen kyläkeittiö pyritään varustamaan samantyyppisellä kalustuksella.

Jokaiseen keittiöön on hankittu leiriorganisaation toimesta ensiapulaukku, sammutuspeite, sammutin, ilmoitustaulu, keittimiä, lämpöastioita, jäteastioita, juoma-astioita, hygieniaa, tiskaamiseen ja jätehuoltoon liittyviä tarvikkeita sekä polttopuita ja nestekaasua.

Kyläkeittiöiden lippukunnista toimitettavien varusteiden lista on tämän kyläkeittiösuunnitelman liitteenä. **Keittiokamat_lippukunnista_6.2.pdf on tiedoston nimi.**

Osa varusteista siis tulee leiriorganisaatiolta, osa tulee lippukunnista ja osa varusteista on sellaisia, että muonitustehtäviin leirille tulevat tuovat omat varusteet mukanaan. Listassa on merkintä siitä, miten tuote tai tavara hankitaan tai oletetaan hankittavan, sekä hankintavastuupestit. Keittiön pitäisi näillä eväillä olla valmis käytettäväksi.

2. KYLÄKEITTIÖN TOIMINTA JA HENKILÖSTÖ

2.1 Kyläkeittiön toiminta

Keittiöillä valmistetaan 4 ateriala: aamupala, lounas, päivällinen ja iltapala.

Kahvia ja teetä on tarjolla keittiöillä **leirintekijöille**, mutta leiriläiset käyttävät kahviloiden palveluita. Epäsäännöllistä työtä tekevät muonitetaan palvelukylässä. Ruokailuiden aikataulut on tehty yhdessä ohjelmatiimin kanssa sovittaen ne ohjelman mukaan yhteen joustavasti. Jokaiselle kylän savulle on laadittu aikataulu, jonka mukaan tämä savu ruokailee keittiöllä.

Ruokalista on pyritty laatimaan siten, että normaaliruoka sopisi mahdollisimman monille leiriläisille ja se on muun muassa vähälaktoosista. Ruokat valmistetaan AINA reseptien mukaisesti. Erityisruokavaliuroat valmistetaan SAMOIN reseptien mukaisesti. Erityisruokia valmistetaan yhdessä **tai kahdessa** kyläkeittiössä per alaleiri. **Ruokalista ja reseptejä leirillä on neljälle erilaiselle ruokavaliolle. Reseptit löytyvät muonituskansioista.**

Leirialueelle rakennetaan jätevesien käsittelyjärjestelmä, joka on käytössä leirin alussa. Koska jätevesien joukossa on välillä runsaastikin ruoantähteitä, on tyhjennyspaikassa karkeasuodatin, jolla biojätettä saa eroteltua tiskivesien **tai keittoliemien** joukosta. Keittiön jätevästaava tehtävänä on lisätä harmaavesisäiliöön tarvittavaa kemikaalia ohjeen mukaisesti sekä huolehtia säiliöiden tyhjentämisestä jätevesijärjestelmään ohjeen mukaisesti. Ohjeistuksen toimittaa ympäristötiimi. Suodatetut ruuantähteet laitetaan biojäteastiaan.

Jätteet lajitellaan jo keittiöllä: biojäte, polttokelpoinen jäte, paperi, lasi, metalli ja ongelmajäte. Jätteiden lajittelusta on erillinen ohje, ja siitä on kerrottu myös omavalvontasuunnitelmassa. Kyläkeittiön henkilökunnasta on yksi vuorollaan jätevästaavana. Jätevästaavan tehtävänä on huolehtia jätteiden oikeasta lajittelusta. Jätteiden kuljettamisesta jäteasemille tulee ohje ympäristötiimiltä.

Leiriorganisaatio toimittaa polttopuut, palovesitynnyrit, jauhesammuttimet ja sammutuspeitteet. Kyläkeittiö tarvitsee polttopuita leirin aikana arviolta 10 m³.

Jokainen keittiötiimiläinen tuo mukanaan seuraavat henkilökohtaiset varusteet: 2 tai 3 esiliinaa ja keittiöpäähine. **Esiliinat voit tehdä itse, pyytää äitiä tekemään tai ostaa kaupasta. Päähine voi olla kokinhattu, huivi tai muu lakki.** Voit tuoda myös leikkuuveitsen, mikäli haluat työskennellä omalla veitsellä. **Työhansikkaat vähentävät rakkoja raskaammissa hommissa eli älä unohda niitä.**

Ruoka valmistetaan reseptissä esitetyllä tavalla reseptissä esitetyillä välineillä.

Erityisruoka-annokset tehdään pienemmissä kattiloissa kaasukeittimillä käyttäen näille tarkoitettuja omia ruoan valmistusvälineitään. Ruoanvalmistusvälineiden on oltava erityisruokavaliokohtaisia.

Leivät ovat joko tarjolla jakelulinjoilla ja henkilökunta antaa levitteen leivälle tai pöydissä leviterasioiden kanssa. Mikäli leviterasiat ovat pöydissä, niin leviterasioissa on kertakäyttöveitsiä levitteen levittämistä varten.

Juomat (mehu ja vesi) ovat tarjolla 40 litran hanallisissa mehutonkissa ruokailukatoksessa.

Aterian tarjoamisen jälkeen pestään ruoanvalmistusastiat, pyyhitään pöydät ja hengähdetään hetki ennen seuraavan aterian suunnittelua. Vapaaavuorolaiset lähtevät vapaalle lounaan ja päivällisen välissä noin klo 14:30.

Keittiöihmisten aamu-unien kannalta olisi mukavaa, mikäli yövartiovuorossa oleva sytyttäisi keittimiin tulet noin klo 5:00. Silloin klo 7:30 olisi käytössä kuumaa vettä ja aamupuurojen valmistuminen nopeutuisi oleellisesti. Keittiöihmiset laittavat illalla keittimiin polttopuut valmiiksi, että vartiovuorossa olevan on helppo sytyttää tulet. **Sopikaa tästä menettelystä kylänne staabin kanssa.**

Tuhkan tyhjennys tulisi suorittaa aamulla ennen tulen sytyttämistä, tällöin tuhka on jo jäähtynyt. Kun tuhka on otettu metalliastiaan, se kastellaan märäksi.

Vuoron vaihdon yhteydessä pidetään palaveri, jossa käydään läpi mm. keittiölle edellisen vuoron aikana toimitetut ruokatarvikkeet ja mahdolliset muutokset ruokalistalla sekä jos jotain muuta erikoista on ilmennyt.

2.2 Kyläkeittiön henkilöstö

Jokaisella alaleirillä on muonitusmestari joka vastaa yhdessä muonitustiimin ja oman tiiminsä kanssa alaleirin muonituksesta.

Jokainen alaleiri pestaa itse kyläkeittiöiden henkilökunnan ja samalla muonitusvaraston henkilökunnan.

Kyläkeittiöiden toiminnasta leirin aikana vastaavat kyläkeittiökymppit (vuoropäälliköt).

Kyläkeittiöissä työskennellään kahdessa vuorossa. Molemmissa vuoroissa on vuoropäällikkö ja hänellä noin 11 – 14 apulaista. Leivon kyläkeittiössä on 3 vuoroa.

Vuoron vaihto klo 14:30. Vuoro keittiössä vaihtuu lounaan tiskien jälkeen.

Vuoro kestää yhden vuorokauden. Poikkeukset tähän ovat mahdollisia.

Kyläkeittiökymppin on oltava yhteydessä henkilökuntaansa ennen leiriä ja haastateltava heidän henkilökunnan kokemuksen selvittämiseksi sekä tehtävä työvuorot leirin jokaiseksi päiväksi. Työvuorojen laatimistaulukko on tämän suunnitelman liitteenä. Molemmista työvuoroista on löydyttävä kokenutta henkilökuntaa, joka valmistaa ruokaa sekä muuta henkilökuntaa, joka huolehtii muista tehtävistä. Tiskivesistä huolehtiminen on myös erittäin vaativa tehtävä, joka sopii paremminkin aikuiselle, kuin nuoremmalle leiriläiselle.

Keittiövuorossa tehtävät jakaantuvat esimerkiksi seuraavasti:

- 1 keittiökymppi vuoropäällikkönä.
- 1 vastaa erityisruokavalioiden noudattavien muonituksesta (erityisruokavaliokemppit)
- 2 ihmistä per vuoro tarvitaan käsienpesuvesien ja tiskivesien hoitamiseen
- 5 ihmistä auttaa ruokien valmistamisessa ja on tarjoilussa
- 1 toimii jätelajitteluvastaavana
- 2 ihmistä tarvitaan tiskaukseen
- 2 vastaa ruokien valmistamisesta

Kyläkeittiön henkilökuntaa tarvitaan siis 24 - 30 leiriläistä ja lisäksi 9 henkilöä muonavarastoon, joka on yhden alaleirin kyläkeittiöiden yhteinen.

Osa henkilökunnasta voi olla nuoria, vähän keittiökokemusta omaavia, mutta joukossa on oltava myös aikuisia, kokeneempia henkilöitä.

Jokainen keittiöihin töihin tuleva tarvitsee salmonellatestin tuloksen. Salmonellatesti tehdään terveyskeskuksessa ennen leiriä joko kesäkuussa tai heinäkuussa. Salmonellatestin tulokset toimitetaan alaleirin muonitusmestarille. Salmonellatestistä ei tarvita todistusta vaan pelkkä laboratoriotestin tulos riittää.

Hygieniapassikoulutus muonitusmestareille ja muonituskympeille on pakollinen. Muonitustiimiimme kuuluu 3 hygieniapassikouluttajaa, jotka kouluttavat muonitusmestarit ja muonituskympit. Myös muiden keittiöihmisten on mahdollista hankkia itselleen hygieniapassi muonitustiimin kouluttajien kautta. Hygieniapassikoulutus järjestetään leirillä viimeisenä rakennusleiripäivänä 27.7.2010. Koulutus maksaa 15€. Jos haluat koulutukseen, niin ilmoita siitä Thereselle. therese.meriheinä@sulo.fi, niin hän tietää varata riittävästi aineistoa mukaan. Hygieniapassikokeeseen voit valmistautua osoitteessa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/hygieniaosaamistesti/>

Muonitusmestarit, kyläkeittiökympit ja muut paikalla olevat muonittajat koulutetaan keittimien käyttämisessä joko rakennusleirin aikana tai viimeistään 27.7.2010.

27.7.2010 pidettävä koulustilaisuus sisältää myös koulutusta omavalvonnasta, jätehuollosta, palvelusta ja ruokien valmistamisesta.

Kyläkeittiökympit ja muonitusmestarit kouluttavat keittiötiimiläisensä keittimien käytössä. Tarvittaessa tähän koulutukseen saa apua muonitustiimiltä.

2.2 Keittimien huoltaminen

Keittimiä on huollettava keitinohjeen mukaisesti joka päivä. Keittimien huollosta vastaavat kyläkeittiökympit. Rikkinäisellä keittimellä ruokaa ei voi valmistaa ja rikkinäinen keitin on korvattava keittimien toimittajalle.

3 TÄRKEITÄ ASIOITA KYLÄKEITTIÖN TOIMINNASSA

3.1 Yleisiä hygieniaan liittyviä asioita

Ruoanvalmistustilat ja tiskipaikat ovat katettuja. Ruokatarvikkeet säilytetään kannellisissa astioissa. Keittiössä noudatetaan omavalvontaohjeita. Valmistaa ruokaa ei leirikeittiöillä säilytetä.

Käsien desinfiointi ennen ruokailua tehdään käsidesillä kuiviin käsiin. Leiriläisten käsien desinfiointin suorittaa joku aikuinen.

Ruoan jakajien tehtävänä on tarkistaa astioiden puhtaus ennen ruoan antamista.

Vinyylihansikkaita käytetään aina kun käsitellään elintarvikkeita käsin (leivät, vihannekset, juustot, makkarat jne.) Kädet pestään tarvittaessa ja käsien pesun jälkeen käytetään käsidesiä. Kaikki käyttävät keittiössä päähineitä ja esiliinoja.

Jokaisessa alaleirissä on 1 vessa, joka on vain muonittajien käytössä. Alaleiri hankkii itse lukon, jolla vessan voi lukita.

Jäteastioissa on oltava kannet. Biojäteastiat tyhjennetään aina aterian jälkeen, paitsi iltapalan jälkeinen tyhjennys tehdään vasta aamiaisen jälkeen. Biojäteastiat pestään tyhjennyksen jälkeen. Biojäteastioita ei kuljeteta samoilla välineillä, kuin ruokatarvikkeita. **Biojäteastioiden pesu tehdään jäteasemalla.**

Keittiöllä astioiden tiskaamiseen käytetään niin kuumaa vettä, että tiskaaminen on tehtävä käyttäen talouskäsineitä. Talouskäsineiden alla voi käyttää aluskäsineitä.

Leiriläisten tiskilinjalla vaihdetaan vesiä jatkuvasti ja vesien on oltava kuumia. Yhden tai mieluummin kahden ihmisen on oltava koko ruokailun ajan huolehtimassa tiskivesien laadusta. Tiskivesilinjalla on 4 vatiä. Esipesu, pesu, huuhtelu, huuhtelu. Tiskivedet vaihdetaan siten, että esipesuvesi poistetaan ja tämän jälkeen vateja siirretään esipesuun päin. Uusi vesi tuodaan jälkimmäiseksi huuhteluvedeksi. Kaikkiin vateihin lisätään tarvittaessa kuumaa vettä. Tiskilinjojen vieressä on biojätteelle astiat. Astiat tyhjennetään tarvittaessa ja pestään ruokailun jälkeen. Biojäteastiat ovat 60 litran saaveja, joissa on sisällä biojätessäkki. Biojätessäkkiä ei täytetä ihan täyteen, koska sitten sitä ei voi käsitellä.

Keittiöhenkilökunnan on käytävä ainakin kerran päivässä pesulla saunassa tai suihkussa. Keittiöhenkilökunnalla tulee olla mahdollisuus käydä suihkussa tai mieluummin saunassa joka päivä klo 14:30 tai illalla klo 21:00 - 23:00 leirin jokaisena päivänä.

Pöydät pyyhitään ennen aterian valmistuksen aloitusta. Pyyhkiminen tehdään ikkunanpesulastalla ja pesurätillä. Pyyhkimisessä käytetään lämmintä pesuainevettä. Astioiden puhtaus tarkistetaan ennen valmistuksen aloitusta.

Kaikkien ruoanvalmistusastioiden on oltava kannellisia.

3.2 Omavalvonta

Omavalvonnasta on erilliset ohjeet. Ohjeet ovat muonituskansiossa. Omavalvontaan kuuluu Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus, säilytysolosuhteiden valvonta, siivous ja puhtaanapito, henkilökunnan hygieniä, tuhoeläintorjunta, jätehuolto, talousveden laatu, jätevesien käsittely, asiakasvalitukset ja ruokamyrkytyspäilyt, henkilökunnan perehdyttäminen omavalvontasuunnitelmaan ja asiakirjojen säilytys. Kyläkeittiöiden vuoropäälliköt vastaavat keittiöiden omavalvonnasta. Muonitustiimi valvoo omavalvontaohjeiden noudattamista.

3.3 Keittiön keikkatyöntekijät eli palvelutehtävää suorittavat leiriläiset

Tärkeä osa leiriläisten ohjelmaa on palvelutehtävä. Kyläkeittiöillekin on tulossa lähes jokaisena leiripäivänä palvelutehtäviin samoajia ja vaeltajia ja he haluaisivat osallistua ruoan valmistamiseen tai tehdä muita keittiöhommia. Kaikki työtehtävät eivät kuitenkaan ole soveltuvia leiriläisille, joilla ei ole salmonellatestin tulosta.

Tarpojalle, samoajalle tai vaeltajaikäiselle keikkatyöntekijälle soveltuvia tehtäviä ovat esimerkiksi: vesistä huolehtiminen, keittimien lämmittämisestä huolehtiminen, jätteistä huolehtiminen, pöytien pyyhkiminen, pölyämisen estäminen, polttopuista huolehtiminen, ruokien hakeminen muonavarastolta, ruoka-aineiden tuominen ruokaa valmistaville kokeille ja ruokien tarjoilu asiallisessa työasussa (käsineet, essu, hattu)

Jos joku samoajaikäinen tai vaeltajaikäinen haluaa tulla **jatkuvaan keittiöpestiin**, niin kyläkeittiömestarilla ei ole tähän vastaan sanomista. Päinvastoin. On erittäin hyvä että tietotaitoa leirimuonituksesta saadaan siirrettyä tulevien suurleirien muonittajille.

Jos tällainen tilanne tulee, niin asia sovitaan kyläkeittiön vuoropäällikön ja samoajan / vaeltajan kanssa ja tällöin hänet voi kirjata vuorotaulukkoon. Jokaisena leiripäivänä paitsi vierailupäivänä on kuitenkin vapaavuorolla aikaa osallistua leirin ohjelmaan.

3.4 Erityisruokavaliot

Leirin alussa erityisruokavalioihmiset on haastatettava ja tarkistettava heidän erityisruokavalionsa. Ilmoittautumisen yhteydessä on saattanut tapahtua vääринymmärryksiä ja ilmoittautumisten syöttämisessä tms. tilanteessa on leiriläisten tietokantaan saattanut tulla virheitä. **Ruoka-aineallergioista on toimitettava todistus alaleirin toimistoon. Alaleirin muonitusmestari tarkistaa todistukset.** Haastattelun tekee alaleirin muonitusmestari ja häntä auttavat muonitustiimin jäsenet.

3.5 Vierailupäivät

Vierailupäivät ovat kiireisiä päiviä keittiöllä, koska vierailijat muonitetaan siinä kyläkeittiössä, missä heidän leiriläisensä asuu. Molemmat vuorot tarvitaan töissä vierailupäivänä. Vierailijoilla on oltava mukanaan omat ruokailuvälineet. Vierailupäivänä jonotetaan ruokaa parijonoissa ja jokaisella keittiöllä tarvitaan ainakin **kaksi ihmistä** opastamaan ihmisiä näihin jonoihin. **Vierailupäivän muonituksesta on oma ohjeistuksensa, joka löytyy muonituskansiosta.**

3.6 Palvelu

Keittiö ja siellä tarjottava ruoka on yksi tärkeimmistä jutuista leirillä. Jos leirikeittiössä on hyvä meininki ja ruoka hyvää, niin todennäköisesti kaikilla on hauskaa.

Muonitusihmiset jos ketkä ovat leirillä palvelutehtävässä. Hymy ja iloinen mieli on tärkein varuste muonitusihmisille. Kokemus ei ole tarpeen kaikille, koska sitä saa kyläkeittiössä. Hyvä ruoka, parempi leiri. Hyvä mieli, parempi ruoka!

Kyläkeittiömalli on suunniteltu siksi, että se tekee hymyn ja iloisen mielen mahdolliseksi leirimuonittajille. Tällä mallilla leirimuonitus ei ole raskas kokemus.

3.7 Entäs jos halutaankin tehdä kaikki jotenkin muulla tavalla

Varmastikin tulen saamaan kommentteja, että me haluamme tehdä asiat eri tavalla. Periaatteessa kyläkeittiömestarilla ei ole siihen mitään estelemistä. **Hygieniasiat ja turvallisuusasiat täytyy kuitenkin muistaa aina.** Tehkää niin, että hyvä tulee ja leiriläiset ja te itsekkin olette tyytyväisiä.

Savumuonituksen tilalle nyt kuitenkin halutaan toinen toteutustapa ja myös ammatillisempi toteutustapa. Tarvikehankintojen takia myös tarvitaan suunnitelma, mitä rakennetaan ja kuinka paljon rakennetaan. Kyläkeittiöistä on tarkoitus tehdä mahdollisimman samanlaisia, jotta **keittiöiden rakentaminen, varustelu ja** koulutus olisivat helpompaa.

3.8 TURVALLISUUSASIOITA

Kaasupullot siirretään kaasuvarastolta keittiöille maitokärryillä, koska autossa ei saa kuljettaa, kuin 2 kaasupulloa kerrallaan.

Leiristä on tehty pelastussuunnitelma. Kyläkeittiöiden osalta asiat on kirjattu tiedostoon: Pelastussuunnitelmaan kirjattavia asioita kyläkeittiöistä v2.0.pdf

4 KEITTIÖIDEN PURKAMINEN LEIRIN LOPUSSA:

Kun keittiöitä rakennetaan leirin alussa, on hyvä muistaa, että ne on purettava leirin lopussa. Osa leirikeittiöiden rakenteista on sellaisia, että ne kannattaa säästää seuraavia leirejä varten. Säästettäviä rakenteita ovat ainakin ruokailupöydät ja penkit.

Kyläkeittiöiden purkaminen aloitetaan kaikkien muiden keittiöiden osalta, paitsi Kaleva alaleirin **Kettukylän ja Kauriskylän** kyläkeittiön, jotka toimivat purkuleirin keittiöinä. Nämä keittiöt ovat siis ne samat kaksi keittiötä, jotka toimivat rakennusleirin keittiöinä.

Kun viimeisen leiripäivän lounas on tarjottu, niin keittiöiden purkaminen aloitetaan. Keittiöillä olevat lippukunnista toimitetut tarvikkeet siirretään pois keittiöiltä siten, että ne lähtevät takaisin lippukuntiin. Keittiöille toimitetut leiriorganisaation toimesta toimitetut tarvikkeet siirretään pois keittiöiltä siten, että ne voidaan toimittaa varastoitavaksi seuraavaa leirikäyttöä varten tai huutokaupattavaksi. **Tästä tulee erillinen ohje muonituskansioon viimeistään leirin aikana.**

Keittimet puhdistetaan ja siirretään siten että ne voidaan palauttaa pois leiriltä. Leiriltä ei saa poistua ennen kuin keittimet on hyväksytysti tarkastettu. **Keittimet tarkastaa muonitustiimin puolesta muonituskalustomestari Olli Happonen.**

Ruokailukatos puretaan, peitteet kasataan siististi, vaijerit kelataan rullalle ja vaijerilukot sidotaan vaijereihin. Teltat puretaan ja pakataan siististi.

Ruokailupöydät puretaan siten että pöytäelementtejä ei pureta. Pöytäelementit kasataan yhteen paikkaan siten että ne voidaan kuljettaa elementtien varastointipaikkaan.

Keittiökalusteet puretaan siten että puutavarasta poistetaan kaikki naulat ja ruuvit. Puutavara ja levyt sijoitetaan yhteen paikkaan siten että ne voidaan kuljettaa varastointipaikkaan.

Kaikki keittiöiltä purettava tavara on sijoitettava siten, että ne voidaan hakea traktorilla varastointipaikalle.

Alaleiri ei saa poistua leirialueelta, ennen kuin kaikki alaleirin kyläkeittiöt on purettu hyväksytysti. Luvan poistumiseen antaa tekniikkajohtaja Kalle-Pekka Mannila.

5 KEITTIÖN ALUSTAVA AIKATAULU: Ruokailuajat porrastetaan savuittain

5:00 – 7:30 Yövärtiovuorossa oleva sytyttää tulet muuripadan ja keittimien alle
Keittiön aamuvuorolaiset saapuvat keittiölle
käsienpesuvedet (pesu+ huuhtomisvesi) valmiiksi
tiskivedet (esipesu, pesu+ huuhtomisvesi) valmiiksi

7.30 – 8.30 AAMUPALA TARJOLLA

aamupalatiskaus ja keittiön siivous, jätehuolto
Jätteet keittiöstä jäteasemalle
LEIRILÄISET LÄHTEVÄT ohjelmaan (ohjelmat klo 9-12)
päivän menun läpikäynti: reseptien tsekkaus ja valmistuksen suunnittelu,
työvälineet valmiiksi, perunoiden kuoriminen, kasvisten paloittelu
ruokatarvikkeiden haku muonavarastosta KULJETUS (aikataulu riippuu reseptistä)
lounaan valmistus & esille laitto (aikataulu riippuu reseptistä)
käsienpesuvedet (pesu+ huuhtomisvesi) valmiiksi
tiskivedet (esipesu, pesu+ huuhtomisvesi) valmiiksi

11.30 – 13.00 LOUNAS TARJOLLA (Pöpössä lounas alkaa jo 10:30)

tiskaus, siivous, jätehuolto
Jätteet keittiöstä jäteasemalle
LEIRILÄISET LÄHTEVÄT ohjelmaan (ohjelmat klo 14 -16)

14.30 VUORONVAIHTO

päivän menun läpikäynti: reseptien tsekkaus ja valmistuksen suunnittelu,
työvälineet valmiiksi, kasvisten paloittelu
päivällistarvikkeiden haku muonavarastolta KULJETUS (aikataulu riippuu reseptistä)
päivällisen valmistaminen & esille laitto
käsienpesuvedet (pesu+ huuhtomisvesi) valmiiksi
tiskivedet (esipesu, pesu+ huuhtomisvesi) valmiiksi

16.30 – 18.00 PÄIVÄLLINEN TARJOLLA

LEIRILÄISET LÄHTEVÄT ohjelmaan (ohjelmat klo 18 -19.30)
tiskaus, siivous, jätehuolto
Jätteet keittiöstä jäteasemalle
iltapala- ja aamupalatarvikkeiden haku KULJETUS
iltapalan valmistus
käsienpesuvedet (pesu+ huuhtomisvesi) valmiiksi
tiskivedet (esipesu, pesu+ huuhtomisvesi) valmiiksi

21.00 – 22.00 ILTAPALA TARJOLLA

tiskaus, siivous, jätehuolto

23.00 HILJAISUUS

6. MUONITUSTIIMI

Muonituspäällikkö
Marja-Leena Räsänen-Ala-Aho
ml.rasanen@gmail.com
0400 137 733

Muonitusmestari
Therese Meriheinä
therese.meriheina@sulo.fi
040 76 58 010

Ruokatuotemestari
Olli Happonen
olli.happonen@mil.fi
0400 38 39 37

Kyläkeittiömestari
Pauli Korhonen
korhospauli@gmail.com
040 56 26 099

2.Kyläkeittiömestari
Olli Oittila
oittilat@gmail.com
044 911 86 84

Rakennusleirimestari
Sirkka Anttila
s.anttila@pp.inet.fi
040 58 20 713

Haikkimuonitusmestari
Hanna Virtanen
virtanen.hanna@gmail.com
040 762 69 27

2.Haikkimuonitusmestari
Päivi Karlsson
karlsson.palvi@gmail.com
044 54 44 796

Varastomestari
Pirjo Lehti
pirjo.lehti@utu.fi
044 59 55 404

7. ALALEIRIEN MUONITUSMESTARIT

Muonitusmestari Kaleva
Sanna Lindholm
sanna.lindholm@gmail.com
040 513 7967

Muonitusmestari Tuikku
Nina Sarnasto-Toivanen
nina.sarnasto-toivanen@iki.fi
040 59 58 281

Muonitusmestari Lapa
Pirjo Riittinen
pirjo.riittinen@hivensalmi.fi
040 559 16 77

Muonitusmestari Raffu
Saila Sipilä
saila.sipila@turkuai.fi
0400 277 195

Muonitusmestari Pöpö
Mikko Kutvonen
mikko.kutvonen@invenco.fi
040 57 88 500

Muonitusmestari Leivo
Matti Hård
matti.hard@hotmail.com
050 41 003 17

Keräyspahvi kuljetetaan muonakuljetusten paluukuormassa muonavarastolle, josta se palaa tukkuliikkeisiin. Muut jätejakeet toimitetaan kyläkeittiöiltä jäteasemille.


BIOJÄTE

KYLLÄ	EI
Ruuantähteet	Muovia, metallia
Servietit, käsipaperit	Lasia, hiekkaa
Suodatin- ja teepussit	Nesteitä
	Tupakantumpeja
	Purukumia



ENERGIAJAE

KYLLÄ	EI
Pakkausmuovi, muovit	PVC-muovi (03)
Likaiset pahvit ja paperit, styroksi, puu	Biojäte, metalli
	Lasi, keramiikka
	Ongelmajätteet
	Tupakantumpit



SEKAVÄRINEN LASI

KYLLÄ	EI
Lasipurkit	Posliini
Vihreä, kirkas tai ruskea lasi	Keramiikka
	Muovi
	Metalli
	Biojäte




METALLIT

KYLLÄ	EI
Säilyke- ja juomatölkit	Biojäte
Alumiinivuoat	Lasi
Metallipakkaukset	Keramiikka
	Ongelmajätteet



KAATOPAIIKKAJÄTE

KYLLÄ	EI
PVC-muovi (03)	Ongelmajätteitä
Tupakantumpit	Kierrätykseen kelpaavia jätejakeita



KERÄYSPAHVI

KYLLÄ	EI
Ruskea pahvi	Märkä tai likainen pahvi
Voimapaperi	Muovi, styroksi
Ruskeat paperikassit	Folioitu pahvi



PARISTOT

Nappiparistot
Raskasmetalliparistot (Hg, Cd, Pb)
Puhelinten akut

