

## Ravintola Königin saneeraus

HOK-Ravintolat valitsi Kalustesektorin uusimaan Ravintola Königin sisustuksen. Tällä kertaa työmaa oli poikkeuksellisen haastava, sillä ravintola kuuluu isompaan kokonaisuuteen, jonka muut osat olivat samaan aikaan auki asiakkaille. Projektipäällikkö Joni Lahden mukaan “urakka oli kohtuullisen laaja, sillä harvemmin vaihdetaan esimerkiksi vessojen paikkoja”.

### Ravintolaremontti ilman pölyisiä annoksia

Yrityksen ammattilaiset tekivät paljon pintoja mikrobetonisementillä, mikä on huomattavasti standardiratkaisuja vaativampaa ja hitaampaa. Lisäksi ravintola sijaitsee Helsingin ydinkeskustassa kävelykadulla, mikä toi lisähaasteen logistiikalle.

Suurimman haasteen tarjosi kuitenkin samassa tilassa sijaitseva keittiö, joka oli auki remontin aikana. “Kun vieressä on toimiva ravintolan keittiö, johan järkikin sanoo, että pölynhallintaan pitää kiinnittää erityistä huomiota”, kertoo yrittäjä Pasi Penttinen.

Koska purkutöiden osalta pölynhallinta oli kunnossa, kääntyi yrityksen huomio hankalimpaan ongelmaan. “Laasteja oli tuhottoman paljon, pieni tila sekä vieressä toimiva keittiö ja ravintola. Millä syntyvä pöly otetaan kiinni?”, Penttinen muistelee.

Onneksi eräs tiimiläisistä muisti uuden ratkaisun toiselta työmaalta – siirrettävän laastityö-aseman. Penttinen etsi Consair Oy:n kotisivut, ja tilasi CAMU 1200:n testiin.’

### CAMU saapui hätiin

CAMU 1200 saapui työmaalle sovitusti, ja työmiehet laittoivat sen heti tositoimiin. Rakentajien iloksi laite toimi täydellisesti, ja CAMU otti kaiken pölyn talteen.

Laastiaseman ansiosta sekoitustöitä ei tarvinnut tehdä ulkona kävelykadulla. Työntekijät sekoittivat massat paikan päällä ja välttyivät samalla turhilta ja aikaa vieviltä siirroilta.

**Puhtaat keuhkot, puhdas työmaa. Simple as that.**

[consair.fi](http://consair.fi)

# "CAMU 1200 toimi täydellisesti ja otti kaiken pölyn talteen"

Kuinka CAMU 1200 siis auttoi projektissa? Laastiasema nappasi pölyn heti kiinni, eikä se levinnyt käytössä oleviin tiloihin. Myös tilaaja oli tyytyväinen sekä pölynhallintaan että siisteyteen.

Projektipäällikkö Lahti kertoi kohteessa olleen haasteita ilmastoinnin kanssa, mutta CAMU:n ansiosta pölyhaittoja ei syntynyt ja samalla myös roiskeet pysähtyivät laitteeseen. "Hyvin pojat hoitivat homman", hän tuumaa näin urakan valmistuttua. Myös työntekijät tykkäsivät CAMUsta, eivätkä antaneet viedä laitetta pois sen saatuaan.

Kalustesektorin haaste, laastien sekoittamisesta aiheutuva leijaileva pöly, ratkaistiin CAMU 1200:sen avulla. Yrittäjän ennakkoluulottoman ja tinkimättömän asenteen ansiosta ratkaisu löytyi lopulta puhelinsoiton päästä.

Ennakoivaan pölynhallintaan ja siisteyteen panostanut työmaa valmistui ajoissa odotusten mukaisesti, aivan kuten Kalustesektori oli luvannut. Ja mikä tärkeintä, asiakkaat ovat käyneet innolla uusitusravintolassa.

Lohjalainen Kalustesektori remontoii ravintoloita avaimet käteen-periaatteella pääasiassa julkisille tai suurille toimijoille, kuten S-Ryhmälle. Tyypillisessä projektissa käytössä olevasta ravintolasta uusitaan sekä pinnat että kalusteet. Yritys rakentaa 5–10 ravintolaa vuodessa. Työmaat ovat vaativia, aikataulut tiukkoja ja ravintola suljetaan usein remontin ajaksi. Asiakkaat valitsevat Kalustesektorin yrityksen joustavuuden, nopeuden ja luotettavuuden takia.

[kalustesektori.fi](http://kalustesektori.fi)

Lisätietoja:

Consair Oy, myynti, Juho Jalonen  
P. 044 243 7409

Kalustesektori Oy, Pasi Penttinen  
[pasi.penttinen@kalustesektori.fi](mailto:pasi.penttinen@kalustesektori.fi)