Damico
PALVELUT

Lapinjärven kunta

# Ruokapalveluselvitys

9/2011

Laatijat:
Minna Dammert
Matti Nikkonen

JOHDANTO ..... 4
1. TERMINOLOGIAA ..... 4
1.1. Keittiöiden nimitykset ..... 4
1.2. ABC-analyysi ..... 4
1.3. Cook and chill ..... 4
2. POHJATIEDOT LAPINJÄRVEN KUNNASTA ..... 5
3. POHJATIEDOT RUOKAPALVELUSTA LAPINJÄRVELLÄ ..... 6
3.1. Ruokapalvelun volyymi ja kasvuennuste ..... 6
3.2. Ruokapalvelutoimipaikat ..... 7
3.2.1. Lapinjärven koulutuskeskus ..... 7
3.2.2. Kirkonkylän koulu ..... 9
3.2.3. Porlammin koulukeskus ..... 10
3.2.4. Pukaron koulu ..... 11
3.2.5. Kapellby skolan ..... 13
3.2.6. Peikkolaakson päiväkoti ..... 14
3.2.7. Honkahovi ..... 14
3.3. Henkilöstö ..... 16
3.4. Operatiivista toimintaa koskevat huomiot ..... 16
3.4.1. Johtaminen ja taloudenhallinta ..... 16
3.4.2. Ostaminen ja ostologistiikka ..... 18
3.4.3. Ruokalista ..... 19
3.4.4. Ruoanvalmistusprosessit ..... 20
3.4.5. Keskuskeittiötoiminta ..... 20
3.4.6. Kotiateriat ..... 21
3.4.7. Tilat ja laitekanta ..... 21
3.4.8. Omavalvonta ..... 21
4. YHTEENVETO RUOKAPALVELUTILANTEESTA ..... 22
5. OPERATIIVISET KEHITYSIDEAT ..... 24
5.1. Ruokalista ..... 24
5.2. Ostaminen ja logistiikka ..... 24
5.3. Ruoanvalmistusprosessit ..... 25
5.4. Kotiateriat ..... 26
5.5. Tilat ja laitekanta (lähinnä toiminnalliset pikkumuutokset) ..... 27
5.6. Omavalvonta ..... 27
5.7. Operatiivisten kehitysehdotusten kustannusvaikutukset ..... 27
6. PITKÄN AIKAVÄLIN KEHITYSIDEAT ..... 28
6.1. Organisointi ..... 28
6.2. Tilaaja-tuottajamalli ..... 28
6.3. Taloudenhallinta ..... 30
6.4. Keittiöverkko ..... 30
6.5. Yksi yhteinen keskuskeittiö ..... 33

6.6. Tuotantotapa ..... 34
7. SEUTUKUNTAYHTEISTYÖ ..... 34
8. ULKOISTAMINEN ..... 35
9. MONIPALVELUT ..... 35
10. SUOSITUS JA TIIVISTELMÄ ..... 36

# JOHDANTO

Lapinjärven kunta valitsi tarjouskilpailun perustella Damico Oy:n tekemään ruokapalveluselvityksen koko kuntaa koskien. Selvityksen tavoitteena on hakea nykyisen hajautetun johtamismallin tilalle organisointimalli, jossa ruokapalvelua johdetaan yhdestä hallintokunnasta. Haasteena koetaan olevan myös pienien yksiköiden remonttitarpeet. Lapinjärven koulutuskeskuksen keittiön tiedetään olevan peruskorjauksen tarpeessa. Kirkonkylän alueella toimii kolme valmistuskeittiötä, jonka tiedetään olevan kallis ratkaisu. Sivistyslautakunta on linjannut, että on selvitettävä keskuskeittiömahdollisuus ainakin Kirkonkylän aluetta koskien. On myös tiedostettu tarve laajentaa vanhainkodin keittiötä.

Damicon ruokapalvelukonsultit Minna Dammert ja Matti Nikkonen vierailivat kunnan ruokapalvelukohteissa syyskuussa 2011. Raportti valmistui syyskuussa 2011.

## 1. TERMINOLOGIAA

### 1.1. Keittiöiden nimitykset

Valmistuskeittiö
Keittiö, jossa ruoka valmistetaan paikan päällä, mutta sitä ei lähetetä muihin toimipisteisiin.

Keskuskeittiö
Valmistuskeittiö, josta ruokaa lähetetään myös muihin yksiköihin.

Palvelu/jakelukeittiö
Keittiö, jonne toimitetaan päivittäin ruoka kuumana. Joissakin keittiöissä saattaa olla valmistuslaitteet esim. perunan kypsennykseen, jolloin aterian lämpimät lisäkkeet voidaan kypsentää paikan päällä.

Jakelupiste
Yksikkö, jonne keskuskeittiö toimittaa ateriat kokonaisuudessaan. Jakelupisteessä ei työskentele ruokapalveluorganisaation henkilöstöä.

### 1.2. ABC-analyysi

ABC-analyysi on tavarantoimittajalta tilattava luettelointi halutun ajanjakson aikana keittiöihin tilatuista tuotteista. Analyysistä tulee selvitä, kuinka paljon tuotteita on tilattu ja paljonko kuhunkin ostonimikkeeseen on käytetty rahaa ko. ajanjaksona ja paljonko sen yksikkö- ja kg-hinta ovat. A-tuotteita ovat ne, jotka muodostavat n. 80 %:a kuluista, mutta yleensä ryhmään kuuluvat tuotteet muodostavat vain noin 20 % artikkelimäärästä. B-tuotteita on määrällisesti paljon, mutta niiden rahallinen merkitys on vähäisempi kuin A-tuotteiden. C-nimikkeiden rahallinen arvo on vähäinen.

### 1.3. Cook and chill

**Cook and serve** on perinteinen ruuanvalmistuspa, jossa ruoka tarjotaan heti valmistumisen jälkeen, valmistus ja ruokailu tapahtuvat samassa toimipaikaissa.

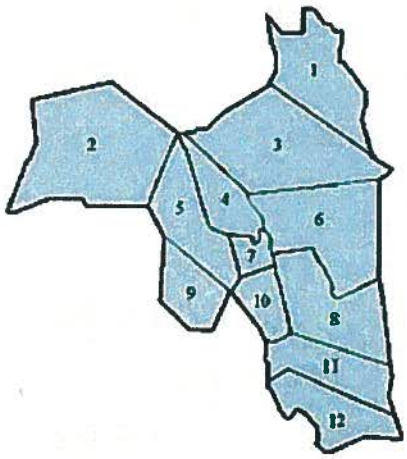
**Cook and hold** - malliksi kutsutaan toimintaa, jossa ruoka kuljetetaan muualle syötäväksi kuumakuljetuksena.

**Cook and chill** on ruuanvalmistusmenetelmä, jossa ruuat valmistetaan aivan normaaliin tapaan ja jäähdytetään nopeasti +3 C°. Tuotteet kuumennetaan uudelleen juuri ennen tarjoilua.

**Kylmävalmistus** on tuotantotapa, jossa kylmät raaka-aineet jaetaan reseptin mukaisesti vuokiin keskuskeittiössä, itse ruuanvalmistus/kuumennus tapahtuu palvelukeittiöissä. Kylmävalmistuksessa voidaan käyttää kylmäliukoisia tärkkelyksiä esim. kastikkeiden ja kiisselien suurustamisessa.

## 2. POHJATIEDOT LAPINJÄRVEN KUNNASTA

Lapinjärvi sijaitsee Uudellamaalla, naapurikuntia ovat Kouvola, Loviisa, Myrskylä ja Orimattila. Asukkaita kunnassa on vajaat 2900. Lapinjärvellä syntyy vuosittain noin 25 uutta kuntalaista. Kunta on kaksikielinen, 65 % puhuu äidinkielenään ruotsia. Lapinjärven kylät kartalla, numero nimen perässä osoittaa kylän kartalla:




- Harsböle – 12
- Heikinkylä (Hindersby) – 8
- **Ingermaninkylä (Ingermansby) – 5: Lapinjärven koulutuskeskus**
- Kimonkylä (Kimoböle) – 1
- **Kirkonkylä (Kapellby) – 7: Kapellby skolan, Kirkonkylän koulu, Peikkolaakson päiväkoti, Vanhainkoti, 2 kappaletta ryhmäperhepäivähoitopisteitä**
- Lapinkylä (Labby) – 11
- Lindkoski – 6
- Pekinkylä (Bäckby) – 10
- **Porlammi (Porlom) – 2: Hilda Käkikosken koulu sekä Porlammin yläaste ja lukio sekä yksi ryhmäperhepäivähoitopiste, valmistuskeittiö Porlammin yläasteen kiinteistössä**
- **Pukaro (Pockar) – 3: Pukaron koulu ja päivähoitoyksikkö, valmistuskeittiö koululla**
- Rutumi (Rudom) – 9
- Vasarankylä (Norrby) – 4

(Lähde: Wikipedia)

Boldatut kylännimet kertovat, että kylässä sijaitsee kunnan operoima keittiö.

Kuntaliitos on tulevaisuudessa mahdollinen, kuntaliitoksen suuntia ei kuitenkaan ole mitenkään itsestäänselvyys.

| | Kirkonkylä | Porlammin koulukeskus | LKK |
|---|---|---|---|
| Pukaron koulu | 8 | 22 | 12 |
| Porlammin koulukeskus | 15 | 0 | 11 |
| LKK | 5 | 11 | 0 |
| | | | |
| **Etäisyydet naapurikuntiin** | Lapinjärvi, Kirkonkylä | | |
| Loviisa | 23 | | |
| Kouvola | 42 | | |
| Orimattila | 44 | | |
| Porvoo | 44 | | |
| Lähde Eniro | | | |

**Taulukko 1: Etäisyydet kilometreinä**

## 3. POHJATIEDOT RUOKAPALVELUSTA LAPINJÄRVELLÄ

### 3.1. Ruokapalvelun volyymi ja kasvuennuste

| | aamupala | lounas | välipala | päivällinen | iltapala |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pukaron koulu** | | 37 | | | |
| * päiväkoti | 8 | 10 | 8 | | |
| **Yhteensä Pukaron koulu** | **8** | **47** | **8** | | |
| **Kirkonkylän koulu** | 11 | 77 | 30 | | |
| * Peikkolaakson päiväkoti | 40 | 45 | 40 | | |
| * kaksi rymistä | 20 | 25 | 20 | | |
| **Yhteensä Kirkonkylän koulu** | **11** | **147** | **30** | | |
| **Kapellby skolan** | | 80 | 30 | | |
| **Porlammin koulukeskus** | | 300 | 10 | | |
| **Lapinjärven koulutuskeskus** | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 |
| **Vanhainkoti** | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 |
| * Palvelutalo | | 28 | | | |
| *Kotiateriat | | 28 | | | |
| **Yhteensä vanhainkoti** | **17** | **73** | **17** | **17** | **17** |
| **Yhteensä** | **321** | **872** | **380** | **242** | **242** |
| **Kg** | 80 | 279 | 57 | 73 | 36 |
| **gn 1/1 65** | | 43 | | | |
| **gn 1/2 200** | | | | 8 | |

**Taulukko 2: Lapinjärven kunnan ateriamäärät**

Lapinjärven koulutuskeskus, jossa koulutetaan ainoana paikkana Suomessa siviilipalvelusvelvollisia, muodostaa neljäsosan lounasvolyymista kunnassa. Sivarikeskuksen sijainti tulevaisuudessakin Lapinjärvellä on todennäköistä. Siviilipalveluslaki 28.12.2007/1446 7 § mukaan siviilipalvelukeskus toimiin Lapinjärvellä. Sopimuspäivitys tehdään vuosittain Työ- ja elinkeinoministeriön kanssa. Mikäli Suomessa

siirrytään asevelvollisuudesta palkka-armeija-malliin, keskuksen toiminta mahdollisesti loppuu. Keskuksessa on kokous- ja opetustilojen laajentamistarpeita, joten kokous- ja koulutustoiminnan uskotaan ilmeisesti kasvavan nykyisestä

Valmistuskeittiöitä on kunnassa kaiken kaikkiaan kuusi, vaikka lounasmäärä olisi käytännössä yhden kokin valmistettavissa, jos kunnassa olisi yksi keskuskeittiö.

Yläkoulussa on oppilaita Artjärveltä ja Myrskylästä, mutta tämä yhteistyö on jäämässä pois. Ruokailijamäärä ei kokonaisuudessaan tule juurikaan kasvamaan, vaikka vanhusväestön tarvitsemia palveluita tulevaisuudessa mahdollisesti tarvitaan nykyistä enemmän.

Päiväkotia ollaan laajentamassa ja uudesta päiväkodista tulee noin 80 lapselle tarkoitettu. Siihen tullaan yhdistämään nykyisiä ryhmäperhepäivähoitopisteitä, lasten määrä ei siis oleellisesti kasva.

## 3.2. Ruokapalvelutoimipaikat

### 3.2.1. Lapinjärven koulutuskeskus

Lapinjärven koulutuskeskuksen päivittäiset ateriamäärät liikkuvat 200 - 250 välillä. Kuluneena kesänä ensimmäistä kertaa toiminta oli ajettu alas siten, että vain noin 60 ateriaa tehtiin heinäkuussa paikalla olijoille.

Keittiössä työskentelee kolme kokoaikaista työntekijää, joista yksi emäntä- nimikkeellä. Työvuorot ovat klo 6-14, 8-16 ja 10–18. Palvelusvelvolliset hoitavat ilman valvontaa iltapalan tarjoilun klo 19–20.

Viikonloppuisin annetaan palvelusvelvollisille eväskassit, joiden elintarvikkeiden arvo on 30–35 €. Kassin sisältö on nykyisin saajille mieleinen, pitsaa, nakkeja, lihapiirakoita, ranskalaisia jne. Aiemmin kassiin laitetut pakastetut ateriat eivät tehneet kauppaansa. Ns. B-talossa on keittiö, jossa ateriat voidaan käydä lämmittämässä. Kassien pakkaamiseen menee perjantaisin työaikaa noin pari tuntia.

<u>Huomiot tiloista:</u>

- Rakennus on valmistunut 1969
- Tuotantotilat toisessa kerroksessa n.100 m²
- **Tavarat tulevat alakertaan, siirretään käytävää pitkin tavarahissille ja siitä lähetetään pieninä erinä ylös. Yläkerrassa otetaan tavarat vastaan ja siirretään kylmiöihin**
- **Sisääntulossa alhaalla korkea metallinen kynnys ja betoniporrastus, rullakoita ei tahdo saada sisälle**
- **Kellarissa kosteutta, vettä tippuu mm. rikkinäisestä sähkölampusta**
- **Putket ja viemärit ovat todella huonossa kunnossa. Puhkiruostuneita putkia on paikkailtu mm. ilmastointiteipillä**

**ja viemärit ovat jatkuvasti tukossa. Putket ja viemärit ovat yksi suurimmista riskeistä talon peruskuntoa ajatellen**

- **Ilmanvaihto ei keittiössä toimi.** Poistoilma ei jaksa imeä edes paperinpalaa kiinni ritilään ja ilmalämpöpumppuyksiköt (3 kpl), joita on laitettu parantamaan ilmanvaihtoa, näyttävät jäätyvän pinnalta
- Kattomateriaali on peltipaneelia, hankala pitää puhtaana. Huoneen korkeus hankaloittaa pesua. **Kattopaneelit ovat keltaiset pinttyneestä rasvasta**
- **Keittiön lattiassa ei ole vesieristystä ja kaakelilattian saumaukset ovat monesta kohtaa rikki. Lattiaa pestessä alakerrassa työmiesten tiloissa tippuu vettä katosta. Kippipatojen edessä oleva viemärikaukalo vuotaa. Kun jalalla painaa viemärin pohjaa, ylös nousee mustaa vettä**
- **Lattian kaadot eivät toimi,** lätäköitä jää eritoten uunien taakse
- **Lastauslaiturin katto (keittiön lattian kohdalta) on kosteusmitattu ja se on ollut vesimärkä**
- Keittiössä on kaksi isoa kylmähuonetta ja yksi pakastehuone. **Kylmiöiden seinän ja lattian tasossa näkyy styroksipurua, mikä kertoo hiirien tai rottien nakertaneen sinne koloja.** Keittiöhenkilökunnan mukaan sieltä on jouduttu heittämään pois juustoraastepusseja ja voita, kun hiiret ovat niitä syöneet. Kylmiön seinät ovat aaltopeltiä, mikä ovat hankala pitää puhtaana.
- **Osa varastoista kellarikerroksessa, varastoissa hyllyjä höyläämättömästä laudasta**
- **Kolme pakastearkkua kellarissa lihakylmiössä**
- Yläkerran kuivavarasto on melko iso, mutta huonekorkeudesta johtuen hukkatilaa jää paljon
- Keittiössä on 1* 80 l ja 1* 60 l pata, 2* -20 johteista uunia. Uunikapasiteetistä on henkilöstön kertoman mukaan välillä puutetta. **Yleiskoneen (Metos Karhu 60 l) suojaritilä puuttuu.** Koska keittiössä työskentelee siviilipalvelusvelvollisia, joilla ei ole välttämättä alan koulutusta, olisi ehdottoman tärkeätä että työsuojelulliset asiat olisivat kunnossa.
- Seinämateriaali on laatta. Seinälle roiskuu päivittäin vettä kun kippipatoja pestään. **Kippipatojen takaa laattaseinä on hutera ja pehmeä**. Tämä on tarkastettava heti.
- Valaistus on hyvä

- Vaakoja keittiössä ei ole
- **Astiahuollossa on ongelmana kupupesukone, joka ei pese hyvin. Vedenpaine alueella on mahdollisesti heikko ja esipesu siten tehotonta.** Patapesukonetta ei ole. Astiahuolto-osasto on sinällään iso ja riittävän kokoinen. Palautusyksikkö on
- Ruokasalissa on tilaa n.120 m². Ruoka laitetaan esille lämpö- ja kylmähauteisiin. Linjastossa 2*20 l novo ja vesipiste, minkä alla **ei ole kuitenkaan ole viemäröintiä**
- Siivouskomero on hyvä, vesipiste on
- Jätteet lajitellaan hyvin; bio-, seka-, pahvi-, lasi-, energia/puu. **Jäteastiat ovat 50 metrin päässä** navetassa. Jätteet kuljetetaan jätetilaan kantaen

### 3.2.2. Kirkonkylän koulu

Kirkonkylän koululla valmistetaan ruuat noin 77 paikan päällä ruokasalissa ruokailevalle, sekä ruuat kahteen ryhmikseen ja Peikkolaakson päiväkotiin. Toimipaikassa työskentelee yksi kokoaikainen keittäjä ja osa-aikainen keittiöapulainen. Päivähoitopisteet huolehtivat aamu- ja välipaloista itse, osin vähittäiskaupasta noudetuista tarvikkeista.

<u>Huomiot tiloista:</u>

- Koulun keittiö sijaitsee n. 20 vuotta vanhassa kiinteistössä 1.kerroksessa. Keittiö on kunnan keittiöistä viimeisimmäksi kunnostettu. Keittiö on ulko-oven välittömässä läheisyydessä, mutta ei ole lastauslaituria tms. ja laatikoita säilytetään tuulikaapissa. Ovi kapea
- Ilmastointi toimii keittiössä ja valaistus hyvä
- Kattomateriaalina on peltipaneelia, joka on hankala puhdistaa
- Osa putkista on pintavetoina, mutta hyvässä kunnossa
- **Ovenkarmit ovat puisia ja upotettu massalattian sisään. Ovat kosketuksissa veden kanssa, kun lattioita vesipestään**
- **Keittiön lattian pinta huokoista epoksimassaa, jossa reikiä.** Lattian kaadot ovat muuten hyvät, paitsi kylmiöiden edessä jää vesi seisomaan. Lattia on paikattu noin kaksi vuotta sitten tiskikoneen edustalta

- Astiakaapit **tiskikoneen vieressä lastulevyä** ja työtasot rosteria
- Keittiössä on 3 pakastekaappia ja 2 kylmähuonetta
- Kuivavarasto on ok, mutta tilanpuutteen vuoksi siellä säilytetään astioita ja muuta tavaraa, ei pelkästään elintarvikkeita
- **Perunankuorintakone on tuotantotilassa**
- Keittiössä on 80 l sekoittava pata, 10 -johteinen monitoimiuuni ja suojaritilällä varustettu 20 l yleiskone. **Uunikapasiteetti saattaa loppua joskus kesken**
- Vaakoja keittiössä ei ole
- Keittiössä on jäähdytyskaappi (kapasiteetti n 35 kg)
- **Ruoka tarjoillaan kärryiltä ruokasalissa ilman kylmä- tai lämpölevyjä.** Kylmä- ja lämpöhauteet eivät pelkästään vähennä ruokamyrkytysriskiä, vaan myös vähentävät työntekijöiden "minuuttiaikataulua" -> ruoat ja juomat voidaan viedä hieman etukäteen buffetiin ja lämpötilat pysyvät riskittöminä
- **Astianpalautus käytävässä** palautusvaunuun
- **Astianpesukone on samanlainen pieni luukku/pöydänaluskone edestä avattavalla luukulla kuin Pukaron koululla ja Kapellbyn koululla ja työergonomisesti huono.** Kupukone vähentäisi nostokertoja huomattavasti. **Koneessa ei mahduta pesemään kuljetuslaatikoita**
- **Astianpesukone on tuotantotilassa**
- Siivouskomero pieni lastulevyinen pystykaappi
- Jätteitä ei lajitella.

### 3.2.3. Porlammin koulukeskus

Porlammin koulukeskuksen ruokasalissa käyvät ruokailemassa myös läheisen Hilda Käkikosken koulun oppilaat. Yhteensä ruokailijoita on kolmisen sataa. Kaksi työntekijää tulee klo 5,45 töihin, yksi klo 6,15.

Huomiot tiloista:

- Rakennettu 70 -luvulla
- Tuotantotilat n.60 m²

- Elintarvikkeet kuljetetaan n.30 metrin päähän keittiöstä. Koulun käytävää pitkin tuodaan tavarat rullakoissa keittiöön ja keittiön läheisyydessä sijaitseviin muihin varastoihin
- Varsinaista lastauslaituria ei ole, tuulikaapissa säilytetään koreja ja rullakoita, mutta tilassa ei ole muuta liikennettä
- ilmanvaihto on henkilöstön kertoman mukaan hyvä
- Katto korkea ja peltipaneeli -> vaikea puhdistaa
- Ovenkarmit puuta, mutta nostettu lattiasta. Ei kosteusongelmaa
- Lattiakaivot ovat riittävät ja hyväkuntoiset
- Lattian kaadot ovat kunnossa, **70-luvulla rakennettu klinkkerilattia** on hankala pitää puhtaana ja jo ikänsä puolesta syytä varmistaa, että ei kosteutta alla
- Seinämateriaali on kaakeli
- Valaistus on hyvä
- Vihannestenkäsittelyhuoneen vieressä on 2 kylmähuonetta, joissa on aaltopeltiseinät. Kauempana 1 kylmiö lisää ja koulun käytävällä lukollinen pakastehuone
- Rst -kaappeja **ja lastulevykaappeja. Kuivavarasto pienissä lastulevykaapeissa**
- Isompi kuivavarasto keittiön ulkopuolella
- Keittiössä 150 l sekoittava pata, 80 l ja 60 l padat, kunto ok
- **3 erittäin vanhaa kiertoilmauunia ja yksi vanha Juno-monitoimiuuni**
- Keittiössä uudehko 80 l yleiskone, vanha 4 levyn liesi ja vanha kippipannu
- Astiahuoltolinjasto on selkeä, mutta asiakasmäärään nähden **kupukone ei ole riittävä**
- **Ruokasalissa pöytä, minne ruoat nostetaan tarjolle lämpölevyille.** Ruokajuomat tarjotaan kylmäaltaasta.
- Siivouskomero siisti, mutta ei pesuallasta
- Bio-, pahvi- ja sekajäte lajitellaan.

### 3.2.4. Pukaron koulu

Pukaron koulun pihapiirissä on ryhmäperhepäivähoitopiste, jonne noudetaan ruuat Pukaron koulun keittiöstä. Kokonaisuudessaan lounasaterioita tehdään alle 50 annosta. Välipalat ryhmis huolehtii itse, osa tuotteista haetaan ilmeisesti vähittäiskaupasta. Koulun yhdistelmätyöntekijä vastaa ruokapalvelusta ja koulun siivoamisesta. Onko ryhmiksessä erillinen siivooja?

Huomiot tiloista:

- Koulun keittiö on 1949 rakennetussa vanhassa rakennuksessa ja tila on saneerattu 1993. Keittiön tuotantotilaneliöt ovat n.35 m²
- Lastauslaituria ei ole, **jyrkät sementtiportaat.** Maitolaatikot ym. **säilytetään porraskäytävässä**, joka on paloturvallisuuden vuoksi mahdotonta yläkerrassa olevien asuntojen vuoksi. Kuljettaja nostaa tavarat keittiöön-> ei rullakoita
- Keittiön ilmanvaihto toimii ruokapalvelutyöntekijän kertoman mukaan hyvin
- Katto on tämän ikäiselle keittiölle tyypillistä peltipaneelia ja hankala pitää puhtaana. Huonekorkeus korkea.
- Vesiputkia pintavetoina osittain keittiössä. Jakotukki peittämättömänä kuivakomerossa.
- Keittiössä massalattia (lika jää kiinni, mutta ei liukas) ja kaksi isoa viemäriritilää. Lattian kaadot ovat ok. Seinämateriaalina kaakeli
- Valaistus keittiössä heikko
- **Kaappeina ja työtasoina keittiössä on käytetty lastulevyä, mikä imee kosteutta helposti**. Kuivakaappi on pieni ja siellä on **hiiriongelma**.
- Uunina on 6 -johteinen vanha monitoimiuuni. 4 levyn hella, **eikä keittopataa.** Lisäksi on uusi ammattikäyttöön tarkoitettu uusi yleiskone
- **Tiskikoneena on vanha luukku/pöydänaluspesukone, joka on suoraan uunin vieressä, ja ergonomisesti koko astiahuolto huonosti suunniteltu, sijoittelu edellyttää paljon nostelua**
- **Yläkerrassa on erittäin vanha kylmäkaappi ja pakastekaappi. Alakerrassa on kylmähuone, jossa lattiapintamateriaalina epähygieeninen muovimatto – portaat jyrkät, ilman liukuestettä**
- Ruokasali on n.30 m² ja toimii myös koulun kirjastona. Ruoat tarjoillaan lämpölevyn päältä ja juomat katetaan valmiiksi pöytiin. Kylmälevyä ei ole. Sähköjohtoja roikkuu koukussa seinällä. **Astianpalautus kärrylle tiskilinjaston viereen** – lapset asioivat siis keittiössä

- Siivouskaappi on pieni, lastulevyinen pystykaappi, jonka alaseinässä havaittavissa kosteuden aiheuttamia vaurioita
- Jätteiden lajittelua ei ole (haja-asutusalue), yksi yhteinen roska-astia kolmen asunnon kanssa
- Ryhmiksessä kotikeittiö kotikeittiölaitteineen, yksi jääkaappi pakastelokerolla

### 3.2.5. Kapellby skolan

Ruotsinkielisessä alakoulussa ruokailijoita on noin 80. Ruokapalvelusta vastaa yksi kokoaikainen työntekijä.

Huomiot tiloista:

- Keittiön tuotantopinta-ala on n.25 m²
- Logistiikan ongelmana ovat, että **lastauslaituri, varastointitilat, keittiö ja ruokasali ovat kaikki eri tasolla. Portaiden takia ei voi käyttää tasovaunuja, vaan elintarvikkeita ja valmiita tuotteita kannetaan eri kerroksiin edes takaisin**
- Laatikoille ei ole minkäänlaista varastointitilaa, vaan säilytetään porraskäytävässä
- Keittiön ilma on kuuma ja kostea, mm. koska **uunin ja tiskikoneen päällä ei ole huuvaa**
- Oven karmit puuta ja osin kostuneita
- Massalattia. Lattia rosoinen, mutta ei liukas. kaadot ovat hyvät ja lattiakaivot riittävät
- Keittiön valaistus on välttävä
- Kaapit lastulevyä ja avohyllyt rosteria
- **Keittiössä 1 kotitalousjääkaappi ja 1 kotitalouspakastekaappi. Alakerrassa** on kylmähuone. Kylmähuoneessa aaltopeltiseinä ja **puuhyllyt**>hankala pitää puhtaana
- Isompi kuivavarasto alakerrassa ja **pieni kuivatavarakaappi (lastulevyinen) keittiössä**
- Keittiössä vanha 80 l kippipata, 6 - johteinen vanha monitoimiuuni, suojaritilällä varustettu yleiskone ja erittäin vanha 4 -levyn liesi
- **Kotitalousmallinen kutteri/raastin**

- **Astianpesukone on edestä täytettävä vanha luukku/pöydänaluskone.** Esipesutila on hyvä ja riittävän pitkä, mutta **konepesun jälkeen ei ole mitään paikkaa, minne laittaa korit kuivumaan. Ei tilaa korivaunuille. Ikkuna astianpesukoneen takana**
- Ruokasalissa lämpimät ruoat laitetaan esiin lämpölevyille. **salaatit ja maidot kannetaan juuri ennen tarjoilua alakerrasta, jotta pysyvät kylminä tarjoilun ajan**
- Astiapalautus kärrylle keittiön oven viereen
- Keittiössä ei ole siivouskomeroa
- Jätteitä ei lajitella

### 3.2.6. Peikkolaakson päiväkoti

Peikkolaakson päiväkotia ollaan juuri laajentamassa. Lounasruoka toimitetaan Kirkonkylän koululta. Ruokahuoltoon kuluu kuitenkin kohteessa kuta kuinkin yhden kokoaikaisen työntekijän työpanos. Ruokailijoita kohteessa on tällä hetkellä maksimissaan 48. Ruoka jaetaan kolmeen eri ruokailupaikkaan vasta paikan päällä – ruokaa ei jaeta valmiiksi astioihin keskuskeittiössä. Keittiön läheisyydessä on pieni ruokasali. Aamu- ja välipala tehdään paikan päällä.

Nykyisen keittiön suurin haaste on ilmanvaihto, ilma on kuuma ja kostea. Luukku/pöydänalustiskikone ei sovi toiminnan luonteeseen. Kotitalouskylmälaitteiden riittävyys henkilöstön kertoman mukaan ok, konsulttien mielestä viileä osan lämpötilaa on tarkkailtava ja kylmälaitteiden riittävyys järkevällä ostorytmillä riittämätön.

Uuteen keittiöön on suunniteltu palvelukeittiötä, mutta lay out – suunnitelmassa on kippipata ja 4-levyinen liesi. 30 m²:n tila on palvelukeittiölle hyvin riittävä, ellei jopa liian suurikin. Ruoka on ilmeisesti suunniteltu toimitettavan Kirkonkylän koululta kuumana päivittäin. Keittiön on, kuten kuuluukin, suunniteltu tasovaunuille oma tilansa, siivouskomero ja kunnollinen kuivavarasto. Kylmävarastotilaa on järkevän ostorytmin näkökulmasta niukalti. Astiahuoltoon on suunniteltu kupukone. Ruokasalia ei ole, vaan on ajateltu toimitettavan ruuat tasovaunuilla osastoille. Ei ole tiedossa, onko osastoille suunniteltu jääkaappeja.

### 3.2.7. Honkahovi

Honkahovin keittiö on sekin jo lähes 20 vuotta vanha, mutta melko hyväkuntoinen. Keittiössä valmistetaan ruoka samaan kiinteistön 20 asukkaalle, palvelutaloon lounas noin 25–30 ruokailijalle sekä 25–30 kotiateriaa ympäri viikon. Koulujen loma-aikana Honkahovi vastaa Kirkonkylän päivähoitoyksiköiden lounasruuista.

Aamuvuorossa työskentelee klo 6-14 kaksi työntekijää, yksi iltavuorossa klo 10–18. Päivällinen tarjotaan klo 16.30. Viikonloppuisin on sama työaika kuin arkisinkin, mutta vain kaksi työntekijää työssä.

Huomiot tiloista:

- Keittiö on tuotantotiloiltaan n. 80+20 m² sijaitsee, 1. kerroksessa
- Logistiikka on toimiva. Kunnollinen lastauslaituri tavarahisseineen ja häkkivarastoineen on, lastauslaiturin läheisyydessä olevat kylmäsäilytystilat ovat hyvät
- Ilmanvaihto on henkilöstön kertoman mukaan hyvä
- Kattomateriaali on peltipaneeli, hankala pitää puhtaana
- Vesiputket on peitetty suojapellillä
- Puukynnykset ja karmit ovat puuta ja kärsineet kosteudesta
- Viemärit ja lattiakaivot riittävät ja hyvässä kunnossa
- Lattiamateriaali on erittäin karkea massalattia, kaadot toimivat
- Seinämateriaalina kaakeli, **kaakeleita paikka paikoin rikki**
- Valaistus hyvä
- Säilytystilaa on paljon
- 3 isoa kylmiötä (joista vihanneskylmiö renssipisteen vieressä) ja yksi iso pakastehuone. **Huom. vihanneskylmiön hyllyt ovat puuta ja kylmiössä aaltopeltiseinät**
- Kaikki työtasot rosteria paitsi kotiaterioiden pakkauspöytä. Tuotteet ovat pakkauksen ajan lämpölevyillä
- Kuivavarastossa puuritilöitä lattialla
- Keittiössä on 60 l ja 80 l patayhdistelmä, padoissa sekoittajat. Painekeittokaappi on vanha). 20 -johteinen monitoimiuuni on melko uusi
- **Astianpesulinjasto** on pitkä ja selkeä, mutta **tuotantotilassa** kupukone
- Kippipannu on vanha, mutta toimiva
- Yleiskoneeseen pitäisi asentaa suojaritilä tai uusia kokonaan
- Jäähdytyskaappi on

- Ruokalinjastossa on kuumahaude ja kylmävitriini, molemmat ilmeisesti uudehkoja
- Siivouskomero siisti ja hyvä, joskin hieman kaukana tuotantotilasta
- **WC ja pukuhuonetilat alakerrassa**
- Palvelutalon keittiö on siisti kotikeittiö kotitalouslaittein varustettuna, iso lattiakaivo. Kaapistot nostettu muovijaloilla irti lattiasta. Salin puolella asianmukaiset tarjoilukalusteet

## 3.3. Henkilöstö

| | aamupala | lounas | välipala | päivällinen | iltapala | työtunteja/viikko | työtunteja/päivä |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pukaron koulu | | 37 | | | | 25 | |
| * päiväkoti | 8 | 10 | 8 | | | | |
| Yhteensä Pukaron koulu | 8 | 47 | 8 | | | | |
| Kirkonkylän koulu | 11 | 77 | 30 | | | 58,25 | 11 |
| * Peikkolaakson päiväkoti | 40 | 45 | 40 | | | 38,25 | 7 |
| * kaksi ryhmistä | 20 | 25 | 20 | | | | |
| Yhteensä Kirkonkylän koulu | 11 | 147 | 30 | | | | |
| Kapellby skolan | | 80 | 30 | | | 38,25 | 7 |
| Porlammin koulukeskus | | 300 | 10 | | | 114,75 | 22 |
| Lapinjärven koulutuskeskus | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 114,75 | 22 |
| Vanhainkoti | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 153,00 | 21 |
| * Palvelutalo | | 28 | | | | | |
| *Kotiateriat | | 28 | | | | | |
| Yhteensä vanhainkoti | 17 | 76 | 17 | 17 | 17 | | |
| Yhteensä | 324 | 875 | 383 | 245 | 245 | 542,25 | 99 |
| Kg | 81 | 280 | 57 | 74 | 37 | | |
| gn 1/1 65 | | 43 | | | | | |
| gn 1/2 200 | | | | 8 | | | |

**Taulukko 3: Ateriamäärät ja työtunnit kohteittain**

Ruokapalvelu työllistää 15 työntekijää, joista kaksi ovat osa-aikaisia. Kirkonkylän koululla on osa-aikainen työntekijä, Pukaron koulun työntekijä siivoaa koulun tilat.

Tämän lisäksi Lapinjärven koulutuskeskuksessa palvelusvelvolliset huolehtivat astiahuollosta ja ruokasalin pöytien pyyhkimisestä sekä avustavat muissakin tehtävissä.

Sairaslomapäiviä on vuonna 2009 ollut kalenteripäivinä 148, seuraavana vuonna 358. Määrän kohoaminen johtuu yhdestä pitkästä sairaslomasta. Määrä on joka tapauksessa korkea.

Laskennallisesti (65 vuotta) eläkkeelle jää keittiöhenkilöstöstä yksi vuoteen 2015 mennessä, yksi seuraavan viiden vuoden aikana.

## 3.4. Operatiivista toimintaa koskevat huomiot

### 3.4.1. Johtaminen ja taloudenhallinta

Ruokapalvelulle ei ole yhtenäisiä pelisääntöjä ja toimintamalleja kunnassa; kukin ruokapalvelua järjestävä hallintokunta on toiminut omalla tavallaan. Ruokapalvelun esimiehiä ovat rehtorit, koulunjohtajat, päiväkodinjohtajat, vanhainkodin ylihoitaja ja Koulutuskeskuksessa apulaisjohtaja. Koulusektorin esimiestyötä on tosin keskitetty kotitalousopettajalle.

Varhaiskasvatus eli päiväkodit ovat siirtyneet osaksi sivistystoimea 1.8.2010.

Elintarvikkeet on kilpailutettu yhdessä. Koulujen ruokalista on yhdistetty. Koulujen ruokahuoltoa on koordinoinut kotitalousopettaja Anna-Maija Vähämartti, joka on pyrkinyt kasvattamaan yhteistyötä myös muiden kunnan ruokapalvelutyöntekijöiden kesken. Mm. koulutus- ja messumatkajärjestelyt on ulotettu koskemaan myös Honkahovin ja Koulutuskeskuksen keittiöhenkilöstöä. Työaikaa ruokapalvelun asioihin on seuraavasti: 2 h/viikko keittiön esimiestehtävät, 1 h/viikko ruokapalvelun koordinointi.

Porlammilla, Honkahovissa ja LKK:ssa työskentelee emäntä, muissa kohteissa keittäjiä ja keittiöapulaisia. Työntekijät ovat työsuhteessa, ei virkasuhteessa. Vanhainkodilla noudatetaan keittiössäkin jaksotyöaikaa.

Ruokapalvelun kustannukset ovat Damicon tulosajoista otettujen tietojen mukaan noin 895 000 €/vuosi 2010. Päivähoidon kustannukset on siirretty ruokaa valmistavilta toimipaikoilta päivähoidon kustannuspaikalle. Päivähoidon kustannukset, n. 60 000 €/vuodessa eivät ole tarkat. Luvusta puuttuu ainakin päiväkodissa ruokapalvelutehtävissä työskentelevän työntekijän palkkakustannukset sekä kiinteistökulut.

Ruokapalvelun kokonaiskustannuksista puuttuvat yleishallinnon ja kiinteistöjen kustannukset. Ruokapalveluun käytettäneen vuodessa noin miljoona €:a.

Honkahovilla on vuonna 2010 syntynyt 4150 € luottotappioita.

| Yhteensä | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| **Elintarvikkeet** | **407791** | 45,6 |
| **Muut ostot** | **23929** | 2,7 |
| **Henkilöstökustannukset** | **448127** | 50,1 |
| * vakituisten palkat | **245854** | |
| * sijaiset | **72723** | |
| * erilliskustannukset | **14605** | |
| * sotut | **79945** | |
| **Palvelujen ostot** | **11035** | 1,2 |
| | **0** | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökul | **0** | |
| Muut | **4284** | 0,5 |
| **Yhteensä** | **895166** | 100,0 |

**Taulukko 4: Vuoden 2010 ruokapalvelukustannukset**

Siivous on teknisen toimen alaisuudessa, paitsi Koulutuskeskuksessa ja vanhustenhuollossa. Osia siivouksesta on ulkoistettu. Porlammin koulukeskuksen siivoojien eläköitymisten vuoksi (kaksi työntekijää eläkkeelle vuoden 2011 aikana) ollaan päätetty ulkoistaa koulun siivoustoimi.

### 3.4.2. Ostaminen ja ostologistiikka

Olisi vielä hyvä tietää, mitä kaikkea ja millä hinnalla on ostettu lähitoimittajilta. Tieto jonka saimme oli jonkin verran suurpiirteinen.

Ostamisen analysoimiseksi tilattiin abc-analyysit päätoimittajilta KesProlta, Agrica Ita ja Saarioiselta.

Ostot on kilpailutettu, mutta täsmällistä ostovalikoimaa ei ilmeisesti ole määritetty tai ainakin valikoima on suuri. KesProlta on ostettu hiukan alle 1000 artikkelia tammikuun ja kesäkuun välillä 2011. Mukana on myös jonkin verran keittiö-, kattaus- ja siivoustarvikkeita. Saarioiselta on puolessa vuodessa ostettu noin 140 eri tuotetta.

Agrica Oy:n analyysiä ei saatu pyydetyssä muodossa. Hinnat eivät ole esitetty kiloa tai litraa kohden. Koontia koko kunta ei saatu. Ostoartikkelien määrää ei pysty analyysista laskemaan, mutta laaja valikoima kuitenkin on.

Tilauksia tehdään sekä sähköisesti että puhelimella. Lähituottajilta tilauksia tehdään lähinnä puhelimitse, joka on koettu aavistuksen työllistäväksi toimintamalliksi.

Huomiot abc-analyyseistä:

- Findus- ja Apetit -tuotemerkeillä on ostettu tuotteita, jotka kuta kuinkin samalla laatuspesifikaatioilla olisi voitu ostaa huomattavasti edullisemmin
- Ostettu yli 3000 €:lla/puoli vuotta kastike-, keitto- ja jalkioruokajauheita
- Ostettu vain vähän fondeja
- Pääsääntöisesti kuitenkin muuten ostettu KesProlta kohtuuhintaisia tuotteita
- Saarioisen abc-analyysissä on top 10 –tuotteissa neljä naudanlihatuotetta ja kaksi yli 9 €:a/kg maksavaa tuotetta
- Kalatuotteet huomattavan kalliita Saarioisella
- Ostettu joitakin todella kalliita tuotteita, kuten paahtopaistia ja karitsaa, joskin pieniä määriä
- Samasta tuotteesta ostetaan useita laatu- ja hintavariaatioita
- Pääosin pyritty kyllä ilmeisesti ostamaan taloudellisesti, kukin vain omien mieltymystensä mukaisesti
- Agricalta ostetaan muitakin kuin tuoretuotteita ja yleensä muita toimittajia kalliimmalla hinnalla (Mahdotonta tarkasta abc-analyysin puutteiden vuoksi)

Elintarvikkeiden kilpailutus tulee toteuttaa pian, nyt käytössä optiovuosi.

Päiväkodit tekevät vähittäiskauppaostoja.

### 3.4.3. Ruokalista

Honkahovissa on 12 viikon ruokalista. Koulujen lista on ilmeisesti kuusi viikkoa. Koulutuskeskuksen lista on sekin kuusi viikkoa. Listoissa on huomattavan paljon samoja ruokalajeja, joskin Koulutuskeskuksen ruokalista eroaa muista tuotteiltaan hiukan kalliimpana.

Huomioita ruokalistoista

- Kouluilla ei ole riisiä tarjolla, vaan ohraa
- Koulutuskeskuksella on tarjoilla kokolihaa ja kappaletuotteita enemmän kuin muissa kohteissa
- Honkahovi, ei esitetty päivällisiä ruokalistalla
- Joitakin lapsuksia, esim. pastaa kaksi kertaa päivässä, kaksi jauheliharuokaa saman päivänä
- Joidenkin tuotteiden nimet eivät ole yleisesti tunnettuja, eivätkä kuvaa ruokaa riittävästi
- Kasvisruoka ei ole vapaasti otettava vaihtoehto, vaan pikemminkin erityisruokavalio

| Kouluruokalista | viikko 1 | viikko 2 | viikko 3 | viikko 4 | viikko 5 | viikko 6 | keskimäärin 6 viikossa |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| kokoliha | | | | 1 | 1 | 1 | 0,5 |
| broileri/kalkkunasuikale | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 0,7 |
| kpl-ruoka | 1 tai 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1,0 |
| maksa tai veri | | | | | | | 0,0 |
| makkara | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 0,7 |
| jauheliha | 2 | 1 | 2 | 1 | | 2 | 1,3 |
| kala | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1,0 |
| puuro | | 0-1 | | 1 | 0-1 | | 0,5 |
| koulun tapaan | | | | | | | 0,0 |
| Kasvis | | 1 | | | | | 0,2 |

| LKK:n ruokalista mukana päivälliset | viikko 1 | viikko 2 | viikko 3 | viikko 4 | viikko 5 | viikko 6 | keskimäärin 6 viikossa |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| kokoliha | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1,8 |
| broileri/kalkkunasuikale | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1,3 |
| kpl-ruoka | 3 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2,2 |
| maksa tai veri | | | | | | 1 | 0,2 |
| makkara | 1 | | 2 | | 1 | 1 | 0,8 |
| kinkku | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 0,7 |
| jauheliha | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1,3 |
| kala | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1,5 |
| kasvis | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 0,7 |

| Honkahovin ruokalista vain lounaat ma-su | viikko 1 | viikko 2 | viikko 3 | viikko 4 | viikko 5 | viikko 6 | keskimäärin 6 viikossa |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| kokoliha | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2,3 |
| broileri/kalkkunasuikale | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 0,8 |
| kpl-ruoka | 3 | | 3 | 2 | | 2 | 1,7 |
| maksa | | | | 1 | | | 0,2 |
| makkara | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1,0 |
| kinkku | | 1 | 1 | 1 | | | 0,5 |
| jauheliha | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,8 |
| kala | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1,3 |
| kasvis | | | | | | | 0,0 |

**Taulukko 5: pääraaka-aineet kohteittain kuuden viikon ajalta**

### 3.4.4. Ruoanvalmistusprosessit

Raaka-aineiden jalostusasteet ovat pääosin alhaiset. Lihaa ostetaan sekä kypsänä, että raakana. Osassa kohteita kuoritaan perunat käsin, osaan tulee valmiiksi kuorittuina. Kaikissa kohteissa kuoritaan porkkanat ja muut juurekset itse. Perunat pilkotaan käsin Porlammin koululla kin (isoin kohde) keittoihin.

Reseptiikkaa kohteissa ei ole, eikä ruokatuotanto-ohjelmaa.

### 3.4.5. Keskuskeittiötoiminta

Pukaron koulu lähettää ruokaa ryhmikseen samassa pihapiirissä, Kirkonkylän koulu lähettää ruokaa kolmeen päivähoidon pisteeseen ja Honkahovi lähettää kotiaterioiden lisäksi ruokaa palvelutalon

ruokasalitarjoiluun Lähettäviä keittiöitä on siis kuudesta valmistavasta keittiöstä kolme.

Kirkonkylän koululta ryhmiksiin ja Peikkolaaksoon, miten kuljetus organisoitu ja paljonko se maksaa?

Kodinhoitajat kuljettavat kotiateriat ja ruuat palveluasunnoille.

Ruoka lähetetään kuumana palvelukeittiöihin. Lähetyseriä ei punnita, lähetys pohjautuu tietoon menekistä tai desimittoihin.

Johtuen pienistä astiahuoltolaitteista mustia laatikoita, joita kuljetuttamiseen käytetään, ei pystytä pesemään koneellisesti.

### 3.4.6. Kotiateriat

Kotiateriat pakataan kestoastioihin Honkahovin keittiössä. Annosmäärä vaihtelee 25–30 välillä. Eniten aterioita kuljetetaan maanantaisin, keskiviikkoisin ja perjantaisin, joka antaa aiheen olettaa, että ateria jaetaan osiin ja syödään kahden päivän aikana.

Ruoka-annokset olivat käyntihetkellä todella isoja, osa asiakkaista tilaakin vain puolikaan annoksen.

Ateriat eivät ole säännöllisessä lämpötilavalvonnassa.

Kotiaterioista on muodostunut keittiölle huomattavia luottotappioita.

### 3.4.7. Tilat ja laitekanta

Lapinjärven koulutuskeskuksen tilat ovat tiloista huonokuntoisimmat. Kiinteistö on kunnan omistuksessa ja museoviraston suojelema. Tiloissa on varmuudella kosteusvaurioita. Keittiön rakentaminen nykyiseen tilaan 2. kerrokseen ei ole järkevää. Rakenteiden kuivattaminen aiheuttaisi monen kuukauden lisäaikatarpeen väistötoiminnalle.

Huonokuntoiset valmistuskeittiöt ovat Kapellby skolanissa ja Pukaron koululla. Porlammin koulukeskuksen keittiö on sekin lähes alkuperäisessä kunnossaan 1970-luvun lopulta. Kirkonkylän koulun keittiö on ok-tasoinen valmistuskeittiö, ei keskuskeittiö. Honkahovin keittiö laitteineen alkaa sekin olla elinkaarensa päässä, joskin on ikäänsä nähden melko hyväkuntoinen ja kapasiteettia on nyt yli tarpeen.

Arvio laitehankintatarpeesta on raportin liitteessä yksi (liite 1). Arviossa on huomioitu laitehankintatarpeet vuoteen 2016 mennessä sekä siten, että valmistuskeittiöverkko pysyy ennallaan, että siten, että kaikki keittiöt siirtyvät palvelukeittiöiksi.

### 3.4.8. Omavalvonta

Toimipaikkakäynneillä havaittuja omavalvontariskejä:

- Omavalvontasuunnitelmat ovat erilaisia ja sisältävät osin päivittämätöntä tietoa, kokonaisuus ei ole kenenkään valvottavissa, kun suunnitelmat poikkeavat toisistaan
- Huonokuntoiset tilat ja puutteelliset laitteet aiheuttavat ruuan turvallisuusriskejä muulla paitsi Kirkonkylän koululla ja Honkahovissa
    - Kotitalouskylmälaitteet, jotka eivät sovi teholtaan ja puhdistettavuudeltaan ammattikäyttöön. Osassa ei ole mittaria, mittaria siirretään laitteesta toiseen
    - Kylmätilat eivät ole automaattisessa lämpötilavalvonnassa
    - Kylmät aterianosat eivät ole kylmälaitteissa tarjoilun aikana
    - Lähetettävistä ruuista mitataan yksi kerta viikossa lämpötila
    - Kotiaterioiden lämpötilaseuranta tehty viimeksi keväällä
    - Tuhoeläimiä on ainakin kahdessa valmistuskeittiössä
    - Luukkumalliseen astianpesukoneeseen ei saa mahtumaan mustia laatikoita, ne pestään käsin ja liian alhaisissa lämpötiloissa
- Osassa kohteita pakasteissa oli pakastettuja ruokaeriä, pakastuskaappia ei kuitenkaan kohteissa ollut
- Jäähdytyskaappi on vain Honkahovissa ja Kirkonkylän koululla
- Suojavaatekäytännöt poikkeavat kohteittain, osa pesee työvaatteet kotonaan
- Keittiöissä asioi muita kuin keittiön henkilökuntaa
- Jonkin verran käytössä näkyi kotitalouspesuaineita
- Salmonellakoekäytäntö on se, että yli neljän päivän Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen matkan jälkeen otetaan koe, ei muuten työhöntulotarkastuksen jälkeen. Koulutuskeskuksen palvelusvelvollisilta ei oteta koetta
- Siviilipalvelusvelvollisten käyttö keittiötyössä on perusteltua, mutta riski kuitenkin

## 4. YHTEENVETO RUOKAPALVELUTILANTEESTA

Lapinjärven kunnan ruokapalveluja tuotetaan kuudessa valmistuskeittiössä ja ruokaa toimitetaan yhteen päiväkotiin, kolmeen ryhmikseen, palvelutaloon ja lisäksi tuotetaan kotiaterioita, jotka toimitetaan kotipalvelun kuljettamina ympäri viikon kuumana. Keittiötyöhön käytetään noin 14 työntekijän kokoaikainen työpanos, työntekijöitä on lukumääräisesti 15. Lounasmäärä on suurin, lounaita tuotetaan 800 -870/päivä arkipäivisin. Viikonloppuisin Koulutuskeskuksessa ei ole ruokapalvelutoimintaa, palvelusvelvollisille annetaan eväskassit, joiden arvo on 30–35 €.

Ruokapalvelun johtaminen on hajautettu hallintokuntiin, ruokapalvelua koordinoin koulusektorilla kotitalousopettaja, jolle on osoitettu kolme viikkotyötuntia näihin tehtäviin.

Ruokalistat ovat melko yhtenäiset eri asiakassegmenteillä, mutta niitä ei ole yhdistetty. Ostot on kilpailutettu, toimittajia on lähitoimittajien ja vähittäiskauppojen lisäksi kolme. Ostovalikoimat eivät ole yhtenäiset, eivätkä kaikilta osin tarkoituksenmukaisella tasolla. Elintarvikekilpailutus on ajankohtainen vuoden sisällä.

Peikkolaakson päiväkodin laajennus on meneillään. Sinne on tulossa palvelukeittiö, jonka laitteistus ei ole tarkoituksenmukainen, eikä päiväkotiin tule ruokasalia. Keittiösuunnitteluun ei ole enää mahdollista vaikuttaa.

Lukuun ottamatta Kirkonkylän koulun ja Honkahovin keittiötä, muut neljä keittiötä on peruskorjauksen tarpeessa. Kirkonkylän koulun keittiö ei sovi keskuskeittiöksi ja sen lattiapinnoite on tarkastettava, mahdollisesti uusittava. Honkahovin keittiön peruskorjaus on ajankohtainen noin viiden vuoden kuluttua. Koulutuskeskuksen keittiötä ei voida peruskorjata nykyiseen tilaansa: väistötilan puute, keittiön sijoitus 2. kerroksessa ja kosteusvauriot estävät tämän. Pukaron koulun lakkauttaminen on mahdollinen, siksi peruskorjausta tulee siellä lykätä tuonnemmaksi, vaikka keittiö ei täytä valmistuskeittiön edellytyksiä. Kapellbyn koulun keittiön saneeraaminen toimivaksi valmistuskeittiöksi on ainakin haasteellista, ellei mahdotonta, koska tilat sijaitsevat eri kerroksissa. Palvelukeittiön laitteet saadaan mahtumaan nykyiseen keittiötilaan.

Positiivisia huomioita tiivistelmänä

- Ruokailupalveluita on pyritty kehittämään aktiivisesti vähäisistä ja hajanaisista resursseista huolimatta, ruokapalveluhenkilöstö toimii vastuuntuntoisesti
- Kaikissa kohteissa ruokaan ollaan tyytyväisiä
- Asiakkaan huomioiminen ja palveluhenkisyys on jokaisessa kohteessa prioriteetti
- Ruokalistat ja ostovalikoimat melko hyvällä tolalla
- Eineksiä käytetään pääsääntöisesti vähän
- Luokkaruokailua, joka on työllistävää ja hävikkialtista, ei ole missään koulussa
- Kouluissa leivotaan leipää, ylipäätään leivotaan
- Keittiöt ovat siistejä ja hyvin hoidettuja ikäänsä ja peruskuntoonsa nähden
- Koulutusta ja messumatkoja on järjestetty yhteistyössä yli hallintokuntarajojen

# 5. OPERATIIVISET KEHITYSIDEAT

## 5.1. Ruokalista

Kehittämisehdotuksena on, että ruokalistat yhdistetään ja otetaan käyttöön komponenttiruokalista, jossa on kullekin päivälle määritetty pääkomponentti/raaka-aine tuotenumerotasolla. Kaikki valmistuskeittiöt käyttävät samaa listaa ja samoja (pää)raaka-aineita. Pääraaka-aineista tehtävä ruoka voi eri ruokalistakierroilla ja eri toimipaikoissa vaihdella; tämä lisää vaihtelua, mutta pitää pääraaka-ainemäärän pienenä. Ruokalistasuunnittelu on siis myös avain tehokkaaseen ostotoimintaan. LKK:ssa ei ole perusteltua käyttää kalliimpia raaka-aineita kuin muissa kohteissa.

| | Ma | Ti | Ke | To |
|---|---|---|---|---|
| | **N-jauheliha kypsä, tuote xxxx** | **Br-paistisuikale, kypsä, tuote xxxx** | **Kalamureke** | **Riistakäristys, tuote xxxx** |
| **Viikko 1** | Jauhelihakastike, perinteinen, perunat | Broileripastavuoka | Siikapihvi, tuote xxxx | Riistakäristys ja muusi |
| **Viikko 6** | Bolognese-kastike, pasta | Broilerikiusaus | Lohimurekepihvi, tuote xxx | Riista-perunavuoka |

Suosituksena on yhteisen kiertävän komponenttiruokalistan käyttöönotto, komponenttiruokalista:

- varmistaa, että tilaajasta riippumatta käytetään tiettyjä, sovittuja, toimintaan nähden oikeahintaisia pääraaka-aineita, mutta silti valmistuskeittiökohtainen variointimahdollisuus säilyy
- systematisoi ja helpottaa ostamista ja ruokalistasuunnittelua
- keskittää pääraaka-aineiden ostovolyymit tietyille tuotteille ja samoille ostoviikoille
- helpottaa raaka-aineiden kilpailutusta (konkreettiset kilomäärät sovituille tuotteille/vuosi/hankintayksikkö saadaan helposti ja paikkansapitävästi lasketuksi)
- edellisen vuoksi saadaan alihankkijoilta paras mahdollinen kilohinta
- vähentää varastoartikkelien määrää ja helpottaa siten inventaarion tekemistä (joka tulis tehdä minimisään vuodenvaihteessa)

Suosituksena on, että

- Aamiaisella tarjotaan pääsääntöisesti puuroa (ei muroja ainakaan päiväkodissa), lisäksi leipää päällysteineen
- Lounaalla ruokalajeina pääasiallisesti kastikkeita, vuokaruokia ja maksimissaan yksi kertaa viikossa ns. kappaleruokia
- Kokolihan, erityisesti naudanlihan käyttöä voidaan hiukan vähentää
- Keittoa tarjotaan päivällisellä, puuroa ja mehukeittoa maksimissaan 1-2 kertaa viikossa
- Ehdotuksena on, että leikkele tai juusto tarjotaan keittoruuan kanssa vain silloin, kun keitossa (tai puurossa) itsessään ei ole proteiinilisäkettä
- Iltapalalla tarjotaan vanhainkodissa hapanmaitotuotteita tai makeita puuroja (näitä ei päivällisellä)
- Viikonloppujen tuotevalikoiman tulee erota arjesta

## 5.2. Ostaminen ja logistiikka

Nykyisen ostosopimuksen osalta on syytä tehdä vielä sopimuksen loppuajaksi tiettyä karsintaa – määritetään pääraaka-aineet, joita kaikki kohteet käyttävät ja käyttöä valvotaan

abc-analyysin avulla. Ostotoimituskertoja on syytä karsia kustannusten ja ympäristörasituksen minimoimiseksi.

Uudessa kilpailutuksessa tulee hakea yhtä ostosopimustoimittajaa, joka kuljettaa myös palvelukeittiöihin kaikki tuotteet. Vähittäiskauppakäynteihin ei tuhlata työaikaa. Sama toimittaja tuo siis maidot, lihat, kasvikset ja tukkutuotteet – näin pieniin kohteisiin ei voida pyytää tarjousta kolmelta eri toimittajalta. Tuotteiden hintataso luonnollisesti nousee, kun volyymi pienenee. Keskittämällä ostot yhdelle toimittajalle ja pitämällä toimituskerrat mahdollisemman vähäisenä, nykyinen hintataso todennäköisesti laskee.

Hankintalain mukaan ei ole mahdollista asettaa yrityksiä suosituimmuusasemaan maantieteellisen sijainnin perusteella. Lähiruuan käsite on epäselvä – mikä on lähiruokaa? Damico linjaa lähiruuaksi Suomessa tuotetun ruuan. Kilpailutuksessa on mahdollista kysyä tuotteiden pääraaka-aineiden alkuperämaata, jatkojalostusmaata ja pakkausmaata, mutta päätösten tekeminen niiden perusteella ei ole mahdollista. On kuitenkin havaittu Damicon avustamissa kilpailutuksissa, että alkuperätietojen kysyminen ohjaa toimittajia tarjoamaan suomalaisia tuotteita.

## 5.3. Ruoanvalmistusprosessit

Tuotannonohjausohjelma ja toimivat reseptit tulee olla jokaisessa valmistuskeittiössä. Kun reseptejä ei käytetä, valmistusmäärä on aina keittäjän arvio. Oletettavaa on, että ruokia valmistetaan aina varalta ainakin jonkin verran liikaa. Reseptit tulee hankkia kaikkiin valmistaviin kohteisiin mahdollisimman pian ja niiden käyttämistä edellyttää. Vaakaa tulee käyttää sekä tuotantoon raaka-aineita punnittaessa että lähetettäessä keskuskeittiöstä ruokaa jakelupisteisiin tai osastoille.

Raaka-aineiden jalostusasteita nostetaan siten, että raakaa lihaa tai siipikarjaa ei kohteissa käytetä. Prosesseja kannattaa yleensä keventää rutiinitöiden osalta ja kohdentaa säästynyt työaika lisäarvoa tuottavaan toimintaan. Kaikki ne prosessin vaiheet, jotka eivät tuota asiakkaalle todellista lisäarvoa tai toimipaikan toiminalle taloudellista tai laadullista lisäarvoa, voidaan poistaa. Säästynyt aika käytetään lisäämään asiakastyytyväisyyttä ja toiminnan tulosta. Esim. asiakas ei huomaa, onko liha paistettu henkilökunnan vai alihankkijan toimesta (itse paistaen ei tuoteta mitään lisäarvoa!), mutta asiakas on entistä tyytyväisempi, kun lounaalla hänelle tarjotaan lämmintä omatekoista leipää.

Lihan ostaminen raakana (esim. murekemassojen tekoon) ei ole perusteltua. Paistohävikki voi jopa 35 %:a raa´an lihan painosta ja tämä tulee ottaa huomioon kypsän ja raa´an lihan hintoja vertailtaessa. Käytännössä hävikki voi olla jopa suurempi, jos liha paistetaan liian kylmällä pannulla/uunissa, liian isoina erinä tai annetaan olla pannulla/uunissa liian kauan. Toisaalta ns. hopeointi pienentää hävikkiprosenttia. Mikäli toimipaikka valitsee käyttövalmiit lihat, komponenttivalmistuksen periaatteita on helppo hyödyntää ja näin vähentää hävikkiä. Kysynnän kasvaessa normaalimenekistä tuotetta saadaan valmistetuksi nopeasti lisää, eikä ruoka lopu kesken. Muita kypsien lihojen käyttöä puoltavia tekijöitä ovat tuotteiden hyvä hygieeninen ja mikrobiologinen laatu, monikäyttöisyys ja tuoretuotteita pidempi käyttöaika. Raakapakastemureketuotteiden ym. raakapakasteiden käyttö tulee kyseenalaistaa työmääräsyistä.

Perunoiden ja juuresten kuoriminen ei ole tarkoituksenmukaista työtä nykyaikaisessa ammattikeittiössä – alihankkija tekee työn tehokkaammin. Multaperunoiden ja -juuresten käyttäminen ammattikeittiössä on kiellettyä, ellei pesuun ja kuorintaan ole osoittaa erillistä tilaa. Perunat voidaan keittää kuoripäällisinä, ruuanvalmistukseen voidaan pienissä kohteissa kypsää perunaa.

Salaatit suositellaan ostettavan näin pieniin kohteisiin pääosin komponentteina.

Valmiita kiisseli-, kastike- ja keittojauheita voidaan käyttää joissakin tapauksessa parantamaan tuotteen rakennetta, väriä tai lämpösäilytyksenkestokykyä sekä lisävalmistuseriä tehtäessä, muttei normaalissa ruuanvalmistuksessa niiden sisältämien runsaan sokerin, suolan ja lisäaineiden vuoksi sekä niiden kalleuden vuoksi.

Työtä on ennakoitava keittiöissä nykyistä enemmän; tuotantoa edellisenä päivänä punnitaan raaka-aineet seuraavan päivän tuotantoon, tehdään mahdollisesti esivalmistusta ja joiltakin osalta tuotteet tehdään edeltävänä iltapäivänä, esim. jälkiruuat. Viikonloppujen ruuat tulee valmistaa arkityötunteina mahdollisimman pitkälle. Viikonlopputyön määrä pystytään todennäköisesti vähentämään, kun ruokia esivalmistetaan tai valmistetaan arkitunteina ja kun viikonloppuaterioiden jalostusastetta nostetaan joiltakin osin.

Jotta hävikkiä voidaan vähentää, on pidettävä kirjanpitoa eri ruokalajien menekistä. Toimipaikoissa kirjataan valmistusmääriä (saanto) tai saapunut tuotekilomäärä, syötyjen annoksien määrää ja tähteeksi jäänyt kilomäärä. Näin saadaan selville ruokalajikohtainen annoskoko grammoina. Kirjanpidon avulla pystytään laskemaan todellinen toteutunut annoshinta kullekin aterialle ja optimoimaan kunkin ruokalajin valmistusmäärät. Tämä toimintamalli valmentaa myös toimipaikkoja tilaamaan ruokaa, jos valmistusta keskitetään.

Erityisruokavaliot on hyvä erottaa normaaliruuasta vasta siinä valmistusvaiheessa kuin on välttämätöntä; näin jokaista dieettilajia ei jouduta valmistamaan alusta lähtien. Kaikki ruoka suositellaan tehtävän laktoosittomaksi. Asiakkailta tulee edellyttää erityisruokavalion saamiseksi terveydenhoitajan todistusta.

## 5.4. Kotiateriat

Kotihoidon vastuuhenkilöitä, asiakkaita ja asiakkaiden omaisia on syytä tiedottaa heti siitä, että kuumana toimitettuja annoksia ei saa jakaa ja syödä osissa, kuten nyt varmaankin tapahtuu. Kotona tehtävä jäähdyttäminen ei ole riittävän tehokasta.

Kotiateriat eivät täytä kotiin vietäessä/ tarjoiluhetkellä asetuksen vaatima lämpötila-arvoja; kylmät aterianosat ovat liian lämpimiä ja kuumat haaleita. Tämä Damicon arvio, lämpötilaseurantaa ei ollut käytettävissä. Suosituksena on lähettää ateriat 2-3 kertaa viikossa kylminä. Kylmätoimitus mahdollistaa nykyistä turvallisemmat ja kiireettömämmät kuljetukset. Tulee kartoittaa mahdollisuutta ulkoistaa kotiaterioiden kuljetus.

<u>Kylmätoimitusten vaikutus kotiateriapalveluille:</u>

- Ruuan turvallisuus paranee merkittävästi, kun siirrytään kuumatoimituksista jäähdytettyjen aterioiden toimittamiseen. Myös ruuan ravitsemuksellinen sisältö paranee verrattuna kuumatoimituksiin
- Toimitusajankohta ei ole kellonaikaan sidottu, pakkaus voidaan tehdä rauhallisena iltapäivähetkenä
- Useita aterioita voidaan viedä asiakkaalle samalla kertaa
- Asiakas voi lämmittää ja syödä ateriansa silloin, kun hänellä on sopiva hetki ja nälkä
- Asiakas voi jakaa aterian turvallisesti lounaan ja päivällisen kesken
- Ei lisää kodinhoitotyötä. Niiden asiakkaiden luona käydään muutenkin päivittäin, jotka eivät itse pysty lämmittämään ateriaansa. Ruoka lämmitetään muun käynnin aikana
- Antaa joustoa kotipalvelun aikatauluihin, kun asiakkaiden luona ei tarvitse käydä ruuankuljetusaikataulun mukaisesti
- Aterioiden toimittaminen viiden päivän sijasta 2-3 päivänä viikossa lähes puolittanee
- kuljetuskustannukset. Kodinhoitajien työaika kohdentuu ydintehtävään.

- ✓ Huonokuntoisemmat tai muistamattomat asiakkaat vaativat jokapäiväisen käynnin, toimintamalli sopii heille siis vain sovellettuna
- ✓ Osa asiakkaista ei välttämättä omista mikroaaltouunia tai halua ateriaansa lämmitettävän mikrolla. Joissakin kunnissa asiakkaalle on "lainattu" mikroaaltouunia, koska lainauksen kustannus on pieni verrattuna logistiikkasäästöön

Kotiaterioiden pakkaaminen kertakäyttöisiin astioihin on konsultin näkemyksen mukaan ainut mahdollinen toimintamalli. Kestoastiat painavat kertakäyttöastioita enemmän ja vievät tilaa enemmän. Etenkin, kun keskuskeittiön tiskikone on kupumallinen ja tilaa on astiahuoltoon vähän, suosituksena on siirtyä heti kertakäyttöastioiden käyttöön. Ympäristörasitus ei toimintamallin myötä kasvane, kun huomioi kestoastioiden kuljetuksesta, pesusta ja korvaushankinnasta koituvat ympäristövaikutukset ja nykyisten kertakäyttöastioiden kehittyneet tuotantotavat ja kierrätettävyyden.

Tulevaisuudessa tulee yleistymään toimintamalli, jossa ostetaan osa tai vaikkapa kaikki kotiateriat pienteollisuudelta, joka on kustannustehokas, laadukas ja turvallinen toimintamalli.

## 5.5. Tilat ja laitekanta (lähinnä toiminnalliset pikkumuutokset)

Akuutteja kehittämisehdotuksia ovat:

- Harkitaan, josko sittenkin uuden päiväkodin keittiön laitteistusta voitaisiin muuttaa
  - Poistaa pata
  - Hankkia lisää kylmäsäilytystilaa
  - Muuttaa hiukan tilajärjestystä
  - Missä wc- ja pukuhuonetilat?
  - Ja mielellään järjestää ruokasalitila

- Kapellbyn koululle hankitaan lukittava jääkaappi ja kylmäallas ruokasaliin
- Kirkonkylän ja Porlammin koulujen linjastoratkaisu tehdään pian, mahdollista hankkia myös käytettyjä kalusteita
- Pukaron koululle hankitaan kylmälevyjä tarjoilupöydälle
- Honkahovin erittäin vanha painekeittokaappi korvataan yhdistelmäuunilla (joka on painekeittokaappia monipuolisempi käyttää)
- Ns. luukkupesukoneet korvataan pienissä kohteissa kupukoneilla korvausinvestointitilanteessa, suuremmissa kohteissa (ainakin Porlampi, Lkk) pienellä korikuljetinkoneella. Tämä on työn joutuisuuteen ja työergonomiaan vaikuttava asia

## 5.6. Omavalvonta

Yhtenäistetään omavalvontakäytännöt esim. Damicon laatimalle pohjalle, jonka kunta saa veloituksetta.

## 5.7. Operatiivisten kehitysehdotusten kustannusvaikutukset

Elintarvikekustannuksia on mahdollista vähentää Damicon suositusten pohjalta jopa 10 %:a asiakkaan kokeman laadun heikkenemättä, noin 40 000 €/vuosi. Suosituksena on, että Koulutuskeskuksen ruuat tehdään perjantaisin arkityötunteina, jäähdytetään ja viikonloppuna on yksi työntekijä työssä. Lisärekrytointeja ei tarvita. Elintarvikekustannus pienenee huomattavan paljon, vaikutus viikonloppujen elintarvikekustannukset puolittava.

Kotiaterioiden kylmätoimituksen kustannusvaikutuksia ei osata määritellä. Jos ruuat viedään 25 asiakkaalle kolme kertaa viikossa seitsemän sijaan, toimituskerrat vähenevät noin 5000 kerralla/vuosi.

Operatiivisten kehitysehdotusten pohjalta on heti mahdollista vähentää 2-2,5 työntekijän työpanos ruokapalvelusta ja samalla voidaan mahdollisesti vähentää siivoushenkilöstön määrää joissakin kohteissa. Tästä enemmän raportin kappaleessa 9. Kustannusvaikutus noin 65 000 - 80 000 €/vuosi.

# 6. PITKÄN AIKAVÄLIN KEHITYSIDEAT

## 6.1. Organisointi

Suosituksena on yhdistää ruokapalvelut teknisen toimen alaisuuteen. Ruoka- ja siivouspalvelun tuottaminen teknisen toimen alaisuudessa antaa hyvät mahdollisuudet kartoittaa tukipalvelutyön määrä kiinteistöittäin ja hakea järkeviä yhdistelmätehtävänkuvauksia. Ruoka- ja siivoustyön ohella palvelutyöntekijöiden tehtävänkuvaan voi kuulua pieniä kiinteistötoimeen kuuluvia tehtäviä, jos sillä voidaan vähentää kiinteistöhuollon siirtymätarpeita ja jos kiinteistökohtaisesti työaika sen mahdollistaa. Yhdistelmätehtävien toimintamalli sopii myös isoihin kohteisiin siten, että siivoushenkilöstöä siirtyy lounasajaksi keittiöön ja lounaan jälkeen ruokapalveluhenkilöstöä siirtyy siivouspalvelutehtäviin. Porlammin koulukeskuksen ulkoistettu siivous ei sinänsä ole este yhteistyölle, myös ulkoiselta yritykseltä voidaan ostaa työaikaa esim. astiahuoltoon. Suosituksena on kuitenkin, että siivoustoimintoja ei nyt juuri lisää ulkoisteta, koska ruokapalvelusta pystytään pikaisella aikataululla vapauttamaan henkilöstöresurssia ja suosituksena on yhdistelmätehtävänkuvausten lisääminen.

Kunnan koko huomioiden ruoka- ja siivouspalvelun johtamiseen riittää yksi substanssipäällikkö; näin tukipalvelutyöntekijöillä on yksi esimies. Työ ei ole edes kokoaikainen, vaikka kunnassa jatkuisi ruuanvalmistustoiminta, vaan päällikkö voi sijaistaa kohteissa 1-2 työpäivää viikossa.

On kuitenkin pohdittava ko. toimen täyttämistä mahdollisen kuntaliitoksen näkökulmasta – onko tehtävän täyttäminen ulkoisen rekrytoinnin kautta järkevää, jos kuntaliitos on mahdollinen muutamien vuosien sisällä. Jos sisäisesti ko. tehtävä pystytään täyttämään, tilanne on silloin optimaalinen.

Koulujen keittiöissä työskentelevät ruokapalvelutyöntekijät tulee sitouttaa sijaistamaan 6-7 viikkoa vuodessa ympärivuoden toiminnassa olevissa keittiössä (LKK ja Honkahovi), myös muulloin kuin kesäaikaan.

Henkilöstöateria suositellaan annettavan ruokapalveluhenkilöstölle ns. luontaisetuna. Näin henkilöstö maksaa vain veron ateriasta ja kaikilla on silloin mahdollisuus se syödä. Henkilöstöateria parantaa työhyvinvointia, on pitkällä aikavälillä terveyteen ja jaksamiseen vaikuttava asia ja on lisäksi todiste asiakkaille siitä, että ruokapalveluhenkilöstö uskoo omaan tuotelaatuunsa.

## 6.2. Tilaaja-tuottajamalli

Tilaaja-tuottaja-mallissa erotetaan järjestämis- ja tuottamisvastuu; tilaajan ja tuottajan välille luodaan pelisäännöt kirjaamalla sisäiset sopimukset tai pelisäännöt. Tuotteet ja palvelut hinnoitellaan toteumaperusteisesti kohteittain.

Damicon esittämän toimintamallin tarkoituksena on systematisoida tilaustoimintaa ja vastuuttaa tilaajatahoa tilaamaan taloudellisesti sekä lisätä kustannustietoutta sekä tuottaja- että tilaajataholla:

- Ruoka ja muut tuotteet tilataan, lähetetään ja laskutetaan annoksittain tai mieluiten kiloittain ja myyntierittäin edeltävällä viikolla tehdyn ja tarvittaessa edeltävänä päivänä tarkennetun tilauksen mukaisesti.
- Ateriapaketit puretaan ja aterialisäkkeet (ruokajuomat, leivät, levitteet, mehukeitot, leikkeleet, kahvi jne.) tilataan, lähetetään ja laskutetaan erikseen, sikäli kun keskuskeittiö niitä jatkossa suoraan lähettää (Katso ostamista koskeva kappale)
    - Tilaajataho saa haluamansa tuotteet (huomioiden kuitenkin ostosopimukset) ja tarvitsemansa määrät. Tilaajataho maksaa siitä, mitä tilaa
- Aterioille ja palveluille määritetään hinnat (tai ruuille kilohinnat), jotka saadaan reseptien ja työmitoituksien avulla sekä allokoimalla kaikki muut ruokapalveluista syntyvät kustannukset hintoihin
- Henkilöstöaterialla on yksi hinta, kun se myydään peruspalvelulle. Peruspalvelu päättää, ketkä ovat oikeutettuja saamaan aterian valvonta-aterian hinnalla. Valvonta-aterian tuottaminen ei ole ruokapalvelulle halvempaa kuin tavallisen henkilöstöaterian. Valvonta-aterian saamiseen liittyy peruspalveluorganisaatiolle tehtyä valvontatyötä, joka on peruspalvelun kustannus.
- Tilaamiseen, tuotannonohjaukseen, laskuttamiseen käytetään atk-ohjelmaa. Tilaus tehdään osastoilta ja jakelukeittiöistä (mahdollisuuksien mukaan) sähköisenä annoksittain/kiloittain ja myyntierittäin
    - Tilauksesta muodostuu laskutusperuste, kun tuotteet ovat lähetetty tilaajalle. Laskun liitteet saadaan tulostetuksi ohjelmasta ilman manuaalista laskentaa
- Tilaaja-tuottajamalli mahdollistaa innovatiivisesti haettavat yhdistelmätehtävänkuvaukset ja yhteistyön eri työntekijäryhmien välillä, työtunnille on vain määritelty myyntihinta, Jos ruokapalvelutyöntekijää tarvitaan esim. päivähoidossa tai alakouluissa tilaajan määrittämiin töihin, tilaaja maksaa ko. ajan palkkakustannuksen.

Tilaaja-tuottajamallin jatkojalostaminen vaatii toimintamallien systematisointia sekä tilaaja- että tuottajataholla ja vastuiden selkeyttämistä. Molempien tahojen henkilökunta tulee perehdyttää perusteellisesti toimintamalliin ja molemminpuolisiin vastuisiin ja oikeuksiin. Käytännön toimintamallit voidaan kirjata molempien osapuolien hyväksymänä sopimuksena.

<u>Sisäisen ruokapalvelusopimuksen sisältönä esim. kouluja koskien voi olla:</u>

1. Pelisääntöjen tavoite
2. Yhteiset arvot, joille toiminta perustuu
3. Tilaukset
4. Aterioiden sisältö ja ruokalista
5. Henkilöstöaterian sisältö
6. Erityisruokavaliot
7. Omavalvontavastuut
8. Ruokailutilanne, ohjaus ja valvonta, asiakas- ja tuottajatahon vastuut
9. Erikoistilanteet
    a. Retkievät
    b. Juhlat
    c. Teemat
    d. Vanhempainillat
    e. Keittiön käyttö/vuokraus
10. Laskutus
11. Palautejärjestelmä
12. Asiakastoimikunnat ja muu yhteydenpito

13. Ravitsemuskasvatus/neuvonta

Palvelukeittiöiden mahdollisesti lisääntyessä on huolehdittava erityisesti siitä, että ruokailevan asiakkaan palaute kantautuu valmistavalle keittiölle ja kaikki merkittävät palautteet tulevat tietoon. Asiakaspalautekäytännöt tulee luoda ja varmistaa etenkin se, että asiakaspalautteisiin vastataan. Tätä tarkoitusta varten laaditaan esim. palautekortti (A4 jaettuna neljään osaan) ja esim. kuukausittainen palautekoontikäytäntö, jossa valmistava keittiö vastaa yhdellä kertaa kaikkiin annettuihin palautteisiin. Asiakastapaamiset ovat säännöllisiä tilaajan (peruspalveluiden toimialajohdon) ja tuottajan välillä, lisäksi suuremmissa kohteissa voidaan perustaa asiakastoimikunnat, joissa on osallistujina myös oppilasjäseniä tai hoitohenkilökuntaa

## 6.3. Taloudenhallinta

Kukin ruokapalvelutoimipiste tulee budjetoida erikseen tuotteistamislaskennan avulla. Budjetti rakennetaan tuotteistettujen ateriahintojen ja ennusteen mukaisten ateriamäärien pohjalle toimintapäivien mukaan, ei kokonaissummana + tai - x %:a edeltävästä vuodesta.

Ateriapaketit suositellaan kokonaan purettaviksi päivähoidossa ja vanhustenpalveluissa - palvelukeittiöt ja osastot tilaavat tarvitsemansa määrän ns. välitystuotteita ja ne laskutetaan erikseen. Toimintamalli lisää jonkin verran hallinnollista työtä, mutta karsii kustannuksia ja hävikkiä.

Yleishallinnon, kuljetusten ja kiinteistöjen kustannukset tulee kaikki vyöryttää ruokapalvelutuotteiden hintaan toteumaperusteisesti, näin ruokapalvelun todellinen hinta tulee näkyviin. Tämä pätee eritoten, kun palvelutuottajana on kunnan oma palveluyksikkö. Toimintoja ulkoistettaessa kiinteistökustannusten siirtäminen ulkoiselle toimijalle saattaa lisätä palvelun kokonaishintaa, kun palvelutuottaja laskee kateprosentin kokonaiskuluista ja kun vuokrat lisäävät liiketoiminnan riskejä. Suosituksena on siis allokoida omassa toiminnassa myös palvelukeittiöiden kiinteistökulut ruokapalvelulle. Keittiöiden vuokraaminen ulkopuoliseen käyttöön tulee olla ruokapalvelun vastuulla ja vuokratuottojen olla ruokapalvelun tuloa. Tämä on välttämätöntä myös tilojen ja laitteiden oikean käytön ja elintarviketilojen puhtausvaatimusten vuoksi. Ruokapalvelu vuokraa paitsi tiloja, myös henkilöstöä toimimaan mahdollisten ulkoisten vuokraajien valvojina.

Kustannuksia on syytä seurata ruokapalvelun kannalta tarkoituksenmukaisella kustannusjaolla minimissään kuukausitasolla: Elintarvikkeet, henkilöstökulut, henkilöstökuluista erikseen sairasajan- ja sijaiskustannukset, käyttökulut, josta erikseen ainakin kuljetukset, lisäksi vuokrat ja poistot.

Paitsi, että analysoidaan mennyttä aikaa, tulevaisuutta tulee suunnitella 5-3-1 vuoden tarkkuudella. Toiminnalle tulee asettaa laadullisia että taloudellisia tavoitteita, joita voi numeraalisesti mitata (esim. ruokapalveluun sopeutettu tuloskortti). Tämän selvityksen liitemateriaaleja voidaan käyttää investointisuunnittelun pohjana. Investointisuunnitelma laaditaan minimissään viideksi vuodeksi ja sitä tarkennetaan vuosittain.

## 6.4. Keittiöverkko

Tilatarpeisiin vaikuttavia asioita on esitetty raportin liitteessä 2 (liite 2). Täsmällistä tilatarvearviota uusille tiloille ei ole mahdollista liitteessä mainituista syistä antaa. Laskelmassa on käytetty koko kuntaa palvelevan keskuskeittiön tilatarpeena 150 m²:ä. Liitteessä kolme (liite 3) on esitetty työtuntitarpeeseen vaikuttavia asioita. Siitä syystä työmääräarviotkin ovat suuntaa-antavia.

Tilasaneerausten täsmällisen hinnan arviointi on haasteellista, koska:

- Neliömäärät ovat osasta kohteita arvioita nettoneliöistä
- Esim. kosteusvaurioiden määrää ja vakavuutta ei pystytä varmuudella arvioimaan tämän selvityksen puitteissa
- LVISA- korvausinvestointien ja uusinvestointien kustannus vaikea arvioida täsmällisesti
- Saadaanko erityisesti korjausrakentamiseen tarjouksia, on iso kysymysmerkki
- Kunnostetaanko myös ruokailutilat
- Voidaanko hankkia elinkaarihinnaltaan edullisimmat materiaalit ja laitteet vai hankitaanko ostohinnaltaan halvimmat

Neliöhintoina on käytetty aiemmista projekteista kerättyjä keskimääräisiä neliöhintoja. Palvelukeittiöolosuhteissa pintamateriaalien laatuvaatimukset ja tilatarve pienenevät verrattuna valmistuskeittiöolosuhteisiin. Hinnat ovat arvioita, ei vielä hankesuunnitelmatason tietoja.

Kuljetuskustannusten osuus ruokapalvelun kustannuksista on vain noin 3-4 %:a sellaisissakin kunnissa, joissa tuotanto tapahtuu yhdessä keskuskeittiössä. Henkilöstökustannuksiin, joiden osuus on noin 50 %:a kokonaiskustannuksista, on vaikuttavampaa puuttua kuin kuljetuskustannuksiin. Polttoaineen osuus on vain 10 %:a kuljetuskustannuksista, polttoaineen hinnanmuutokset eivät siis vaikuta merkittävällä tavalla ruokapalvelun kokonaiskustannuksiin.

Yhtä ylitse muiden valmistuskeittiöverkkovaihtoehtoa ei pystytä esittämään, seuraavassa on vertailtu viittä vaihtoehtoista toteuttamismallia:

## Vaihtoehto 1

Pidetään valmistuskeittiöverkko ennallaan, mutta peruskorjataan kaikki tilat viiden vuoden sisällä lukuun ottamatta Honkahovin ja Kirkonkylän koulun keittiötä. Karkea investointien kustannusarvio on **noin 2 miljoonaa €.** Henkilöstökustannuksissa noin 65 000 - 80 000 €:n vuositason säästömahdollisuus. HUOM! Honkahovin saneeraus on edessä viiden vuoden kuluttua. Kustannusarvio laiteineen **300 000 €**:n luokkaa.

## Vaihtoehto 2

Koulujen ruuanvalmistus on mahdollista keskittää Honkahoviin maksimissaan noin viideksi vuodeksi, jolloin Honkahovin keittiötila tarvitsee ehdottomasti peruskorjauksen. Lukuun ottamatta Koulutuskeskusta Honkahovi pystyy siis valmistamaan muut kunnan ateriat ilman tilojen laajennusta. Ateriamäärät:

- Vuokaruokaa valmistetaan noin 170 kg, maksimissaan 30 kpl 1/1 gn 65 mm - vuokaa
- Keittoruokaa valmistetaan noin 170 kg, maksimissaan 20 kpl 1/2 gn 200 mm – vuokaa
- Kastikkeeseen tarvitaan vastaavasti 12 kpl 1/2 gn 200 mm –vuokaa

Tuotantoa joudutaan jaksottamaan siten, että Porlammin osuus valmistetaan ensin ja lähtee erilliskuljetuksena, jos toimitaan cook and hold – tuotantomallilla. Honkahovin keittiön suurin ongelma keskuskeittiönä toimimisella on pieni kupukone tuotantotilassa, ei niinkään tuotantolaitteet.

Mahdollisuutena on myös Porlammin osuus iltapäivisin, jäähdyttää ja kuljettaa kaksi kertaa viikossa.

Tässä vaihtoehdossa on kuitenkin pakko rakentaa lisäksi keittiö ja ruokailutilat Koulutuskeskukselle.

Karkea investointien kustannusarvio on noin 1,7 miljoonaa €. Henkilöstökustannuksissa noin 120 000 €:n vuositason säästömahdollisuus. Huom! Ratkaisu ei ole pysyvä – Honkahovin keittiö saneerattava 5-6 vuoden kuluessa, tuolloin peruskorjaukseen varattava noin 300 000 € laitteet huomioiden. Kokonaisuus **noin 2 miljoonaa €.**

## Vaihtoehto 3

Rakennetaan keskuskeittiö Koulutuskeskuksen alueelle, koska sinne on joka tapauksessa keittiötiloja rakennettava. Keskitetään kaikki ruuanvalmistus sinne.
Karkea investointien kustannusarvio 150 m ²:n keskuskeittiölle ja muiden palvelukeittiökuntoon saattamiselle on **noin 2,1 miljoonaa €.** Henkilöstökustannuksissa noin 165 000 €:n vuositason säästömahdollisuus.

Huom! Jos ruokasali saadaan esim. Pakkaamo-tilaan, kustannus laskee noin 0,4 -0,5 miljoona €. (Tilojen liittäminen toisiinsa maksaa tietenkin jotakin.)

| **Uusi keskuskeittiö** | |
|---|---|
| Kylmiöt | 37500 |
| Pakastehuone | 10800 |
| Kylmäkaapit ja pakastekaap | 7000 |
| Padat | 75000 |
| Uunit | 48000 |
| Liesi | 4000 |
| Jäähdytyskaapit | 12000 |
| Rosterit, hyllyt ym. | 15000 |
| Astiahuolto | 40000 |
| Kuljetusvaunut ja laatikot | 10000 |
| Yleiskone ja vihannesleikku | 15000 |
| Vaakat ja muut pientyövälir | 2000 |
| | |
| Yhteensä laitteet | **276300** |
| Tilat | **975000** |
| **Yhteensä** | **1251300** |
| **Ruokasali LKK** | **600000** |
| **Muut palvelukeittiöinä** | **262 000** |
| **YHteensä** | **2 113 300** |

**Taulukko 5: Vaihtoehto 3 kustannukset**

## Vaihtoehto 4

Ostetaan ruoka kilpailutuksen perusteella parhaan tarjouksen tehneeltä toimijalta ja jätetään vain ruuantarjoilu ja astiahuoltotyö omaksi toiminnaksi.
Karkea investointien kustannusarvio on **noin 1,2 -1,3 miljoonaa €.**
Henkilöstökustannuksissa noin 230 000 €:n vuositason säästömahdollisuus.

Kokonaiskustannukseen vaikuttaa tarjoushinnat, ja niihin puolestaan tarjouspyynnön ehdot ja tuotteiden ja palvelun laatuspesifikaatiot.

Tässä vaihtoehdossa on kuitenkin järjestettävä ruokailutila ja palvelukeittiö uusiin tiloihin LKK:ssa.

**Vaihtoehto 5**

Rakennetaan erillinen keskuskeittiö jonkin olemassa olevan keittiön yhteyteen tai tyhjälle tontille Kirkonkylässä.

Damico ei näe järkevänä laajentaa mitään nykyistä valmistuskeittiöistä koko kuntaa palvelevaksi keskuskeittiöksi. Parhain kohteista on, jos tähän vaihtoehtoon kuitenkin päädytään, Honkahovin keittiö. Siellä astiahuolto pitää saada kokonaan tuotantotilasta pois, jonnekin muuhun tilaan. Astiahuolilaitteeksi tarvitaan pieni korikuljetinkone, koska palvelukeittiöistä palaavat gn-vuoat ja mustat laatikot on pestävä keskuskeittiössä vielä uudelleen. Astiahuoltotilan siirtämisen pystyy teoriassa välttämään siirtymällä käyttämään kertakäyttöisiä paiston kestäviä vuokia. Tällöin olisi toimittava cook and chill- toimintamallia hyödyntäen.

Lisätilan rakentaminen olemassa oleviin rakennuksiin on melko haasteellista ellei mahdotonta, koska

- Yleensä laajennuksilla ei saavuteta optimaalista tilasuunnittelua
- Joudutaan aina kuitenkin muuttamaan esim. laitesijoittelu ja lattiakaivojen paikat
- Joudutaan todennäköisesti aina uudelleen järjestämään ulkologistiikkaa
- LVISA- infra joudutaan rakentamaan kokonaan uudelleen kasvavan kapasiteetin ja kasvavien vaatimusten vuoksi
- On usein kokonaisuutena yhtä kallista tai lähes yhtä kallista kuin uuden rakentaminen
- Useimmiten on vaikeaa saada tarjouksia korjausrakentamiseen

## 6.5. Yksi yhteinen keskuskeittiö

Edelliset huomioiden keskuskeittiön paras sijoituspaikka olisi Koulutuskeskuksessa.

<u>Oman uuden keskuskeittiön etuja ja mahdollisuuksia ovat:</u>

- Toimitusvarmuus paranee
- Keittiötilojen ja – laitteiden käyttöaste kasvaa ja henkilöstön käyttö tehostuu - kokonaisuutena tilaa, laitteita ja työtä tarvitaan vähemmän
- Ei tarvita uusrekrytointeja/ulkoistamista siivoukseen, kun luodaan yhdistelmätehtävänkuvauksia
- Saadaan yksi kunnollinen modernilla tekniikalla varustettu keittiö – ei tarvitse tyytyä puolinaisuuksiin, esim. kylmävalmistus- ja pakkaustila mahdollistuu
- Työturvallisuus paranee nykyiseen nähden
- Volyymi mahdollistaa melko tehokkaat prosessit, melko tehokkaan tilojen käytön kahdessa työvuorossa
- Voidaan ottaa käyttöön cook and chill- toimintamalli, joka vähentää kuljetuskustannuksia ja parantaa tuotelaatua ja –turvallisuutta, nykyisissä keittiöissä hiukan arveluttavaa
- Valikoimaa voidaan monipuolistaa ja tuottaa esim. kotipalvelulle työtä helpottavia lisäpalveluita (aamu- ja iltapalatuotteet ja päivälliset)
- Ostorahtien määrä vähenee, kun valmistuskeittiöitä on vain yksi
- Autojen käyttöastetta saadaan nostetuksi, kun kuljetukset lähtevät osittain jäähdytettyinä ja samassa autossa voidaan siten kuljettaa myös ainakin äärialueitten kotiateriat. Kuljetusten lähteminen yhdestä keittiöstä useiden sijasta helpottaa toimintaa ja laskee kuljetuskustannuksia

- Arvonlisäveroedut säilyvät ennallaan (verrattuna ulkoistamiseen)
- Mahdollista saada valtiolta rakentamistukea, tukien määrä tosin nykyisellään vähäinen
- Investoinnin kuolettaminen operatiivisten säästöjen avulla kestää noin 7-8 vuotta

Oman uuden keskuskeittiön uhkia ja heikkouksia ovat:

- ✓ **Kuntaliitoksen mahdollisuus voi poistaa rakentamistarpeen kokonaan, palvelukeittiöiden peruskorjaustarve jää silloinkin**
- ✓ **Mikäli Koulutuskeskuksen nykytoimintaa ei jatkossa tuoteta Lapinjärvellä tai jos sopimus TEM:n kanssa päättyy, mitä käyttöä kiinteistöille silloin keksitään? Keskuskeittiön sijoittaminen kohteeseen, jossa tulevaisuuden ateriatarve on epävarma, on joka tapauksessa riskialtista**
- ✓ Keittiön valmistusvolyymi on todella pieni
- ✓ Laitteet ovat loppujen lopuksi tosi vähäisellä käytöllä, ateriamäärä kokonaisuutenakin pieni
- ✓ Pienessä kunnassa ruokapalvelun esimiehen pitää hallita laajoja kokonaisuuksia, erikoistumiseen ei ole mahdollisuuksia (vs ulkoistaminen)
- ✓ Poikkeusolojen varalle on syytä rakentaa useista eri mekanismeista koostuva suunnitelma
- ✓ Väistö saadaan tarvittaessa Honkahoville, jos Koulutuskeskuksen keittiön käyttö keskeytyy ennen uuden tilan valmistumista
- ✓ Investoinnin kuolettaminen operatiivisten säästöjen avulla kestää noin 7-8 vuotta

### 6.6. Tuotantotapa

Mahdollisuutena on toimittaa kaikki ateriat viikolla kuumana (cook and hold/serve), koska välimatkat ovat lyhyitä. Viikonlopun ateriat ja päivälliset myös arkena Honkahoville ja kaikki kotiateriat suositellaan toimitettavan jäähdytettyinä (cook and chill). Tässäkin mallissa kuitenkin esitetään ratkaisua, jossa kouluille ja Honkahoviin toimitetaan kappaletuotteet ja energialisäkkeet, kuten myös kaikki välitystuotteet, suoraan alihankkijalta.

Kuljetuskustannukset saadaan puolitetuksi, jos ruuat toimitetaan jäähdytettyinä kaksi kertaa viikossa kouluille, Honkahoville kolme kertaa viikossa.

Tuotantotapavaihtoehtoja on esitelty liitteessä 4.

## 7. SEUTUKUNTAYHTEISTYÖ

Osana selvitystä esitettiin naapurikunnille kysymys, onko niissä vapaata valmistuskapasiteettia. Kysmys esitettiin ruokapalvelupäälliköille tai muulle henkilölle, joka vastaa ruokapalvelusta. Vastaukset:

- Porvoon kaupunki: ei vapaata valmistuskapasiteettia
- Orimattilan kaupunki: Artjärvellä kapasiteettia noin 100 lisäannokseen
- Loviisan kaupunki: Loviisan kaupunki: osa ulkoistettu, osa omaa toimintaa -- kummankin tahon keittiöt kapasiteetti äärirajoillaan
- Kouvolan kaupunki: vapaata kapasiteettia Elimäellä (23 km Kirkonkylältä), yhteistyöhalua

Kuntien välinen yhteistyö edellyttää tukipalveluiden tuotannossa yhteistä osakeyhtiötä. Muutoin palvelut tulee kilpailuttaa.

## 8. ULKOISTAMINEN

Ruokapalvelun ulkoistaminen **perinteisen tavan** mukaan ei onnistu Lapinjärven kunnassa ilman keskuskeittiötilan saneeraamista tai rakentamista. Ulkoinen palvelutuottaja ei pysty valmistamaan aterioita nykyisissä keittiöissä, kuten ei pysty oma organisaatiokaan.

Suosituksena on, että joko ruokatuote pelkästään ostetaan ulkopuoliselta toimijalta tai ruokapalvelutoimintaa jatketaan omana toimintana ainakin toistaiseksi, koska:

- ulkoinen ruokapalvelutuottaja ei pysty omaa toimintaa paremmin selviytymään ruokapalvelutuotannosta ilman uudiskeittiötilan rakentamista
- kunnan ruokapalveluiden toimintamallit tulee aina ennen ulkoistamista tuotteistaa ja tilaaja-tuottajamalli ottaa kokonaisvaltaisesti käyttöön eli oman palvelutoiminnan standardit tulee luoda ja implementoida ennen mahdollista ulkoistamista
- ruoka-, siivous- ja laitospalveluiden käytännön yhdistäminen, toteutetaanko nykyistä enemmän; mahdollisemman suurien ja prosesseiltaan jo valmiiksi optimaalisten kokonaisuuksien ulkoistaminen tuottaa suuremman kustannusedun kuin sirpaleisten tukipalveluosuuksien ulkoistaminen
- ulkoinen palvelutuottaja ei perinteisessä ulkoistamismallissa halua ottaa vastuuta investoinneista, eikä se ole edes kunnan edun mukaista, kun huomioidaan, että kunta itse saa täysimääräisenä palautukset investointien arvonlisäverosta, ulkoinen toimija vain arvonlisäverollisen myynnin osalta. (Arvonlisäverotonta on peruskoulun myynti, joka tuottaa suurimman myyntivolyymin.)
- ulkoinen toimija ei voi vähentää ostojen arvonlisäveroa oppilaitosruokailuosuudesta, mikä nostaa ulkoisen palvelutuottajan hintaa suhteessa omaan toimintaan.

Kuntien ruokapalveluun ns. perinteiselle kokonaisulkoistamiselle löytyy myös muita vaihtoehtoja: **ruokatuotanto voidaan osittain tai kokonaan ulkoistaa**. Ruokatuotanto ulkoistettaessa itse tuote ostetaan ulkoiselta toimijalta, palveluhenkilöstö jää kunnan palvelukseen. Erityisesti kotiaterioiden tuotannon ulkoistamista on syytä harkita. Yksittäispakkaaminen on nykyistä toimintaa tehokkaampaa teollisissa tai puoliteollisissa olosuhteissa.

Mahdollista on myös ostaa tukipalveluiden johtaminen ulkoiselta toimijalta.

## 9. MONIPALVELUT

<u>Ruoka- ja siivouspalvelun organisatorista ja operatiivista yhdistämistä puoltavat seuraavat edut:</u>

- Palvelukeittiöissä tarvitaan ruokapalveluihin vain osa-aikaisia työpanoksia. Yhdistämällä ruoka-, siivous ja laitoshuoltopalveluita henkilöstölle voidaan useimmiten luoda kokoaikaiset työsuhteet. Yhdistelmätehtävänkuvausten luominen on erityisen tärkeää tilanteessa, jossa palvelukeittiöiden määrä kasvanee
- Työkokonaisuuksista saadaan järkevät ja tehokkaat ilman turhia hallinnollisia raja-aitoja, keittiön iltapäivätunnit saadaan järkevään käyttöön. Siivoustyötä voidaan tehdä iltapäivisin, jotka keittiössä ovat rauhallisia aikoja
- Sijaisuudet pystytään hoitamaan jouhevasti yleensä ilman ulkoisia sijaisia
- Johtamiseen ja hallinnointiin saadaan synergiaa
- Yhdistelmätehtävät mahdollistavat monipuolisen työkierron, joka edistää työhyvinvointia
- Työntekijälle yhdistelmätehtävät tuovat vaihtelua työrutiineihin ja työergonomisen rasituksen vähenemistä. Työergonomian kannalta yhdistelmätehtävät tuovat työhön

vaihtelevia liikeratoja ja osassa tehtäviä kevennystä verrattuna pelkkään valmistuskeittiötyöhön

- Raskaat työosuudet voidaan jakaa useammalle työntekijälle

## 10. SUOSITUS JA TIIVISTELMÄ

Liite 5: Esitysmateriaali 3.9.2011

Liite 1

| | aamupala | lounas | välipala | päiväillinen | iltapala | työtunteja/viikko | työtunteja/päivä | suoritetta/ tehty työtunti | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pukaron koulu | | 37 | | | | 25 | 5 | | |
| * päiväkoti | 8 | 10 | 8 | | | | | | |
| Yhteensä Pukaron koulu | 8 | 47 | 8 | | | | | 9,9 | |
| Kirkonkylän koulu | 11 | 77 | 30 | | | 58,25 | 11,65 | | |
| * Peikkolaakson päiväkoti | 40 | 45 | 40 | | | 38,25 | 7,65 | | |
| * kaksi ryhmistä | 20 | 25 | 20 | | | | | | |
| Yhteensä Kirkonkylän koulu | 11 | 147 | 30 | | | | | 14,6 | |
| Kapellby skolan | | 80 | 30 | | | 38,25 | 7,65 | 12,3 | |
| Porlammin koulukeskus | | 300 | 10 | | | 114,75 | 22,95 | 14,5 | |
| Lapinjärven koulutuskeskus | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 114,75 | 22,95 | 23,5 | Huom! Palvelusvelvollisten työpanosta ei tässä |
| Vanhainkoti | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 153,00 | 21,86 | 5,0 | |
| * Palvelutalo | | 28 | | | | | | | |
| *Kotiateriat | | 28 | | | | | | | |
| Yhteensä vanhainkoti | 17 | 76 | 17 | 17 | 17 | | | | |
| Yhteensä | 324 | 875 | 383 | 245 | 245 | 542,25 | 99,71 | | |
| Kg | 81 | 280 | 57 | 74 | 37 | | | | |
| gn 1/1 65 | | 43 | | | | | | | |
| gn 1/2 200 | | | | 8 | | | | | |
| Ilman ikk | | 650 | | | | | | | |
| Kg | | 163 | | | | | | | |
| gn 1/1 65 | | 25 | | | | | | | |

| | työtunnit nyt | heti | Muutos | | | palvelukeittiönä |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pukaron koulu | 5 | 4,5 | | | | 2 |
| Kirkonkylän koulu | 11,65 | 10,65 | | | | 3,5 |
| Peikkolaakso | 7,65 | 4 | | | | 4 |
| Kapellby skolan | 7,65 | 6,65 | | | | 4 |
| Porlammin koulukeskus | 22,95 | 16,65 | | | | 11 |
| Lapinjärven koulutuskeskus | 22,95 | 22,95 | | viikonloppuna 1 työssä | | 10 |
| Vanhainkoti | 21,86 | 13,5 | | viikonloppuna 1 työssä | | 4 |
| Yhteensä/viikko | 542,25 | 78,90 | | | | 193 |
| henkilöä | 14,2 | 11,3 | -2,9 | | | 5,05 |

Tarve suosituusvaihtoehdossa 7-8 työntekijää

Muutos €/vuosi 157500

| | kpl/pvä | toim./vko | toim.vuosi |
|---|---|---|---|
| Kotiateriat | 25 | 175 | 8750 |
| | 25 | 75 | 3750 |
| | | | 5000 |

| LKK | Vuosi 2009 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 195545 | 64,2 |
| Muut ostot | 12961 | 4,3 |
| Henkilöstökustannukset | 90891 | 29,8 |
| * vakituisten palkat | 69968 | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | 2461 | |
| * sotut | 18462 | |
| Palvelujen ostot | 5316 | 1,7 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 304713 | 100,0 |

| Honkahovi | Vuosi 2009 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 84589 | 38,9 |
| Muut ostot | 3233 | 1,5 |
| Henkilöstökustannukset | 128696 | 59,1 |
| * vakituisten palkat | 50796 | |
| * sijaiset | 36978 | |
| * erilliskustannukset | 12395 | |
| * sotut | 28527 | |
| Palvelujen ostot | 1113 | 0,5 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Luottotappiot | 10 | |
| Yhteensä | 217641 | 100,0 |

| Kapellby skola | Vuosi 2009 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 14623 | 32,0 |
| Muut ostot | 117 | 0,3 |
| Henkilöstökustannukset | 30842 | 67,6 |
| * vakituisten palkat | 1860 | |
| * sijaiset | 22294 | |
| * erilliskustannukset | 30 | |
| * sotut | 6658,74 | |
| Palvelujen ostot | 70 | 0,2 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 45652 | 100,0 |

| Kirkonkylän koulu | Vuosi 2009 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 18292 | 39,3 |
| Muut ostot | 232 | 0,5 |
| Henkilöstökustannukset | 27773 | 59,7 |
| * vakituisten palkat | 20526 | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | 7247 | |
| Palvelujen ostot | 146 | 0,3 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Välilliset verot | 61 | |
| Yhteensä | 46504 | 99,9 |

| Porlammin ya | Vuosi 2009 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 35765 | 35,7 |
| Muut ostot | 734 | 0,7 |
| Henkilöstökustannukset | 63091 | 63,0 |
| * vakituisten palkat | 45736 | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | 17355 | |
| Palvelujen ostot | 512 | 0,5 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 100102 | 100,0 |

| Pukaron koulu | Vuosi 2009 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 9087 | 24,1 |
| Muut ostot | 7 | 0,0 |
| Henkilöstökustannukset | 28552 | 75,8 |
| * vakituisten palkat | 18301 | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | 10251 | |
| Palvelujen ostot | 31,5 | 0,1 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 37678 | 100,0 |

| PÄIVÄHOITO | Vuosi 2009 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | | #JAKO/0! |
| Muut ostot | | #JAKO/0! |
| Henkilöstökustannukset | 0 | #JAKO/0! |
| * vakituisten palkat | | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | | |
| Palvelujen ostot | | #JAKO/0! |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 0 | #JAKO/0! |

| Yhteensä | Vuosi 2009 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 357901 | 47,6 |
| Muut ostot | 17284 | 2,3 |
| Henkilöstökustannukset | 369845 | 49,2 |
| * vakituisten palkat | 207187 | |
| * sijaiset | 59272 | |
| * erilliskustannukset | 14886 | |
| * sotut | 88501 | |
| Palvelujen ostot | 7188 | 1,0 |
| | 0 | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | 0 | |
| Muut | 71 | |
| Yhteensä | 752290 | 100,0 |

Puuttuu päiväholdon kustannus

| LKK | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 210550 | 62,5 |
| Muut ostot | 16962 | 5,0 |
| Henkilöstökustannukset | 103264 | 30,7 |
| * vakituisten palkat | 78989 | |
| * sijaiset | 9801 | |
| * erilliskustannukset | 2233 | |
| * sotut | 12241 | |
| Palvelujen ostot | 5879 | 1,7 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 336655 | 100,0 |

| Honkahovi | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 78572 | 32,9 |
| Muut ostot | 6121 | 2,6 |
| Henkilöstökustannukset | 147066 | 61,6 |
| * vakituisten palkat | 68163 | |
| * sijaiset | 38986 | |
| * erilliskustannukset | 12372 | |
| * sotut | 27545 | |
| Palvelujen ostot | 2947 | 1,2 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| [illegible] | [illegible] | 1,7 |
| Yhteensä | 238856 | 100,0 |

| Kapellby skola | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 15384 | 28,8 |
| Muut ostot | 81 | 0,2 |
| Henkilöstökustannukset | 37804 | 70,8 |
| * vakituisten palkat | 1101 | |
| * sijaiset | 23936 | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | 12767 | |
| Palvelujen ostot | 155 | 0,3 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 53424 | 100,0 |

| Kirkonkylän koulu | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 16949 | 32,2 |
| Muut ostot | 0 | 0,0 |
| Henkilöstökustannukset | 35087 | 66,7 |
| * vakituisten palkat | 26909 | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | 8178 | |
| Palvelujen ostot | 533 | 1,0 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Välilliset verot | 73 | 0,1 |
| Yhteensä | 52642 | 100,0 |

| Porlammin ya | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 54893 | 46,5 |
| Muut ostot | 765 | 0,6 |
| Henkilöstökustannukset | 60972 | 51,6 |
| * vakituisten palkat | 51703 | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | 9269 | |
| Palvelujen ostot | 1462 | 1,2 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Luottotappiot | 61 | 0,1 |
| Yhteensä | 118153 | 100,0 |

| Pukaron koulu | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 6443 | 18,2 |
| Muut ostot | | 0,0 |
| Henkilöstökustannukset | 28934 | 81,7 |
| * vakituisten palkat | 18989 | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | 9945 | |
| Palvelujen ostot | 59 | 0,2 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 35436 | 100,0 |

| PÄIVÄHOITO | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 25000 | 41,7 |
| Muut ostot | | 0,0 |
| Henkilöstökustannukset | 35000 | 58,3 |
| * vakituisten palkat | | |
| * sijaiset | | |
| * erilliskustannukset | | |
| * sotut | | |
| Palvelujen ostot | | 0,0 |
| | | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | | |
| Poistot | | |
| Yhteensä | 60000 | 100,0 |

| Yhteensä | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 407791 | 45,6 |
| Muut ostot | 23929 | 2,7 |
| Henkilöstökustannukset | 448127 | 50,1 |
| * vakituisten palkat | 245854 | |
| * sijaiset | 72723 | |
| * erilliskustannukset | 14605 | |
| * sotut | 79945 | |
| Palvelujen ostot | 11035 | 1,2 |
| | 0 | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökulut | 0 | |
| Muut | 4284 | 0,5 |
| Yhteensä | 895166 | 100,0 |
| ero etukäteen saatuun tietoon | -3664 | |

huom! Puuttuu päiväkodin päässä olevan työntekijän kustannus

Etukäteen saatu tieto:

Ruokahuollon kustannukset oli vuonna 2010:

LKK brutto: 336 654,02 € netto: 319 767,75 €

Sivystysp. brutto: 262 048,97 € netto: 161 477,62 €

Perusturvap. (ml päiväh.) brutto: 292 798,92 € netto: 281 092,20 €

Yhteensä: brutto: 891 501,91 € netto: 762 337,57 €

## ARVIOIDUT LAITETARPEET vuoteen 2016 mennessä

**Lapinjärvi**

| KEITTIÖ | valmistus / palvelu | Pata 40L | Pata 60 L | Pata 80L | Pata 100L | Pata 150L | Liesi | Painek. Kaappi | Yhdistelmä-uuni | Jäähd. kaappi | Jää-kaappi | Kylmiö | Pakastin | Astianpe-sukone | Astioiden palautus-linjasto | Tarjoilu-linjasto | Novo-annostelija | Vihannes-leikkuri | Pien-koneet | Kustannus-arvio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lapinjärven koulutus- | valmistus | | | 15 000 | | 25 000 | | | 40 000 | 5 000 | 4 000 | 15 000 | 13 500 | 25 000 | 5 000 | 12 000 | 6 000 | | 20000 | 185 500 |
| keskus | palvelu | | | | | | | | 20 000 | | 4 000 | 7 500 | 7 000 | 25 000 | 5 000 | 12 000 | 6 000 | | 5000 | 91 500 |
| Kirkonkylän koulu | valmistus | | | | | | | | | | | | | | | 5 000 | 3 000 | | 1200 | 9 200 |
| | palvelu | | | | | | | | | | | | | | | 5 000 | 3 000 | | 1200 | 9 200 |
| Porlammen koulukeskus | valmistus | | | | | | | | 36 000 | 5 000 | | | | 20 000 | | 5 000 | 3 000 | | 1200 | 70 200 |
| | palvelu | | | | | | | | 20 000 | | | | | 20 000 | | 5 000 | 3 000 | | 1200 | 49 200 |
| Pukaron koulu | valmistus | | | | | | 2 000 | | 6 000 | 3 500 | 6 000 | | 4 500 | 5 000 | | 1 000 | | | 2500 | 30 500 |
| | palvelu | | | | | | 2 000 | | 6 000 | | 3 000 | | 1 000 | 5 000 | | 1 000 | | | 2500 | 20 500 |
| Kapellby skolan | valmistus | | | | | | 2 000 | | 6 000 | 3 500 | 5 000 | | 4 500 | 5 000 | | 5 000 | 3 000 | 2 000 | 800 | 36 800 |
| | palvelu | | | | | | 2 000 | | 6 000 | | 3 000 | | 2 500 | 5 000 | | 5 000 | 3 000 | | 800 | 27 300 |
| Peikkolaakson päivä- | valmistus | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| koti | palvelu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| Honkahovi | valmistus | | | | | | | | 18 000 | 5 000 | | | | | | | | | 1500 | 24 500 |
| | palvelu | | | | | | | | | | | | | | | | | | 800 | 800 |
| | valmistus | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| | palvelu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| | valmistus | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| | palvelu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| | valmistus | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |
| | palvelu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 |

**Yhteensä valmistuksen pysyessä ennallaan** **356 700**

Yhteensä kaikkien siirtyessä palvelukeittiöiksi 198 500

**Erotus** **158 200**

| | Kirkonkylä | Porlammin koulukeskus | LKK |
|---|---|---|---|
| Pukaron koulu | 8 | 22 | 12 |
| Porlammin koulukeskus | 15 | 0 | 11 |
| LKK | 5 | 11 | 0 |
| | | | |
| **Etäisyydet naapurikuntiin** | Lapinjärvi, Kirkonkylä | | |
| Loviisa | 23 | | |
| Kouvola | 42 | | |
| Orimattila | 44 | | |
| Porvoo | 44 | | |
| Lähde Eniro | | | |

**HUOMIOI LUVUT SUUNTAA-ANATVAIA, KERTOVAT VAIHTOEHTOJEN VÄLISET EROT**

| | m² | | Peruskorjaus | Uuden keittiötilan rakentaminen | Ruokasalin rakentaminen tai peruskorjaus | Laitteet | Yht. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lapinjärven koulutus- | 100 | valmistus | ei mahdollinen | 520000 | 600000 | 185 500 | 1 305 500 | |
| keskus | | palvelu | ei mahdollinen | 306000 | 600000 | 91 500 | 997 500 | |
| Kirkonkylän koulu | 40 | valmistus | lattian kunto tarkastettava | | | 9 200 | 9 200 | ei sis. Lattian pinnoittamista, kunnollinen pinnoitye n. 60 €/m² |
| | | palvelu | tarkastettava | | | 9 200 | 9 200 | |
| Portammen koulukeskus | 75 | valmistus | 225000 | | 35000 | 70 200 | 330 200 | ml- keittiön ulkop. varastot |
| | | palvelu | 60000 | | 35000 | 49 200 | 144 200 | |
| Pukaron koulu | 35 | valmistus | 105000 | | | 30 500 | 135 500 | lisätarve kylmävarastoille |
| | | palvelu | 35000 | | | 20 500 | 55 500 | |
| Kapellby skolan | 25 | valmistus | 135000 | | | 36 800 | 171 800 | lisätarve kylmävarastoille |
| | | palvelu | 20000 | | | 27 300 | 47 300 | |
| Peikkolaakson päivä- | | valmistus | | | | | | |
| koti | | palvelu | | | | | | |
| Honkahovi | | valmistus | 20000 | | | 24 500 | 44 500 | pientä pintaremonttia |
| | | palvelu | 5000 | | | 800 | 5 800 | |
| valmistus | | | | | | | 1 996 700 | |
| palvelu | | | | | | | 1 259 500 | |

Laitteet

| | | |
|---|---|---|
| Lapinjärven koulutus- | valmistus | 185 500 |
| keskus | palvelu | 91 500 |
| Kirkonkylän koulu | valmistus | 9 200 |
| | palvelu | 9 200 |
| Portammen koulukeskus | valmistus | 70 200 |
| | palvelu | 49 200 |
| Pukaron koulu | valmistus | 30 500 |
| | palvelu | 20 500 |
| Kapellby skolan | valmistus | 36 800 |
| | palvelu | 27 300 |
| Peikkolaakson päivä- | valmistus | 0 |
| koti | palvelu | 0 |
| Honkahovi | valmistus | 24 500 |
| | palvelu | 800 |

| | |
|---|---|
| Uusi keskuskeittiö | |
| Kylmiöt | 37500 |
| Pakastehuone | 10800 |
| Kylmäkaapit ja pakastekaapit | 7000 |
| Padat | 75000 |
| Uunit | 48000 |
| Liesi | 4000 |
| Jäähdytyskaapit | 12000 |
| Rosterit, hyllyt ym. | 15000 |
| Astianpesto | 40000 |
| Kuljetusvaunut ja taatikot | 10000 |
| Yleiskone ja vihannesleikkuri | 15000 |
| Vaakat ja muut pientyövälline | 2000 |
| | |
| Yhteensä laitteet | 276300 |
| Tilat | 975000 |
| Yhteensä | 1251300 |
| Ruokasali LKK | 600000 |
| Muut palvelukeittiöinä | 262 000 |
| Yhteensä | 2 113 300 |

Yksi kuntaa palveleva keskuskeittiö
Saattaisi olla myös Pakkaamossa valmiina palvelukeittiöiden tila- ja laitetarpeet

**AMMATTIKEITTIÖN TILATARVE**

Ammattikeittiön tilatarvetta ei voi määrittää esim. pelkkiin asiakasmääriin pohjaten. Asiakasmäärien lisäksi tilatarpeeseen vaikuttavat ainakin seuraavat asiat:

- **Keskuskeittiön tilatarpeeseen vaikuttavat mm.**
  - Tarvittava ruokamäärä ja ennuste ruokailijamääristä ainakin 10 vuotta eteenpäin
  - Palveluverkko, kuinka moneen kohteeseen ruokaa lähetetään. Mitä suurempi määrä kohteita, sitä enemmän tilaa sitoutuu kuljetuslaatikoihin ja –vaunuihin ja sitä työläämpää pakkaaminen on, mikä tarkoittaa enenevää henkilöstöresurssia ja siten tilatarvetta
  - Kuinka paljon toimintaa samassa kiinteistössä, kuinka paljon lähetetään muualle
  - Kuinka monelle osastolle toiminta jakautuu päiväkodissa tai palvelutalossa, esim. kuinka monelle taso- tai tarjoiluvaunulle ruoka jaetaan
  - Kuljetukset kuumana/kylmänä
    - Kuljetussykli, kuinka usein toimitetaan, vaikuttaa siihen, kuinka paljon tarvitaan välivarastointitilaa
  - Palvelukeittiöiden varustus ja toimintamalli
    - Voidaanko kappaletuotteet ja energialisäkkeet (mm. perunat) kypsentää/kuumentaa palvelukeittiöissä paikan päällä, mikä on suositus
    - Välitystuotekäytännöt, toimitetaanko palvelukeittiöihin suoraan alihankkijalta maidot, perunat, leivät ja tukkutuotteet, mikä myös on Damicon suositus vai toimiiko keskuskeittiö välivarastona
  - Keittiön ja osastojen välinen työnjako; keitetäänkö kahvi osastoilla, mikä on suositus, keitetäänkö aamupuuro osastoilla, mikä on suositus, tiskataanko hajautetun jaon astiat osastoilla, mikä on suositus

- **<u>Keskitetty/hajautettu jako</u>**

  - Keskitetty jako (annokset tehdään valmiiksi tarjottimille)vie tilaa paitsi itse jakoprosessiin tarvittavien laitteiden (hihna, altaat, astiavaunut) vuoksi, myös hajautetun jaon vaunuja kookkaampien vaunujen vuoksi ja siksi, että myös ruokailuastioiden astiahuolto tapahtuu keskuskeittiössä

  - Jos toimituksia halutaan yhdistää, välivarastointitilaa tarvitaan sekä keskuskeittiössä että vastaanottavassa päässä siirtovaunujen kylmänä pitoa varten

  - Jakotavalla erittäin suuri vaikutus tilatarpeeseen sekä valmistus- että palvelukeittiössä

- **Ostorahtien sykli**

  - Vaikka jokainen toimitus maksaa, on yleensä järkevää tihentää kuljetussykliä sen sijaan että rakennetaan itselle varastotilaa

- Nykysuuntaus on se, että ostot keskitetään yhdelle toimittajalle mahdollisesti leipomotoimituksia lukuun ottamatta. Tukkutoimittajalta ostetaan kaikki (maidot, liha, hevi), jotta palvelukeittiöihin saadaan sama valikoima kuin keskuskeittiöön vain yhdellä autolla ja mieluiten yhden kerran viikossa. Tukkutoimittajan valikoima antaa myös suurempia mahdollisuuksia vaikuttaa ostovalikoimaan kuin tilanne, jossa toimitaan esim. yhden liha- ja maitotoimittajan kanssa

- **Raaka-aineiden valmiusaste**
  - Jos ostetaan kypsää lihaa ja mureketuotteita, tarvitaan tilaa ja laitteita vähemmän kuin tilanteessa, jossa raaka-aineiden jalostusaste on alhaisempi
  - Vihannesten ja juuresten ostaminen valmiiksi pilkottuina ja raastettuina säästää sekin tilaa
  - Valmiita komponentteja voidaan säilyttää samoissa kylmiöissä, joka raaka-aineelle (liha, kala, maito, hevi) ei välttämättä tarvita erillisiä säilytystiloja
  - Jalostusaste vaikuttaa myös astiahuollon määrään, esim. raakapakastetuotteiden (mureketuotteet) käyttäminen edellyttää raepesukonetta myös keskuskeittiöön, vaikka paikanpäällä syövien määrä olisi hyvinkin pieni (muutoin raepesukone tarvitaan vain isoissa palvelukeittiöissä)

- **Ruokalista, tuotevalikoima, raaka-aineiden valikoima**
  - Asiakassegmentti – kouluruuan tuotanto "bulkkia", muiden segmenttien ruuanvalmistus monimutkaisempaa, annoskoko vaihtelee asiakassegmenteittäin
  - Mitä enemmän aterioissa on erillisiä komponentteja ja mitä enemmän on ruokalistalla kappaleruokia, sitä työllistävämpää ja raaka-ainehinnaltaan kalliimpaa ruuanvalmistus on – myös tilaa tarvitaan enemmän mm. astioille
  - Ruokalista on järkevää yleensä jakaa keskuskeittiössä kahteen, jos toimitaan cook and serve – toimintamallilla. Tällöin eri laitteille pyritään saamaan korkea käyttöaste jakamalla ruokalista siten, että kun toisille on padassa valmistettavaa ruokaa, toisille tehdään uuniruokaa, ei koske teitä
  - Kun toimitaan cook and chill–ympäristössä tai molempia toimintamalleja sekoittaen, ruokalistaa ei välttämättä tarvitse jakaa. Aamupäivällä valmistetaan ruoka kuumatoimituksiin, iltapäivällä samaa ruokaa kylmätoimituksiin
  - Viikonlopun ruokien ennalta valmistaminen arkityötunteina vaikuttaa välivarastojen tilatarpeeseen kasvattavasti, mutta kokonaiskustannuksiin pienentävästi
  - Kompakti ostovalikoima säästää varstoissa tilaa
  - Kotiateriat
    - Kertis- vai kestoastia
    - Vai tehdäänkö kotiaterioita itse ollenkaan? Vaihtoehtona ostaa alihankintana

        - Tarvitaanko lisäpalveluita, aamu- tai välipaloja, päivällisiä
    - Tilaustarjoilut
    - Leivonta
- **Laitteiden monikäyttöisyys ja käytettävät tuotantomenetelmät**
    - Kaikki ruoka on mahdollista valmistaa monitoimiuunissa, mutta moniko siihen on valmis? Kiisselien, puurojen keittojen jne. valmistus onnistuu uunissa, joka poistaa patatarpeen, ei kuitenkaan suosituksena keskuskeittiöissä
    - Puurot valmistuvat nykyään tarjoiluvaunuissa, tarjoiluvaunuissa voidaan kypsentää ruokaa tai paistaa esim. sämpylöitä tai pannukakkua
    - Astiahuoltoon kannattaa panostaa – hankkia kapasiteetiltaan riittävä laite, joka vähentää astiahuoltoon käytettävää työaikaa. Toisaalta kalliin patapesukoneen hankinta tulee kyseenalaistaa keskuskeittiössä, jos paikan päällä ei merkittävästi tarjoilua. Astiat tulee pestä jo palvelukeittiössä, likaisia astioita ei voida kuljettaa samassa autossa ruokatuotteiden kanssa. Jos astiat pestään vasta keskuskeittiölle palautettaessa, tarvitaan astioiden noutoon erilliskuljetus
- **Lisäksi tilatarpeeseen vaikuttavat**
    - Tilan muoto
    - Henkilöstömäärä
    - Tarvitaanko sosiaalitilat vai voidaanko käyttää joitakin valmiita tiloja keittiön ulkopuolella
        - Erilliset tilat miehille ja naisille
        - Kaksi pukukaappia/työntekijä
    - Taukotilana voi yleensä toimia ravintolasali tms., ei erillistä taukotilaa
    - Toimistotilat, kuinka monelle
    - Siivouskeskus – tarvitaanko pyykinpesukoneet (mopit, mikrokuituliinat)
    - Lämmitys – ja muut tekniset tilat
    - Rullakko-ja laatikkovarastot
    - Jätelajittelutarpeet, mahdollinen biojätekuivaus
    - Lvisa–mitoitus
        - Huomioitava mahdolliset lisälaitteet, kaikkia laitteita ei tarvitse hankkia yhdellä kertaa

        - Huomioitava mahdollisuus tasoittaa kuormitusta esim. siirtämällä astiahuolto toiminta-aikojen ulkopuolelle
    - Tarkasteltava aina suunnitteluvaiheessa jo mahdollisia laajennusmahdollisuuksia
        - Tulevan ja lähtevän tavaran varastot – cook and chill–toimintaa voidaan kasvattaa tarvittaessa kolmeen vuoroon

- **Ruokasalin tilantarpeeseen vaikuttavat**
    - Voiko ruokailua jaksottaa
    - Asiakassegmentti ja asiakkaiden kunto (esim. rollaattorit, pyörätuolit)
    - Kalusteiden koko ja sijoittelu
    - Ikkunat, uunit, naulakot, ulko-ovet ja muut ovet, kuten myös tilan muoto
    - Buffetin sijoittelu
    - Asiakasvirtaukset
    - Astianpalautus; kärry, tarjotinpalautus vai palautusyksikkö
        - Palautusyksikkö puoltaa itseään vain isoissa kohteissa. Pieniessä kohteissa palautusyksikkö sitoo työntekijän ruokailun ajaksi astiahuoltoon, kun taas vaunupalautuksessa astiat voidaan tarvittaessa pestä kaikki vasta ruokailun jälkeen. Tällöin vain sekä astioita että palautusvaunuja tulee olla riittävästi
    - Kassa ja esim. kahvila- tai kioskitoiminnot

**Työtuntitarpeeseen ammattikeittiössä vaikuttavia asioita**:

- Keittiöiden toimintamalli ja varustus
  - Keskus-, valmistus- vai palvelukeittiö
  - Tilat ja laitteet
  - Erityisesti astiahuoltolaitteiden kapasiteetilla ja mallilla on suuri vaikutus työaikaan
  - Astiat; hyvä- vai heikkokuntoisia, onko ruokailussa tarjottimet, salaattilautaset jne.
- Palvelusopimus
  - Palveluajat
  - Tuotteet
    - Pelkkä lounas vai muita aterioita, kahvio/kanttiini, kahvitukset, edustus
    - Onko selkä listaus esim. tilaustarjoiluista vai voidaanko tilata, mitä huvittaa
  - Tuotetut palvelut (esim. avustetaanko annostelussa, kannetaanko tarjottimia, valvotaanko ruokailua, tehdäänkö voileipiä, keitetäänkö kahvi keittiössä vai osastolla jne.)
  - Edellyttääkö asiakas paikalla oloa, vaikka ruokapalvelutyötä ei olisikaan, onko mahdollisuus myydä työtä asiakkaalle (esim. liinavaatehuolto päiväkodissa)
  - Kassatoiminnot
- Asiakasmäärät
- Keskitetty/hajautettu jako
- Kotiaterioiden valmistus tai muu yksittäispakkaaminen
- Ruokalista
- Tuotevalikoima
- Ostamisen ja reseptiikan standardoinnin aste
- Raaka-aineiden valikoima ja raaka-aineiden jalostusasteet
- Erityisruokavalioiden määrä ja vaikeusaste tuotannossa
- Lähetys kuumana/jäähdytettynä (työajan tasaaminen koko työpäivän ajaksi onnistuu helpommin, jos cook and chill)
- Palvelunkeittiöiden toimintamallit – lämmitetäänkö kappaletuotteet ja energialisäkkeet siellä/keskuskeittiössä, salaattien ja välipalojen tekeminen jne.
- Välitystuotteiden lähettäminen keskuskeittiöstä/suoraan alihankkijalta
- Siivousvastuut (siivotaanko esim. ruokasali, onko keittiön siivous ulkoistettu) ja siivoussuunnitelman tarkoituksenmukaisuus
- Mahdollisuus hakea synergiaa yhdistelmätehtävänkuvauksista
- Tehtävänkuvausten elastisuus/joustamattomuus
- Työajantasausjärjestelmän joustavuus/joustamattomuus
- Raportointivastuut, laskujen tarkastus ym. hallinnolliset vastuut ja hallinnon järjestäminen
- Tuotannonohjausohjelma
- Vastuiden ja valtuuksien selkeys/epäselvyys
- Työkierto, liian nopea työkierto tehtävästä toiseen lisää tehottomuutta
- Huomioitava myös yksilöllinen jaksaminen tiettyyn rajaan saakka. Toisaalta rotaatio ja osa-aikainen työ ovat myös jaksamista edistäviä ratkaisuja

| **COOK AND SERVE -toimintamalli** | |
|---|---|
| **Mahdollisuudet** | **Uhkat** |
| Valmiin ruuan maku ja rakenne eivät juurikaan muutu, jos lämpösäilytysaika lyhyt | Ruoat pitää lähettää ja syödä 4 h:n sisällä |
| Reseptien muokkaaminen helpomaa kuin esim. kylmävalmistuksessa | Ruokien lämpötilat on vaikea pitää ohjearvojen sisällä, etenkin pienet erät (erityisruokavaliot) |
| Ruokalistan on mahdollista olla monipuolisempi kuin kylmävalmistuksessa | Raaka-aineiden on oltava keittiöllä tiettyyn aikaan, muuten tuotannon rytmitys häiriintyy |
| Ruokalistaa voidaan muttaa nopealla aikataululla | Kylmän ja kuuman ruuan yhdessä kuljettaminen saattaa vaikuttaa molempien lämpötiloihin |
| | Kuuman ruuan kuljettaminen on hygieenisesti isompi riski kuin kylmän ruuan kuljettaminen |
| | Suosituslämpötilat on helpompi säilyttää kylmää ruokaa kuljetettaessa kuin kuumaa |
| | Asiakkaat ei vaivaudu tilaamaan tarpeeksi ajoissa, kun pikatilaukset ja -muutokset mahdollisia |
| | Valikoiman laajentaminen on haasteellista |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| **Vahvuudet** | **Heikkoudet** |
| Kuuman ruuan lähettäminen ei vaadi suurta jäähdytyskapasiteettia keskuskeittiöllä | Laitteet ovat käytössä vain pienen osan päivästä |
| Tilausmääriä pystytään muuttamaan aika myöhäisessä vaiheessa | Valmistuskeittiötila ei ole tehokäytössä |
| Kylmäsäilytystilaa (välivarastointi) tarvitaan vähemmän sekä keskus- että palvelukeittiössä | Uuni- ja patakapasiteettia tarvitaan paljon, kun kaikki ruoka pitää valmistaa tiettyyn aikaan |
| Toimitukset jokapäiväisiä, myös välitystotteita voidaan toimittaa päivittäin | Työaikasuunnittelu on haastavaa, koska tietyt työt on sidottu tiettyyn kellonaikaan |
| Ruokia ei tarvitse valmistuksen jälkeen jäähdyttää, kuten cook and chill-toimintamallissa | Keittiöhenkilökuntaa on oltava enemmän paikalla ruoanvalmistuksessa ja jaossa |
| Virhe ruuassa huomataan nopeasti valmistusvaiheessa | Itapäivisin on yleensä tyhjäkäyntiä |
| Palvelukeittiössä ei tarvita niin paljon kuumennuslaitteita kuin muissa vaihtoehdoissa | Kuljetuksia joka päivä, kuljetukset aikasidonnaisia |
| Palvelukeittiössä tarvitaan palveluammattilaisa, ei välttämättä ruokapalveluammattilaisia | Kuljetushinta saattaa nousta, kun toimija ei voi vaikuttaa kuljetusajankohtaan |
| | Hävikki on suurta verrattana kylmätoimituksiin |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| **COOK AND CHILL -toimintamalli** | |
|---|---|
| **Mahdollisuudet** | **Uhkat** |
| Ruuan valmistaminen ei ole niin aikasidonnaista kuin kuuman ruuan | Saattaa aiheuttaa asiakaskunnassa ennakkoluuloja |
| Samoissa tiloissa voidaan tuottaa tarvittaessa vaikka kolmessa vuorossa ateriota | Tuotannon syklittäminen voi olla haasteellista - tarvitaan tarkat tuotantosuunnitelmat |
| Samoilla laitteilla pystytään tuottamaan enemmän | Tarvitaan kylmäpakkaustila |
| Kuljetuksia pystytään yhdistämään; kuljetushinta saattaa laskea, kun toimija voi vaikuttaa kuljetusajankohtaan | Kylmäkonsepteissa pakkausprosessin ja pakkausten laatuvaatimukset nousevat, hygieniariskit kasvavat tältä osin |
| Mahdollisuus optimoida työtunnit, kuin tuotanto ei ole aikaan sidottua | |
| Kappaletuotteet voidaan kuumentaa vasta jakelukeittiöissä, uunikapasitettia voidaan vähentää kk:ssa | |
| Ruokaa voidaan lämmittää palvelukeittiössä menekin mukaan - hävikki pienenee | |
| Ruuantoimitukset voivat puolittua määrältään | |
| Suojakaasupakkaamalla saadaan lisää säilytysaikaa | |
| Valikoimaa voidaan laajentaa - samalle päivälle vaihtoehtoruokia | |
| | |
| | |
| **Vahvuudet** | **Heikkoudet** |
| Kylmän ruuan kuljettaminen on hygieenisesti turvallisempaa kuin kuuman | Vaatii keskuskeittiöltä raaka-aineiden käyttäytymisen tietämystä ja osaamista oikean kypsennysasteen saavuttamiseksi |
| Suosituslämpötilat on helpompi säilyttää kylmää ruokaa kuljetettaessa kuin kuumaa | Tarvitaan enemmän jäähdytyskapasiteettia ja välivarastointitilaa keskuskeittiössä |
| Keskuskeittiötoiminta selkeytyy ja prosessit tehostuvat | Tarvitaan enemmän kuljetuslaatikoita ja astioita, jos ei kuljeteta ruokia joka päivä |
| Hävikin määrä vähenee | Palvelukeittiöissä tarvitaan osittain enemmän laitteita kuin cook and serve -vaihtoehdossa |
| Kuljetuskustannukset pienenevät, kun kuljetuksia yhdistetään | Ruoka pitää tilata hyvissä ajoissa |
| Palvelukeittiössä ei tarvita yhtä paljon ammattitaitoa kuin silloin, jos ruoka kypsennetä palvelukeittiössä, johtamis- ja sijaisjärjestelyt ovat helpompia | Kylmänä toimitettava ruoka tehdään yleensä toimitusta edeltävänä päivänä tai aiemmin. Tämä tuotantojärjestelmä ei mahdollista viime hetken muutoksia tilausmääriin |
| Ruuan kuumentaminen on nopeampaa kuin kypsentäminen | |
| Tuotteen aistittava laatu on yleensä parempi kuin kuumana toimitetun ja pitkään säilytetyn | |
| Tuotanto ja jakelu voidaan ajoittaa keskuskeittiössä sopivaan ajankohtaan – tämä vähentää valmistuskeittiön tila- ja laitetarvetta | |
| Tuotanto ja jakelu voidaan ajoittaa keskuskeittiössä sopivaan ajankohtaan – tämä lisää henkilöstönkäyttöön joustavuutta ja vähentää siten henkilökuluja | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| KYLMAVALMISTUSKOSEPTI | |
|---|---|
| **Mahdollisuudet** | **Uhkat** |
| Kylmäruuan valmistaminen ei ole niin aikasidonnaista kuin kuumaruuan | Virhe tuotannossa huomataan vasta jakelupisteissä ruuan kypsyttyä |
| Samoissa tiloissa voidaan tuottaa tarvittaessa vaikka kolmessa vuorossa aterioita | Ruokalista saattaa yksipuolistua |
| Samoilla laitteilla pystytään tuottamaan enemmän | Joudutaanko siirtymään kertakäyttöastioiden käyttöön vai riittääkö gn-kestoastioiden hygienia? |
| Kuljetuksia pystytään yhdistämään, kuljetushinta saattaa laskea, kun toimija voi vaikuttaa kuljetusajankohtaan | Kaikki raaka-aineet ovat kypsiä valmiita komponentteja, joka vähentää työtä. Mihin sijoitetaan ylimääräinen henkilöstö, pystytäänkö järjestämään tuottavaa työtä? |
| Kaikki raaka-aineet ovat kypsiä valmiita komponentteja, joka vähentää työtä, mahdollisuus optimoida työtunnit | Löytyykö uselta sellaisia alihankkijoita, jotka pystyvät tuottamaan konseptiin tarvittavia raaka-aineita vai saako yksi tai muutama toimittaja liian vahvan jalansijan ostosalkussa? |
| Kylmäkonseptin avulla voidaan selvitä ns. pullonkaulatuotteiden valmistuksesta, esim. vuokaruuat, kun osa tuotteista kypsennetään vasta jakelukeittiöissä, uunikapasiteetti riittää kk:ssa | Löytyykö ammattitaitoisia tekijöitä näin vaativan ruuanvalmistusprosessin joka vaiheeseen? Kehittämiseen, keskuskeittiötyöhön, jakelukeittiötyöhön. |
| Viikonloppuruokien valmistus vaivattomasti | Palvelukeittiöiden sijaistoiminta haasteellistuu, kun siellä tarvitaan entistä enemmän ammattitaitoa |
| Lisäerien valmistus nopeasti | Keskuskelttiötoiminta selkeytyy ja prosessit tehostuvat, mutta prosessien kriittiset vaiheet siirtyvät palvelukeittiöihin |
| | Hävikin määrä, ruokaa ei ehditä esim. koulukohteissa kypsentää sitä mukaa kuin on tarvis. Kaikki ruoka joudutaan joka tapauksessa kypsentämään, miten jäähdytetään palvelukeittiössä? |
| | |
| | |
| | |
| **Vahvuudet** | **Heikkoudet** |
| Reseptien noudattaminen on ehdoton välttämättömyys, tässä konseptissa tuskin kukaan haluaa sooloilla | Raakaa kalaa ei voida käyttää, kalaruokien yksipuolistuminen |
| Raaka-ainevalikoima supistuu nykyiseen verrattuna | Palvelukeittiöihin tarvitaan ammattitaltoisempa väkeä kuin esim. pelkään ruuan lämmittämiseen |
| Ruokia ei tarvitse valmistuksen jälkeen jäähdyttää, kuten cook and chill-toimintamallissa | Palvelukeittiöissä tarvitaan osittain enemmän laittelta kuin cook and chill-konseptissa |
| Veden kuljettaminen vähenee, neste lisätään ruoklin vasta jakelukeittiössä | Kylmäkonsepti vaatii kylmävalmistustilat, jotta kuljetukset voidaan optimoida riittävän käyttöajan avulla |
| Padoissa ei tarvita kuumennusominaisuutta | Henkilöstön yhtäjaksoinen työaika kylmätiloissa on rajoitettu, suuri vaikutus kokonaistyöalkaan |
| Kylmän ruuan kuljettaminen on hygienisesti turvallisempaa kuin kuuman | Kylmäkonseptissa käytetään paljon kastike- ym. jauheita (lisäaineet) |
| Suosituslämpötilat on helpompi säilyttää kylmää ruokaa kuljetettaessa kuin kuumaa | |
| Keskuskeittiötoiminta selkeytyy ja prosessit tehostuvat | |
| Kuljetuskustannukset pienenevät verrattuna cook and serve | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| EDELLISTEN SEKOITUS VALMISTUSKOSEPTI | |
|---|---|
| **Mahdollisuudet** | **Uhkat** |
| Tuotannon jaksottaminen, niin että cook and serve- ruoanvalmistus toteutetaan ensin, sitten jatketaan cook and chill -tuotannolla - työtuntien tehokas käyttö | Kylmän ja kuuman ruuan yhdessä kuljettaminen saattaa vaikuttaa molempien lämpötiloihin |
| Kylmänä toimitettavan ruuan valmistaminen ei ole niin aikasidonnaista kuin kuumaruuan | Kylmän ja kuuman tuotannon yhdistäminen tuotannossa on haasteellista ja sitoo henkilökuntaa |
| Samoissa tiloissa voidaan tuottaa tarvittaessa vaikka kolmessa vuorossa aterioita | Omavalvonnan haasteellisuus, kun on monta erilaista toimintoa |
| Samoilla laitteilla pystytään tuottamaan enemmän | Jakoreittien suunnittelu on haasteellista jos on lämpimät / kylmät ateriat samassa autossa |
| Kuljetuksia pystytään yhdistämään, kuljetushinta saattaa laskea, kun toimija voi vaikuttaa kuljetusajankohtaan | |
| Palvelukeittiöön voidaan lähettää sekä kuumana että kylmänä aterioita riippuen vastaanottopään resursseista | |
| Erityisruokavaliot pitää jäähdyttää, koska yksittäispakatut ateriat eivät kuitenkaan pysy kuumana | |
| Lähellä sijaitseviin isoihin kohteisiin kuumatoimitukset | |
| Sellaisiin kohteisiin kuumatoimitukset, joissa ei lämmitysresurssia | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| **Vahvuudet** | **Heikkoudet** |
| Kuljetuskustannukset pienenevät, kun kuljetuksia yhdistetään | Keskuskeittiötoiminnan sekavuus, tehdään paljon erilaisia ruokia samanaikaisesti |
| Tuotanto ja jakelu voidaan ajoittaa keskuskeittiössä sopivaan ajankohtaan – tämä vähentää valmistuskeittiön tila- ja laitetarvetta | Tarvitaan kylmän ruoan pakkaustilaa |
| Tuotanto ja jakelu voidaan ajoittaa keskuskeittiössä sopivaan ajankohtaan – tämä lisää henkilöstönkäyttöön joustavuutta ja vähentää siten henkilökuluja | Tarvitaan välivarastointitilaa |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

# LAPINJÄRVEN KUNTA
## RUOKAPALVELUSELVITYS

MINNA DAMMERT JA MATTI NIKKONEN 9/2011

Damico PALVELUT

## TOIMEKSIANTO

- Konsultoinnin tarkoituksena on löytää yhdessä paikallisten vastuuhenkilöiden kanssa toiminnallisesti ja laadullisesti tarkoituksenmukaisin ja taloudellisin **organisointimalli** ruokapalveluihin ja **valmistuskeittiöverkkoratkaisu** Lapinjärven kunnassa.

# VOLYYMI

| | aamupala | lounas | välipala | päivällinen | iltapala |
|---|---|---|---|---|---|
| Pukaron koulu | | 37 | | | |
| * päiväkoti | 8 | 10 | 8 | | |
| Yhteensä Pukaron koulu | 8 | 47 | 8 | | |
| Kirkonkylän koulu | 11 | 77 | 30 | | |
| * Peikkolaakson päiväkoti | 40 | 45 | 40 | | |
| * kaksi ryhmistä | 20 | 25 | 20 | | |
| Yhteensä Kirkonkylän koulu | 11 | 147 | 30 | | |
| Kapellby skolan | | 80 | 30 | | |
| Porlammin koulukeskus | | 300 | 10 | | |
| Lapinjärven koulutuskeskus | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 |
| Vanhainkoti | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| * Palvelutalo | | 28 | | | |
| *Kotiateriat | | 28 | | | |
| Yhteensä vanhainkoti | 17 | 76 | 17 | 17 | 17 |
| Yhteensä | 324 | 875 | 383 | 245 | 245 |
| Kg | 81 | 280 | 57 | 74 | 37 |
| gn 1/1 65 | | 43 | | | |
| gn 1/2 200 | | | | 8 | |

# VOLYYMIENNUSTE

- Ei merkittäviä muutoksia kokonaisvolyymissa odotettavissa
  - Artjärvi/Orimattila ovat jäämässä pois yläkoulu-yhteistyöstä (Myrskylä jää)
  - Vanhusten määrä ja etenkin kotiaterioiden tarpeen kasvu korvaa edellisen vähenemisen
  - 80-paikkainen päiväkoti Peikkolaaksoon, uuteen tilaan siirtyy nykyiset ryhmikset
  - LKK:ssa lisääntyviä kokoustarjoilutarpeita
- Kuntaliitos mahdollinen, suunta?

# POHJATIEDOT RUOKAPALVELUSTA

| | työtunteja/viikko | työtunteja/päivä |
|---|---|---|
| Pukaron koulu | 25 | 5 |
| * päiväkoti | | |
| Yhteensä Pukaron koulu | | |
| Kirkonkylän koulu | 58,25 | 11,65 |
| * Peikkolaakson päiväkoti | 38,25 | 7,65 |
| * kaksi rymistä | | |
| Yhteensä Kirkonkylän koulu | | |
| Kapellby skolan | 38,25 | 7,65 |
| Porlammin koulukeskus | 114,75 | 22,95 |
| Lapinjärven koulutuskeskus | 114,75 | 22,95 |
| Vanhainkoti | 153,00 | 21,86 |
| * Palvelutalo | | |
| *Kotiateriat | | |
| Yhteensä vanhainkoti | | |
| Yhteensä | 542,25 | 99,71 |
| hlöä | 14 | |

# POHJATIEDOT RUOKAPALVELUSTA, 2010 KUSTANNUKSET

- Kustannus ei aivan tarkka, puuttuu päiväkodissa ruokapalvelutyötä tekevän työntekijän henkilöstökustannukset ja kokonaan yleishallinnon ja kiinteistöjen kustannukset

| Yhteensä | Vuosi 2010 | % |
|---|---|---|
| Elintarvikkeet | 407791 | 45,6 |
| Muut ostot | 23929 | 2,7 |
| Henkilöstökustannukset | 448127 | 50,1 |
| * vakituisten palkat | 245854 | |
| * sijaiset | 72723 | |
| * erilliskustannukset | 14605 | |
| * sotut | 79945 | |
| Palvelujen ostot | 11035 | 1,2 |
| | 0 | |
| Vuokrat ja muut kiinteistökul | 0 | |
| Muut | 4284 | 0,5 |
| Yhteensä | 895166 | 100,0 |

# POHJATIEDOT RUOKAPALVELUSTA

- Päivähoito siirtynyt osaksi sivistystoimea
- Siivous teknisen toimen alaisuudessa, paitsi vanhustenhuolto ja LKK
- Ruokapalvelua johdetaan kussakin hallintokunnassa hajautetusti
  - Kouluilla koordinaattori, 3 viikkotyötuntia
- Useiden esimiesten työaika kuluu ruokapalveluun, toisaalta substanssiesimiestä ei oikeastaan ole
- Yhteistyö siivouksen kanssa vähäistä
- Työt hoidettu kussakin toimipisteessä mallikkaasti ja tunnollisesti, mutta toimintamallit poikkeavat toisistaan
  - Ruokalista – kouluilla yhteinen, Vanhainkodilla omansa, LKK:ssa omansa
  - Ostovalikoima laaja, eikä yhtenäinen
  - Omavalvontakäytännöt eroavat toistaan, eivätkä täytä kaikilta osin vaatimuksia

# RUOKALISTA

- Huomattavan paljon kaikilla listoilla samoja ruokia
- 12 tai 6 viikkoa
- Kappaletuotteita ja naudanlihatuotteita aavistuksen enemmän kuin soisi, mutta muuten ruokalistat ok

# OSTAMINEN

- Kilpailutettu yhdessä, mutta valikoima ei yhtenäinen, optiovuosi käytössä
  - **Kespro – 1000 artikkelia/1-6.2011**
  - **Saarioinen 140 artikkelia/1-6.2011**
  - **Agrica – muutakin kuin tuoretuotteita, abc-analyysi ei pyydetyiltä ominaisuuksilta**
- Muut huomiot:
  - Findus- ja Apetit -tuotemerkeillä on ostettu tuotteita, jotka kuia kuinkin samalla laatuspesifikaatiolla olisi voitu ostaa huomattavasti edullisemmin
  - Ostettu yli 3000 €:lla/puoli vuotta kastike-, keitto- ja jatkoruokajauheita
  - Ostettu vain vähän fondeja
  - Pääsääntöisesti kuitenkin muuten ostettu KesProita kohtuuhintaisia tuotteita
  - Saarioisen abc-analyysissä on top 10–tuotteissa neljä naudanlihatuotetta ja kaksi yli 9 €:a/kg maksavaa tuotetta
  - Kalatuotteet huomattavan kalliita Saarioisella
  - Ostettu joitakin todella kalliita tuotteita, kuten paahtopaistia ja karitsaa, joskin pieniä määriä
  - Samasta tuotteesta ostetaan useita laatu- ja hintavariaatioita
  - Pääosin pyritty kyllä ostamaan taloudellisesti, kukin vain omien mieltymystensä mukaisesti
  - Agricoita ostetaan muitakin kuin tuoretuotteita ja yleensä muita toimittajia kalliimmalla hinnalla (Mahdotonta tarkasta abc-analyysin puutteiden vuoksi)
  - Pienin kohteisiin tuotteita tulee kolmelta toimittajalta

# RUOKATUOTANTO

- Ei reseptejä
- Ei vaakoja
- Alhaiset jalostusasteet, vaihtelevat jalostusasteet
- Paljon käsityötä

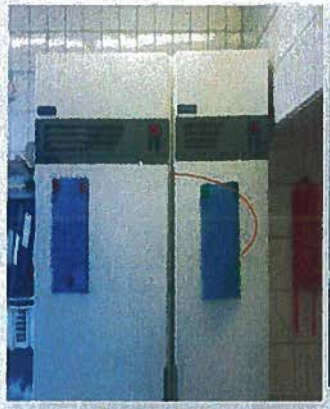
# KOTIATERIAT

- Toimitukset lämpimänä 7 päivänä viikossa
- Annokset suuria, ei määritetty annoskokoa
- Eniten annoksia ma, ke, pe
- Kestoastiat
- Ei säännöllistä lämpötilavalvontaa
- Kodinhoitajat kuljettavat

# LKK:N KEITTIÖ

# PORLAMMIN KOULUKESKUKSEN KEITTIÖ

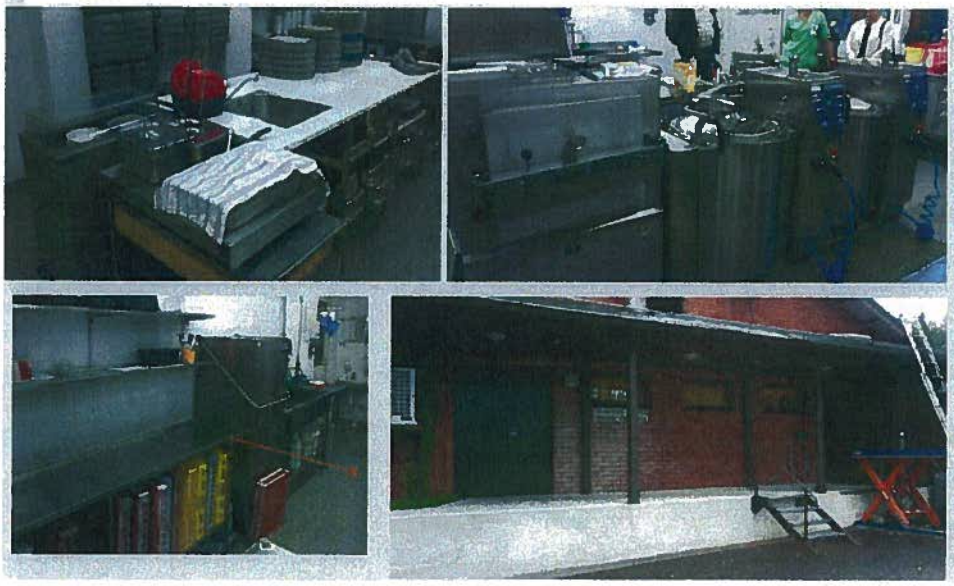
# PUKARON KOULUN KEITTIÖ



# KAPELLBYN KOULUN KEITTIÖ

# KIRKONKYLÄN KOULUN KEITTIÖ

# HONKAHOVIN KEITTIÖ



# PEIKKOLAAKSON KEITTIÖTILANNE

- Nykyinen keittiö kuuma ja kostea
- Luukkuastianpesukone
- Ruoka jaetaan kolmeen pisteeseen, jako vasta päiväkodilla
- Uusi keittiö välimalli valmistus- ja palvelukeittiöstä, kehitystarpeita:
  - Enemmän kylmätilaa, jotta tukusta voi tulla kaikki tuotteet järkevällä ostosykliillä
  - Pienempi liesi, pata pois
  - Pukuhuone ja wc-tilat
  - Ei ruokasalia

# PÄIVÄKOTIIN RUOKASALI

- Saliruokailussa:
  - Keittiöön tarvitaan vähemmän tilaa, kun tasovaunuja ei tarvita
  - Työmäärä vähenee, kun ruokaa ei tarvitse jakaa useaan kohteeseen
  - Astiamäärä ja siten astiahuollon määrä vähenee
  - Hävikin määrä pienenee, kun ruoka on tarjoilla yhdessä pisteessä
  - Jätemäärä pienenee, kun tuotteita voidaan säilyttää tarjoilun ajan asianmukaisesti ja kun voidaan käyttää maitonovoja
  - Koko ruokailun ajan paikalla on ruokapalvelun ammattilainen, joka osaa kertoa ruuista ja eritoten vaikuttaa erityisruokavalioiden tarjoiluun
  - Siivouksen tarve vähenee osastoilla

# YHTEENVETO

- Keittiökapasiteetti puutteellinen, aiheuttaa toimitusvarmuus-, hygienia- ja työergonomisia riskejä
- Neljä keittiötä peruskorjauksen tarpeessa
  - **LKK**
  - Pukaron koulu
  - Kapellbyn koulu
  - Porlammin koulukeskus
- Honkahovi peruskorjauksen tarpeessa viiden vuoden kuluttua, mutta laajennustarvetta ei ole
- Kirkonkylän koulun lattia tarkastettava heti, ei keskuskeittiöksi soveltuva keittiö

# OPERATIIVISIA KEHITYSEHDOTUKSIA

- Ruokalista yhdistetään heti pääkomponenttitasolla ja ostovalikoima karsitaan alle puoleen
- Elintarvikekilpailutuksessa haetaan yhtä päätoimittajaa
- Raaka-aineiden jalostusasteita nostetaan
- Hankitaan reseptit
- Hankitaan muutamia heti tarvittavia laitteita toimipaikkoihin
- Jaetaan ruuat keskuskeittiössä valmiiksi osastokohtaisesti, edellyttää tarkkaa tilausta
- Toimitetaan kotiateriat 3 kertaa viikossa jäähdytettyinä kertakäyttöastioissa

# MIKSI KYLMÄTOIMITUKSET

- Ruuan turvallisuus paranee merkittävästi
- Ruuan ravitsemuksellinen sisältö paranee verrattuna kuumatoimituksiin
- Toimitusajankohta ei ole kellonaikaan sidottu, pakkaaminen voidaan tehdä rauhallisena iltapäivähetkenä
- Useita aterioita voidaan viedä asiakkaalle samalla kertaa
- Asiakas voi lämmittää ja syödä ateriansa silloin, kun hänellä on sopiva hetki ja nälkä
- Asiakas voi jakaa aterian turvallisesti lounaan ja päivällisen kesken
- Ei lisää kodinhoitotyötä. Niiden asiakkaiden luona käydään muutenkin päivittäin, jotka eivät itse pysty lämmittämään ateriaansa. Ruoka lämmitetään muun käynnin aikana
- Antaa joustoa kotipalvelun aikatauluihin, kun asiakkaiden luona ei tarvitse käydä ruuankuljetusaikataulun mukaisesti
- Aterioiden toimittaminen viiden päivän sijasta 2-3 päivänä viikossa lähes puolittanee kuljetuskustannukset. Kodinhoitajien työaika kohdentuu ydintehtävään.

# MIKSI KERTIKSET

- Mikrobiologinen turvallisuus, kestoastiat uusittava noin 1 kerta/vuodessa
- Paino
- Tilankäyttö
- Työaika
- Kupuastianpesukone
- Eivät rasita ympäristöä ainakaan enempää kuin kestoastiat:
  - Huomioiden kestoastioiden uusinta kerran vuodessa, kuljetukset, pesuaineet, energia, vesi ja kertakäyttöastioiden valmistusteknologia
- Cook and chill –toimintamalli edellyttää kertiksiä

# ORGANISOINTI

- Suosituksena yhdistää ruoka- ja siivouspalvelut yhden osa-aikaisen esimiehen alaisuuteen teknisten palveluiden yksikköön
  - Tukipa veluja koordinoi yksi esimies, työntekijöillä yksi esimies
  - Ruoka- ja siivouspalvelutehtävistä saadaan kiinteistöittäin järkevät kokonaisuudet
  - Sijaistukset kaikissa ohteissa (huom! Koulujen loma-ajat)
  - Yhdistetään toimintamallit koko kunnassa
  - Luodaan selkeä tilaaja-tuot aja –asetelma, tuotteistetaan palvelut
- On kuitenkin pohdittava ko. toimen täyttämistä kuntaliitoksen näkökulmasta – onko tehtävän täyttäminen ulkoisen rekrytoinnin kautta järkevää, jos kuntaliitos on mahdollinen muutamien vuosien sisällä. Jos sisäisesti ko. tehtävä pystytään täyttämään, tilanne on silloin optimaalinen

# TALOUS

- Palvelusopimukset tai pelisäännöt
- Toimipaikkakohtaiset budjetit ja tuotteistetut hinnat
- Yleishallinnon, kuljetusten ja kiinteistöjen kustannukset tulee vyöryttää ruokapalvelutuotteiden hintaan toteumaperusteisesti
- Pitkän ja lyhyen aikavälin suunnittelun tehostaminen
- Raportin operatiiviset ohjeet käytäntöön viemällä mahdollista vähentää 10 %:a elintarvikekustannuksissa, mahdollista myös vähentää työtunteja heti
  - Mahdollista myös se, että LKK:ssa viikonloppuna työntekijä

# RUUAN VALMISTUKSEN KESKITTÄMISRATKAISU

- Nostaa tilojen ja laitteiden käyttöastetta
- Helpottaa johtamista
- Helpottaa sijaisuuksien hoitoa
- Mahdollistaa ammattitaidon keskittämisen rekrytointien vaikeutuessa
- Keskittää ostamisen muutamille henkilölle
- Vakioi laatua
- Vähentää ympäristörasitusta
- Vähentää kuljetustarvetta!

# YMPÄRISTÖ

- Keskittäminen
  - Vähentää tilojen rakentamistarpeita ja valmistuslaitteiden määrää
  - Vähentää tilojen lämmitys- ja jäähdytyskuluja
  - Mahdollistaa tehokkaamman prosessin: vähemmällä työllä, energialla ja vedellä tuotetaan enemmän – samaa prosessia ei tehdä useissa kohteissa
  - Uudistaa laitekantaa
  - Vähentää ostorahteja
  - Vähentää ja tehostaa kuljetusta, etenkin jos cook and chill
    - Eli ateriat toimitetaan esim. kotiateriapalvelussa jäähdytettyinä

# SANEERAUKSIEN KUSTANNUKSET

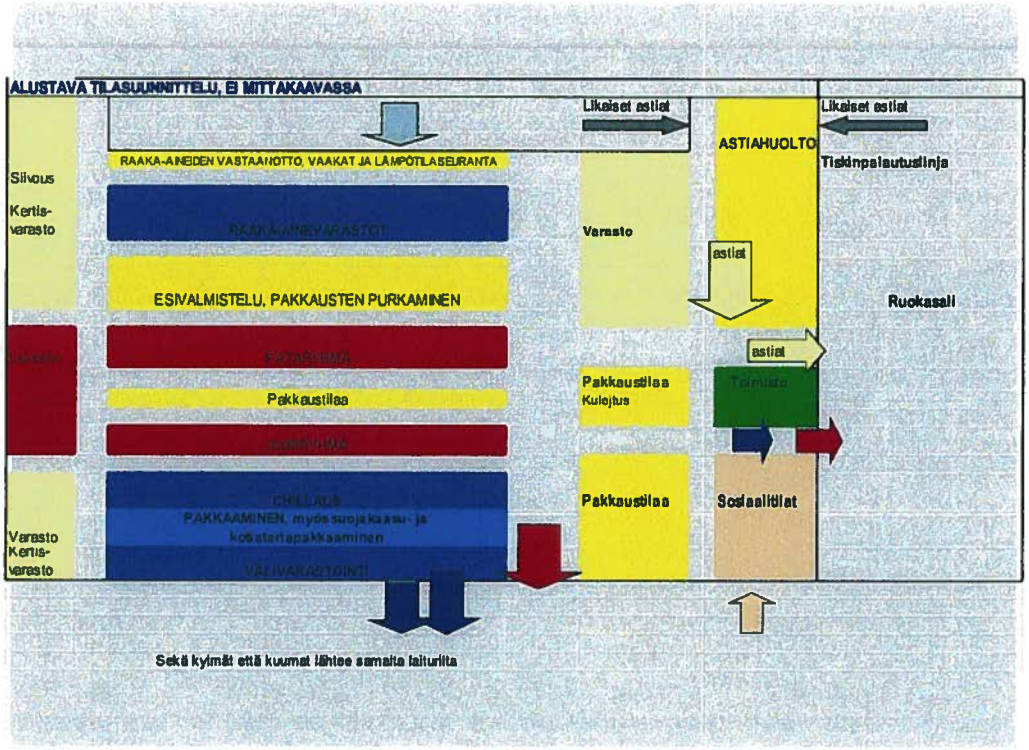
- Vanhojen tilojen saneeraushinta-arviot erittäin haasteellisia arvioida
  - Purkamiskustannukset
  - Mahdolliset kosteusvauriot
  - LVISA
  - Urakkatarjousten saanti saattaa olla hankalaa
  - Kunnostetaanko myös ruokailutilat?
  - Voidaanko hankkia elinkaarihinnaltaan edullisimmat materiaalit ja laitteet vai hankitaanko ostohinnaltaan halvimmat ?

# KEITTIÖN TILATARVE JA HENKILÖSTÖTARVE

- Erilliset tiedostot raportissa
- Investointi- ja henkilöstökustannukset karkeita arvioita
- Rakentamiskustannuksiin vaikuttaa merkittävästi myös seuraavat asiat:
  - Liikennejärjestelyt
  - Piha-alueet
  - Väestösuojatarve
  - Lämmitys, esim. maalämpö
  - Sähkö, varasähkö
  - Väistöratkaisut

# LKK

- Keittiön saneeraaminen nykyisiin tiloihin on mahdotonta, syyt:
  - Tilojen erittäin huono kunto
  - Väistöaika
  - 2. kerros



# VAIHTOEHTO 1

- Pidetään valmistuskeittiöverkko ennallaan
- Peruskorjataan kaikki tilat viiden vuoden sisällä lukuun ottamatta Honkahovin ja Kirkonkylän koulun keittiötä
- Karkea investointien kustannusarvio on
  - **noin 2 miljoonaa €**
- HUOM! Honkahovin saneeraus on edessä 5-6 vuoden kuluttua
- Henkilöstökustannuksissa noin 65 000 - 80 000 €:n vuositason sääntömahdollisuus

# VAIHTOEHTO 2

- Koulujen ruuanvalmistus on mahdollista keskittää Honkahoviin maksimissaan noin viideksi vuodeksi, jollo'n tila tarvitsee ehdottomasti peruskorjauksen. Lukuun ottamatta Koulutuskeskusta Honkahovi pystyy siis valmistamaan muut kunnan ateriat ilman tilojen laajennusta.
  - Honkahovin keittiön suuri ongelma keskuskeittiönä toimimisella on pieni kupukone tuotantotilassa, ei tuotantolaitteet
- Rakennetaan oma keittiö ja ruokasali Koulutuskeskukseen
- Karkea investointien kustannusarvio on
  - noin 1,7 miljoonaa €. Huom! Ra kaisu ei ole pysyvä – Honkahovin k ittiö saneerattava 5-6 vuoden kuluessa, tuo loin peruskorjaukseen varattav noin 300 000 laitteet h omioiden. Kokon isuus
    - **noin 2 miljoonaa €.**
- Henkilöstökustannuksissa noin 120 000 €:n vuositason sääntömahdollisuus

# VAIHTOEHTO 3

- Rakennetaan keskuskeittiö Koulutuskeskuksen alueelle, koska sinne on joka tapauksessa keittiötiloja rakennettava
- Karkea investointien kustannusarvio on
  - noin 2,1 miljoonaa € ml ruokasalitilan LKK:lle
- Henkilöstökustannuksissa noin 165 000 €:n vuositason sääntömahdollisuus.

# VAIHTOEHTO 4

- Ostetaan ruoka kilpailutuksen perusteella parhaan tarjouksen tehneeltä toimijalta ja jätetään vain ruuantarjoilu ja astiahuoltotyö omaksi toiminnaksi
  - Suoraosto naapurikunnalta ei ole mahdollinen
- Karkea investointien kustannusarvio on noin
  - **1,2 -1,3 miljoonaa €**
- Henkilöstökustannuksissa noin 230 000 €:n vuositason sääntömahdollisuus
- Kokonaiskustannukseen vaikuttaa tarjoushinnat, ja niihin puolestaan tarjouspyynnön ehdot ja tuotteiden ja palvelun laatuspesifikaatiot.

# VAIHTOEHTO 5

- Rakennetaan erillinen keskuskeittiö jonkin olemassa olevan keittiön yhteyteen tai tyhjälle tontille Kirkonkylässä.
- Damico ei näe hyviä mahdollisuuksia laajentaa mitään nykyistä valmistuskeittiöistä.
- Lisätilan rakentaminen olemassa oleviin rakennuksiin on melko haasteellista ellei mahdotonta, koska
  - Yleensä laajennuksilla ei saavuteta optimaalista tilasuunnittelua
  - Joudutaan aina kuitenkin muuttamaan esim. laitesijoittelu ja lattiakaivojen paikat
  - Joudutaan todennäköisesti aina uudelleen järjestämään ulkologistiikkaa
  - On usein kokonaisuutena yhtä kallista tai lähes yhtä kallista kuin uuden rakentaminen
  - Vaikea saada tarjouksia korjausrakentamiseen

# YKSI KESKUSKEITTIÖ

- Toimitusva muus paranee
- Keittiötilojen ja – laitteiden käyttöaste kasvaa ja henkilöstön käyttö tehostuu - kokonaisuutena tilaa, laitteita ja työtä tarvitaan vähemmän
- Ei tarvita u srekrytointeja siivoukseen, kun luodaan hdistelmä ehtävänkuvau sia
- Saadaan yksi kunnollinen modernilla tekniikalla varustett keittiö – ei tarvitse tyytyä puolinaisuuksii , esim. kylmävalmistus- ja pakkaustila mahdollistuu
- Työt rvallisuus paranee nykyiseen nähden
- Volyymi mahdollistaa melko tehokkaat prosessit, melko tehokkaan tilojen käytön kä dessa övuorossa
- Voidaan ottaa käyttöön cook and chill- toimintamalli, joka vähentää kuljetuskustannuksia ja parantaa tuotelaatua ja -turvallisuutta
- Valikoimaa voidaan monipuolistaa ja tuottaa esim. kotipalvelulle työtä helpottavia lisäpalveluita (aamu- ja iltapalatuotteet ja päivälliset)
- Ostorahtien määrä vähenee, kun valmistuskeittiöitä on vain yksi
- Autojen käyttöastetta saadaan nostetuksi, kun kuljetukset lähtevät osittain jäähdytettyinä ja samassa autossa voidaan siten kuljettaa myös ainakin äärialueitten kotiateriat. Kuljet sten lähteminen yhdestä keittiöstä useiden sijasta helpottaa toimintaa ja las ee kuljetuskustannuksia
- Arvonlisäveroedut äilyvät ennallaan (verrattuna ulkoistamiseen)
- Mahdo lista saada valtiolta rakentamistukea, tukien määrä tosin nykyisellään vähäinen
- Investoinnin kuolettaminen operatiivisten säästöjen avulla kestää noin 7-8 vuotta

# YKSI KESKUSKEITTIÖ

- ✓ Kuntaliitoksen mahdollisuus voi poistaa rakentamistarpeen kokonaan, palveluk ittiöiden peruskorjaustarve jää silloinkin
- ✓ Mikäli Koulutuskeskuksen nykytoimintaa ei jatkossa tuoteta Lapinjärvellä tai jos sopimus TEM:n kanssa päättyy, mitä käyttöä kiinteistöille silloin keksitään? Keskuske ittiön sijoittaminen kohteeseen, jossa tulevaisuuden ateriatarve on epävarma, on joka tapauksessa riskialt sta
- ✓ Keittiön valmistusvolyymi on todella pieni
- ✓ Laitteet ovat loppujen lopuksi tosi vähäisellä käytöllä, ateriamäärä kokonaisuutenakin todella pieni
- ✓ Pienessä kunnassa ruokapalvelun esimiehen pitää hallita laajoja kokonaisuuksia, erikoistumiseen ei ole mahdollisuuksia
- ✓ Palvelusvelvollisten käyttö aputöis ä hiukan kyseenalaista keskuskeittiöolosuhteissa
- ✓ Poikkeusolojen varalle on syytä rakentaa useista eri mekanismeista koostuva suunnitelma
- ✓ Väistö saadaan tarvittaessa Honkahoville, jos Koulutuskeskuksen keittiön käyttö keskeytyy ennen uuden tilan valmistumista
- ✓ Investoinnin kuolettaminen operatiivisten säästöjen avulla kestää noin 7-8 vuotta

# ULKOISTAMINEN

- Perinteiseen tapaan ulkoistaminen haasteellista, ellei mahdotonta, koska toimijoilla ei välttämättä keskuskeittiötilaa
- Pelkän ruokatuotannon voi ulkoistaa, palveluhenkilöstö kunnan palveluksessa
- Tuotteistaminen tulee tehdä ensin, jotta oman toiminnan kustannusrakenne tunnetaan
- Ruoka ja siivous tulee etenkin palvelukeittiöolosuhteissa ulkoistaa aina yhdessä

# SUOSITUS

- Ruokatuotannon ulkoistaminen
- tai keskuskeittiö LKK:lle
  - Varasuunnitelma Siviilipalvelukeskus -toiminnan loppumisen varalta