

VALTUUSTOALOITE 18.3.2019

Selvitys Kemijärven kaupungin ruokapalveluista

Nykymalli ja vaihtoehtoina tuotannon keskittäminen tai toimintojen ulkoistaminen

Ruokapalvelupäällikkö



1. TOIMINNAN KUVAUS	3
2. NYKYTILANTEEN ANALYYSI	4
2.1 Nykyiset toimitilat ja huomiot	4
2.2 Toimintaa kahden tuotantokeittiön mallissa.....	5
2.3 Asiakkaat	6
2.4 Ateriahinta vertailu	7
2.5 Vertailu henkilöstön määrästä nykymalli ja keskitetty malli (1 tuotantokeittiö)	8
3. TUOTANNON KESKITTÄMINEN	8
3.1 Keskittäminen yhden tuotantokeittiön mallissa.....	8
3.2 Laitekustannukset keskitetty malli, hankintoja.....	9
4. YKSITYINEN PALVELUNTUOTTAJA	11
4.1 Markkinavuoropuhelu	11
5. TOIMINNAN UUELLEEN JÄRJESTÄMINEN SISÄISIN RESURSSEIN.....	11
6. LOPUKSI	12

1. TOIMINNAN KUVAUS

Ruokapalvelu tuottaa kaupungin asiakkaille aterioita kahdessa tuotantokeittiössä ja kuudessa palvelukeittiössä. Tuotantokeittiöt on jaettu sivistys ja sote keittiöihin.

Hyvinvointikeskuksen tuotantokeittiö (AK2) tuottaa kaikki sote yksiköiden palvelut. Ryhmäkodeissa ja päivätoimintayksiköissä ei ole ruokapalvelun työntekijä tuottamassa palvelua. Aterioita toimitetaan viiteen ryhmäkotiin ja kahteen päivätoimintayksikköön.

Särkikankaan kampuksella toimii toinen tuotantokeittiö (AK1), joka tuottaa kaikki sivistyksen tarvitsemat ateriapalvelu. Aluekeittiön alaisuudessa toimivia palvelukeittiöitä ovat Isokylän koulu, Kallaan päiväkotia, Jyväskylänpuiston päiväkotia, Särkelän päiväkotia, Hillatienkoulu, Särkelän koulu, Ammattiopiston (REDU) palvelukeittiö.

Ruokalistaa uudistetaan vuosittain asiakastytyväisyyskyselyjen pohjalta huomioiden ikäluokkien ravintosuositukset. Lähiruuan ja paikallisuuden käyttöaste nostetaan strategisen tavoitteen mukaisesti. Vuoden 2020 käyttöaste tavoite on 30 % elintarvikehankinnoista. Tavoitteenamme on vastata taloudellisesta ja asiakaslähtöisestä toiminnasta ja sen kehittämisestä yhteistyössä tilaajan, asiakkaiden ja henkilöstöryhmien kanssa. Toimipisteiden ajatusta tuetaan säilyttämällä eri asiakasryhmien erityispiirteet.

Ateriatoimituksia ovat sivistyksen ateriatoimitukset ja soten ateriatoimitukset sekä kotihoidon ateriapalvelun asiakkaiden toimitukset. Nykyisissä palvelukeittiöissä ei ole riittävästi kylmäsäilytystilaa, jotta ateriatoimituksia tuotantokeittiöstä voitaisiin vähentää esim. kolmeen (3) toimitukseen viikossa. Koulujen ja päiväkotien keittiötilat nykyisellään ovat ahtaita ja sokkeloisia. Jyväjänpuiston päiväkodin laajennus ja sen käyttöönotto tuo päiväkotia keittiötoimintojen osalta parannusta entiseen.

Päivittäin valmistetaan reilut 2000 annosta eri asiakasryhmille välitystuotteineen. Lounasruokailijoita on päivittäin n. 1300 asiakasta.

Olemme olleet mukana LSHP:n elintarvikehankintarenkaassa vuodesta 2016 ja vuosittain elintarvikekustannukset ovat n. 0,5 milj.

2. NYKYTILANTEEN ANALYYSI

2.1 Nykyiset toimitilat ja huomiot

Aluekeittiö 1, seminaarinkatu 10, (350 m²) toimii särkikankaalla alueella tuotannonkeittiönä ja koulukampuksen oppilasravintolana, jossa aterioi ala-asteen, yläasteen ja ammattioppilaitoksen opiskelijoita sekä kaupungin työntekijöitä. Työntekijöitä on kaiken kaikkiaan 11 hlöä, tuotannossa työskentelee 5 hlöä ja kolmella (3) päiväkodilla on vastaava ruoanjakaja sekä kolmella (3) koululla on vastaava ruoanjakaja.

Keittiöstä lähetetään ruokaa kuumana ja kylmänä kaikkiin sivistyksen kohteisiin (koulut+ päiväkodit). Lisäksi keittiöstä pakataan lähteviksi lähes päivittäin metsäeväitä ammattiopiston opiskelijoille. Tuotatokeittiö lähettää palvelukeittiöihin myös kaikki välitystuotteet. Keittiöllä tuotetaan n. 900 lounasta päivittäin. Lisäksi aamupala ja välipalatarvikkeet toimitetaan asiakkaille välitystuotteina.

Huomioita: Aluekeittiö 1:lle ei ole tehty peruskorjausta. Laitehankintoja ja välttämättömiä korjausremontteja on tehty viimeisen 5 vuoden aikana. Keittiön pintamateriaalit ovat kuluneita, vioittuneita ja vanhentuneita. Laitekanta on osittain elinkaaren päässä, lisäksi säilytys- ja varastointitilat eivät vastaa nykyajan vaatimuksia, kylmiöiden ja pakasteen jäähdytysjärjestelmä on vanhentunut ja logistiikka- ja tavaravastaanottotilat ovat puutteelliset.

Tuleville ja lähteville elintarvikkeille tarvitaan omat kulkureitit ja likaisena toimitettaville pakkauksille lisäksi oma sisääntuloreitti. Kuormien purku ja lähtevien aterianosien lastaustilanteissa on haasteita ja odotusta. Yksikköön on yksi sisä- ja ulosmeno-ovi.

Kylmiöiden ja pakasteen puhdistuksen ja pintapuhtauden vaikeudet kuluneilla ja vanhoilla pinnoilla on haasteellista. Pintoja ei voida puhdistaa oikeaoppisesti millään menetelmällä. Pintapuhtausnäytteiden tulokset viittaavat epäpuhtauksiin ja hygienia ongelmaan. Alla on pintapuhtausnäytteiden tuloksia keväältä 2019.

Näytteet otettu hygienialuokan TPC, Testilevy on päällystetty molemmin puolin kokonaisbakteeri-elatusaineella
Nopea mikrobiologisen puhtauden tarkkailu ja tulos

Näyte	Kohde	Pinta	Päivä	Analysointu	Tulos	Tulos
Juureskylmiö	81	Lattia	15.4.2019	18.4.2019	80 CFU / cm ²	Huono
	81	Hylly	"	"	1 CFU / cm ²	hyvä

Lihakylmiö	84	Lattia	15.4.2019	18.4.2019	5 CFU / cm ²	Siedettävä
	84	Hylly	"	"	1 CDU / cm ²	Hyvä
	84	Ovi, sis	"	"	1 CDU / cm ²	Hyvä
Vihanneskylmiö	86	Lattia	15.4.2019	18.4.2019	45 CFU / cm ²	Huono
	86	Hylly	"	"	5 CFU / cm ²	Siedettävä
	86	Ovi, sis	"	"	1 CFU / cm ²	hyvä
Säilyke kylmiö	85	Lattia	15.4.2019	18.4.2019	45 CFU / cm ²	Huono
	85	Hylly	"	"	5 CFU / cm ²	Siedettävä
Maitokylmiö	90	Lattia	15.4.2019	18.4.2019	45 CFU / cm ²	Huono
	90	Hylly	"	"	1 CFU / cm ²	Hyvä
	90	Ovi, sis	"	"	1 CFU / cm ²	Hyvä
Pakaste	88	Lattia	15.4.2019	18.4.2019	80 CFU / cm ²	Huono
	88	Hylly	"	"	5 CFU / cm ²	Siedettävä
	88	Ovi	"	"	1 CFU / cm ²	Hyvä

Aluekeittiö 2, hyvinvointikeskuksen keittiö (330 m²) yhteydessä toimii kaupungin toinen aluekeittiö. Sairaalassa on yksi osasto ja henkilöstöravintola. Keittiöstä lähetetään ruokaa kuumana kuuteen eri SOTE ryhmäkotiin ja kotihoidon ateriapalvelun aterioita kotona asuville asiakkaille kaksi kertaa viikossa kylmänä. Yhteensä näitä asiakkaita on n.120 hlöä.

Aluekeittiö on osittain peruskorjattu kesällä 2018 ja suunnittelussa on huomioitu yksikön toiminta palvelu/kuumennuskeittiönä. Laitteisto on uusittu, ja suurin osa leasingillä.

Ryhmäkoteja on yhteensä 6 kappaletta. Näihin lähetetään aterioita välitystuotteineen arkisin. Näissä ryhmäkodeissa hoitohenkilökunta vastaa aterioiden jakelun.

2.2 Toimintaa kahden tuotantokeittiön mallissa

Keittiöiden toiminnoissa on eroja, aluekeittiöissä valmistetaan ruokaa, palvellaan ruokasaleissa asiakkaita ja lähetetään aterianosia ja välitystuotteita palvelukeittiöihin.

Tulevaisuudessa aluekeittiö 1 on väistämättä peruskorjausten tarpeessa ja se tulisi toteuttaa suunnitelmallisesti. Toteutus olisi hyvä aloittaa keskittämällä

tuotanto yhteen keittiöön, perusteellisen peruskorjauksen tai uudisrakennuksen myötä aluekeittiöt yhdistyvät. Tällöin sairaalankeittiö muuttuisi palvelukeittiöiksi, missä jakelu osastolle muutetaan hajautetuksi jakeluksi keskitetyn sijaan.

Ruokapalvelun nykyinen työntekijä määrä on 21 henkilötyövuotta, kun se keskittämisen myötä voitaisiin vähentää 14-16 henkilötyövuoteen. Palvelukeittiöiden määrä vähenee keksittämisen johdosta varhaiskasvatuksessa ja koulujen osalta. Päiväkotien yksityistämistä selvitetään. Mahdollista on, että toimintoja voidaan entisestään tehostaa ja henkilöstömäärää vähentää.

Ruokapalvelu toimintaa säätelevät viranomaismääräykset kuten elintarvikelaki, terveydensuojelulaki, työturvallisuuslaki, pakasteasetus ja hygienia-asetukset sekä elintarvikevalvonta ja Evira.

2.3 Asiakkaat

Nykyiset asiakasryhmät kuvattuna 1.1.2020

Ruokapalvelun asiakkaat								
AK 1	Koulut	Asiakkaita	HK	AP	LO	VP/PK		
	Särkelän koulu	122	20		142	60		
	Hillatien koulu	204	20		224	90		
	Isokylän koulu	153	20		173	80		
	Lukio	78			78			
	Myllylammentien palvelukeittiö LAO	50	20		70	40		
	Yhteensä	623	72		687	270		
	Päiväkodit	Lapsia	HK	AP	LO	VP	PÄ	IP
	Jyväluonnonpuiston päiväkotit	89	11	50	64	50	8	4
	Kallaan päiväkotit	68	12	50	42	33		
	Särkelän päiväkotit,	47	10	42	50	42	2	2
	Metsämiehentie	20	5	10	20	20		
	APIP	30		30	30	30		
	Yhteensä			182	206	185	10	
	Akl, ruokasali				5			
	Saura				10			
	Aluekeittiö 1 ruokailijat			182	908	455	10	6
AK 2	Hoivakohteet	Asiakkaita	HK	AP	LO	PK	PÄ	IP
	Akuuttiosasto	30		30	30	30	30	30
	Hammashoitola				5			
	Kuumaniemen RK	11		6	11	11	6	6
	Jokirannan RK	9		9	9	9	9	9
	Esperi Care Kiekerö	26		26	26	26	26	26

Karpalokoti	16		19	19	16	16	16
Myllytupa	14			17			
Toimintakeskus	20			20			
Ruokasali				40			
Kotihoito, päivätoiminta	20			20	20		
Kotipalvelu				105			
Veteraanit				21			
Alukeittio 2 ruokailijat			90	323	112	87	87
		AP	LO	PK	VP	PÄ	IP
Kaupungin ruokapalvelu		272	1231	112	455	97	93

2.4 Ateriahinta vertailu

Esimerkki hinnoittelusta ruokapalvelun ja ulkoisen palvelun tuottajan keskihinnottelua, mikä jälkimmäisen osalta ei ole lopullinen hinnoittelu. Ruokapalvelu on kehittynyt perusopetuksen lounaan sisältöä lisäämällä salaattibuffetin ja vaihtoehtoisen kasvisaterian ruokalistalle. Kouluruokasuosituksissa suositetaan kasviksien ja vihannesten lisäämistä ruokavalioon. Tällä uudistuksella haluttiin varmistaa ja lisätä nuorten halua aterioita sekä osallistua lounasaterialle. Ruokapalvelun ruokalista on ilmastoystävällinen ja koostuu kasviksista, paikallisesta kalasta sekä paikallisesta lihavalikoimasta. Lisäksi ruokalistalla on paikallista marjaa, raparperia ja yrttejä. Ulkoisen palveluntuottajan elintavikehankinnat ja raaka-aineet ovat pääosin suomalaisia tuotteita. Näiltä osin lähiruoka käsittää suomalaiset raaka-aineet, ei varsinaisesti lähellä tuotettuja tai paikallisia tuotteita.

1. Ruokapalvelu nykytilanne (kemijärvi)

Asiakkaat	Asiakasmäärä	Toim.päivä	Hinta/päivä €	Huomioita
Päivähoito	220	250	4,30	sis.elintarvikkeet,työ,vuokra,kuljetuksen,välipala
Opetus	700	190	3,70	sis.elintarvikkeet,työ,vuokra,kuljetuksen,välipala
Ryhmäkodit	70	365	16,80	kokopäivä hinta, sis kaikki

Esim hinnastoa markkinavuoropuhelun yhteistyön tuloksena (Fazer Food services)

Asiakkaat	Asiakasmäärä	Toim.päivä	Hinta-arvio/pv €	Sisältö, ei tuotteistettu, ei ervi, ei kulj.
Päivähoito	220	250	3,00 – 5,00 €/pv	Aamupala,lounas,välipala
Opetus	500	190	2,00 – 2,75 €/pv	Koululounas, ei salaattibuffaa, ei välipalaa
Ryhmäkodit	70	365	13,00 – 18,00 €/pv	Ateriapäivä (ap,lo,pk,pä,ip)

2.5 Vertailu henkilöstön määrästä nykymalli ja keskitetty malli (1 tuotantokeittiö)

Nykymallin tuotantokeittiöt AK1 ja AK2 ovat kumpainenkin tiloiltaan pieniä ja ahtaita. Tuotannon keskittämistä ei voi suunnitella tulevaisuudessa yhdistettävän kyseisiin yksiköihin. Tuotantokeittiöissä nykyisellään tarvitaan kumpaankin keittiöön valmistuslaitteisto ja työntekijät. Palvelukeittiöitä on useita, joihin tarvitaan ruokapalvelun työntekijä ruoanjakeluun, näitä on kuusi (6) yhteensä.. Nykymallissa henkilöstökustannukset vuodessa ovat n. 860 000 € /v. Tuotannon keskittämällä henkilöstökulut ovat n. 600 000 € /v.

Nykymalli, 2 tuotantokeittiötä

Yksiköt	Ruokapalvelu- vastaava/ohj.	Työnjohto/ yksikönvast	Toimi.	Kokki/kei	Pal.keit	Ravtt	yht.
Hallinto	1		1				2
AK1		1		3	6	2	12
AK2		1		3		3	7
yhteensä							21

Malli 2 1 tuotantokeittiö

Yksiköt	Ruokapalvelu- vastaava/ohj.	Työnjohto/yksikönvas t	Toimi.	Kokki/kei	Pal.keit	Ravtt	yht.
Hallinto	1		1				2
Ruokapalvelu,tuotanto		1		4		3	8
Palvelukeittiö(Hillatien koulu 2, Jyvälnpuiston PK 1 , Särkelän PK 1, Terveyskeskus 2)					5-6		5-6
yhteensä							14-16

2.6 Puutteita nykymallissa

Varastointitiloja on liian vähän kylmäsäilytyksen ja kaluston sekä pakkausmateriaalien osalta. Keittiöiden tilat ovat ahtaita ja epäkäytännölliset ergonomian osalta. Keittiöissä on kaikissa logistiikan osalta puutteita, koska kohteista puuttuu asianmukaiset lastaus- ja purkutilat. Tarvitaan erikseen saapuvan ja lähtevän tavarantermiinaali. Lisäksi on lattiamateriaaleihin liittyviä puutteita ja hygieniaongelmia. Keittiöt eivät täytä kaikilta osin työturvallisuuden eivätkä myöskään hygienialain edellyttämiä vaatimuksia

3. TUOTANNON KESKITTÄMINEN

3.1 Keskittäminen yhden tuotantokeittiön mallissa

Keskittäminen tapahtuisi keskittämällä tuotanto yhteen valmistuskeittiöön ja muuttamalla sotekeittiö palvelukeittiöksi. Yleisesti ottaen voidaan todeta, että AK1:n keittiö vaati joka tapauksessa remontin ja uusia laitteita pysyvät ne sitten valmistuskeittiönä tai muuttuisivat palvelukeittiöiksi tai riippumatta siitä, jatketaanko toimintaa nykyisellä mukaisesti.

Ruokapalvelujen keskittäminen ja toimintatapojen muutokset vaikuttavat henkilöstökustannuksiin sekä ruokapalvelutuotannon kustannuksiin. Tuottavuutta voidaan lisätä muuttamalla nykyisiä toimintamalleja ja ruoanvalmistustapoja. Tuottavuutta voidaan parantaa hyödyntämällä uutta laitekantaa, tarkentamalla raaka-aineiden käsittelyastetta. Hyödynnetään kypsää lihaa, esikeitettyä perunaa sekä valmiita kasvis- ja vihanneskomponentteja. Tuotannonohjausjärjestelmän kokonaisvaltainen hyödyntäminen aina ruokalistojen ja ruokaohjeiden osalta varmistetaan ruoan tasainen laatu, maku, ulkonäkö, ravintosisältö ja hygienisyys.

Perusteluita keskittämiseen: Henkilökunnan saatavuuden varmistaminen helpottuu ammattitehtävien osalta. Sijaisuudet on helppo suunnitella, myös kesälomien aikana, jolloin ei tarvita lomansijaisia. Lisäksi henkilöstöä tarvitaan vähemmän. Ruokapalvelu säästäisi henkilöstökuluissa arviolta n.260 000 € /vuosi. Säästöt tarkentuu, kun selviää toteutetaanko tuotannon keskittäminen ja vastuualuepäälliköiden tehtävien yhdistäminen. Nykyisen 21 työntekijän sijaan ensin tarve tipahtaa 14 -16 henkilötyövuoteen.

Ajanmukaisissa valmistuskeittiöissä ruoanvalmistusprosessit on helpompi suunnitella tehokkaiksi ja sitä kautta työvoimantarvetta pienentäväksi. Uudet koneet ja laitteet sekä työtilat mahdollistavat paremman työergonomian ja näin ollen vähentävät työntekijöiden tuki- ja liikuntaelinsairauksia.

Ylläpidettäviä valmistuskeittiöitä olisi vähemmän jolloin laitekanta pienenee ja huolto- ja korjauskustannukset alenevat. Sähkön ja veden kulutus alenee. Elintarvikekustannukset alenevat, koska hankitaan raaka-aineet yhteen keittiöön. Voidaan hankkia suurempia pakkauskokoja, jolloin hinta saada edullisemmaksi. Hintaan vaikuttaa myös pudotuspaikkojen määrä. Elintarvikkeiden varastointiarvo on yllättävän suuri, koska inventaarion varastokustannus voi olla 20 000 € riippuen keittiön koosta. Yhdessä valmistuskeittiössä saadaan varastojen kustannukset alennettua.

3.2 Laitekustannukset keskitetty malli

Tuotannon siirtymisestä keskitettyyn malliin, voidaan hyödyntää aiemmin hankittua kalustoa ja keittiölaitteita. Kalustolistasta näkyy, minkä verran on laitehankintojen kustannusarvio. Uuden tuotantokeittiön laitekustannukset ovat n. 250 000 €. Yhden pienehkön palvelukeittiön laitekustannus on n. 20 000 €. Laitteiden hankinnassa saadaan säästöjä, kun laitteita on valmiiksi hankittuna ja ne ovat siirrettävissä. Palvelu/kuumennuskeittiönä jatkavia yksiköitä on uudistettu vuosina 2016 – 2018. Lisäksi Hillatienkoulun hankesuunnittelu etenee ja palvelu/kuumennuskeittiö ruokasaleineen uudistuvat.

LAITELUETTELO, MONITOIMIKEITTIÖ 1 VALMISTUSKEITTIÖ

num.	Laite	Kapasitetti ja tekn tiedot	Määrä	Hinta / kpl	Yht.
1.	Vihannesten pesukone		1		
2.	Juuresten pesu ja kuorintalaite		1	4 000	4 000
3.	Vihannesleikkuri, varusteineen		1		
5.	Korijakelinvaunu, jäähdyttävä		2	2500	5000
6.	Yleiskone	40L, 60 L kulho	1		
7.	Kylmävetolaatikosto		1	3500	3 500
8.	Kutteri		1		
9.	Vaaka	15 kg / 2kg	1		
10.	Purkinaukaisija, sähköinen rst	230 V 1-0,6 kW	1	2 500	2500
11.	Keittopata, jäähdyttävä, sekoittava	200L	2	0	0
12.	Monitoimiuuni	15xGN/ 1 - 65 mm	3		
13.	Mikroaaltouuni	330x305x175	1		
14.	Pikajäähdytyshuone, läpimenevä		1	12 000	12 000
15.	Keittopata, jäähdyttävä, sekoittava	40 L	1	18 000	18 000
16.	Monitoimiuuni	10x GN 1/1 -65 mm	1		
17.	Pikajäähdytys	240 min / +70 ...-18	2	0	0
18.	Induktioliesi	4 keittoaluetta	1	5 000	5 000
19.	Kylmäkaappi	400 L	1	0	0
20.	Pakastekaappi	400 L	1	0	0
21.	RST tasopöytä, ylä- ja alakaapistot		1	5000	5 000
22.	Jakeluasema, varastointi, pakkaus		1	3000	3 000
23.	Annospakkauslaite, liesing		1		0,00
24.	Astioiden syöttö- ja purkupää		1	5 000	5 000
25.	Astianpesukone, varusteineen		1	25 000	25 000
26.	Raepesukone, varusteineen		1	20 000	20 000
27.	Kalusteet ja vaunut		1	15 000	15 000
28.	Pakastehuone	1500x1500x2100	1		
29.	Kylmähuone	1500x1500x2100	4		
30.	Astivarasto				
31.	Kuiva-ainevarasto				
	Tilat vaunuille, vaunuparkki				
	Käsienpesualtaat				
	Toimistotyöhuone ja atk-pääte				
	Jätteiden lajittelu				
	Jätemylly				
	Jätteidenlajittelu asema, lajittelu			5000	5000

	Lastaus- ja purku			
	Yhteensä		121 000	128 000

4. YKSITYINEN PALVELUNTUOTTAJA

4.1 Markkinavuoropuhelu

Ulkoistaminen yksityinen sektori

Vaihtoehtojen kartoittamiseksi käynnistettiin markkinavuoropuhelu kesäkuussa 2019. Ennakoilmoitus jätettiin 18.6.2019 Hilmaan. Ilmoitus ei ollut hankintailmoitus tai tarjouspyyntö. Markkinavuoropuhelun prosessi päättyi 31.8.2019.

Ennakoilmoitukseen vastasi kaksi yksityisen palvelun tuottajaa, joista toisen kanssa vuoropuhelua käytiin loppuun saakka. Vuoropuhelussa pyysimme areriryhmittäin aterioiden hintatietoja, jotka on tuotteistettu. Hinnassa tulee näkyä pakkaus, kuljetus, erityisruokavaliot, toiminta toimitusvirheissä, periminen lisäkuluista, raportointi. Laatuksiteereita ja edellytyksiä palvelujen järjestämisestä edellytettiin kattavasti. Lisäksi edellytettiin työntekijöiden osaamisen todentamista ammattitehtävissä.

Markkinavuoropuhelun tuloksena saatiin hintatietoa, muttei tarkkoja hintoja. Palvelumuotoilusta tai tuotteistuksesta ei saatu vastauksia. Investointeja keittiötilojen rakentamiseksi yksityinen palveluntuottaja ei tee, vaan toimii vuokralla kunnan tai kaupungin tiloissa.

Aterioiden hinnasto markkinavuoropuhelussa perustuu arvioon, hinta ei ole lopullinen hinta. Yksityiselle tuottajalle siirtyy hallinnointi johon kuuluu henkilöstöhallinnointi, rekrytointi ja työsopimukset. Lisäksi elintarvikekilpailutukset ja sopimukset palveluntuottajien kanssa sekä kuljetuskilpailutukset. Yksityisillä toimijoilla elintarvikesopimukset ovat valtakunnallisia, joten paikallisen ja lähiruoan käyttö voi jäädä pois ulkoistuksen yhteydessä. Vastuualuepäällikön tehtäväksi jäisi yhteistyö ja valvonta ateriapalvelujen sujumisesta.

Yksityinen palveluntuottaja ei investoi tuotantolaitoksiin, vaan tulee mieluummin vuokralle turvallisiin ja nykyvaatimukset täyttäviin yksiköihin. Nykyiset keittiötilat eivät täytä em vaatimuksia. Yksityisellä aterioiden tuotteistaminen tuo haastetta, koska kokemuksesta tiedetään energia- ja proteiinilisien sekä erityisruokavalioiden suppean tarjonnan unohtamatta hinnan nousua. Kasviksien ja salaattien valikoima pienenee.

5. TOIMINNAN UUDELLEEN JÄRJESTÄMINEN SISÄISIN RESURSSIN

Perlacon on laatinut yhdessä kaupungin talouden sopeuttamista koordinoivan ohjausryhmän kanssa Kemijärven kaupungille talouden tasapainottamisohjelman

ajalle 2020-2022. Yhtenä keinona sopeuttamisohjelmassa esitettiin selvitystä puhtaus- ja ruokapalveluiden yhdistämiseksi.

Ruokapalvelupäällikkö on vastannut ruokapalveluiden suunnittelusta, toiminnasta ja kehittämisestä sekä toiminut vastuualueen esimiehenä. Hänen vastuualueensa on laaja ja asiantuntijatehtävänsä moninaiset.

Lähitulevaisuudessa ruokapalveluissa on isoja haasteita mm. uuden yhden tuotantokeittiömallin suunnittelu ja rakennuttaminen. Lisäksi on vielä epäselvää, miten ruoka- ja puhtauspalvelut hoidetaan sote-palveluissa.

Ruoka- ja laitoshuoltopalveluiden vastuualueilla on selvitetty, miten ruokapalvelut hoidetaan lähitulevaisuudessa ja tavoitteena on selvittää ruoka- ja puhtauspalveluiden yhdistämisen vaikutukset.

Ruokapalvelupäällikön tehtävät jaettaisiin siivouspalvelupäällikölle ja perustettavalle ruokapalveluohjaajan toimelle, mikä täytetään sisäisesti. Myös laitoshuoltopalveluissa joudutaan tehtäviä järjestelemään uudestaan ja sieltä voidaan siirtää resursseja jonkin verran ruokapalveluihin, koska tehtävät siellä vähenevät.

Tehtävien uudelleen järjestely tehdään toistaiseksi kokeiluna ja mikäli tämä toimintamalli toimii, valmistellaan loppuvuodesta 2020 esitys ruoka- ja puhtauspalveluiden yhdistämiseksi.

6. LOPUKSI

Kemijärvellä olisi harkittava vaihtoehtoa, mallia missä kaikki kaupungin ja Setlementti Tunturila ry:n ateriatuotanto olisi keskitetty yhteen valmistuskeittiöön. Kyse on kaupungin ja Setlementti Tunturilan yhteisestä edusta. Tilanne on jo muutaman vuoden ollut se, että kilpailemme keskenään työntekijöistä, määräaikaista sijaisista syksyllä ja keväällä. Usein kaupungin yksiköt jää toiseksi. Kaupungissa on tällä hetkellä liian monta palvelun tarjoajaa ja keksittäminen olisi kaikkien etu.

Päätös keskuskeittiö toteutuksesta pitää tehdä ja aloittaa hankesuunnittelu mahdollisimman nopeasti. Mahdollinen inhouse periaatteella toimiva yhteinen yhtiö voisi olla yksi vaihtoehto. Hankesuunnittelussa tulisi myös huomioida ruokapalvelujen myynti yksityisille markkinoille ja tässä tapauksessa ruokapalvelut tulisi yhtiöittää markkinoilla toimivaksi yhtiöksi.