

Matti Nikkonen

Kuntien keittiöverkko tiivistyy

Kuntien tehtävänä on järjestää ruokailu mm. kouluihin ja päiväkoteihin, tuottamisvastuuta ei ole määritetty. Talousahdingon kasvaessa verorahoille pitää saada vähemmällä enemmän vastinetta. Eritoten investointiraha on tiukassa, etenkin ei-lakisääteisten palveluiden tarpeisiin. Miten tässä tilanteessa kunnat sitten voivat vastata asiakaskunnan muuttuviin tarpeisiin?

**Kirjoittaja on ammattikeittösuunnittelija
Matti Nikkonen Damico Oy:stä.
Lisätiedot matti.nikkonen@damico.fi**

Strateginen suunnittelu

Ihan ensimmäinen tehtävä on kuntakohtaisesti päättää, tuotetaanko itse vai ostateanko ulkoa. Mitä tuotetaan – tuotetaanko jatkossa niitäkin palveluita, joita lihavina vuosina on alettu tuottaa, mutta joihin kuntalaisilla ei ole subjektiivista oikeutta, esim. kotiateriapalvelu. Jos tuotetaan itse, millaisella keittiöverkolla. Tuoko aidosti jotakin lisäarvoa se, että ruoka tuotetaan useissa aluekeittiöissä yhden keskuskeittiön sijasta? Tunnepohjaisten päätösten sijasta talous on yhä määrittävämpi tekijä; paljonko vaihtoehdot maksavat investointeina ja operatiivisina kuluina pitkällä aikavälillä. Keskittäminen kannattaa aina; henkilöstökustannukset ovat kuntaruokatuotannon suurin kustannuserä ja se kustannuserä, johon tulee vaikuttaa. Elintarvikemääräraha on niistetty loppuun.

Muuttuvat asiakastarpeet

Kaikilla asiakassegmenteillä tulisi jo nyt suositusten mukaan olla tarjolla kaksi ruokavaihtoehtoa pääaterioilla. Tuorelisävalikoiman vaateet alkavat lähestyä henkilöstöravintoloiden tasoa. Mahtaako päivällinen muuttua piankin ikäihmisten kohteissa päivän pääateriaksi? Ikäihmisten päiväaika-aulut ovat yhä moninaisemmat – silloin kun toiselle maistuu jo lounas, toinen asukas saattaa vasta heräillä. Yläkouluissa ja lukioissa on tarkoituksenmukaista tarjota kahvila- ja välipal palveluita ja pitää siten nuoret koulupäivän ajan koulun alueella. Moni nuori jatkaa koulupäivän jälkeen suoraan harrastuksiin ja terveellisen välipala järjestäminen on ilman koulun tuottamaa palvelua melko hankalaa. Eli vähemmän resurssein tulisi tuottaa enemmän.

Palvelutuottajan uusi rooli

Raaka-aineiden jalostusasteet ovat nousseet siten, että useimmissa kunnakeittiöissä yhdistellään teollisuuden valmiita komponentteja, mikä onkin taloudellista. Suomessa on loistavia elintarvikealan yrityksiä, niin isoja kuin pieniäkin. On siis aivan aidosti kyseenalaistettava, onko kunnan tehtävä rakentaa keskuskeittiöitä, jotka isommissa kaupungeissa ovat jo elintarviketehtaita. Vai olisiko ruokatuotantovastuu tarkoituksenmukaista antaa yrityksille, ostaa ruokatuotteet yrityksiltä ja tuottaa itse tai alihankintana palvelu. Isoimmissa kaupungeissa ruokalista pitää tässä tapauksessa jakaa useaan sykliin, jotta myös pienet yritykset pääsevät tarjoamaan tuotteitaan ruokalistalle.

Tuotantoinvestointien ja henkilöstökustannusten vähentyessä voidaan itse ateriaan käyttää enemmän rahaa ja vähäiset investointirahat suunnata asiakaspintarat-



kaisuihin – palvelukeittiöihin ja ruokailutiloihin.

Palvelutuottajan tehtävänä on tässä mallissa organisoida, suunnitella ja tuottaa palvelu.

Keskuskeittiöneliöiden optimointi

Mikäli päätetään rakentaa keskuskeittiö, mikä sekin on erittäin hyvä vaihtoehto, tulee kaikki entiset toimintamallit kyseenalaistaa toimintasuunnitteluvaiheessa. Päätetään,



mitä tehdään itse, mitä ostetaan alihankintana. Harkitaan tarkkaan, miten tuotetaan, pakataan ja kuljetetaan.

Cook and chill- ja kylmävalmistuksen lisäksi myös **sous vide**-kypsennys on aito vaihtoehto. Joka tapauksessa ruoka lähes aina kannattaa kuljettaa kylmänä, mikä vähentää kuljetuskustannuksia ja mahdollistaa tuotantotilojen käyttämisen useissa

vuoroissa. Jäähdytykseen on uusia tila- ja kustannustehokkaita vaihtoehtoja.

Tuotantovolyymien ollessa riittävän suuri, kuljetus palvelukeittiöihin on mahdollista yhdistää elintarvikelogistiikkaan. Ainakin tässä vaihtoehdossa valmiiden ruokatuotteiden välivarastointi voi tapahtua ”pyörien päällä”, eikä neliöitä tarvitse tuhjata välivarastotiloihin. Tuotantoprosessi täytyy tässä tapauksessa suunnitella niin, että ruualle saadaan riittävän pitkä säilyvyysaika.

RST-vuokien käyttäminen tarkoittaa sitä, että keskuskeittiöön tulee rakentaa astiavarasto- ja astiahuoltotilaa yhteensä noin 15-20 % kokonaistilasta. **Vakuumi**-, **CPET**- tai **hot fill**- pakkaaminen vähentää paitsi k. tilatarvetta, myös työtuntitarvetta. Olisiko työ mielekkäämpääkin, jos patatiskiä ei enää olisi?

Vakuumi- tai hot fill -pusseissa keskuskeittiöstä palvelukeittiöön kuljetettu ruoka kypsennetään tai kuumennetaan lähellä asiakaspintaa. Esim. vuokaruokamassa kaadetaan pussista keraamiseen paistoastiaan. Kaunis astia, tuotteen rapea paistopinta ja paistettaessa syntyvä tuoksu ei pelkästään luo käsitystä paikan päällä valmistetusta ruuasta, vaan tuote on paikan päällä viimeistelyä ruokaa.

Jos rakennetaan, rakennetaan seuraavaksi 30 vuodeksi. Tilojen muuntautuvuus on tärkeää. Nyt tehtyjen ratkaisujen kanssa tulee elää kymmeniä vuosia, siksi toiminnalliseen suunnitteluun kannattaa satsata. ■