

Tuotantotapa avain ammattikeittiön tehokkaaseen resurssien käyttöön

Julkiselle sektorille tuotettavien aterioiden valmistusta on keskitetty voimakkaasti viime vuosina, tosin keskittämistrendi on laahannut Suomessa muuta läntistä maailmaa jäljessä. Kuumana toimittamisen haasteet on tiedostettu, mutta ruokaa toimitetaan yhä pääsääntöisesti vain kuumana. Jäähdytetyn tai pakastetun ruuan toimittamiseen suhtaudutaan nihkeästi.

Tuotantotehokkuusvaateiden yhä kasvaessa ja investointirahan käydessä yhä tiukemmalle on pakko tarkastella sitä, miten samoissa tiloissa, samoilla laitteilla ja mahdollisesti samalla henkilökuntamäärällä pystytään tuottamaan nykyistä enemmän.

Kuumasailytys ei paranna ruuan laatua

Kuumatoimitusten suurimmat ongelmat liittyvät aikasidonaisuuteen; tuotantolaitteita, tilaa ja käsipareja tarvitaan valmistus- ja lähetysvaiheella paljon. Monesti iltapäivät ovat tehottomasti hyödynnettyjä, kun henkilöstömitoitusta laaditaan kiireisimmän lounaslähetysten mukaan. Kuumasailytys ei ainakaan paranna ruuan laatua, eivätkä toisaalta nykyiset nopeat ja hellävaraiset jäähdytysmenetelmät vahingoita ruokatuotetta.

Pakastaminen on laadullisista syistä melko haastavaa. Suomalainen peruseruoka peruna kun ei ainakaan parane pakkasessa. Pakastamiselle ei ole tarvettakaan, kun suojaakaasu-



GN-mitoitetut astiat vähentävät astiahuollon määrää, ovat kevyitä, tila säästäviä ja hygieenisia.

KUVAT: DUNI OY

pakkaamisella saavutetaan jopa viikkojen säilyvyys. Suojakaasupakkaaminen säilyttää tuotelaadun muuttumattomana niin tuotteiden ulkonäön, hygienian kuin ravitsemuksellisen sisällönkin osalta.

Tuotantotapa ei saa olla itsetarkoitus

Joissakin kaupungeissa suunnitellaan rakennettavaksi cook and serve/hold-, cook and chill- ja kylmävalmistuskonseptille erilliset tuotantokeittiöt. Samassa keittiössä voidaan tehdä ruokaa eri tuotantomenetelmillä. Lähellä sijaitseviin isoihin kohteisiin ruoka lähetetään kuumana, pieniin etäällä sijaitseviin kohteisiin esimerkiksi kahdesti viikossa jäähdytetynä. Viikonloppujen ja pullonkaulatuotteiden osalta sovelletaan kylmävalmistuskonseptiä.

Ruokaa voidaan tuottaa samoissa tiloissa kahdessa vuorossa ilman, että eri tuotantotapojen yhdistämisestä koituu laadullisia riskejä. Tuotantotapa ei saisi olla itsetarkoitus, vaan tuotantotapojen valinnalla tulee tehostaa tilojen ja muiden resurssien käyttöä sekä logistiikkaa.

Avuksi uuttaa kuljetus- ja osastovaunutekniikkaa

Kylmän ruuan toimituksen esteeksi muodotuu monesti tilaajan yksiköiden pieni koko. Pieneen 15–20 lapsen tai vanhuksen yksikköön ei koeta järkeväksi järjestää lämmityslaitteita tai ruokapalveluun erillistä henkilöstöresurssia, hoivahenkilöstön tehtäviin kun ei useimmiten katsota monimuotoisten ruokapalvelutehtävien mahtuvan.

Kustannuksien karsiminen edellyttää tilaajaltakin järkevän kokoisten yksiköiden perustamista – pienuus ei ole edes laatuvaatetta, ei tukipalvelussa eikä peruspalvelussa. Kyse ei ole pelkästään tukipalveluiden optimoinnista.

Noin 40–50 asiakkaan yksiköihin voidaan jo järkevällä tavalla hankkia yhdistelmäuuni ruuan lämmitystä varten ja osa-aikainen ruokapalveluyöntekijä. Kuljetusvaunut toimivat parhaimmillaan kylmätilana, joten lisää kylmiötilaa ei välttämättä tarvita. Osastovaunuilla pystytään valmistamaan aamupuuro, kuumentamaan ruuat ja sopiva vaunu valittaessa myös paistamaan vaikkapa raakapakaste-sämpylöitä ja pannukakkua.

Pelkkä kylmävalmistus voi yksipuolistaa ruokalista

Kylmävalmistus on paljon muutakin kuin kylmäliukoista tärkkelysjauheista ruuan valmistamista. Joissakin tapauksissa voi olla perusteltua esim. keittojen ja vuokaruokien koostuminen keskuskeittiöissä valmiiksi vuokiini ja nesteeseen lisääminen vasta vastaanottavassa päässä. Näin ei tarvitse kuljettaa vettä. Kylmävalmistuksen suurin haaste on se, että kaikki palvelukeittiöön keskuskeittiöstä lähetetyt ruokaerät on välttämätöntä kypsennettävä. Jollei palvelukeittiössä ole jäähdytyskaappia, hävikin määrä saattaa kasvaa.

Cook and chill- mallin etu on se, että kypsää ruokaa voidaan nopeasti lämmittää tarpeen mukaan, nopeammin kuin kylmävalmistettua kypsennettävä. Kylmävalmistus kylmäliukoista tärkkelyksistä nostaa raaka-ainehintaa. Ammattitaitovaatimukset palvelukeittiöpäässä saattavat myös kasvaa, kun ruuan kypsennys siirtyy kylmävalmistuksessa sinne. Pelkästään kylmävalmistuskonseptilla toimittaessa ruokalista saattaa yksipuolistua.



Kolmilokeroisessa rasiassa kotiaaterian eri komponentit eivät sekoitu ja ateria pysyy kauniina ruokailuhetkeen saakka.

Tavoitteena toimituskertojen vähentäminen

Metallisten GN-astioiden tarve kasvaa kylmää ruokaa kuljettessa verrattuna tilanteeseen, jossa ruokaa kuljetetaan päivittäin. Kylmätoimituksissa logistiikan tulee vähetä, muuten jäädyttäminen tai kylmävalmistus ei ole taloudellisesti perusteltavissa. Toki ruuan laatu heikkenee lämpösäilytyksessä, ja myös laadullisista syistä voidaan päätyä kylmäkuljetuksiin.

Muulla maailmassa käytetään Suomea enemmän kertakäyttöisiä GN-astioita. Kertakäyttöiseen ja paistonkestävään CPET-materiaalista valmistettuun GN-astiaan voidaan yhdistää myös suojakaasupakkaaminen, joka lisää logistiikan tehostamismahdollisuuksia.

Rosterivuokien kuljettaminen tulee kyseenalaistaa, sillä ne painavat paljon, maksavat paljon, edellyttävät astiahuoltolaiteinvestointeja ja työllistävät paljon. Kertakäyttöastioiden valmistusprosessi on kehittynyt ja kehittyy yhä enemmän ympäristöä huomioivaan suuntaan. Kastikkeiden ja keittojen sulkeminen muovipusseihin hot fill -toimintamallilla vähentää sekin metalliastioiden kuljetustarvetta.

Aina kun on mahdollista, kappaleruuat ja energiasäkkeet tulisi lämmittää/kypsentää palvelukeittiöissä. Tällä on suuri merkitys laatuun, mutta myös hävikki on näin mahdollista minimoida. Nämä tuotteet, kuten palvelukeittiön kaikki muutkin tuotteet, saadaan perille yhdellä tukkutoimituksella; keskuskeittiötä ei missään nimessä kannata käyttää väliarastona.

Kotiateriat kylmätoimituksina kertakäyttöastioissa

Kylmätoimitukset kertakäyttöasioissa on kotiateriapalvelun osalta ainut turvallinen ratkaisu. Yksittäin pakatut annokset eivät pysy kuumana, eivätkä kylmät osat kylmänä, jos ruokaa toimitetaan asiakaskohtaisissa styrokseissa. Logistiikka maksaa päivittäiskuljetuksissa tolkkumasti ja tuottaa turhaa ympäristörasitusta.

Monesti muutosvastaisuuden syynä on pelko siitä, että uutta toimintatapaa ei hallita tai oma osaaminen ei riitä. Vaikeimminkin muutosvastarinnan kitkentä onnistuu, kun saadaan omakohtaista kokemusta uusista tuotantomenetelmistä. Kannattaa hakeutua verkostoihin niiden toimijoiden kanssa, jotka jo käyttävät uusia tuotantotekniikoita. Asiakkaan osaa helpottaa, kun annetaan mahdollisuus maistaa ja todeta konkreettisesti, että ruoka on maultaan ja koostumukseltaan erinomaista. ■

Minna Dammert
toimitusjohtaja
Damico Oy
minna.dammert(at)damico.fi
www.damico.fi

WiseBox®

Myrkytön ratkaisu jyrssiätorjuntaan



UUSI LAITE SUOMEN JYRSIJÄTORJUNTA-MARKKINOILLE – WISEBOX®

Raksystems Anticimex on tuonut Suomen jyrssiätorjuntamarkkinoille uuden laitteen eli WiseBox®-loukun. Sen tehokkuus perustuu jyrssiöiden luontaisiin käytäytymismalleihin ja tapaan hakeutua suojaan. Loukun anturit aktivoituvat jyrssiän jouduttua sisään WiseBox®-loukkuun. Eläin eliminoituu nopeasti ja kivuttomasti loukun elektrodeihin. WiseBox® palaa valmiustilaan siirrettyään jyrssiän suljettuun säiliöön.

Loukun ominaisuudet

- Loukku on täysin myrkytön ja sitä voidaan käyttää sisä- ja ulkotiloissa
- Loukku asennetaan esim. rakennusten seinämien vierustoilta, rottien ja muiden jyrssiöiden luontaisille kulkureiteille
- Loukku voidaan asentaa toimimaan haluttuna vuorokaudenaikana esim. siten, että se on aktiivinen vain klo 18.00 – 06.00
- Elektroninen ohjaus tapahtuu helposti WisePlan-ohjelmiston kautta ja/tai itse laitteen kautta
- Loukussa on tämän lisäksi GPS-paikannus / valvonta.

Kysy lisää!

Asiakaspalvelu p. 0207 495 706
asiakaspalvelu@racx.fi

www.racx.fi

 **Raksystems
Anticimex®**
ENNALTAEHKÄISTÄ JA SUOJATA