

## **RUOKATUOTANNON KESKITTÄMINEN**

**Olen itse tuottanut ruokaa isoissa keskuskeittiöissä (yli 10 000 annosta päivässä). Olen kymmenen vuoden ajan ohjeistanut kuntia keskittämään ruokatuotantoaan. Olen seurannut muutosprosesseja hajautetusta ruuanvalmistuksesta keskitettyyn malliin. Olen syönyt satoja aterioita, jotka on valmistettu toimipaikan omassa valmistuskeittiössä ja tuhansia aterioita, jotka ovat valmistettu keskuskeittiöissä. Väitän, että ruokapalvelun laatu ei ole ruuan valmistuspaikasta kiinni.**

## **RUOKAPALVELUN KOKONAISLAATU**

Kuntalaiset vaativat *parempaa ruokaa*, näinhän sitä saa lehdistä alvariinsa lukea. Matti Meikäläinen tarkoittanee, että elintarvikkeisiin tulee satsata nykyistä enemmän. Joku haluaa luomua, joku omalla kirjokylällä kasvatettua ruokaa. Joku haluaa enemmän kokolihaa, joku enemmän tuoretta kalaa. Meillä kaikilla on omia subjektiivisia näkemyksiämme siitä, mikä on hyvää ruokaa.

Julkisen sektorin verovaroin tuottaman ruuan laatutason tulee olla kuntalaisten tiedossa, jotteivät liian korkeat odotukset aiheuta pettymyksiä. Me käytämme sanontaa *tarkoituksenmukainen laatutaso* - hyvää, maistuvaa, terveellistä ja turvallista ruokaa. Kuntalaisten tulee myös tiedostaa, että Suomessa mm. Kouluruokasuositus, muut ravitsemussuositukset, EU:n koulumaitotukiehdot ja Kela määrittävät raameja julkiselle ruokapalvelulle. Ylen kouluruokakapinan rasvaiset lohkopöyrät eivät ole sitä, mitä kouluruualta yhteiskunta edellyttää. Arkiruuan pitää olla paitsi maistuvaa, myös terveellistä ja turvallista.

Ruuan maku ja elintarvikkeiden laatu ovat tietenkin keskiössä ruuan laadusta puhuttaessa. Kokonaislaatu muodostuu kuitenkin monen osatekijän summasta. Onko ruokailuhetki rauhallinen ja onko ruokailuun ylipäättään riittävästi aikaa? Onko ruokailutilat miellyttävät? Palvellaanko asiakasta ja ollaanko läsnä vai tiskataanko? Viestitäänkö riittävästi molempiin suuntiin – palvelutuottaja asiakkaille ja asiakkaat palvelutuottajalle?

Toimitusvarmuus ja tasalaatuisuus ovat hajautetussa mallissa useimmissa kunnissa vaarantuneet. Ammattitaitoisten kokkien rekrytointi ja etenkin osaavien sijaisten saanti on todella vaikeaa. Kun pidetään tuotantokapasiteettia yllä useissa keittiöissä, vaarantuvat siis sekä toimitusvarmuus että ruuan laatu.

## **RUOTSIN MALLI**

Yleisesti kerrotaan, että Ruotsissa puretaan keskuskeittiö-toimintamallia. No, se ei kyllä pidä paikkaansa. Jokunen kaupunki on toki näin tehnyt, mutta samoin kustannuksin kuin keskitetyn toimintamallin aikana ruokapalvelun tuottaminen ei tietenkään ole mahdollista. Kävimme itse katsomassa Malmön kaupungin tilannetta – nykyisellään siellä toimii 14 keskuskeittiötä. Miten se on parempi tilanne kuin jos keittiöitä olisi 1-2? Nytkin ”kuljetusruokaa” popsii 70 %:a asiakkaista. Samaa voi kysyä myös Suomessa: **Miksi yksi keskuskeittiö on huonompi ratkaisu kuin vaikka viisi?**

## KESKITÄMISEN EDUT

Ruokatuotannon keskittämisen vaikutuksia:

### Henkilöstö

| KESKITETTY   | HAJAUTETTU   |
|--|--|
| Tarvitaan kokonaisuudessa vähemmän   | Tarvitaan kokonaisuudessa enemmän                                    |
| Ammattitaitoa saadaan keskittyeksi keskuskeittiöihin   | Kaikissa keittiöissä tarvitaan ammattitaitoisia kokkeja ja esimiehiä |
| Palvelukeittiöihin tarvitaan palveluammattilaisia, ei kokkeja  |  |
| Isot toimipaikat eivät ole haavoittuvaisia poissaolojen sattuessa, sijaisia ei aina tarvita              | Vaatii vankan ja ammattitaitoisen sijaisrenkaan                      |
| Volyymi tuo toimintaan tehokkuutta   | Sama prosessi tehdään useissa eri kohteissa päivittäin               |
| Osa-aikatyön mahdollisuus etenkin palvelukeittiöissä (osa-aikaeläkeratkaisujen määrä kasvaa entisestään) |  |

### Johtaminen

| KESKITETTY  | HAJAUTETTU  |
|---|---|
| Vaatii keskuskeittiöosaamista   | On työlästä; aika jakaantuu useiden kohteiden kesken, tällä hetkellä myös useille esimiehille |
| Muutama iso keittiö on helposti hallittavissa   | Kustannusten valvonta aikaa vievää  |
| Palvelukeittiöiden johtaminen ei vaadi samaa panostusta kuin jos säilyisivät edelleen valmistuskeittiöinä | Sijaisten perehdyttäminen työlästä  |

### Ostaminen

| KESKITETTY  | HAJAUTETTU  |
|---|---|
| Ostaminen muutamien asiantuntijoiden käsissä          | Kukin keittäjä saattaa vaikuttaa ostovalikoimaan, vaikka ohjeistus olisi olemassa |
| Keskuskeittiöissä vakioidut reseptit, joita käytetään | Reseptien käyttö ohjeistuksesta huolimatta usein haasteellista                    |
| Isommat pakkauskoot                                   | Vakituisen henkilöstön paikalla ollessa yleensä hallittua, riskinä sijaiset       |
| Harvemmat ostopaikat<br>Harvemmat toimituskohteet     |   |

### Laatu

| KESKITETTY   | HAJAUTETTU                        |
|--|-----------------------------------|
| Helppo vakioida  | Haasteellista vakioida            |
| Reseptien käytön vuoksi ei turvallisuusriskejä, ainesosaluettelot palvelukeittiöissä | Omat toimintamallit eri kohteissa |
| Ruuankuljettaminen ei heikennä ruuan laatua, kun se tehdään ammattimaisesti          |                                   |

### Investoinnit

| KESKITETTY  | HAJAUTETTU   |
|---|--|
| Valmistuskapasiteettia ei tarvitse pitää yllä useissa kohteissa   | Vaatii valmistuskapasiteetin ylläpitoa useissa kohteissa   |
| Tosin palvelukeittiöidenkin tulee olla asianmukaisesti laitteistettuja; kylmä-, lämpö-, astiahuoltolaitteet                   | Laitteet käytössä klo 7-11   |
| Laitteet voivat olla käytössä vaikka yötä päivää; nykyteknologia mahdollistaa laadukkaat Cook and chill - tuotantovaihtoehdot | Kaikissa valmistuskeittiöissä pitäisi olla atk-mahdollisuus reseptiohjelman vuoksi ja reseptiohjelma |

### Ympäristörasitus

Tuotannon keskittämisen vaikutukset ympäristörasitukseen:

- Tuotantotilojen ja -laitteiden määrä vähenee
- Lämmitys- ja ilmastointikulut vähenevät, kun tilatarve vähenee
- Laitteiden huoltotarve vähenee
- Energiatohokkuus kasvaa, energiankulutus vähenee
- Ostaminen tehostuu ja ostokuljetusten määrä vähenee
- Työn määrä vähenee
- Jäähdytys- ja välivarastointitarve kasvaa
- Kuljetus keskuskeittiön ja jakelupisteiden välillä kasvaa
  - Voidaan vähentää kuljetuskertoja 2-3:een viikossa

### Toimitusvarmuus

Siltä varalta, että kunnan mahdollisesti ainut keittiö on käyttökelvoton esim. tulipalon tms. vuoksi, tulee laatia suunnitelma poikkeusolosuhteiden varalle. Jotta kaikissa toimipaikoissa ruokailu voi jatkua mahdollisimman vähin häiriöin, tarvitaan todennäköisesti useita eri varmistusmekanismeja:

- Elintarviketoimittajien kanssa sovitaan kirjallisesti, että poikkeustilanteessa alihankkija toimittaa esim. 24 h:n tilausajassa sovittuja valmisruokia sovittuihin kohteisiin ja tehostaa raaka-aineiden jakelua niihin kohteisiin, joissa voidaan ko. tilanteessa ruokaa valmistaa
- Palvelukeittiöissä on kuumennuslaittevalmius valmisruokien lämmittämiseen
- Palvelukeittiöissä on 1-2 päivän vararuokatarpeet aina varastossa
- Suurimmissa palvelukeittiöissä tulee voida poikkeusolosuhteissa valmistaa valmiista komponenteista osa aterioista
- Lähikuntien kanssa voidaan sopia pitkäkestoisen poikkeustilanteen aikaisesta ruuan varavalmistuksesta

Keskittämisen haittoja on jo sitten huomattavasti vaikeampi keksiä. Yleisesti harmitellaan sitä, että lapset eivät enää näe ruuanvalmistusta. No, ei pidä nähdäkään ammattikeittiössä! Lasten turvallisuuden, hygieniavaatimusten ja työturvallisuuden vuoksi lasten ei tule asioida keittiössä. Oikea paikka nähdä ja oppia ruuanvalmistusta on kotona – tätä vastuuta vanhemmat eivät voi sysätä yhteiskunnalle.

Kuljetettu ruoka tuoksuu ihanasti, kun se kuumennetaan tarjoilupaikalla. Nykyaikaiset ns. osastovaunut kuumentavat ruuan vaikkapa päiväkodin ruokasalissa. Samassa laitteessa aamupuuro hautuu pehmeäksi pitkän kypsennysajan vuoksi.

Se, että jokainen kokki ei enää pysytä toteuttamaan padan ääressä omia reseptejään, on joidenkin mielestä harmi. Minun mielestäni kunnallisen demokratian nimissä pelisäännöt on oltava ja kaikissa saman kunnan kohteissa noudatettava samaa reseptiikkaa, osto-ohjeistusta ja muita yhteisiä toimintamalleja. Maustamisen suhteen voidaan olla tietenkin joustavia. Eri asiakassegmenttien toiveita pysytään noudattamaan keskitetyssä mallissakin – kakkien vauvasta vaariin ei tarvitse syödä kebab-kastiketta tai silakkapihvejä.

## **KUSTANNUKSET**

Elintarvikkeiden osuus kuntien ruokapalvelun kustannuksista on Damicon laskelmien mukaan 28–42 %. Henkilöstökustannukset muodostavat jopa yli 60 % ruokapalvelun kustannuksista joissakin kunnissa. Kiinteistö-kustannuksia ei edelleenkään allokoita ruuan hintaan tai ainakaan niitä ei allokoita toteutuvien kustannusten mukaan. Useiden vanhojen valmistuskeittiöiden ylläpito on kuitenkin varmasti kalliimpaa kuin yhden uuden. 2010-luvun laitteiden energiatehokkuus on aivan eri luokkaa kuin 1980-luvulla yleensä rakennettujen valmistuskeittiöiden.

Rahaa julkisella sektorilla on yhä vähemmän käytettävissään. Ainut tehokas tapa, millä voidaan karsia kokonaiskustannuksia ja mahdollisesti kasvattaa elintarvikkeisiin käytettävää euromäärää, on vähentää henkilöstökustannusten osuutta. Prosesseissa on nykytoimintamalleissakin virtaviivaistamista, mutta todellisia säästöjä syntyy vasta tuotantoa keskitettäessä. Joissakin kunnissa, joissa valmistuskeittiöitä on vielä ollut paljon ja joissa ruoka- ja siivouspalvelua ei aidosti yhdistetä järkeviksi tehtäväkokonaisuuksiksi, Damicon ohjeiden avulla henkilöstömäärä pystytään jopa puolittamaan. Tälle rahalle löytyy varmasti käyttöä.

## **MISSIO JA VISIO**

Mikä on julkisen ruokapalvelun missio? Kunnan tulee järjestää peruskouluun ruokailu, ei välttämättä tuottaa sitä itse. Niin ikään päivähoiton ja ikäihmisten, potilaiden ja vammaisten ruokapalvelut tulee järjestää, ei välttämättä tuottaa itse. Kotiaterioihin kuntalaisilla ei ole subjektiivista oikeutta.

Tuotetaanpa itse tai ostetaan palvelu, pitää osata määrittää se *tarkoituksenmukainen laatu*. Ei yli, eikä ali. Ja kuntalaisten tulee tietää se, millä perusteilla ruokapalvelua suunnitellaan. Osa kuntalaisten muutosvastarinnasta aiheutuu varmaankin tiedon puutteesta. Kutsukaa ihmeessä vanhemmat ruokailemaan tai järjestäkää kouluille pop up –tapahtumia! Näin asiasta aidosti kiinnostuneet pääsevät kokemaan todellisuutta, eivätkä välttämättä enää välitä eteenpäin urbaanilegendoja kumiperunoista.

Koska rahaa on yhä vähemmän käytettävissä, kunnat luopuvat ei-lakisääteisten palveluiden tuottamisesta. Kilpailu on omiaan nostamaan laatua. Monopoliasema ei innosta kehittymään. Ruokatuotantoa keskitettäessä on varottava, ettei investointikustannuksista muodostu este ruokapalvelun kilpailuttamiselle. Jos oman tuotannon toimintaedellytykset hiipuvat, tilat eivät voi olla este kilpailulle.

Palmian havittelemat huikeat miljoonainvestoinnit olisivat toteutuessaan tällainen este – mikään liiketaloudellisesti toimiva yritys ei halua ko. satojen miljoonien investointia ikeekseen, vaikkakin kyseessä olisi pääkaupunkiseudun mahdollisuudet. Toteutuessaan Kivikoon suunniteltu keskuskeittiö ja keskitetyn jaon vaunuparkki ja Pakkalan tehtaan peruskorjaus mediassa mainitulla euromäärällä takaavat kunnalliselle liikelaitokselle monopolin maailman tappiin myyntihinnoista riippumatta. Mitä enemmän ruokaa ostettaisiin markkinoilta, sitä enemmän investoinnit kuormittaisivat Palmian valmistamia aterioita. Helposti joudutaan tilanteeseen, jossa Palmialta on ostettava mahdollisemman paljon tai peräti kaikki, että investointi saadaan edes jollakin aikajänteellä kuoletetuksi.