

**Palvelukeskus
Helsinki**

Helsinki

Pakkalantien tuotantokeittiön korvaavan toimintatavan edistäminen

**Palvelukeskus Helsingin johtokunnan kokous 26.10.2022
Vs toimitusjohtaja**

Akuutti tarve korvata Pakkalantien keskuskeittiön tuotanto

1. Rakennus on 70-luvulta ja elinkaarensa päässä.
 - Swecolta vuonna 2018 tilatussa selvityksessä: ”Toiminnan jatkuminen 1–5 vuoden kuluttua edellyttää talotekniikan täydellistä uusimista ja kaikkien muiden rakenteiden paitsi kantavan rungon uusimista.”
 - Tilojen korjaaminen maksaisi laskelmien mukaan yli kymmenen miljoonaa euroa ja aiheuttaisi pitkiä tuotantokatkoja.
 - Alkuperäisten viemäröinnin ja sähköpääkeskuksen hajoamisriskit ovat erittäin korkeat. Varavoimaa ei ole ja sellaisen hankkiminen maksaa laskelmien mukaan noin miljoonan.
 - Tilat tarkastava kunnan viranhaltija on suullisesti ilmaissut, ettei pysty enää kauaa antamaan hyväksyntää toiminnan jatkamiselle.
 - Johtuen rakennuksen ja laitteiden vanhasta iästä, ylläpitokustannukset ja korjausvelka ovat korkeat ja kasvavat vuosi vuodelta.
2. Lyhyen tähtäimen kehitysohjelma on jo muuttanut 42/185 valmistuskeittiötä kuumennuskeittiöiksi lisäten keskitetyn tuotannon volyymiä n. 15 %.
 - Keskuskeittiössä ei ole tarpeeksi (kylmä)varastotiloja lyhyen kehitysohjelman tavoitteiden täysimääräiseksi saavuttamiseksi.
 - Volyymin nostaminen vaatisi useampaan vuoroon siirtymisen ja ajoreittien lisäämistä, jotka heikentävät kannattavuutta ja on riskinä, että laitteisto ja tilat eivät enää kestä.

Korvaavia ratkaisuja on etsitty pitkään¹⁾

- Kivikko 2011: keskuskeittiö
- FCG 2014: keskuskeittiö, hajautetut keittiöt vai aluekeittiöitä
- Ramboll 2015: markkinahankinta vai keskuskeittiö ja sitä täydentävä markkinahankinta
- Palke 2018-19: aluekeittiöt, keskuskeittiö vai keskuskeittiö täydentävällä markkinahankinnalla
- Elomatic 2019: keskuskeittiö
- Sweco 2021: Eri kokoisia keskuskeittiöitä vai markkinahankinta
- Valor 2022: keskuskeittiö vai markkinahankinta

1) Selvitykset ovat olleet varsin mustavalkoisia. Tutkimatta ovat esimerkiksi elinkaarimallina hankittu tuotantokeittiö (ei investointia), erittäin pelkistetty terminaalitoimintaan pohjautuva ketterä keskuskeittiö (esim. Pirkanmaan Voimian Pata) ja tuotantolaitteiston ja tilojen vuokraaminen terminaalien kyljessä.

Sweco 2021

KONSEPTIVAIHTOEHDOT



VE 1

Suuri-volyyminen oma ruoantuotantolaitos

- Kilpailutuksista luopuminen
- Muutetaan kaikki valmistuskeittiöt kuumennuskeittiöiksi
- Tuotetaan kaikki ruoka tuotantolaitoksessa



VE 2

Vahvistetaan oman ruokatuotannon merkitystä

- Investoidaan omaan suuremman kapasiteetin laitokseen mutta hyödynnetään myös ostopalveluita
- Muutetaan omat valmistuskeittiöt kuumennuskeittiöiksi



VE Perus

Ruoantuotantolaitos nykyisellä volyymilla

- Nykyistä asiakasosuutta vastaava toiminta ja palvelu
- Ylläpidetään myös omaa valmistuskeittiöverkkoa



VE 3

Vähennetään oman ruokatuotannon merkitystä

- Investoidaan pienemmän kapasiteetin laitokseen
- Lisätään kilpailutettavia kohteita



VE 4

Palvelu ilman ruoantuotantolaitosta

- Oma tuotanto valmistus- ja kuumennuskeittiöissä, ei uutta tuotantolaitosta
- Investointi keittiöverkoston
- Markkinoiden laaja hyödyntäminen

VE 1		VE 2		VE Perus		VE 3		VE 4	
Tuotantovolyymi (laitos)	90 000	Tuotantovolyymi (laitos)	65 000	Tuotantovolyymi (laitos)	40 000	Tuotantovolyymi (laitos)	30 000	Tuotantovolyymi (laitos)	0
Palvelu (palvelukeskus)	90 000	Palvelu (palvelukeskus)	65 000	Palvelu (palvelukeskus)	65 000	Palvelu (palvelukeskus)	55 000	Palvelu (palvelukeskus)	65 000
Palvelu (kuumennus)	90 000	Palvelu (kuumennus)	65 000	Palvelu (kuumennus)	40 000	Palvelu (kuumennus)	30 000	Palvelu (kuumennus)	40 000
Palvelu (valmistus)	0	Palvelu (valmistus)	0	Palvelu (valmistus)	25 000	Palvelu (valmistus)	25 000	Palvelu (valmistus)	25 000
Kaskon kilpailutusvolyymi	0	Kaskon kilpailutusvolyymi	25 000	Kaskon kilpailutusvolyymi	25 000	Kaskon kilpailutusvolyymi	35 000	Kaskon kilpailutusvolyymi	25 000

YHTEENVETO



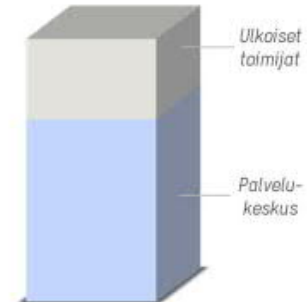
Ruoantuotantolaitos
(Palvelukeskus)

Konsepti	Palke (OPETUS)	Palke (VAKA)	Palke (MONITOIMI)	Sweco
VE 1	0,56 €	0,67 €	0,60 €	0,86 € 0,72 €
VE 2	0,59 €	0,72 €	0,61 €	0,79 €
VE Perus	0,64 €	0,77 €	0,66 €	1,09 €
VE 3	0,74 €	0,92 €	0,71 €	1,18 €
VE 4	-	-	-	

Lounaiden nykyiset ostohinnat

Keskimääräisiä aterian ostohintoja. Tarkkuus riippuu laskentatavasta.

Ostohinta (lounas)	OPETUS
Palvelukeskus	1,88 – 2,37 €
Ulkoinen	1,97 – 2,06 €
Ostohinta (lounas)	VAKA
Palvelukeskus	3,26 – 3,97 €
Ulkoinen	2,19 – 2,28 €



Yhteiskunnan kustannukset
(Kaupunki)

Konsepti	Palke Valmistus (OPETUS)	Sweco Valmistus (OPETUS)	Palke Kuumennus (OPETUS)	Sweco Kuumennus (OPETUS)	Konsepti	Palke Valmistus (VAKA)	Sweco Valmistus (VAKA)	Palke Kuumennus (VAKA)	Sweco Kuumennus (VAKA)	Konsepti	Palke Valmistus (MONITOIMI)	Sweco Valmistus (MONITOIMI)	Palke Kuumennus (MONITOIMI)	Sweco Kuumennus (MONITOIMI)
VE 1			1,96 €	2,44 € 2,30 €	VE 1			3,03 €	3,69 € 3,55 €	VE 1			2,09 €	2,57 € 2,43 €
VE 2			2,04 €	2,37 €	VE 2			3,24 €	3,62 €	VE 2			2,20 €	2,51 €
VE Perus	2,02 €	2,01 €	2,22 €	2,67 €	VE Perus	3,38 €	3,38 €	3,60 €	3,92 €	VE Perus	2,28 €	2,28 €	2,38 €	2,81 €
VE 3	2,11 €	2,01 €	2,53 €	2,76 €	VE 3	3,53 €	3,38 €	4,39 €	4,02 €	VE 3	2,37 €	2,28 €	2,62 €	2,90 €
VE 4	2,31 €	2,01 €	2,57 €	2,42 €	VE 4	4,06 €	3,38 €	4,35 €	4,04 €	VE 4	2,76 €	2,28 €	2,90 €	2,69 €

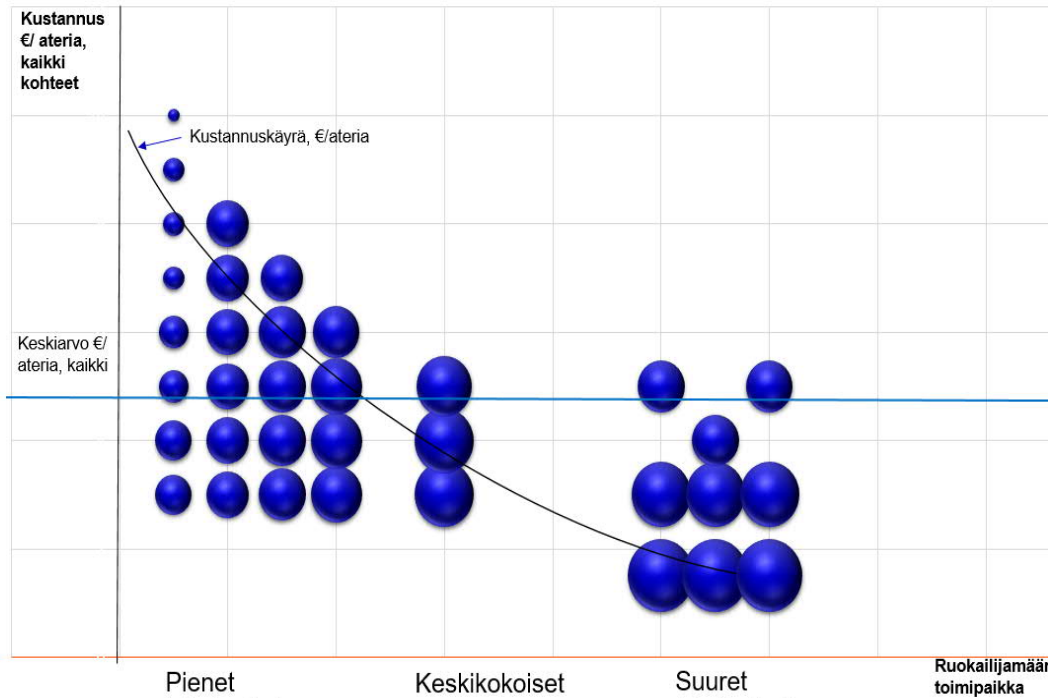
Esitetyt luvut ovat Palvelukeskuksen esittämiä lukuja. "Vertailu" –arvot kuvaavat kaikkien kohteiden painotettuja arvoja ilman olettamuksia.

"Sweco" –arvot ovat Swecon arvioimia lukuja, joissa on huomioitu tuotantolaitoksen toimintakustannukset investointineen (elintarvikkeen kustannus) sekä palvelukohteen muiden kustannusten mahdollinen suuruus ilman olettamuksia (kaikkien palvelukohteiden painotettu keskiarvo)

Palken näkemykset raporttiin (1/2)

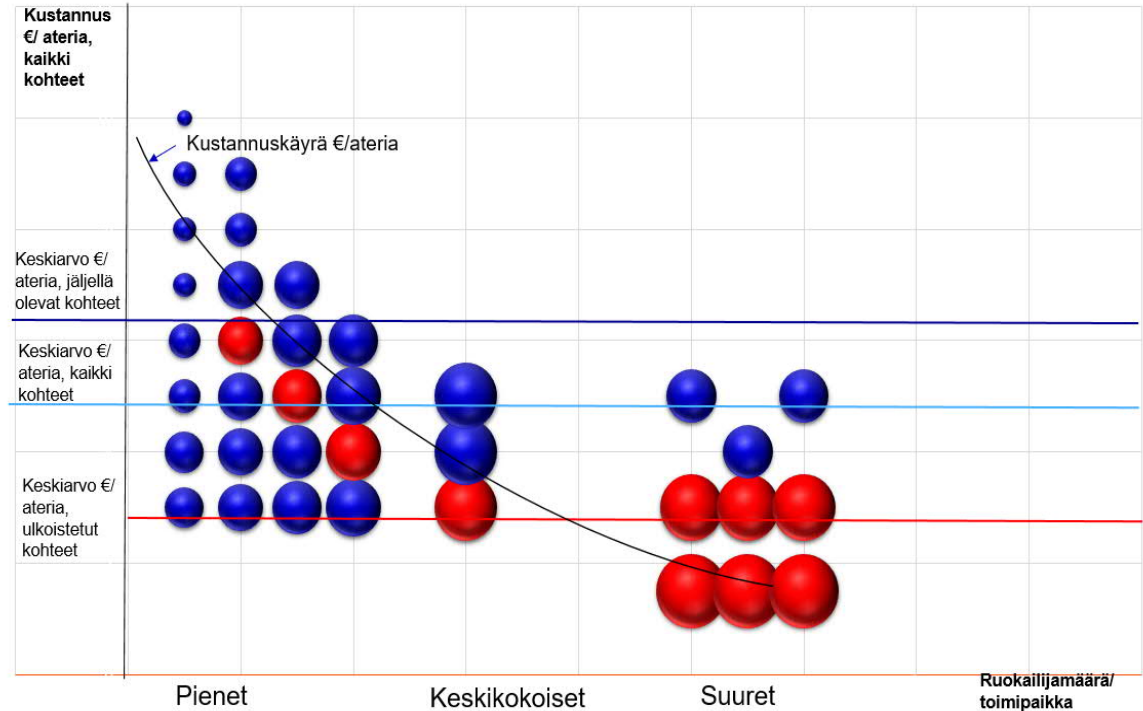
- Konseptien laskennassa edullisuusjärjestys on (kaupungin oma tuotanto sekä ulkoistettu tuotanto yhteensä) VE2, VE1, VEperus, VE3, VE4
 - Laskelmista poiketen VE1 on todellisuudessa kaikista vaihtoehdoista edullisin. Poikkeama todellisuudesta johtuu siitä, että laskelmat on tehty jo kilpailutettujen kohteiden tiedossa olevilla (2019-2020) hinnoilla. Laskelmissa ei ole simuloitu hintojen nousua siinä tapauksessa, että tuotantokustannuksiltaan korkeat kohteet kilpailutettaisiin (vrt. seuraava dia).
 - VE2 on 30 vuoden aikana kokonaiskustannuksiltaan 1663 M€, VE3 on vastaavasti 1854 M€. VE 2 on näin ollen vähintään 191 M€ edullisempi eli noin 10 % edullisempi kuin VE3. Ero on keskimäärin 6,37 M€/vuosi.
 - Oletettavaa on, että synergian tuoma etu on VE2 kohdalla vielä suurempi, joten säästöpotentiaalia on merkittävästi enemmän kuin 10 % verrattuna VE3:een.
 - Tuotantolaitosinvestointi VE2:lla on Swecon laskelmissa 72 M€, vastaavasti VE3:lla 56 M€. Investointien erotus on 16 M€, jonka takaisinmaksuaika on täten 2,5 vuotta.
 - Laskelmissa ei ole huomioitu toimipaikkojen keittiöiden investointeja missään vaihtoehdossa.
- Epävarmuustekijöinä
 - Ulkoistettujen ruokapalveluiden ostohinnat Kaskolle olivat puutteellisesti saatavilla.
 - Huomioitava lisäksi, että ulkoistettuja palveluja koskeva laskelma on tehty kustannuksellisesti alakanttiin, esim. kaikissa suoritteissa käytettiin lasten/oppilaiden lounashintaa vrt. aikuisten hinta korkeampi, päiväkotien aamupala ja välipala eivät kaikissa kohteissa ole puolet lounaan hinnasta.
 - Ei ole varmuutta, onko Kaskon ilmoittama ruokailuun osallistumisprosentti toteuma vai oletusarvio.
 - Ovatko Swecon raportin s. 32 ulkoiset ostohinnat ajantasaiset vai korkeammat?

Palken näkemykset raporttiin (2/2)



Helsinki

Palvelukeskus Helsinki



Helsinki

Palvelukeskus Helsinki

Vasemalla olevassa havainnekaaviossa kuvataan kustannusten muutoksen riippuvuutta toimipaikkojen koosta ja esitetään aterian keskiarvohinnan muodostumista lähtökohtatilanteessa, jossa ei ole ulkoistettu toimipaikkojen keittiöitä.

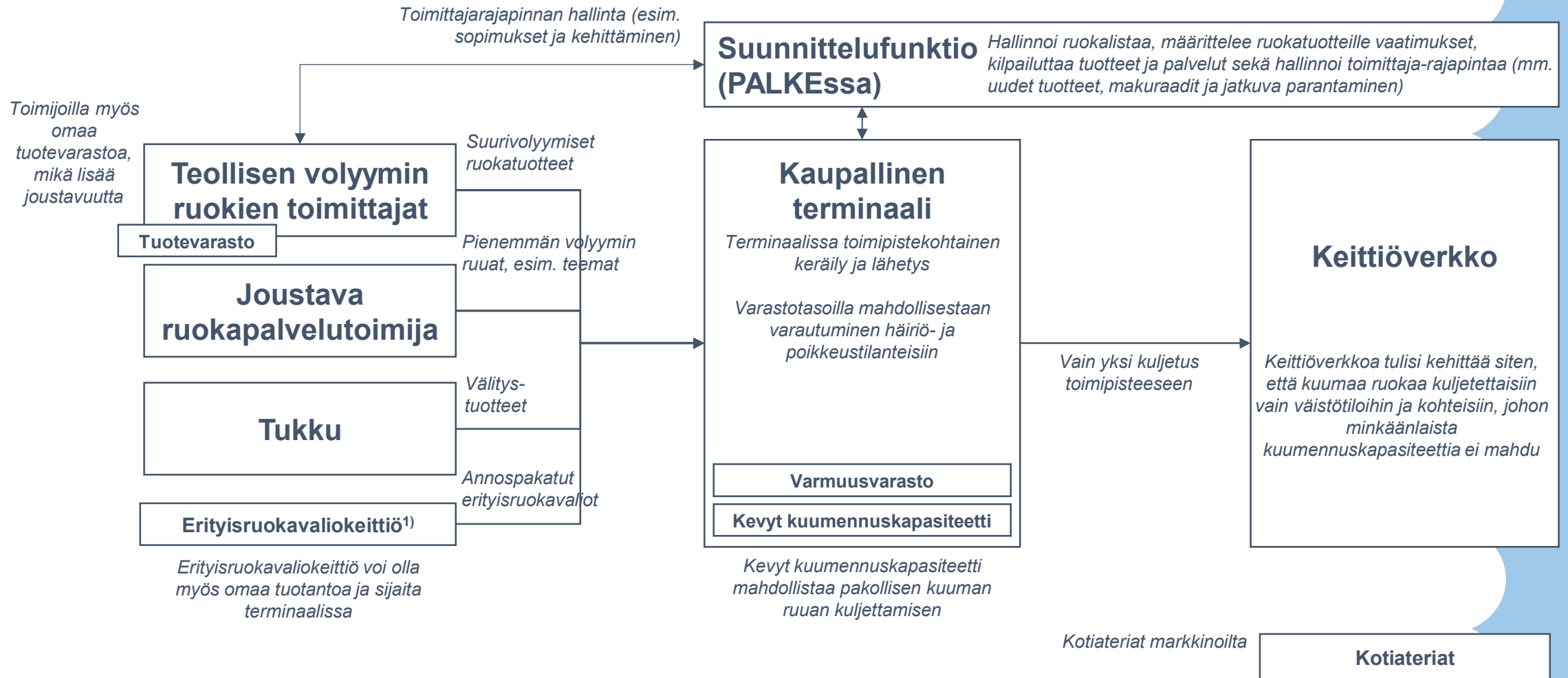
Oikealla olevassa havainnekaaviossa kuvataan ulkoistettujen kohteiden keskiarvohinnan (punainen viiva) muodostumista ja jäljelle jääneiden kohteiden (oma tuotanto) keskiarvohinnan (tummansininen viiva) nousemista silloin, kun ulkoistetaan suurempia ja kustannustehokkaampia kohteita = nykytilanne.

Helsinki

Palvelukeskus Helsinki

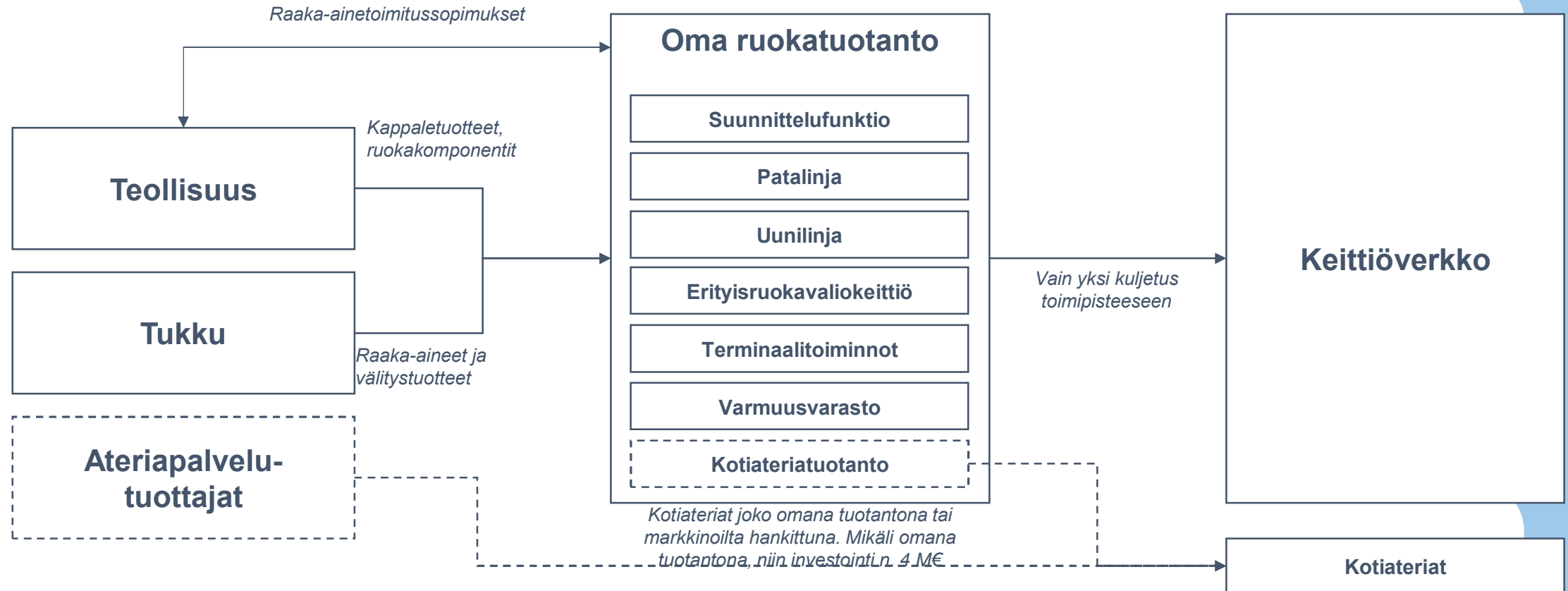
Valor 2022

Vaihtoehto 1: Monituottajamalli



Vaihtoehto 2: Uusi oma tuotanto





Nykyiseen laitokseen verrattuna kevyempi malli – ei ateriapalveluja tai paistolinjaa



Molemmissa vaihtoehdossa varautumisvelvoitteet tulevat täytettyä

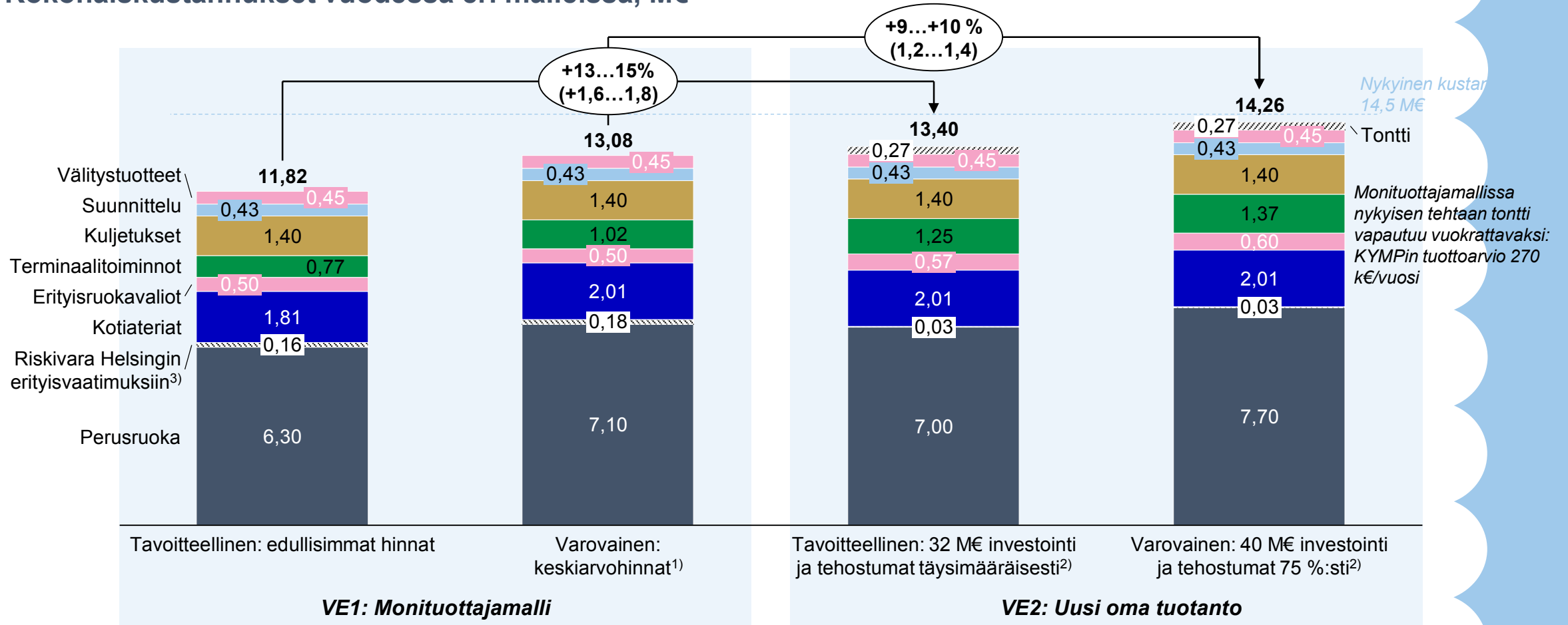
	Varautumista vaativa tilanne	VE1: Monituottajamalli	VE2: Uusi oma tuotanto
Häiriötilanne	Tuotantolinjalla/ toimittajalla tuotantohäiriö	Sopimuskysymys: ratkaistavissa esim., toimitetaan korvaava tuote TAI tilataan tuote vaihtoehdoiselta toimittajalta ja alkuperäinen toimittaja maksaa erotuksen TAI toimitetaan varmuusvarastosta	Tuotetaan toisella linjalla korvaava tuote TAI toimitetaan varmuusvarastosta
	Yksittäiseltä toimipisteeltä hajoaa kuumennuskyky (esim. uuni menee rikki)	Hyödynnetään terminaalin kuumennuskapasiteettia ja toimitetaan kuumana TAI toimitetaan naapuritoimipisteestä kuumaa ruokaa	Toimitetaan tehtaalta TAI naapuritoimipisteestä kuumaa ruokaa
Poikkeustilanne	Äkillisesti kasvava tarve (esim. uusi vastaanottokeskus tai virka-aputilanne)	Teollisten toimijoiden volyymit joustavat ylöspäin TAI toimitetaan varmuusvarastosta – ruoka voidaan lämmittää terminaalisissa. Tarpeen mittaluokasta riippuen, myös toimitukset yksittäisestä toimipisteestä mahdollisia	Säädetään tuotanto-ohjelmia tai toimitetaan tehtaasta varmuusvarastosta – lämmitys tehtaalla ja kuljetus kuumana – raaka-aineiden tai työvoiman saatavuudessa voi olla haasteita
	Toimipisteet menevät kiinni - pussiruokailu	Terminaalisissa keräillään eväspussit ja toimitetaan toimipisteille jaettavaksi	Terminaalisissa keräillään eväspussit ja toimitetaan toimipisteille jaettavaksi
	Terminaaliin/tehtaan toiminta estyy (esim. rakennus palaa)	Tuotanto kuitenkin toimii - toimitukset suoraan valmistajilta	Joltain osin naapuriyksiköt paikkaavat, muutoin välipaloja tukusta

Monituottajamallissa korostuu hintariski, omassa tuotannossa investointiin ja tehostumisen toteutumiseen liittyvät riskit

Riskiluokka	VE1: Monituottajamalli	Riskin kokonaismerkittävyys	VE2: Oma uusi tuotanto	Riskin kokonaismerkittävyys
Hintariskit	Riskinä, että annettuihin hintoihin tulee odottamattomia lisäyksiä tai kilpailutuksessa tuotteille tai toimittajille asetetaan vaatimuksia, joita omassakaan prosessissa ei kyetä toteuttamaan. Riskiä hallitaan riittävällä vuoropuhelulla ja huolellisella kilpailutuksen suunnittelulla		Vastaavanlaiset riskit, mutta kohdistuvat raaka-aineisiin ja niihin tuotteisiin, joita hankitaan markkinoilta valmiina (esim. kappaletuotteet). Riskienhallinta riittävällä vuoropuhelulla ja huolellisella kilpailutussuunnittelulla. Pidemmälle esikäsiteltyjen raaka-aineiden vaikutus kustannuksiin mahdollisesti aliarvioitu	
Saatavuus-riskit	Riskinä, että toimijoiden muuntautumiskyky on Helsingin tarpeisiin liian hidas poliittisessa päätöksenteossa annetut tavoitteet eivät täyty. Toisaalta malli parantaa läpinäkyvyyttä kaupungin vaatimusten todellisiin kustannuksiin		Saatavuusriskit kohdistuvat raaka-aineisiin ja valmiina hankittaviin ruokatuotteisiin (esim. kappaletuotteet, joissa vastuullisesti pyydetty kala). Rajoitetumman tarjonnan raaka-aineissa kilpaillaan teollisuuden kanssa ja todettu myös nykytilassa haasteita	
Vastapuoli-riski	Riski, että jokin toimija putoaa syystä tai toisesta pois. Monituottajamalli itsessään vähentää riskejä edellyttäen että hankintoja ei keskitetä liikaa. Lisäksi huolehdittava kilpailutuksessa vakavaraisuusvaatimuksista ja järkevistä sopimusrakenteista.		Vastapuoliriskit kohdistuvat raaka-aineisiin ja valmiina hankittaviin ruokatuotteisiin. Raaka-aineiden osalta korostunut riski, sillä paljon pienempiä toimittajia (esim. perunan toimittajat nykytilassa)	
Tuoteriskit	Teollisilla toimijoilla laatu- ja resurssit huolehtia tuoteturvallisuuteen ja tasalaatuisuuteen liittyvistä asioista. Markkinaohjattu tuotekehitys mahdollistaa maittavat tuotteet.		Pienemmät tuotekehitys- ja laadunvalvontaresurssit, mutta lyhyempi ketju valmistuksesta syömiseen	
Prosessiriskit	Riskit liittyvät tilaajafunktion kasvattamiseen tai logistiikkakustannusten nousuun vastoin oletuksia		Riski liittyy että uuden tehtaan myötä oletetut prosessitehostumat eivät toteudu tai logistiikkakulut nousevat vastaavasti kuin monituottajamallissa. Tekninen riski keskittynyt yhteen laitokseen. Lisäksi mahdollisesti tarpeettoman joustavuuden, nopeiden muutosten ja räätälöinnin todelliset kustannukset jäävät piiloon	
Uuteen malliin siirtymiseen liittyvät riskit	Käynnistymiseen liittyy odottamattomia kustannuksia liittyen esimerkiksi tietojärjestelmien integrointiin		Riskit investoinnin hallinnassa: investointi ei ole toteutettavissa 32-40 M€ kustannuksella tai toteutuksen aikana budjetti ylittyy tai aikataulu venyy. Lisäksi mahdollisuus, että nykyiseen tuotantolaitokseen joudutaan tekemään kriittisiä korjauksia ennen kuin uusi keskuskeittiö on käytettävissä	

Monituottajamalli on ratkaisuna omaa tuotantoa selkeästi edullisempi

Kokonaiskustannukset vuodessa eri malleissa, M€



1) Perusruuan osalta keskiarvo kolmesta parhaasta hinnasta – erityisruoka- ja kotiaterioissa hintahaitarin keskipiste, terminaalipalveluissa hintahaitarin yläpää, loput erät samat kuin nykytilassa

2) Modernin laitoksen tuomat tehostumat prosesseissa ks. Liite A

3) Helsinki voi asettaa joillekin tuotteille vaatimuksia, joita markkinatoimijat eivät ennako. Oletuksena kohdistuu 25 %:iin volyyymista ja tuottaa 10 % hintalisän

Lähteet: toimijoilta kerätty hintadata, PALKEN kustannusdata, VALOR analyysi

Vaihtoehtojen taloudellisen vertailun oletukset

Monituottajamalli

Aihe	
Ruokatuotteiden hinta	<p>Toimijoille annettu tarkka data Pakkalan v. 2021 tuotannosta (ruokalajit, vuosivolyymit) sekä tiedot ruokalistakierroista ja pakkauskoista, monituottajamallin toiminnasta sekä pyydetty hinta ruokatuotteista tuoteryhmittäin terminaaliin toimitettuna.</p> <p>Toimittajat hakivat tuotteille ja tuoteryhmille hinnat perustuen vastaavien tuotteiden hinnastoihin. Osalla annetut hinnat perustuivat myös tarjottuihin hintoihin aikaisemmissa kilpailutuksissa (esim. Vantaa)</p>
Terminaalipalveluiden hinta	Yksikköhinta-arviot perustuen keräilyihin kiloihin ja toimitusten määriin
Toimittajat	
Lähteet: toimijoiden haastattelut, VALOR analyysi	

Oman tuotannon vaihtoehto

Oletus		Huomioit
Investoinnin kokonaiskustannus	32-40 M€	Perustuu PALKEN omaan suunnitelmaan. Ei huomioitu viimeaikaista rakennustavaran inflaatiota
Kiinteistön elinkaari	30 v	Perustuu PALKEN suunnitelmaan – vastaavanlaisia elinkaaria myös insinööritoimistojen laskelmissa
Laitteiston elinkaari	20 v	Perustuu PALKEN suunnitelmaan – pitkäkö suhteessa insinööritoimistojen laskelmiin (15 v esiintyy usein) – riski, että laitteiden todellinen käyttöikä todellisuudessa lyhyempi
Korkokanta	3 %	Oletettu että investointi velkarahalla, joka maksetaan elinkaaren aikana pois. Tällöin keskimääräinen sitoutuneen pääoman kustannus 1,5 %
Tehostumat työssä	24 %	Perustuu PALKEN laskelmiin - tehostuma päälinjoilla eli linjat toimisivat nykyistä neljänneksen pienemmällä miehityksillä
Tehostumat energiankulutuksessa	50 %	PALKEN tehdaspäällikön arvio perustuen energiatehokkaisiin laitteisiin ja lämmön talteenottoon
Tehostumat kiinteistön ja laitteiden ylläpidossa	67 %	PALKEN antama manuaaliarvio vuosittaisista kunnossapitokuluista kiinteistölle ja laitteistolle – kunnianhimoinen tavoite – riski, että todellisuudessa pienemmät säästöt
Yhteenveto		PALKEN antamilla tiedoilla oletukset tehokkuudesta ovat yleisesti ottaen enemmän optimistisia kuin pessimistisiä

Vertailulogiikka

- Molemmista malleista kaksi skenaariota: tavoitteellinen ja varovainen
- Oman tuotannon ratkaisussa tavoitteellinen skenaario 32 M€ investointikustannuksella ja tehostumat viereisen taulukon mukaisesti. Varovainen skenaario taas 40 M€ investointikustannuksella ja tehostumat saavutetaan 75 %:sti
- Monituottajamallissa tavoitteellisessa skenaariossa saadaan kyselyn edullisimmat hinnat ja varovaisessa kolmen edullisimman hinnan keskiarvo

Keskeiset johtopäätökset mallien vertailusta

- Oma keskuskeittiö tuo täydellisen joustavuuden ruokalista- ja reseptiikkamuutoksiin, mutta sitoo kaupungin omaan tuotantoon useammaksi kymmeneksi vuodeksi
- Markkinanäkymä on positiivinen - teollisuus näkee julkisen ruokapalvelumarkkinan kiinnostavana ja on lähtenyt investoimaan siihen liittyviin tuotantoratkaisuihin
- Kummassakin mallissa voidaan vähentää kuljetuksia toimipisteille sekä kuumen ruuan kuljettamisesta johtuvaa hävikkiä
- Monituottajamallissa oikeanlaisella kilpailuttamisella on saatavissa merkittäviä säästöjä suhteessa omaan tuotantoon
- Oman tuotannon mallissa suurimmat säästöt tulevat paistolinjan rakentamatta jättämisestä ja kappaletuotteiden hankkimisesta markkinoilta sekä prosessien tehostumisesta
- Pakkalassa työskentelee 4 % PALKE:n työntekijöistä - Oman tuotannon malli tuo hyvin vähän muutoksia henkilöstöön, monituottajamallin henkilöstövaikutukset riippuvat toteuttamistavasta
- Molemmissa vaihtoehdoissa varautumisvelvoitteet ovat täytettävissä
- Monituottajamallissa suurimmat riskit liittyvät hankinnan toteuttamiseen
- Oman tuotannon mallissa suurimmat riskit liittyvät investoinnin hallintaan ja operatiivisten tehostumien toteutumiseen

Palken näkemykset raporttiin

- Palvelukeskus Helsinki reklamoi tilaajana toimittajaa, koska useista huomautuksista huolimatta selvityksessä ei huomioitu tarpeeksi ruokapalveluasiantuntijoiden näkemyksiä ja Palken ohjaajan roolia.
 - Palke toi esille modernia ketterää keskuskeittiötä vaihtoehtona monitoimittajamalliin, mutta Valorin vaihtoehto kuvaa Svecon kaltaista suurta vaihtoehtoa.
- Palvelukeskus Helsingin operatiivinen johto toimitti raportista kehityshankkeen ohjausryhmälle lausunnon.
 - Julkisen ruokapalvelun vaatimuksia ja Helsingin erityispiirteitä ei ole tarpeeksi otettu huomioon monituottajamallin suunnittelussa ja markkinakartoituksessa.
 - Riskit ovat liian kevyesti käsiteltyjä eritoten toimitusvarmuuden ja varautumisvelvoitteen suhteen.
 - Monituottajamallin hinta-arviosta puuttuvat toimintavarmuuden, varautumisen ja Helsingin joustavien ruokavaatimusten elementit (Palken arvio: +20% hintavaikutus).
- Palvelukeskus Helsingin henkilöstötoimikunta lausui johtokunnalle havaintojaan monituottajamalliin liittyvistä riskeistä.

Ketterä tuotantokeittiö: Pirkanmaan Voimian Pata

Pirkanmaalle valmistui 2022 ketterä tuotantokeittiö

- 33 000 aterialla päivittäin (vrt. Pakkalantien n. 50 000).
- 3 500 m² rakennus, joka maksoi 16,7 M€.
- Logistiikkakeskus, yhdistelee markkinoilta ostettuja tuotteita ja omaa patatuotantoa.
 - Cook and chill ja kylmävalmistus –tuotantotavat.
- Vastuullisuus ja varautuminen olivat suunnittelussa keskeisessä roolissa.

Seuraavaksi

Kaksi samanaikaista päätöspolkua



Valittu ruokatuotantomalli tukee fokuointia palvelu- ja henkilöstökokemukseen

- Yhdistelmätyön lisäämisen ja muiden lyhyen tähtäimet kehittämistoimien yhdessä ruoan läpivirtauksen mahdollistavan uuden toimintamallin myötä Palvelukeskuksen osaajat voivat ruoanvalmistuksen sijaan keskittyä ruokapalvelukokemukseen.
- Uutta keskitetyn ruoantuotannon mallia kehitetään ja toteutetaan yhdessä Palvelukeskuksen toimittajien ja alan parhaiden yritysten kanssa neuvottelumenettelyä hyödyntäen.
- Kokeilujen ja jatkuvan parantamisen kautta kehitetään mallin toimivuutta laatua, kustannustasoa ja toimitusvarmuutta.
- Toimintamalli mahdollistaa työntekijöille uusia osaamispolkuja.
- Hankinnan organisointi on keskeinen ja kriittinen onnistumistekijä erityisesti siirryttäessä raaka-ainehankinnoista elintarvikehankintaan.



Huomioita

- Mikäli ruokapalveluvisio jää odottamaan kokeilua (täydentävää hankintaa kasvavaan tarpeeseen), olemassa olevaan vanhentuneeseen keuhkokeskeittioon liittyvät riskit jatkavat kasvamistaan → mikäli ollaan pakotettuja vuosia kestävään rakennusprojektiin, siihen jää entistä vähemmän pelivaraa.

Etenemissuunnitelma

- **Ruokapalveluvision** tarkentamista ja toteutussuunnitelmaa jatketaan pohjautuen asiasta johtokunnan 24.10. asiasta käymässä keskustelussa esitettyjen näkökohtien pohjalta.
- Työ tehdään kehitysohjelman mukaisissa ryhmissä yhteistyössä kaupunginkanslian, kaupungin asianomaisten toimialojen sekä Työmaahuolto Oy Ab:n ja Kiinteistö Oy Ab Pakkalantie 30:n kanssa.
- Työssä tarkastellaan eri toimintamallien vaihtoehtotarkastelua myös niin, että siihen sisältyy muun ohella analyysi siitä, miten ruuanlaatua ja kaupungin koordinaatiota ruokahankinnoista voidaan toteuttaa erilaisissa malleissa.