

**Palvelukeskus
Helsinki**

Helsinki

Hankintakokeilu 2023

**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.

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.



Etenemissuunnitelma

- **Kokeiluvaiheen** kilpailutuksen ja markkinavuoropuhelun käynnistäminen lokakuussa 2022, tavoitteena vertailut ja **hankintapäätös** 15.1.2023 mennessä.
- **Hankintakokeilun käynnistyminen** suunniteltu 27.2.2023 ja toteutetaan kahdessa osassa
 - Maalis-toukokuu 2023 (12vkoa) → johdon väliarviointi toukokuun lopussa
 - Syys-lokakuu 2023 (6vkoa) → tulokset & analyysi kaupungin johdolle

Kokeilun pääkohdat

1. Ruokalista ja tuotteet

- **Toimintamallia ja prosesseja kehitetään** hyödyntäen Helsingin koulujen ja päiväkotien ruokalistoilta n. 10 riittävän erilaista olemassa olevaa ruokaa.
- Ruokien vaatimusmäärittelyt Palvelukeskus Helsingin nykyisen palvelukuvauksen mukaan **huomioiden kansalliset vaatimukset**, määräykset ja ravitsemussuositukset, kaupunginvaltuuston päätökset sekä Kaskon asiantuntemuksen.

2. Markkinavuoropuhelu ja kilpailutus

- Kilpailutetaan tuotteet **kolmen ruokalistakierron ajaksi a' 6 viikkoa**.
- Suunnitteluun, määrittelyyn, kilpailutukseen ja Pakkalantien keskuskeittiön sopeuttamiseen kuluu arviolta 18 viikkoa aloitushetkestä.
- Kokemusten ja oppien sekä vuoropuhelun perusteella tarkennetaan kilpailutusmallia. Mahdollisesta laajentamisesta tehdään erillinen päätös loka-marraskuussa 2023.

3. Osaaminen, kriittiset kyvykkyudet ja resurssit

- **Kokeilulla ei vaikutusta vakinaisen henkilöstön** määrään. Työnkuvia tarkennetaan toteutussuunnittelun aikana avoimessa yhteistoiminnassa henkilöstön kanssa.
- Elintarvikehankintaan ja –kilpailutukseen liittyvää osaamista vahvistetaan. 1-2 kovan luokan hankinta-asiantuntijaa Palvelukeskukseen.
- Palvelukeittiömallin laajennusta varten **määritellään ostojen sekä palvelupisteiden tilausprosessia vaatimat muutokset ja ICT tarpeet**.

4. Prosessit ja tilat

- Tehtyjen selvitysten mukaan tilat riittävät kokeiluun. Lähetysten konsolidointiin liittyviä muutoksia Pakkalantien lähettämöön ja vastaanottoon ¹.
- Riippuen tulevaisuuden ruokapalveluvisiosta, pidemmän aikavälin tilasuunnittelun valmistelu alkaa kokeilun aikana.

5. Konseptin arviointi, kehittäminen ja jatkuva parantaminen

- Laatu- ja asiakaskokemusmittariston kehittäminen muutoksen seuranta varten hyödyntäen olemassa oleva dataa.
- Kustannustehokkuuden seurannan ja mittareiden tarkentaminen.
- Ostoihin ja logistiikkaan liittyvien mittareiden kehittäminen ja seuranta (esim. kuljetusten määrä, kiertonopeus, toimitusvarmuus jne.)
- Viestintä yhteistyössä toimialojen kanssa (erityisesti Kasko).

Ruokalista ja tuotteet: kokeilu 2023

Tuote	Toimitus-päivät KOULU 1	Toimitus-päivät KOULU 2 & PK	Laskennallinen menekki/6 viikon ruokalistakierto (koulu 1) KG	Työtunnit htt (valmistus)	Laskennallinen menekki/6 viikon ruokalistakierto (koulu 2 + pk yht.) KG	Työtunnit htt (valmistus)	Vuoden 2021 kokonaistuotannosta %
Kalakeitto	To 23.2. talvioma To 6.4. To 18.5.	To 2.2. To 16.3. To 27.4.	6500	36,7	11537,5	63,6	2,66
Hernekeitto	To 16.2. To 30.3. To 11.5.	To 26.1. To 9.3. To 1.6.	6500	36,7	11537,5	63,6	1,69
Broileri-perunalaatikko	Ke 8.2. Ke 22.3. Ke 3.5.	Ke 18.1. Ke 1.3. Ke 24.5.	5500	66,6	9762,5	109	2,11
Liha-makaronilaatikko	Ma 16.1. Ma 27.2. Ma 22.5.	Ma 6.2. Ma 20.3. Ma 1.5.	5500	37,3	9762,5	60,5	1,6
Lahnapuikot	Pe 10.2. Pe 24.3. Pe 5.5.	Pe 20.1. Pe 3.3. Pe 26.5.	2700	32,5	4792,5	56,4	1,44
Härkäpapupihvi	Pe 3.2. Pe 17.3. Pe 28.4.	Pe 24.2. talvioma Pe 7.4. Pe 19.5.	2700	41,2	4792,5	72,6	0,49
Hernerouhebolognese	Ma 13.2 Ma 27.3. Ma 8.5.	Ma 23.1. Ma 6.3. Ma 29.5.	3500	20,7	6212,5	35,1	0,39
Broilericurry	Pe 20.1. Pe 17.2. Pe 19.5.	Pe 3.2. Pe 17.3. Pe 28.4.	3500	20,7	6212,5	35,1	1,67
Perunasose	Ma 23.1. Ma 6.3. Ma 29.5.	Ma 13.2. Ma 27.3. Ma 8.5.	3500	21,6	6212,5	33,1	3,59
Hedelmärahka (PK + IP)		Ma 23.1. Ma 6.3. Ma 29.5.	-	-	2670	14,2	1,27
Broilerin jauheliha-perunalaatikko (erv)			115	8	115	8	0,04
Teematuote							

Keittoja 2kpl
Kastikkeita 2kpl
Laatikkoja 2kpl
Kappaletuotteita 2 kpl
Perunasose 1kpl
Jälkiruoka/välipala 1 kpl
Erityisruokavaliotuote 1 kpl
Yht. 11 tuotetta

Ehdotettuja tuotteita esiintyy sekä päiväkotien, että koulujen listalla vähintään kerran viikossa.

Jaksolle osuu jokavuotinen maateema (vko 11). Ruokalistaryhmä 2:n perusruokalistan tuote korvataan tuolloin erillisellä, kilpailutetulla teematuotteella.

Ruokailijamäärät:

- Kaikki koulut: 35000 ruokailijaa
- Kaikki päiväkodit: 21000 ruokailijaa
- Iltapäiväkerhot: 1250 ruokailijaa
- Päätös valmistuskohteiden mukanaolosta siirtyy eteenpäin. Jos valmistuskohteet jäävät ulkopuolelle, määrät pienenevät merkittävästi.

Kilpailutusvaiheessa tuotteille määritellään Palvelukeskuksen **tilaaja-asiakkaan edellyttämät laatuksiteerit, mm.**

- pääraaka-aineen vähimmäismäärä tuotteesta %:na
- vastuullisuus- ja kriteerit esim. kalan osalta MSC-merkintä ja WWF suositukset
- Ikkaryhmäkohtaiset ravitsemussuositukset suolan, sokerin ja kovan ja kokonaisrasvan rasvan osalta
- kielletyt, allergisoivat raaka-aineet (esim. pähkinä, selleri)
- vaatimukset pienien reseptimuutosten mahdollisuuksiin, mikäli muu ruokalista muuttuu ja ruoka vaatii muutoksia (esim. suolan määrä)
- varautumiseen liittyvät vaatimukset (esim. korvaava tuote, volyymin nousu tai lasku, eri toimituspiste, eri lailla pakattu annos)
- toimitusvarmuuteen liittyvät sanktiot

Lisäksi määritellään pakkausko- sekä säilyvyysaikatärpeet

Perusteluja tuotteiden valinnalle

- Tuotteita valittu monipuolisesti eri tuoteryhmistä, jotta **voidaan selvittää markkinoiden kyky** vastata tarpeeseen laajemmalla tasolla, kuin tuoteryhmittäin.
- Mikäli kokeilun tuotteet valittaisiin **yhdestä tuoteryhmästä**, se tarkoittaisi että kokeilusta **ei saataisi todellisia kokemuksia**, mitä palvelukeittiömalli tulisi olemaan. Lisäksi Pakkalassa henkilöstön resurssitarpeen väheneminen kohdistuisi yhteen linjaan. Paistolinjalla esimerkiksi erityisosaamista, joka tällä hetkellä kriittistä.
- Paistolinjan tuotteita on sidottu myös valikoimalistoille, sekä ruokalistatuotteiden reseptiikkaan eli ovat aterianosana. Mikäli kaikki paistolinjan tuotteet etsittäisiin markkinoilta, pitäisi muuttaa myös valikoimalistat ja reseptit, mahdollisine säilyvyysteineen, mikä lisäisi entisestään aikatauluhaastetta.
- Tuotteita on valittu kuuden viikon kiertävän ruokalistan kaikilta ruokalistaviikoilta, jotta jakautuu tasaisesti.
- Kun tuotteita on valittu eri tuotantolinjoilta, Pakkalassa henkilöstön resurssitarpeen väheneminen kohdistuu tasaisesti kaikille linjoille. Ensisijaisesti tämä tarkoittaa, että voitaneen **vähentää vuokratyövoiman käyttöä** tai lyhentää työvuoroja.
- Kokeiluun valitut tuotteet oletusarvoisesti pakataan erilaisia pakkaustekniikoita hyödyntäen, jolloin niillä on myös erilaiset säilyvyysajat. Näin ollen kokeilussa **päästään arvioimaan terminaalitoimitusten toimivuutta** sekä kuljetuskomponenttien täyttöastetta ja lisätarvetta.

Huomioita

- Mikäli ruokapalveluvisio jää odottamaan kokeilua, keskuskeittiöön liittyvät riskit jatkavat kasvamistaan → mikäli ollaan pakotettuja vuosia kestävään rakennusprojektiin, siihen jää entistä vähemmän pelivaraa.
- Kokeiluajan varasuunnitelmana on mahdollisesti puuttumaan jäävien tuotteiden korvaaminen ruokalistaan kuulumattomilla hankintaruoilla.
- Palvelukeskus Helsingin osaamispääoma on tällä hetkellä ruokatuotannossa, mutta kokeilun vaatimassa logistiikassa ja hankinnassa on osaamis- ja resurssivajetta.