



26.04.2023

Asia/2

§ 24

Esitys Pakkalantien keskuskeittiön korvaavan toimintatavan edistämisestä

HEL 2023-002773 T 00 01 02

Päätös

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päättää, että Pakkalan keskuskeittiön korvaavan toimintamallin toteutussuunnittelua jatketaan tehdyn taloudellisen, toiminnallisen ja riskientarkastelun pohjalta keskittyen seuraaviin vaihtoehtoihin:

- Keskuskeittiö riittävällä ruokalogistiikkaterminaalitoiminnolla mahdollistamaan elintarvikealan yritysten tehokkaampi hyödyntäminen
- Ruokalogistiikkaterminaali keittiötoiminnallisuuksilla mahdollistaen erityisruokien valmistuksen ja riittävän kuumennuskapasiteetin

Johtokunta kehottaa Palvelukeskusta valmistelemaan johtokunnan seuraavaan kokoukseen esityksen keskitetyn ruokapalvelun tahtotilasta sisältäen vaiheittaisen toteutussuunnitelman valittuun tahtotilaan pääsemiseksi.

Käsittely

Vastaehdotus:

Niilo Toivonen: Muutos päätösehdotukseen:

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päättää, että Pakkalan keskuskeittiön korvaavan toimintamallin jatkotarkasteluun tuodaan kaikki kolme selvitettyä vaihtoehtoa.

Vaihtoehdot ovat:

- Pakkalan korvaaminen nykyaikaisella modernilla omalla keskuskeittiöllä, joka mahdollistaa pienimuotoisen yhteistyön teollisuuden ja elintarvikemarkkinoiden kanssa.
- Keskuskeittiö riittävällä ruokalogistiikkaterminaalitoiminnolla mahdollistamaan elintarvikealan yritysten tehokkaampi hyödyntäminen
- Ruokalogistiikkaterminaali keittiötoiminnallisuuksilla mahdollistaen erityisruokien valmistuksen ja riittävän kuumennuskapasiteetin

Muutokset perusteluteksteihin:

Poistetaan lause: Tehdyn vertailun pohjalta on todettavissa, että en-

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F12880001100396002

Alv.nro

F102012566



26.04.2023

Asia/2

simmäinen vaihtoehto ei toiminallisesti tai kustannustehokkuudeltaan joustavasti skaalaudu alas tai ylös.

Lisätään päätösehdotukseen teksti: Vaihtoehto 1 eli moderni uusi keskuskeittiö on huoltovarmuuden näkökulmasta riskittömin ja turvallisin vaihtoehto.

Muutetaan lause:

Selvityksessä verrattiin toiminnallisesti ja taloudellisesti kolmea eri vaihtoehtoa. Tehtyjen vertailujen pohjalta esitetään jatkotarkastelun rajaa- mista kahteen toisistaan riittävän erilaiseen vaihtoehtoon, joissa mo- lemmissa yhdistyy mahdollisuus hyödyntää tehokkaasti markkinoilta kysynnässä ja vaatimuksissa tapahtuviin muutoksiin sekä taloudelli- seen ja kestäväan toimitusten yhdistelyyn.

--> Selvityksessä verrattiin toiminnallisesti ja taloudellisesti kolmea eri vaihtoehtoa. Tehtyjen vertailujen pohjalta esitetään jatkotarkasteluun kaikkia vaihtoehtoja.

Muutetaan lause:

Vaihtoehtoissa 2 ja 3 on mahdollista rakentaa toimintamallia, jossa kaupungin kasvaviin tarpeisiin rakennetaan alusta Palvelukeskuksen ainutlaatuisen ruokaosaamisen kytkemisestä yhteen hyödyntämään sekä omaa, että ruoka-alan parhaiden toimijoiden inno- vaatioita ja tuotekehitystä.

--> Kaikissa vaihtoehtoissa on mahdollista rakentaa toimintamallia, jossa kaupungin kasvaviin tarpeisiin rakennetaan alusta Palvelukes- kuksen ainutlaatuisen ruokaosaamisen kytkemisestä yhteen hyödyn- tämään sekä omaa, että ruoka-alan parhaiden toimijoiden innovaatioita ja tuotekehitystä.

Ehdotusta ei kannatettu.

Niilo Toivonen: Jätän eriävän mielipiteen asiasta.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunnan ei ole tarkoituksenmukaista tässä käsittelyvaiheessa karsia tai priorisoida jatkotarkasteluun ja poliit- tiseen päätöksentekoon tuotavia esityksiä. Pakkanen keskuskeittiön korvaavan toimintamallin jatkotarkasteluun tulee tuoda kaikki kolme selvitettyä vaihtoehtoa.

Esittelijä

toimitusjohtaja
Minna Hoffström



26.04.2023

Asia/2

Lisätiedot

Dan Colliander, projektinjohtaja, puhelin
dan.colliander(a)hel.fi
Tuulia Pelli, kehityspäällikkö, puhelin
tuulia.pelli(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätösehdotus

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päättää, että Pakkalan keskuskeittiön korvaavan toimintamallin jatkotarkastelu rajataan kahteen toisistaan riittävän erilaiseen vaihtoehtoon, jotka on valittu tehtyjen asiantuntijaselvitysten ja 6.2.2023 hyväksytyyn hankintakokouksen oppien pohjalta.

Vaihtoehdot ovat:

- Keskuskeittiö riittävällä ruokalogistiikkaterminaalitoiminnolla mahdollistamaan elintarvikealan yritysten tehokkaampi hyödyntäminen
- Ruokalogistiikkaterminaali keittiötoiminnallisuuksilla mahdollistaen erityisruokien valmistuksen ja riittävän kuumennuskapasiteetin

Johtokunta kehottaa Palvelukeskusta valmistelemaan huhtikuun johtokunnan kokoukseen yhdessä toimialojen ja henkilöstön kanssa osana Palvelukeskuksen 2023–2025 kehittämissuunnitelmaa

- esityksen keskitetyn ruokapalvelun tahtotilasta sisältäen vaihtoehtojen vertailun sekä vaihteittaisen toteutussuunnitelman valittuun tahtotilaan pääsemiseksi
- sisällyttämään toteutussuunnitelmaan investointi- ja kustannusvaikutusten vertailun lisäksi analyysin kahden vaihtoehdon vaikutuksista henkilöstöön, asiakkaisiin ja laatuun
- kuvaamaan valitun vaihtoehdon kannalta tarvittavat toimeenpanopäätökset sekä toteutukseen liittyvän toimivallan sekä valitun vaihtoehdon osalta varautumissuunnitelman.

Esittelijän perustelut

Keskuskeittiö on elinkaarensa päässä ja korvaava ratkaisu tarvitaan nopeasti. Selvitys korvaavan toimintamallin valitsemiseksi on pohjautunut vuosien varrella tehtyihin lukuisiin asiantuntijaselvityksiin. Kanslian, toimialojen ja Palvelukeskuksen yhteisen kehittämissuunnitelma on valmis-



telut ja sen ohjausryhmä katselmoinut selvityksen johtokunnan linjattavaksi.

Selvityksessä verrattiin toiminnallisesti ja taloudellisesti kolmea eri vaihtoehtoa. Tehtyjen vertailujen pohjalta esitetään jatkotarkastelun rajaimista kahteen toisistaan riittävän erilaiseen vaihtoehtoon, joissa molemmissa yhdistyy mahdollisuus hyödyntää tehokkaasti markkinoilta kysynnässä ja vaatimuksissa tapahtuviin muutoksiin sekä taloudelliseen ja kestävään toimitusten yhdistelyyn.

Johtokunnan 26.10.22 päätöksen perusteella Helsingin keskitetyn ruokapalvelun uudistamiseksi ja Pakkalantien vanhentuneen keskuskeittiön korvaamiseksi on vertailtu kolmea vaihtoehtoa. Ensimmäisessä vaihtoehdossa Palvelukeskus toimittaisi uuden keskuskeittiön kautta itse valmistetun ruoan kaupungin tarpeisiin. Toisessa vaihtoehdossa Palvelukeskus operoisi keskuskeittiön riittävällä ruokalogistiikkaterminaalitoiminoilla, joka skaalautuu sekä kaupungin nykyisten että tulevaisuuden muuttuvien ruokailijoiden tarpeisiin hyödyntämällä elintarvikealan yrityksiä. Kolmannessa vaihtoehdossa Palvelukeskus nojaituisi ruokalogistiikkaterminaalimalliin, jossa ainoastaan erityisruoat valmistetaan omana tuotantona ja muutoin varattaisiin kuumennuskapasiteettia aterioiden lämmittämiseen.

Vertailussa volyymin ja kustannusten lähtökohdaksi otettiin vuosi 2021. Volyymin kasvun osalta vertailussa hyödynnettiin Helsingin kaupungin viimeisintä väestöennustetta sekä kasvatuksen- ja koulutuksen toimialan ruokailijoiden ennustetta, jonka ruokailijamäärät on muutettu tarjoiltaviin kilomääriin vuoteen 2050 asti (vuonna 2021 2,1 milj. Kg, 2050 2,9 milj. Kg). Eri vaihtoehtojen volyymijoustoja testattiin laskennallisella herkkyyksianalyysillä. Vaihtoehtojen skaalautuvuutta arvioitiin volyymitarpeen vaihtelulla +15 % ja -20 %.

Tehdyn vertailun pohjalta on todettavissa, että ensimmäinen vaihtoehto ei toiminnallisesti tai kustannustehokkuudeltaan joustavasti skaalaudu alas tai ylös. Vaihtoehdot kaksi ja kolme ovat paremmin skaalautuvia tulevaisuuden kysynnän muutoksiin mm. alan yritysten kytkeytyessä tiiviimmin toimitusketjuun. Alustavien riskiarviointien pohjalta vaihtoehto kaksi tarjoaa hyvän alustan joustavaan malliin, jossa yhteistyö eri keittiöiden ja vaihteittainen yhteistyön tiivistäminen elintarvikealan kanssa tarjoavat tehokkaan tavan vastata ruokapalveluiden muuttuviin tarpeisiin ja vaatimuksiin.

Vastatakseen tulevaisuuden kasvaviin ja monimuotoistuviin tarpeisiin on tärkeää, että Helsingin kaupungin ruokapalveluiden verkkoa kehitetään kokonaisuutena sekä hyödyntäen markkinoilla olevaa kyvykkyyttä



26.04.2023

Asia/2

ja kapasiteettia. Jo nykyinen hinnankorotuspaine ja inflaatio edellyttävät kaupungin ruokapalveluiden järjestämistavan uudistamista, jotta kaupungin ydinpalveluiden ruokapalveluun käyttämä osuus pysyy laadusta tinkimättä mahdollisimman lähellä nykyistä tai pienempänä.

Suurena toimijana Helsingin palvelukeskusliikelaitoksella on ruokapalveluun liittyvää tuotekehitysoasaamista, jonka avulla vastuullisia ja kestäviä toimintatapoja sekä osaamista voidaan kehittää yhdessä alan toimijoiden kanssa. Vaihtoehdoissa 2 ja 3 on mahdollista rakentaa toimintamallia, jossa kaupungin kasvaviin tarpeisiin rakennetaan alusta Palvelukeskuksen ainutlaatuisen ruokaosaamisen kytkemisestä yhteen hyödyntämään sekä omaa, että ruoka-alan parhaiden toimijoiden innovaatioita ja tuotekehitystä.

Esittelijä

toimitusjohtaja
Minna Hoffström

Lisätiedot

Dan Colliander, projektinjohtaja, puhelin
dan.colliander(a)hel.fi
Tuulia Pelli, kehityspäällikkö, puhelin
tuulia.pelli(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätöshistoria

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 28.02.2023 § 14

HEL 2023-002773 T 00 01 02

Päätös

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päätti jättää asian pöydälle.

Johtokunnan esitetystä palautusehdotuksesta käydyn keskustelun pohjalta todettiin yksimielisesti, että kokouksessa ei ole riittävää tietoa asian vaatiman poliittisen keskustelun vaatimasta ajasta tai tavasta. Asia jätettiin pöydälle ja käsitellään seuraavassa johtokunnan kokouksessa, kun tästä on ensin poliittisesti riittävästi keskusteltu.

Käsittely

28.02.2023 Pöydälle

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

FI2880001100396002

Alv.nro

FI02012566



26.04.2023

Asia/2

Palautusehdotus:

Arja Karhuvaara: Ehdotan, että asia palautetaan uudelleen valmisteluun keskustelussa esiin tullein tarkennuksin, jotta kaikkien kolmen investointivaihtoehdon oletukset ja riskianalyysi tulevat paremmin ymmärrettäviksi ja, jotta annetuista kolmesta vaihtoehdoista ehditään käydä myös poliittista keskustelua ennen päätöksen tekoa.

Ehdotusta ei kannatettu.

Pöydällepanoehdotus:

Markus Kühn: Johtokunnan esitetystä palautusehdotuksesta käydyn keskustelun pohjalta todettiin yksimielisesti, että kokouksessa ei ole riittävää tietoa asian vaatiman poliittisen keskustelun vaatimasta ajasta tai tavasta. Asia jätettiin pöydälle ja käsitellään seuraavassa johtokunnan kokouksessa, kun tästä on ensin poliittisesti riittävästi keskusteltu.

Eriävä mielipide:

Minna Hoffström: Asian pöydälle jättäminen hidastaa asian valmistelua, ottaen huomioon Pakkalan tuotantokeittiön kriittinen tilanne.

Kannattaja: Arja Karhuvaara

Esittelijä

toimitusjohtaja
Minna Hoffström

Lisätiedot

Tuulia Pelli, puhelin
Tuulia Pelli, kehityspäällikkö, puhelin
tuulia.pelli(a)hel.fi