



Vantaan kaupungin keittiöverkkoselvitys 2019

VD/10009/00.01.02.06/2018

ML/TE/HY-L

Hankejohtoryhmä päätti 3.10.2018 keittiöverkkoselvityksen tekemisestä. Ammattikeittiöiden Suunnittelutoimisto Design Lime Oy (myöh. Design Lime) teki kevään 2019 aikana selvityksen, jossa selvitettiin Vantaan kaupungin keittiöiden nykytilanne sekä kartoitettiin tulevaisuuden vaihtoehtoja toteuttaa Vantaan koulujen ja päiväkotien ateriapalvelut. Projektin ohjausryhmässä oli edustus hankintakeskuksesta, tilakeskuksesta ja sivistystoimen toimialalta.

Selvityksen lähtötietoina oli käytössä keittiö- ja laiteluettelot vuodelta 2018, keittiökohtaiset lounasannosten määrät, ateriahinnat, kohteiden ruokalistat, päiväkotien uudiskohteiden listaus sekä Vantaan viralliset väestöennusteet ikäluokittain. Lisäksi Design Lime keräsi tietoa kiertämällä keittiöitä havaintokäynneillä.

Vantaalla valmistetaan päivittäin 45000 ateriaa, joista 30300 on koululounaita, 11600 päiväkotilounasta ja 3100 hoivapalveluannosta (lounaat ja päivälliset). Lisäksi valmistetaan aamu-, väli- ja iltapaloja. Suurin ateriapalveluntuottaja on Vantaa Tilapalvelut VanTTi Oy. Muita palveluntuottajia ovat Fazer Food Service, Palmia Oy ja Attendo. Tällä hetkellä Vantaalla on 48 valmistuskeittiötä, joista 43 kouluissa, 2 päiväkodissa, 3 hoivapuolella (+ 2 palvelukeittiötä, jotka toimivat valmistuskeittiöinä).

Vantaan kaupungin koulujen ja päiväkotien keittiöiden nykytilanne on kriittinen. Nykyiset koulujen tuotantokeittiöt alkavat olla vanhoja ja toimivat tuotantokapasiteettinsa äärirajoilla. Keittiöt ovat aikaisemmin suunniteltu lähinnä oman koulun ateriatarpeita varten. Nykykeittiöiden tuotantokapasiteettia ei voi nostaa ilman mittavia peruskorjaustoimenpiteitä, laajennuksia ja laitehankintoja. Suurimmassa osassa keittiöitä tilat ja laitekanta ovat riittämättömät ja huonokuntoiset. Palvelukeittiöiden kunto ja varustetaso vaihtelevat suuresti. Osa keittiöistä on varsin hyvin varusteltuja, mutta suuri osa keittiöistä on vanhentumassa ja niiden laitteisto on elinkaarensa loppupäässä. Keittiöiden sisäinen ja ulkoinen logistiikka on monessa kohteessa haasteellinen.

Nykytilanteen analyysin tulosten pohjalta todettiin, että nykyisen mallin mukaisella toimintamallilla ei ole mahdollista jatkaa. Selvityksessä tutkittiin eri vaihtoehtoja ateriapalveluiden kehittämiseksi. Tulevaisuuden toimintamalliehdotuksiin ei otettu mukaan sosiaali- ja terveydenhuollon toimialaa, koska selvityksen tekoaikaan oli vielä maakunta- ja soteuudistus meneillään.

Selvityksessä tulevaisuuden toimintamallivaihtoehtoiksi esitettiin:

1. Säilytetään nykyisen keittiöverkoston rakenne, mutta muutetaan joidenkin parempikuntoisten koulujen keittiöiden toimintaperiaatteita ja tuotantomenetelmiä. Niiden ruoanvalmistus-kapasiteettia kasvatetaan valmistamalla toinen tuotantoerä iltapäivisin ensisijaisesti Cook & Chill (joidenkin tuotteiden kylmävalmistus) -tuotantotavoilla.
2. Yhden keskuskeittiön malli eli rakennetaan keskuskeittiö, johon keskitetään perusopetuksen, lukioiden sekä varhaiskasvatuksen aterioiden valmistus. Keskuskeittiön tuotantotapana olisi kylmävalmistus ja Cook & Chill. Nykyiset tuotantokeittiöt sekä palvelukeittiöt muutetaan kuumennuskeittiöiksi.
3. Vaihtoehto, jossa kaikki koulu- ja päiväkotiaateriat tai ainakin osa aterioista ostettaisiin ulkopuolisilta toimijoilta. Kaikki koulujen ja päiväkotien keittiöt muutettaisiin kuumennus-keittiöinä toimiviksi palvelukeittiöiksi.



4. Vaihtoehto, jossa kaikki koulu- ja päiväkotia teriat tai ainakin osa aterioista ostettaisiin ulkopuolisilta palveluntuottajilta. He vastaisivat myös palvelukeittiöiden toiminnasta. Koulujen ja päiväkotien keittiöt muutettaisiin kuumennuskeittiöinä toimiviksi palvelukeittiöiksi.

Vaihtoehto 1:n todettiin olevan ainoastaan lyhytaikainen ratkaisu akuuttiin lisätuotantotarpeeseen. Koska lähtötietoina ei ollut keittiökohtaisia kustannuksia eikä vuosikustannuksia, niin vaihtoehtojen vertailu tehtiin lounasaterioiden hintaa vertaamalla. Keskuskeittiön lounasateria oli selvästi edullisempi kuin muiden vaihtoehtojen. Tästä huolimatta keskuskeittiöön investoimista ei pidetty suositeltavana vaihtoehtona. Keskuskeittiömallin valinnan kautta kaupunki sitoutuisi yhteen ratkaisumalliin vuosikymmeniksi. Ateriatuotannon keskittämisellä yhteen paikkaa on myös omat riskinsä. Suuri keskuskeittiö on kuin elintarviketehdas, joka vaatii henkilöstöltä erilaista prosessiosaamista kuin nykyisissä tuotantokeittiöissä, samoin johdolta.

Vaihtoehtojen 3. ja 4. osalta kaupungilla ei ole riittävää tietoa käytännön toimivuudesta eikä myöskään todellisesta hintatasosta. Tästä syystä esitetään vaihtoehtojen 3. ja 4. pilotointia.

Kaupunginhallitus 17.6.2019 § 12

Konsernipalveluiden apulaiskaupunginjohtajan esitys:

Päätetään

- a) merkitä tiedoksi Vantaan kaupungin keittiöverkkoselvitys 2019, ja
- b) pilotoida vaihtoehtojen 3 ja 4 toimintamallit.

Päätös:

Päätettiin yksimielisesti jättää asia pöydälle seuraavaan kokoukseen.

Kaupunginhallitus 12.8.2019 § 34

Konsernipalveluiden apulaiskaupunginjohtajan esitys:

Päätetään

- a) merkitä tiedoksi Vantaan kaupungin keittiöverkkoselvitys 2019, ja
- b) pilotoida vaihtoehtojen 3 ja 4 toimintamallit.

Käsittely:

Kaupunginhallitus päätti korvata päätösesityksen b) -kohdan seuraavasti:

Pilotointisuunnitelma käsitellään kaupunginhallituksessa. Pilotointisuunnitelma valmistellaan yhteistyössä Vantin kanssa, ja siinä huomioidaan resurssiviisauden periaatteet, ruuan laatu sekä henkilöstön asema.

Päätös:

Päätettiin

- a) merkitä tiedoksi Vantaan kaupungin keittiöverkkoselvitys 2019, ja
- b) että, pilotointisuunnitelma käsitellään kaupunginhallituksessa. Pilotointisuunnitelma valmistellaan yhteistyössä Vantin kanssa, ja siinä huomioidaan resurssiviisauden periaatteet, ruuan laatu sekä henkilöstön asema.

Liitteet:

- Vantaan kaupungin keittiöverkkoselvitys 2019
- Esitys keittiöverkkoselvitys



Täytäntöönpano: hankintakeskus

Muutoksenhakuohje: a) 3.1. Oikaisuvaatimus- ja valituskielto
b) 1. Oikaisuvaatimus

Lisätiedot:

hankintajohtaja Tiina Ekholm, etunimi.sukunimi[at]vantaa.fi