

4.12.2019

Keittiöverkkoselvityksen pohjalta tehtävä pilotointisuunnitelma

Laatijat:

Tiina Ekholm	Vantaan kaupunki hankintakeskus
Janne Heikkilä	Vantaan kaupunki hankintakeskus
Sirpa Viinikari-Kauria	Vantaan kaupunki hankintakeskus

Pilotointisuunnitelman laadinnassa on ollut mukana myös tilakeskuksen ja Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy:n edustajat.

Kaupunginhallitus on käsitellyt keittiöverkkoselvitystä kokouksissaan 17.6.2019 §12 ja 12.8.2019 §34. Kaupunginhallitus päätti, että keittiöverkkoselvityksen pilotointiesityksestä laaditaan pilotointisuunnitelma, joka laaditaan yhteistyössä Vantin kanssa. Suunnitelmassa tulee huomioida mm. resurssiviisauden periaatteet, ruuan laatu sekä henkilöstön asema.

Keittiöverkkosuunnitelmassa oli selvitetty neljää ei toimintavaihtoehtoa. Selvitetyt vaihtoehdot olivat:

Vaihtoehto 1

Säilytetään nykyisen keittiöverkoston rakenne, mutta muutetaan joidenkin parempikuntoisten koulujen keittiöiden toimintaperiaatteita ja tuotantomenetelmiä. Niiden ruoanvalmistuskapasiteettia kasvatetaan valmistamalla toinen tuotantoerä iltapäivisin ensisijaisesti Cook & Chill (joidenkin tuotteiden kylmävalmistus) -tuotantotavoilla.

Vaihtoehto 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.

Vaihtoehto 3

Vaihtoehto, jossa kaikki koulu- ja päiväkotiaateriat tai ainakin osa aterioista ostettaisiin ulkopuolisilta toimijoilta. Kaikki koulujen ja päiväkotien keittiöt muutettaisiin kuumennuskeittiöinä toimiviksi palvelukeittiöiksi.

Vaihtoehto 4

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

Pilotointimallit

Tämä pilotointisuunnitelma koskee kolmea eri toimintamallia.

Toimintamalli A

Pilotoidaan toimintamallia, jossa ateriat valmistetaan ja kuljetetaan ulkopuolisten ateriapalvelutuottajien toimesta kohteisiin.

Vantti vastaa palvelukeittiöissä ruoan kuumentamisesta, esille laitosta, energialisäkkeiden kypsentämisestä, salaattien valmistamisesta ja tarjolle panosta sekä astiahuollosta ja omavalvonnasta. Suoratoimituksena tukusta ostetaan tuore leipä, leikkeleet, ravintorasvat, salaattit, perunat, salaattikomponentit, hedelmät sekä maitotaloustuotteet ja kuiva-aineet (kahvit, sokerit, riisit, pastat jne).

Toimintamalli B

Pilotoidaan toimintamallia, jossa koulu- ja päiväkotiaateriapalvelut valitulta pilotointialueelta kilpailutetaan ja ostetaan ulkopuoliselta palveluntuottajalta.

Kummassakin toimintamallissa ulkopuolinen palveluntuottaja tuottaa Cook & Chill-valmistuksella valmistetut ateriat pilottikohteiden palvelukeittiöihin. Molempien toimintamallien osalta varmistetaan vastaanottavien palvelukeittiöiden soveltuvuus vastaanottaa Cook & Chillillä valmistettua ruokaa.

Toimintamalli C

Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy pilotoi toimintamallia, jossa Vantti keskittää omaa tuotantoaan pienistä valmistuskeittiöistä suurempaan ja paremmin varusteltuun yksikköön. Ruoka valmistetaan Cook & Chill-menetelmällä ja toimitetaan palvelukeittiöiksi muutettaviin kouluihin ja alueen päiväkoteihin. Vantti vastaa aterioiden kuljetuksesta, esillepanosta ja astiahuollosta.

Aikataulu

- Kylmälaitehankinnat kevät 2020
- Kilpailuttamisaikataulu kevät 2020
- Pilotoinnin aloitus 2020
- Pilotoinnin pituus 9 kk
- Asiakastyytyväisyyskyselyt kevät 2020, syksy 2020 ja kevät 2021
- Pilotoinnin tulokset kevät/kesä 2021

Toimintamalli A:n kohteet ja henkilöstövaikutukset

Kohdealue:

Sotungin koulun keittiö on suunniteltu palvelukeittiöksi ja on tällä hetkellä valmistava keittiö, jossa valmistetaan n. 1400 annosta. Sotungin koulun tarpeisiin valmistetaan n. 1000 annosta

ja loput 400 menevät lähiseudun kuuteen päiväkotiin (Aisakello, Hepopuisto, Kannuskuja, Suitsikuja, Vaaralanpuisto ja Ravurinpuisto). Kuljetus kerran päivässä Sotungista kohteisiin, lounas kuumana ja välipalat lounaan mukana. Aamupuuro valmistetaan kohteissa.

Pilotin henkilöstövaikutukset:

Sotungin koulussa on ruokapalveluesimies, kaksi kokkia ja kaksi ruokapalvelutyöntekijää, joista toinen on 4h/päivä. Työvoiman tarve vähenee kahdella kokoaikaisella henkilöllä. Vähennykset koskevat kokin tehtäviä. Ruokapalveluesimies muuttuu ruokapalveluvastaavaksi tai palveluohjaajaksi. Toisen ruokapalvelutyöntekijän tunnit nostetaan kahdella => 6h/pv.

Vastaanottavien päiväkotien keittiöhenkilökunnalle ei välittömiä henkilöstövaikutuksia.

Alla päiväkotien keittiöhenkilöstön nykytilanne:

Aisakellon päiväkoti: 7h/päivä ruokapalvelutyöntekijä (5h ateriapalvelua ja 2h puhtauspalvelua)

Hepopuiston päiväkoti: 7h/päivä ruokapalvelutyöntekijä

Kannuskujan päiväkoti: 7h/päivä ruokapalvelutyöntekijä

Suitsikujan päiväkoti: yksi kokopäiväinen ruokapalvelutyöntekijä

Vaaralanpuiston päiväkoti: yksi kokopäiväinen ruokapalvelutyöntekijä

Ravurinpuiston päiväkoti: 7,5h/päivä ruokapalvelutyöntekijä

Toimintamalli B:n kohteet ja henkilöstövaikutukset

Kohdealue: Aviapoliksen alueelta Veromäen koulu, Helsingin skola ja Pakkalanrinteen päiväkoti. Alueella tarjottavien aterioiden määrä on n. 1400. Alueella toimii tällä hetkellä ulkopuolinen palveluntuottaja osana suurempaa kokonaisuutta. Kyseiset kohteet määriteltäisiin kilpailutuksessa omaksi osa-alueekseen, johon ei kuulu valmistuskeittiötä. Koska alueen kohteissa toimii jo nyt ulkopuolinen palveluntuottaja, ei pilotoinnilla ole henkilöstövaikutuksia Vantille.

Toimintamalli C:n kohteet ja henkilöstövaikutukset

Kohdealue:

Kaivokselan ja Kivimäen koulujen keittiöt valmistavat yhteensä noin 1500 annosta päivittäin. Kaivokselan koulun omaan tarpeeseen valmistetaan 550 annosta ja Kaivokselan ja Jokiuoman päiväkoteihin yhteensä 180 annosta. Kivimäen koulun omaan tarpeeseen valmistetaan 420 annosta ja Kivimäen, Lintukallion, Metsikköpolun, ja Vantaanlaakson päiväkoteihin yhteensä 350 annosta. Kuljetuksia 2-3 kertaa viikossa. Välipalat lounaan mukana. Aamupuuro valmistetaan kohteissa. Kaivokselan ja Kivimäen keittiöt muutetaan palvelukeittiöiksi ja ruoka toimitetaan Cook and Chill- menetelmällä Varia Ojahaan keittiöstä.

Pilotin henkilöstövaikutukset:

Kivimäen koulussa on tällä hetkellä kaksi kokkia ja ruokapalvelutyöntekijä, Kaivokselan koululla ruokapalveluesimies, kokki sekä ruokapalvelutyöntekijä. Kokit siirtyisivät Variaan ja

ruokapalvelutyöntekijät jäisivät kouluille. Näiden keittiöiden alla olevissa palvelukeittiöissä ei tapahtuisi henkilöstömuutoksia.

Alla päiväkotien keittiöhenkilöstön nykytilanne:

Kaivokselan päiväkoti 7,5h/päivä ruokapalveluvastaava
Jokiuoman päiväkoti 7,5h/päivä ruokapalveluvastaava
Kivimäen päiväkoti 8h/päivä ruokapalveluvastaava
Lintukallion päiväkoti 7,0h/päivä ruokapalveluvastaava
Metsikköpolun päiväkoti 8,0h/päivä ruokapalveluvastaava
Vantaanlaakson päiväkoti 8,0h/päivä ruokapalveluvastaava

Pilotoinnilla selvittävät asiat:

Selvitetään ympäristövaikutukset kuljetusten, pakkausmateriaalien ja hävikin osalta.

- Vertailla kuljetusmatkojen pituudet ja kuljetuskerrat: Vantin nykymalli verrattuna toimintamalli A, B ja C
- Vertaillallaan eri pakkausmateriaalien/-mallien ympäristövaikutukset
- Selvitetään nykymallin ja uusien toimintamallien vertailukelpoisten hävikkien erot

Ruuan ja palvelun laadun vertailu

- Asiakastytyväisyyskyselyt kevät 2020, syksy 2020 ja kevät 2021
- Säännölliset auditoinnit pilotoinnin aikana
- Palautteiden ja reklamaatioiden arviointi (määrä ja sisältö)

Kustannusten vertailu

- Vaihtoehtojen pääoma- ja käyttökustannusten vertailu
- Koululounaan hinta
- Päiväkodin päivän aterioiden yhteishinta
- Kuljetuskustannukset

Pilotoinnin aikana selvitetään myös toimintamallien henkilöstövaikutukset.

Vertailuja varten kirjataan lähtötiedot eli aterioiden hinnat, kuljetuskustannukset- ja kerrat, hävikkimäärä ja laitekanta.

Pilotoinnissa edellytetään, että palveluntuottajat noudattavat Vantaan kaupungin resurssiviisauden tiekartan tavoitteita ja toimenpiteitä.