



Keittiöverkkoselvityksen pohjalta laadittu pilotointisuunnitelma

VD/10009/00.01.02.06/2018

PvN/TE/HY-L

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 muun muassa resurssiviisauden periaatteet, ruuan laatu sekä henkilöstön asema.

Hankintakeskus on laatinut pilotointisuunnitelman yhteistyössä tilakeskuksen ja Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy:n kanssa.

Pilotointisuunnitelmassa esitetään kolmen eri toimintamallin pilotointia:

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.

Toimintamalleissa A ja B 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.

Pilotoinneilla selvitetään Cook & chill -valmistusmenetelmän ympäristövaikutukset suhteessa Cook & serve -menetelmään (nykyinen toimintamalli). Lisäksi selvitetään kuljetusten, pakkausmateriaalien/-mallien sekä hävikin ympäristövaikutukset. Eri valmistusvaihtoehtojen vaikutusta ruuan laatuun selvitetään asiakastyytyväisyyskyselyin, säännöllisin auditoinnein sekä palautteiden ja reklamaatioiden kautta. Kustannusvertailussa selvitetään vaihtoehtojen pääoma- ja käyttökustannukset sekä aterioiden hinnat ja kuljetuskustannukset. Pilotoinneissa arvioidaan myös eri toimintamallien henkilöstövaikutukset.

Pilotoinnin tulokset ovat käytössä kevät/kesä 2021.



Kaupunginhallitus 16.12.2019 § 13

Konsernipalveluiden apulaiskaupunginjohtaja vs:n esitys:

Päätetään toteuttaa pilotointi esitetyn pilotointisuunnitelman mukaisesti.

Käsittely:

Kaupunginhallituksen jäsen Ville Karinen esitti, että toteutetaan pilottina vain toimintamalli c. Puheenjohtaja totesi esityksen rauenneen kannattamattomana.

Päätös:

Hyväksyttiin esitys.

Liite:

Pilotointisuunnitelma

Täytäntöönpano: Hankintakeskus

Muutoksenhakuohje: 3.1. Oikaisuvaatimus- ja valituskielto

Lisätiedot:

hankintajohtaja Tiina Ekholm, 0503813852 (tiina.ekholm[at]vantaa.fi)