

Keittiöiden palveluverkkosuunnitelman laatimisen periaatteet



**Vantaa ♦ Vanda
1974–2024**

Keittiöiden palveluverkkotyöryhmä

- Kaupunki aloittaa valmistelemaan keittiöiden palveluverkkosuunnitelmaa, jotta keittiöratkaisuihin löydetään yhteiset linjaukset eikä keittiöratkaisuja pohdita vain osana yksittäisiä hankkeita.
- Ennen palveluverkon yksityiskohtaisempaa suunnittelua keittiöiden palveluverkkotyöryhmä on määritellyt palveluverkkosuunnitelman laatimisen periaatteet, jotka viedään **25.11. konsernijaoston** ja **16.12. kaupunginhallituksen** hyväksyttäväksi.
- Keittiöiden palveluverkkotyöryhmään kuuluvat seuraavat jäsenet:
 - Tiina Ekholm, työryhmän puheenjohtaja, hankintajohtaja, konsernipalvelut
 - Päivi Kandolin, talousarviopäällikkö, talousohjaus
 - Noora Järvi, työryhmän sihteeri, erityisasiantuntija, talousohjaus
 - Eija Kivineva, hankepäällikkö, toimitilajohtaminen
 - Ulla Hännikäinen, vuokrausasiantuntija, kiinteistöhallinta ja asuminen
 - Ursula Snellman, projektipäällikkö, MUMS-hanke ja varajäsen Päivi Kaipainen
 - Marjaana Yläjääski, asemakaavapäällikkö, asemakaavoitus
 - Markus Hammarström, turvallisuuspäällikkö, kaupunkiturvallisuustiimi
 - Taina Huttunen, toimitusjohtaja, Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy
 - Hannakaisa Haanpää, ateriapalvelujohtaja, Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy

Tehtävänanto työryhmälle

1

Yleinen näkemys: miten keittiötoiminta järjestetään, konsepti ja periaate

2

Huomioitavat rajoitteet: miten kokonaiskonsepti huomioidaan

3

Kustannukset: kustannustehokkuus, kustannusten kohdentuminen oikein, läpinäkyvyys

Laatimisen periaatteet

Keittiöiden palveluverkkosuunnittelu

- Keittiöiden palveluverkkosuunnitelma laaditaan 10 vuodeksi ja suunnitelmaa päivitetään kaupunkitasoisen palveluverkkosuunnitelman päivityksen yhteydessä valtuustokausittain.
- Keittiöiden palveluverkkosuunnitelma laaditaan toimitilajohtamisen johdolla yhteistyössä kasvatuksen ja oppimisen toimialan, kaupunkiympäristön asemakaavoituksen, talousohjauksen kaupunkitasoisen palveluverkkosuunnittelun, hankinnan palveluyksikön ja Vantin kanssa. Keittiöiden palveluverkkosuunnitelman laatimiseen hankitaan ulkopuolinen konsultti.
- Keittiöiden palveluverkkosuunnitelman ohjausryhmänä toimii keittiöiden palveluverkkotyöryhmä. Ohjausryhmä jatkaa kokoontumista 1 krt. / kk suunnitelman laatimisen ajan. Ohjausryhmä seuraa suunnitelman toteutumista, pitää huolen kokonaiskuvasta ja reagoi tarvittaessa muutoksiin.

Palveluverkkosuunnitelmien prosessit

- Keittiöiden palveluverkkosuunnitelmaa tehdään rinnakkain kaupunkitasoisen palveluverkkosuunnitelman kanssa.
- Keittiöiden palveluverkkosuunnitelmassa ehdotetaan keittiöiden sijainnit, jotka vahvistuvat kaupunkitasoisen palveluverkkosuunnitelman hyväksynnän yhteydessä.



Periaatteita keittiöpalveluverkon suunnitteluun

- Ruuan valmistus keskitetään nykyistä harvempiin yksiköihin.
- Vantaan kaupungin kasvatuksen ja oppimisen toimialan tarvitsemat ateriat tuotetaan pääasiassa Vantaalla oppilaitosten yhteydessä olevissa keittiöissä. Keittiöiden palveluverkkosuunnitelmassa tutkitaan, onko mahdollista toteuttaa aluekeittiöitä oppilaitosten yhteyteen.
- Aluekeittiö toteutetaan ison yhtenäiskoulun tai toisen asteen oppilaitoksen yhteyteen.
 - Isommassa yksikössä voidaan paremmin osallistaa oppilaita ruoan kehittämiseen.
 - Isommat kouluyksiköt sijaitsevat keskeisellä paikalla kaupunkirakenteessa isojen väylien läheisyydessä, joka helpottaa ruoan kuljetuksia ja pitää suuremman kuljetusvolyymin isoilla teillä.
- Tavoitteena 4-5 aluekeittiötä, riippuen kysyntäennusteista ja tulevista keittiömuutoksista.
 - Aluekeittiö toteutetaan kohteisiin, joissa ulos lähtevien aterioiden määrä min. 4000 aterialla päivässä.
 - Valmistavat keittiöt kohteissa, joissa opiskelijamäärä vähintään 800. Palvelukeittiöihin ruoka toimitetaan aluekeittiöistä.

Periaatteita keittiöpalveluverkon suunnitteluun

- Ruuanvalmistusmenetelmänä käytetään Cook and chill -tuotantotapaa.
- Ruuan jakelusta aiheutuvat päästöt, haitat ja kustannukset minimoidaan.
 - Aluekeittiöstä ulos toimitettava ruoka kuljetetaan kylmänä.
 - Jakelu koulujen ja päiväkotien aukioloaikojen ulkopuolella.
 - Jakelu päästöttömillä ajoneuvoilla.
- Palveluntuottaja maksaa vuokraa keittiötilasta.
 - Keittiön vuokra vyörytetään palvelun tuottajalle.
 - Tilavuokran (joka ei sisällä keittiöiden laitteita) kustannukset samat palveluntuottajalle kuin Kasvatuksen ja oppimisen toimialalle.
 - Pitää selvittää laitteiden omistajuus ja vuokraus. Nykyisin laitteet kaupungin omia.
 - Muutos toteutetaan vuoden 2026 budjettiin.

Cook and chill - ruuanvalmistusmenetelmä

- Cook and chill (kypsennä ja jäähdytä) -ruuanvalmistusmenetelmä
 - Kypsennys ja ammattimainen nopea jäähdytys varastointilämpötilaan.
 - Ruoka säilytetään muutamia päiviä myöhempää käyttöä varten.
- Cook and chill -ruuanvalmistuksen edut ovat:
 - Ruuan valmistuksen kustannustehokkuus, tasalaatuisuus ja turvallisuus.
 - Tuotteen säilyvyys pitenee, koska sitä voidaan säilyttää kypsentämisen jälkeen muutamia päiviä ilman, että sen laatu tai koostumus kärsivät.
 - Elintarviketuotteen turvallisuus lisääntyy, koska nopea siirtyminen kypsennyslämpötilasta jäähdytyslämpötilaan estää bakteerien ja patogeenien kasvun.
 - Keittiön tuottavuus lisääntyy, koska työnkulku on yhdenmukaisempaa ja mahdollistaa tehokkaamman organisoitumisen. Ruuan valmistus voidaan toteuttaa kahdessa vuorossa.

Yhteenveto periaatteista

- Keittiöiden palveluverkkosuunnitelma päivitetään jatkossa osana kaupunkitasoisen palveluverkkosuunnitelman päivitystä.
- Ruuanvalmistusmenetelmänä käytetään Cook and chill –tuotantotapaa.
- Aluekeittiö toteutetaan ison yhtenäiskoulun tai toisen asteen oppilaitoksen yhteyteen.
- Palveluntuottaja maksaa vuokraa keittiötilasta.
- Keittiöverkon suunnittelussa huomioidaan varautuminen.