



## Keittiöiden palveluverkkosuunnitelman laatimisen periaatteet

VD/7633/00.01.02.06/2024

PT/RK-K/TE/NJ

Ateriatuotannon toimintamalleista on tehty viime vuosina Vantaan kaupungilla useita erilaisia selvityksiä. **Kaupunginhallitus** käsitteli 17.6.2019 § 12 keittiöverkkoselvitystä ja päätti 16.12.2019 § 13 pilotoinnista pilotointisuunnitelman mukaisesti. Pilotoinnin tuloksena ei löydetty kuitenkaan merkittäviä tuloksia.

Loppuvuodesta 2021 konsernijaoston iltakoulussa keskusteltiin aluekeittiöiden toteuttamisesta keittiötarvetta turvaamaan. Ensimmäiseksi aluekeittiökohteeksi suunniteltiin Varia Vehkalaa. Muiden aluekeittiöiden osalta tilanne jäi avoimeksi.

Vantin omistajapoliittiset linjaukset hyväksyttiin **kaupunginvaltuustossa** 14.11.2022 § 7. Linjausten mukaan Vantti toteuttaa v. 2023-2026 kehittämisohjelman, jonka tavoitteena asiakastytyväsyyden ja kustannustehokkuuden parantaminen. Vantin kehittämisohjelma esiteltiin konsernijaoston iltakoulussa huhtikuussa 2023. Ateriapalveluiden tuotannon keskittäminen oli yksi kehittämisohjelman keskeisistä teemoista. Keittiökapasiteetin turvaamiseksi ja Vantin kehittämisohjelman mahdollistamiseksi on noussut tarve valmistella pidemmän tähtäimen palveluverkkosuunnitelma, jotta keittiöratkaisuja ei pohdita vain osana yksittäisiä hankkeita ja keittiöratkaisuihin löydetään yhteiset linjaukset.

Kaupunginjohtaja teki 4.9.2024 § 46 päätöksen keittiöiden palveluverkkoryhmän asettamisesta. Päätöksessä todetaan, että kaupungin on syytä valmistella pidemmän tähtäimen palveluverkkosuunnitelma, jotta keittiöratkaisuja ei pohdita vain osana kutakin yksittäistä hanketta. Päätöksen mukaan ennen palveluverkon yksityiskohtaisempaa suunnittelua palveluverkkosuunnitelman laatimisen periaatteet tuodaan konsernijaoston ja kaupunginhallituksen hyväksyttäväksi syksyn 2024 aikana.

Keittiöiden palveluverkkotyöryhmä on määritellyt liitteenä olevat palveluverkkosuunnitelman laatimisen periaatteet. Periaatteissa linjataan, että ruuan valmistus keskitetään nykyistä harvempiin aluekeittiöihin, joita pyritään sijoittamaan oppilaitosten yhteyteen. Tavoitteena on toteuttaa 4-5 aluekeittiötä, riippuen kysyntäennusteista ja tulevista keittiömuutoksista. Ruuanvalmistusmenetelmänä käytetään cook and chill -tuotantotapaa ja ruuan jakelussa päästöt, haitat ja kustannukset minimoidaan. Tavoitteena on, että palveluntuottajat maksavat vuodesta 2026 lähtien vuokraa keittiötilasta. Vantin osalta muutos voidaan toteuttaa 2026 budjettiin, mutta ostopalvelutuotannon osalta eteneminen tilojen vuokraamiseen etenee vaiheittain.

Keittiöiden palveluverkkovalmistelu tehdään samassa aikataulussa kaupunkitasoisen palveluverkkovalmistelun kanssa. Vaikka keittiöiden palveluverkkovalmistelu on vielä kesken, edistetään aluekeittiöhankkeita niissä uudis- tai peruskorjausinvestoinneissa, jonne aluekeittiön sijoittaminen arvioidaan järkeväksi.

### Konsernijaosto 25.11.2024 § 12

#### Kaupunginjohtajan esitys:

Päätetään esittää kaupunginhallitukselle, että kaupunginhallitus hyväksyy liitteenä olevat keittiöiden palveluverkkosuunnitelman laatimisen periaatteet, jotka ohjaavat palveluverkon jatkovalmistelua.

**Päätös:**

Hyväksyttiin esitys.

**Liitteet:**

- Keittiöiden palveluverkkosuunnitelman laatimisen periaatteet
- Keittiöiden palveluverkkosuunnitelman laatimisen periaatteet (salassa pidettävä Julkl (21.5.1999/621) 24.1 §:n 8 kohta)

Täytäntöönpano:               Konserniohjaus ja -valvonta

Muutoksenhakuohje:       3.1 Oikaisuvaatimus- ja valituskielto

**Lisätiedot:**

Hankintajohtaja Tiina Ekholm,  
(etunimi.sukunimi[at]vantaa.fi)