

SWOT - Keskuskeittiö VAIHTOEHDOT

VE 1 Uusi keskuskeittiö rakennetaan omaan taseeseen ja valmistuu v. 2027.

Rakennus mitoitetaan niin, että 2027 ruoka valmistetaan täysin omana palveluna. Keskuskeittiössä tuotetaan ruokapalvelut omana toimintana kylmävalmistuksella. Palvelukeittiöissä toiminta jatkuu entisellään omana tuotantona.

VE 1B Uusi keskuskeittiö rakennetaan omaan taseeseen **vuoden 2040 tarpeeseen** ja valmistuu v. 2027. Karkeasti annosmäärä on puolet VE1:stä.

Keskuskeittiössä tuotetaan vuonna 2027 n. 50 % VE1 annoksista omana toimintana kylmävalmistuksella ja n. 50% annoksista ostetaan ulkoa. Vuoteen 2040 mennessä ostomäärä laskee nolnaan, kun lapsimäärä puolittuu.

Palvelukeittiöissä toiminta jatkuu entisellään omana tuotantona.

VE 2 Keskuskeittiötä ei rakenneta Kouvolaan. Ulkopuolinen osakeyhtiö tuottaa ruoan palvelukeittiöihin omasta tehtaasta tai palvelutuotannostaan.

Palvelukeittiöissä toiminta jatkuu entisellään omana tuotantona.

SWOT - Keskuskeittiö

(VE1= Uusi keskuskeittiö, annosmäärä 2027 tarve; VE1B = uusi keskuskeittiö, annosmäärä 2040 mukaan; VE2=ruoan osto osakeyhtiöltä)

VAHVUUDET (positiiviset, sisäiset asiat)

- VE 1, VE 1B Toiminta kustannustehokkaampaa nykyiseen verrattuna, keskitetään yhteen keskuskeittiöön, mahdollistaa pienemmät henkilöstö ja kuljetuskustannukset. VE 2 selkeästi tehokkain.
- VE 1 Oman tuotannon ehdot omissa käsissä (joustavampi reagointi muutoksiin ilman sopimusneuvotteluja).
- VE 1B Oman tuotannon sekä ulkoisen palveluntuottajan hyödyt saatavissa.
- VE 2 Ei investointi- eikä rahoituskustannuksia. Maksetaan tilattujen annoksien mukaisesti. Pystytään sopeuttamaan väheneviin oppilasmääriin nähdessä tehokkaasti
- VE 2 Kaupunki ostaa palvelut kustannustehokkaasti.

HEIKKOUEDET (negatiiviset, sisäiset asiat)

- VE 1 Vuoden 2027 tarpeeseen mitoitettun keskuskeittiön kapasiteetti v. 2040 lapsimäärään nähden liian suuri
- VE 1 käyttökustannukset suuremmat nykyiseen verrattuna.
- VE 1 Lounashinta kallein vertailuvaihtoehdoista.
- VE 1B Vuoteen 2040 asti ruoan valmistus oman ja ulkoisen palveluntuottajan hajautettuna mallina.
- VE 2 Kaksinkertaiset tilaajaroolit (sivistys asiakas ja ruokapalvelut asiantuntija). Osto-osaamista kehitettävä.
- VE 2 Pitkät ruokakuljetukset Kouvolaan.

MAHDOLLISUUDET (positiiviset, ulkoiset asiat)

- VE 1, VE 1B, VE 2 Paikallisuuden hyödyntäminen energiasäikeissä sekä pienhankinnat jatkossakin paikallisilta raaka-ainetoimittajilta.
- VE 1, VE 1B Rakentamisaikaiset työllistämisaikutukset.
- VE 1B Asiakasmäärän lasku kohdistuu ostopalveluihin.
- VE 1B rakennetaan vähähiilinen ratkaisu ja ennakoitua tilatarpeet
- VE 2 Kustannussäästö verotusta hillitsevä ja elinvoimaa lisäävä elementtinä. Osittain myös VE1B.
- VE 2 Asiakasmäärämuutoksilla ei vaikutuksia sisäiseen toimintaan.
- VE 2 Mahdollisuus paikallisten palveluntarjoajien lisääntymiseen tulevissa kilpailutuksissa

UHAT (negatiiviset, ulkoiset asiat)

- VE 1 Rakennetaan ylimääräisiä/vaakaikäyttöön jääviä neliöitä, turha ympäristökuormitus, joka ei ole kestävä, eikä vähähiilistä rakentamista.
- VE 1 Tulee kalliiksi, kun ei pystytään sopeuttamaan väheneviin asiakasmääriin
- VE 1B Vaikea arvioida ostopalvelujen osuudesta täsmällisiä kokonaiskustannuksia v. 2027-2040 aikavälillä
- VE 2 Ei keskuskeittiöhenkilöstöä Kouvolaan. Työvoimaa tarvitaan vähemmän Kouvolaan (-15 htv).
- VE 2 Tyytymättömyys ulkoiseen palveluntuottajaan.
- VE 2 Mahdollinen tahtotila palata takaisin omaan tuotantoon hidasta