

KESKUSKEITTIÖN VAIHTOEHTOISTEN TOIMINTAMALLIEN VERTAILU VE 1 JA VE 2

Keskuskeittiön koko/volyymi vastaa vuoden 2040 valmistettavaa annosmäärää, mikä perustuu väestökehityksen skenaarioon.

V. 2028 Kokonaisannosmäärän tarvetta täydennetään oman valmistuksen ohella ostamalla teollisuuden ruokatuotteita.

Erityisruokavalioiden valmistuksen vaihtoehtoja on tarkasteltu, jotta voidaan varmistaa, onko kustannustehokasta hyödyntää Valkealan monitoimitalon olemassa olevaa keittiötä.

Näkökulma	Vaikutuskohde	<p>VE 1 Keskuskeittiö, erityisruokavaliot valmistetaan Valkealassa.</p> <p>– Keskuskeittiössä valmistetaan 5 000 -7 000 annosta päivittäin. Erityisruokavaliot valmistetaan cook&chill menetelmällä Valkealan monitoimitalon keittiössä. Tämä edellyttää rakenteellisia muutoksia keittiötiloihin.</p> <p>- Palvelukeittiöissä ruoka kuumennetaan/kypsennetään. Elintarvikkeet toimitetaan pääsääntöisesti suoraan palvelukeittiöihin.</p>	<p>VE 2 Keskuskeittiö, missä valmistetaan myös erityisruokavaliot.</p> <p>– Keskuskeittiössä valmistetaan 5 000 - 7 000 annosta päivittäin sekä kaikki erityisruokavaliot cook&chill menetelmällä. Tämä edellyttää erillistä erityisruokavaliolinjastoa.</p> <p>- Palvelukeittiöissä ruoka kuumennetaan/kypsennetään. Elintarvikkeet toimitetaan pääsääntöisesti suoraan palvelukeittiöihin.</p>
Toimintamallit	Toimintamallit eri vaihtoehtoissa	<p>Elintarvikekuljetukset Valkealan monitoimitalossa lisääntyvät erityisruokatilauksen johdosta. Kylmävalmistettu ruoka valmistetaan keskuskeittiössä ja kuljetetaan Valkealaan. Erityisruokavaliot toimitetaan Valkealasta keskuskeittiölle, kylmävarastoidaan ja kuljetetaan sieltä ruokatoimitusten yhteydessä palvelukeittiöihin, missä ruoka kuumennetaan. Ruokateollisuuden tuotteet tilataan pääsääntöisesti suoraan palvelukeittiöihin.</p>	<p>Elintarvikekuljetukset suoraan keskuskeittiöön. Kylmävalmistettu ruoka erityisruokavalioineen valmistetaan keskuskeittiössä ja kuljetetaan palvelukeittiöihin, missä se kuumennetaan.-Ruokateollisuuden tuotteet tilataan pääsääntöisesti suoraan palvelukeittiöihin.</p>
Toimintaympäristö	Toimintavolyymi	<p>Valkealan monitoimitalon keittiö jaetaan palvelukeittiöksi sekä koko kaupungin erityisruokavalioiden valmistuspisteeksi. Keittiössä olevan liikuntasauaman johdosta keittiöalueiden jakaminen ei ole toimintaan nähden optimaalinen. Keskuskeittiössä annosmääriä toteutetaan noin 5 000-7 000 kpl/toimintapäivä.</p>	<p>Keskuskeittiön annosmääriä toteutetaan noin 5 000- 7 000 kpl/toimintapäivä. Valkealan monitoimitalon keittiö toimii palvelukeittiönä.</p>
	Toimintavarmuus/ varautuminen	<p>Toimintavarmuus säilyy kaupungin hallinnassa, voidaan hyödyntää olemassa olevia palvelukeittiöitä tarvittaessa. Raaka-aineiden osalta varautuminen sisällytetään sopimukseen. Keskuskeittiön varavoiman lisäksi tarvitaan Valkelan monitoimitaloon varavoima varmistamaan erityisruokavalioiden valmistaminen.</p>	<p>Toimintavarmuus säilyy kaupungin hallinnassa, voidaan hyödyntää olemassa olevia palvelukeittiöitä tarvittaessa. Raaka-aineiden osalta varautuminen sisällytetään sopimukseen. Keskuskeittiö varustetaan varavoimalla.</p>
	Omavalvonta ja laadun varmistaminen	<p>Omavalvonnan toteuttaminen ja laadun seuranta suunnitelman mukaisesti. Edellyttää omavalvontasuunnitelmaa kahdesta eri prosessista.</p>	
Palvelusopimus	Palvelun tilaaja (Kaop) ja ruokapalvelut / ulkoinen toimija	<p>Kaopilla on sisäinen palvelusopimus ruokapalvelujen kanssa. Asiantuntemus säilyy ruokapalveluilla.</p>	
	Tilaajan /asiakkaan näkökulma palvelun sisällöstä	<p>Vaikuttamisen mahdollisuus lasten ja oppilaiden osallistamisessa ruokalistaan. Erikoistilausten mahdollisuus esim. retkievää ja juhlakahvit, toteuttaminen jää palvelukeittiöön.</p>	

Organisaatio ja henkilöstö	Keskuskeittiön henkilöstön osaaminen	Henkilöstön osaamisen päivittäminen sekä uuden toimintamallin konaisvaltainen kehittämisen suunnittelu.	
	Vaikutus henkilöstömäärään	Uudessa keskuskeittiössä työskentelee jatkossa noin 9 htv ruokapalveluhenkilöstöä. Valkealan monitoimitalon erityisruokavaliotehtävissä työskentelee lisäksi 2 htv kokkia.	Uudessa keskuskeittiössä työskentelee jatkossa noin 10 htv ruokapalveluhenkilöstöä. Sijaistamisia voidaan hyödyntää kustannustehokkaammin.
Talous ja elinvoima	Keskuskeittiön toimintakustannukset	Uuden keskuskeittiön henkilöstökustannukset noin 360 000 €/v, lisäksi Valkealan monitoimitalon henkilöstökustannukset noin 80 000 €/v, yhteensä 440 000 €/v. Kuljetuskustannukset lisääntyvät, kun erityisruokavaliot kuljetetaan Valkelasta keskuskeittiölle. Siellä ruoat kylmävarastoidaan ja lisätään palvelukeittiöiden ruokakuljetuksiin.	Uuden keskuskeittiön henkilöstökustannukset noin 400 000 €/v. Erityisruoat lähtevät samalla kuljetuksella palvelukeittiöihin, kuin muukin ruoka.
	Rakennuksen kustannukset	Investointi 5.34 milj (kustannuslaskenta 02/26) + rahoituskustannukset + peruskorjaustarpeet + purkukustannukset. Ylläpito: 50v tarkastelujaksolla ylläpitokustannukset (laskenta kesken)	Rakennusinvestointi 5,86 milj (kustannuslaskenta 02/26) + peruskorjaustarpeet + purkukustannukset. Ylläpito: 50v tarkastelujaksolla ylläpitokustannukset (laskenta kesken)
	Toimintamallin kustannusvaikutusten arviointi annoshintaan	Annoshinnoittelu sisältää kaikki toiminnan kustannukset. Säästö henkilöstökustannuksista perustuu keittiöiden toimintamallimuutoksiin, missä vähennetään tuotantokeittiöiden määrää. Samoin palveluverkkojen toteuduttua palvelukeittiöiden määrä vähenee. Lapsimäärä puolittuu vuoteen 2040 mennessä, jolloin rakennuskustannuksen osuus annoksessa kasvaa. Kalliimpi toimintamalli johtuen lisääntyneistä kuljetuskuluista sekä tilojen muutoksista aiheutuneista vuokrakorotuksista.	Annoshinnoittelu sisältää kaikki toiminnan kustannukset. Säästö henkilöstökustannuksista perustuu keittiöiden toimintamallimuutoksiin, missä vähennetään tuotantokeittiöiden määrää. Samoin palveluverkkojen toteuduttua palvelukeittiöiden määrä vähenee. Lapsimäärä puolittuu vuoteen 2040 mennessä, jolloin rakennuskustannuksen osuus annoksessa kasvaa.
	Alueellinen yhteistyö	Tuore lähiruoka tilataan energialisäkkeinä paikallisilta yrittäjiltä/ tuottajilta suoraan palvelukeittiöön, kuten ennenkin. Ruokapalvelut hyödyntää mahdollisuuksien mukaan paikallisia raaka-ainetoimittajia. Ruokakuljetukset paikallisten kuljetusyrittäjien kanssa vähenee, koska ulkoinen palveluntuottaja toimittaa ruoan suoraan palvelukeittiöihin.	
	Kaupunkistrategia	Toteutetaan hankintaohjelmaa ja kaupunkistrategian periaatteita rakentamishankkeessa ja toiminnassa. Huomioidaan kestävä kehityksen periaatteet. Hankkeessa tavoitellaan vähähiilistä, pitkäikäistä, energiatehokasta ja ajanmukaisesti huollettavaa rakennusta. Toteutetaan elintarvikehankinnoissa hankintaohjelman periaatteita.	
Yhteenveto Kouvolan kannalta	Keskuskeittiön ympäristövaikutukset ja logistiikka	Logistiikkavaikutukset suuremmat johtuen Valkealaan tilatuista elintarvikekuljetuksista sekä Valkealasta keskuskeittiölle kuljetettavista erityisruokavalioidista.	Logistiikkavaikutukset alhaisemmat.

	Henkilöstö	Henkilöstömäärä noin 11 htv. Erityisruokavalioprosessin johdosta toimintavarmuus heikentyy ja hidastuu akuuteissa tilanteissa.	Henkilöstömäärä noin 10 htv, sisältää erityisruokavalioprosessin. Koko keskuskeittiön toimintavarmuus 100% akuuteissa tilanteissa.
	Asiakas ja lapsen näkökulma	Lapsi ja asiakas näkee palvelukeittiön henkilöstön. Keskuskeittiön rooli ennallaan ja asiakaspinnassa välillinen.	
	Talous toiminnan näkökulmasta	Toimintamalli ei niin kustannustehokas lisääntyneiden kuljetuskustannusten osalta. Kokkien sijaistamisjärjestelyt saattavat aiheuttaa lisäkustannuksia kahden hengen tiimissä.	Toimintamalli mahdollistaa kustannustehokkaammat henkilöstö ja kuljetuskustannukset.
	Talous, sisältäen investoinnin suuruus	Talonrak.investointi kaupungin taseeseen. Valkealan palvelukeittiön varattava työpistealue erityisruokavalioiden valmistamiseen. Tämän toiminnan tarve tulee pieneneään, kun osuus vähenee vuosien kuluessa. Varavoiman tarve tämän toiminnan johdosta.	Talonrak.investointi kaupungin taseeseen. Keskuskeittiön varattava linjasto erityisruokavalioiden valmistamiseen. Tämän toiminnan tarve tulee pieneneään, kun osuus vähenee vuosien kuluessa.