82 §
Ruokapalvelukonsepti -työryhmän asettaminen

HEL 2015-013696 T 00 00 02

Päätös

Vs. kaupunginjohtaja päätti asettaa johtajistokäsittelyssä ruokahuoltopalvelukonseptin viimeistelyä varten työryhmän seuraavasti:

Työryhmän nimi on Ruokapalvelukonsepti -työryhmä.

Ryhmän tehtävänä on valmistella käyttöön otettava ruokapalvelukonsepti.

Työryhmän jäsenet ovat

- strategiapäällikkö Marko Karvinen, kaupunginkanslia, puheenjohtaja
- konserniohjauksen päällikkö Atte Malmström, kaupunginkanslia
- kehittämisjohtaja Pia Setälä, opetusvirasto
- osastopäällikkö Riitta Simoila, sosiaali- ja terveysvirasto
- talouspäällikkö Sampo Pajari, varhaiskasvatusvirasto
- hallintopäällikkö Raimo Niippa,Helsingin kaupungin palvelukeskus
- kiinteistöpäällikkö Sari Hildén, kiinteistöviraston tilakeskus
- projektipäällikkö Sami Rantanen, kaupunginkanslia

Työryhmä voi työnsä aikana kuulla tarpeellisiksi katsomiaan asiantuntijoita.

Työryhmän sihteeriksi nimetään erityissuunnittelija Mauno Rönkkö kaupunginkansliasta.

Työryhmän tulee saada työnsä valmiiksi 31.5.2016 mennessä.

Työryhmän toiminnassa on noudatettava kaupunginhallituksen 10.5.2010 antamaa ohjetta tilapäisistä toimielimistä.

Päätöksen perustelut

Helsingin kaupunginvaltuusto päätti 8.10.2014 Palmia-liikelaitoksen toiminta- ja hallintomallien järjestämistä koskevan asian (§ 322) yhteydessä lisätä opetustoimen, sosiaali- ja terveystoimen sekä varhaiskasvatuksen ruokahuoltopalvelujen kilpailutusta. Samalla päätettiin, että kaupungin omaksi toiminnaksi jäävän ruokahuollon tarkoituksenmukaiseksi järjestämiseksi kaupungille laaditaan uusi asiakastarpeet ja toimintaympäristön muutokset huomioiva ruokahuoltopalvelukonsepti ja osana tulevan toimintatavan suunnittelua tarkastellaan olemassa olevan keittiö-

verkon tehokkaampaa hyödyntämistä siten, että siihen liittyvä investointitarve pienenee.

Täytäntöönpanopäätöksessä 20.10.2014 kaupunginhallitus kehotti kaupunginkansliaa selvittämään kaupungin omana toimintana tuotettavan ruokahuoltopalvelun tarkoituksenmukaisimman toteutustavan (ruokahuoltopalvelukonsepti) yhteistyössä Palmia -liikelaitoksen, kiinteistöviraston tilakeskuksen, opetusviraston, sosiaali- ja terveysviraston sekä varhaiskasvatusviraston kanssa. Kaupunginkanslia kilpailutti ruokahuoltopalvelukonseptin laatimisen ja selvityksen tekijäksi valittiin Ramboll Management Consulting Oy. Selvityksen laatimista ohjaavaan ryhmään kutsuttiin Palmia -liikelaitoksen (nykyinen palvelukeskus -liikelaitos), kiinteistöviraston tilakeskuksen, opetusviraston, sosiaali- ja terveysviraston sekä varhaiskasvatusviraston edustajat.

Nykyisessä ruokahuoltopalvelukonseptissa palvelukeskus -liikelaitoksella on käytössään päiväkotien, koulujen ja oppilaitosten, sairaaloiden sekä vanhusten ruokahuollon järjestämiseen yhden keskuskeittiön lisäksi noin 260 valmistus- ja komponenttikeittiötä, jossa ruoka valmistetaan käsittelemättömistä, osittain esikäsitellyistä tai puolikypsistä raaka-aineista, noin 200 kuumennuskeittiötä, joissa keskuskeittiöltä tullut valmis pääruoka kuumennetaan sekä noin 35 jakelukeittiötä, joihin ruoka toimitetaan kuumana. Ateriapäiviä on vuodessa noin 15 miljoonaa ja ateriasuoritteita noin 25 miljoonaa.

Ruokahuoltopalvelukonseptiselvityksessä on toimeksiannon mukaisesti pyritty huomioimaan tulevaisuuden ruokapalvelutarpeet ja käytettävissä olevat tuotanto- ja valmistustavat sekä investointi- ja käyttökustannukset. Lisäksi selvityksessä on tarkasteltu eri vaihtoehtojen vaikutusta ateriahintaan sekä määritelty eri vaihtoehtojen sisältämiä investointitarpeita. Selvityksessä käytetty aineisto on ollut osittain toimijoilta kerättyä määrä- ja kustannustietoa sekä osittain laadullista, havaintokäynteihin perustuvaa aineistoa. Käyntejä tehtiin yhteensä 68 kohteeseen.

Konseptikehittäminen keskittyi opetusviraston ja varhaiskasvatusviraston ruokapalveluihin. Sosiaali- ja terveysvirasto rajattiin selvityksen ulkopuolelle, koska sosiaali- ja terveyspalvelujen valtakunnallinen rakenneuudistus on kesken eikä niiden tukipalvelujen organisointia ole riittävällä tarkkuudella ratkaistu. Rajauksesta huolimatta selvityksessä tutustuttiin myös sosiaali- ja terveysviraston kohteisiin ja ruokapalveluista kerättiin ateriamäärä- ja kustannustietoa jatkoselvitystarpeita ajatellen.

Nykytilan kuvauksena selvityksessä on käyty läpi keittiöiden ateriahintoja kohteittain ja keittiötyypeittäin sekä suhteutettu käytettyjä työtunteja tuotettuihin lounasmääriin. Yleisinä havaintoina nykytilan kuvauksen

yhteydessä selvityksen tekijät kiinnittivät huomiota mm. erityisruokavalioihin, luomuruoan ongelmiin sekä keittiötilojen kuntoon.

Valtaosa erityisruokavalioista havaittiin hoidettavan vaihtoehtoruokien avulla ja erikseen tehtävien erityisruokavalioiden osuus on hyvin pieni (1- 2,5 %). Myös niiden kustannusvaikutus jää tällöin vähäiseksi, eikä niillä ole merkittävää roolia ruokapalvelukonseptin valinnassa.

Luomuruoan tarjonnan havaittiin aiheuttavan nykyisessä ruokapalvelukonseptissa useita toiminnallisia haasteita. Monitoimitiloissa ruokia saatetaan vaihdella linjastoissa riippuen siitä, ovatko ruokailijat päiväkotilapsia vaiko koululaisia. Lisäksi samoja aterioita joudutaan valmistamaan eri raaka-aineista tai eri resepteillä, mikä lisää valmistuserien määrää ja kustannuksia.

Keittiötilojen kunto on selvityksen tekijöiden mukaan hyvä ja olemassa oleva laitekanta on riittävä ruokien kuumentamiseksi kuumennuskeittiöissä ja/tai valmistamiseksi komponenttikeittiöissä. Laitteet eivät kuitenkaan ole optimaalisessa tehokäytössä.

Selvityksen mukaan nykytilan keskeisiä avainhaasteita ovat, että kuumennuskeittiöt eivät toimi kuumennuskeittiöinä eivätkä komponenttikeittiöt komponenttikeittiöinä, kuljetusten määrä on kuumakuljetuksista johtuen erittäin suuri ja yhdistelmätehtävänkuvauksien määrä on vähäinen. Kuumennuskeittiöissä on kokoaikaisia työsuhteita, mikä nostaa henkilöstökustannuksia ja johtaa nykyisen toimintamallin tehottomuuteen. Kuumennuskeittiöiden ateriahinnat ovat jopa korkeampia kuin valmistus- ja komponenttikeittiöiden ateriahinnat.

Uudeksi ruokapalvelukonseptiksi selvityksessä on esitetty kaksi vaihtoehtoa, joista molemmat perustuvat kuumennuskeittiöistä muodostuvaan keittiöverkkoon. Ensimmäisessä konseptivaihtoehdossa keittiöiden käyttämät valmiit tai puolivalmiit tuotteet hankitaan markkinoilta ja toisessa konseptivaihtoehdossa ruokatuotantoa varten rakennetaan yksi oma, noin 20 milj. euron hintainen keskuskeittiö. Uuden keskuskeittiön tilatarpeiden optimointi edellyttää mm., että tuotteiden tuottamista siirretään joiltakin osin alihankintatyöksi, samasta ruoasta tehdään vain harvoin useampia eri versioita, luomuruokavaatimukset kohdistetaan aamu- ja välipalaruokiin sekä ruokien välivarastointiin haetaan uusia toimintamalleja.

Molemmat konseptivaihtoehdot nojaavat ruoka- ja siivouspalvelun yhdistelmävakanssien käyttöön. Työaikatarvetta voitaisiin vähentää toimintamallimuutoksella kuumennuskeittiöissä noin 15 % nykyiseen verrattuna, kun henkilöstö työskentelisi ruokapalvelutehtävässä vain ruokailuajat ja muun osan työpäivästään siivouspalvelussa. Komponenttikeittiöissä työaikatarvetta voitaisiin vähentää 30 %, jos ne toimisivat

kuumennuskeittiöinä, ja jos yhdistelmätehtävänkuvauksia voitaisiin hyödyntää. Henkilöstökustannusten lisäksi kustannussäästöä arvioidaan syntyvän investointikustannusten, logistiikkakustannusten sekä elintarvikekustannusten osalta. Kaikkiaan säästöpotentiaali on noin 3-6 milj. euroa vuodessa.

Selvityksen laatimista ohjanneiden yhteinen näkemys on, että kaupungin ruokahuoltopalvelu voidaan järjestää jälkimmäisen, selkeästi aiempaa pienempään, yhteen keskuskeittiöön perustuva konseptivaihtoehdon mukaisesti. Tälle vaihtoehtona selvitetään Pakkalan tuotantolaitoksen nykyaikaistaminen. Vaihtoehtojen vertailua ja niiden välillä tehtävää valintaa varten molemmista tulee laatia tarveselvitys. Lisäksi on täsmennettävä uuden konseptin edellyttämät muutokset käyttäjävirastojen keittiöverkkoon sekä konseptiin tarvittavat muut mahdolliset tarkennukset.

Hankkeen laajuuden takia ja sen etenemisen varmistamiseksi on perusteltua, että muutossuunnitelma uuteen konseptiin siirtymisestä projektoidaan, sille valitaan projektinvetäjä sekä tuottajan, käyttäjävirastojen, tilakeskuksen ja keskushallinnon edustajista koostuva ohjausryhmä. Ryhmän ensimmäisenä tehtävänä on valmistella ja viimeistellä käyttöön otettava ruokapalvelukonsepti.

Lisätiedot

Mauno Rönkkö, erityissuunnittelija, puhelin: 310 46768
mauno.ronkko(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano