



Ruoka- ja  
puhtauspalvelut

# RUOKAKULJETUSTEN VAATIMUKSET KEITTIÖN NÄKÖKULMASTA

Mitä Etelä-Savo kuljettaa ja miten?

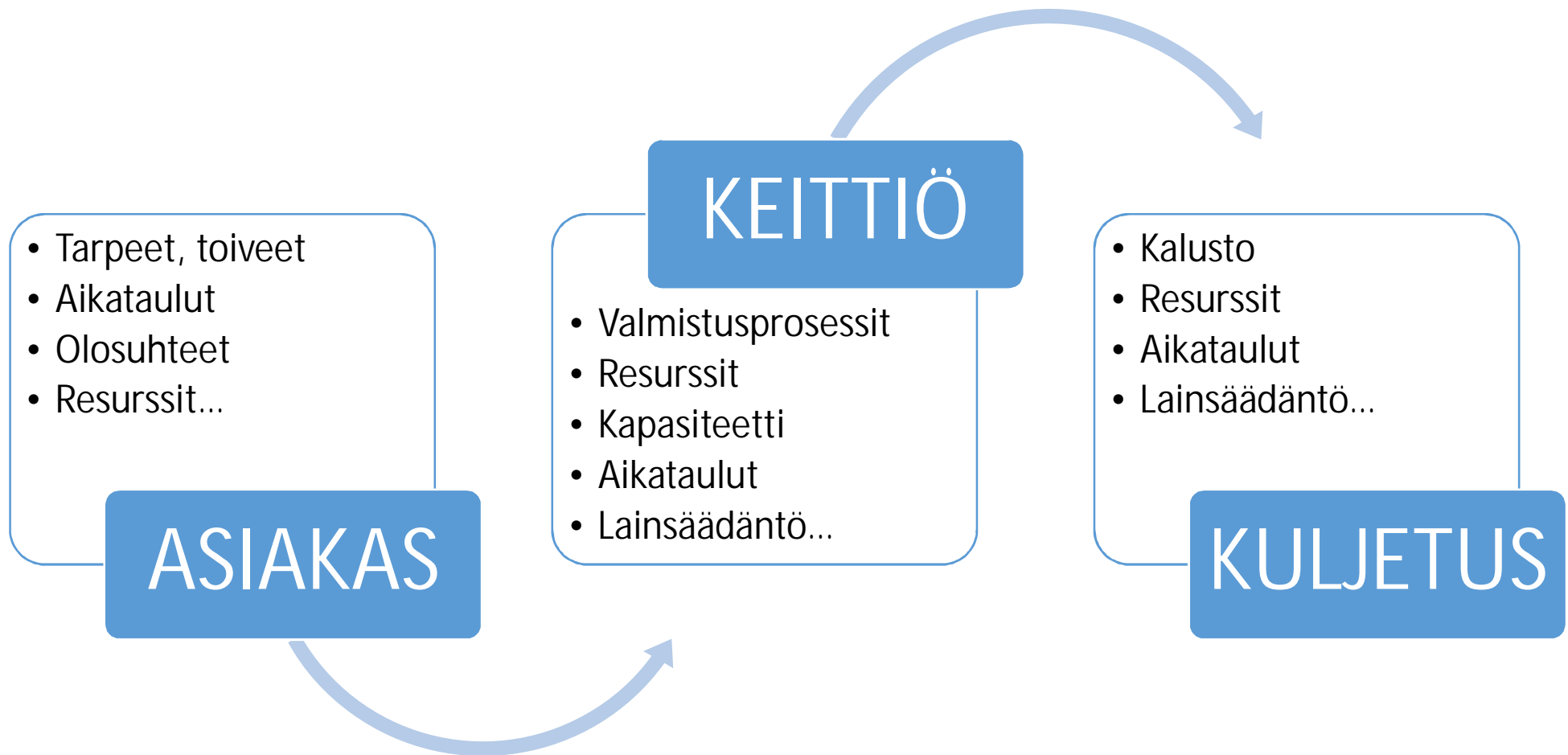
Saimaa-Stadium 24.9.2019

Mia Hassinen  
Palvelujohtaja  
Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut

# MIKKELIN RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN RUOKAKULJETUKSET

- 5 keskuskeittiötä, joista ruokaa kuljetetaan asiakaskohteisiin
  - Keskuskeittiö Isopata: 40 toimituspistettä
  - Rantakylän yhtenäiskoulu: 3 toimituspistettä
  - Haukivuoren palvelukeskus Kotikartano: 2 toimituspistettä
  - Anttolan palvelukeskus: 2 toimituspistettä
  - Ristiinan yhtenäiskoulu: 1 toimituspiste
- Ruokakuljetussopimukset
  - Hankinnan arvo noin 150 000 eur/v alv. 0 %
  - 1.8.2018 – 31.7.2021 + 2-vuotinen optio
  - Jaettu osatarjouksiin, jossa jokaisessa 1 yhteistyökumppani
    - Kantakaupungin alue sis. Rantakylän alue
    - Haukivuori
    - Anttola
    - Ristiina

# KULJETUSTARPEEN MÄÄRITTELY



# ASIAKKAAN VAIKUTUS KULJETUKSEEN

- Millaisia ruokapalveluita asiakas tarvitsee?
  - Päivittäiset ateriat
  - Toimintapäivät
  - Asiakkaan ydintoiminnan aikataulut ja niiden vaikutukset ruokailuajankohtiin
- Asiakkaan henkilöstöresurssit
  - Vastaako asiakkaan henkilöstö ruokaan liittyvistä tehtävistä (esim. tarjoilu ja astiahuolto) vai onko kohteessa erillinen keittiöhenkilöstö?
  - Ruokaa käsittelevän henkilöstön keittiöosaamisen ammattitaito ja siihen käytettävissä oleva aika
- Asiakkaan toimitilat
  - Kiinteistöön liittyvät olosuhteet: piha, ajoreitit, reitti ulko-ovelta keittiöön, lastauslaituri/portaat, ovien lukitukset...
  - Keittiön laitekanta ja keittiön muut olosuhteet

# KEITTIÖN VAIKUTUS KULJETUKSEEN

- Keittiön asiakkaat
  - Toimituspisteiden määrä ja etäisyys keskuskeittiöstä
  - Asiakaskohtainen ruoantoimitustapa (kylmänä/kuumana, tarjoiluvalmiina, pelkkä pääruoka, kaikki aterian osat...)
  - Asiakaskohtainen ruoantoimitusaikataulu, jolloin ruoka on oltava tarjolla
  - Asiakaskohtaiset ruoankuljetusyksiköt sekä niiden koko ja määrä (vaunu/laatikko)
- Ruoantuotanto
  - Valmistettavien aterioiden valikoima
    - Aamupala, lounas, välipala, päivällinen, iltapala vai osa päivän aterioista
  - Valmistettavien ruokalajien määrä
    - Yhdellä aterialla tarjottavien vaihtoehtojen määrä, erityisruokavaliot, jälkiruoat
  - Ruokalajikohtainen tuotantomäärä
  - Käytössä olevat tuotantomenetelmät
- Resurssit
  - Tuotannon tila- ja laitekapasiteetti
  - Henkilöstömäärä
  - Keittiön toimintapäivät
- Kiinteistö
  - Kiinteistöön liittyvät olosuhteet: piha, ajoreitit, reitti ulko-ovelta keittiöön, lastauslaituri/portaat...

# KEITTIÖN VAATIMUKSIA KULJETUKSILLE

TAVOITE: RUOKATUOTE ON LOPPUKÄYTTÄJÄASIAKKAALLE PARAS MAHDOLLINEN

- Ehdottomia vaatimuksia ruokaturvallisuus, luotettavuus ja täsmällisyys
  - Ruokaturvallisuus
    - Kuljetuskaluston hygienia
    - täytettävä elintarvikkeiden kuljetuksesta annetut lait ja asetukset
    - Kuljetettavana ei saa olla samaan aikaan eikä ateriakuljetusautolla saa kuljettaa mitään mikä vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen tai aterioiden laatuun
    - Kuljettajille hygieniaosaamistodistukset
  - Aikataulut
  - Huolellisuus ruoankuljetusyksiköiden noudossa ja luovutuksessa
  - Ruoankuljetusyksiköiden asianmukainen käsittely
- Muita vaatimuksia ja eduksi katsottavia asioita
  - Jäljitettävyys
  - Joustavuus
    - Lisäkuljetukset
    - Sopimuskauden aikaiset muutokset aikatauluissa ja asiakaskohteissa
  - Ekologisuus
    - Kaluston ikä
    - Kuljettajien koulutus taloudelliseen ajotapaan
    - Vaihtoehtoiset polttoaineet

# TULEVAISUUDEN NÄKYMÄÄ



- Väistötilat
- Mikkelin kaupungin muutokset koulu- ja päiväkotiverkossa
  - Toiminnan keskittäminen pienistä yksiköistä suurempiin yksiköihin
- Julkisomisteisen ruoka- ja puhtauspalveluyhtiön perustaminen
  - Ei vaikuta kuljetustarpeen peruslähtökohtiin
  - Hankintayksiköiden ja -sopimusten yhdistäminen
    - Osatarjouskokonaisuudet?



**Luomia**  
RAVINTOLA  
★☆☆

LISÄTIETOJA:  
Mia Hassinen  
palvelujohtaja  
Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut  
[mia.hassinen@mikkeli.fi](mailto:mia.hassinen@mikkeli.fi) tai 044 794 2262

