

Ammattikeittiön tarpeet ja odotukset elintarvikkeiden ja palvelun suhteen



Saimaan Tukipalvelut Oy

- Saimaan Tukipalvelut Oy on eteläkarjalainen Lappeenranta-konserniin kuuluva osakeyhtiö. Yhtiö tarjoaa omistajilleen ruoka-, puhtaus- sekä kiinteistöjen huolto- ja kunnossapitopalveluja
- Vuonna 2010 perustetun yhtiön osakkeista Lappeenrannan kaupunki omistaa n. 63%, Eksote 30%, Imatran kaupunki 6% ja Taipalsaaren kunta 1%
- Yhtiön tavoite ja tehtävä on olla omistajilleen ja asiakkaille luotettava paikallinen yhteistyökumppani, joka tuottaa ja hankkii laadukkaita sekä taloudellisesti kannattavia palveluja.
- Yhtiö kehittää jatkuvalla uudistamisella toimintatapojaan ja rakenteitaan, huomioimalla ympäristöarvot sekä toimintaympäristön muutokset.
- Yhtiö on arvostettu työnantaja, joka aktiivisesti kehittää henkilöstön ammattitaitoa sekä tukee henkilöstön työkykyä uran joka vaiheessa, siten että henkilökunta on ylpeä työnantajastaan.

Saimaan Tukipalvelut Oy tunnusluvut

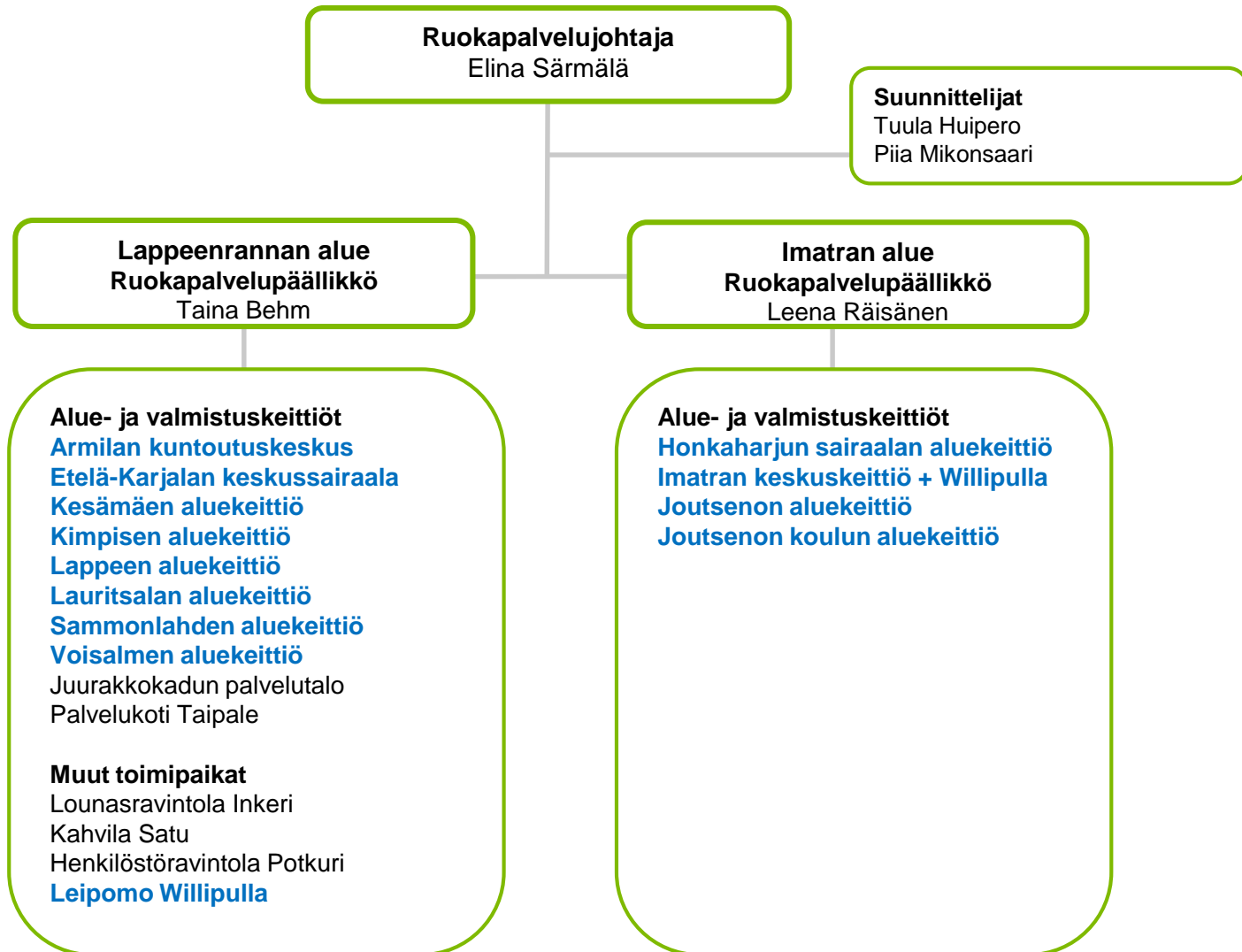
- Liikevaihto n. 50 milj.€
- Henkilökuntaa n. 1000
- Ruoka-annoksia valmistetaan n. 20 000/päivä
- Siivottava pinta-ala n. 430 000 m²
- Huollettavia kiinteistöjä n. 650 kpl

Asiakasryhmät

- Päiväkotilapset
- Peruskoulun 1-9 luokat
- Lukiolaiset
- Erikoissairaanhoidon ruokapalvelut
- Tehostetun palveluasumisen ruokapalvelut
- Palveluasumisen ruokapalvelut
- Kotipalveluateriat
- Vammaispalvelun ruokapalvelut
- Päihdehuollon ruokapalvelut
- Muita erityisryhmien ruokapalveluita
- Henkilöstöruokailu



Ruokapalveluiden organisaatio



Ruoanvalmistustapa ja periaatteet

- Ruoanvalmistusmenetelmä Cook and serve -> tehokas toimintaketju ruoanvalmistuksesta tarjoiluun (yhdistelmätyö)
- Ruoan omavalmistustaso on korkea. Käytetään mahdollisimman vähän valmisruokaa
- Ruokalistasuunnittelu ja hankinnat
 - Ruokalistat suunnitellaan keskitetysti eri asiakassektoreille
 - Ruokalistan kierto 5 –viikkoa. Sesongit ja juhlapyhät huomioidaan
 - Keskitetyt hankintasopimukset, mutta valmistuskeittiöt tilaavat itse tarvitsemansa elintarvikkeet
- Käytetään korkealaatuisia raaka-aineita
 - Mahdollisimman paljon tuoreita juureksia ja vihanneksia (ei pakasteita)
 - Kotimaiset marjoja
 - Lihat ja lihavalmistukset; vähärasvaisia tuotteita, korkea lihapitoisuus
 - Kalat ja kalapakasteet; WWF-listalta, tuoretta kalaa ja pakastekalat (ei puristeita). Enemmän saisi olla valikoimaa ja järvikaloja!
- Ravitsemuslaatu etusijalla raaka-ainevalinnoissa
 - Suolapitoisuus ja laatu (jodioitu suola), lihavalmistukset, valmisruoka, liemet
 - Rasvapitoisuus ja laatu maitotaloustuotteissa, lihoissa ja valmisruoassa
 - Kuitujen määrä leipomotuotteissa ja viljatuotteissa
 - Lisätyn sokerin määrä esim. maitovalmisteissa
- Terveystä ja hyvinvointia edistävää palvelua!

Vastuullisuus hankinnoissa ja yleiset laatuvaatimukset

- Ravitsemussuositukset ja ravitsemuslaatu
 - Ravitsemussuositusten mukainen ruokalistasuunnittelu
 - Kasvikset, juurekset, vihannekset, viljavalmisteen, palkokasvit, kalat
 - Ravitsemuslaadun kriteerit
 - Ympäristöasiat, kestävä toiminta
 - Pakkaukset ja niiden kierrätettävyys, logistiikka, tarpeenmukainen hankinta
- Tuotteiden alkuperä, puhtaus, eettisyys ja turvallisuus
 - Kotimaisuus, lähiruoka, mikrobivapaus, lisäaineettomuus, toiminnan läpinäkyvyys ja tuotetuntemus, kestävä ja inhimillinen toiminta
- Suurkeittiötuotteiden vaatimukset huomioitava
 - Pakkauskoot (2-10 kg), mahdollisimman niukka pakkaaminen (kuitenkin huomioitava hygienia ja turvallisuus), tuoteselosteet, turvallisuus, hygienia, keskittäminen ja tehokas logistiikka

Ammattikeittiön tarpeet

- Tärkeimpiä asioita hankinnoissa:
 - Toimitusvarmuus
 - Tuotelaatu
 - Oikeat pakkauskoot (sk pakkaukset n. 2/5/10/20kg)
 - Pakkaukset ja kierrätettävyys
 - Joustavuus ja yhteistyökyky
 - Logistiikka
 - Nykyaikaiset tilaus- ja laskutuskäytännöt
 - tilaukset pääasiassa tuotannonohjausjärjestelmän kautta.
 - edellyttää sähköistä verkkokauppaa, tms. tai
 - mahdollisuutta ottaa vastaan xml-tiedostoja
 - Verkkolaskutus

Ruokakuljetukset, dia 1

- Saimaan Tukipalvelut kilpailuttaa ruokakuljetukset keväällä 2020. Uusi sopimus alkaa 1.9.2020
- Ruokakuljetukset käsittävät Lappeenrannan ja Imatran alueilla tapahtuvat ruokakuljetukset
- Reittejä/kuljetuskokonaisuuksia 13, joiden sisällä n. 100 pudotuspaikkaa + kotipalveluateriat (yht. n. 400 annosta)
- Ruoka pakataan EPP-laatikoihin sekä ruoankuljetusvaunuihin. Kotiateriat yksittäispakattuina EPP-laatikoihin

Ruokakuljetukset, dia 2

- Ruoka kuljetetaan kuumana -> lyhyt aikaikkuna valmistuksesta kuljetukseen ja tarjoiluun. Omavalvonta sallii n. 3 h säilytysajan, jos lämpötilat pysyvät säädetyissä rajoissa
- Kuljetukset tapahtuvat päiväkotien ja koulujen osalta n. klo 09:15-10:30 välillä
- Hoitolaitoksissa pääasiassa 3 kuljetuskertaa (ap, lo ja pä) n. klo 07, 10:30-11 ja klo 15:30-16

Ruoankuljetusvaunuja



Osastovaunu ja kuljetuslaatikot





**SAIMAAN
Tukipalvelut Oy**



Tullitie 7 F, 53500 Lappeenranta
etunimi.sukunimi@saimaantukipalvelut.fi
www.saimaantukipalvelut.fi