

RUOKAPALVELUSELVITYS

Kangasniemen kunnan ruokapalvelu vastaa kunnan alueen koulujen, varhaiskasvatuksen sekä henkilökunnan ruokailujen järjestämisestä. Keskuskeittiö sijaitsee yläkoulun yhteydessä ja toimii valmistuskeittiönä. Ruokapalvelun toiminta on keskitetty keskuskeittiölle, josta ruoka, muut aterianosat ja tarvikkeet jaetaan alueen muihin toimipisteisiin. Lounas valmistetaan kokonaisuudessaan keskuskeittiöllä, josta se lähtee lämpimänä jakelukeittiöihin. Toimipisteitä, joihin aterioita toimitetaan, on yhteensä 11. Yläkoulun ja lukion ruokailu tapahtuu kanssa samassa rakennuksessa, jossa keskuskeittiö sijaitsee.

Henkilöstön määrä ruokapalvelun puolella on tällä hetkellä 11, joista suurin osa toimii myös yhdistelmätyöntekijöinä siivoustehtävissä. Lisäksi siivouspalvelun puolella on osa yhdistelmätyöntekijöitä, jotka ovat ruokapalvelua avustavissa tehtävissä osan työajasta. Ruoka- ja puhtauspalvelut toimivat siis yhteistyössä vastuualueiden sisällä. Keskuskeittiöllä työskentelee pääsääntöisesti kolme henkilöä, joista kaksi ovat kokkeja ja yksi ruokapalvelutyöntekijä. Aamuisin keskuskeittiöllä avustaa tavaroiden pakkauksessa ja salaatisissa myös kaksi muihin toimipisteisiin aterioita kuljettavista yhdistelmätyöntekijöistä.

Toimipisteisiin kuuluvat tällä hetkellä yläkoulun lisäksi; Kalliolan koulu, Beckerin koulu, Kalliolan päiväkotiki, Kunnantalon henkilöstöruokala, Kunnantalon pienryhmä (Touhupirtti), Metsäpirtti, Rantapirtti, Vuojalahden koulu, Vuojalahden päiväkotiki, Koittilan koulu ja Mörrimöykyn kolo. Päivähoidon pisteissä aamupalapuurot valmistetaan niissä olevan henkilöstön toimesta, mutta lounasruoka ja välipalat toimitetaan valmiina keskuskeittiöltä.

Keskuskeittiö valmistaa päivittäin lounasta n. 700 annosta ja välipaloja n. 180 annosta. Lisäksi keskuskeittiö pakkaa kaikkien toimipisteiden tilaamat tuotteet ja tarvikkeet. Keskustan alueella ruokapalvelun ruoka-auto hoitaa tavaroiden ja lounasruokien kuljetuksen. Kyläkouluille ja niiden yhteydessä oleville päiväkodeille tavarat ja lounasruoat toimitetaan yhdistelmätyöntekijän kuljettamana.

Ruokapalvelun toimintaa säätelevät erilaiset koulu- ja varhaiskasvatuksen ruokailua koskevat ateriasuosituksat. Kouluruokailu ja varhaiskasvatuksen ruokailu toteutetaan lain edellyttämällä tavalla tarjoamalla koulupäivinä täysipainoinen ateria, joka sisältää lämpimän pääruoan lisäksi tarvittavat lisäkkeet. Lisäksi ruokapalvelu on sitoutunut vuodesta 2018 Sydänmerkkiin, joka säätelee ruokien kokonaisuutta rasvan laadun, suolan ja sokerin sekä kuidun määrän suhteen. Elintarvikelainsäädäntö ja omavalvonta ovat isossa osassa suurtalouskeittiön toiminnassa, joiden noudattamista valvotaan terveystarkastajankin toimesta vähintään kaksi kertaa vuodessa. Omavalvonnan noudattaminen on jokaisen työntekijän velvollisuus ja siinä tärkeässä roolissa ovat esimerkiksi hygienian ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittisten pisteiden tunnistaminen ja erilaiset lämpötilojen kirjauksat säännöllisesti.

Keskuskeittiöllä on käytössä 12 viikon kiertävä ruokalista, jossa on yli 50 erilaista lounasruokaa. Joka päivä lounasruokailussa on tarjolla lämpimän ruoan lisäksi, salaattia tai tuoreita vihanneksia, näkkileipää tai keitonruoan kanssa tuoretta leipää levitteineen ja ruokajuoma. Suositusten mukaisesti kasvis-, kana- ja kalaruokia tarjotaan kerran viikossa. Kaikkien ruokailijoiden on mahdollista saada kasvisruokavaihtoehto, kun ilmoittaa siitä keskuskeittiön henkilökunnalle. Ruokalistat koulujen, päivähoiton ja henkilöstöruokailun osalta päivitetään Kangasniemen kunnan nettisivuille. Ruokalistasuunnittelussa ruokapalvelun käytössä on Jamix- tuotannonohjausjärjestelmä, jolla mm. vakioidaan ruokaohjeet. Jamixin avulla saadaan laskettua ateriakohtaiset suositusten mukaiset ravintoarvot, jossa on huomioitu kaikki aterian osat. Suositusten mukainen ravintosisällöltään täysipainoinen ateria edellyttää, että ruokailija nauttii ateriallaan kaikki tarjolla olevat aterian osat.

Ruokapalvelun ruokalistoissa näkyvät monipuolisuus ja vaihtelevuus. Liha-, kala- ja kasvisruokia on monissa erilaisissa muodoissa kappaleruokina, laatikkoina, keittoina, kastikkeina ja lisäkkeinä. Keskuskeittiö valmistaa itse keitot, vuokaruokat (laatikot, risotot, uunikalat), perunasoseen, kastikkeet, puurot, kiisselit ja rahkat. Keittiön käytössä on myös puolivalmisteita sekä valmiita tuotteita esimerkiksi erilaiset lihapyörökät, kalapihvit ja ohukaiset ovat valmist tuotteita. Lihatuotteet tulevat keittiölle valmiiksi kypsennettyinä suikaleina tai kuutioina.

Keskuskeittiön elintarvikehankinnat määrittää Mikkelin seudun hankintarengas. Kangasniemen kunta on ollut kunnanhallituksen päätöksellä osa Mikkelin seudun hankintarengasta jo vuodesta 2004. Hankintarengaan sopimuskausi kestää aina neljä vuotta, jonka jatkosta tekninen lautakunta jättää päätösehdotuksen. Nykyinen sopimuskausi on voimassa 1.4.2020-31.3.2024, joka sitoo kunnan tarvikkeiden hankintaan hankintarengaan neuvottelemien toimittajien kautta sekä määriteltyjen tuotteiden osalta. Mikkelin seudun suurtalouksien hankintarengaseen kuuluvat muun muassa Mikkelin kaupunki, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy, Etelä-Savon koulutus Oy, ESSOTE, Kangasniemen kunta, Mäntyharjun kunta, Hirvensalmen kunta, Pertunmaan kunta, Puumalan kunta ja Suomen nuoriso-opisto.

Hankintarengaan muodostavat organisaatiot ovat valtuuttaneet Mikkelin kaupungin toimivan hankinnan juridisena yksikkönä. Hankintapalvelut tuottavat hankinta-, varastointi-, ja logistiikkapalveluita kustannustehokkaasti koko kaupungille ja seutukunnille. Sopimuskausittain Mikkelin kaupunki pyytää tarjouksia eri toimittajilta, jotka voivat jättää tarjouksia osasta tuotteistaan tai osalle alueen toimipisteitä. Päätöksenteon perusteina ovat yleiset laatukriteerit ja hinnat. Tarjouspyynnössä pyydetyille rivituotteille asetetaan ehdottomina vähimmäisvaatimuksina tuotekohtaisia ravitsemuksellisia ja laadullisia vaatimuksia.

Kangasniemen ruokapalvelut tilaavat elintarvikkeita hankintarengaan määrittelemiltä toimittajilta. Liha- ja lihatuotteet sekä kana- ja kanatuotteet toimittavat keskuskeittiölle Atria. Maito ja maitotuotteet tulevat Valiolta. Leivän- ja leipomotuotteiden osalta tuotteita tilataan esimerkiksi Fazerilta tai Siiskosen kotileipomolta. Keskustukkuna elintarvikkeissa toimii

Meira Nova ja Palvelutukku Itä-Suomi. Hedelmät, marjat ja vihannekset ovat vapaasti tilattavissa, joista marjat tulevat esimerkiksi paikallisilta toimittajilta ja kerääjiltä. Keskuskeittiön valmistamien aterioiden kotimaisuusaste on n. 86%. Tuoreista vihanneksista kotimaisia suositaan aina, kun se on mahdollista, saatavuudesta riippuen. Hedelmien osalta suomalainen tuotanto hyvin pientä. Tämä osaltaan vaikuttaa välipaloilla tarjottavien tuotteiden kotimaisuusasteen keskiarvoon alentavasti. Välipalojen kotimaisuusaste on n. 80%.

Kotimaisia tuotteita ovat mm:

- lihat ja lihajalosteet (myös pihvit ja pyörykät) mukaan lukien kaikki broilerituotteet sekä erilaiset ohukaiset (Atria)
- maitotuotteet (Valio)
- kuoritut perunat joko Niskamäen perunalta (Naarajärvi) tai keskustukusta
- kypsät perunasuikaleet ja kuutiot sekä perunahiutaleet
- pakastevihanneksista iso osa Apetitin kotimaisia tuotteita
- pastat, ohra, nuudeli, puurohiutaleet, kananmunat
- Apetitin kalapyörykät- ja pihvit sekä kasvispihvit
- muikut (Hirvensalmi)
- lohisuikale
- leivät (Fazer, Sinuhe, kotileipomo Siiskonen, Myllyn Paras, Vaasan)
- Tuoreet vihannekset ja juurekset (aina kun saatavilla, hinta)
- punajuuri- ja kurkkusäilykkeet, salaattikastikkeet
- marjasoseet, mehut, ja mehukeitot
- hedelmäsoseet (valmistettu Suomessa)
- mansikat (Kangasniemi)
- mustikat, puolukat, herukat (Kangasniemi)

Esimerkkinä ruokapalvelun käyttämistä tuotteista: kuorittu peruna n.100kg/kerta ja vuodessa n. 9000kg, perunasuikale n. 120kg/kerta ja n.5000kg vuodessa, kypsä naudan jauheliha 24-34kg/kerta ja n.1200kg vuodessa sekä kypsä possukuutio n. 24-44kg/ kerta ja n. 350kg vuodessa. Jäävuosisalaatti valmiiksi pilkottu n.1900kg/vuosi, kuorittu porkkana n. 700kg/vuosi, kiinankaalisalaatti pilkottuna n. 1500kg/vuosi sekä kurkku n. 1900kg/vuosi.

Hankintarenkaan määrittämät laatuvaatimukset sekä elintarvikehygieniaan liittyvät määräykset vaikuttavat tuotteiden hankittavuuteen. Näiden avulla voidaan hallita myös suurtalouden ruokatuotannon kriittisiä pisteitä, joissa tuotteiden turvallisuus ja jäljitettävyyks on taattu. Elintarviketurvallisuus määrittää esimerkiksi kasvien osalta tiettyjä vaatimuksia ja työtapoja. Esimerkiksi Kangasniemen keskuskeittiölle tulevien juuresten on oltava valmiiksi esikäsiteltyjä eikä täten multatuotteita voi keittiön tiloihin toimittaa. Elintarvikealan yhteisissä vaatimuksissa sekä EU:n asetuksessa 852/2004 on kerrottu yleisellä tasolla tilavaatimuksista ja ristasaastumisesta. Keskuskeittiön tilat eivät mahdollista elintarviketurvallisten hygieniakäytäntöjen ja tilavaatimusten osalta esimerkiksi multatuotteiden tai käsittelemättömien kalojen toimittamista keittiöön. Käsittelemättömien tuotteiden toimittaminen keskuskeittiön tiloihin voisi johtaa muiden elintarvikkeiden saastumiseen eri työvaiheiden välillä tai niiden aikana.

Kangasniemen ruokapalveluissa ruokahävikkiä pyritään minimoimaan mahdollisimman hyvin. Hävikin hallinnassa tärkeässä roolissa ovat ruokailijat, joiden määrän mukaan ruokaa eri toimipisteisiin laitetaan. Kangasniemellä ei ole käytössä niin sanottua kappalerajoitettua ruokailua, jolloin lapset ja nuoret saavat syödä haluamansa määrän ateriaan kuuluvia pääruokaa ja kasvislisäkettä. Tämä joskus vaikeuttaa ruokamäärien ennakointia, mutta yleisesti tähän mahdollisuuteen ollaan oltu tyytyväisiä ruokailijoiden keskuudessa. Lasten ja nuorten välillä annosmäärissä ja -tarpeissa on kuitenkin eroja, jolloin mahdollisuus itse päättää annoskoosta on positiivinen asia. Lasten ja nuorten siirtyessä päivähoitopaikasta ja koulusta toiseen on annosmäärissä tehtävä muutoksia.

Eri toimipisteissä syntyvää hävikkiä raportoidaan päivittäin keittiölle, jotta mahdollisia muutoksia valmistettaviin ruoka- ja tilausmääriin voidaan tehdä heti eikä suurta hävikkiä pääsisi syntymään. Ongelmana hävikin minimoimisessa on usein suuremmat sairauspoissaolomäärät, joista tietoa ei keittiölle tule. Yläkoulun ja lukion osalta ruokailijamäärät vaihtelevat päivittäin, joka vaikeuttaa ennakointia. Lukion osalta tilanne on ongelmallisempi, koska viimeisenä ruokailuun saapuvien lukiolaisten määrä on lähes päivittäin arvoitus, jolloin hävikkiin menevän ruoan määräkin saattaa vaihdella. Toimipisteiden suuri määrä vaikuttaa kokonaisuudessaan syntyvän hävikin määrän suuruuteen, koska täysin hävikitöntä ruokailua on mahdotonta järjestää edes kappalerajoitettuna. Ruoan annosmäärät saattavat lukuvuoden aikana vaihdella vuodenajan, tapahtumien ja sairastumisienkin vuoksi.

Hävikkiä hallitaan niin hyvin kuin mahdollista esimerkiksi tiedonkululla, ennakoinnilla sekä ruoanvalmistuksessa kuluvien elintarvikkeiden seurannalla. Käytössä oleviin vakioituihin ruokaohjeisiin tehdään tarvittaessa muutoksia niin raaka-aineisiin kuin toimipisteiden annosmääriin heti tilanteen vaatiessa. Mikäli hävikkiruokaa on jäämässä, henkilökunnalla on mahdollisuus tätä ostaa, jotta hävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän.

Ruoka- ja puhtauspalvelut toimivat kokonaisuutena asiakaslähtöisesti, vastuullisesti ja kustannustehokkaasti kunnan lasten ja nuorten ravitsemuksellisiin tarpeisiin vastaten sekä

tarjoamalla heille hygieeniset ja viihtyisät työskentelytilat. Toimintaa kehitetään jatkuvasti ruokalistasuunnittelun, uusien valmistusmenetelmien ja -tekniikoiden avulla aikaansa sopivaksi kokonaisuudeksi. Uutta tietoa hankitaan jatkuvasti ravitsemisalán erilaisista lähteistä, jotta toiminnan nykyaikaisuuteen ja uusiin ravitsemuksellisiin vaatimuksiin pystytään vastaamaan nopeasti. Tarvittaessa henkilökunnalla on mahdollisuus käydä koulutuksia oman ammattitaitonsa kehittämiseksi.

Kangasniemi 17.9.2021

Anne Ukkonen

ruoka- ja puhtauspalvelupäällikkö

Johanna Hokkanen

kokki (päällikön sijainen)