

PORVOON KAUPUNKI

Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 30	23.05.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 41	22.08.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 52	26.09.2017
Kaupunginhallitus	§ 411	06.11.2017

VASTAUS VALTUUSTOALOITTEeseen KOSKIEN EINESTEN KÄYTTÖÄ KESKUSKEITTIÖSSÄ

499/19/2017

PTPJK 23.05.2017 § 30

Valmistelu ja lisätiedot:

Ruokapalvelupäällikkö Birgitta Creutziger,
birgitta.creutziger@porvoo.fi puh 040 482 2301
Toimitusjohtaja Annika Malms-Tepponen,
annika.malms-tepponen@porvoo.fi puh 0400 784 696

Valtuutetut Outi Lankia ja Anne Korhonen ovat tehneet valtuustoaloitteen 8.5.2017, jonka mukaan uuden keskuskeittiön ruoanvalmistusprosessi tulee suunnitella ja toteuttaa siten, että pyörykät, pihvit ja murekkeet valmistetaan uudessa keskuskeittiössä itse ja Porvoon kaupunki lopettaa einesruokien tarjoamisen.

Eines määritellään vähittäiskaupassa myytäväksi valmiiksi elintarvikkeeksi, joka ei ole säilyke eikä pakaste. Se on teollisesti valmistettu elintarvike, joka on jatkokäsitelty.

Suurtaloustuotannossa käytetyt ateriakomponentit ovat kypsennettyjä, esikäsiteltyjä tai pakastettuja raakatuotteita, joita voidaan käyttää kaikissa ruoanvalmistusmenetelmissä.

Keskuskeittiössä voidaan valmistaa sellaista ruokaa ja sellaisista raaka-aineista joita asiakas on valmis tilaamaan ja joista on valmis maksamaan. Tuotantomenetelmät ja käytetyt raaka-aineet vaikuttavat aterian hintaan. Tuotantomenetelmien ja raaka-aineiden valinnalla pyritään vaikuttamaan toiminnan taloudellisuuteen ja tuottavuuteen.

Asiakaskokemuksen kannalta oleellista on se, että ruoka on tullut syödyksi ja lapsi tulee kylläisenä kotiin ja ruokaa on puhtaasti tuotettua.

Opetushallitus seuraa perusopetuksen kouluruokailun toteutuneita kustannuksia. Viimeinen raportti on julkaistu huhtikuussa tänä vuonna.

Kaupunginhallitus hyväksyi Porvoon keskuskeittiön

PORVOON KAUPUNKI

Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 30	23.05.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 41	22.08.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 52	26.09.2017
Kaupunginhallitus	§ 411	06.11.2017

hankesuunnitelman 28.10.2015 ja hankesuunnitelma on annettu tiedoksi kaupunginvaltuustolle 9.11.2015 § 60.

Keskuskeittiön tavoitteena on tuottaa laadukasta ruokaa järkevin kustannuksin. Toimintaa ohjaavat asiakkaan palvelutarve ja tilaukset sekä Porvoon kaupungin vahvistamat ravitsemuksen linjaukset.

Hankesuunnitelman liitteenä olevan työkuukaavion mukaan keskuskeittiön tuotanto jakautuu kylmävalmistukseen tai Cook & Chill tuotantotapaan ruokalajista riippuen.

Kylmävalmistusmenetelmässä esikypsennetyt raaka-aineet yhdistetään kylmänä ja ruoka säilytetään sekä kuljetetaan kylmänä ja kypsennetään myöhemmin esimerkiksi palvelukeittiössä. Kylmävalmistusmenetelmää ja tuotteita on kehitetty kun on haluttu tehostaa ruokatuotantoa sekä lämmittämisen sijaan kypsentää ruoka lähempänä nautintapaikkaa.

Keskuskeittiön arvioidaan valmistuvan marraskuun lopussa 2017. Helmikuusta 2018 tuotantoprosessin käynnistämisen ja testauksen jälkeen keskuskeittiö otetaan vaiheittain tuotantokäyttöön. Kouluja ja päiväkoteja palvelevien aluekeittiöiden tuotanto siirretään ensimmäisessä vaiheessa keskuskeittiöön.

Rinnan rakentamisen kanssa kehitetään ja testataan keskuskeittiöön soveltuvaa reseptiikkaa. Tuotannon suunnittelua varten keskuskeittiölle on palkattu tuotantopäällikkö joulukuusta 2016. Hankkeen aikana on laajasti tutustuttu muiden suurtalouskeittiöiden toimintaan niin tilojen, tuotantotapojen kuin valmistusprosessien kannalta.

Tällä hetkellä varsinaisia einest tuotteita ovat pinaattihukaiset ja broilerinugetit, jotka ovat olleet erityisesti koululaisten suosikkiruokia.

Ateriatuotannossa käytetään pelkästään suurtaloustuotantoon kehitettyjä ateriakomponentteja ja esikäsiteltyjä raaka-aineita. Näitä tuotteita kehitetään yhteistyössä teollisuuden ja muiden sidosryhmien kanssa.

Tuotteiden kotimaisuusastetta pidetään mahdollisimman korkeana ja lähellä tuotettuja raaka-aineita pyritään käyttämään saatavuuden mukaan.

Ateriakomponenttien ja esivalmistettujen raaka-aineiden käytöllä

PORVOON KAUPUNKI

Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 30	23.05.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 41	22.08.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 52	26.09.2017
Kaupunginhallitus	§ 411	06.11.2017

suurtalouskeittiöt ovat keskittäneet työvoimavaltaiset tuotannon osat suurempiin yksiköihin, elintarviketeollisuuden valmistettavaksi.

Työturvallisuus, työergonomia , energiatehokkuus sekä hygieenisuus että tuoteturvallisuus tulee parhaalla tavalla huomioiduksi. Nämä ovat Porvoon tilapalveluille tärkeitä arvoja.

Elintarviketeollisuuden kanssa tehdyn kehitystyön lähtökohtana on ateriakomponenttien lisääineettomuus.

Mikäli keskuskeittiön tuotannossa luovutaan kokonaan ateriakomponenttien ja esivalmistettujen raaka-aineiden käytöstä tuotantokustannukset kasvavat. Tuoteturvallisuutta ja hygieenisyyttä ei pystytä takaamaan samalla tavalla kuin erikoistunut tuotantolaitos.

Aterian kypsennys tulee valituilla uusilla tuotantomenetelmillä olemaan mahdollisimman lähellä aterian nautintohetkeä ja tuoda laadukkaamman tuotteen asiakkaalle.

Porvoon tilapalveluiden vuoden 2017 talousarvion tavoitteisiin on kirjattu lähi- ja luomuruoan käytön lisääminen. Leipien ja puurohiutaleiden osalta luomun käyttö on lisätty.

Yhteistoimintamahdollisuuksia paikallisten tuottajien kanssa pyritään laajentamaan.

Tj:

Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta päättää esittää edellä esitetyn vastauksen Outi Lankian ja Anne Korhosen valtuustoaloitteeseen.

Pykälä tarkastetaan heti.

Päätös:

Jäsen Ollila esitti varajäsen Grönroosin kannattamana, että asia palautetaan uuteen valmisteluun. Johtokunta päätti äänestyksen jälkeen äänin 3 (Sanna Hänninen, Nilkas Grönroos, Laura Ollila), että valtuustoaloite palautetaan uuteen valmisteluun.

Pykälä tarkastettiin heti.

PORVOON KAUPUNKI

Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 30	23.05.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 41	22.08.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 52	26.09.2017
Kaupunginhallitus	§ 411	06.11.2017

Työvoimavaltaiten kappaletuotteiden valmistaminen keskuskeittiössä ei ole tuotannollisesti tai taloudellisesti perusteltua.

Ateriakomponentteina käytettävien liha-, kala-, ja broileripihvien sekä pyörykkätuotteiden sijaan voidaan käyttää enemmän kastike- ja keittoruokia.

Osa kappaletuotteista kuten pinaattihukaiset ja broilerinugetit ovat kuitenkin lasten suosikkiruokia.

Kansallisten ravitsemussuositusten mukaan kasvisruokia voidaan lisätä. Perusteluna mm. hiilijalanjäljen pienentäminen ja terveysvaikutteiset seikat.

Seuraava kahdeksan viikon ruokalista on suunniteltu siten, että siellä on lasten ja nuorten toivomat toiveruoat tortillat jauhelihatäytteellä ja broilerinugetit.

Kappaletuotteina kahdeksan viikon listassa on mm. seuraavasti

- broilerimurekettä kerran,
- pihvi, pyörykkä kaksi kertaa (jauhelihapihvi, minipyörykkäkeitto)
- kalapihvit kaksi kertaa (järvikalapihvi, haukipyörykkä)

Suomi 100 juhluvuoden teemaruokia ja yhteisiä ruokailuhetkiä ovat

- syödään yhdessä kouluissa vieraiden kanssa kalakeittoa, ruisleipää ja omenaa 25.8
- maksalaatikkoa, suomalainen perinneruoka , joka täyttää 60 vuotta
- luomuohrapuuro - valtakunnallinen tempaus, 6.9
- juhlallinen Suomi 100 lounas ennen itsenäisyyspäivää

Lapset, nuoret, vanhemmat ja opettajat otetaan mukaan ruokalistasuunnitteluun.

Ruokalistasuunnittelua ja tilapalveluiden toimintaa ohjaavat

- kansalliset ravitsemussuositukset
- Porvoon kaupungin hyväksymät ravitsemuksen linjaukset
- elintarvikkeiden soveltuvuus suurtaloustuotantoon sekä keskuskeittiössä että palvelukeittiöissä
- henkilöstömitoitus
- aterian hinta/taloudelliset reunaehdot
- paikallistuotteiden saatavuus
- tuotantoinvestointien optimointi

PORVOON KAUPUNKI

Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 30	23.05.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 41	22.08.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 52	26.09.2017
Kaupunginhallitus	§ 411	06.11.2017

Tj:

Liikelaitos Porvoon tilapalveluiden johtokunta antaa yllä olevan vastauksen Outi Lankian ja Anne Korhosen valtuustoaloitteeseen.

Päätös:

Johtokunta päätti yksimielisesti palauttaa asian uuteen valmisteluun.

Anna Granfelt jätti asiassa pöytäkirjamerkinnän.

PTPJK 26.09.2017 § 52

Anna Granfelt on pöytäkirjamerkinnässään esittänyt, että Porvooseen tulisi valmistella ruokastrategia, jonka hyväksyisi kaupunginvaltuusto. Ruokastrategiassa tulisi määritellä muun muassa ruuan valmistustavat ja käytettävät raaka-aineet sekä ottaa kantaa lähiruuan hankintaan.

Tällä hetkellä varsinaisia einest tuotteita ovat pinaattihukaiset ja broilerinugeetit, jotka ovat olleet erityisesti koululaisten suosikkiruokia.

Ateriatuotannossa käytetään pelkästään suurtaloustuotantoon kehitettyjä ateriakomponentteja ja esikäsiteltyjä raaka-aineita. Näitä tuotteita kehitetään yhteistyössä teollisuuden ja muiden sidosryhmien kanssa.

Tuotteiden kotimaisuusastetta pidetään mahdollisimman korkeana ja lähellä tuotettuja raaka-aineita pyritään käyttämään saatavuuden mukaan.

Ateriakomponenttien ja esivalmistettujen raaka-aineiden käytöllä suurtalouskeittiöt ovat keskittäneet työvoimavaltaiset tuotannon osat suurempiin yksiköihin, elintarviketeollisuuden valmistettavaksi.

Työturvallisuus, työergonomia, energiatehokkuus sekä hygieenisuus että tuoteturvallisuus tulee parhaalla tavalla huomioiduksi. Nämä ovat Porvoon tilapalveluille tärkeitä arvoja.

Elintarviketeollisuuden kanssa tehdyn kehitystyön lähtökohtana on ateriakomponenttien lisääineettomuus.

Uusien ravitsemussuosittelujen mukaiset Ravitsemuksen linjaukset ovat valmistuneet ja ovat tulossa käsittelyyn. Nykyisin voimassa olevat linjaukset on hyväksytty kaupunginhallituksessa vuonna 2011, ja toimitettu tilapalveluille noudatettavaksi. Linjauksiin on tehty

PORVOON KAUPUNKI

Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 30	23.05.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 41	22.08.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 52	26.09.2017
Kaupunginhallitus	§ 411	06.11.2017

tekniisiä tarkistuksia vuonna 2014. Valmistelusta on vastannut kaupungin hyvinvointiryhmän asettama ravitsemustyöryhmä.

Palvelusopimus ateriapalveluiden osalta perustuu näihin linjauksiin. Ravitsemuksen linjauksista tulisikin nostaa niitä keskeisiä päämääriä joilla halutaan ohjata ateriatuotantoa sekä osoittaa tilapalveluiden asiakkaille näiden päämäärien toteuttamiseen tarvittavat resurssit.

Kaupunginvaltuusto päättää näistä talousarvion yhteydessä.

Liikelaitoksen johtokunta päättää liikelaitoksen toiminnan kehittämisestä valtuuston asettamien toiminnan ja talouden tavoitteiden rajoissa sekä seuraa tavoitteiden saavuttamista.

Keskuskeittiö on rakennettu kylmävalmistus sekä Cook&Chill tuotantotavalle.

Työvoimavalttaisten pihvien ja pyöryköiden valmistaminen keskuskeittiössä ei tuotannollisesti tai taloudellisesti perusteltua. Keskuskeittiöön valmistuvissa tiloissa voidaan käyttää raakoja esikäsiteltyjä elintarvikkeita. Raakojen kala- ja lihatuotteiden käyttäminen edellyttää erillistä kypsennystä ja jäähdytystä.

Ruoan valmistamiseen liittyvillä linjauksilla on vaikutusta keskuskeittiön tuottavuuteen ja henkilöstömitoitukseen.

Tj:

Porvoon tilapalveluiden johtokunta esittää kaupunginhallitukselle, että yllä oleva annetaan vastauksena Outi Lankian ja Anne Korhosen valtuustoaloitteeseen.

Päätös:

Porvoon tilapalveluiden johtokunta päätti esittää kaupunginhallitukselle, että yllä oleva annetaan vastauksena Outi Lankian ja Anne Korhosen valtuustoaloitteeseen.

KH 06.11.2017 § 411

Päivitetty Porvoon kaupungin ravitsemuksen linjaukset -asiakirja tuodaan lautakuntien käsittelyn jälkeen kaupunginhallitukselle hyväksyttäväksi ja edelleen kaupunginvaltuustolle tiedoksi saatettavaksi loppuvuoden 2017 aikana.

Liitteet:

PORVOON KAUPUNKI

Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 30	23.05.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 41	22.08.2017
Liikelaitos Porvoon tilapalvelut johtokunta	§ 52	26.09.2017
Kaupunginhallitus	§ 411	06.11.2017

aloite 8.5.2017
ruokapalvelun tuotanto

Kj:

Kaupunginhallitus päättää antaa yllä olevan tilapalvelun johtokunnan esityksen vastauksenaan Outi Lankian ja Anne Korhosen valtuustoaloitteeseen.

Päätös:

Kaupunginhallitus päätti yksimielisesti antaa yllä olevan tilapalvelun johtokunnan esityksen vastauksenaan Outi Lankian ja Anne Korhosen valtuustoaloitteeseen.
