



# Sivistystoimialan ruokapalvelut

Suvi Haukioja, palvelupäällikkö  
Fredrik Lindström, hankinta- ja logistiikkajohtaja  
Kasvatus- ja opetuslautakunta / 21.3.2018

## Sisällysluettelo

1. Ruokapalvelun alueet
  - Alueet ja keittiötyypit
  - Siton toiminnallisiin muutoksiin liittyvät väistötilat ruokapalvelusopimusten näkökulmasta
2. Ruokapalveluiden kilpailutus
  - Tilanne
  - Sopimuksen ravitsemuslaatu
3. Elintarvikehankinnat
  - Hankinnoissa käytettyjä kriteereitä
4. Tulevaisuuden suuntia



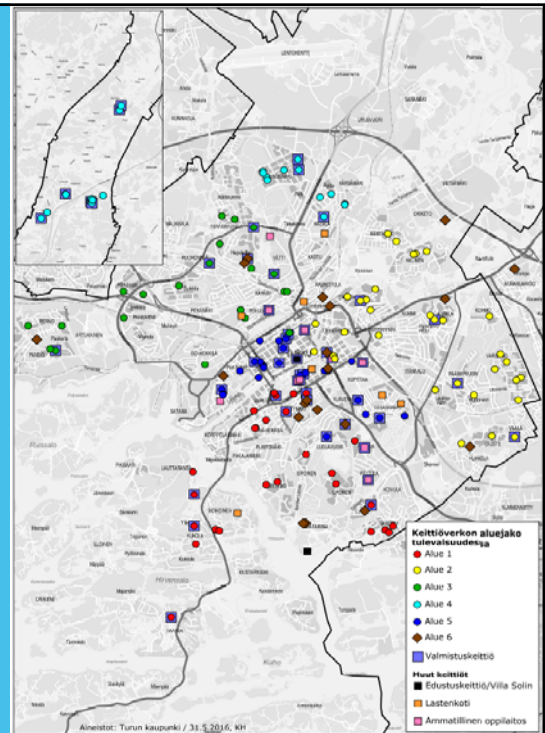


## Ruokapalvelun alueet



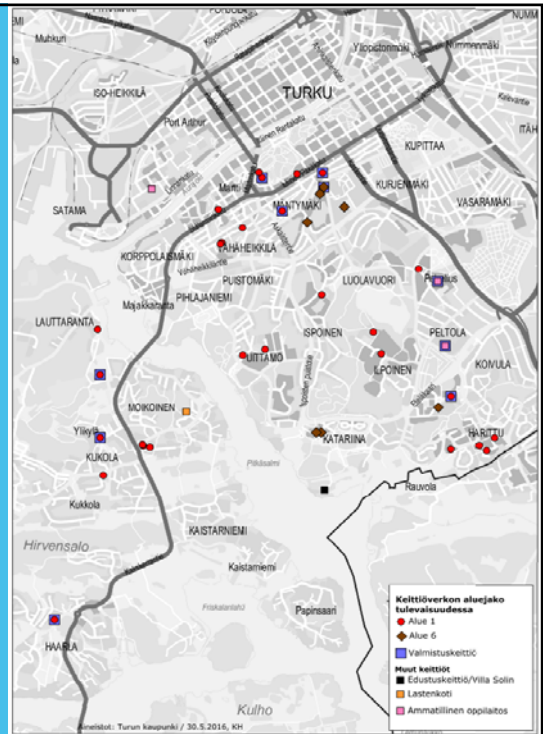
## Ruokapalvelun alueet

- Kuusi aluetta, joiden pohjalta kilpailutetaan
- Keittiötilaverkkotyöryhmä (Tilapalvelukeskus) koordinoi ruokapalvelun alueita.
- Alueet suunniteltu tila- ja keittiökapasiteetin näkökulmista toiminnallisiksi mutta eivät vastaa muita kaupungin sisäisiä alueita
- Tällä hetkellä Mäntymäen sairaalassa Fazer Food Services, Ammatti-instituutilla yhdessä kohteessa Unica Oy, muut Arkea Oy:llä



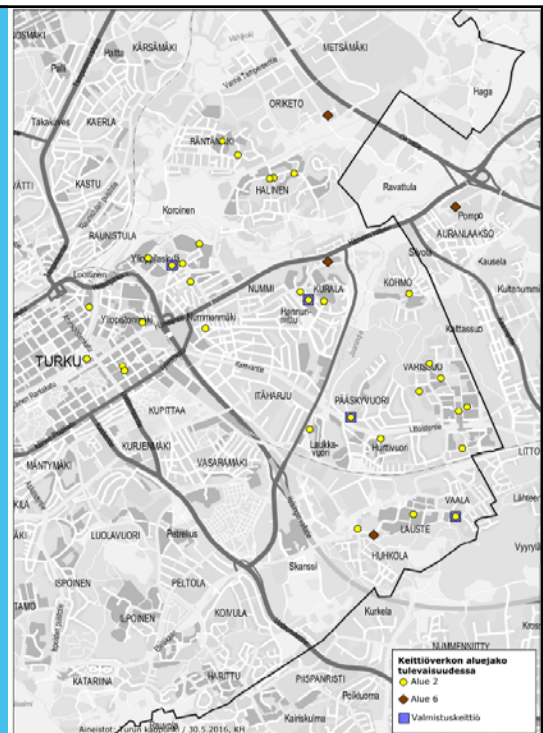
# Alue 1.

- Hirvensalo
- Moikoinen
- Uittamo
- Harittu
- Heikkilä



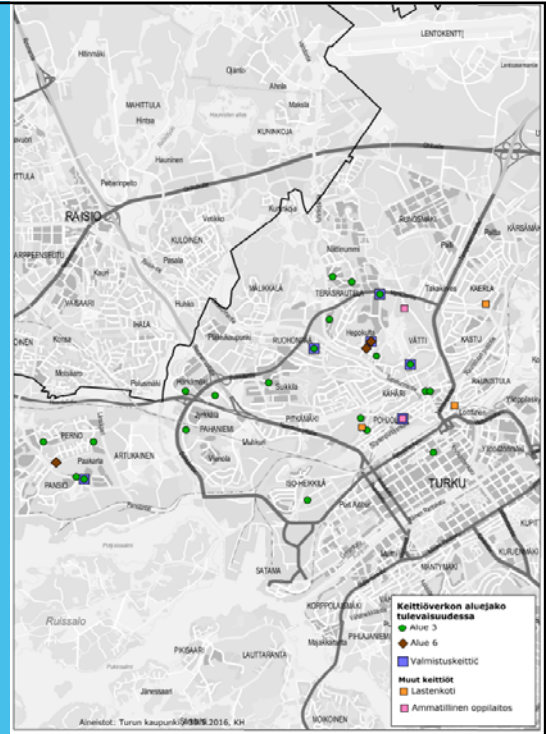
# Alue 2.

- Räntämäki
- Kohmo
- Lauste
- Itäharju
- Nummi



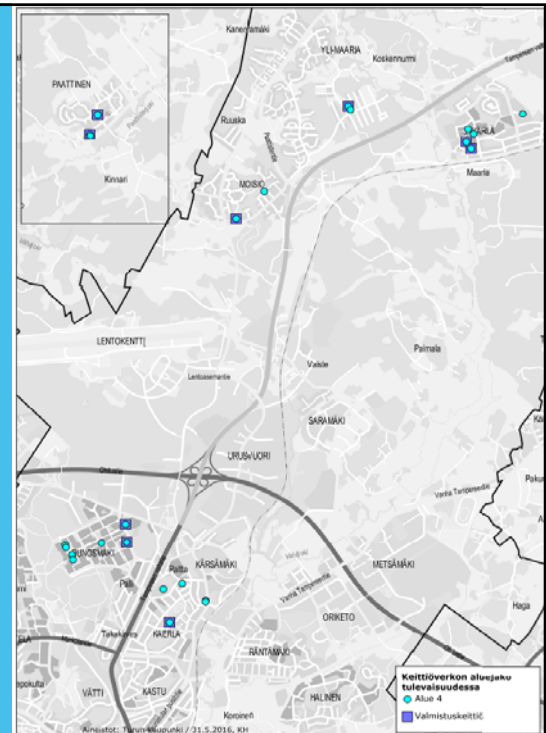
# Alue 3.

Pansio  
Teräsrautela  
Kähäri



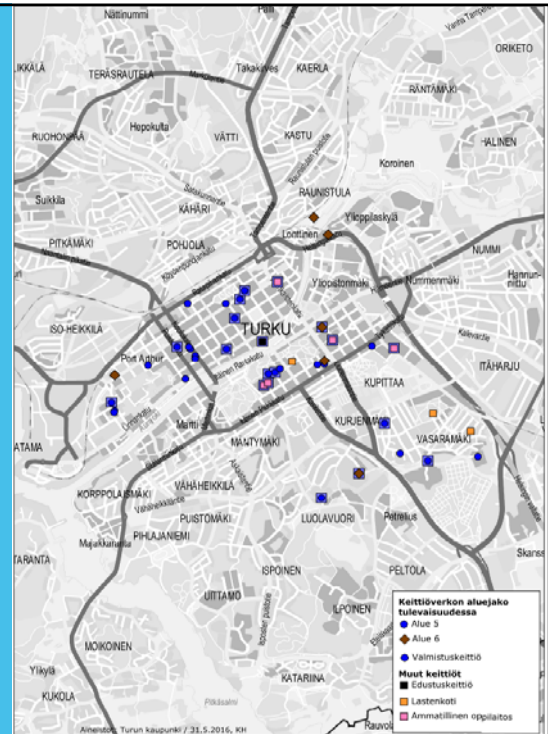
# Alue 4

Kärsämäki  
Runosmäki-  
Paattinen



## Alue 5

Luolavuori  
Kupittaa  
Kakolanmäki  
Keskusta



## Alue 6.

- Hyvinvointitoimialan hoivakohteet ovat omana alueenaan (ei maantieteellisesti rajattuna)



# Ruokapalvelualuiden keittiötyypit

## 1. Valmistuskeittiö:

- Palveluntuottaja valmistaa ja tuottaa palveluun tarvittavan ruokapalvelun.
- Valmistuskeittiössä ruokaa tuotetaan myös palvelu- ja jakelukeittiöihin kuljetettavaksi.

## 2. Palvelukeittiö:

- Palvelukeittiössä toimii Palveluntuottajan henkilökunta.
- Ruoka kuljetetaan kohteisiin valmistuskeittiöstä.
- Palvelukeittiön henkilökunta valmistaa tarvittavat sopimuksen mukaiset ateriat ja laittaa ne tarjolle.

## 3. Jakelukeittiö:

- Jakelukeittiöissä toimii Tilaajan henkilökunta.
- Ruoka toimitetaan kohteisiin valmistuskeittiöstä.



# Ruokapalveluiden kilpailutus



## Ruokapalveluiden kilpailutus (Sito)

Vaihe 3; sisältää alueet 4 ja 5

- tarjoukset saatu viikolla 11, nyt käynnissä päätöksen valmistelu
- sopimuskausi alkaa 1.8.2018

Vaihe 4; sisältää alueet 1-3

- kilpailutus aloitetaan huhtikuussa 2018
- sopimuskausi alkaa 1.8.2019



## Siton toiminnallisiin muutoksiin liittyvät väistötilat ruokapalvelusopimusten näkökulmasta

- Ruokapalvelusopimuksissa sitoudutaan sopimukseen molemmin puolin:
  - Pääsääntönä on, että siirtyvän toimipisteen ruokapalvelusopimus siirtyy muuttavien ruokailijoiden mukana.
- Muutoksia kuitenkin tulee ja niiden suunnittelussa olisi hyvä huomioida:
  - Mistä ruokapalvelusopimusten alueelta ollaan siirtämässä mihinkin?
  - Suunnittelussa on oltava liikkeellä ajoissa, jotta myös ruokapalvelut saavat aikaa reagoida muutokseen (poikkeus- ja häiriötilanteet tietenkin erikseen).



## Siton sopimuksen ravitsemuslaatu

Palveluntuottajan tulee tuottaa ruokapalvelu Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) suositusten mukaisesti.

### Noudatettavat suositukset:

- Terveyttä ja iloa ruoasta -varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (VRN 2018)
- Syödään yhdessä -ruokasuositukset lapsiperheille (THL ja VRN 2016)
- Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus (Opetushallitus ja VRN 2017)
- Terveyttä ruoasta! Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2014)



## Miten ravitsemuslaatua seurataan?

### 1. Tuottaja tuottaa:

- Ohjeistukset yleisimpien erityisruokavalioiden toteutuksesta.
- Ohjeet erityisruokavalioiden ilmoittamiskäytännöistä ja periaatteista (linjaukset on tehnyt kaupunki).
- Annosteluohjeet vetomittoina (koulut ja päiväkodit erikseen) eri annoskoille.
- Malliateriamateriaalin, jota voi käyttää myös ruokakasvatuksessa.





## Miten ravitsemuslaatua seurataan?

### 2. Tuottaja raportoi ravitsemukseen liittyvää:

- Erityisruokavalioiden (lääketieteelliset erityisruokavaliot sekä eettiset ruokavaliot) määrät vuosittain (palveluntuottajan ravitsemusasiantuntija vastaa).
- Palvelukuvauksen mukaisesti päivittäiseen toimintaan vaikuttavista asioista, esimerkiksi aterioiden määrä, vähäistä merkittävämmät muutokset tilattujen aterioiden/välitystuotteiden määrissä, jne.
- Ruokalistamuutokset.
- Ravitsemuksen toteutuminen kahdesti vuodessa (ravintoainelaskelmat ja vertailu ravitsemussuosituksiin)



## Miten ravitsemuslaatua seurataan?

### 3. Muu yhteistyö

- Normaali sopimuse seuranta (sisältää palauteseurannan)
- Laadunarviointikierrokset
- Sisäiset koulutukset





## Elintarvikehankinnat



### Esimerkki: Aloite kaupungin lihankulutuksen vähentämiseksi 25 %:lla vuoteen 2025 mennessä 3459–2017 (Kv § 54)

- Aloitteessa todetaan täysin oikein että VRN:n antamissa Suomalaisissa ravitsemussuosituksissa (2014) "punaisen lihan ja prosessoidun lihan kulutusta kehoitetaan vähentämään".
- Suomalaiset ravitsemussuositukset ottavat kantaa ravitsemusasioihin väestötasolla ja sellaisenaan niissä esille nostetut epäkohdat eivät kuvaa kaupungin hankkiman ruokapalvelun tilannetta.
- Ruokapalveluiden ravitsemuksellista laatua seurataan yleisimmin kuuden viikon kiertävän ruokalistan pohjalta tehtyjen ravintoainelaskelmien avulla. Saantisuosituksissa eroa asiakasryhmittäin.
- Turun kaupungin hankkiman ruokapalvelun ravitsemuslaatua seurataan säännöllisesti ja ruokapalveluiden tuotannossa tulee huomioida eri asiakasryhmien ravitsemussuositusten täyttäminen.



→ Esimerkiksi leikkeleiden käyttöä päiväkodeissa rajoitetaan suositusten mukaisesti versus ikääntyneet

**Esimerkki: Aloite kaupungin lihankulutuksen vähentämiseksi 25 %:lla vuoteen 2025 mennessä 3459–2017 (Kv § 54)**

Aloite jatkuu:

”kulutuksen vähentäminen voidaan aloittaa asettamalla eläinperäisten tuotteiden hankintakriteeriksi suomalaisen lainsäädännön mukaisten eläinten hyvinvointikriteerien täyttäminen, jolloin hankintojen vähentäminen voidaan ensivaiheessa kohdentaa tuontituotteisiin.”



## Elintarvikehankinnat - kriteereistä

- Turun kaupungin elintarvikkeiden kilpailutuksessa on vaadittu hankittavilta elintarvikkeilta suomalaisen lainsäädännön mukaisten eläinten hyvinvointikriteerien täyttymistä.
- Elintarvikkeiden hankinnassa käytetyt kriteerit ovat varsin laajat, mutta esimerkiksi
  - sianlihan tulee olla peräisin tiloilta, joilla noudatetaan porsasyskän ja kapin vastustusohjelmaa
  - broilerin lihan ehdoton salmonella-, listeria-, ja norovirusvapaus.
  - kalojen tulee olla WWF:n kalaoppaan mukaisesti vähintään keltaisella tunnuksella merkityjä





## Tulevaisuuden suuntia ja niihin vaikuttavia tekijöitä



## Tulevaisuuden suuntia

1. Kasvisruokavaihtoehdon tarjoaminen alakouluissa –pilotin käynnistäminen, tuloksista riippuen mahdollisuus ottaa tavoitteeksi uudiskohteiden ja peruskorjausten kautta kaikkiin alakouluihin? Pilottimahdollisuudet selvittelyssä.
2. Hävikin seurannan kehittäminen yhteistyössä palveluntuottajien kanssa.
3. Strategisen hankinnan aktiivinen osallistuminen elintarvikehankintojen kehittämiseen ja uusien kriteerien etsiminen seuraaviin hankintoihin.



## Tulevaisuuden suuntia

### 4. Ruokapalvelualueiden ja valmistuskeittiöverkon pohtiminen

- onko ruokapalvelun alueita mahdollista optimoida hiilineutraalimmaksi? Onko alueita nyt oikea määrä?
- entä mikä olisi hyvä määrä valmistuskeittiötä/alue, jotta kuljetuskustannukset ja päästöt mahdollisimman pieniä? 1/alue?
- mikä vaikutus on jäädytys/kuumennus-prosessilla hiilijalanjälkeen versus jokaisen aterian kuljettaminen kuumana?  
→ entä ravitsemuslaatu → kumpi tutkimusten mukaan vähemmän huono, jäädyttää ja lämmittää uudestaan vai kuljettaa lämpimänä?  
  
→ nämä selvitettävä, jotta saadaan muodostettua kokonaisvaltainen ymmärrys ruokapalvelualueiden kehityssuunnista.



# Kiitos!

