



**Turun kaupungin keittiöverkkoselvitys -  
sivistystoimialan keittiöverkko**

13.11.2020

## Sisällys

<b>1 Johdanto</b> .....	3
1.1 Turun kaupungin keittiöverkkoselvityksen keskeiset käsitteet.....	4
<b>2 Ruokapalveluita ohjaavat säännökset ja suositukset</b> .....	5
2.1 Lait, asetukset ja suositukset .....	5
2.2 Turun kaupungin strategia .....	5
2.3 Hiilineutraaliustavoite Turun kaupungin ruokapalveluissa.....	6
<b>3 Ruokapalvelut Turun kaupungissa</b> .....	7
3.1 Keittiöverkon nykytilanne .....	8
3.2 Keittiöverkkosuunnitelman rajaus .....	10
<b>4 Sivistystoimialan ruokapalvelut</b> .....	11
4.1 Sivistystoimialan ruokapalvelusopimukset: .....	12
4.2 Sivistystoimialan keittiöihin kohdistuvat kustannukset .....	12
4.3 Muiden suurten kaupunkien ruokapalveluiden järjestäminen.....	12
4.4 Keittiöverkkotyöryhmä.....	13
<b>5 Keittiöverkon uudet aluevaihtoehdot</b> .....	13
5.1 Aluevaihtoehdo 1 .....	14
5.2 Aluevaihtoehdo 2 .....	16
<b>6 Sivistystoimialan ruokapalveluiden alueisiin ja kilpailutukseen vaikuttavat tekijät</b> ..	17
6.1 Alueen koon vaikutus ruokapalveluiden kilpailuttamiseen.....	17
6.2 Varsinais-Suomen yrittäjien lausunto keittiöverkkoselvityksestä.....	18
6.3 Rakennushankkeet ja mahdollinen sote-uudistus .....	19
<b>7 Keittiökonseptit</b> .....	19
<b>8 Yhteenveto</b> .....	20

Liite 1. Yritysvaikutusten arviointi, lausunto

## Työryhmä

### Tilapalvelut:

Tuomas Koskiniemi  
tilapalvelujohtaja

Soile Viiri  
ylläpitopäällikkö

Johanna Aarnio  
tilacontroller

Sini Ekman  
asiakasvastaava

Hans Ekroth  
tekninen isännöitsijä

### Konsernihallinto/Hankintapalvelut

Suvi Haukioja  
palvelupäällikkö, ruokapalvelut

### Kaupunkiympäristötoimiala/toimitilojen rakennuttaminen:

Mari Virtanen  
arkkitehti

### Sivistystoimiala

Sari Salmio-Nurminen  
ruokapalvelupäällikkö

## 1 Johdanto

Turun kaupungilla on useita keittiötiloja eri puolella kaupunkia. Pääsääntöisesti keittiöt ovat sivistystoimialan ja hyvinvointitoimialan kohteissa, esimerkiksi päiväkodeissa, kouluissa ja vanhusten asumispalvelun tai vammaispalvelun yksiköissä. Keittiöitä on kolmen tyyppisiä: valmistus-, palvelu- ja jakelukeittiöitä.

Turun kaupunki hankkii lähes kaiken ruokapalvelutuotannon kilpailutetuilta palveluntuottajilta. Oma toimintana ruokapalvelua toteutetaan vain lastenkodeissa ja osassa Turun ammatti-instituutin koulutaloja (opetustoiminnan yhteydessä). Tällä hetkellä kaupungin ruokapalveluista vastaa oman toiminnan lisäksi kolme ruokapalveluntuottajaa.

Keittiöverkon laatiminen on tarkoituksenmukaista, koska nykyiset käytössä olevat palvelualueet, jotka toimivat myös kilpailutusalueina, ovat liian pieniä tai eivät muuten vastaa tarkoitustaan. Lisäksi keittiöverkon hallinnasta puuttuu kaupunkitasoinen kokonaisnäkemys: tilahankkeita (uudisrakennus ja peruskorjaus), joihin liittyy keittiö, pohditaan erillisinä projekteina, eikä niinkään osana keittiöverkkoa. Tilahankkeiden tehokas suunnittelu tarvitsee avuksi keittiökonseptit, jotta keittiöiden laite- ja tilavaatimuksia ei tarvitse määrittää jokaisessa hankkeessa erikseen.

Keittiöverkkoselvitys ottaa kantaa keittiöihin, jotka ovat osana ruokapalvelusopimuksia eli esimerkiksi yleisökahvilat ja -ravintolat eivät ole osana tätä selvitystä. Sivistystoimialan keittiöt ovat määrällisesti merkittävien näistä keittiötiloista. Myös investointikustannuksia kohdistuu näihin keittiöihin eniten. Keittiöverkkoselvitys esittelee lyhyesti hyvinvointitoimialan ruokapalveluihin liittyvät keittiöt, mutta ne tullaan mahdollisesti käsittelemään erikseen, yhteistyössä Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin kanssa osana tulevaa sote-hyvinvointialuetta.

Turun kaupungin keittiöverkkoselvityksen tavoitteena on:

- saavuttaa tilanne, jossa keittiöverkkotyöryhmä arvioi keittiöiden peruskorjaussuunnitelmat sekä uusien keittiötilojen tarpeen suhteessa keittiöverkon alueen kokonaistilanteeseen.
- jakaa keittiöt alueisiin, joiden mukaan ruokapalvelut kilpailutetaan.
- ohjata ruokapalveluntuottajia tulevissa ruokapalvelusopimuksissa käyttämään tiloja tehokkaammin, esimerkiksi valmistamalla ruokaa useammassa vuorossa ja eri tuotantotapoja hyödyntäen.
- keittiötilojen ja tarjoilulinjastojen konseptointi ja konseptien ylläpidosta sopiminen.
- saavuttaa edellisten kohtien perusteella investointikustannussäästöjä ja mahdollistaa Turun kaupungin strategisten tavoitteiden toteutumista esimerkiksi tilojen tehokkaammalla käytöllä ja kasvisruokailun lisäämisellä.

Keittiöverkkoselvityksessä ei ole huomioitu normaaliolojen häiriötilanteita, esimerkiksi lakko- tai pandemiatilanteita. Normaaliolojen häiriötilanteisiin on olemassa ruokapalveluiden valmiussuunnitelmat, joita ylläpidetään yhteistyössä ruokapalveluntuottajien, hankintapalveluiden ja toimialojen kanssa.

Turun kaupungin ruokapalveluiden tämänhetkisiä sopimustoimittajia on konsultoitu ja kuultu keittiöverkkoselvitystä tehdessä.

## 1.1 Turun kaupungin keittiöverkkoselvityksen keskeiset käsitteet

### Valmistuskeittiö

Ruokapalvelua tuottava yritys (esimerkiksi Ruokapalvelu Oy) tai omana toimintana aterioidita tuottava yksikkö (esimerkiksi lastensuojelun yksikkö) valmistaa ateriat. Valmistuskeittiön henkilökunta laittaa ruoan tarjolle ja huolehtii astiahuollosta ruokailujen jälkeen. Valmistuskeittiössä voidaan tuottaa ruokaa palvelu- ja jakelukeittiöihin kuljetettavaksi. Valmistuskeittiöiden henkilökunta vastaa ruokien ja välitystuotteiden valmistuksesta, pakkaamisesta ja kuljetuksesta. Kuljetettavat ateriat toimitetaan pääasiassa kuumina. Valmistuskeittiössä on Turun kaupungin tai kiinteistön omistajan omistamat laiteluetteloissa kuvatut kiinteät ruoanvalmistuskoneet ja -laitteet.

### Palvelukeittiö

Palvelukeittiössä toimii palveluntuottajan henkilökunta (esimerkiksi Ruokapalvelu Oy). Ruoka kuljetetaan kohteisiin valmistuskeittiöstä. Palvelukeittiön henkilökunta valmistaa tai valmistelee tarvittavat ruokapalvelusopimuksen mukaiset ateriat ja laittaa ne tarjolle. Palvelukeittiössä voidaan valmistaa esimerkiksi energialisäkkeet, lämpimät kasvislisäkkeet ja osassa toimipisteitä myös aamupuuro. Palveluntuottajan henkilökunta laittaa ruoan tarjolle ruokasaliin (koulut, vanhuskeskukset) tai ryhmiin lähetettäväksi (päiväkodit).

Mikäli palvelukeittiön yhteydessä toimii ruokasali, työskentelee siellä Palveluntuottajan henkilökunta. Palveluntuottaja huolehtii ruokasalin ja mahdollisten kahvioiden astianhuollosta ruokailujen jälkeen. Palvelukeittiössä on Turun kaupungin tai kiinteistön omistajan omistamat aterioiden valmistukseen tarkoitetut kiinteät laitteet.

### Jakelukeittiö

Jakelukeittiöissä toimii kaupungin henkilökunta. Ruoka toimitetaan kohteisiin valmistuskeittiöstä. Toimipisteen henkilökunta vastaa aterioiden esillepanosta, tarjoilusta ja osassa yksiköistä myös astiahuollosta. Jakelukeittiöitä ovat hyvinvointitoimialan osastojen ja ryhmäkotien osastokeittiöt ja osa päiväkotien keittiöstä.

### Keittiön tuotantokapasiteetti

Tuotantokapasiteetilla tarkoitetaan annosmäärää, joka keittiössä voidaan tuottaa normaalioloissa. Poikkeusolojen kapasiteetti on määritelty valmiussuunnitelmassa. Keittiön kapasiteettia ilmoitettaessa on huomioitava ruoanvalmistuksessa käytettävät laitteet, keittiön säilytys- ja pakkaustilat sekä toteutettava ruokalista.

### Cook & Serve -tuotantomenetelmä

Perinteinen menetelmä valmistaa ruokaa on tehdä se tilauksen mukaan juuri ennen tarjoilua. Tätä tuotantotapaa kutsutaan nimellä Cook & Serve (suomeksi kypsennä ja tarjoile).

### Kylmävalmistus

Kylmävalmistusmenetelmässä ruoka kootaan kylmistä komponenteista. Kokoamisen jälkeen ruokaa voidaan säilyttää lyhyen aikaa (muutamia päiviä), jonka jälkeen ruoka kypsennetään ja tarjoillaan. Menetelmällä pyritään siihen, että ruoan lopullinen kypsennys tehdään mahdollisimman lähellä tarjoilu-aikaa- ja paikkaa. Kylmävalmistus antaa mahdollisuuksia hävikin hallintaan perinteistä Cook & Serve -menetelmää enemmän.

## 2 Ruokapalveluita ohjaavat säännökset ja suositukset

### 2.1 Lait, asetukset ja suositukset

Laadukkaat, terveelliset ja monipuoliset ateriat ja välipalat edistävät Turun kaupungin asiakkaiden hyvinvointia ja terveyttä vauvasta vaariin. Ruoan tulee olla asiakkaiden maku- mieltymyksiä vastaavaa sekä rakenteeltaan kullekin ikäryhmälle sopivaa. Kouluissa ja päiväkodeissa ruoalla on merkittävä rooli kasvatuksessa ja hyvinvointitoimialalla ruoalla on merkittävä rooli asiakkaiden hoitotulosten saavuttamisessa.

Hyvinvointitoimialan ja sivistystoimialan toimintaa ohjaa lait ja asetukset, joissa määritellään myös ruokaan liittyviä asioita. Esimerkiksi Sosiaalihuoltolaki (30.12.2014/1301), Laki ikääntyneen väestön toimintakyvyn tukemisesta sekä iäkkäiden sosiaali- ja terveystalve- luista (28.12.2012/980) tai Asetus vammaisuuden perusteella järjestettävistä palveluista ja tukitoimista (18.9.1987/759) sekä Päihdehuoltolaki (17.1.1986/41). Varhaiskasvatustalain (36/1973) 2 b §:n 1 momentin mukaan varhaiskasvatuksessa olevalle lapselle on järjes- tettävä lapsen ravitsemustarpeet täyttävä terveellinen ja tarpeellinen ravinto, jollei muun kuin päiväkodissa tai perhepäivähoidossa annetun varhaiskasvatuksen luonteesta muuta johdu ja Perusopetuslain (628/1998) 31 §:n 2 momentin mukaan opetukseen osallistuvilla koululaisilla ja opiskelijoilla on annettava jokaisen työpäivänä tarkoituksenmukaisesti jär- jestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria.

Lisäksi ruokapalveluita ohjaa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) antamat ravitse- mus- ruokailu- ja ruokasuositukset. Ruokapalvelusopimusten kautta palveluntuottajat si- toutuvat näiden suositusten noudattamiseen.

Noudatettavat ravitsemus-, ruokailu- ja ruokasuositukset ovat:

- 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)
- Vireyttä seniorivuosiin – ikääntyneiden ruokasuositus (2020)
- Ravitsemushoito - Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin (VRN 2010)
- Terveyttä ruoasta! Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2014)

### 2.2 Turun kaupungin strategia

Turun kaupungin strategiassa asukas- ja asiakaslähtöisyys on yksi kolmesta kaupungin strategisesta toimintalupauksesta. Strategian mukaisesti: ”*Turussa on ajantasainen pal- veluverkko sekä toimivat lähipalvelut. Kaupunki etsii ja kokeilee toimintamalleja, joilla ka- vennetaan hyvinvointieroja ja ehkäistään syrjäytymistä. Palveluiden kysyntää ennakoii- malla kohdennamme palvelut oikea-aikaisesti sinne, missä niiden vaikuttavuus on suurin. Uudistamme palveluprosesseja ja -kanavia yhdessä asiakkaiden kanssa.* Sekä päiväkodit että alakoulut kuuluvat lähipalvelupiiriin siten, että päiväkodin etäisyys kotoa olisi 3 km ja alakoulun 5 km. Yläkoulut eivät kuulu lähipalvelun piiriin. Osana näiden toimintaa on myös lakisääteinen ruokapalvelu ja edellyttää ruokapalvelun järjestämistä lähellä kunta- laista.

Lisäksi Turun kaupungin strategiassa linjataan ilmastonmuutoksen torjunnasta: *”Turku on maailmanlaajuisesti ilmastopolitiikan edelläkävijä ja haluaa olla osa kansainvälistä kaupunkiverkostoa, joka ratkaisee ilmastonmuutokseen liittyviä kysymyksiä ja varautuu omassa toiminnassaan sen aiheuttamiin ilmiöihin. Kaupunki tavoittelee vuoteen 2029 mennessä hiilineutraaliutta, jota kohti edetään suunnitelmallisesti välitavoitteiden kautta. Ulotamme energiatehokkaan ja resurssiviisaan toimintatavan kaikkeen toimintaan.”* Hiilineutraaliuteen liittyvä kaupunkitasoinen tavoite on olennainen osa myös kaupungin ruokapalveluiden toimintaa ohjaavassa työssä. Keittiöverkon ja ruokapalvelusopimusten kautta voidaan ohjata esimerkiksi ruoan tuotanto riittävän isoihin ja tehokkaisiin valmistuskeittiökokonaisuuksiin ja keittiökonseptien kautta pystytään tuomaan kasvisruokavaihtoehto yhä useamman ruokailijan vaihtoehdoksi.

### 2.3 Hiilineutraaliustavoite Turun kaupungin ruokapalveluissa

Turun kaupunki oli keväällä 2019 mukana Suomen ympäristökeskuksen (Syke) toteuttamassa ja Sitran rahoittamassa Kiihdyttämö -hankkeessa, jossa selvitettiin Turun kaupungin ruokapalveluiden hiilidioksidipäästöjen määrää ja lähteitä. Hankkeessa analysoitiin sivistustoimialan ruokapalvelualueesta kaksi viidestä.

Hankkeessa kartoitettiin kaikki tärkeimmät ruokapalvelun hiilijalanjälkeen vaikuttavat tekijät mm. rakennusten lämmitys, keittiöiden laitekannan kunto, sähkönkulutus, kuljetukset, kasvisruoan osuus ja ruokahävikki. Elintarvikkeiden ja raaka-aineiden vaikutus kokonaisuuteen selvitettiin käymällä läpi palveluntuottajan ruokalistat perusruokavalion ja kasvisruokavalion osalta viikon ajalta.

Hankkeessa kehitetyn laskurin avulla saatiin selville ruokapalvelujen eri osa-alueiden merkitys hiilijalanjälkeen ja sen pienentämiseen. Laskuria voidaan hyödyntää mm. eri aterivaihtoehtojen tarjoamiseen linjaamisessa ja keittiöverkon suunnittelussa sekä päästövähennystavoitteiden asettamisessa ja seurannassa. Hankkeessa kehitetyn laskurin avulla tulokset on skaalattu hankkeen jälkeen kattamaan koko kaupungin ruokapalveluiden hiilidioksidipäästöt.

Tehdyn selvityksen mukaan suurimmat kasvihuonekaasujen päästölähteet Turun ruokapalvelutuotannossa ovat sekaruoan tuotanto (84 % selvityksen kokonaispäästöistä) ja ruokahävikki (10 % selvityksen kokonaispäästöistä). Ruoan jälkeen eniten päästöjä aiheutuu keittiöiden energiankulutuksesta (6 % selvityksen kokonaispäästöistä). Ruokahävikillä on suuri vaikutus ruokapalveluiden kokonaispäästöihin, koska sen katsotaan aiheuttavan saman verran päästöjä kuin hukkaan heitetyn syömäkelpoisen ruoan tuotanto. Ruokahävikki on myös suuri kuluerä. Kasvisruokakaan ei ole täysin päästötöntä, mikä korostaa hukkaan heitetyn ruoan merkitystä.

Ruokien jakelu tapahtuu pääsääntöisesti autokuljetuksilla, joiden pakokaasupäästöt ovat osa ruokapalveluiden kokonaispäästöjä. Autoilla kuljetetaan suuria annosmääriä kerralla ja ajomatkat ovat suhteellisen lyhyitä, ja selvityksen perusteella ruokien kuljetusten päästöt eivät ole merkittävässä roolissa kokonaisuutta ajatellen (alle 1 % kokonaispäästöistä).

Turun peruskoulujen ja lukiodien annosmääristä (n. 19 700 annosta/päivä) syntyy vuoden aikana hiilidioksidiksi laskettuna yhteensä n. 5.350 tonnia kasvihuonekaasupäästöjä. Yhden aterian päästökseen tulee n. 1,4 kg ja yhden ruokailijan vuosipäästökseen 0,3 tonnia. Keskimääräinen suomalaisen hiilijalanjälki eri tutkimusten mukaan on noin 10–11 tonnia/vuosi.

Turun tavoitteena on hiilineutraalius vuoteen 2029 mennessä. Tähän liittyen on tärkeää ymmärtää, mihin ruokapalveluissa tulee keskittyä ja miten keittiöverkkoa tulee suunnitella, jotta palveluverkko tukee kaupungin hiilineutraaliustavoitteita. Tehty tutkimus antaa tietoa

varsinaisen keittiöverkon suunnitteluun sekä nostaa kasvisruokailun kasvattamisen tärkeiden ja toisaalta ruokahävikin vähentämisen.

Raportti löytyy kokonaisuudessaan:

[https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files//turun ruokapalveluiden hiilijalanjaljen vahentaminen.pdf](https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files//turun_ruokapalveluiden_hiilijalanjaljen_vahentaminen.pdf)

Raporttiin liittyvä laskuri löytyy:

[www.turku.fi/ruokapalvelut/laskuri](http://www.turku.fi/ruokapalvelut/laskuri)

Vuonna 2020 kouluissa ja päiväkodeissa kaikille tarjottavien kasvisruoka-aterioiden määrää on nostettu kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla kerran viikossa tarjottavasta kahdeksaan kertaan kuudessa viikossa tarjottavaksi. Tällä muutoksella saavutetaan neljän prosentin hiilidioksidipäästöjen pieneneminen.

Ruokapalveluiden sopimuseurannassa tulee saada selville kasvisruoan kilomääräinen kulutus kouluissa ja päiväkodeissa, sillä kasvisruoka on yläkouluissa ja lukioissa vapaasti otettavissa, eikä laskelmia voida perustaa vain ilmoitettuihin kasvisruokailijamääriin. Kulutusmäärän seurannan avulla kasvisruokaa voidaan kehittää houkuttelevammaksi reseptitasolla ja tukea kasvispainotteisen ruokailun yleistymistä.

Ruokapalveluiden hiilidioksidipäästöt raportoidaan vuosittain osana Turun kaupungin Ilmastoraporttia.

### 3 Ruokapalvelut Turun kaupungissa

Turun kaupungin sivistystoimialalla syödään vuosittain yli 5,3 miljoonaa ateriaa ja hyvinvointitoimialalla 3,4 miljoonaa ateriaa. Sivistystoimialalla tyypillisin ateria on koululounas ja hyvinvointitoimialalla ateriat tarjotaan tyypillisimmin ympärivuorokautisessa hoidossa, jolloin ruokapalvelun tarjoamat ateriat kattavat kaikki asukkaan syömät ateriat.

Turun kaupungin sivistystoimialan ruokapalvelut tuotetaan koulujen ja päiväkotien keittiöissä. Keittiötiloja on yhteensä 126 kappaletta. Näistä

- 32 on valmistuskeittiöitä,
- 59 palvelukeittiöitä ja
- 35 jakelukeittiöitä

Turun kaupungin hyvinvointitoimialan ruokapalvelut tuotetaan mm. vanhusten asumispalveluiden keittiöissä. Keittiötiloja on yhteensä 22. Näistä

- 5 on valmistuskeittiöitä,
- 7 palvelukeittiöitä ja
- 10 jakelukeittiöitä

Ruokapalvelusopimuksiin liittyvien keittiöiden lisäksi kaupungilla on omaa tuotantoa lastenkodeissa ja osassa TAI:n koulutaloista sekä esimerkiksi henkilöstöruokailussa (Yliopistonkatu 27) ja kaupungin edustuskeittiössä.



Turun kaupungilla on seuraavat ruokapalvelusopimukset:

- sivistystoimiala
  - o 5 sopimusta varhaiskasvatuksen, perusopetuksen ja lukioiden ruokapalveluista
  - o 3 sopimusta ammatti-instituutin ruokapalveluista
- hyvinvointitoimiala
  - o 4 sopimusta terveystalouden, vanhusten asumispalveluiden, asumis- ja päihdepalveluiden ja vammaispalveluiden ruokapalveluista
  - o kotiateriapalvelusopimus, johon ei liity keittiötiloja

Tällä hetkellä kaupungin keittiöissä toimivat kilpailutetut palveluntuottajat ovat:

- Arkea Oy  
Varhaiskasvatuksen, perusopetuksen, lukioiden ja osa ammatti-instituutin ruokapalveluista (sito) sekä Runosmäen vanhuskeskus ja Mäntykodit (hyto)
- Compass Group FS Finland Oy  
Hyvinvointitoimialan ruokapalvelut pois lukien Runosmäen vanhuskeskus ja Mäntykodit
- Palmia Oy  
Ruiskadun kampuksen ja Aninkaisten koulutalon ruokapalvelut

Turun kaupungin keittiöverkosto on tällä hetkellä jaettu yhteensä kuuteen alueeseen, jotka toimivat kilpailutettavina osakokonaisuuksina/sopimuksina. Alueista viisi kattaa sivistystoimialan keittiöt. Kuudennella alueella on hyvinvointitoimialan keittiöt. Hyvinvointitoimialan kilpailutukset on kuitenkin tehty toiminnallisina kokonaisuuksina (esim. sairaala-alue), eikä keittiöverkon alue toimi kilpailutettavana kokonaisuutena.

### 3.1 Keittiöverkon nykytilanne

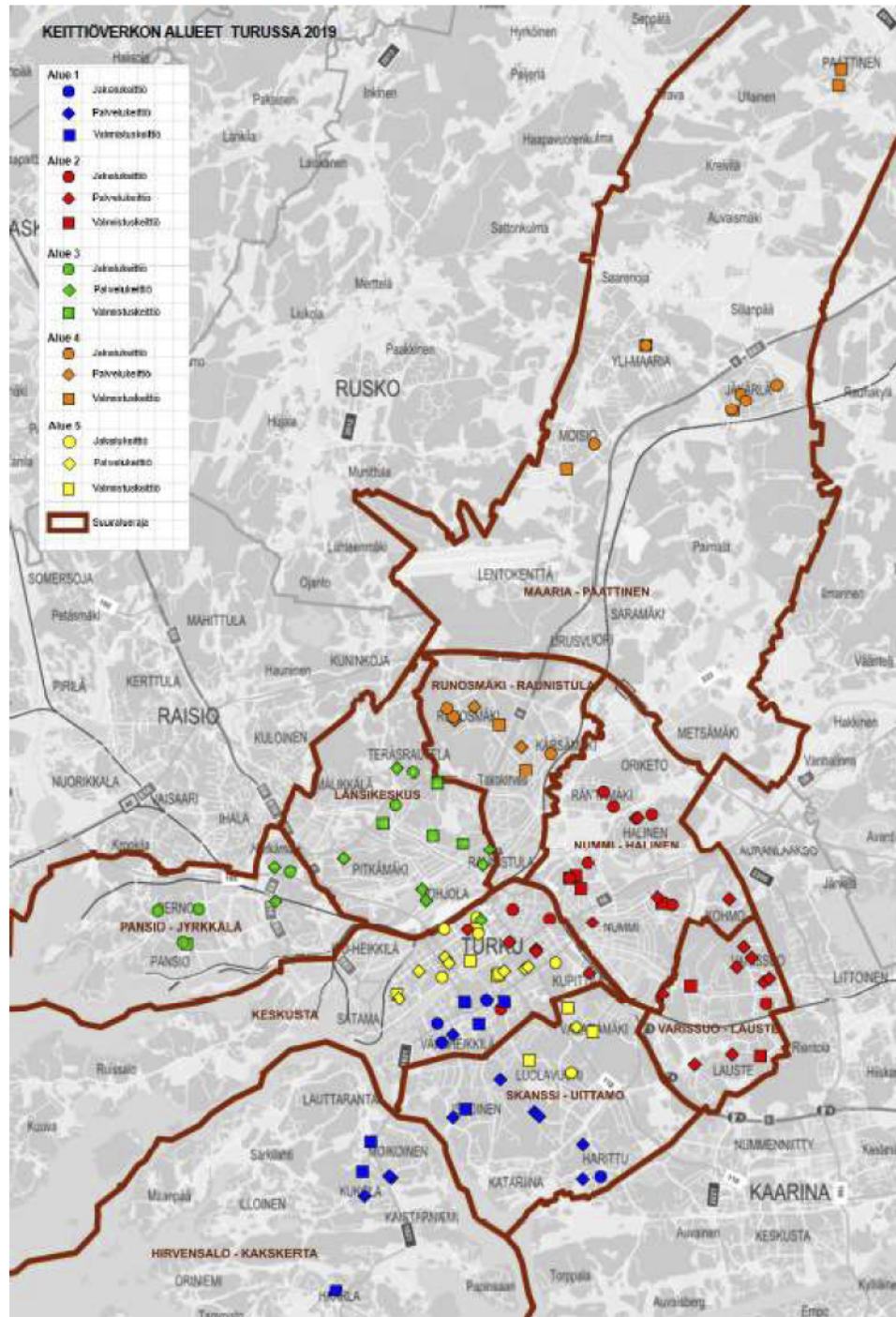
Kuvassa 1 on esitetty sivistystoimialan keittiöverkon alueet Turussa 2020. Symboli kertoo keittiötyypin (valmistus-, palvelu- ja jakelukeittiö) ja symbolin väri kertoo, mille alueelle keittiötyyppi kuuluu.

Pääsääntöisesti keittiöt sijaitsevat noudattaen suuraluerajoja, mutta keskusta-alueen ja Skanssi-Uittamon alueen keittiöt jakautuvat usealle eri suuralueelle.

Tällä hetkellä ruokapalveluiden alueet ovat sekä ruokapalveluntuottajien että tilojen hallinnan näkökulmasta liian pienet. Ruokapalveluiden alueiden tulee ruokapalvelusopimusten näkökulmasta toimia itsenäisesti. Alueen koko muodostuu myös toimintaa vaarantavaksi tekijäksi esimerkiksi kiinteistöjen sisäilmaongelmien takia, sillä jos samalla alueella asetetaan käyttökieltoon useita rakennuksia, on kaupungin vaikea osoittaa korvaavia tiloja palveluntuottajan käyttöön.

Alueiden välillä on myös epätasapainoa tuotantokapasiteetissa, eli osassa alueista on tuotantokapasiteettia tarvittavaa enemmän ja osassa liian vähän.

Sopimushallinnan näkökulmasta viisi sivistystoimialan ruokapalvelualueita aiheuttaa merkittävästi hallinnollista työtä sopimusseurannan myötä.



Kuva 1, Keittiöverkon alueet 2020

Hyvinvointitoimialan keittiöt (valmistus- ja palvelukeittiöt) on esitetty kuvassa 2. Ne jakaantuvat tasaisesti ympäri kaupunkia ja ovat muodostaneet tällä hetkellä keittiöverkon alueen 6.



Kuva 2, hyvinvointitoimialan valmistus- ja palvelukeittiöt

### 3.2 Keittiöverkkosuunnitelman rajaus

Tässä keittiöverkkoselvityksessä käsitellään sivistystoimialan keittiöverkkoa. Hyvinvointitoimialaan liittyvät keittiöt tullaan käsittelemään erillisessä Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin kanssa mahdollisesti tehtävässä sote-keittiöverkkoselvityksessä.

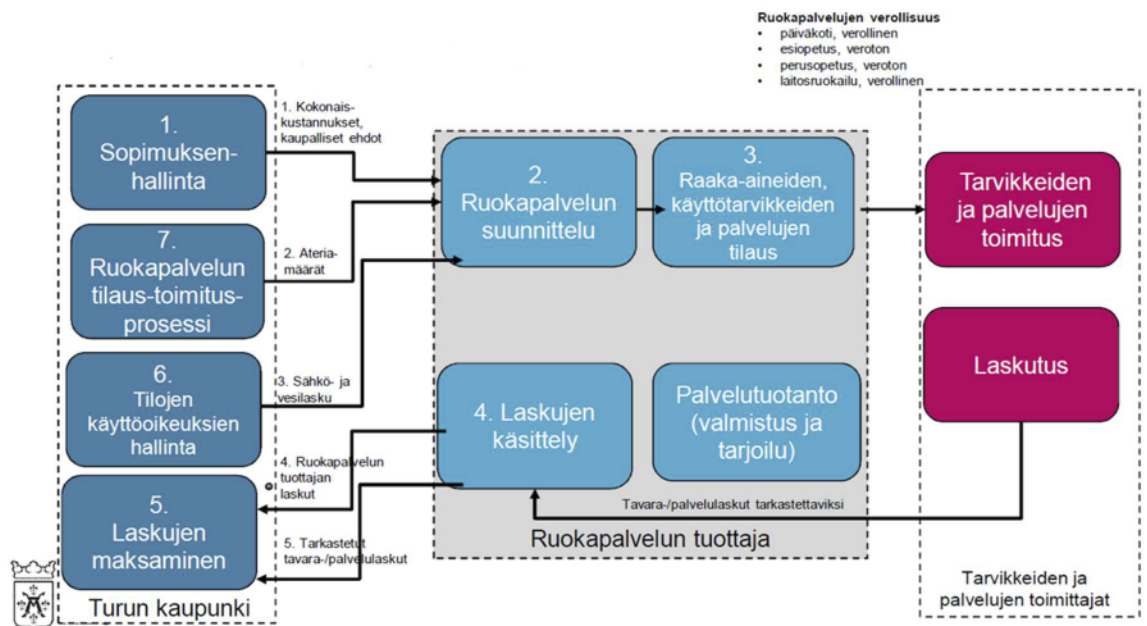
## 4 Sivistystoimialan ruokapalvelut

Turun kaupungilla on lakisääteinen velvollisuus järjestää opetuksen ja varhaiskasvatuksen ruokapalvelu. Turun kaupungin sivistystoimialan tarvitsemat ruokapalvelut tuotetaan käyttäen ns. alv-toimintamallia. Toimintamalli on luotu Turussa vuosia sitten, ennen kilpailutusten alkua (v. 2014). Toimintamallissa ruokapalveluiden tuottamiseen tarvittavat raaka-aineet, tarvikkeet ja palvelut hankitaan käyttäen Turun kaupungin sopimuksia.

Turun kaupungin hankintapalvelut on kilpailuttanut sivistystoimialan toimeksiannosta perusopetuksen ja varhaiskasvatuksen ruokapalveluntuottamisen. Palveluntuottajana toimii tällä hetkellä Arkea Oy.

Hankintapalvelut on kilpailuttanut myös ateriapalvelutoiminnassa tarvittavien tavaroiden ja palvelujen toimittajat. Tavarat ja palvelut luovutetaan ruokapalveluntuottajan käyttöön, ja palveluntuottaja hoitaa tavaroiden ja palvelujen tilauksen. Sivistystoimiala maksaa sille osoitetut tavara- ja palvelulaskut, mutta Palveluntuottaja vastaa laskujen tarkastamisesta, kohdentamisesta ja tiliöinnistä.

Arkea Oy on ruokapalvelusopimukseen jättämässä tarjouksessaan ilmoittanut sekä aterioiden valmistus-, esillepano- ja tarjoilupalvelun ateriakohtaisen hinnan, että raaka-aineiden, tarvikkeiden ja palveluiden ateriakohtaisen hinnan. Kaksi kertaa vuodessa tehtävän tasauslaskussa verrataan tilaajan ja tuottajan kustannuksia ja tasataan ne vastaamaan Arkea Oy:n tarjouksen hintoja. Kuvassa 3. on esitetty alv-toimintamallin toimintaperiaatteet.



Kuva 3, Alv-toimintamallin periaatteet

#### 4.1 Sivistystoimialan ruokapalvelusopimukset:

Kaupungin ruokapalvelusopimukset on kilpailutettu vaiheittain (Vaihe 1-4). Vaihe 1 ja 2 - sopimukset ovat hyvinvointitoimialan sopimuksia ja Vaihe 3 ja 4 sivistystoimialan sopimuksia. Sivistystoimialan ruokapalvelusopimusten (Vaihe 3 ja Vaihe 4, viisi aluetta ja viisi sopimusta) yhteenlaskettu arvo on noin 15,5 M€ vuodessa. Lisäksi TAI:n koulutalojen (Ruiskadun kampus, Aninkaisten ja Peltolan koulutalot) sopimusten arvot ovat noin 1,5 M€ vuodessa. Kokonaisuudessaan ruokapalvelussopimusten, jotka liittyvät keittiöverkkoselvitykseen arvo on vuodessa noin 17 M€.

Sopimuksen nimi	Sopimuskausi	Optiot	Tuottaja
Päiväkodit, perusopetus ja lukiot			
Vaihe 3	1.8.2018 – 31.7.2021	2 v (sopimuskauden jälkeen 9 kk irtisanomisaika)	Arkea Oy
Vaihe 4	1.8.2019 - 31.7.2022	2 v (sopimuskauden jälkeen 9 kk irtisanomisaika)	Arkea Oy
Turun ammatti-instituutti			
Aninkaisten koulutalo ja Ruiskadun kampus	1.8.2019 – 31.7.2021		Palmia Oy
Peltolan koulutalo	1.8.2017-31.7.2022	2 v	Arkea Oy

Sopimuskaudet mahdollistavat keittiöverkon aluejaon muutoksen 1.8.2022 alkaen.

#### 4.2 Sivistystoimialan keittiöihin kohdistuvat kustannukset

Sivistystoimialan keittiöiden (varhaiskasvatus, perusopetus ja lukio) neliömäärä on n. 7.000 m<sup>2</sup> ja niistä aiheutuva vuokrakustannus vuonna 2020 sisäisen vuokrajärjestelmän mukaisesti sivistystoimialalle on noin 1,9 M€/vuosi. TAI:n keittiöiden (Ruiskadun kampus, Peltolan ja Aninkaisten koulutalo sekä Kuormakadun yksikkö) vuokrakustannus vuonna 2020 on noin 0,2 M€/vuosi ja neliöitä noin 1.100 m<sup>2</sup>.

Sivistystoimialan keittiöihin kohdistuneet investointikustannukset vuosien 2019-2020 aikana ovat noin 2,3 M€. Puolalan koulun keittiö ei ole kustannuksissa mukana, koska keittiöön kohdistuvaa kustannusta ei ole erikseen eritelty.

#### 4.3 Muiden suurten kaupunkien ruokapalveluiden järjestäminen

Verrattuna muihin suuriin kaupunkeihin, esim. kuusikkokunnat (Helsinki, Espoo, Tampere, Oulu ja Jyväskylä), on ruokapalveluiden tuotanto jokaisessa kaupungissa erilaista. Helsingissä in house -yritys Palvelukeskus Helsinki tuottaa pääosin kaupungin tarvitsemat ruokapalvelut, Espoossa taas suurimman osan ateriapalveluista tuottaa Espoon kaupungin oma yhtiö Espoo Catering Oy. Tampereella palveluntuottajana toimii Tampereen kaupungin ja Pirkanmaan sairaanhoitopiirin omistama Pirkanmaan Voimia Oy.

Suurien kaupunkien ruokapalveluista suurin osa on kaupungin omaa toimintaa tai in house -yrityksen tuottamaa palvelua. Poikkeuksen suurista kaupungeista tekee Turun kaupunki, jossa kaikki sivistystoimialan tarvitsemat ruokapalvelut on kilpailutettu.

Alla esimerkkejä muiden kaupunkien koulu- ja päiväkotien kilpailutusten koosta:

- Helsinki: Kaikkiaan koulusta kilpailutetaan 30% ja päiväkodeista 20%. Kilpailutukset on jaettu ns. koreihin. Koreja on ruokapalveluissa viisi. Sopimusten arvo vaihtelee 0,5–0,8 M€/vuosi, eli maksimissaan kilpailutettujen sopimusten arvo on 4 M€/vuosi
- Espoo: kilpailutettu yksi alue, sopimuksen arvo 1,7 M€/vuosi
- Vantaa: kilpailutettu yksi alue, sopimuksen arvo 3 M€/vuosi

#### 4.4 Keittiöverkkotyöryhmä

Keittiöverkkotyöryhmä koostuu tämän keittiöverkkoselvityksen valmistelleesta työryhmästä. Keittiöverkkotyöryhmä on poikkihallinnollinen ja siinä on edustajat tilapalveluista, toimitilojen rakennuttamisesta, hankintapalveluista ja sivistystoimialalta.

Keittiöverkkotyöryhmä on tehnyt myös keittiökonseptit, jotka esitellään luvussa 7.

Keittiöverkkotyöryhmän tavoite on ylläpitää ja kehittää sivistystoimialan keittiöverkkoa. Keittiöverkkotyöryhmä arvioi jokaisen tilahankkeen alussa keittiötyypin peilaten kyseessä olevan alueen ruokapalvelun kokonaistuotantokapasiteettia ja päättää sen pohjalta keittiötyypin (valmistus- tai palvelukeittiö). Keittiöverkkotyöryhmä vastaa myös keittiökonseptien päivityksestä.

### 5 Keittiöverkon uudet aluevaihtoehdot

Keittiöverkkoselvityksen yhtenä tärkeänä osa-alueena on kehittää aluejakoa siten, että se jatkossa perustuu maantieteelliseen jakoon. Lähtökohtana on pidetty Turussa käytettävää suuraluejakoa, joiden pohjalta vaihtoehdot aluejaoista on tehty. Suuralueita on yhteensä yhdeksän:

- Keskusta
- Hirvensalo-Kakskerta
- Skanssi-Uittamo
- Varissuo-Lauste
- Nummi-Halinen
- Runosmäki-Raunistula
- Länsikeskus
- Pansio-Jyrkkälä
- Maaria-Paattinen

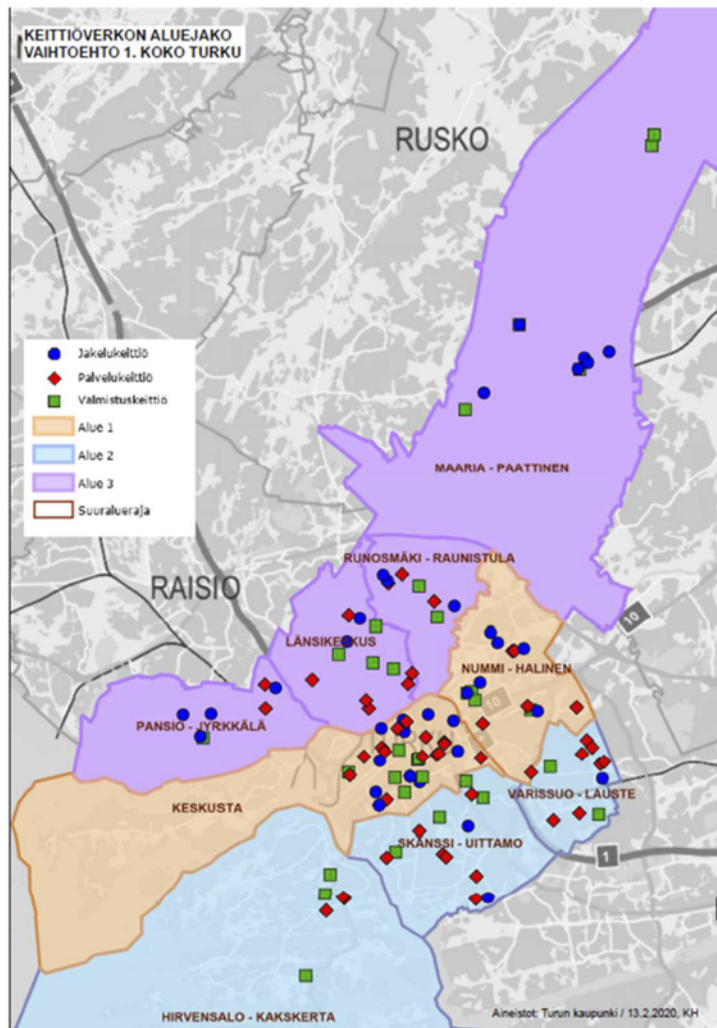
Verkkoselvityksen aikana on tutkittu useampaa erilaista skenaariota uudeksi aluejakoiksi. Selvitettyjä aluejakovaihtoehtoja on ollut kuusi. Näissä vaihtoehdoissa alueiden määrät ovat vaihdelleet kahden ja viiden välillä. Aluejakoja työstänyt keittiöverkkotyöryhmä, yhteistyössä nykyisen palveluntuottajan kanssa, tunnisti tutkituista skenaarioista kaksi tarkoituksenmukaisinta aluevaihtoehtoa, jotka ovat esitellyt tässä keittiöverkkoselvityksessä tarkemmin. Vaihtoehto 1 muodostuu kolmesta alueesta ja Vaihtoehto 2 kahdesta ruokapalvelualueesta.

Aluejakovaihtoehtojen suunnittelussa on käytetty väestöennusteita (ikäluokat 0–15) vuodelle 2030. Eri vaihtoehdoissa on huomioitava, että niiden tulee sopivan kokoisia ollakseen houkuttelevia toimintaympäristöjä erilaisille ja eri kokoisille ruokapalveluntuottajille. Lisäksi alueiden tulee olla riittävän suuria, jotta ne mahdollistavat palveluntuottajille riittävän paljon tehostamispotentiaalia ja alueiden tulee pystyvät toimimaan itsenäisesti, vaikka joku valmistuskeittiö jäisi esimerkiksi tilapäisesti pois käytöstä.

Keittiöverkkosuunnitelmissa on huomioitu suunnitteilla olevat rakennushankkeet, joita ovat esimerkiksi Linnakaupungin ja Pansio-Pernon monitoimitilat. Lisäksi keittiöverkko-työryhmä on arvioinut, että ammatti-instituutin Aninkaisten ja Peltolan koulutalon, Logistiikan koulutuskeskuksen (Kuormakatu 17) ja Ruiskadun kampuksen keittiöt on tarkoituksenmukaista liittää tulevaisuudessa osaksi sivistystoimialan keittiöverkkoa ja ruokapalvelusopimuksia.

## 5.1 Aluevaihtoehto 1

Kuvassa 4 on esitetty aluejaon Vaihtoehto 1 ja eri alueille sijoittuvat jakelu-, palvelu- ja valmistuskeittiöt.



Kuva 4, Vaihtoehto 1 aluejako

Taulukossa 1 on esitetty alueittain maksimikapasiteetti nykyisellä laitekannalla kahdella eri tuotantomenetelmällä, alueisiin liitettävät TAI:n kohteet kapasiteettitietoineen sekä valmisteilla olevien rakennushankkeiden mahdollistama kapasiteetti sekä nämä kaikki yhteensä. Rakennushankkeet on esitetty haaleammalla pohjalla ja kursivilla on esitetty kohteet, joiden käyttöä osana keittiöverkkoa pidemmällä ajanjaksolla ei voida taata. Lisäksi taulukossa on huomioitu lapsi- ja oppilasmäärät (ennuste 0-15 v. 2030), laitosuokailun (esimerkiksi opettajien valvonta-ateriat) sekä toisen asteen opiskelijoiden (lukio ja ammatti-instituutti) määrät. Erotus-sarake kertoo, kuinka paljon kapasiteettia/alue on ylimääristä.

Keittiöverkon aluevaihtoehto 1:ssä on huomioitu ammatti-instituutin Aninkaisten ja Peltolan koulutalon, Logistiikan koulutuskeskuksen (Kuormakatu 17) ja Ruiskadun kampuksen keittiöt.

	Alue 1	Alue 2	Alue 3
kapasiteetti nykyisellä laitekannalla kahdella eri tuotantomenetelmällä	12 530	6 800	8 435
Linnakaupungin monitoimitalo	2 000		
<i>Ruusukortteli</i>	2 500		
<i>Aninkaisten ai</i>	2 500		
Peltolan ai		3 000	
<i>Ruiskadun kampus</i>		2 500	
Skanssi		2 000	
Pansio-Pernon monitoimitalo			2 000
<b>Yhteensä</b>	<b>19 530</b>	<b>14 300</b>	<b>10 435</b>
Ennuste 0-15 v. (2030)	7 477	8 199	7 414
aikuiset, valvonta-ateriat	983	775	340
lukio (opiskelijat)	3 755		
ammatti-instituutti (opiskelijat)	963	2 864	
<b>Erotus</b>	<b>6 352</b>	<b>2 462</b>	<b>3 021</b>

Taulukko 1, Vaihtoehto 1 aluejako

Alueella 1 on ylimääräistä tuotantokapasiteettia. Toisaalta, tulevaisuudessa ei ole varmuutta, kuinka kauan Ruusukorttelin ja Aninkaisten koulutalon keittiöt ovat hyödynnettävissä osana sivistystoimialan keittiöverkkoa. Alueelle on suunniteltu Linnakaupungin monitoimitaloa, joka mahdollistaa 2.000 annoksen valmistuskeittiön. Siinä vaiheessa, kun Aninkaisten koulutalo ja mahdollisesti Ruusukorttelin keittiöt poistuvat sivistystoimialan keittiöverkosta, korostuu Linnakaupungin monitoimitalon tuotantokapasiteetti.

Alueelle 2 on suunniteltu uudiskohde Skanssin alueelle. Se mahdollistaa 2.000 annoksen valmistuskeittiön tulevaisuudessa. Sen lisäksi alue tarvitsee Peltolan koulutalon ja Ruiskadun kampuksen keittiöiden kapasiteetit, jotta alue pystyy toimimaan itsenäisesti. Ruiskadun kampuksen osalta on arvioitu, että se olisi käytettävissä 2020 -luvun loppuun.

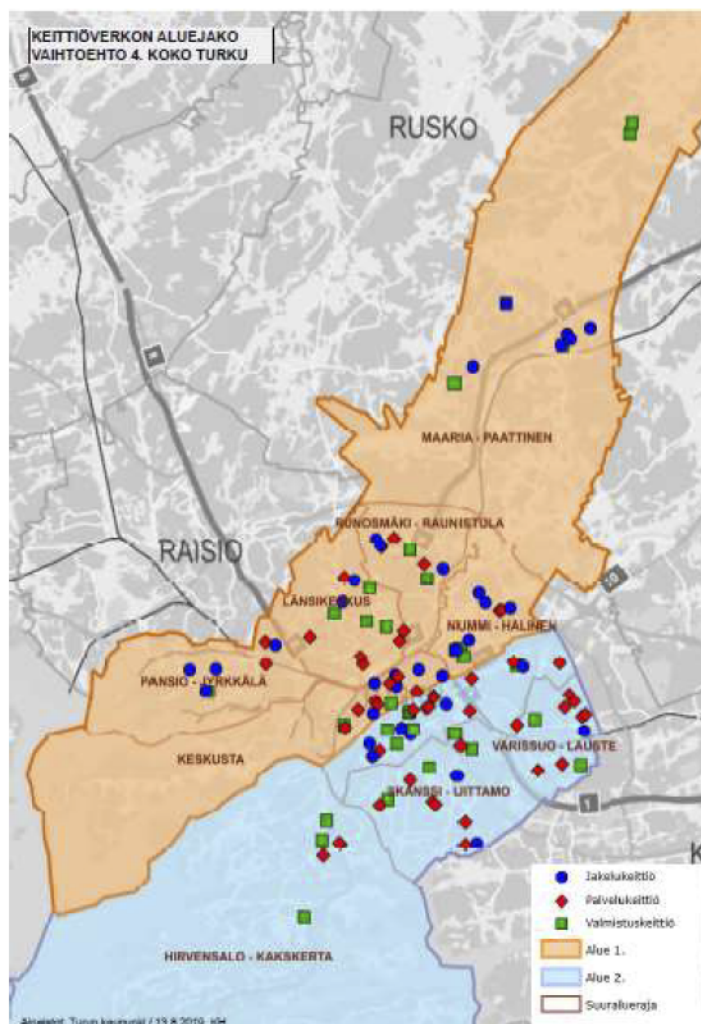
Alueelle 3 on suunniteltu Pansio-Pernon monitoimitaloa, joka mahdollistaa 2.000 annoksen valmistuskeittiön. Jotta alue pystyy toimimaan itsenäisesti tulevaisuudessa, on monitoimitalon tuotantokapasiteetti tarpeellinen.



## 5.2 Aluevaihtoehdo 2

Kuvassa 5 on esitetty vaihtoehto 2 aluejaosta. Taulukossa 2 on esitetty alueittain maksimikapasiteetti nykyisellä laitekannalla kahdella eri tuotantomenetelmällä, alueisiin liitettävät TAI:n kohteet kapasiteettitietoineen sekä valmisteilla olevien rakennushankkeiden mahdollistama kapasiteetti sekä nämä kaikki yhteensä. Rakennushankkeet on esitetty haaleammalla pohjalla ja kursiiivilla on esitetty kohteet, joiden käyttöä osana keittiöverkkoa pidemmällä ajanjaksolla ei voida taata. Lisäksi taulukossa on huomioitu lapsi- ja oppilasmäärät (ennuste 0-15 v. 2030), laitospuokailun sekä toisen asteen opiskelijoiden (lukio ja ammatti-instituutti) määrät. Erotus sarake kertoo, kuinka paljon kapasiteettia/alue on ylimääräistä.

Keittiöverkon aluevaihtoehto 2:ssä on huomioitu ammatti-instituutin Aninkaisten ja Peltolan koulutalon, Logistiikan koulutuskeskuksen (Kuormakatu 17) ja Ruiskadun kampuksen keittiöt.



Kuva 5, vaihtoehto 2 aluejako

	Alue 1	Alue 2
kapasiteetti nykyisellä laitekannalla kahdella eri tuotantomenetelmällä	16 195	11 570
Linnakaupungin monitoimitalo	2 000	
<i>Ruusukortteli</i>	2 500	
<i>Aninkaisten ai</i>	2 500	
Pansio-Pernon monitoimitalo	2 000	
Peltolan ai		3 000
<i>Ruiskadun kampus</i>		2 500
Skanssi		2 000
<b>Yhteensä</b>	<b>25 195</b>	<b>19 070</b>
Ennuste 0-15 v. (2030)	11 168	11 937
aikuiset, valvonta-ateriat	842	1 251
lukio (opiskelijat)	2 199	1 566
ammatti-instituutti (opiskelijat)	963	2 864
<b>Erotus</b>	<b>10 023</b>	<b>1 452</b>

Taulukko 2, vaihtoehto 2 aluejako

Alueella 1 on runsaasti ylimääräistä kapasiteettia, mutta tulevaisuudessa ei ole varmuutta, kuinka kauan Ruusukorttelin ja Aninkaisten koulutalon keittiöt ovat hyödynnettävissä osana sivistystoimialan keittiöverkkoa. Alueelle on suunniteltu sekä Linnakaupungin että Pansio-Pernon monitoimitalot. Molemmat mahdollistavat 2.000 annoksen valmistuskeittiön. Toista ei ole välttämätöntä toteuttaa joko niin suurena valmistuskeittiönä tai valmistuskeittiönä ollenkaan, mikäli alueen tuotantokapasiteetti pystytään muuten turvaamaan.

Alueelle 2 on suunniteltu uudiskohde Skanssin alueelle. Se mahdollistaa 2.000 annoksen valmistuskeittiön tulevaisuudessa. Sen lisäksi alue kuitenkin tarvitsee Peltolan koulutalon ja Ruiskadun kampuksen keittiöiden kapasiteetit, jotta alue pystyy toimimaan itsenäisesti. Ruiskadun kampuksen osalta on arvioitu, että se olisi käytettävissä 2020 -luvun loppuun.

## 6 Sivistystoimialan ruokapalveluiden alueisiin ja kilpailutukseen vaikuttavat tekijät

Ruokapalveluiden alueista päätettäessä tulee ottaa huomioon myös muita tekijöitä kuin ruokailijamäärät ja tuotantokapasiteetti. Näitä tekijöitä ovat esimerkiksi alueiden koko kilpailuttamisen näkökulmasta, tulevaisuuden rakennushankkeet ja mahdollisen sote-uudistuksen vaikutus keittiöverkkoon.

### 6.1 Alueen koon vaikutus ruokapalveluiden kilpailuttamiseen

Ruokapalveluiden kilpailuttamisen näkökulmasta sekä keittiöverkon aluevaihtoehto 1 (kolme aluetta) että vaihtoehto 2 (kaksi aluetta) ovat mahdollisia ja riittävän isoja tuotannon toteuttamiseen ja tehostamiseen. Kilpailuttamisen sekä kahden että kolmen alueen mallien mukaisesti ovat palveluntuottajien mukaan kiinnostavia ja riittävän suuria.

Molemmat aluevaihtoehdot ovat sopimushallinnan kannalta mielekkäitä.

Molemmat aluevaihtoehdot mahdollistavat koulujen ja päiväkotien ruoanvalmistuksen eriyttämisen eri valmistuskeittäöihin tai vähintään ruokalistojen eriyttämisen eri-ikäisten ruokailijoiden tarpeet ja makumieltymykset paremmin huomioivaksi.

Ruokapalveluiden alueiden tulee kyetä toimimaan itsenäisesti ja alueiden kasvaminen lisää toimintavarmuutta. Sivistystoimialan ruokapalvelualueissa tulee olla riittävästi ylimääräistä tuotantokapasiteettiä, jotta koulu- ja päiväkotiruokailun toimintavarmuus turvataan. Esimerkiksi kevään 2020 aikana eri alueilta poistui äkillisesti 3 000 annosta tuotantokapasiteetista (sisäilmaongelmat kouluissa).

### **Alv-toimintamallin vaikutus kilpailuttamiseen**

Kilpailuttaminen on tehty tähän asti käyttäen alv-toimintamallia. Mallia on kritisoitu palveluntuottajien toimesta, sillä tuottajat joutuvat käyttämään Turun kaupungin kilpailuttamia raaka-aineita ja tarvikkeita ja perustamaan näiden hallinnointia varten rinnakkaisen tuotannonohjauksen. Kaupungin saama kustannushyöty alv-toimintamallista on kuitenkin merkittävä. Jatkossa on tarkoituksenmukaista harkita kilpailuttamista ns. hybridimallilla, jossa esimerkiksi kaksi kolmesta alueesta kilpailutettaisiin alv-toimintamallilla ja yksi tavallisena kilpailutuksena ilman alv-toimintamallia.

### **Sivistystoimialan ruokapalvelusopimusten arvo**

Sivistystoimialan ruokapalvelusopimusten arvo on noin 15,5 M€ vuodessa ja se jakaantuu tällä hetkellä viiteen eri sopimukseen. TAI:n Ruiskadun kampuksen, Aninkaisten ja Peltolan koulutalojen sopimusten arvo on yhteensä noin 1,5 M€ vuodessa. Jatkossa keittiöverkkoselvityksen aluevaihtoehdojen (sisältää TAI:n yksiköt) mukaiset sopimusten arvot olisivat vuoden 2020 ruokailijamäärillä:

Vaihtoehto 1, kolme aluetta:

Alue 1: 7,8 M€/v

Alue 2: 6,0 M€/v

Alue 3: 3,1 M€/v

Vaihtoehto 2, kaksi aluetta:

Alue 1: 7,4 M€/v

Alue 2: 9,6 M€/v

## **6.2 Varsinais-Suomen yrittäjien lausunto keittiöverkkoselvityksestä**

Varsinais-Suomen yrittäjiltä pyydettiin lausunto koskien Turun kaupungin keittiöverkkoselvitystä. Lausunto saatiin 27.10.2020 (liite 1). Varsinais-Suomen yrittäjät toteavat lausunnossaan muun muassa että:

- kumpikaan esitetyistä vaihtoehdoista (2 tai 3) aluetta ei tue hankintalain tavoitetta, että pk-yritykset voivat osallistua tarjoamiseen tasavertaisina suurempien toimijoiden kanssa.
- Arkea Oy on osallistunut keittiöverkkoselvityksen tekemiseen, joten Varsinais-Suomen yrittäjien mukaan tulee harkita Arkea Oy:n sulkemista tulevien kilpailutusten ulkopuolelle, koska Arkealla on muita ehdokkaita paremmat tiedot keittiöverkkosuunnitelmasta.
- suurten alueiden myötä tuottajat tehostavat toimintaa ja osa keittiötiloista jäisi käyttämättä.
- nykyinen aluejako ei ole mahdollistanut pk-yritysten mukanaoloa kilpailutuksissa ja suuremmat alueet rajoittaisivat kilpailua enemmän.
- Turun kaupungin, yritysten ja veronmaksajien kannalta tulisi selvittää eri vaihtoehtojen hyvät ja huonot puolet, eikä tukea yksinomaan suuruuden ekonomiaan.

- mikäli pk-yritykset voisivat osallistua tarjoamiseen ja menestyisivät kilpailutuksessa, olisi kilpailutuksen lopputulos Turun kaupungin elinvoiman kannalta parempi ratkaisu.
- markkinavuoropuhelun järjestäminen pk-yritysten kanssa toisi uusia ajatuksia markkinoiden parempaan hyödyntämiseen ruokapalveluhankinnan toteuttamisessa.
- keittiöverkkosuunnittelu tulisi käynnistää uudelleen tavoitteena esitystä pienemmät keittiöverkon alueet.

Huomiona todettakoon, että Turun kaupungin ruokapalveluiden tämänhetkisiä sopimus-toimittajia on konsultoitu ja kuultu keittiöverkkoselvitystä tehdessä.

### 6.3 Rakennushankkeet ja mahdollinen sote-uudistus

#### **Peltolan koulutalo ja Skanssin alue**

TAI:n Peltolan koulutalon liittäminen sivistystoimialan keittiöverkkoon tuo merkittävästi lisää tuotantokapasiteettia alueelle, toisaalta myös Peltolan koulutalo tulee ajallaan peruskorjattavaksi ja se vaikuttaa alueen tuotantokapasiteettiin. Toisaalta Skanssin alueelle on suunniteltu uudisrakennushanketta, joka mahdollistaa alueen tuotantokapasiteetin noston.

#### **Taito-kampus**

Keittiöverkon alueisiin liitetyt kolme suurta TAI:n valmistuskeittiöt (Ruiskadun kampus, Peltolan ja Aninkaisten koulutalot) tuovat merkittävää tuotantokapasiteettia alueille. Tämän hetken suunnitelman mukaan vuonna 2025 valmistuvalle Taito-kampukselle siirtyy mm. Aninkaisten ja Ruiskadun kampuksen opetustoiminta. Todennäköistä kuitenkin on, että Ruiskadun kampuksen tilat jäävät edelleen sivistystoimialan käyttöön. On arvioitu, että tilat ovat käytettävissä 2020 -luvun loppuun. Aninkaisten koulutalosta on tarkoitus luopua Taito-kampuksen valmistumisen yhteydessä. Taito-kampuksen valmistuminen muodostaa haasteen tuotantokapasiteetin riittävydessä ja tulee ottaa huomioon keittiöverkon alueiden peruskorjausten ja uudisrakennusten suunnittelussa.

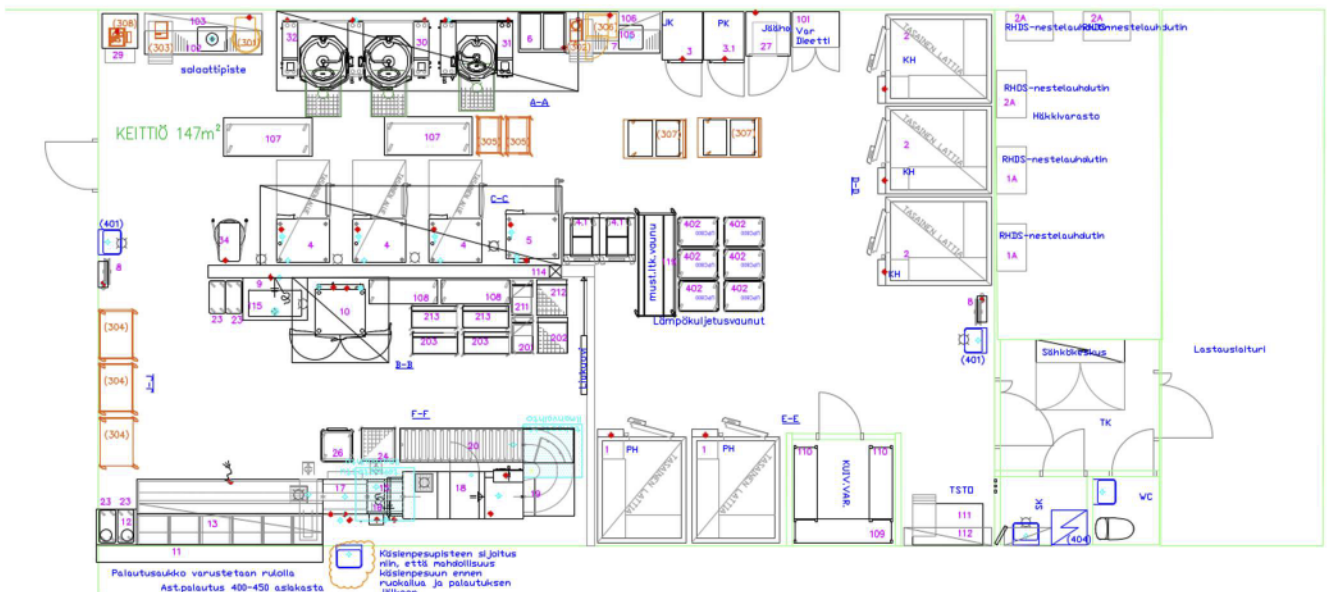
#### **Hyvinvointialue ja Ruusukorttelin keittiö**

Ruusukorttelin keittiö on kuulunut sivistystoimialan ruokapalvelusopimukseen kesästä 2020 lähtien. Keittiö saattaa kuulua osaksi vuonna 2023 mahdollisesti aloittavan Varsinais-Suomen hyvinvointialueen toiminta-alueetta, eikä sen käytöstä sivistystoimialan ruokapalvelusopimukseen ole varmuutta.

## 7 Keittiökonseptit

Keittiökonseptit ohjaavat suurkeittiöiden suunnittelua Turun kaupungin tilahankkeissa (uudis- ja korjaushankkeet) muun muassa kouluissa ja varhaiskasvatuksen yksiköissä. Konseptit on tehty eri kokoisille valmistus- ja palvelukeittiöille sekä tarjoilulinjastoille. Ohjeet ovat vähimmäisvaatimuksia suunnittelulle sekä laite- ja varustehankinnoille. Ohjeet ovat tarkoitettu työ- ja apuvälineeksi kaupungin tilaajaorganisaatiolle, hankinnalle, rakennuttajille, ylläpidolle sekä ulkopuolisille suunnittelijoille ja rakentajille ja palveluntuottajille.

Konsepteja on tehty neljälle erikokoiselle palvelukeittiölle ja valmistuskeittiölle sekä eri ruokailijamääriin perustuviin tarjoilulinjastoihin. Ohje on käytettävissä keittiötyypeittäin. Keittiöiden laitekanta on suunniteltu siten, että se mahdollistaa eri tuotantotavat (Cook&Serve ja kylmävalmistus) rinnakkain. Kuvassa 6 on esitetty malli konseptista, joka on valmistuskeittiö 400-800 oppilaalle.



Kuva 6, malli valmistuskeittiökonseptin pohjakuvasta.

Keittiöt ovat aina osana jotakin ruokapalvelusopimusta. Ruokapalvelusopimuksen liitteenä on vastuunjakotaulukko, jossa on määritelty ruokapalveluntuottajan ja kaupungin väliset vastuunjakoon, ylläpitoon ja omistajuuteen liittyvät asiat. Vastuunjakotaulukon tehtävänä on selkeyttää osapuolten tehtäviä ja vastuuta käytön aikana. Vastuunjakotaulukkoa päivittäessä, tulee päivittää myös keittiökonseptit.

Keittiökonseptoinnit on tehty Turun kaupungin hankintana vuoden 2019 aikana. Ohje tehtiin yhteistyössä kaupungin keittiöverkkotyöryhmän ja Dieta Oy:n kanssa ja hyväksyttiin osaltaan nykyisellä palveluntuottajalla.

## 8 Yhteenveto

- Sivistystoimialan ruokapalveluiden alueet on jatkossa tarkoituksenmukaista jakaa maantieteellisesti joko kahteen tai kolmeen alueeseen, jotta
  - alueet ovat riittävän suuria tuotannon toteuttamiseen ja tehostamiseen
  - päiväkotien ja koulujen ruuan valmistuksen eriyttäminen eri valmistuskeittiöihin tai eri ruokalistoihin olisi mahdollista
  - sopimusten hallinta on tehokasta
  - keittiöverkon alueet voivat toimia itsenäisesti ja toimintavarmuus on korkea
- Jatkossa on tarpeen harkita kilpailuttamista ns. hybridimallilla, jossa esimerkiksi kaksi kolmesta alueesta kilpailutettaisiin alv-toimintamallilla ja yksi tavallisena kilpailutusena ilman alv-toimintamallia.
- Ruokapalvelusopimusten näkökulmasta koko kaupunkia koskeva sivistystoimialan keittiöverkon alueiden muutos on mahdollista tehdä 1.8.2022 alkaen.
- Ammatti-instituutin Aninkaisten ja Peltolan koulutalon, Logistiikan koulutuskeskuksen (Kuormakatu 17) ja Ruiskadun kampuksen valmistuskeittiöt liitetään osaksi sivistystoimialan keittiöverkkoa ja ruokapalvelusopimuksia.
- Turun kaupungin tilahankkeiden suunnittelua varten on laadittu suurkeittiöiden osalta keittiökonseptit eri kokoisille valmistus- ja palvelukeittiöille sekä palvelulinjastolle. Konseptit mahdollistavat tulevaisuudessa eri tuotantomenetelmiä (Cook & Serve -tuotantomenetelmä ja kylmävalmistus).
- Keittiöverkkotyöryhmä ylläpitää ja kehittää sivistystoimialan keittiöverkkoa. Keittiöverkkotyöryhmä arvioi jokaisen tilahankkeen yhteydessä kyseessä olevan alueen ruokapalvelun kokonaistuotantokapasiteettia ja päättää keittiötyypin (valmistus- tai palvelukeittiö). Keittiöverkkotyöryhmä vastaa myös keittiökonseptien päivityksestä.

15.10.2020

## Turun kaupungin keittiöverkkoselvitys

### Hankinnan kuvaus

Turun kaupungilla useita keittiötiloja eri puolella kaupunkia. Pääsääntöisesti keittiöt ovat sivistystoimialan ja hyvinvointitoimialan kohteissa, esimerkiksi päiväkodit, koulut sekä vanhusten asumispalvelun tai vammaispalvelun yksiköt. Näissä kohteissa on kolmentyyppisiä keittiöitä: valmistus-, palvelu- ja jakelukeittiö.

Turun kaupunki hankkii lähes kaiken ruokapalvelutuotannon kilpailutetuilta palveluntuottajilta. Omana toimintana ruokapalvelua toteutetaan vain lastenkodeissa ja osassa Turun ammatti-instituutin koulutaloja (opetustoiminnan yhteydessä). Tällä hetkellä kaupungin ruokapalveluista vastaa oman toiminnan lisäksi kolme kilpailutettua ruokapalveluntuottajaa.

Keittiöverkon laatiminen on tarkoituksenmukaista, koska nykyiset käytössä olevat palvelualueet, jotka toimivat myös kilpailutusalueina, ovat liian pieniä tai eivät muuten vastaa tarkoitustaan. Lisäksi keittiöverkon hallinnasta puuttuu kaupunkitasoinen kokonaisnäkemys ja tilahankkeita (uudisrakennus ja peruskorjaus), joihin liittyy keittiö, pohditaan erillisinä, eikä niinkään osana keittiöverkkoa. Tilahankkeiden tehokas suunnittelu tarvitsee avuksi keittiökonseptit, jotta keittiöiden laite- ja tilavaatimuksia ei tarvitse määrittää jokaisessa hankkeessa erikseen.

Keittiöverkkoselvitys ottaa kantaa keittiöihin, jotka ovat osana ruokapalvelusopimuksia eli esimerkiksi yleisökahvilat ja -ravintolat ja ne keittiöt, joissa ruokapalveluntuottaja on vuokralla ilman ruokapalvelusopimusta (esimerkiksi hyvinvointikeskusten keittiöt) eivät ole osana tätä selvitystä. Keittiöverkkoselvitys esittelee lyhyesti hyvinvointitoimialan ruokapalveluihin liittyvät keittiöt, mutta ne tulee käsitellä laajemmin yhteistyössä sairaanhoitopiirin kanssa osana tulevaa sote-hyvinvointialuetta. Sivistystoimialan keittiöt ovat määrällisesti merkittävien näistä keittiötiloista. Myös investointikustannuksia kohdistuu näihin keittiöihin eniten.

Turun kaupungin keittiöverkkoselvityksen tavoitteena on:

- jakaa keittiöt alueisiin, joiden mukaan ruokapalvelut kilpailutetaan.
- saavuttaa tilanne, jossa keittiöiden peruskorjaussuunnitelmat sekä uusien keittiötilojen tarve arvioidaan jatkossa suhteessa keittiöverkon alueen kokonaistilanteeseen.
- ohjata ruokapalveluntuottajia tulevaisuudessa ruokapalvelusopimuksissa käyttämään tiloja tehokkaammin, esimerkiksi valmistaa ruokaa useammassa vuorossa ja eri tuotantotapoja hyödyntäen.
- keittiötilojen ja tarjoilulinjastojen konseptointi.
- saavuttaa edellisten kohtien perusteella investointikustannuksia ja mahdollistaa Turun kaupungin strategisten tavoitteiden toteutumista esimerkiksi tilojen tehokkaammalla käytöllä ja kasvisruokailun lisäämisellä

Varsinais-Suomen yrittäjiltä pyydetään lausuntoa Turun kaupungin keittiöverkkoselvityksestä ja siinä esillä olevasta kahdesta eri aluevaihtoehdosta.

1. Arvioitu sopimuskauden pituus eli millä aikavälillä hankinnalla on vaikutuksia yrityksiin

Keittiöverkkoselvityksen vaikutukset yrityksiin tulevat esille seuraavassa sivistystoimialan ruokapalveluiden kilpailutuksessa.

<p>2. Taloudellisen vaikutuksen suuruusluokka eli mikä on hankinnan ennakoitu arvo sisältäen mahdolliset optiokaudet</p>	<p>Keittiöverkkosuunnitelma koskee sivistystoimialan ruokapalvelusopimuksia, joiden kokonaisarvo on vuosittain noin 15,5 M€.</p>
--	--

<p>3. Onko hankintayksikön/tilaajan kannalta tarkoituksenmukaista jakaa hankinta osiin (sallitaanko osatarjoukset)</p>	<p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>
--	---

Perustelut  
Määritellään tarjouspyyntöjä valmistellessa.

<p>4. Arvio valituksi tulevien toimittajien/palveluntuottajien määrästä ja valitaanko varatoimittajia</p>	<p>1/alue</p>
---	---------------

<p>5. Saattaako hankinnalla olla vaikutuksia toimialan markkinarakenteeseen</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei</p>
---	--

Minkälaisia vaikutuksia  
Keittiöverkon alueiden muodostaminen uudelleen aiheuttaa niiden koon kasvun. Koon kasvattaminen on perusteltua toiminnallisesti (tilat, toimitusvarmuus, tuotannon tehostamismahdollisuudet).

<p>6. Onko hankinnassa paikallisia (Turun seutu) tarjoajia</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Mahdollisesti / En osaa sanoa</p>
--	---

<p>7. Potentiaalisten tarjoajien lukumäärä</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> alle 10 yritystä <input type="checkbox"/> 10–20 yritystä <input type="checkbox"/> yli 20 yritystä</p>
--	--

<p>8. Onko suunnitteilla markkinavuoropuhelu potentiaalisten tarjoajien kanssa</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Suunnitteilla tietopyyntö</p>
--	---

<p>9. Voidaanko hankinnalla edistää innovaatioita</p>	<p><input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input checked="" type="checkbox"/> Mahdollisesti / En osaa sanoa</p>
---	---

<p>10. Voidaanko hankinnalla edistää seudullisen elinkeinoelämän kilpailukykyä</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/> Mahdollisesti / En osaa sanoa</p>
--	---

14.10.2020

Lausuntopyyntöön valmistelija(t):

Suvi Haukioja  
palvelupäällikkö

Johanna Aarnio  
Tilacntroller

Varsinais-Suomen Yrittäjät ry:n lausunto pvm:

Varsinais-Suomen yrittäjiltä pyydetään lausuntoa Turun kaupungin keittiöverkkoselvityksestä ja siinä esillä olevasta kahdesta eri aluevaihtoehdosta.

Varsinais-Suomen Yrittäjät esittää lausuntoaan seuraavaa:

1. Molemmat nyt esillä olevat vaihtoehdot (2 tai 3 suuraluetta) eivät tue hankintalain tavoitetta jakaa hankinta osiin siten, että myös pk-yritykset voivat osallistua tarjoamiseen tasavertaisina suurempien toimijoiden kanssa, joten hankinnan ehdot eivät kohtelee eri kokoisia toimijoita tasapuolisesti, vaan sulkee käytännössä kaikki pk-yritykset jo lähtökohtaisesti kilpailutuksen ulkopuolelle.
2. Saadun selvityksen mukaan Arkea Oy on osallistunut hankinnan valmistelijoiden mukaan "tiiviisti keittiöverkkoselvityksen tekemiseen", joten tulee harkittavaksi Arkea Oy:n sulkeminen kilpailutuksen ulkopuolelle johtuen sen muita ehdokkaita paremmista tiedoista ja mahdollisuuksista vaikuttaa hankinnan sisältöön ja toteuttamistapaan.
3. Hankinnan yhtenä tavoitteena on ilmoitettu olevan "keittiöverkon järjestäminen huomioiden tilojen mahdollisimman tehokas käyttö, paras aluejako kilpailutuksille sekä tuottajille". Nyt esillä oleva malli ei tue tuota tavoitetta, koska suuralueiden käyttöönotto saattaa jättää suuren osan nykyisistä tiloista vajaakäytölle, kun suuret palveluntuottajat keskittävät ruoan valmistuksen suuriin yksiköihin. Paras lopputulos tavoitteen toteuttamiseksi olisi hankinnan jakaminen osiin siten, että suuri joukko pk-yrityksiä voisi osallistua kilpailutukseen, koska nämä käyttäisivät suurella todennäköisyydellä kaikkien kaupungin omistuksessa olevien keittiöiden kapasiteettia ruoan tuottamiseen ja jakeluun. Lisäksi voi todeta, että mikäli pk-yritykset voisivat osallistua tarjoamiseen ja menestyisivät kilpailutuksessa, niin kilpailutuksen lopputulos olisi Turun kaupungin elinvoiman kannalta parempi ratkaisu.
4. Nykyisin ruokapalvelualueita on kuusi ja alueet on suunniteltu tila- ja keittiökapasiteetin näkökulmista toiminnallisiksi. Tämäkään jakoperuste ei ole mahdollistanut pk-yritysten mukanaoloa tarjoamisessa, joten vieläkin suuremmat alueet jatkossa rajoittaisivat kilpailua vielä enemmän, muutaman suuren toimijan hyväksi ja pk-yritysten syrjimiseksi.
5. Valmistelijoiden ilmoituksen mukaan keittiöverkkoselvityksessä tullaan ottamaan kantaa alueiden tarkoituksenmukaiseen kokoon, lukumäärään ja maantieteelliseen sijaintiin. Tämä tavoite ei ole toteutumassa, koska lähtökohtana on jo alussa ollut alueiden suurentaminen siten, että jäljelle jää vain kaksi tai korkeintaan kolme aluetta. Turun kaupungin ja siellä toimivien yritysten sekä veronmaksajien kannalta tulisi selvittää avoimesti kaikkien eri vaihtoehtojen hyvät ja huonot puolet eikä tukea yksinomaan suuruuden ekonomiaan. Tukeutuminen yksinomaan suuralueisiin rajoittaa voimakkaasti myös kilpailua.
6. Valmistelijoiden mukaan isojen valmistuskeittiöiden tuotantokapasiteetin nostamista tulee harkita peruskorjausten yhteydessä, jotta pieniä ja vanhoja valmistuskeittiöitä voidaan muuttaa valmistuskeittiöstä palvelukeittiöiksi. Nyt esillä oleva suuraluemalli saattaa johtaa siihen, että kaupungin keittiöitä ei enää käytetä, vaan isot palveluntarjoajat järjestävät tuotannon omissa tuotantolaitoksissaan.
7. Valmistelijoiden mukaan seuraavissa sopimuksissa edellytetään varhaiskasvatuksen ja alakoulujen ja yläkoulujen ja lukioiden ruokalistojen eriyttämistä soveltuvin osin. Suuraluemalli ei tue tätä toimintamallia, vaan päinvastoin voi johtaa siihen, että palveluntarjoajat tuottavat suurissa erissä yhden ja saman ruokalistan mukaisia annoksia. Pienten palveluntarjoajien mukanaolo mahdollistaisi tavoitteen toteutumisen mitä suurimmalla todennäköisyydellä.



8. Kolmen alueen suuraluevaihtoehdon ruokailijamäärät ovat :

- alue 1, 14 300 ruokailijaa
- alue 2, 9 500 ruokailijaa
- alue 3, 6 000 ruokailijaa

Ruokailijamäärä ovat niin suuria, että vaikka jokaiselle mainitulle aluelle valittaisiin useampi palveluntuottaja, niin kannattavan toiminnan edellytykset tulevat turvattua.

Kahden suuralueen vaihtoehdossa ruokailijamäärät olisivat (alue 1, 13 500 ruokailijaa ja alue 2, 16 300 ruokailijaa). Sanomattakin on selvää, että näin suuret alueet voidaan jakaa useammalle palveluntuottajille.

9. Yhtenä perusteena suuralueiden käyttöönottoon on mainittu, että pk-yritykset voivat osallistua hankintaan yhteenliittymänä. Tämä ei ole relevantti lähestymistapa, koska tällöin tarvitaan yksi suurempi toimija kokoamaan palveluntuottajat verkostoon niiden omalla kustannuksella eli osallistuvien pienyritysten tulisi maksaa järjestelmän hallinnoimisesta kolmannelle osapuolelle. Lisäksi voidaan todeta, että kaikkien selvitysten perusteella pk-yritykset haluavat suoraan sopimussuhteeseen hankintayksikön kanssa, joten myös laajamittainen alihankinta tuskin voi onnistua tässä hankinnassa. Tätä mallia yritettiin ajaa jo edellisen kilpailutuksen yhteydessä, mutta silloin toimittajaksi esillä olleen Arkea Oy:n vaatimukset koettiin pk-yrityksissä liian vaativiksi ja Arkea Oy:n lupaama kompensatio liian alhaiseksi.

Varsinais-Suomen Yrittäjät esittää, että hankinta mietittäisiin kokonaan uudelleen selvästi nyt esillä olevia alueita pienemmissä yksiköissä, jotta laaja joukko osaavia ruokapalvelualan pk-yrityksiä voisi osallistua kilpailutukseen. Markkinavuoropuhelun järjestäminen laajalla rintamalla voisi avata hankintaan liittyvää problematiikka ja tuoda uusia ajatuksia markkinoiden parempaan hyödyntämiseen hankinnan toteuttamisessa. Näkemykseni mukaan toimialan yritykset ja yrittäjät ovat asiantuntijoita, joita kannattaa kuunnella, sillä ovathan he päviitäin tekemisessä nyt esillä olevien palveluiden kanssa.

Lausunnon on laatinut Varsinais-Suomen Yrittäjien hankinta-asiamies ja lausunto on toimitettu Turun kauppakamarille mahdollista kommentointia silmällä pitäen.

Turun kauppakamarin lausunto pvm:

Tämä asiakirja ei ole hankintailmoitus tai tarjouspyyntö, vaan kyse on ainoastaan mahdollisen hankinnan yritysvaikutusten arvioinnista.

Pyydämme laatimaan lausunnot siten, etteivät ne sisällä salassa pidettäviä liike- tai ammattisalaisuuksia.

Lomake palautetaan täydennettynä osoitteeseen [hankinnat@turku.fi](mailto:hankinnat@turku.fi)  
Aihe-kenttään merkintä ”yrva, hankinnan nimi”