



Ruoka- ja
puhtauspalvelut

RUOKAKULJETUSTEN VAATIMUKSET KEITTIÖN NÄKÖKULMASTA

Mitä Etelä-Savo kuljettaa ja miten?

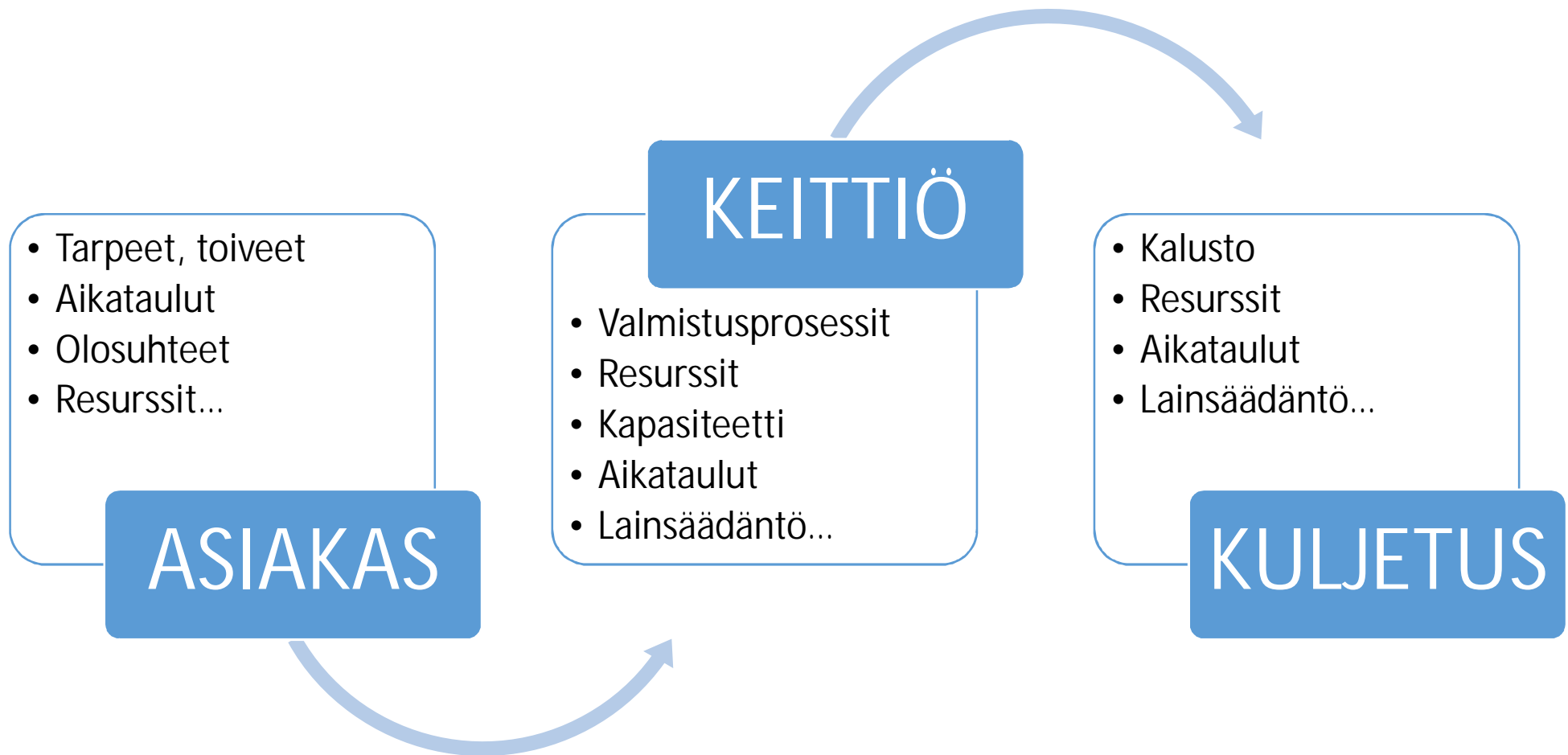
Saimaa-Stadium 24.9.2019

Mia Hassinen
Palvelujohtaja
Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut

MIKKELIN RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN RUOKAKULJETUKSET

- 5 keskuskeittiötä, joista ruokaa kuljetetaan asiakaskohteisiin
 - Keskuskeittiö Isopata: 40 toimituspistettä
 - Rantakylän yhtenäiskoulu: 3 toimituspistettä
 - Haukivuoren palvelukeskus Kotikartano: 2 toimituspistettä
 - Anttolan palvelukeskus: 2 toimituspistettä
 - Ristiinan yhtenäiskoulu: 1 toimituspiste
- Ruokakuljetussopimukset
 - Hankinnan arvo noin 150 000 eur/v alv. 0 %
 - 1.8.2018 – 31.7.2021 + 2-vuotinen optio
 - Jaettu osatarjouksiin, jossa jokaisessa 1 yhteistyökumppani
 - Kantakaupungin alue sis. Rantakylän alue
 - Haukivuori
 - Anttola
 - Ristiina

KULJETUSTARPEEN MÄÄRITTELY



ASIAKKAAN VAIKUTUS KULJETUKSEEN

- Millaisia ruokapalveluita asiakas tarvitsee?
 - Päivittäiset ateriat
 - Toimintapäivät
 - Asiakkaan ydintoiminnan aikataulut ja niiden vaikutukset ruokailuajankohtiin
- Asiakkaan henkilöstöressit
 - Vastaako asiakkaan henkilöstö ruokaan liittyvistä tehtävistä (esim. tarjoilu ja astiahuolto) vai onko kohteessa erillinen keittiöhenkilöstö?
 - Ruokaa käsittelevän henkilöstön keittiöosaamisen ammattitaito ja siihen käytettävissä oleva aika
- Asiakkaan toimitilat
 - Kiinteistöön liittyvät olosuhteet: piha, ajoreitit, reitti ulko-ovelta keittiöön, lastauslaituri/portaat, ovien lukitukset...
 - Keittiön laitekanta ja keittiön muut olosuhteet

KEITTIÖN VAIKUTUS KULJETUKSEEN

- Keittiön asiakkaat
 - Toimituspisteiden määrä ja etäisyys keskuskeittiöstä
 - Asiakaskohtainen ruoantoimitustapa (kylmänä/kuumana, tarjoiluvalmiina, pelkkä pääruoka, kaikki aterian osat...)
 - Asiakaskohtainen ruoantoimitusaikataulu, jolloin ruoka on oltava tarjolla
 - Asiakaskohtaiset ruoankuljetusyksiköt sekä niiden koko ja määrä (vaunu/laatikko)
- Ruoantuotanto
 - Valmistettavien aterioiden valikoima
 - Aamupala, lounas, välipala, päivällinen, iltapala vai osa päivän aterioista
 - Valmistettavien ruokalajien määrä
 - Yhdellä aterialla tarjottavien vaihtoehtojen määrä, erityisruokavaliot, jälkiruoat
 - Ruokalajikohtainen tuotantomäärä
 - Käytössä olevat tuotantomenetelmät
- Resurssit
 - Tuotannon tila- ja laitekapasiteetti
 - Henkilöstömäärä
 - Keittiön toimintapäivät
- Kiinteistö
 - Kiinteistöön liittyvät olosuhteet: piha, ajoreitit, reitti ulko-ovelta keittiöön, lastauslaituri/portaat...

KEITTIÖN VAATIMUKSIA KULJETUKSILLE

TAVOITE: RUOKATUOTE ON LOPPUKÄYTTÄJÄASIAKKAALLE PARAS MAHDOLLINEN

- Ehdottomia vaatimuksia ruokaturvallisuus, luotettavuus ja täsmällisyys
 - Ruokaturvallisuus
 - Kuljetuskaluston hygienia
 - täytettävä elintarvikkeiden kuljetuksesta annetut lait ja asetukset
 - Kuljetettavana ei saa olla samaan aikaan eikä ateriakuljetusautolla saa kuljettaa mitään mikä vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen tai aterioiden laatuun
 - Kuljettajille hygieniaosaamistodistukset
 - Aikataulut
 - Huolellisuus ruoankuljetusyksiköiden noudossa ja luovutuksessa
 - Ruoankuljetusyksiköiden asianmukainen käsittely
- Muita vaatimuksia ja eduksi katsottavia asioita
 - Jäljitettävyys
 - Joustavuus
 - Lisäkuljetukset
 - Sopimuskauden aikaiset muutokset aikatauluissa ja asiakaskohteissa
 - Ekologisuus
 - Kaluston ikä
 - Kuljettajien koulutus taloudelliseen ajotapaan
 - Vaihtoehtoiset polttoaineet

TULEVAISUUDEN NÄKYMÄÄ



- Väistötilat
- Mikkelin kaupungin muutokset koulu- ja päiväkotiverkossa
 - Toiminnan keskittäminen pienistä yksiköistä suurempiin yksiköihin
- Julkisomisteisen ruoka- ja puhtauspalveluyhtiön perustaminen
 - Ei vaikuta kuljetustarpeen peruslähtökohtiin
 - Hankintayksiköiden ja -sopimusten yhdistäminen
 - Osatarjouskokonaisuudet?



Luomia
RAVINTOLA
★☆☆

LISÄTIETOJA:
Mia Hassinen
palvelujohtaja
Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut
mia.hassinen@mikkeli.fi tai 044 794 2262

