



TOIVAKAN RUOKAPALVELUSELVITYS

Kaisa Minkkinen

**Opinnäytetyö
Huhtikuu 2009**

Matkailu-, ravitsemis ja talousala



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**

Tekijä(t) MINKKINEN, Kaisa	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 71	Julkaisun kieli suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi TOIVAKAN RUOKAPALVELUSELVITYS		
Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen – ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) MERTANEN, Enni		
Toimeksiantaja(t) Toivakan kunta		
Tiivistelmä Toivakka on keskisuomalainen alle 2500 asukkaan kunta. Toivakassa käynnistettiin vuonna 2008 Ruokapalvelujen kehittämisprojekti, jonka ensimmäisenä vaiheena toteutettiin Mara Yritysklinikan kautta ruokapalveluselvytys. Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää Toivakan ruokapalvelun fyysiset puitteet (tilat, koneet, laitteet) henkilöstön osaaminen, tarjottavan ruoan ravitsemuksellinen laatu, Toivakan yksityiset ravitsemisalan toimijat. Tietoa Toivakan ruokapalvelujen nykytilasta hankittiin havainnoimalla Toivakan ruokapalveluyksiköiden toimintaa marraskuussa 2008 ja haastatteleamalla samalla henkilökuntaa. Talousluvut tutkimukseen saatiin Toivakan kunnan tilinpäätöksestä vuodelta 2008. Ruokapalveluselvityksen mukaan Toivakan kunnan ruokapalvelut ovat muutoksen tarpeessa. Nykyisin ruokapalvelut on organisoitu kahden hallintokunnan (sosiaali- ja sivistystoimen) alaisuuteen, eikä yhtenäistä johtoa ruokapalveluilla ole. Ruokapalvelu yksikköjä Toivakan kunnan ruokapalveluissa on viisi, joissa kolmessa on tuotantokeittiö. Päivittäin Toivakan kunnan ruokapalvelut tuottavat noin 450 lounasta. Opinnäytetyön tuloksena laadittiin ruokapalveluselvytys, jossa analysoitiin tavoitteiden mukaiset asiat Toivakan ruokapalveluista nykyisiin tutkimuksiin sekä suosituksiin peilaten. Selvityksen mukaan Toivakan ruokapalvelut ovat muutoksen tarpeessa, kehitystarpeita on mm. ruokapalvelujen uudelleen organisoinnissa yhden keskuskeittiön sekä johtajan alaisuuteen, ruokalistan ravitsemuksen sekä henkilöstön osaamisen päivittämisessä.		
Avainsanat (asiasanat) Toivakka, ruokapalvelu, ruokapalveluselvytys, kouluruokailu, sairaalaruokailu		
Muut tiedot		

Author(s) MINKKINEN, Kaisa	Type of Publication Bachelor's Thesis	
	Pages 71	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title REPORT OF TOIVAKKA CATERING SERVICES		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor(s) MERTANEN, Enni		
Assigned by Toivakka		
<p>Abstract</p> <p>Toivakka is a municipality in Central Finland with less than 2.500 inhabitants. A development project of the catering services in Toivakka was launched in 2008. A report of the catering services, conducted by Mara Yritysklinikka, was the first phase of the development project. The aim of the project was to examine the physical framework of Toivakka catering services (facilities, machines, equipment), know-how of the personnel, the nutritional quality of the food and to find out the individual catering entrepreneurs of Toivakka.</p> <p>Information on the current state of the Toivakka catering services was gathered by observation and interviews in November 2008. Financial information was collected from the year 2008's financial statement of the Toivakka municipality.</p> <p>According to the thesis, the Toivakka Catering Services should undergo a change in their operations. Nowadays catering services have been organized to be part of two different branches of administration (social affairs and educational affairs) and there is no collective management of the catering services. There are five catering service units in Toivakka, three of which have a production kitchen. Toivakka Catering Services produce about 450 lunches daily</p> <p>As an outcome of the thesis a report of Toivakka Catering Services was written. The matters according to the objectives were analyzed, based on the current studies and recommendations. According to the report, Toivakka Catering Services need a change. Among other things there is a need to change the catering organization to be under one manager and one central kitchen. Furthermore, the nutritional aspects of the menus as well as the personnel's know-how need updating.</p>		
Keywords Toivakka, catering services, catering services report, school meals services, hospital meal services		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

1	Johdanto	4
2	Toivakan kunnan ruokapalvelu.....	10
2.1	Toivakan ruokapalvelun asiakas ja ateria	11
2.2	Toivakan kunnan ruokapalvelun työntekijät	12
2.3	Koulukeskuskeittiö.....	15
2.4	Palvelukeskuskeittiö	15
2.5	Kankaisten koulun keittiö.....	16
2.6	Päiväkoti Touhuvakan ja Ruuhimäen koulun keittiöt.....	17
2.7	Ruokalistasuunnittelu	18
2.7.1	Tavarantoimittajat	19
2.7.2	Toivakan ruokapalvelun tuotantoprosessi.....	20
2.8	Toivakan koulukeskuksen ruoanlaatu	22
2.8.1	Aistinvaraiset laatutekijät	22
2.8.2	Ravitsemuksellinen laatu	23
2.8.3	Lautasmalli.....	28
2.8.4	Hygieeninen laatu	29
2.8.5	Muut laatutekijät	30
2.9	Toivakan Palvelukeskuskeittiön ruoan laatu.....	31
2.9.1	Toivakan palvelukeskuksen ruokalista-analyysi	35
3	Toivakan ruokapalvelun aterian kustannukset	38
4	Gopp – työpaja	40
5	Pohdinta	43
	LÄHTEET.....	46

LIITTEET	47
Liite 1. Toivakan kunnan kartta	47
Liite 2. Koulukeskuskeittiön laitteet	48
Liite 3. Palvelukeskuskeittiön laitteet.....	49
Liite 4. Kankaisten koulun laitteet.....	50
Liite 5. Päiväkoti Touhuvakan laitteet	51
Liite 6. Ruuhimäen koulun laitteet	52
Liite 7. Toivakan kunnan ruokapalvelujen ruokalista lukuvuonna 2008 - 2009	53
Liite 8. Kouluruokasuositusten mukaisia raaka-aineiden valintoja.....	56
Liite 9. Koulussa tarjottavan aterian viitteellinen energiasisältö sekä energiaravintoaineiden jakauma	58
Liite 10. Terveyttä edistävä ruokavalio.....	59
Liite 11. Gopp – työpajan matriisi	61
Liite 12. Toivakan ravitsemisalan yrityksiä	64
Liite 13. Sanastoa.....	65
Liite 14. Toivakan ruokapalvelun ruokapalveluselvityksessä selvitettäviä asioita ..	68

KUVIOT

KUVIO 1. Toivakan kunnan kriittiset menestystekijät.....	7
KUVIO 2. Toivakan kunnan väestön ikärakenne vuonna 2007.....	8
KUVIO 3. Toivakan kunnan väestöennuste vuodelle 2025	9
KUVIO 4. Toivakan kunnan ruokapalvelujen organisaatiokaavio.....	10
KUVIO 5. Toivakan valmistuskeittiöiden päivittäiset annosmäärät	12
KUVIO 6. Toivakan ruokapalvelun työntekijät.....	13
KUVIO 7. Koulukeskuskeittiön työntekijät ja koulutukset	13
KUVIO 8. Palvelukeskuskeittiön työntekijät ja koulutukset	14
KUVIO 9. Toivakan palvelukeskuskeittiön sekä koulutuskeittiön tavarantoimittajat sekä sopimusten katkeamisaika	19
KUVIO 10. Toivakan koulukeskuskeittiön ja palvelukeskuskeittiön tuotantoprosessikaavio	20
KUVIO 11. Toivakan koulukeskuskeittiön ja palvelukeskuskeittiön tilaustoimintojen prosessikaavio.....	21
KUVIO 12. Toivakan koulukeskuskeittiön ruoanvalmistusprosessikaavio	21
KUVIO 13. Toivakan palvelukeskuskeittiön ruoanvalmistusprosessikaavio	22
KUVIO 14. Toivakan palvelukeskuskeittiön aamiainen.....	35
KUVIO 15. Sairaalaruokasuosituksen mukaisia hyviä jälkiruokia	36

1 Johdanto

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää Toivakan kunnan julkisen ruokapalvelun nykytila ruokapalvelujen kehityssuunnitelmaa varten. Selvitettäviä asioita olivat mm. henkilöstön nykytila (määrä, ikä, koulutus, osaaminen, toiveet työtä kohtaan), ruokalistasuunnittelu, hankintatoiminnot, tilat, laitteet ja koneet sekä hallintomuoto. Opinnäytetyö tuli ajankohtaiseksi Mara Yritysklinikan toimeksiannon kautta.

Ruokapalvelujen uudelleen organisoinnille tulee kunnissa tarvetta mm. mahdollisen työvoimapulan vuoksi. Toivakassa, kuten monissa muissakin suomalaisissa kunnissa ja kaupungeissa, on jäämässä ammattitaitoista henkilökuntaa eläkkeelle lähivuosien aikana. Palveluja tulee kehittää myös kuntien tiukentuvan taloudellisen tilanteen vuoksi. Efekon mukaan pienet 2 000 – 7 000 asukkaan kunnat ovat ulkoistaneet ruokapalvelujaan, koska kunta on usein halunnut vapauttaa hallinnollisiaan sekä muita resurssejaan kunnan perustoimintaan eikä ruokapalvelujen johtamiseen ja prosessien uudistamiseen ole ollut osaamista. Tulevaisuudessa pienten kuntien ruokapalvelujen vaihtoehtona on mm. yhteistyön kehittäminen naapurikunnan tai koko lähialueen kuntien kanssa. Pienissä kunnissa ruokapalvelujen kehittäminen on tällä hetkellä jäänyt taka-alalle, vaikka ammattimaisen ja liiketaloudellisen johtamisen kehittäminen on käynnissä suuremmissa kunnissa. (Efeko 2004, 64.)

Taloudellisuus ja tuottavuus ovat ruokapalvelujen jatkuva haaste. Toimivat käytännöt ja järjestelmät varmistavat, että tarvittavaa tietoa saadaan johtamisen näkökulmasta tarpeellisessa muodossa ja riittävän usein. Kustannuslaskelmalla sekä seurantajärjestelmillä on voitava osoittaa toiminta kilpailukykyiseksi. Valtakunnallisesti asiakaslähtöisyys sekä ruokapalvelujen tuottavuus ovat kasvaneet vuodesta 2000 lähtien, mutta edelleenkin asiakkaan tarpeet ja palvelutuotannon kehittäminen eivät kohtaa. Ruokapalveluja johdetaan talousvetoisesti ja

takaperoisesti seuraamalla toteutuneita talouslukuja ja reagoimalla poikkeamiin (Efeko 2004, 65–66.)

Efekon näkemyksen mukaan tulevaisuudessa asiakkaat erilaistuvat ja palveluntarve kasvaa entisestään. Loppuasiakas odottaa hyvää ruokaa ja palvelua, mielihyvää ja tilaava asiakas kustannustehokkuutta ja toimintavarmuutta. Asiakastarpeen muutoksista suurin on vanhusväestön määrän sekä palvelutarpeen kasvu. Nykyisten ammattilaisten jäädessä eläkkeelle koulutetun työvoiman saatavuus heikkenee ja samalla tarve lisääntyy. Tulevaisuuden ruokapalveluissa tarvitaan laaja-alaisia ja palveluhenkisiä osaajia. Tulevaisuuden ruokapalvelujen johtamisella on haastetta, kun alan työntekijät erilaistuvat ammattitaidoltaan, koulutukseltaan sekä mahdollisesti kansalaisuuksiltaan. Efekon vuonna 2004 tekemien tutkimusten mukaan henkilöstön kehittämis- ja eläköitymissuunnitelmat sekä kannustejärjestelmät ovat Suomessa huonosti hoidettuja ja vain neljänneksellä kunnista on jonkinasteisia kehittämissuunnitelmia käytössä. (Efeko, 2004, 66 – 67.)

Efekon mukaan kasvava osa ruokapalveluista nykyisellä kehitystrendillä on tulevaisuudessa ulkoistettu. Ulkoistamisella haetaan laatu- sekä kustannusetuja ja ulkoistaminen on järjestämis- sekä poliittinen ratkaisu. Palvelujen ostaminen ulkopuolisilta edellyttää kunnalta osaamista mm. kilpailuttamisessa. Myös osaamista, mm. johtamista sekä kehittämisspalveluja, voidaan ostaa tulevaisuudessa ulkopuolisilta toimijoilta. (Efeko, 2004, 68 – 69.)

Tämän opinnäytetyön ohjausryhmässä toimivat ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon opiskelijoista Rauman ruokapalvelupäällikkö Päivi Yli-Karro, Pihtiputaan ja Viitasaaren ruokapalvelupäällikkö Tarja Kinnunen sekä Jämsän ruokapalvelupäällikkö Tuija Sinisalo. Opinnäytetyöryhmän, sekä koko opinnäytetyön, ohjaajana toimi Enni Mertanen.

Toimeksiantaja Toivakka

Toivakka on lähes 2 400 asukkaan kunta Länsi-Suomen läänin itäosassa. Toivakka on nykyisin muuttovoittokunta, johon muuttavat erityisesti lähialueiden lapsiperheet. Toivakasta on hyvä tieyhteys Jyväskylään, noin 35 kilometriä, ajomatkaa noin puoli tuntia, ja Toivakan kunta tukee lapsiperheitä mm. vauvarahalla sekä erilaisilla Toivakka-lisillä. Toivakkaan houkuttelevat myös edulliset asumiskustannukset, sillä esimerkiksi tonttien hinnat ovat edulliset verrattuna Jyväskylän seudun tonttien hintoihin.

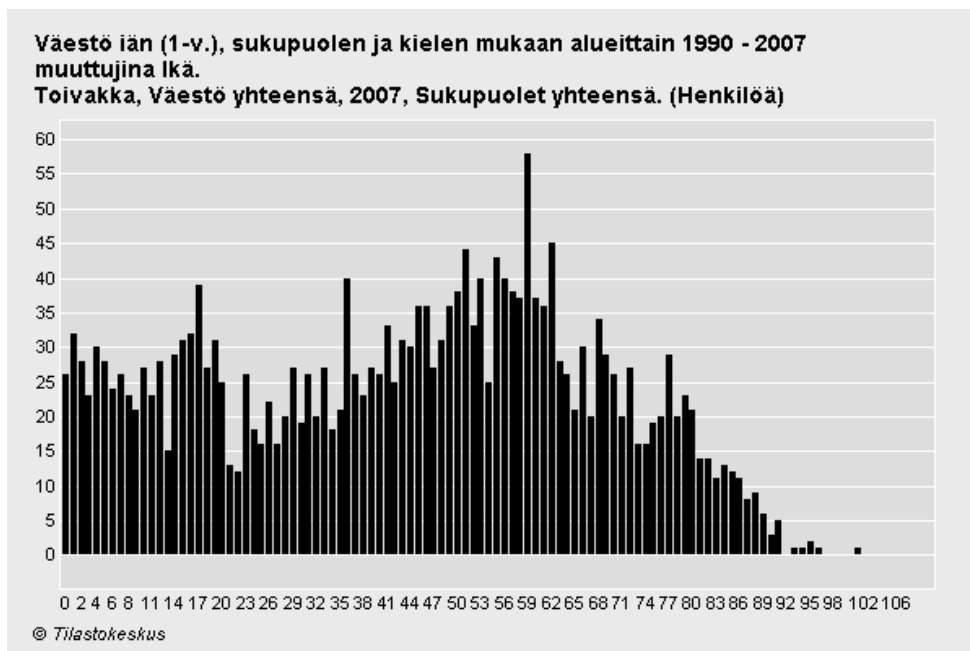
Toivakan kunnan vuosien 2007 – 2009 strategioiden mukaan Toivakan toiminta-ajatuksena on olla kehittyvä ja turvallinen yritys ja asuinkunta, jossa korostuvat luonnonläheisyys ja viihtyvyys. Visiona Toivakan kunnalla on olla Jyväskylän kasvukeskuksen läheisyydessä oleva menestyvä asuin- ja työpaikkakunta, jossa yhteistyöllä ja verkostojen hyödyntämisellä on kehitetty kilpailukykyiset perus – ja vapaa-ajan palvelut.

Strategisiksi tavoitteiksi Toivakassa on määritelty toimintojen kehittäminen taloudellisiin voimavaroihin sopeuttaen, tehokkaan organisaation jatkuva kehittäminen, yhteistyö ja verkostoituminen, väestömäärän lisääminen, yritysrakenteen monipuolistaminen ja pk-yritysten työpaikkojen lisääminen. Strategisten tavoitteiden pohjalta Toivakan kuntaan on määritelty kriittiset menestystekijät, jotka esitetään kuviossa 1.

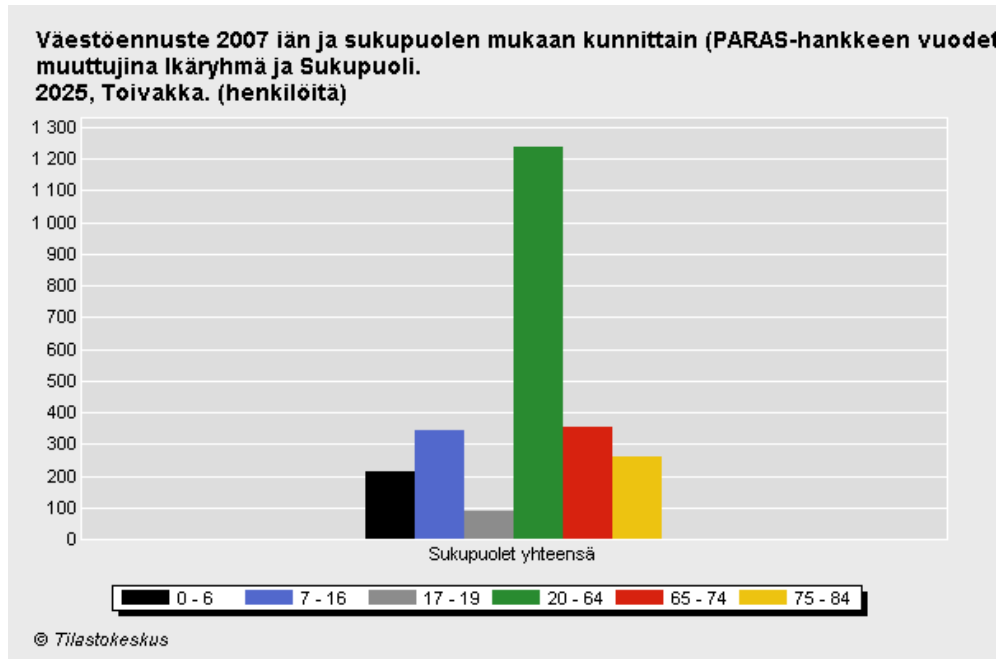
Toivakan kunnan kriittiset menestystekijät	
Toimintojen kehittäminen taloudellisiin voimavaroihin sopeuttaen	
lisätulojen hankkiminen	kulujen kattaminen
toimintojen tehostaminen	
Tehokkaan organisaation jatkuva kehittäminen	
toimintaketjujen tehostaminen	strategioiden mukaan toimiminen ja niiden vieminen yksiköiden tavoitteisiin
organisaation ja päätösten toimeenpanon tehokkuuden lisääminen	johtamisen kehittäminen
henkilöstön osaamisen ja työhyvinvoinnin kehittäminen	palvelurakenteen uudelleen järjestäminen
Yhteistyö ja verkostoituminen	
verkostoituminen	kunnan myönteisen imagon ylläpito
kuntayhteistyön tehostaminen	kuntaliitosselvitys Jyväskylän kaupunki/Jyväskylän maalaiskunta
verkostokaupunkiyhteistyö	kaavoituksen lisäys
Väestömäärän lisääminen	
kohdennetun markkinoinnin arviointi ja jatkaminen	monipuolisen tontti- ja asuntotarjonnan lisääminen
turvallisen asuin ympäristön kehittäminen	hyvien peruspalvelujen säilyttäminen ja kehittäminen
työssäkäynnin helpottaminen	kyläosayleiskaavojen laatimiset
kyläsuunnitelmien kehittäminen	
Yritysrakenteen monipuolistaminen ja pk-yritysten työpaikkojen lisääminen	
olemassa olevien työpaikkojen säilyttäminen	uusien työpaikkojen lisääminen

KUVIO 1. Toivakan kunnan kriittiset menestystekijät (Toivakan kunnan kotisivut, 2008.)

Toivakan kunnassa asuu lokakuun 2008 tietojen mukaan 2 373 asukasta. Vuoden 2007 Tilastokeskuksen tietojen mukaan Toivakassa on syntynyt lapsia viimeisten kymmenen vuoden aikana lähes 30 henkilöä vuosittain. Kuviossa 2 esitetään Toivakan kunnan väestön ikärakenne vuodelta 2007 ja kuviossa 3 esitetään Toivakan väestöennuste vuodelle 2025.



KUVIO 2. Toivakan kunnan väestön ikärakenne vuonna 2007

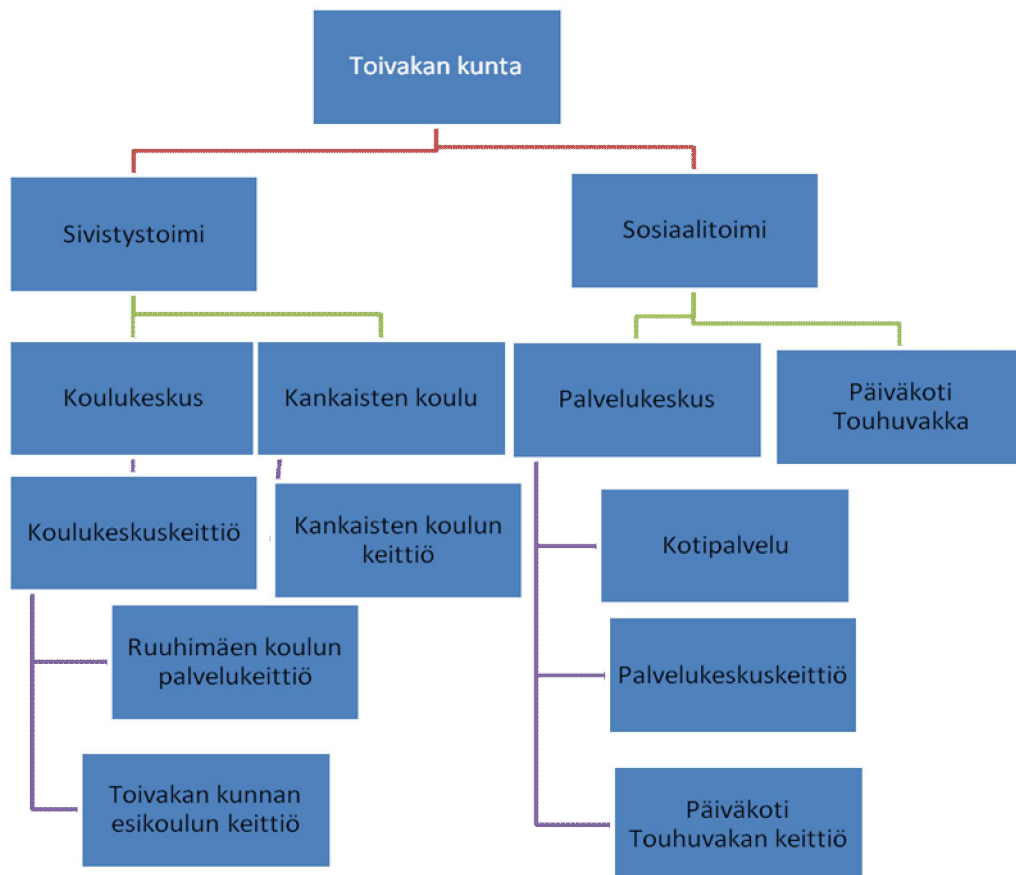


KUVIO 3. Toivakan kunnan väestöennuste vuodelle 2025

Väestöennusteista voidaan todeta Toivakan kunnan ikäjakauman olevan tulevaisuudessa samansuuntainen kuin nykyinen väestön ikäjakauma. Ikäryhmä 20 – 60 vuotiaat, jotka eivät käytä päivittäin kunnan ruokapalveluita, on Toivakassa suurin ikäryhmä. Vanhusväestö lisääntyy hieman, minkä perusteella Toivakan ruokapalveluiden on tulevaisuudessa pohdittava mahdollisen kotipalvelun sekä laitoshoidon tarpeen lisäämistä. Haasteena kotipalvelun ruokapalvelulle tulevat Toivakassa olemaan pitkät välimatkat kotipalveluasiakkaiden sekä keittiön välillä ja toimivan ruoankuljetuspalvelun avulla lämpimän ruoan takaaminen kaikille kotipalveluasiakkaille. Lasten ja nuorten osuus Toivakan väestössä näyttää tulevaisuudessa pysyvän samansuuruisena, eli ruokapalvelujen tarve ei tule vähenemään ikäryhmässä.

2 Toivakan kunnan ruokapalvelu

Toivakan kunnan ruokapalvelu on nykyisin kahden eri hallintokunnan alaisuudessa, eli Toivakan kunnassa on ruokapalveluissa hajautettu organisaation malli. Koulujen ruokapalvelu on sivistystoimen alaisuudessa, ja palvelukeskuksen sekä päiväkodin ruokapalvelu on sosiaalitoimen alaisuudessa. Kuviossa 4 havainnollistetaan Toivakan kunnan ruokapalvelujen organisaatio. Toivakan kunnan ruokapalveluyksiköiden sijainti esitetään liitteenä 1 olevassa kartassa.



KUVIO 4. Toivakan kunnan ruokapalvelujen organisaatiokaavio

Toivakan kunnan Palvelukeskuskeittiön sekä Koulukeskuskeittiön välillä on noin 200 metriä välimatkaa. Palvelukeskuskeittiön sekä Päiväkoti Touhuvakan välillä välimatkaa on noin 20 metriä. Koulukeskuskeittiöltä Kankaisten koululle on 17 kilometriä ja Ruuhimäen koululle 11 kilometriä.

2.1 Toivakan ruokapalvelun asiakas ja ateria

Toivakan kunnan ruokapalvelujen tyypilliset asiakkaat ovat lapsia, nuoria sekä palvelukodin ja kotipalvelun asiakkaita. Toivakan keskuskoululla on oppilaita noin 230 henkilöä, Kankaisten koululla 35 ja Ruuhimäen koululla 14. Esikoululaisia Toivakassa on vuonna 2008 – 2009 noin 30 henkilöä. Koulukeskuskeittiössä sekä Kankaisten koulussa valmistetaan päivittäin lounas. Ruuhimäellä on palvelukeittiö, kuten myös esikoulussa, joka sijaitsee päiväkodin tiloissa.

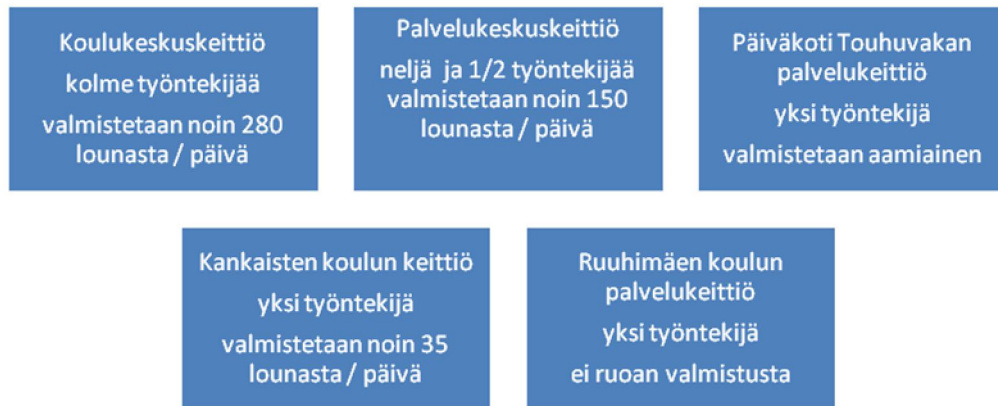
Palvelukeskuksessa asiakkaita on noin 55 henkilöä, ja kotipalveluasiakkaita on noin 35 henkilöä. Palvelukeskuskeittiössä valmistetaan ruoka myös päiväkotiin, jossa on lapsia noin 50 ja henkilökuntaa noin 10 henkilöä. Palvelukeskuskeittiössä valmistetaan päivittäin aamiainen, lounas, päiväkahvit, päivällinen sekä iltapala palvelukeskuksen asukkaille. Päiväkotiin palvelukeskuskeittiössä valmistetaan lounas sekä välipala, päiväkodissa keittäjä-ruoanjakaja-siivooja valmistaa aamiaisen sekä leivät lounaalle ja välipalalle. Annoksia (aamiainen, lounas, päivällinen, iltapala) palvelukeskuskeittiössä valmistetaan päivittäin noin 320. Kuviossa 5 esitetään Toivakan valmistuskeittiöiden annosmäärät.



KUVIO 5. Toivakan valmistuskeittiöiden päivittäiset annosmäärät

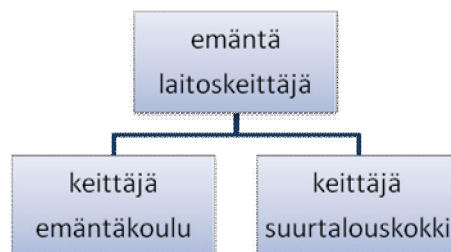
2.2 Toivakan kunnan ruokapalvelutyöntekijät

Toivakan kunnan ruokapalveluissa työskentelee yhteensä 10 työntekijää. Toivakan ruokapalvelutyön tekijöiden keski-ikä on 47,36 vuotta. Työterveyslaitoksen muistiossa esitetyn Kurosen tutkimuksen mukaan keittiöpulaisten valtakunnallinen keski-ikä on 44 vuotta ja kokkien, keittäjien ja kylmäkköjen valtakunnallinen keski-ikä on 46 vuotta (Haukka & Pehkonen, 2006, 4). Keskusteluissa ilmeni, että työntekijöiden toiveena työtään kohtaan olivat mm. atk-taitojen parantaminen, muiden kuntien ruokapalveluihin ja ruokapalvelu yksiköihin sekä työtapoihin tutustuminen ja töiden jatkuminen. Seuraavissa kuvioissa havainnollistetaan työntekijöiden sijoittuminen eri ruokapalveluyksiköihin sekä työntekijöiden koulutus.



KUVIO 6. Toivakan ruokapalvelun työntekijät

Toivakan koulukeskuksen keittiöllä työskentelee kolme työntekijää. Emäntä jää eläkkeelle toukokuussa 2010 ja samana vuonna myös toinen keittäjästä jää eläkkeelle. Toinen keittäjä on alle 30-vuotias suurtaloukokki. Kaikilla työntekijöillä on hygieniosaamistodistukset. Työntekijät ovat (äitiysloman sijaista lukuun ottamatta) vakituisessa työsuhteessa. Kuviossa 7 esitetään Koulukeskuskeittiön työntekijät sekä heidän koulutuksensa

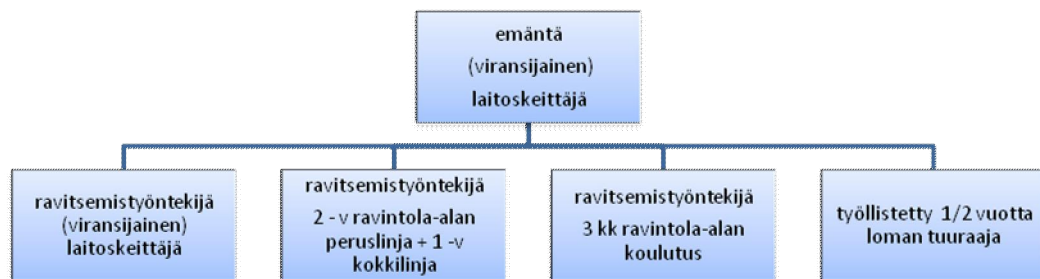


KUVIO 7. Koulukeskuskeittiön työntekijät ja koulutukset

Palvelukeskuskeittiössä työskentelee neljä ja puoli työntekijää.

Palvelukeskuskeittiöllä työskentelee emäntä (viransijainen) sekä kolme

ravitsemistyöntekijää. Kaikilla henkilökunnan edustajilla on hygieniaosaamistodistukset. Työntekijöistä kolme on vakituisessa työsuhteessa. Palvelukeskuskeittiöllä työskentelee työllistetty puolen vuoden ajan tuuraamassa lomia. Kuviossa 8 esitetään palvelukeskuskeittiön työntekijät sekä heidän koulutuksensa.



KUVIO 8. Palvelukeskuskeittiön työntekijät ja koulutukset

Päiväkoti Touhuvakassa työskentelee yksi työntekijä. Päiväkodin keittiössä valmistetaan aamupala sekä välipala, ja lounas tulee päiväkotiin Palvelukeskuskeittiöstä ja esikouluun Koulukeskuskeittiöstä. Työntekijä on yhdistetty keittäjä-siivooja. Työntekijä on vakituisessa työsuhteessa. Työntekijällä on koulutuksena kaksi-vuotinen ravintola-alan peruslinja sekä vuoden kestänyt keittäjälinja. Kankaisten koululla on yksi työntekijä, joka on yhdistetty keittäjä-siivooja-vahtimestari. Työntekijän koulutuksena on kaksi-vuotinen ravintola-alan peruslinja sekä vuoden kestänyt keittäjälinja. Ruuhimäen koululla työskentelee tukityöllistetty ruoanjakaja-siivooja. Työntekijällä ei ole ravintola-alan koulutusta.

2.3 Koulukeskuskeittiö

Toivakan kunnan ruokapalveluselvitykseen kuului keittiötilojen nykytilan kartoitus. Koulukeskuksen keittiö on kaksikerroksinen. Alakerrassa ovat maitokylmiö, yksi pysty- ja yksi arkkupakastin, juureskylmiö sekä juureshuone. Kerrosten välillä on tavarahissi, jonka avulla elintarvikkeita siirretään. Hissi on rakennettu tilaan 80-luvulla, ja sitä huolletaan säännöllisesti. Toisessa kerroksessa sijaitsevat tuotantotilat, sosiaalilat, kuiva-aine- ja siivouskomero, pakastimet, jäähdytyskaapit, kylmäkaapit sekä toimisto. Keittiö on tilava ja siisti. Keittiö on remontoitu vuonna 2000. Ilmastointi toimii hyvin, paitsi astiahuoltoon varatussa tilassa. Tilassa oli hätäpoistumistiet merkitty, ja sammutuspeite löytyi seinältä. Lattia oli hyvässä kunnossa. Jätehuoltopiste oli toimiva, erillinen huone ulkona. Koulukeskuksella on erillinen laatikkohuone. Sosiaalilat olivat hyvät ja isot. Liitteessä 2 esitetään koulukeskuskeittiön laitteet.

2.4 Palvelukeskuskeittiö

Palvelukeskuskeittiö on rakennettu 1991 ja keittiötä on rakentamisen jälkeen remontoitu poistamalla emännän toimisto keittiön nurkasta. Nykyisin toimisto sijaitsee ulko-oven vieressä. Työntekijöiden mielestä keittiön laajennus on tarpeen. Lattiassa oli pieniä reikiä ja pikku naarmuja, muutoin lattia oli tyydyttävässä kunnossa. Palvelukeskuskeittiössä on kolme pientä kylmiöhuonetta (liha-, maito- ja kasviskylmiöt), pakastinhuone sekä pieni kuiva-ainekomero, jotka ovat alkuperäisiä. Keittiöhenkilökunnan mukaan kylmiöiden yläpuolella on liian vähän ilmankiertotilaa

huoltomiesten mielestä. Työvälineitä henkilökunnan mukaan on saatavilla tarpeeksi. Keittiön ongelmallista ilmastointia on korjattu kesällä 2008. Astiahuoltoon käytettävissä oleva tila on ongelma palvelukeskuksen keittiössä. Palvelukeskuksella ei ole erillistä lastaussiltaa. Erillinen laatikkohuone löytyy. Henkilökunnan mielestä jätekatoksen sijoittelussa on puutteita. Liitteessä 3 esitetään Palvelukeskuskeittiön laitteet.

2.5 Kankaisten koulun keittiö

Kankaisten koulun keittiö on iso kotitalouskeittiö. Keittiötilat toimivat myös opettajain huoneena, ja keittiössä vieraillee päivittäin opettajia, oppilaita sekä oppilaiden vanhempia. Keittiötiloja käytetään iltaisin harrastustoimintaan eri yhdistysten ja ryhmien toimesta. Keittiön lattiapinta on uusittu viime aikoina. Keittiön ilmastointi on tehoton, rakennukseen myöhemmin asennettu. Työtasoja keittiötilassa ei ole tarpeeksi, työtasona käytetään mm. arkkupakastinta. Kylmätilat ovat Kankaisten koululla vähäiset. Keittiössä oli yksi arkkupakastin sekä yksi jenkkikaappi. Kankaisten koulun keittiöstä puuttuu jäähdytyskaappi. Jäähdytyskaapin asemasta Kankaisten koululla on käytetty kellaritiloja ruoan jäähdytykseen. Kellaritilat eivät täytä omavalvontasäännösten mukaisia normeja. Kellaritiloja ei tule käyttää ruoan jäähdyttämiseen, koska ruoka ei jäähdy ohjeajassa, ja ruoan mikrobiologinen riski kasvaa. Kellaritilat ovat jyrkkien portaidensa takia myös ergonominen sekä työsuojelullinen riski. Kankaisten koulun laitteet esitetään liitteessä 4, Kankaisten koulun laiteluettelo.

2.6 Päiväkoti Touhuvakan ja Ruuhimäen koulun keittiöt

Päiväkoti Touhuvakan keittiö on pieni palvelukeittiö, jossa valmistetaan lapsille aamiainen, lounas – ja välipalaleivät sekä jaetaan palvelukeskuskeittiöstä tulleet lounas ja välipala sekä esikouluun tulleet koulukeskuskeittiössä valmistettu lounas.

Päiväkoti Touhuvakka on valmistunut vuonna 2006, jolloin myös keittiö on rakennettu. Keittiö on nykyaikainen ja toimiva. Liitteessä 5 esitetään päiväkoti Touhuvakan keittiön laitteet.

Ruuhimäen koulun keittiö on kotitalouskeittiö, jossa on riittävät kylmäsäilytystilat palvelukeittiötoimintaan. Ruuhimäen koulun keittiötä käytetään myös muuhun toimintaan iltaisin, mm. kyläyhdistyksen sekä 4h-kerhon toimintaan. Liitteessä 6 esitetään Ruuhimäen koulun laitteet.

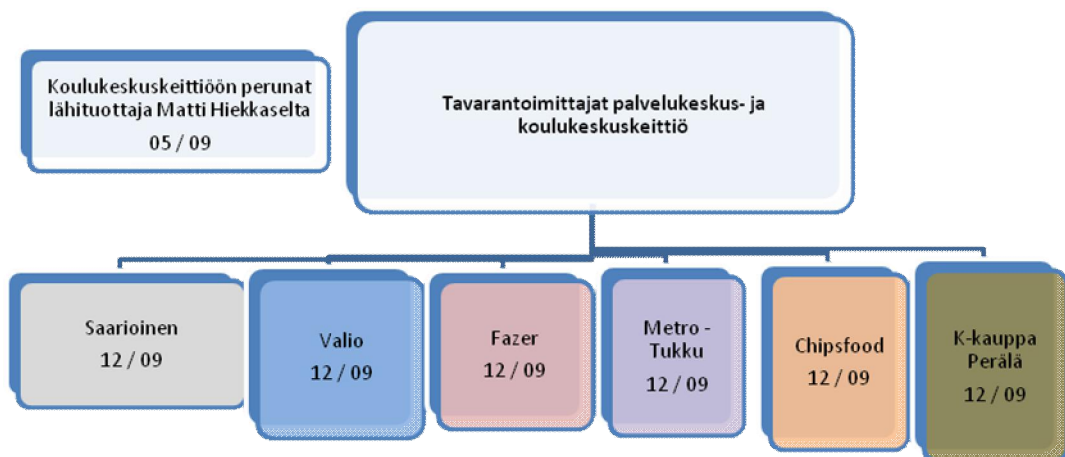
2.7 Ruokalistasuunnittelu

Toivakan kunnan ruokapalveluyksiköille on suunniteltu keväällä 2008 ensimmäinen yhteinen ruokalista. Ruokalistaa ovat olleet suunnittelemassa ruokapalvelutyöntekijät mahdollisuuksiensa mukaan, silloisen kotitalousopettajan johdolla. Ruokalista on kuuden viikon kiertävä lista, jota koulukeskuskeittiö, palvelukeskuskeittiö sekä Kankaisten koulun keittiö noudattavat. Ruokalistaan ei ole laadittu tarkkoja reseptejä, eikä ravitsemusarvoja näin ollen voida todentaa ruokalistasta. Ruokalistaa tehdessä kotitalousopettaja on kopioinut ja tulostanut valmiita reseptejä lehdistä ja Internetistä, joita hän on muuntanut isommille määrille, mutta keittäjät eivät käytä reseptejä. Palvelukeskuskeittiö ei ole saanut nykyiseen ruokalistaan reseptejä lainkaan. Ravitsemussuosituksia ei ollut nähtävillä keittiötiloissa. Ruokalistaan on suunniteltu myös kiertävä kuuden viikon salaattilista. Toivakan kunnan lukuvuoden ruokalista 2008 – 2009 esitetään liitteessä 7.

Palvelukeskuskeittiössä aamiaiset, iltaruoat sekä iltapalat henkilökunta valmistaa ilman ruokalistaa ja kaikki ruoat valmistetaan ilman reseptejä. Ennen kotitalousopettajan laatimaa yhteistä ruokalistaa oli emäntä tehnyt summittaisia muunneltavia reseptejä Aterixilla palvelukeskuskeittiön käyttöön.

2.7.1 Tavarantoimittajat

Toivakan koulukeskuskeittiön sekä palvelukeskuskeittiön hankinnat on kilpailutettu keväällä 2008 yhdessä emäntien toimesta. Kilpailutusta ei ole tehty kilpailulain mukaisesti. Vuosittaisten hankintojen kokonaismäärää ei saatu selvitettyä. Kuviossa 16 havainnollistetaan Toivakan koulukeskuskeittiön sekä palvelukeskuskeittiön tavarantoimittajat, sekä sopimusten päättymisajat.

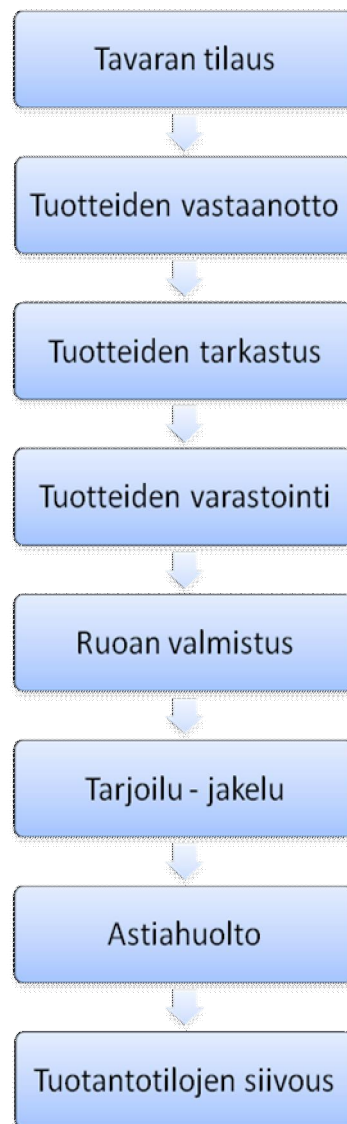


KUVIO 9. Toivakan palvelukeskuskeittiön sekä koulukeskuskeittiön tavarantoimittajat sekä sopimusten katkeamisaika

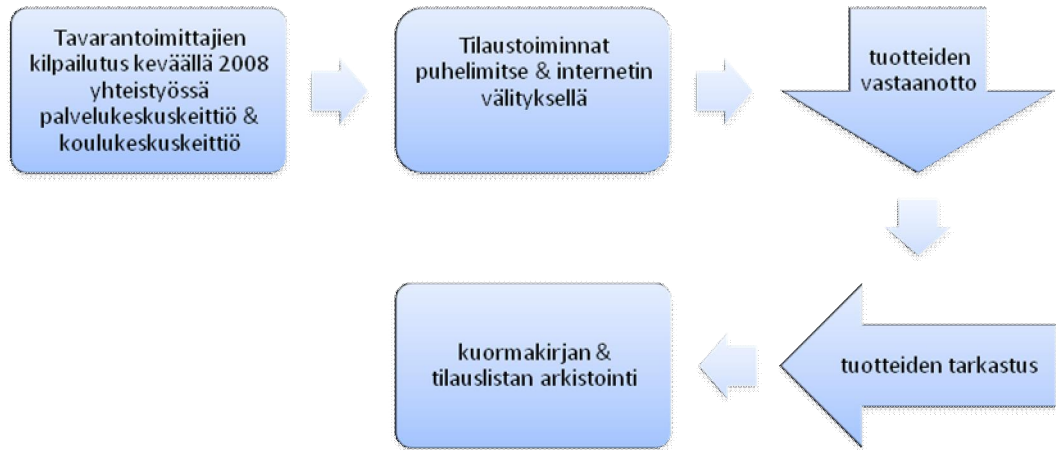
Kankaisten koululle tavarat toimittaa 13 – tien grillin omistaja, eikä hankintoja ole kilpailutettu hankintojen vähäisyyden vuoksi. Vuositasolla Kankaisten koulun laskujen perusteella hankinnat nousevat kuitenkin lähes 10 000 euroon. Päiväkoti Touhuvakkaan aamiaistarvikkeet hankitaan K-kauppa Perälästä.

2.7.2 Toivakan ruokapalvelun tuotantoprosessi

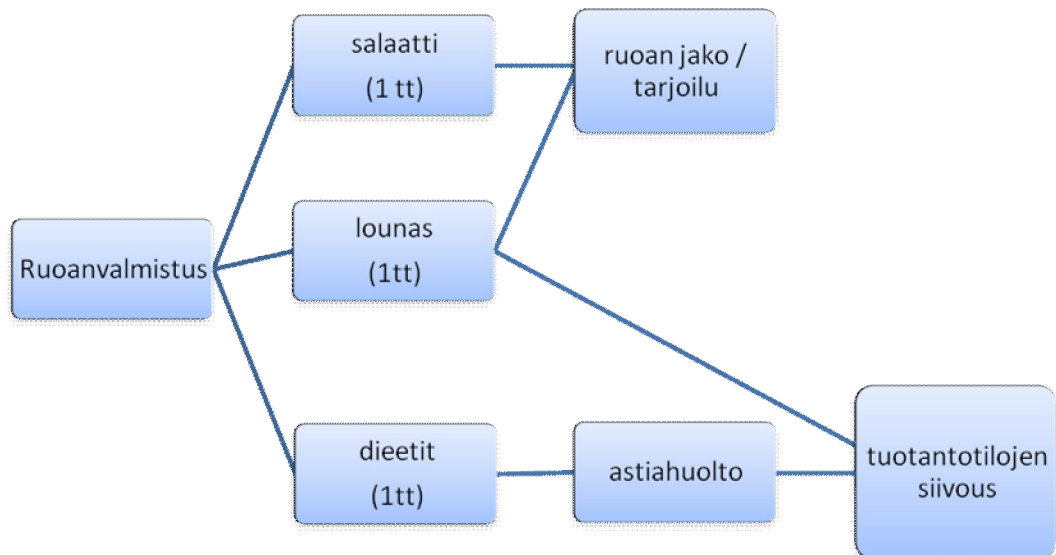
Ruokapalvelun tuotantoprosessilla tarkoitetaan ruokapalvelun tuotantovaiheiden muodostamaa ketjua. Toivakan ruokapalvelun yksiköistä saatiin tunnistettua samanlainen tuotantoprosessi. Kuvioissa 10, 11, 12, ja 13 esitetään Toivakan eri ruokapalveluyksiköiden tuotantoprosessit.



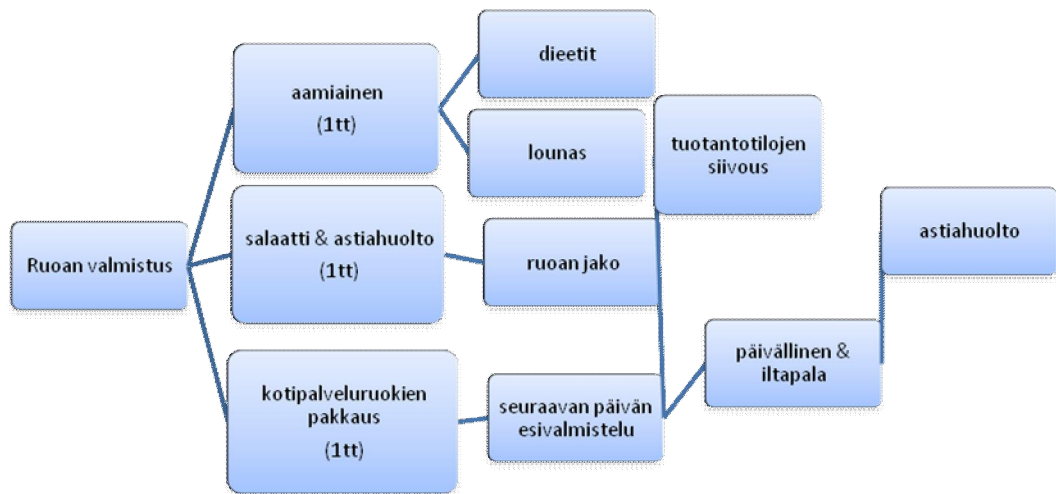
KUVIO 10. Toivakan koulukeskuskeittiön ja palvelukeskuskeittiön tuotantoprosessikaavio



KUVIO 11. Toivakan koulukeskuskeittiön ja palvelukeskuskeittiön tilaustoimintojen prosessikaavio



KUVIO 12. Toivakan koulukeskuskeittiön ruoanvalmistusprosessikaavio



KUVIO 13. Toivakan palvelukeskuskeittiön ruoanvalmistusprosessikaavio

2.8 Toivakan koulukeskuksen ruoanlaatu

2.8.1 Aistinvaraiset laatutekijät

Toivakan koulukeskuksen ruoanlaadun arvioinnin pohjana käytän Lintukankaan yms. kirjassaan Kouluruokailun käsikirja esittämiä kouluruoanlaadun arviointikriteerejä. Toivakan koulukeskuksen ruoka oli havainnointipäivänä perunavelli, jolle vaihtoehtona oli parsakaalikeitto. Parsakaalikeittoa tarjottiin vähälaktoosisena sekä laktoosittomana vaihtoehtona. Keittäjien mukaan oppilaat syövät hyvin ja pitävät ruoasta. Kysyessäni ruoan mausta ruokailijoilta, he olivat ruokaan tyytyväisiä, jotkut toivoivat koulukeskuksen ruokaan lisää makua.

Maa- ja metsätalousministeriön alaisena toimivan Laatuketju – hankkeen sivustojen mukaan ammattikeittiöt vaikuttavat olennaisesti suomalaisten ateriarytmiin sekä ruokailutottumuksiin. Laatuketju – hankkeen mukaan joukkoruokailussa nautittu ateria jää ainoaksi lämpimäksi ateriaksi useimmille ja näin ruokapalvelujen tuottaman ruoan ravitsemuksellisen laadun merkitys on korostunut (Laatuketju).

Lintukankaan yms. mukaan ruoan ulkonäkö, haju, maku, lämpötila ja rakenne ovat aistinvaraisia laatutekijöitä, jotka vaikuttavat ruoan nautittavuuteen. Nautittavuus vaikuttaa oppilaiden ateriointi käyttäytymiseen ja tyytyväisyyteen. Lintukangas yms. muistuttavat, että maku on subjektiivinen asia. Kouluruokailussa on tavoitteena totuttaa oppilaille uusia ruokalajeja ja makuja. (Lintukangas yms. 2007, 60.)

2.8.2 Ravitsemuksellinen laatu

Toivakan kunnan ruokapalvelun ruokalistaan ei ole laadittu tarkkoja reseptejä, jonka vuoksi tarkkojen ravintoaineiden saantien laskeminen on ruokalistan pohjalta mahdotonta. Jokainen keittäjä tekee ruoan eritavalla, eikä ruoan laatua voida todentaa ruokalistan perusteella. Ruokalistaa laadittaessa keväällä 2008 oli silloinen koulun kotitalousopettaja vastannut ruokalistasta. Kotitalousopettaja oli kopioinut koulukeskuskeittiön käyttöön ruokien reseptejä mm. Internetistä ja lehdistä, mutta vakioituja ruokaohjeita ei ole olemassa.

Ravitsemuksellisen laadun tärkeimpiä perustavoitteita ovat kouluruokailulle asetettujen ravitsemuksellisten suositusten toteutuminen. Ravitsemussuosituksen toteutumista pystytään seuraamaan parhaiten erilaisten tietokoneohjelmien avulla, joilla saadaan laskettua ruokailijoiden keskimääräinen ravintoaineiden sekä energian saanti tarkasti. Toivakan kunnan ruokapalvelun ruokalistasta ravintoaineiden sekä energian saannin laskeminen on työlästä ja epätarkkaa puuttuvien ravintoaine tietojen vuoksi. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2008 julkaiseman

Kouluruokasuosituksen mukaan kouluruoan ravitsemuksellista laatua voidaan arvioida joukkoruokailussa tarjottavan ruoan ravitsemuksellista laatua määrittävän kriteeristön avulla. (Kouluruokasuositus, 2008, 14.) Peruskriteereistä toteutuvat päivittäin Koulukeskuskeittiöllä kaikki viisi kohtaa. Kartoituksessa todettiin, että aterian yhteydessä on tarjolla joka päivä ruisleipää, ruisnäkkileipää tai muuta runsaskuituista leipää, margariinia tai muuta kasvirasvaveitettä, rasvatonta maitoa sekä tuoreita kasviksia, tuoresalaattia, marjoja tai hedelmiä. Salaatinkastikkeena Koulukeskuskeittiöllä tarjotaan kasviöljypohjaista salaatinkastiketta.

Kankaisten koululla tarjottiin päivittäin ruisleipää, ruisnäkkileipää tai muuta runsaskuituista leipää, rasvatonta maitoa sekä tuoresalaattia. Leivänpäällä tarjottiin rasvana voita, eikä tarkkailupäivänä tarjottu kasviöljypohjaista salaatinkastiketta salaatin kanssa. Kankaisten koulun keittiössä peruskriteereistä toteutuu kolme viidestä. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan mukaan hyvässä keittiössä toteutuvat kaikki viisi kohtaa. (Kouluruokasuositus, 2008, 14.)

Toivakan kouluissa tarjotaan pehmeää leipää ruokalistan mukaan vain keittopäivinä. Tilauskirjoista voidaan todeta Toivakan koulukeskuskeittiössä käytettävän pääasiassa täysjyväleipiä, näkkileivän lisäksi on tilattu rouheisia vaaleita leipiä sekä täysjyväruisleipää. Tilauskirjojen mukaan Toivakan koulukeskuskeittiössä käytetään tavallista pastaa, riisiä tai ohraa ei ole ruokalistalla lisäkkeenä. Suomalaisessa kouluruokakulttuurissa, kuten myös Toivakan kouluissa, leipänä tarjotaan useimmiten ainoastaan näkkileipää. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuoden 2008 kouluruokasuosituksissa suositellaan aterialla tarjottavan näkkileivän rinnalla mahdollisimman usein myös pehmeämpiä leipävaihtoehtoja. Aterialla tarjottaessa useampaa kuin yhtä leipävaihtoehtoa, on sen asema aterialla vahvempi. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokasuosituksessa suositetaan leivän ja muiden viljavalmisteiden olevan vähäsuolaisia ja mahdollisimman runsaskuituisia. Suositeltavaan ateriakokonaisuuteen kuuluu 1 – 2 viipaletta leipää. (Kouluruokasuositus, 2008, 9.)

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan asettamien rasvakriteerien toteutumisen arvioiminen on Toivakan ruokapalveluyksiköissä vaikeaa. Makkaraa tarjotaan ruokalistan mukaan vähemmän kuin kerran viikossa, kuten myös rasvaisia perunalisäkkeitä. Koulukeskuksella sekä Kankaisten koululla tehdään ruoat pääasiallisesti alusta lähtien itse, joten runsaasti rasvaa sisältäviä valmisruokia käytetään harvemmin kuin kerran viikossa. Koulukeittiöllä ei työntekijöiden mukaan käytetty voita / voi-kasviöljyseosta mm. perunasoseen valmistuksessa lainkaan, mutta Kankaisten koululla ruoan valmistukseen käytettiin voita.

Valtion ravitsemusneuvottelulautakunta suosittelee kouluruokasuosituksissaan ravintorasvoina tarjottavan leipärasvana kasvirasvapohjaisia margariineja ja levitteitä. Salaatinkastikkeina suositellaan tarjottavan rypsiöljypohjaisia kastikkeita. Rypsiöljyä sekä juoksevia kasviöljyvalmisteita suositellaan myös ruoanvalmistukseen. Ruokajuomina suositellaan käytettäväksi rasvattomia, tai enintään yhden prosentin rasvaa sisältäviä maitovalmisteita. Ruokajuomat tulee tarjoilla kylminä ja vettä tulee olla aina saatavilla.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuoden 2008 kouluruokasuositusten mukaan lihaa, makkaraa, muita lihavalmisteita sekä juustoa tulee tarjota vaihtelevasti ja niiden tulee olla vähärasvaisia sekä mahdollisimman vähäsuolaisia. Kalaa tulee suositusten mukaan tarjota viikoittain, mieluiten kahdesti viikossa. Kala tulee kypsentää vähärasvaisin menetelmin, useimmiten ilman leivintä. Liha- ja kalaruoat voidaan korvata kananmunalla sekä palkokasveilla.

Toivakan kunnan kouluruokalistan mukaan sekä Koulukeittiöllä että Kankaisten koulun keittiöllä tarjotaan kalaruoikia vähintään kerran viikossa, ruokalistasta ei pystytä kuitenkaan toteamaan kalaruokien ravintosisältöä. Lihosta ruokalistalla vaihtelevat sika, nauta sekä broileri. Lihojen ja lihavalmisteiden laadusta ei tilauskirjoista saada tarkkaa tietoa. Ruoanlaitossa käytettiin kevytmaitoa. Kankaisten koululla ruokaa laitettaessa käytettiin voita ja oppilaille tarjottiin voita levitteeksi leivän päälle. Tilauslistojen mukaan keskuskoululla levitteeksi tarjottiin

60 % rasvaa sisältävää margariinia. Koululaisille oli tarjolla maidoista rasvattomia sekä kevytmaitotuotteita. Salaatinkastikkeena tarjotaan öljypohjaista salaatinkastiketta. Kankaisten koululla salaatinkastikkeita ei tarjottu.

Kankaisten koululla keittäjä käyttää ruoan valmistuksessa voita. Oppilaille on päivittäin tarjolla leivän päälle voita pöydissä lautasella pieninä palasina. Ruoan valmistuksessa käytetään myös 15 % ruokakermaa. Keittäjällä ei tietoa ravintoarvoista, mutta epäilee, ettei ruoka ole liian kaloripitoista. Keittäjän mukaan ruoan valmistuksessa yritetään katsoa ravitsemussuosituksia, viimeisintä tietoa ravitsemussuosituksista keittäjä saa alan lehdistä.

Elintarvikelaskujen perusteella Kankaisten koululla käytetään täysirasvaisia lihavalmisteita. Viipalejuustona tarjotaan 17 % rasvaa sisältäviä juustovalmisteita, mutta ruokaan käytettävät sulatejuustot sekä juustoraasteet ovat täysrasvaisia. Voita Kankaisten koululla on viimeisten kahdeksan kuukauden aikana kulunut 30 kilogrammaa. Lukuvuoden aikana jokainen oppilas syö voita noin 1,07 kiloa. (Kankaisten koulun elintarvikelaskut 1/2008–10/2008.)

Suolakriteerien täyttyminen jäi epäselväksi sekä Keskuskeittiössä että Kankaisten koulun keittiössä. Molemmissa keittiöissä lisättiin suolaa sattumanvaraisesti, ei ohjeen mukaan, kuten Valtion ravitsemusneuvottelukunnan asettamien suolakriteerien mukaan tulee toimia. Kartoituksessa ei selvinnyt käytetäänkö keittiöillä suolaa perunoiden, kasvien sekä riisin ja makaronin kypsennyksessä. Myös käytettävien leipien suolapitoisuus jäi kartoituksessa avoimeksi. Voimakassuolaisia valmisruokia tai puolivalmisteita käytetään keittiöissä harvemmin kuin kerran viikossa.

Liika suola on suolan sisältämän natriumin takia terveydelle haitallista. Suomalaisten ravitsemussuosituksen mukaan suolan määrän tulisi päivittäin olla enimmillään sekä naisilla että miehillä viisi grammaa päivässä. Finravinto tutkimuksen mukaan suomalaisten suolan saanti ylittää saantisuosituksen. (Kansanterveyslaitos, 2008.)

Kouluaterioissa suolatavoite voidaan saavuttaa käyttämällä vähäsuolaisia tai suolattomia elintarvikkeita. Makua ruokiin saadaan käyttämällä kasviksia, yrttejä, suolattomia mausteita sekä mineraalisuolaa. Mineraalisuolaa ei tule käyttää enempää kuin tavallista suolaa. Suolaa tulee lisätä ohjeen mukaan, ei keittäjän oman maun mukaan. Toivakan ruokapalvelun yksiköissä ei ole vakioitujaohjeita ruoille, joten suolaa lisätään oman maun mukaan. Keittiössä valmistetun ruoan suolapitoisuutta tulee mitata suolamittarilla. (Lintukangas yms., 2007, 95.)

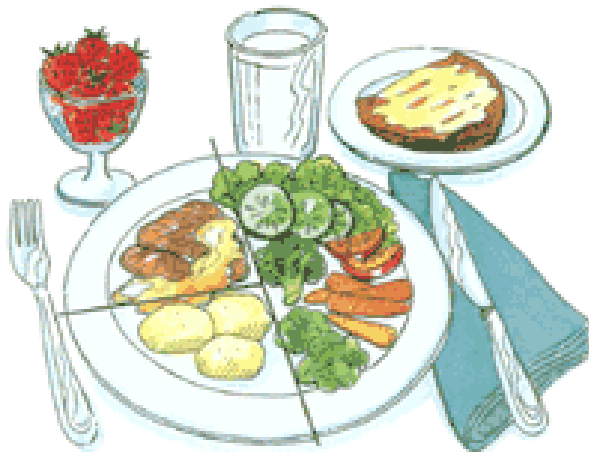
Kouluruokasuositusten mukaan hedelmät tulee tarjoilla monipuolisesti sellaisenaan tai lohkoina. Juurekset ja vihannekset voidaan tarjota sellaisenaan, pilkottuna, raakoina raasteina, salaatteina ja/tai kypsennettynä tai ruokien osana. Kasviksia ja juureksia voidaan tarjota myös leivän päällä tai sämpylän osana. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuoden 2008 kouluruokasuosituksissa suositellaan kasviksia tarjottavan sesonkien mukaan ja kotimaisia vaihtoehtoja tulee hyödyntää mahdollisuuksien mukaan. Erivärisistä kasviksista, marjoista ja hedelmistä saadaan ruokaan näyttävyyttä sekä houkuttelevuutta. (Kouluruokasuositus, 2008, 9.)

Koulukeskuksella sekä Kankaisten koululla keittäjät tekivät yhden sekoitetun salaatin ja erikoisruokavaliota noudattaville ruokailijoille tarjottiin heidän ruokavaliionsa sopivaa salaattia. Toivakan koulujen ruokalistan yhteyteen on suunniteltu kiertävä salaattilista.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2008 julkaiseman Kouluruokasuosituksen mukaan kouluaterian tulisi kattaa noin kolmannes oppilaiden päivittäisestä energiantarpeesta. Oppilaiden energian tarve vaihtelee ikäryhmässä suuresti oppilaan oman koon, aktiivisuuden sekä sukupuolen mukaan. Energian tarpeen vaihtelu tulee ottaa huomioon ruokaa annosteltaessa. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta, 2008, 8.) Liite 3, Koulussa tarjoiltavan aterian viitteellinen energia sisältö sekä ravintoaineiden jakauma.

2.8.3 Lautasmalli

Lautasmalli opastaa koostamaan terveellisen aterian. Puolet lautasesta täytetään kasviksilla, neljäsosa proteiinilla ja neljäsosa hiilihydraateilla. Lautasmallin kuvan sekä malliaterian tulisi olla esillä oppilaille ruokailun aikana, jotta he oppivat koostamaan ateriansa terveellisesti. Sydänliiton asettamien ravitsemuksellisten kriteerien mukaan lautasmallin mukaan koostettu malliateria tulisi olla asiakkaiden näkyvillä vähintään kerran viikossa. Toivakan kunnan ruokapalveluyksiköissä ei käynyt kartoituksessa ilmi, että malliateria olisi näkyvillä missään keittiöissä. Kuvassa 1 esitetään ravitsemussuositusten mukaan oikein koostettu lautasmallin mukainen ateria.



Kuva: Finfood

Kuva 1. Lautasmalli

2.8.4 Hygieeninen laatu

Suurkeittiöiden hygieeninen laatu sisältää elintarvikkeiden, keittiötilojen, henkilökunnan ja toimintaprosessien hygieniavaatimukset. Elintarvikelain mukaan elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Elintarvikealan toimijoiden on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat sekä toimintansa kriittiset kohdat. Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen omavalvonta suunnitelma. Omavalvonta suunnitelmaa on noudatettava ja sen toteuttamisesta on pidettävä kirjaa. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvattuna toiminnan kriittiset pisteet sekä kriittisten pisteiden hallintaan liittyvät toimenpiteet. Omavalvontasuunnitelmaa tulee päivittää tarpeen tullen. Elintarvikelain mukaan omavalvontasuunnitelma tulee hyväksyttäväksi terveydenvalvontaviranomaisella. (L 2006 / 19 – 21.)

Toivakan jokaisella ruokapalvelupisteellä on omavalvontasuunnitelma, jonka on hyväksynyt elintarvikeviranomainen. Koulukeskus keittiön ja Kankaisten koulun keittiön omavalvontasuunnitelma on erittäin pelkistetty ja lyhyt.

Palvelukeskuskeittiön omavalvontasuunnitelma on kattava. Ruuhimäen koulun palvelukeittiön sekä päiväkotitouhuvakan palvelukeittiön omavalvontasuunnitelmaa ei ollut saatavilla. Toivakan ruokapalvelun keittiöiden omavalvontasuunnitelmat oli päivitetty sekä tarkastettu terveystarkastajan toimesta vuoden 2008 alussa.

Kylmälaitteiden ja ruokien lämpötilat on sovittu kirjattavaksi ylös päivittäin sekä ruokanäytteiden ottaminen on sovittu tapahtuvaksi päivittäin. Terveystarkastaja on antanut koulukeskuksen työntekijöille vapautuksen lämpötilojen päivittäisestä kirjaamisesta, mutta poikkeamat tulee kirjata. Omavalvontasuunnitelman noudattamisessa on Toivakan ruokapalvelupisteillä kehitettävää.

Toivakan koulukeskuskeittiössä sekä Kankaisten koulun keittiössä käytetään multaperunoita, joiden käyttö on riskitekijä. Multaperunoiden käyttö edistää clostridium perfringens bakteerien pääsyä keittiötiloihin. Clostridium perfringens bakteeri on yleinen ruokamyrkytysten aiheuttaja kaikkialla maailmassa ja sitä tavataan käytännöllisesti katsoen kaikkialta maaperästä ja myös luonnonvesistä (Pönkä, 1999,29). Kankaisten koulun keittiössä riskitekijänä on myös jäähdytyskaapin puuttuminen.

2.8.5 Muut laatutekijät

Lintukankaan yms. mukaan muita laatutekijöitä kouluruokailussa ovat mm. eettiset sekä esteettisyys-, mielikuva-, satus ja ympäristötekijät. Esteettisyys, mielikuva- ja statustekijät vaikuttavat ruoan nautittavuuteen menekkiin ja hävikkiin. Myös keittiöhenkilökunnan käytös ruokailijoita kohtaan asiakaspalvelijana on tärkeä laatutekijä.

Toivakan keskuskoulun ruokailutila oli pieni ja siisti. Kuten Lintukangas yms. kertoo, nykypäivänä keittiöammattilaiset tarvitsevat koulutusta myös asiakkaan kohtaamiseen ja asiakaspalveluun hallitakseen haastavat asiakastilanteet. (Lintukangas yms., 2007, 62.) Asiakaspalvelukoulutus sekä koulun opettajien ja keittiöhenkilökunnan yhteistyö ovat avainasemassa hyvän kouluruokailukokemuksen järjestämisessä. Keittiöhenkilökunnalla ei saa olla uhattu olo työssään, mutta myöskään ruokailijat eivät saa pelätä ruokailutilannetta. Vierailupäivänä ei käynyt selväksi, onko Toivakan keskuskoululla tehty tietoisesti ruokailutilanteen valvonnasta työnjako opettajien sekä keittiöhenkilökunnan välillä. Keskuskoululla keittiöhenkilökunta osallistui ruokailutilanteen valvontaan tiukasti.

2.9 Toivakan Palvelukeskuskeittiön ruoan laatu

Toivakan palvelukeskuksen ruoan laatua tarkastellaan ruokapalveluselvityksessä sairaalaruoka 2008 –luonnoksen pohjalta. Toivakan palvelukeskuskeittiössä valmistetaan ruokaa palvelukeskuksen asukkaille, kotipalveluasiakkaille sekä päiväkodin lapsille. Toivakan palvelukeskuksen ruoan laatua on arvioitu alustavan vuoden 2009 sairaalaruokasuosituksen mukaan. Taulukossa 1 esitetään sairaalaruokasuosituksen mukaiset aterioiden tarjoiluajat sekä Toivakan palvelukeskuksen aterioiden tarjoiluajat. Toivakan nykyiset aterioiden tarjoiluajat eivät noudata sairaalaruokasuosituksia.

Taulukko 1. Sairaalaruokasuosituksen mukaiset aterioiden tarjoiluajat ja Toivakan palvelukeskuksen aterioiden tarjoiluajat

Ateria	Suositusten mukainen tarjoiluaja	Toivakan Palvelukeskuksen tarjoiluaja	Suositusten mukainen energiasisältö (% kokonaisenergian saannista)
aamiainen	7.00 – 8.30	8.00	15 – 20
lounas	11.00 – 13.00	10.00 – 10.30	25 – 30
iltapäivän välipala	14.00 – 15.00	14.00	10 – 15
päivällinen	17.00 – 18.00	16.00	25 – 30
iltapala	20.00 – 21.00	19.30	10 - 20

Sairaalaruokasuositusten mukaan aterioiden ajoituksessa tulee ottaa huomioon seuraavat seikat:

- Ateriat jaetaan tasaisesti koko valveillaoloajan.
- Iltapala tarjotaan mahdollisimman myöhään eli klo 20 – 21 pitkän yöllisen paaston välttämiseksi.
- Välipalat riittävän ravinnonsaannin kannalta myös tärkeitä
- Ruokapalvelu – ja osastohenkilökunnan työvuorolistat sopeutetaan suositellun ateriarytmin mukaan

Potilaiden on helpompi saada tarpeeksi energiaa ja ravintoaineita, mikäli ateriat jaetaan useisiin pieniin aterioihin. Kiinteiden ateria-aikojen lisäksi on tärkeää, että potilaille on mahdollisuus saada välipaloja halutessaan osastolla vuorokauden ajasta riippumatta. Keittäjien mukaan palvelukeskuksen osastoilta on poistettu jääkaapit, joissa potilaiden eväitä voitaisiin säilyttää. Välipalojen säilyvyyden ja joustavan tarjoilun vuoksi osastojen omat jääkaapit olisivat tarpeelliset. Toivakan palvelukeskuksella ateria-ajat eivät ole sairaalaruokasuosituksen mukaiset. Palvelukeskuksessa ateriat tarjotaan liian tiheään tahtiin ja yöllinen paasto tulee potilaille liian pitkäksi, yli 12 tuntiseksi.

Toivakan Palvelukeskuskeittiöllä potilaiden energiansaantia ei voida todentaa. Potilaille ei tehdä omia annoksia, vaan ruoat lähtevät osastoille GN-vuoissa tms. astioissa, joista hoitohenkilökunta jakaa potilaille tarpeelliseksi katsomansa määrän ruokaa. Ruoan määrän keittäjät määrittelevät kokemuksen tuomalla ammattitaidolla.

Palvelukeskuksen potilaista tulisi saada keittiöön tarkemmat henkilökohtaiset tiedot, jotta ravitsemusta voitaisiin kehittää sairaalasuositusten mukaiseen suuntaan. Taulukossa 2 esitetään sairaalaruokasuositusten terveyttä edistävän ruokavalion mukaiset päivittäiset ravintoaineiden saantisuositukset.

Taulukko 2. Sairaalaruokasuositusten terveyttä edistävän ruokavalion mukaiset päivittäiset ravintoaineiden saantisuositukset

Ravintoaine	Suositus
Energiaa	1400 - 2600 Kcal / 5.9 - 10.9MJ
Proteiinia	15 - 20 E %
Rasvaa	30 E %
Tyydyttyneiden rasvahappojen määrä	< 10 E %
Kertatyydyttyneiden rasvahappojen määrä	10 - 15 E %
Monityydyttymättömien rasvahappojen määrä	5 - 10 E %
Hiilihydraatteja	55 E %
joista sokereita	10 E %
Ravintokuitua	25 - 35 g
Ruokasuolan osuus naisilla	< 6 g
Ruokasuolan osuus miehillä	< 7 g

Toivakan Palvelukeskuskeittiön henkilökunta työskentelee kolmessa vuorossa, mutta vuorojen aikataulutus ei selvinnyt kartoitusta tehdessä. Taulukossa 3 esitetään Toivakan palvelukeskuskeittiön työvuorojen kierto.

Taulukko 3. Toivakan palvelukeskuskeittiön työvuorokierto

Klo	vuoro
7.00 - 15.00	1. aamuvuoro
7.00 - 15.00	2. aamuvuoro
8.30 / 9.30 - 17.30	iltavuoro
6.30 - 14.00 (la) / 6.00 - 14.00 (su)	aamuvuoro
7.30 - 16.00	iltavuoro

2.9.1 Toivakan palvelukeskuksen ruokalista-analyysi

Toivakan palvelukeskuksella tarjotaan aamiainen klo 8.00. Kuviossa 16 esitetään Toivakan palvelukeskuksella tarjoiltavan aamiaisen rakenne.



KUVIO 14. Toivakan palvelukeskuskeittiön aamiainen

Lisävaihtelua aamiaiseen voidaan tuoda esimerkiksi vaihtelemalla puuroa mysliin tai muihin aamiaishiutaleisiin, tarjoamalla leikkeleen sijasta juustoa tai kananmunaa, maidon tilalla viiliä tai jogurttia, mehukeiton / kiisselin tilalle hedelmiä tai marjoja sellaisenaan. Rasvan laatuun tulee kiinnittää huomiota, sairaalaruokasuositusten mukaan rasvan tulee olla kasviöljypohjaista margariinia. (Nuutinen ym. 2009, 32 – 34.)

Toivakan Palvelukeskuskeittiöllä tarjotaan lounas klo 10.00 Toivakan kunnan kouluruokalistan mukaisesti. Nykyisen sairaalaruokasuosituksen mukaan lounaalla tulee tarjota lihaa/kalaa/siipikarjaa tai kasvisruokaa sekä

perunaa/riisiä/ohraa/pastaa. Lisäkkeenä tulee tarjota kasviksia salaattina tai raasteena sekä öljypohjaista salaatinkastiketta. Kypsennettyjä kasviksia tulee tarjota erikseen tai ruoan joukossa. Lisäksi potilaille tulee tarjota täysjyväleipää, kasviöljypohjaista margariinia, maitoa/piimää/kotikaljaa/vettä.

Koska tarkkoja reseptejä tai ravintosisältölaskelmia Palvelukeskuksella, kuten ei muissakaan Toivakan ruokapalvelun yksiköissä, ei ole, on nykyisen lounaan ravitsemuksellista laatua vaikea arvioida. Toivakan Palvelukeskuksella tarjotaan päivittäin monipuolinen lounas, jossa on proteiini- sekä hiilihydraattiosa, salaattia, öljypohjaista salaatinkastiketta, leipää, levitettä sekä juomia. Lounas pyritään tekemään ravitsemussuositusten mukaisesti.

Sairaalaruokasuositusten mukaisesti lounaalla tai päivällisellä tulisi tarjota makea jälkiruoka, makeutettuja hedelmiä tai marjoja. Ravitsemussuositusten mukaisia hyviä jälkiruokia esitetään kuviossa 17.



KUVIO 15. Sairaalaruokasuosituksen mukaisia hyviä jälkiruokia

Toivakan ruokapalveluhenkilökunnan mukaan päivän makea jälkiruoka on siirretty iltapalaan (iltapalan kiisseli / vispipuuro), koska potilaat eivät ole jaksaneet syödä makeaa jälkiruokaa lounaalla. Toivakan Palvelukeskuksella tarjoillaan potilaille iltapäivän välipalana kahvia kerma/maito ja sokerillisellä sekä pullaviipale.

Sairaalaruokasuositusten mukaan päiväkahvilla voidaan tarjota pullapohjaisen leivonnaisen tilalla esimerkiksi kuitupitoisia keksejä, leipäjuustoa ja hilloa. Energian saannin ja vitamiinien lisäämiseksi on hyvä tarjota myös hedelmiä/marjoja/nektariinia/täysmehua.

Toivakan Palvelukeskuksessa tarjottava päivällinen on hyvin kevyt.

Sairaalaruokasuositusten mukaan päivällisen tulisi olla lounaan kaltainen, niin ravitsemukselliselta laadultaan kuin sisällöltäänkin. Palvelukeskustehtiössä ei ole päivällisen suunniteltua ruokalistaa. Palvelukeskuksessa tarjoillaan potilaille päivällisenä maitopuuroa ja soppaa/voita, lisäksi leipää, leikkelettä, voita sekä juomina piimää, maitoa ja mehua. Kotikaljaa on tarjolla Palvelukeskuksessa noin kerran viikossa. Päivällisen ruoissa hyödynnetään edellisen päivän lounaalta jääneitä ruokia ja maitopuuron tilalla tarjotaan myös laatikko- ja keittoruokia.

Toivakan palvelukeskuksessa tarjoillaan potilaille iltapala klo 19.30. Iltapalalla Palvelukeskuksessa potilaille tarjoillaan kiisseliä tai vispipuuroa, leipää, leikkeleitä ja voita sekä juomia. Lisäksi tarjotaan joskus myös kananmunia sekä silliä.

Sairaalaruokasuositusten mukaan iltapalalla tulee tarjota täysjyväleipää / - sämpylää, kasviöljypohjaista margariinia, leikkelettä, jogurttia / viiliä, mehua/täysmehua/nektaria/hedelmä/marjoja sekä kahvia / teetä.

3 Toivakan ruokapalvelun aterian kustannukset

Toivakan ruokapalvelu yksiköissä valmistettiin vuonna 2008 yhteensä noin

210 9330 aterialla. Aterioiksi kustannuslaskelmissa olen laskenut Koulukeskuksen sekä Kankaisten koulun osalta lounaat ja Palvelukeskuskeittiön osalta lisäksi aamiaiset, päiväkahvit, päivälliset sekä iltapalat. Palvelukeskuksen eri aterioiden hintoja ei voitu eritellä raaka-ainetietojen puuttumisen vuoksi. Taulukoissa 4, 5, ja 6 esitetään ruokapalveluyksiköiden menot, aterian hinnat sekä työtehotunnit. Toivakan ruokapalvelun aterian kustannukset eivät ole tarkkoja, koska mitään hallinnonkuluja ei ole vyörytetty, jonka vuoksi kaikkia kustannuseriä ei ole saatu selville.

Taulukko 4. Toivakan ruokapalveluyksiköiden menot vuonna 2008

	Palvelukeskus	Koulukeskus	Kankaistenkoulu
Työvoimakustannukset	154506,77 €	126499,78 €	15546,30 €
Elintarvikkeet	105356,72 €	46548,07 €	9885,93 €
Kalusto	2741,39 €	1014,33 €	
Sisäiset vuokramenot	9129 €	17770 €	
Yhteensä	271733,88 €	191859,18 €	25432,23 €

Taulukko 5. Toivakan ruokapalveluyksiköiden aterioiden hinnat

	Palvelukeskus	Koulukeskus	Kankainen
Menot/kk	22 644,49 €	21 317,69 €	2 825,80 €
Ateriat/kk	11 353	7600	700
Aterian hinta keskiarvo	1,99 €	2,80 €	4,04 €
Elintarvikemenot/kk	8 779,73 €	5 172,01 €	1098,44 €
Aterian ka raaka- ainehinta	0,77 €	0,68 €	1,57 €

Taulukko 6. Toivakan ruokapalveluyksiköiden työtehotunnit

	Palvelukeskus	Koulukeskus	Kankainen
ateriat/vko	2 838	1900	175
työtunnit/vko	150	112,5	25
aterioita/työtunti	18,92	16,89	7

4 Gopp – työpaja

Toivakassa pidettiin 12.3.2009 ruokapalvelujen kehittämiseen liittyvä Gopp – työpaja, jossa osallistujina olivat ruokapalveluntyöntekijöiden lisäksi kunnanjohtaja sosiaalijohtaja, kehityspäällikkö sekä teknisentoimen johtaja. Työpajan vetäjänä oli Jyväskylän ammattikorkeakoulusta Seija Kiiskilä ja asiantuntijoina Enni Mertanen, Tarja Kinnunen sekä Tuija Sinisalo. Työpajassa Toivakan ruokapalveluiden nykytilaa ja tulevaisuutta käsiteltiin Gopp – menetelmän sekä Jyväskylän ammattikorkeakoulussa kehitetyn PVA (palvelujen vaikutuksien arviointi) -menetelmän avulla.

Kiiskilän johdolla osallistajat tuottivat arvokasta materiaalia Toivakan kunnan päättäjille ruokapalvelujen kehittämistyöhön. Toivakan ruokapalveluntyöntekijät olivat samaa mieltä nykytilanteensa vahvuuksista sekä kehitystarpeista. Osallistujien näkemyksiä Toivakan nykytilan vahvuuksia esitetään taulukossa 7 ja näkemyksiä nykytilan kehitystarpeista esitetään taulukossa 8.

Taulukko 7. Toivakan ruokapalvelun nykytilan vahvuuksia Gopp – työpajan mukaan.

koneet ja laitteet kunnossa	pienet työyhteisöt	paikallisia toimittajia	lähellä asiakasta	laadukkaampaa ruokaa
erinomainen laitekanta	tuttu ja turvallinen henkilökunta	hyvä kriisivalmius (tilat)	asiakkaiden huomioon ottaminen	ei valituksia – kelpaa
runsaasti rahaa käytössä	osaava henkilökunta	tehtävä hoidettu		hyvä ruoka
hyvä työvoimatilanne	mahdollisuus kehittää itse	työllistää	itsenäinen työ	ei kilpailua

Taulukko 8. Toivakan nykytilan kehittämiskohteita Gopp – työpajan mukaan

yksi hallinto	yhteinen ruokalista	yhteistilaukset	ei johdonmukaista kehittämistyötä	ruokapalvelujen sisäinen yhteistyö
yhteinen johto (emäntä)	ruokalistat järkeviksi (ruokalistan suunnittelu)	hankintojen organisointi	henkilöstön koulutuksen päivittäminen	lomaturaukset yksiköiden kesken
yhteinen työnjohto	tiedonkulku	ravintolasisältö askelmat	atk-koulutuksen päivittämien	työvoiman kierto
valmistuksen keskittämien	hajanainen organisaatio	ei seudullista yhteistyötä	keittiön ahtaus pois	kustannussäästöjä tarvitaan

ruokapalvelulla ei omaa johtajaa	ei reseptiikka (vakioitua)	valmistuksen tehostaminen	ei kilpailukykyinen	
----------------------------------	----------------------------	---------------------------	---------------------	--

Gopp – työpajapäivän aikana osallistujat loivat Kiiskilän johdolla aineisto, jossa verrattiin Toivakan nykytilan vahvuuksia sekä kehittämiskohteita vaihtoehtoisin malleihin. Vaihtoehtoisina malleina Gopp – työpajassa käsiteltiin Toivakan oman ruokapalveluyksikön perustamista, seutukunnallista yhteistyötä naapurikunnan / kuntien kanssa sekä ruokapalvelun ulkoistamista yksityiselle ravitsemisalan yritykselle. Aineiston pohjalta käy selville, että Toivakan ruokapalvelutyöntekijät ovat halukkaita kehittämään omaa ruokapalveluyksikköään ja tehostamaan tuotantoaan kilpailukykyiseen suuntaan, jotta ruokapalvelua ei ulkoisteta Toivakan kunnassa yksityiselle palveluntarjoajalle. Gopp-työpajassa työstetty aineisto liitteenä 11. Opinnäytetyön valmistumisen jälkeen työpajan tuloksista työstetään ehdotus Toivakan ruokapalvelujen kehittämiseksi.

5 Pohdinta

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kartoittaa Toivakan kunnan julkisen ruokapalvelun nykytila kehityssuunnitelmaa varten. Selvitys toteutettiin vierailemalla marras-joulukuussa 2008 Toivakan kunnan valmistus- ja palvelukeittiöissä.

Ruokapalveluselityksessä tutkittiin mm. keittiön fyysisiä puitteita, henkilökunnan työtapoja, henkilökunnan ammatillista pätevyyttä sekä valmistettavan ruoan ravitsemuksellista tasoa.

Selvityksen perusteella voidaan todeta, että Toivakan kunnan ruokapalveluyksikköjen hallinto on hajautettu monelle eri taholle. Näkemykseni mukaan toiminnan kehittämisen kannalta olisi hallinto hyvä keskittää yhdelle taholle. Hallinnoinnin keskittämisellä säästettäisiin hallinnointikustannuksissa ja tulevaisuudessa ruokapalvelun kehittämistä sekä johtamista olisi helpompi kontrolloida sekä organisoida tehokkaammin yhden henkilön alaisuudessa.

Kuten hallinto, myös keittiöiden toiminta on hajautettu Toivakan kunnassa moneen eri toimipisteeseen. Toivakan kunnan keskustassa sijaitsee kaksi valmistuskeittiötä 200 metrin päässä toisistaan ja Kankaisten kyläkoululla noin 12 kilometrin päässä keskustasta valmistetaan aterioita. Tuotantoprosessia tarkasteltaessa kaikista Toivakan ruokapalveluyksiköistä tunnistin samankaltaisen tuotantoprosessin, jonka vuoksi keittiöiden tuotantoprosessien yhdistäminen olisi helppoa ja järkevää. Tällä hetkellä 200 metrin säteellä keskustassa valmistetaan ruokaa samalla tuotantoprosessilla, jolloin tuotantokustannuksissa pystyttäisiin säästämään. Mielestäni Toivakan ruokapalveluiden kaikki valmistuskeittiöt tulisi yhdistää yhdeksi keskuskeittiöksi ja muut keittiöt muutettaisiin palvelukeittiöiksi, joihin ruoka kuljetettaisiin keskuskeittiöltä. Muutosten avulla säästettäisiin

työvoimakustannuksissa, jotka nykypäivänä muodostavat suurimman osan ruokapalvelujen kustannuksista. Keittiöt yhdistämällä voitaisiin kontrolloida paremmin myös ruoan tasalaatuisuutta sekä ravitsemuksellista ja hygieniasta laatua. Keittiöiden yhdistämisellä mahdollistettaisiin myös työnkierto, jonka kautta kaikki työntekijät osaisivat työskennellä kaikissa Toivakan ruokapalvelun työpisteissä. Näin vältettäisiin sijaisten saamisen ongelma, joka oli työntekijöillä huolena.

Pienenä, alle 2 500 asukkaan kuntana Toivakan tulisi selvittää mahdollisuudet ruokapalvelujen toteuttamiseen yhteistyössä muiden lähiseudun kuntien kanssa sekä mahdollisuudet toiminnan ulkoistamiseen. Kuntayhteistyöllä toimintaa voitaisiin kehittää sekä taloudellisesti että operatiivisesti. Näkisin, että kuntayhteistyössä selvitykseen kannattaisi ottaa mm. yhteistyö elintarvike- sekä laitehankinnoissa sekä yhteisen liikelaitoksen muodostamisessa. Lähikuntien yhteisen liikelaitoksen kautta toiminta voitaisiin ulkoistaa ja oma liikelaitos pystyisi työllistämään oman kunnan asukkaita. Toiminnan ulkoistamisella Toivakassa voitaisiin kunnan oma toiminta keskittää hallinnointiin ja ruokapalvelut voitaisiin tuottaa ostopalveluna.

Ruokapalveluselityksessä ilmeni, että Toivakan ruokapalvelun henkilöstön ammatillista osaamista tulisi päivittää. Työskentelytavat sekä tiedot mm. ravitsemuksesta eivät ole nykyaikaisia ja toiminnan tehostamiseksi henkilökunnan täydennyskoulutukset sekä vierailut nykyaikaisiin keittiöihin olisivat hyväksi kehityksen kannalta. Henkilöstöstä osa oli hyvin halukasta kehittämään ammatillista osaamista ja erityisesti tutustumaan muiden kuntien valmistuskeittiöihin ja työtapoihin. Keskusteluissa kävi ilmi, ettei Toivakan kunnalla ole henkilöstösuunnitelmia. Henkilöstön kehittämis- ja eläköitymissuunnitelmat sekä kannustejärjestelmät toisivat henkilöstön kaikki voimavarat käyttöön. Tulevaisuudessa ongelmaksi niin Toivakan ruokapalveluissa, kuten kaikkialla catering-alalla, tulee ammattitaitoisen henkilöstön saaminen. Ammattitaitoisen henkilöstön saatavuuden takaamiseksi Toivakan olisi hyvä tehdä yhteistyötä ammatillisten oppilaitosten kanssa tarjoamalla mm. harjoittelupaikkoja opiskelijoille.

Toivakan kunnan ruokapalveluiden tuotekehityksessä on kehitystarpeita. Nykyisin ruokapalveluissa käytetään atk-pohjaisia tuotannonohjausohjelmia, joiden avulla voidaan laatia tarkka reseptiikka. Tarkan reseptiikan avulla ruokapalveluissa voidaan tarkastella aterian kustannuksia sekä ruoan ravitsemuksellista laatua täsmällisesti.

Gopp-työpajapäivänä ilmeni vahvasti Toivakan ruokapalvelutyöntekijöiden halukkuus kehittää omaa ruokapalvelua kilpailukyiseksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi.

Toivakan ruokapalvelutyöntekijät tunnistavat omat vahvuutensa sekä kehittämistarpeensa ja työpajapäivän perusteella ovat valmiita kehittämään omaa toimintaansa tämän päivän julkisen ruokapalvelun vaatimuksia vastaaviksi sekä kustannusnäkökulmasta että laadullisesti.

LÄHTEET

Haukka, E., & Pehkonen, I. 2006. Mikä keittiötyössä kuormittaa? Työterveyslaitos (ppt – esitys).

Kansanterveyslaitos, viitattu 12.12.2008, Internet-sivut, www.ktl.fi.

L 2006/19 – 21 Elintarvikelaki. Viitattu 12.3.2009. Valtion säädöstietopankki www.finlex.fi, ajantasainen lainsäädäntö.

Lintukangas, S., Manninen, M., Mikkola-Montonen, A., Palojoki, P., Partanen, M., & Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja, laatuvaaita koulutyöhön. Opetushallitus.

Maa – ja metsätalousministeriö, LaatuKetju-hanke Internet-sivust. Viitattu 15.2.2009, www.laatuKetju.fi.

Nuutinen, O., Mikkonen, R., Peltola, T., Sillaste, M-L., Siljanmäki-Ojansuu, U., Uotila, H., Sarlio-Lähteenkorva S. 2009. Ravitsemushoito ja ruokailu. Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisu. Saarijärvi.

Pönkä, A. 1999. Ruokamyrkytykset ja elintarvikehygieniä. Suomen Ympäristöterveys Oy. Jyväskylä. Gummerus.

Seppälä, R., Levo, J., Työppönen, K.,(Toim.) 2004. Ruokapalvelumarkkinat 2004, Julkisten ruokapalvelujen nykytila ja kehittämisenäkymät. Helsinki. Efektia Oy.

Tilastokeskus. Internetsivusto. Viitattu 15.2.2009, www.tilastokeskus.fi.

Toivakka. Kankaisten koulun elintarvikelaskut.

Toivakka. Tilinpäätös 2008.

Toivakka. Toivakan kunnan kotisivut, viitattu 10.12.2008. www.toivakka.fi.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Kouluruokaruositus 2008.

LIITTEET

Liite 1. Toivakan kunnan kartta



Koulukeskuskeittiö 2

Palvelukeskuskeittiö 6 ja päiväkodin välimatka ~20 metriä.

koulukeskuskeittiön ja palvelukeskuskeittiön välimatka ~200 metriä.

Koulukeskuskeittiön ja Kankaisten koulun välimatka ~17 kilometriä.

Koulukeskuskeittiön ja Ruuhimäen koulun välimatka ~15 kilometriä.

Ruuhimäen koulun ja Kankaisten koulun välimatka ~6 kilometriä.

Liite 2. Koulukeuskeittiön laitteet

Laite	valmistaja	hankintavuosi
sekoittava pata 140 litraa	Dieta	2005
sekoittava pata 80 litraa	Dieta	2005
kiertoilmauuni	Metos	
liesi, kuusipisteinen	Metos	1995 (tuotu entiseltä vanhainkodilta, ostovuosi tuntematon)
jähdytyskaappi	Metos	2003
jääkaappi	Porkka	2006
pakastin x 2	Porkka	2005
tiskikone	Metos	2004
kylmävitriini	Metos	2000
vesihauteet (3 x GN)	Metos	2000
lämpökaappi x 6	Metos	1970 – luvulla
mikroaaltouuni		2002
monitoimikone	Metos – Karhu	1980 – luvulla
salaattikone	Hällde	1970 – luvulla
2 x kärry, 1 x GN:n kokoinen pikkukärry, hissikärry		1970 – luvulla (2 kpl), 2004 (GN-kärry), 1990 – luvulla (hissikärry)

juuresten pesu – ja kuorimakone		2001
kipikattila 60 –litraa		1980–luvun lopulla

Liite 3. Palvelukeskuskeittiön laitteet

laite	valmistaja	hankintavuosi
kylmävitriini	Hackman / Metos	1993
vesihaude (2 x GN)	Hackman	1993
lautaskaappi		1993
liesi, 4 pisteinen	Hackman	1993
kiertoilmauuni ½	Metos	2008
kiertoilmauuni 1/1	Electrolux	2006
kuumalevy	Metos	1993
monitoimikone	Metos-Karhu	1993
kahvinkeitin	Hackman / Metos	1993
sekoittavapata	Hackman / Metos	1993
tiskikone	Metos	1993(uusitaan vuodenvaihteessa)
monitoimikone (pieni)	Kenwood	1993

Liite 4. Kankaisten koulun laitteet

Laite	Valmistaja	Hankintavuosi
arkkupakastin	Electrolux	2007
mikroaaltouuni	Electrolux	1980 – luku
kotitalous as- tianpesukone	Siemens	2008
2 x kotitalous sähköliesi	Husqvarna & Elektrhelios	1998
jenkkikaappi	Bosch	2006
2 x liesituuletin	Upo	1998
1 x monitoimi- kone	Electrolux	1980 –luku
1 x vedenkeitin	Philips	1992
1 x kahvinkeitin	Severin	1992

Liite 5. Päiväkoti Touhuvakan laitteet

Laite	Valmistaja	Hankintavuosi
astianpesukone	Metos	2006
pystypakastin	Upo	2006
jääkaappi	Upo	2006
kuuma-allas	Metos	2006
2 x lämpökaappi	Metos	2006
kylmäallas	Metos	2006
kotitalous sähköliesi	Upo	2006
mikroaaltouuni	Upo	2006
jäähdytyskaappi	Metos	2006
kahvinkeitin	Metos	2006
tiskiallas	Metos	2006

Liite 6. Ruuhimäen koulun laitteet

Laite	Valmistaja
kotitalous astianpesukone	Cylinda
2 X jenkkiakaappi	Cylinda
2 x sähköliesi	Helkama & Cylinda

Liite 7. Toivakan kunnan ruokapalvelujen ruokalista lukuvuonna 2008 - 2009

Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Nakkikeitto	Lohivuoka	Jauhelihapörykät ja kastike	Broileripaistos	Ohrapuuro ja marjakiisseli
Kesäkeitto	Perunat	Kasvispyörykät ja kastike	Kasvispaistos	Ruisleipä
Tuore leipä	Kiinankaali-	Perunat	Porkkana – hedelmäsalaatti	Leikkele ja juusto
Juusto	tomaattisalaatti	Jäävuori – maissi mandariinisalaatti		Tuorepala
Tuorepala				
Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Broilerijuustokeitto	Jauhelihapihvit	Kalapaistos	Pinaattiohukaiset / Veriohukaiset	Tomaattinen härkäkiusaus
Tuore leipä	Kasvispihvit	Perunat	Kinkku – makaronisalaatti	Kasvis – juustokiusaus
Hedelmä	Porkkana – ananasraaste	Jäävuori – vihannessalaatti	Puolukkahillo	Kreikkalainen salaatti (salaattijuusto + oliivi)
			Tuore leipä	
Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Värikäs kalakeitto	Jauhelihamakaroni-paistos	Uunimakkara	Broilerikiusaus	Karjalanpaisti
Ruisleipä	Kasvismakaroni-paistos	Peruna-yrtti – juustokuorrukkeet	Jäävuori – tomaattikurkkusalaatti	Soijapapu – tomaatti – muhennos
Leikkele				

Hedelmä	Kiinankaali – vesimeloni- salaatti	Perunasose Kaali – persikka – salaatti		Perunat Keitetyt vihannekset Puolukkahillo
Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Bolognesekastike	Kalamureke	Broilerikastike	Lasagnette	Kasvissekeitto
Tomaattikastike	Perunat	Riisi	Kasvis – lasagnette	Grahamlihapira kat
Pasta	Tillikastike	Jäävuori – tomaatti – melonisalaatti	Kiinankaali – herne – maissi – paprika – salaatti	Hedelmä
Kaali – pikkelssisalaatti	Porkkana – persikkaraaste			
Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Palapaisti	Tonnikalavuoka	Nakkikastike	Kalapyörykät	Hernekeitto
Papu – juureskastike	Jäävuori – tomaatti – kurkku – ananassalaatti	Punajuuripihvit + kermaviilikastike	Kermaviilikastike	Herne – kasviskeitto
Perunat		Perunat	peruna – pinaattisose	Tuore leipä
Kaali – basilikahoukutus		Kiinankaali – mandariini – omenasalaatti	Porkkana – appelsiiniraaste	Juusto
Suolakurkku		Punajuuri		Kurkkuviipaleet Jogurtti
Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Perunavelli / Parsakaalikeitto	Jauheliha – perunasuikale – kiusaus	Riistakäristys tai Kebab	Jauhelihakastike	Kalakeitto
Karjalanpiirakka		Kasvishöystö	Kasvis – juustokastike	Ruisleipä
Munavoi	Soija – perunasuikale – kiusaus	Perunasose	Perunat	Maksamakkara ja juusto

Hedelmä	Jäävuori – porkkana – tomaatti – päärynäsalaatti	Kaali – mandariini salaatti Keitetyt kasvikset puolukkahillo	Porkkanaraaste Raejuusto	Porkkana
---------	---	---	---------------------------------	----------

Toivakan koulujen ruokalista lukuvuonna 2008 – 2009

Ruokalistassa on mukana semivegetaarinen ruokavalio sitä noudattaville.

Liite 8. Kouluruokasuositusten mukaisia raaka-aineiden valintoja

Ruoka-aineryhmä	Erityissuositus
<p>Kasvikset, hedelmät, marjat</p> <p>Kasviksia, marjoja ja hedelmiä tarjotaan vaihtelevasti ja monipuolisesti. Hedelmät tarjoillaan sellaisenaan tai lohkoina. Juurekset tai vihannekset tarjotaan sellaisenaan tai pilkottuina, raakoina raasteina, salaatteina ja/tai kypsennettyinä tai ruokien osana, leivän päällä tai sämpylän välissä. Vuodenajan sesongit tulee hyödyntää ja käyttää kotimaisia vaihtoehtoja mahdollisuuksien mukaan. Etikkaan säilötyt kasvikset, kuten etikkapunajuuret tai maustekurkut eivät korvaa tuoreita kasviksia. Eriväriset kasvikset, hedelmät ja marjat lisäävät ruoan houkuttelevuutta.</p>	
<p>Leivät</p> <p>Koulussa tarjottavien leipien tulee olla mahdollisimman runsaasti kuitua ja vähän suolaa sisältäviä. Näkkileivän rinnalla suositellaan tarjottavaksi mahdollisimman usein myös pehmeämpiä vaihtoehtoja, joiden on osoitettu lisäävän leivän suosiota. Ruokaan saadaan helposti lisää energiaa leivällä ja levitteellä.</p>	<p>Kuitua ≥ 4 g / 100 g mieluiten ≥ 6g/ 100g</p> <p>Suola, enint. -pehmeä leipä 0,7% näkkileipä 1,2 %</p>
<p>Ravintorasvat</p> <p>Leipärasvana tarjotaan kasvirasvapohjaisia margariineja ja levitteitä. Tuoresalaattien kanssa tarjotaan kasviöljypohjaisia kastikkeita. Suositeltavin salaatinkastikeöljy on rypsiöljy. Rypsiöljyä tai juoksevia kasviöljyvalmisteita suositellaan myös ruoanvalmistukseen.</p>	<p>Tyydyttynyttä rasvaa enintään 33 % rasvasta,</p>
<p>Peruna, riisi ja pasta</p> <p>Koululounaalla tarjotaan perunaa kypsennettynä, pääsääntöisesti ilman rasva- ja suolalisäystä. Perunan sijasta voidaan käyttää vaihdellen täysijyväriisiä tai tummaa pastaa. Maustamiseen sopivat erilaiset yrtit.</p>	

<p>Liha ja leikkeleet</p> <p>Lihaa, makkaraa, muita lihavalmisteita ja juustoa tarjotaan vaihtelevasti ja niiden tulee olla vähärasvaisia ja mahdollisimman vähäsuolaisia. Liha voidaan korvata kalalla, kananmunalla ja/tai palkokasveilla.</p>	<p>Rasva enintään:</p> <p>kokoliha 7 %</p> <p>jauheliha 10 %</p> <p>täyslihavalmiste 4%</p> <p>leikkelemakkara 12%</p> <p>juusto 17 %</p> <p>Suola enintään:</p> <p>täyslihavalmiste 1,8%</p> <p>leikkelemakkara 1,6%</p> <p>juustot 1,2%</p>
<p>Kala</p> <p>Kalaa tarjotaan viikoittain, mieluiten kahdesti viikossa, vaihdellen eri kalalajeja. Kala on hyvä kypsentää vähärasvaisin menetelmin ja useimmiten ilman leivitystä.</p>	
<p>Ruoka ja janojuomat</p> <p>Ruokajuomaksi tarjotaan rasvattomia tai vähärasvaisia maitoja ja piimiä. Juomat tarjotaan kylminä. Sokeroitujen mehujen käyttöä ruokajuomana ei suositella. Raikasta vettä janojuomaksi on oltava tarjolla hygieenisesti ja vaivattomasti koko koulupäivän ajan.</p>	<p>Rasva, enintään:</p> <p>maitotuotteet 1,0%</p>

(Valtion Ravitsemusneuvottelukunta, Kouluruokasuositus, 2008.)

Liite 9. Koulussa tarjoiltavan aterian viitteellinen energiasisältö sekä energiaravintoaineiden jakauma

Kouluaste	Kcal	Mj
Esiopetus – 2. VI	550	2.3
3. – 6. VI	650	2.7
7. – 9. VI	740	3.1
toinen aste	860	3.6

(Valtion ravitsemusneuvottelukunta.)

Energiaravintoaine	% energiasta
Rasva	30
tyydyttynyt rasva	max 10
Proteiini	15
Hiilihydraatti	55

(Valtion ravitsemusneuvottelukunta.)

Liite 10. Terveyttä edistävä ruokavalio

	Terveyttä edistävä ruokavalio	Tehostettu ruokavalio
Energia Kcal (Mj)	1400 – 2600 (5.9 – 10.9)	1400 – 2600 (5.9 – 10.9)
Proteiini (E %)	15 – 20	20
Rasva (E %)	30	40
Tyydyttyneet rasvahapot	≤ 10	≤ 15
Kertatyydyttymättömät rasvahapot	10 – 15	10 – 15
Monityyydyttymättömät rasvahapot	5 – 10	5 – 10
** joista n-3- rasvahappojen osuus	1	1
Kolesteroli ¹⁾ (mg / vrk)	< 300	
Hiilihydraatti (E %)	55	40
Sokeri	10	10
Vitamiinit	VNR – suositus 2005 ²⁾	VNR – suositus 2005 ²⁾
Kivennäisaineet	VNR – suositus 2005 ²⁾	VNR – suositus 2005 ²⁾
ruokasuola (g / vrk) ³⁾	naiset ≤ 6 miehet ≤ 7	

¹⁾ The American Heart Association 2006.

²⁾ Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suomalaiset ravitsemussuositukset (2005).

³⁾ Suolan saannin lisääntämisellä 5 – 6 grammaan vuorokaudessa voidaan saavuttaa lisähyötyjä. (Sairaalaruokasuositukset 2009)

Terveyttä edistävää ruokavaliota voidaan noudattaa mm.

liikkuvilla, "terveillä" potilailla

kohonnutta verenpainetta sairastavilla

dyslipidemia potilailla

kihtipotilailla

metabolista oireyhtymää sairastavilla

tyypin 1 ja 2 diabetesta sairastavilla

raskausdiabetesta sairastavilla

sappipotilailla yksilöllisesti muokattuna

antikoagulantti hoitoa saavilla lieväasteista kroonista, neurologista ja psyykkistä sairautta potevilla

Liite 11. Gopp – työpajan matriisi

	Vaihtoehto 1: oma ruokapalvelu	Vaihtoehto2: seutukunta / naapurikunta yhteistyö	Vaihtoehto 3: ulkoistettu yksityinen palveluntuottaja
Asiakkaat	näkyvämpi asiakkaille tiedonkulku helpottuu asiakkaiden tarpeista erityisruokavaliot	kotipalveluaterioiden lämmin toimitus kylmä toimitus	välilliset vaikutukset asiakassuhteisiin
Tilaaja-asiakkaat	osa ennen esimiehiä – roolin muutos		
Henkilökunta	palkka ja edut eivät muutu opitaan yhdessä pieni ja tuttu työyhteisö uusi esimies henkilöstön motivointi	osaavia sijaisia helpommin työntekijät voivat keskittyä tuotantoon jos "ostettu" johto → työaika lisääntyy tuotantoon työntekijöiden vaikuttaminen vähenee	pienet yksiköt häviävät, vanhan työntekijän asema siirtymävaiheessa 2-5- v, mitä sen jälkeen? kunnilla ei tällä hetkellä osaamista ja resursseja palvelun ostamiseen
Tilat ja laitteet	tilojen ja laitteiden järkevä käyttö prosesseja pitää kehittää mahdollistaa erikoistumisen esim. ikäryhmien mukaan	entiset käytössä prosesseja pitää kehittää	pienet yksiköt häviävät

Hankinnat	mahdollistaa säästöt helpottavat työtä	isommat hankinnat isommat edut → säästöä	tavaroiden hankinnat palvelun tuottajilla
Viestintä ja markkinointi	paranee huomattavasti	aluksi negatiivinen imago uuden ulkopuolisen johdon vuoksi ammattimaisen johdon myötä viikkopalaverit ja parempi sisäinen viestintä	asiakasviestintä paranee
Organisoinnin ja hallinto	yhden lautakunnan alle tilaaja tuottaja malli	itsenäisyys ja paikallinen sananvalta vähenee mahdollisesti sopimuksen mukaan, yhteistyön tason määrittely	palvelun ostajalta valvonta uusi kustannus erä poikkeusolo / kriisiaika
Johtaminen	oma johtaja entisistä esimiehistä tilaaja asiakkaita	ammattitaitoinen hallinnointi – koulutusmahdollisuudet kunnalta vaaditaan ostamistaitoja johto ulkopuolelta, onko edullisempi? tarvitseeko osallistua tuotantoon?	välitön työnjohto palveluntuottajalla ei murhetta sijaisuuksista jne.

Laatu	ei muutu huonommaksi, ravintolaskentaohjelmat käyttöön	Ammattitaitoisen johdon myötä ravitsemuksellinen ja muu laatu taataan prosessin kesto, ruoan toimitus tuotannosta asiakkaan lautaselle kestää välimatkan myötä kauemmin	prosessit tuotteistaminen usein hallinnassa ulkoistetaan osia prosessista, kuljetus, jakelu
Ruokalista	yhteiset ohjeet ja reseptiikka pakko muuttaa toimintatapoja	ruokalista työryhmä, henkilöstö & johto vakioidut reseptit pääsevätkö suosikit listalle?	? Haasteellinen kilpailutus
Viestintä ja markkinointi			asiakasviestintä osataan
Hallinto	yhden lautakunnan alle tilaaja tuottaja-malli	itsenäisyys ja paikallinen sananvalta vähenee mahdollisesti sopimuksen mukaan, yhteistyön tason määrittely	palvelun ostaja valvojana uusi kustannuserä poikkeusolot/kriisiaika
Palvelun hinta	ilmaiset palvelut pois kustannukset alenevat kustannukset tiedossa	tulee esiin	uusi kustannuserä voiton tavoittelu, nostaa hintaa

Liite 12. Toivakan ravitsemisalan yrityksiä

Yrityksen nimi	Yrityksen virallinen nimi	Yrityksen toimiala
13-Tien grilli	13 – Tien grilli Sirkka Kovanen	ruoka- ja ravintolapalvelut
Heiskan matkailutila		maatilamatkailu
Huikon Helmi		kahvilapalvelut
Kahvila-Ravintola Leena	Kahvila-Ravintola Leena ja Pitopalvelu Ky	ruoka- ja ravintolapalvelut
Pitopalvelu-Kotileipomo Paula Heinonen	Pitopalvelu Kotileipomo Heinonen Paula	leipomo- ja juhlapalvelut
Piililän tila		kokous-, majoitus- ja ruokapalveluita
Ruuhipirtti	Ruuhipirtti Oy	majoitus-, ruoka-, kokous- ja juhlapalveluita
Taulun Kartano	Saarelan Perhekoti Oy	maaseutumatkailu, majoitus-, ruoka-, kokous- ja juhlapalveluita
Tmi Pertti Tarvonen		juhlapalveluita
Toivakan Rauta-Tuliainen	Toivakan Rauta-Tuliainen Oy	kahviopalveluita
Upin grilli	Reinikainen Urpo Tmi	ruoka- ja ravintolapalveluita

Liite 13. Sanastoa

Nimike	Huomioita	Käytetyt vastineet
emäntä	yksikön tai toiminnon vastuuhenkilö	ravintolapäällikkö tuotantopalvelupäällikkö (tuotantoyksikön vetäjän ominaisuudessa) keittiöpäällikkö
keittiöapulainen	keittiötyöt ja aputyöt	henkilökunta
laatupäällikkö	toiminta – ja laatujärjestelmistä vastaava henkilö, voi toimia myös oman toimen ohessa	laatuvaastaava
projektipäällikkö	tiettyyn projektiin tai kehittämistehtävään nimetty henkilö	
ruokapalvelujohtaja ruokapalvelupäällikkö	organisaation vastuullinen johtaja (tehtävät johtosäännön mukaisesti)	
ruokapalveluohjaaja	asiakkaista, suunnittelusta ja toiminnan ohjaamisesta vastaava asiantuntija	asiakaspäällikkö, suunnittelija, asiantuntija
suurtalousesimies	yksikön tai toiminnon vastuuhenkilö	Keittiön esimies Yksikön esimies

suurtalouskokki keittäjä, ravitsemistyöntekijä		kokki, dieetikokki, henkilökunta
toimistohenkilökunta	toimistotehtäviä hoitavat henkilöt	laskutuksen hoitaja, assistentti
toimitusjohtaja	osakeyhtiön vastuullinen johtaja (tehtävät osakeyhtiölain / yhtiöjärjestyksen / johtajasopimuksen mukaisesti)	julkisissa organisaatioissa vastaavia hallinnollisia tehtäviä hoitavat liikelaitoksen johtaja, ruokapalvelujohtaja tai – päällikkö

Käsite	Selvennys
Hajautettu organisaatiomalli	Organisaatio kahden tai useamman hallinnon alaisena
Kilpailuttaminen	Organisaatio hankkii palvelut järjestämällä tarjouspyyntökilpailun.
Kokonaistaloudellisesti edullisin palveluhankinta	Tilaaorganisaatio määrittää palvelutarpeen, järjestää tarjouskilpailun, tilaa palvelut siltä palvelutuottajalta, jonka tarjous on hinta/laatusuhteeltaan ennalta määritettyjen kriteerien perustella edullisin.
Kunta	Oman alueensa käsittävä itsehallinnollinen yhdyskunta, joka on valtion lainsäädännöstä riippuva ja sen valvonnan alainen.
Kuntayhtymä	Useiden kuntien jonkin yhteisen laitoksen tai yrityksen toteuttamiseksi ja ylläpitämiseksi muodostama yhtymä.

Kustannus	<p>Kustannukset voidaan jaotella eri perustein:</p> <p>¹⁾ Katetuottoajatteluun perustuva kustannusjako:</p> <p>kiinteät -, muuttuvat ja kokonaiskustannukset</p> <p>²⁾ Aiheuttamisperiaatteen mukainen erottelu: erillis- ja yhteiskustannukset tai</p> <p>³⁾ kustannukset jaetaan välittömiin ja välillisiin kustannuksiin</p>
Liikelaitos	<p>Liikelaitos on liiketoimintaa harjoittava kunnan toimintayksikkö, jonka keskeiset toimintaperiaatteet ovat seuraavat: liikelaitos kattaa menonsa maksutuloilla, investoinnit katetaan pitkällä aikavälillä maksutuloilla, liikelaitokselle laaditaan oma tuloslaskelma ja tase ja että liikelaitos on taloudellisesti ja toiminnallisesti itsenäinen.</p> <p>Liikelaitos kuuluu kunnan organisaatioon ja kunta voi asettaa sijoitetulle pääomalle tuottotavoitteen. Liikelaitoksen käytössä oleva omaisuus on kunnan omistuksessa. Kunnallinen liikelaitos noudattaa julkisista hankinnoista säädettyjä lakeja.</p>
Määrärahasidonnainen yksikkö	<p>Kunnan budjetissa on määrätty menoerä (raha-) yksikön käytettäväksi.</p>

Liite 14. Toivakan ruokapalvelun ruokapalveluselvityksessä selvitettäviä asioita:

Henkilöstö

Henkilöstön määrä ja iät?

Henkilöstön koulutus?

Henkilöstön osaaminen?

Henkilöstön atk-osaaminen?

Henkilöstön laiteosaaminen?

Kuka on keittiön päällikkö?

Paljonko keittiöitä/henkilöitä, joissa ei ruokapalveluhenkilöstöä? Siivoojia / lähihoitajia?

Tuntevatko eri toimipaikkojen henkilökunnan edustajat toisiaan?

Kuka on keittiön päällikön / emännän pomo?

Mistä sijaiset saadaan sairastapauksissa?

Käytetäänkö kausityöntekijöitä lomittamaan loma-ajat?

Onko työssä kiertoa eri pisteistä toiseen?

Hoitavatko työntekijät aina samat työvaiheet keittiössä?

Onko kaikilla työntekijöillä hygieniaosaamistodistus?

Henkilöstön odotukset ja toiveet työltään?

Ruokalistasuunnittelu

Kuka hoitaa ruokalistasuunnittelun?

Onko ruokalistasuunnittelussa käytettävissä millaisia apuvälineitä, esimerkiksi atk-ohjelmia?

Jos ruokalistasuunnittelussa on käytettävissä apuvälineitä, käytetäänkö niitä aktiivisesti?

Onko ruokalista suunniteltu ravitsemussuosituksen mukaan?

Kuinka ravitsemussuositukset todennetaan ruoasta?

Onko ravitsemussuositukset nähtävillä keittiön seinällä?

Tietävätkö työntekijät ravitsemussuositukset?

Hankinta

Kuka on hoitanut elintarvikkeiden kilpailutuksen?

Kuka hoitaa raaka-aine hankinnan?

Hoidetaanko raaka-ainehankinta keskitetysti kouluille / palvelukeskukseen sekä päiväkotiin?

lähiruoka, luomu, käytetäänkö?

Mistä vesi tulee keittiöön?

Tilat, laitteet & koneet

Mitä laitteita keittiössä on?

Milloin keittiö on rakennettu?

Milloin keittiö on remontoitu?

Onko uusien laitteiden tarvetta henkilökunnan mielestä?

Onko remontin tarvetta henkilökunnan mielestä?

Ilmastointi?

Jätehuoltopisteet?

Laatikkohuone?

Lastaussilta? Korkeus?

Hallintomuoto

Onko hajautettu?

Keskitetty oma tulosityksikkö?

Tuotantorakenne

Moneenko eri keittiöön koko ruokahuollon tuotanto on hajautettu?

Puhtaanapito

Kuka hoitaa ruokahuollon puhtaanapidon?

Kuka vastaa puhtaanapidosta?

Kotipalveluasiakkaat

Kuinka paljon Toivakassa on kotipalveluasiakkaita, joille viedään ruoka kotiin?

Montako annosta / päivä?