

Marke Turtiainen

RUOKATUOTANTO-
SUUNNITELMA
SUURTAPAHTUMILLE
Power Cup Savonlinna 2008

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen
R646SA


Kevät 2010




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Opinnäytetyön päivämäärä 23.4.2010	
Tekijä(t) Marke Turtiainen		Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen	
Nimeke Ruokatuotantosuunnitelma suur tapahtumille Power cup Savonlinna 2008			
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää ruokatuotannon suunnittelua suur tapahtumille. Malliksi otin Power cup -tapahtuman Savonlinnassa 2008. Power cup -tapahtuma järjestetään joka vuosi, kesäkuun ensimmäisenä viikonloppuna koulujen loppumisen jälkeen. Se on 7 - 18 -vuotiaista koostuva, lentopalloliiton järjestämä, nelipäiväinen tapahtuma. Tapahtumaan osallistuu 7000-9000 lentopalloilijaa huoltajineen.</p> <p>Savonlinnassa tapahtumaan osallistui 8000 henkeä, joille järjestettiin ruokailu kahdessa paikassa.</p> <p>Savonlinnassa tapahtuman ruoan valmisti Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelut. Se on ensimmäinen kunnallinen ruokapalvelu, joka järjesti Power cup -tapahtuman ruokatuotannon. Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelulla oli valmiina tilat ja laitteet, joilla valmistetaan ruokaa suurelle joukolle. Valmistelut ruokatuotannon suunnitteluun aloitettiin syksyllä 2007, jolloin Suomen lentopalloliitto hyväksyi Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelun tarjouksen.</p> <p>Suur tapahtuman ruokatuotanto tapahtui viidessä koulun keittiössä ja yhdessä aluekeittiössä. Ruokalistat suunniteltiin tapahtuman tilaajan toiveiden mukaan. Ruokalistaa suunniteltaessa huomioitiin erityisruokavaliot ja heidän tarpeensa. Ruokalistan suunnittelussa huomioitiin myös, ruokien helppo kuljettaminen. Ruoka kuljetettiin ruokailupaikalle autoilla. Kuljetuksia varten tehtiin oma kuljetussuunnitelma, jonka aikataulun mukaan ruoka laitettiin lähtemään.</p> <p>Asiakkaalle tehtiin tapahtuman aikana kysely, jonka tarkoituksena oli seurata asiakkaiden tyytyväisyyttä ruokaan. Siitä saadun palautteen, sekä lentopalloliitolta saadun palautteen mukaan tapahtuma meni hyvin.</p> <p>Suur tapahtumien ruokapalvelut vaativat toiminnan ja talouden suunnittelua. Ruokatuotannosta vastaavan on tunnettava omavalvonnan vaatimukset ruokatuotannossa, kuljetuksessa ja ruokien tarjoilussa, sekä säilytyksessä. Savonlinnan Power cup -tapahtuma toi esiin huomioitavia asioita, kuinka suur tapahtuman ruokatuotantoa tulisi järjestää. Henkilöstön ja talkooväen perehdyttämiseen tulisi käyttää riittävästi aikaa. Aikataulut tulisi tarkastaa uudelleen ennen tapahtuman alkua, mahdollisten muutosten varalta. Tapahtuman ruokatuotanto onnistui hyvin. Ruoka oli tapahtumassa hyvää ja henkilökunta oli tyytyväinen.</p>			
Asiasanat (avainsanat) ruokatuotanto, suur tapahtuma, ruokapalvelu, kuljetussuunnitelma			
Sivumäärä 41 + 5	Kieli Suomi	URN	
Huomautus (huomautukset liitteistä)			
Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen		Opinnäytetyön toimeksiantaja	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis April 23, 2010	
Author(s) Marke Turtiainen		Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis Food Production Plan for major events in Power Cup Savonlinna 2008			
Abstract The purpose of this study was to examine food production planning at large events. I took as the model the Power Cup event in Savonlinna, 2008. The Power Cup event is held every year in June, the first weekend after the end of school. It is a volleyball event for 7-18 year old youth, organized by the Volleyball Federation. This four-day event involves 7000-9000 volleyball players and guardians. The event in Savonlinna was attended by 8000 people, who were fed in two dining locations. The food was produced by Savonlinna Catering and Cleaning Services. It is the first municipal catering service to organize the Power-cup food production. Savonlinna Catering and Cleaning Services has the necessary facilities and equipment to produce food for a large number of people. Preparations for food production planning began in autumn 2007, when the Finnish Volleyball Federation approved Savonlinna Catering and Cleaning Services' offer. The food production for this major event took place in five school kitchens and one area quantity kitchen. Menus planned for the event were according to the subscriber's wishes. The menu planning took into consideration special diets and their needs. Also ease of transport was considered during planning. Food was transported to the dining locations by car. Transport personnel made their own transportation plans according to the food schedule. Customers were surveyed during the event to monitor customer satisfaction with the food. According to the customer feedback received and the volleyball federation feedback the event went well. Major events food service requires operational and financial planning. Food production responsibility has familiar self-monitoring requirements for food production, transportation, food serving, and storage. The Savonlinna Power Cup event highlighted the issues that should be observed when organizing big event food production. The staff and volunteers should have sufficient time for orientation. Timetables should be rechecked before the event for potential changes. The event food production was a success. The food at the event was good and the personnel were satisfied.			
Subject headings, (keywords) food production, big event, catering, transportation plan			
Pages 41 pgs. + 5 app	Language	URN	
Remarks, notes on appendices			
Tutor Tiina Tuovinen		Bachelor's thesis assigned by	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TARKOITUS, TEHTÄVÄ JA RAJAUS.....	2
3	TYÖHÖN KÄYTETYT MENETELMÄT JA TYÖN TOTEUTTAMINEN.....	3
4	SAVONLINNAN RUOKA- JA SIIVOUSPALVELUT.....	3
5	POWER CUP -TAPAHTUMA.....	4
5.1	Ruokatuotannon suunnittelu	4
5.2	Ruokalistojen suunnittelu	5
5.3	Liikkujan ravitseminen.....	6
5.4	Erityisruokavaliot.....	8
5.5	Erityisruokavalioiden lista	8
6	HANKINNAT JA KUSTANNUKSET	9
6.1	Hankinnat.....	9
6.2	Kustannukset.....	10
7	POWER CUP HENKILÖKUNTA	11
7.1	Keittiöiden henkilökunta	11
7.2	Henkilökunnan perehdyttäminen	13
7.3	Talkoohenkilöstön perehdyttäminen.....	14
8	TILAT JA LAITTEET	15
8.1	Ruoan valmistus.....	15
8.2	Karpalon aluekeittiö.....	16
8.3	Mertalan koulunkeittiö.....	16
8.4	Lyseon lukio.....	17
8.5	Musiikkiopisto	18
8.6	Talvisalon koulu	19
8.7	Kellarpellon koulu	19
9	OMAVALVONTA	19
9.1	Omavalvontasuunnitelma	19
9.2	Power cupin omavalvonta.....	20
10	KULJETUS	22

10.1	Kuljetusaikataulut	22
10.2	Kuljetuksen omavalvonta	25
11	ASIAKASKYSELY	26
11.1	Asiakaskyselyn kaavake	26
11.2	Kyselyyn osallistujat	27
11.3	Ruoan ulkonäkö	28
11.4	Ruoan lämpötila.....	29
11.5	Ruoan maku	29
11.6	Annoskoko	30
12	HENKILÖSTÖN PALAUTTEET	31
13	TAPAHTUMAN JÄRJESTÄJÄN PALAUTE.....	32
14	POHDINTAA.....	33
	LÄHTEET	32

LIITTEET

Liite 1 Ruokalista

Liite 2 Asiakaskysely

Liite 3 Allergialista

Liite 4 Työsuunnitelma

1 JOHDANTO

Lentopalloliitto on järjestänyt Power Cup -tapahtumia ympäri Suomea jo 24 vuoden ajan. Se on maailman suurin lasten ja nuorten lentopalloturnaus. Power Cup on 7 - 18 -vuotiaista koostuva lentopalloilijoiden vuosittainen yksittäinen tapahtuma, johon osallistuu noin 900 joukkuetta. Tapahtumaan osallistuu pelaajia ulkomailta, mm. Viirosta. Ruokailijoita tapahtumissa on noin 7000–9000 henkeä. Tapahtuma kestää neljä päivää, torstaista sunnuntaihin. Tapahtuman ajankohta on aina koulujen loppumisen jälkeen, kesäkuun ensimmäisenä viikonloppuna. (Lentopalloliitto 2009)

Savonlinnassa Power Cup järjestettiin 5.6–8.6.2008 välisenä aikana. Tapahtuma järjestettiin Kellarpellon kentällä. Ruoka tarjottiin Kellarpellon tennishallissa, jossa ruokaili 7000 lentopalloilijaa. Toinen ruokailupaikka oli Talvisalon koululla, jossa ruokaili 1000 pelaajaa.

Lentopalloliitto pyysi tarjouksen Savonlinnan ruokapalvelulta keväällä 2007. Sen jälkeen ruokapalvelussa suunniteltiin ruokalista, jonka pohjalta tarjous tehtiin. (Liite 1) Lentopalloliitto päätti ostaa ruokapalvelut Savonlinnan Ruoka- ja siivouspalveluilta, tarjouksen perusteella. Lentopalloliitto hyväksyi tarjouksen syksyllä 2007, pienin muutoksin. Muutoksissa poistettiin keittoruokat ruokalistalta. Sen jälkeen, lähetettiin useita sähköpostiviestejä ruokapalvelun ja lentopalloliiton välillä. Tapaamisia lentopalloliiton ja ruokapalvelun kanssa oli muutamia kevään 2008 aikana. Opinnäytetyöni tuli mahdolliseksi siinä vaiheessa kun sopimus Lentopalloliiton kanssa varmistui.

Loimaalla 2006 järjestetyssä Power cup -tapahtumassa ruoan järjesti Atria. Tapahtumassa tarjottiin pääasiassa teollisesti valmistettuja ruokia. Ruokailut tapahtuivat jäähallilla ja koululla.

Power cup -tapahtuma järjestettiin Lahdessa vuonna 2007. Lahdessa ruokailu järjestettiin Messukeskuksessa toimivan ravintolayrittäjän toimesta. Siellä oli tarjolla keittoruokia, joihin ei oltu tyytyväisiä, koska annostelu oli hankalaa ja ruokailijat eivät tulleet kylläisiksi.

Vuonna 2009 Power cup -tapahtuma järjestettiin Oulussa. Siellä ruokailun järjesti Oulun serviisi, joka on kunnallisen liikelaitoksen ruokapalvelu. Ruokalista oli samantapainen kuin Savonlinnan Power cup -tapahtumassa.

Sosiaali- ja terveysministeriön mukaan suurella yleisötapahtumalla tarkoitetaan tilaisuutta, johon ennakoitaan osallistuvan yli 500 osanottajaa ja siellä myydään elintarvikkeita. Tilaisuuden kestolle ei aseteta rajoitteita, se voi kestää vaikka yhden päivän (Välikylä 2003, 11).

Yleisötilaisuudesta, jossa myydään tai tarjoillaan elintarvikkeita, on tehtävä ilmoitus kunnan tai kaupungin terveysviranomaisille 15 vuorokautta aikaisemmin (Iiskola-Kesonen 2006, 92). Ilmoituksessa tulee selvittää tapahtumapaikka sekä siellä tapahtuva toiminta. Ilmoituksesta tulee selvittää, mitä tuotteita siellä tarjotaan sekä kuinka tuotteet valmistetaan ja säilytetään.

2 TYÖN TARKOITUS, TEHTÄVÄ JA RAJAUS

Opinnäytetyössäni tehtävänä oli selvittää 9000 hengen ruokapalvelujen tuottaminen neljän päivän suur tapahtumaan. Opinnäytetyössäni selvitin ruoan valmistuksen suunnittelua, toteutusta ja kuljetusta. Työni ulkopuolelle olin rajannut aamu- ja iltapalojen suunnittelun Power Cup -tapahtumaan. Työssäni huomioin tapahtuman ruokatuotannon toimivuutta, taloudellisuutta ja omavalvontaan liittyviä asioita, sekä kuljetukseen liittyviä asioita. Tapahtuman jälkeen käytiin läpi kehitettäviä asioita vastaavanlaisia tapahtumia varten. Tapahtumasta kerätyn tiedon perusteella on tarkoitus laatia opaskirja vastaavanlaisia tapahtumia varten.

Toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee käytännön ammatillisen toiminnan ohjeistamista, opastamista tai järjeistämistä. Se voi olla myös tapahtuman tai kokouksen järjestämistä. Tärkeää on, että toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyy käytännön kokemus ja sen raportointi tutkinnallisoin keinoin. (Vilka & Airaksinen 2003, 9.)

3 TYÖHÖN KÄYTETYT MENETELMÄT JA TYÖN TOTEUTTAMINEN

Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäytetyö, johon kuuluu ruoan valmistuksen toteutukseen liittyvä suunnittelu: Työaikataulujen suunnittelu, työnjako eri toimipisteiden kanssa, tavaroiden tilaus ja vastaanotto sekä henkilökunnan perehdytys tulevaan tapahtumaan.

Tapahtuman aikana tehtiin asiakaskysely, joka purettiin tapahtuman jälkeen. Asiakaskysely tapahtui lomakkeella joka jaettiin ruokailupaikoille.(Liite 2) Tutkimus on kvalitatiivinen eli kokonaisvaltainen tutkimus (Hirsjärvi ym. 2004, 152). Siinä kysytään asiakkaalta hänen näkemystään ruoan mausta, ulkonäöstä, lämpötilasta ja annoskoosta, sekä ruokailusta yleensä tapahtuman aikana.

Henkilöstö piti päiväkirjaa päivän tapahtumista ja kokemuksista. Hirsjärven ym.(2009,219) mukaan päiväkirja on eräänlainen itseohjautuva kyselylomake, jossa vastaustapa on avoin. Henkilöstön pitämästä päiväkirjasta halusin selvittää päivän aikataulujen paikkansapitävyyden. Lisäksi halusin tietoja päivän kiireellisyydestä, ruoan riittävydestä ja työinnosta.

4 SAVONLINNAN RUOKA- JA SIIVOUSPALVELUT

Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelut huolehtii ateriat- ja siivouspalvelut kaupungin toimipisteisiin ja jonkin verran ulkopuolisille tilaajille. Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelussa työskentelee n. 80 henkilöä. Ruokapalvelu toimii Savonlinnan kaupungin hallinnon sisällä. Ruokapalvelulla on yksi aluekeittiö joka toimittaa ruokaa päiväkohteille ja kouluille. Lisäksi itse ruoan valmistavia keittiöitä on 6 koulunkeittiötä ja 3 päiväkodinkeittiötä. Toimipisteitä ruokapalvelulla on 24, joissa valmistettiin yhteensä 1 341 976 suoritetta vuonna 2008. Ruokapalvelun toiminta-ajatuksena on valmistaa asiakkaille ravinto-opillisesti oikeaa, maukasta ja kustannuksiltaan edullista ruokaa.(Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelut 2008.)

Kouluissa on käytössä 9 viikon kiertävä ruokalista. Kaikki hankinnat on kilpailutettu ja määrätty tarkkaan, jolloin on saatu kustannuksissa säästöjä.

Kouluissa ja päiväkodeissa tarjottava lounas pitää sisällään pääruoan, salaatin, ruokajuoman, leipää ja kasvisrasvapohjaista levitettä. Leipä on pääsääntöisesti ruisleipää ja näkkileipää, sekä maitona tarjotaan rasvatonta maitoa. Yhden lounaan hinnaksi saadaan 2,29 euroa. Hintaan on laskettu henkilöstömenot, raaka-ainekulut, vuokrat, kalusto ja kuljetukset sekä muut menot.(Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelut 2008.)

5 POWER CUP -TAPAHTUMA

5.1 Ruokatuotannon suunnittelu

Ruokapalvelujen tuottaminen suur tapahtumille vaatii oman suunnitteluryhmän, joka vastaa ruokapalvelun järjestelyistä ja kuljettamisesta tapahtumapaikalle (Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005, 7).

Power cup -tapahtuman työryhmänä Savonlinnassa toimi ruokapalvelupäällikkö ja kaksi aluepäällikköä. Ruokapalvelupäällikkö Johanna Kotilainen vastasi laitteiden hankinnasta ja kokonaisuudesta. Aluepäällikkö Helena Vaahtoluoto vastasi raaka-aineiden kilpailutuksesta, ruokalistoista, ruokaohjeista Aromiin, sekä aamu- ja iltapaloista. Aluepäällikkö Marke Turtiainen teki suunnitelmat ruokatuotannosta ja kuljetuksen aikatauluista, sekä keräsi allergiatiedot. Keittiöiden esimiehet olivat mukana suunnittelussa.

Maa- ja kotitalousnaisten keskuksen mukaan (2005, 7) suur tapahtumien ruokapalveluiden järjestämisessä on varauduttava suuriin osallistujamääriin. Ruokapalveluiden järjestämisen keskeiseen onnistumiseen vaikuttaa huolellinen suunnittelu. Huolellisesti laadittu toimintasuunnitelma muodostuu toimiviksi ruokapalveluiksi. Laatujärjestelmän avulla voidaan tarttua ongelmatilanteisiin ja pyrkiä parantamaan niitä. Oma valvonnalla pyritään kartoittamaan ruoan hygieenisuus sekä osoittamaan toiminnan turvallisuus ja ruoan moitteettomuus. Kokonaisvaltaisessa laadun kehittämisessä on otettava huomioon taloudellisuus ja järjestelmällisyys. Asiakkaiden tarpeet, myös erityisruokavalioiden osalta, on otettava huomioon tehtäessä ruokalistoja.

Aikaisemmissa Power cup -tapahtumissa ruokailun on järjestänyt yksityinen organisaatio tai tavarantoimittaja yhteistyössä toisen organisaation kanssa. Aikaisemmin ei kunnallinen ruokapalvelu ole järjestänyt Power cup tapahtuman ruokailuja (Metos Uutiset 2 2008).

Kunnissa tapahtuneiden organisaatiomuutosten myötä, on tullut mahdolliseksi tarjota myös kunnallisia ruokapalveluita suur tapahtumiin. Kunnallisella ruokapalvelulla on etuna koulutettu henkilökunta, joka pystyy vastaamaan nykypäivän haasteisiin. Heillä on tietoa ja taitoa valmistaa asiakkailleen terveellistä ja ravitsevaa ruokaa. He valmistavat ammattitaidolla myös erityisruokavaliot, joissa pystytään ottamaan huomioon yksilön ruokavalio.

Kunnallisilla ruokapalveluilla on asianmukaiset tilat, joissa toimia, sekä riittävän suuren kapasiteetin omaavat laitteet ja astiat, joissa ruoat valmistetaan. Savonlinnan ruokapalvelulla on omistuksessaan myös kuljetuslaatikoita ja kuljetukseen soveltuvia uunivaunuja kuljetushappuineen.

5.2 Ruokalistojen suunnittelu

Ruokatuotannon suunnittelu aloitettiin laatimalla ruokalistat Power cup -tapahtumaan tarjouspyynnön perusteella (Kuva 1). Ruokalistaa suunniteltaessa otettiin huomioon asiakkaan toivomukset ja aikaisemmat kokemukset Power cup -tapahtumien ruokalistoista. Ruokalistoja vertailemalla ja tutkimalla löydettiin sopivat ruokalajit, jotka sopivat tapahtumaan. Ruokalistojen laadinnassa auttoi vankka kokemus kouluruokailusta, mikä oli nuorten makutottumusten pohjana.



KUVA 1 Ruokailijoita Kellarpellon tennishallilla Power cup 2008

Savonlinnan Ruoka- ja siivouspalveluilla oli tehty ruokalistat asiakkaan toiveiden mukaisesti. (Liite 1) Lentopalloliitosta oli annettu toive, ettei tarjolla olisi keittoruokia, eikä eineksiä. Ruokapalvelussa vastattiin toiveeseen ja laaditti sen mukaan ruokalista. Ruokalistassa oli pyritty ottamaan huomioon erityisruokavalioita jo suunnitteluvaiheessa. Ruokalistasta oli karsittu pois eniten allergisoivat aineet. Kaikki ruoka tehtiin vähälaktoosisena ja kalaruokia ei tarjottu lainkaan. Salaateissa oli pyritty ottamaan huomioon allergiat. Kaikkia allergisoivia aineita ei kuitenkaan pystytty poistamaan. Erityisruokavaliota tarvitseville oli järjestetty oman ruokavalion mukainen ruoka ruokailupaikalle. Ruokalistaa laadittaessa ei ollut kiinnitetty niin paljon huomiota päivän ravintosuositukseen, kuin tavallisesti. Rasvojen laatuun oli kuitenkin kiinnitetty huomiota, samoin kuin suolan määrään ja ruoan kokonaisvaltaiseen terveellisyyteen.

Maa- ja kotitalousnaisten keskuksen (2005, 28) mukaan ruoka-annokset kannattaa suunnitella niin, ettei annosteltavia osia olisi kovin monta. Parhaiten toimivia ruokia suurtaapahtumiin on kerralla annosteltavat ruoat. Ne eivät vaadi erityistä asettelua lautaselle, jolloin jakaminen on nopeaa. Erilaiset lisäkkeet myös nostavat annoksen hintaa, jolloin taloudellisuus ei toteudu.

5.3 Liikkujan ravitseminen

Ruokalistaa laadittaessa olemme ottaneet huomioon ruokailijoiden ja Lentopalloliiton toiveita ruoasta. Olemme kiinnittäneet huomiota rasvojen laatuun ja suolan määrään, hiilihydraatteihin sekä energiapitoisuuden koko päivän annoksessa.

Suomalaisen ravintosuosituksen mukaan jokaisella ikäryhmällä on omat energiansaanti tarpeensa. Urheilijoiden Ravitsemussuosituksen mukaan joukkoruokailun järjestäjän on kiinnitettävä huomiota urheilijoiden ravintosuositukseen liikuntatapahtumissa. Eri-tyisen tärkeänä pidetään hiilihydraattien saantia koko kilpailun aikana. Lisääntynyt fyysinen rasitus ei lisää merkittävästi välttämättömien rasvahappojen tarvetta. Kuitenkin jo pienellä määrällä kasviöljyä tai välttämättömiä rasvahappoja sisältäviä elintarvikkeita käyttämällä voidaan turvata rasvan saanti. Liiallinen rasvan saanti vähentää hiilihydraattien saantia, jolloin kestävyys heikkenee rasituksen aikana. (Borg, Fogelholm, Hiilloskorpi, 2004, 61–62.)

Ruokien valmistuksessa olemme käyttäneet vähärasvaisia lihoja, sekä kasvisrasvoja. Leipärasvaksi olemme valinneet kevytlevitteen. Ruokajuomaksi olisimme halunneet tarjota rasvattoman maidon, jota asiakkaat myös kyselivät. Maidon toimittaja ei kuitenkaan pystynyt toimittamaan 2 dl:n tetroissa kuin kevyt-maitoa. Monet valitsivatkin mieluummin ruokajuomakseen veden, eivätkä maitoa.

Ruokalistaa laadittaessa olemme valinneet listalle hiilihydraatteja sisältäviä ruokia, kuten pastaa ja perunaa. Ruokaleiväksi olimme valinneet ruisleivän ja näkkileivän. Borgin ym. (2004, 47) mukaan palloilulajeja harrastavat tarvitsevat pelitilanteissa runsaasti hiilihydraatteja, koska silloin kuluu paljon energiaa. Vuorokautinen kohtuullinen hiilihydraatti määrä on 6-8g painokiloa kohti. Borg ym. jatkavat (2004, 105), Pohjoismaisten ravintosuositusten mukaan normaali aikuisten hiilihydraattien määrä vuorokaudessa on 3 g/MJ. Hiilihydraattia sisältävät ruoat täydentävät energiavarastoja, sekä lisäävät kestävyyttä suorituksen aikana. Hiilihydraattia sisältävät ruoat nopeuttavat myös palautumista (Itä-Suomen palloliitto 2009).

Proteiinien tarve Suomalaisten ravintosuositusten mukaan on 15–20 E %. Sitä saadaan pääasiassa eläinkunnantuotteista, kuten maito- ja lihatuotteista. Myös monipuolinen kasvisruokavalio sisältää riittävästi proteiinia. Borgin ym. (2004, 54–55) mukaan paljon liikkuville proteiinin saantisuositus on 1,2–1,5 g/kg vuorokaudessa. Liiallinen pro-

teinin saanti voi syrjäyttää hiilihydraatteja, mikä voi taas vaikuttaa urheilusuorituksen haitallisesti. Borg ym. jatkavat (2004, 278), suolan saanti urheilusuorituksen jälkeen on tarpeen, usein se saadaan ruokavaliosta. Se ei kuitenkaan tarkoita sitä, että tekisimme suolaisempaa ruokaa kuin tavallisesti, vaan suolaa käytetään ravintosuositusten mukaan 0,5 %.

5.4 Erityisruokavaliot

Erityisruokavaliot oli otettu huomioon ruokalista suunniteltaessa siten, että ruokalistalle oli valittu sellaisia ruokia ja raaka-aineita, jotka soveltuisivat mahdollisimman monelle. Ruokat valmistettiin vähälaktoosisista tuotteista, koska monella on maitosokerin imeytymishäiriöitä. Kalaruoat pois suljettiin ruokalistalta kokonaan, mikä helpotti ruokalistan laadintaa, ettei tarvinnut monia ruokalajeja yhdelle aterialle. Tapahtumaan osallistujat ilmoittivat sähköpostilla allergiansa. Heille oli laitettu Power cup -sivustolle allergialista, jonka he täyttivät ja palauttivat minulle sähköpostin kautta. (Liite 3) Sivustolla oli ruokalista, jonka mukaan he voivat katsoa, mitä ruokia tapahtumassa tarjottiin. Jokaiselle erityisruokavaliota tarvitsevalle annettiin oma erityisruokavaliopassi, jota näyttämällä heidät ohjattiin oikeaan ruokailupisteeseen. Erityisruokavalioidelle oli oma ruokailupiste, johon oli varattu kaikkien sitä tarvitsevien ruokat. Osalle erityisruokavalioidista ruokat oli varustettu nimellä ja pakattu omiin annoslaatikoihin. Sellaisia olivat mm. sellaiset allergiset, joiden annoksiin ei saanut olla kuin määrättyjä ruoka-aineita.

5.5 Erityisruokavalioiden lista

Erityisruokavaliolistat pyydettiin lähettämään viimeistään kaksi viikkoa ennen tapahtuman alkua. Jokainen joukkue keräsi omat allergiatietonsa, jotka he lähettivät sähköpostilla. Tapahtumaan osallistui 800 joukkuetta, joissa melkein kaikissa oli allergisia. Allergialistoja palautui noin tuhat.

Sitä mukaa, kun sähköpostia saapui, listat kerättiin yhteen ja katsottiin, minkälaisia allergioita pelaajilla oli. Yleisimmät allergiat olivat maitoa tai kalaa koskevia. Kasvisruokailijoita oli jonkun verran. Veri ja maksaruoista tuli myös ilmoituksia. Joukossa

oli myös sellaisia allergisia, joilta tuli lista, mitä he saavat syödä. Heillä oli myös tarkat yhteystiedot, mihin voi ottaa yhteyttä, jos tuli jotain kysyttävää.

Ruokalistaa tehtäessä valittiin sellaiset ruoat, jotka olivat vähälaktoosisia tai maidottomia, eikä kalaa ja sisäelimiä tarjottu lainkaan. Salaattien sisältämät allergisoivat aineet jätettiin sekoittamatta salaattiin. Salaattien raaka-aineet pakattiin erikseen. Esim. sitrushedelmät ja porkkana laitettiin erikseen, siten jokainen sai ottaa itselleen sopivan salaatin.

Allergialistojen yhteenveto oli tarkkaan tehtävä, jotta jokaiselle olisi ruokaa tapahtuman aikana. Suurimmalle osalle allergisista saatiin tehtyä yhteinen ruoka muuttamalla perusohjetta. Siitä jätettiin raaka-aineita pois, tai korvattiin jollakin toisella. Esim. keliakioille tehtiin makaronilaatikkaa gluteiinittomista makaroneista. Kasvisruokailijoiden liha korvattiin esim. soijalla. Erityisruokavaliot tarjoiltiin omasta linjastosta ja osa annoksista oli yksittäispakattuja nimellä.

6 HANKINNAT JA KUSTANNUKSET

6.1 Hankinnat

Power cup -tapahtuman hankinnat tehtiin keskitetysti ruokalistojen pohjalta. Aromi -ohjelmalla tehdyt ruokaohjeet tulostettiin jokaiselle ruoanvalmistus keittiölle. Niistä kerättiin tavaran toimittajille tarvittavien tavaroiden määrät, jotka toimitettiin suoraan kuhunkin valmistuskeittiöön.

Maa- ja kotitalousnaisten (2005, 35) mukaan ennen tarjouspyynnön tekoa kannattaa tutustua eri valmistajien tuotevalikoimiin ja tarjontaan. Sieltä voi löytyä helpotusta ruokien valmistamiseen, esim. puolivalmisteiden avulla. Tavarat voidaan toimittaa valmistajilta suoraan, vaikka laskutus tapahtuisikin tukun kautta.

Tarjouspyynnöt tulisi tehdä hyvissä ajoin ennen tapahtumaa, jotta niihin ennätetään perehtyä ja vertailla ennen ostopäätöstä. Tarjouspyyntöä varten raaka-aineet luetteloidaan ja ilmoitetaan tarvittavat määrät. Tarjouspyyntöä tehdessä kannattaa kysyä kulje-

tukset, palautusoikeudet ja lisätilauksen tekemiset. Lisäksi tarjouspyyntöön voidaan liittää kalustoluettelo, jos halutaan saada käyttöön toimittajalta esim. kylmälaitteita.

Savonlinnan ruoka ja siivouspalveluiden hankinnat on kilpailutettu keskitetysti hankintatoimessa. Power cup -tapahtumassa oli kyse suurista kertaostoista, joten tehtiin lisätarjouspyyntö joistakin tuotteista. Sillä tavalla saatiin hintoja alaspäin ja lisää katetta tapahtuman tuotolle.

Olimme halunneet tarjota asiakkaillemme kotimaista alkuperää olevaa ruokaa, mahdollisuuksien mukaan. Perunat ja porkkanat olimme ostaneet lähiviljelijältä toimitettuna. Viljelijä toimitti perunat ja porkkanat esijalostettuina, siten kuin me ne halusimme. Perunat tulivat kuorittuina ja viipaleiksi, kuutioiksi tai suikaleiksi pilkottuina vedessä. Porkkanat ja kaalit tulivat raasteina tai suikaleina. Käsittely tapahtui edellisenä päivänä ja käyttöpäivän aamuna tavarat tuotiin keittiöihin. Oman paikkakunnan leipomo toimitti leivät joka aamu suoraan ruokailupaikalle. Erityisruokavalioiden leivät tilattiin tukun kautta.

6.2 Kustannukset

Kustannuksissa oli huomioitu seuraavat asiat: Raaka-ainekustannukset, kuljetukset, palkat ja muut kulut. Ruokaohjeet tehtiin Aromin kautta, jolloin saatiin tarvelaskennan kautta raaka-aineiden menekit, sekä samalla tehtyä tilauspohjat ostoja varten. Tällä tavalla saatiin lounaan ja päivällisen raaka-ainemenot laskettua niin, ettei tullut suurta hukkaprosenttia. Tarjous, jonka mukaan tapahtuman ruoat laskutettiin, tehtiin lounaasta ja päivällisestä. Lounaita tapahtuman aikana kertyi $4 * 8200 * xxx$ €, sekä päivällisiä $3 * 8200 * xxx$ €. Hintoihin lisättiin + 17 alv.

Palkoissa oli laskettu ruokapalvelu- ja aluepäällikölle kuukauden palkat. Muille tapahtumaan osallistuneille laskettiin palkka seitsemälle päivälle. Tapahtuma kesti neljä päivää. Koska tapahtumassa tuli ilta- sekä viikonlopputyötä, laskettiin niillekin palkka.

Kuljetuksen osalta kuljetusliike laskutti ruokapalvelua tapahtuman ruokien kuljetuksesta. Ruokapalvelu laskutti kuljetuksista edelleen Lentopalloliittoa. Muut menot

koostuivat mm. kertakäyttöastioista, paperitavarasta ja kertakäyttökäsineistä, käsihuuhteista.

Tapahtuman jälkeen käsiteltiin tulot ja menot. Ruokapalvelu jäi tapahtuman jälkeen plussalle, mikä lisäsi onnistumisen tunnetta tapahtumasta. Tapahtuman aikana ei tullut yllättäviä lisämenoja, jotka olisivat vieneet lasketun voiton.

7 POWER CUP HENKILÖKUNTA

7.1 Keittiöiden henkilökunta

Power cup -tapahtuman ajankohta oli sopiva Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelulle. Kaikki koulut olivat sulkeneet ovensa, jolloin koulujen keittiöistä vapautui henkilöstö ja keittiöt Power cup tapahtumaan. Lisäksi päiväkotien keittiöistä tuli henkilöstöä tapahtumaan. Kuudessa eri keittiössä valmistettiin ruokaa Power cup tapahtumaan. Lyseolla, Mertalassa ja Kellarpellossa keittiössä ruokaa tehtiin kuuden henkilön voimin. Ruokaa kyseiseen tapahtumaan valmistettiin Musiikkiopistolla viiden henkilön ja Talvisalossa neljän henkilön voimin (Kuvio 1). Työvuorot alkoivat aamulla kuudelta ja loppuivat päivällä kello neljältoista. Iltavuoro saapui työhön kello kaksitoista ja lopetti illalla kello kaksikymmentä. Jokaiseen keittiöön tuli yksi työntekijä myöhemmin iltaan, koska hän otti vastaan viimeiset kentältä palautuvat astiat.

Tapahtuman aikana keittiöissä toimi saman verran henkilöitä kuin normaalina koulujen toiminta aikana. Ruokaa keittiöissä valmistettiin määrällisesti enemmän, kuin normaalina aikana. Keittiöiden ei kuitenkaan tarvinnut huolehtia erityisruokavalioista ja salaateista, vaan ne tulivat keskitetysti Karpalosta ja Mertalasta. Normaalisissa toiminnassa keittiöt myös tarjoavat ruoan ja pesevät ruokailuastiat. Nyt se aika jäi useamman uunitäytön valmistamiseen. Vuokien ja kuljetusvälineiden astiahuolto oli kuitenkin tehtävä.

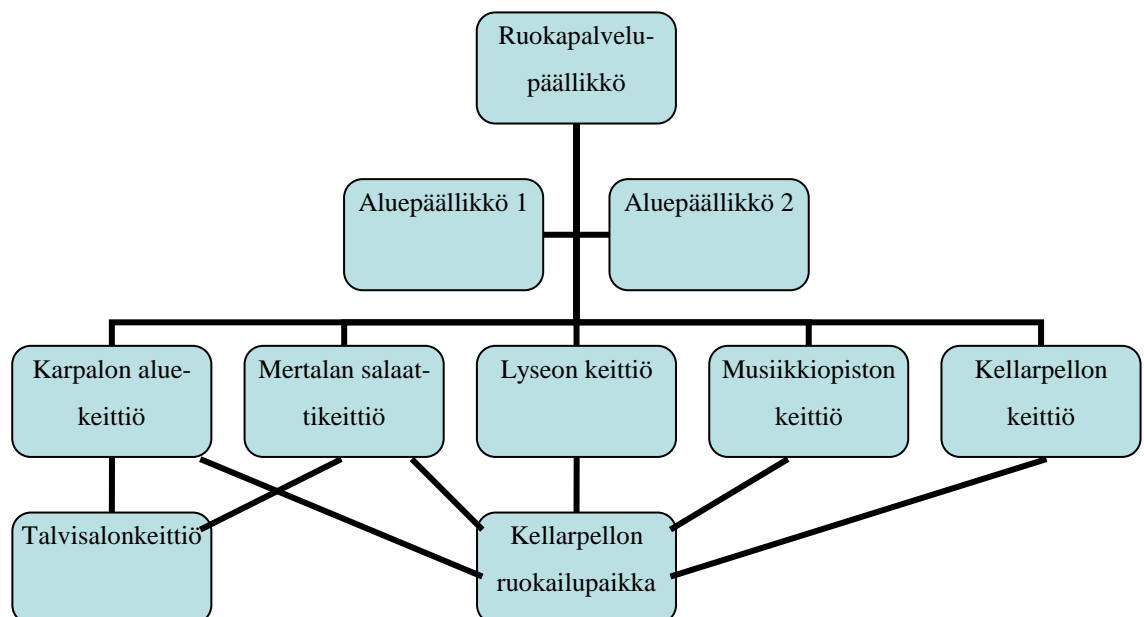
Karpalon aluekeittiö toimi oman työvuorolistan perusteella, koska se valmisti samalla päivittäisen ruoan vanhuksille ja kotiin kuljetettavaksi. Karpalon aluekeittiö valmisti

erityisruokavaliot, joista osa oli nimellä varustettuja annoksia. Karpalon aluekeittiössä toimii dieetikokki joka vastaa erityisruokavaliosta, myös normaalina toiminta aikana.

Mertalan koulun keittiö valmistaa salaattit ruokailupaikoille. Mertalan keittiö toimii salaattikeittiönä myös koulujen aukioloaikoina. Sinne on asennettu laitteet, joilla voidaan pestä ja valmistaa suuria määriä salaattia. Kaikkien asiakkaiden ruokavaliot pyrittiin huomioimaan salaatin valmistuksessa. Kaikkia salaattiaineksia ei sekoitettu vaan laitettiin osa komponentteina ruokailupaikoille, josta ruokailija voi itse koota oman salaattinsa.

Lyseon lukion, Musiikkiopiston ja Kellarpellon koulun keittiöissä valmistettiin lämmintä ruokaa Kellarpellon tennishallille, joka oli ruokailupaikkana suurimmalle osalle pelaajista. Näissä ruoanvalmistuspaikoissa ei huomioitu erityisruokavaliota erikseen. Ruokalista laadittaessa oli valittu sellaiset ruoat jotka kävisivät mahdollisimman monelle. Oli katsottu vähälaktoosisia ruokia, sekä pyritty huomioimaan rasvojen laatu sekä suolan määrä.

Talvisalon koulun keittiössä valmistettiin kuuma ruoka, joka myös tarjoiltiin siellä omassa ruokasalissa 1000 hengelle. Salaatit valmistettiin Mertalassa. Erityisruokavaliot valmistettiin Karpalossa. Talvisalon salaatit ja erityisruokavaliot otettiin samaan autoon kuljetusta varten, jolloin saatiin kuljetukset toimiviksi.



KUVIO 1 Organisaatio

7.2 Henkilökunnan perehdyttäminen

Henkilökunta on ruokapalvelun omaa henkilökuntaa jolla on vankka kokemus keittiötyöskentelystä. Jokainen toimipiste on kuitenkin omanlaisensa, joten perehdyttäminen oli kuitenkin tarpeellista. Ruokapalvelussa on tehty työnkiertoa, mutta kaikki eivät ole olleet paikoissa, joissa tehdään satoja annoksia ruokaa päivässä. Osa työntekijöistä tuli pienestä keittiöstä, jossa valmistettiin 30 ruokailijalle ruoka. Heillä ei ole mielikuvaa siitä, kuinka valmistetaan ruokaa 1000 ihmiselle kerrallaan.

Perehdyttämisen tavoitteena on saada, perehdytettävä oppimaan työ mahdollisimman nopeasti, että hän pystyy työskentelemään itsenäisesti. Hyvin hoidettu perehdyttäminen vähentää virheitä, sekä luo turvallisen työympäristön.(Kangas 1995, 47.)

Ruokalista käytiin läpi yhteisessä palaverissa, missä kerrottiin, minkälaiset työparit työskentelevät kussakin työpisteessä. Työvuorot olivat jaetut etukäteen ja niissä oli huomioitu, että työvuorossa oli yksi henkilö joka on työskennellyt keittiössä, missä valmistetaan satoja annoksia päivässä.(Liite 4)

Kangas (1995, 52) jatkaa, ihmisten oppimiskyky on yksilöllistä. Siihen vaikuttavat asenteet, tiedot ja taidot. Työhön opastus on vuorovaikutusta opastajan ja opastettavan välillä. Oppimisen mahdollistamiseksi, tulisi opastuksen joustaa opastettavan edellytysten mukaan. Kerralla ei tulisi tuoda esille liian paljon uusia asioita, eikä käyttää sellaista kieltä, jota opastettava ei ymmärrä.

Kaikkea ei kuitenkaan henkilöstön yhteisessä kokouksessa osattu kertoa. Jokaisessa keittiössä jouduttiin miettimään töiden kulku, juuri sen keittiön toimivuuden kannalta. Työsuunnitelma oli tehty kaikille yhteisesti, jotta tiedettäisiin laittaa ruoka ajoissa valmistumaan ja huomioitaisiin kuljetusaikataulut. Palautepalaverissa ilmeni, että viimeinen perehdytys jäi keittiön esimiehen vastuulle. Perehdyttäminen tapahtui työn lomassa, jolloin se ei ollut riittävän yksilöllistä ja tehokasta, kun ottaa huomioon, ettei keittiön esimies ehdi kaikkialle.

7.3 Talkoohenkilöstön perehdyttäminen

Talkoohenkilöille tehtiin oma perehdyttämisopas ruoan jakopaikalle. Heitä ohjeistettiin oikean annoskoon jakamiseen. Malliannoksen avulla näytettiin millaisia annoskojoja ruokailijoille laitetaan. Ruoan jakamiseen valittiin sopivan kokoisia kauhoja, sekä muita ottimia. Jokaiselle ruokailijalle ei voida kuitenkaan jakaa samankokoista annosta, vaan on otettava huomioon eri-ikäisten ja kokoisten ruokailijoiden vaatimukset. (Kuva2)

Malliannos toimii ruoan asettelun mallina ja siihen on helppo tehdä vertailua jakamisen aikana. Malliannos oli myös tärkeä tehdä, jotta suuria annostelutappioita ei pääsisi tulemaan. Annostelu tappiot vaikuttavat taloudelliseen lopputulokseen. Liian suurten annosten jakaminen vaikuttaa, että ruoka-annoksia saadaan vähemmän kuin on laskettu. Vastaavasti liian pienten annosten jakamisessa jää hukkaan ruokaa, sekä nälkäisiä asiakkaita, jos ei anneta lisää edes pyydettyä. (Maa- ja kotitalousnaiset 2005, 28–29.)

Iiskola-Kesonen (2006, 42) mukaan talkoolaiselle annetut selkeät ohjeet ja työnkuvat, auttavat häntä toimimaan oikein. Talkoolaisten toiveet ja vahvuudet kannattaa ottaa huomioon työtä jaettaessa. Ennakkoon annettavassa informaatioissa tulisi kertoa taustatietoa tapahtumasta ja tapahtumien aikataulusta. Jokaisen talkoolaisen tulisi tietää oma yhteyshenkilönsä, keneltä voi kysellä lisätietoja tapahtuman aikana.



KUVA 2 Talkoohenkilöstöä Power cup 2008

8 TILAT JA LAITTEET

8.1 Ruoan valmistus

Ruokaa tehtiin kuudessa keittiössä. Niissä on kaikissa Metoksen yhdistelmäuunit ja sekoittavat padat. Annoksia valmistettiin yhdelle ruokailukerralle noin 8000 annosta. Jokaisen annoksen annoskoko oli 250g. Laatikkoruokia tehtiin 450 kpl Gn 1/1 65 -vuokia, joissa ruoan massa on 5 kg. Päivässä ruokaa valmistettiin siis 16000 annosta, koska tarjolla oli myös päivällinen. Savonlinnan Ruokapalvelu valmisti lounaan ja päivällisen, lisäksi aamu- ja iltapalatarvikkeet tilattiin ruokapalvelun kautta. Lentopalloliitto järjesti aamu- ja iltapalan tarjoilun ja esille laitton. Lentopalloliitto järjesti myös lounaan ja päivällisen ruoanjakopaikkojen tarjoilun, talkooväen voimin. Ruokapalvelu toimitti ruoan kuumana Gn-astioissa jakopaikalle.

Savonlinnan ruokapalvelulla on valmiina tilat, laitteet ja astiat, joilla pystytään valmistamaan Power cupin tarvitsema ruoka. Ruokapalvelulla on myös ammattitaitoinen henkilökunta tekemään tapahtuman ruoat.

Power cupia varten teimme jokaiselle toimipisteelle listan, tarvittavista astioista. Heidän tuli katsoa omassa keittiössään olevat astiat, joita voimme käyttää tapahtumassa. Näin saimme inventoitua tarvitsemamme vuokamäärän ja kuljetuslaatikot. Ennen tapahtuman alkua kuljetus keräsi jokaisesta paikasta astiat ja laatikot tiettyihin keittiöihin, jotta ruoan toimitus saatiin ensimmäisenä päivänä käyntiin.

8.2 Karpalon aluekeittiö

Karpalon aluekeittiö toimii päivittäin ruokaa valmistavana keittiönä. Siellä toimii ruokapalveluesimies, jonka alaisena on ruokapalveluvastaavia ja ruokapalvelutyöntekijöitä sekä dieetikokkeja. Karpalo valmistaa ruokaa 1100 annosta päivittäin. Niistä lähtee kuumana 2 kouluille ja 5 päiväkodeille lounasruoka maanantaista perjantaihin. Karpalo tekee vanhuksille kotiin kuljetettavia lounaita 80 päivittäin. Lisäksi Karpalossa toimii vanhainkoti, johon tehdään aamupala, lounas, päiväkahvi ja päivällinen.

Karpalossa on 250 l ja 300 l sekoittavat padat ja 4 yhdistelmäuunia, joilla ruoka valmistettiin Power cup -tapahtumaan. Karpalon keittiötä hyödynnettiin dieettiruokien ja perjantain perunasoseen valmistuksessa. Karpalossa toimi koko tapahtuman ajan normaali viikkorytmi, koska se on vanhainkodin yhteydessä ja heidän toimintansa ei saanut häiriintyä.

8.3 Mertalan koulunkeittiö

Mertalan keittiö valmistaa normaaliin toiminta-aikaan salaatteja Savonlinnan itäpuolen kouluille ja päiväkodeille. Mertalassa valmistetaan päivittäin myös lämmin ruoka 700 oppilaalle. Mertalassa on 300 l sekoittava pata, painekeittokaappi, yhdistelmäuuni ja liesi joilla valmistetaan ruokaa.

Mertalan koulun laitteisto antoi mahdollisuuden toimia salaattikeittiönä tapahtuman aikana. Sieltä olisi voinut toimittaa hätätapauksessa myös ruokaa, jos jossakin olisi tapahtunut laitevikoja. Salaattikeittiönä toimiminen oli kuitenkin luontevampaa. Mertalassa on valmiina kuljetuslaatikoita ja muovisia gn-astioita salaatin kuljetusta varten.

Salaatin valmistusta varten siellä on vihannesleikkuri Metos RG-400, joka toimii pneumaattisella ilmanpaine syötöllä, (Metos laiteluettelo) salaattipesuri ja salaattilin-ko, sekä vaaka, jolla lähtevä salaatti punnitaan. Joka toinen päivä sieltä lähtee 100-120 kg salaattia. Salaatti pilkotaan vihannesleikkuriin sopivaksi, minkä jälkeen se pilkotaan koneella. Pehmeät salaattit, kuten kiinankaali ja jäävuorisalaatti, pilkotaan salaattipusseihin, jotka laitetaan salaatinpesukoneeseen ja sen jälkeen linkoon. Kovat kaalit huuhdellaan ja pilkotaan vihannesleikkuriin sopiviksi. Porkkanat sekä muut juurekset tulevat valmiiksi kuorittuina, joten niitä päästään käsittelemään huuhtelemisen jälkeen suoraan. Salaattit sekoitetaan esivalmistuksen jälkeen erillisessä altaassa tai laitetaan kerroksittain suoraan gn-vuokiin. Salaatista otetaan pakkausvaiheessa lämpötilat ja näytteet omavalvontaa varten. Salaattit pakataan mustiin kuljetuslaatikoihin joissa ne säilyvät kylmänä. Laatikot laitetaan kylmään odottamaan kuljetusta. Kuljetusaika on noin 30 – 45 min. Power cupin aikana kuljetusaika oli pidempi. Kuljetus kesti noin tunnin. Salaatteja jouduttiin säilyttämään kentällä koko ruokailun ajan kuljetuslaatikoissa, ne kuitenkin pitivät tuotteet kylmänä koko tarvitun ajan. Torstaina iltapäivällä klo 16.00 palautettiin Mertalaan käyttämättä jääneitä salaatteja, joiden lämpötila oli vielä 8 astetta. Salaattit oli pakattu aamulla klo 8.00 lähtemään lounasta varten. Ne olivat jääneet käyttämättä, koska ruokailijoita ei ollut niin paljon kuin oli ilmoitettu. Salaattit laitettiin yöksi kylmään ja aamulla tarkastettiin niiden kunto sekä otettiin tarvittavat näytteet. Sen jälkeen ne hyödynnettiin ruokailussa samana päivänä.

8.4 Lyseon lukio

Lyseon lukion keittiö valmistaa normaaliin aikaan ruoat 600 lukiolaiselle ja 100 hengelle päiväkotiin. Lukiolaiset ruokailevat paikan päällä ja päiväkotiin kuljetetaan päivittäin kuuma ruoka. Lyseolla on sekoittava 250 l pata ja 50 l pata sekä 2 yhdistelmä-uunia joilla ruoka valmistetaan. Lyseon lukioon ostettiin keväällä 2008 uusi yhdistelmä-uuni. Uusi SelfCooking center, Metos combi masters 202. Siinä voi valmistaa 30 1/1 65-gn vuokaa ruokaa, yhdessä uunillisessa. (Metos laiteluettelo)

Lyseon lukiossa valmistettiin ruokaa tapahtuman jokaiselle ruokailuvuorolle kolme uunitäyttöä. Siellä valmistui yhdessä uunitäytössä 60 x 1/1 gn-vuokaa, jolloin saatiin valmista ruokaa 300 kg. Sillä määrällä ruokittiin 1000 ruokailijaa. Ruoat valmistettiin gn-astioissa jotka kansitettiin kuljetusta varten. Astiat pakattiin uunivaunuun, joka

peitettiin kuljetushupulla. Ruoka säilyi näin kuljetuksen ajan kuumana ja oli helppo kuljettaa autoon ja autosta pois.

Lyseolla on valmiina ruoan valmistukseen ja kuljetukseen käytettävät astiat ja uuni-vaunut lämpöhuppuineen. (Kuva 3) Sieltä on myös sopiva matka Kellarpeltoon tapahtumapaikalle, ei tarvinnut huomioida sillan ylitystä. Siinä säästettiin odotusaikaa ja kilometrejä.



K UVA 3 Lyseon keittiön uusi yhdistelmälaite, jossa on 30 johdetta

8.5 Musiikkiopisto

Musiikkiopistolla ruokailee normaaliin koulu-aikaan 300 henkilöä. Siellä on ruoanvalmistuslaitteina kaksi yhdistelmäuunia ja 200 l ja 50 l keittopadat. Musiikkiopistolla valmistettiin jokaiselle ruokailuvuorolle kaksi uunitäyttöä. Siellä saatiin yhdellä uunitäytöllä 30 x 1/1 gn- vuokaa, jolloin saatiin valmista ruokaa 150kg. Sillä määrällä ruokittiin 500 ruokailijaa.

Musiikkiopistolle jouduttiin keräämään kuljetuskalustoa ja -astioita muista toimipisteistä, koska sieltä ei normaalioloissa kuljeteta ruokaa. Halusimme kuitenkin sinne yhden ruoanvalmistus paikan, koska se oli kuljetusten kannalta sillan oikealla puolella, sekä riittävän suuri tiloiltaan.

8.6 Talvisalon koulu

Talvisalon koululla valmistetaan ruokaa kouluaihana 500 henkilölle, jotka ruokailevat paikan päällä. Ruoanvalmistuslaitteina siellä on, 250 l pata ja yhdistelmäuuni sekä liesi. Power cupin aikana siellä valmistettiin ruokaa tuhannelle ruokailijalle jokaiselle ruokailukerralle. Siellä tehtiin neljä uunitäyttöä jokaiselle ruokailukerralle. Koska ruokaa ei tarvinnut kuljettaa minnekään, voitiin uunista tyhjentää gn-vuoat linjaston lämpöhauteisiin ja täyttää uunit uudelleen. Ruokaa valmistettiin ennen ruokailun alkua valmiiksi hauteisiin ja lämpökaappiin kaksi uunillista. Ruokailun aikana valmistettiin vielä kaksi uunillista ruokaa. Ruoka ei joutunut missään vaiheessa odottamaan ruokailijoita yli omavalvonnan asettaman rajan, joka on kaksi tuntia. Ruoka säilyi riittävän kuumana koko ruokailun ajan, kun se laitettiin suoraan lämpöhauteisiin ja – kaappiin.

8.7 Kellarpellon koulu

Kellarpellon koululla valmistetaan ruokaa kouluaihana 300 oppilaalle, jotka ruokailevat paikan päällä. Ruoan valmistuslaitteina siellä on yksi yhdistelmäuuni ja 200 litran sekoittava pata.

Power cupin ajaksi sinne asennettiin toinen yhdistelmäuuni, SelfCooking center, mihin mahtuu 30 1/1 65-gn vuokaa yhtä aikaa. Uuni sijoitettiin tapahtuman jälkeen toiseen kohteeseen, jossa sille oli käyttöä myöhemmin. Tällä tavalla saatiin Kellarpeltoon lisää valmistuskapasiteettia yli puolet normaalista määrästä. Siellä valmistettiin tapahtuman aikana jokaiselle ruokailuvuorolle 3 x 45 1/1 gn- vuokaa ruokaa. Yhdessä uunitäytössä saatiin 225 kg ruokaa eli 750 annosta.

Kellarpellon koulu on tapahtumapaikan lähin keittiö. Sieltä voitiin käydä hakemassa nopeasti osa ruoasta kantamalla tai kärryillä, jos ruoka alkoi loppua.

9 OMAVALVONTA

9.1 Omavalvontasuunnitelma

Omavalvonnassa tulee ottaa huomioon tilojen käyttö, että ne ovat siihen tarkoitukseen sopivat. Koulujen keittiöitä voidaan käyttää ruoan valmistuksessa. Nämä tilat ovat valmiiksi viranomaisseurannassa. Kuitenkin näistä tiloista on tehtävä ilmoitus viranomaisille. Ruoan valmistuksessa ja kuljetuksen aikana on seurattava lämpötiloja, jotka on annettu. Omavalvontasuunnitelma, joka on tehty jokaiselle toimipaikalle, on oltava esitettävissä tarvittaessa elintarvikeviranomaisille. Omavalvontasuunnitelmassa on tultava ilmi toiminnan vaiheet, joissa vaara voi ilmetä. Kriittisten pisteiden valvonta ja rajojen ylittyessä toimenpide menetelmät, asioiden korjaamiseksi kirjataan ylös. (Välilyä 2003, 28.)

Elintarvikelaki vaatii jokaista elintarvikealan toimijaa tunnistamaan oman yritystoimintansa elintarvikeeturvallisuuteen liittyvät vaaratekijät ja huolehtimaan niiden hallinnasta (Eviran ohje omavalvontasuunnitelma).

Yritys laatii oman omavalvontasuunnitelman, jossa tulee julki: Toimintojen riskikohdat. Menetelmät joilla riskitekijöitä valvotaan. Riskitekijöiden rajat, jolloin korjausmenetelmiin ryhdytään. Minkälaisilla menetelmillä valmistettavan ruoan laatua tarkkaillaan. Varmistetaan omavalvonnan toimivuus. Omavalvonnan toimivuutta voi mm. varmentaa omavalvontaan liitettyllä omavalvonta- ja tutkimussuunnitelmalla. Näytteenotto on yksi toimijan HACCP-järjestelmän toimivuuden mittari. Se tulee kyseeseen silloin kun ei ole muita keinoja osoittaa omavalvonnan toimivuutta, tai kun lainsäädäntö sitä edellyttää.(Eviran ohje 25.10.2007 elintarvikelaki 21§ 3 mom.)

Elintarvikeviranomaiset valvovat omavalvonnan toimivuutta. Heille tulee toimittaa paikkakohtaisesti tehty omavalvontasuunnitelma. Siitä tulee ilmetä riskikohdat ruoan valmistuksessa ja säilytyksessä sekä ruoanvalmistus tilojen sopivuus käyttötarkoitukseen. Omavalvonnan menetelmien tulisi olla nopeita ja tehokkaita. Omavalvonnan toimenpiteistä tulisi pitää kirjaa, esim. lämpötiloista ja korjaavista toimenpiteistä. Tuloksia tulisi säilyttää yksi vuosi.

9.2 Power cupin omavalvonta

Savonlinnan ruokapalvelu on tehnyt jokaiselle toimipisteelle oman omavalvontasuunnitelman aikaisemmin. Niitä noudatettiin myös Power Cupin aikana, joten uusia suun-

nitelmia ei tarvinnut tehdä. Tehtiin ainoastaan ilmoitus poikkeavasta toiminnasta kunnan terveydensuojeluviranomaiselle.

Suunnitelmaan on kirjattu keittiöiden vastuuhenkilöt, jotka katsovat, että kaikki toimenpiteet omavalvonnan osalta tulevat tehdyksi. Lisäksi siihen on kirjattu tavaroiden vastaanotto ja siitä aiheutuvat toimenpiteet ja kirjaukset. Kylmälaitteille on omat kirjaukset lämpötilojen osalta. Ruoan valmistukseen on omavalvonnassa annettu ohjeet lämpötilojen seurannasta, riskien kartoituksesta, lämpötilojen- ja näytteidenotosta. Kaikkiin kohtiin merkitään poikkeuksien sattuessa korjaavat toimenpiteet. (Savonlinnan ruokapalvelun omavalvontasuunnitelma 2008.)

Omavalvonnasta käy ilmi siivoussuunnitelma keittiön laitteille, kylmätiloille ja yleiseen siisteyteen. Siivoussuunnitelmasta ilmenee, minkälaisia aineita ja välineitä mihinkin kohtaan tarvitaan ja kuinka usein. Lomakkeisiin merkitään siivouksen ajankoh- ta ja tekijä.

Työntekijät tulee perehdyttää omavalvontaan ja sen vaatimiin toimenpiteisiin. Jokaisen työntekijän tulee huolehtia omasta ja työasun siisteydestä, siitä on maininta omavalvonnassa.

Omavalvontasuunnitelmat olivat valmiina jokaisessa ruoanjakopaikassa. (Kuva 4) Elintarvikeviranomaisille tehtiin ilmoitus Power cupin ajan toiminnasta, jossa ilmoitettiin voimassa olevat omavalvontasuunnitelmat. Power cupin aikana otettiin lähtevästä ruoasta näytteet, joita säilytettiin kaksi viikkoa. Lämpötilat mitattiin ja kirjattiin ruoan lähtövaiheessa ja ruoan ollessa tarjoilupisteessä.



KUVA 4 Ruoan jakopaikka Kellarpellon tennishalleilla

10 KULJETUS

10.1 Kuljetusaikataulut

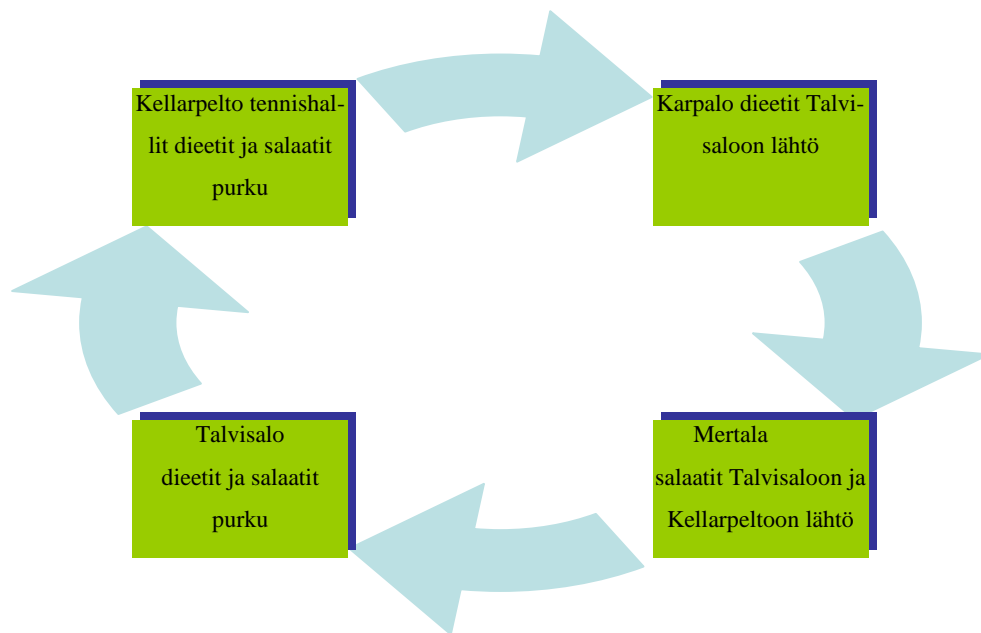
Power Cupissa ruokien kuljetuksen teki sama yritys, joka kuljettaa ruoat Savonlinnan koulujen ja päiväkotien keittiöihin. Yrityksellä on siihen vaadittava kalusto ja omavaltontasuunnitelma.

Ruoankuljetusautossa on perälavanostin, jonka avulla uunivaunut ja ruoankuljetuslaatikot on helppo siirtää autoon. Autossa uunivaunut ja kuljetuslaatikot sidotaan liinoilla kiinni seinissä oleviin kiskoihin, jotteivät ne pääse kaatumaan.

Kuljetuksen aikataulujen laadinnassa käytin kuljetusliikkeen edustajaa ja hänen kokemuksensa paikallisesta liikenteestä hyväkseni. Laadimme yrityksen kanssa yhdessä kuljetusaikataulut, joiden mukaan pyrimme toimittamaan tarvittavat ruoat ajoissa ruokailupisteisiin. Power cup tapahtuman aikana oli tehty liikenteen erityisjärjestelyjä Kellarpeltoon. Liikennöitsijä kävi koeajamassa suunnitellun reitin etukäteen ja katsoi samalla, kuinka paljon siihen kului aikaa. Sen mukaan sitten laadittiin lopullinen aikataulu, johon lisättiin pakkaamiseen ja purkamiseen tarvittava aika. Kuljetukseen tarvit-

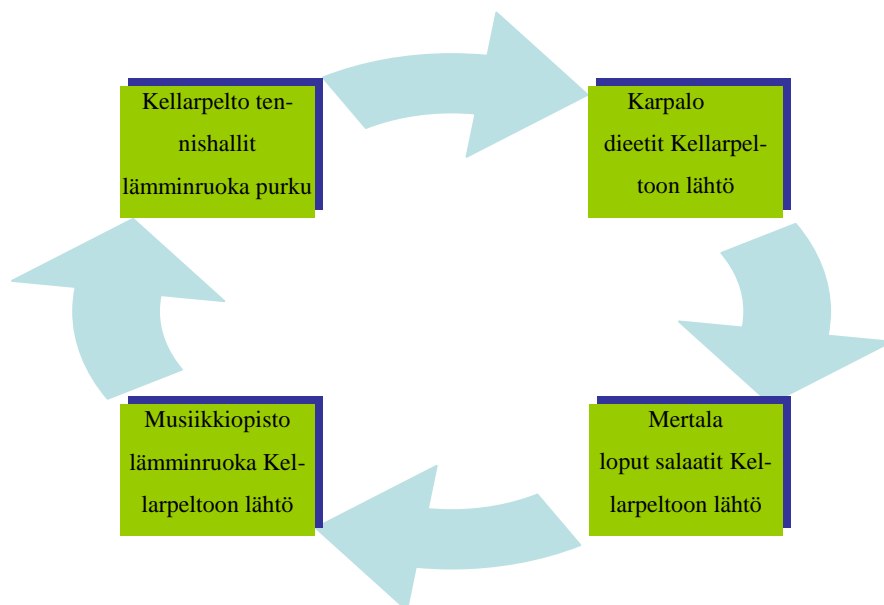
tiin kolme autoa. Jokaiselle autolle oli oma aikataulu ja reitti, jonka mukaan ne liikkuvat.

Ensimmäinen auto lähti Karpalosta, ottaen Talvisaloon menevät dieetit ja ajoi Mertalaan hakemaan Talvisaloon ja Kellarpeltoon menevät salaattit. (Kuvio 2) Sen jälkeen se vei ensin Talvisalon tavarat ja sitten Kellarpellon tavarat.



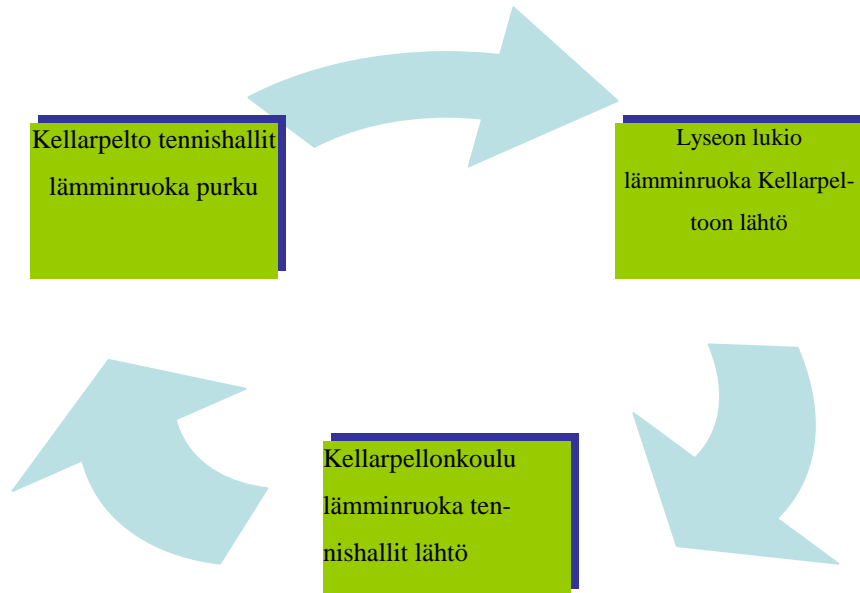
KUVIO 2 Auto 1

Toinen auto otti Karpalosta Kellarpeltoon menevät dieetit ja ajoi sen jälkeen hakemaan Kellarpellon koululta lämpimän ruoan tarjoamispaikalle. (Kuvio 3)



KUVIO 3 Auto 2

Kolmas auto haki ruoat Lyseolta ja Musiikkiopistolta ruoanjako paikalle. (Kuvio 4) Tämän jälkeen autoihin kerättiin likaiset astiat, jotka kuljetettiin ruoanvalmistuskeittiöihin pestäviksi.



KUVIO 4 Auto 3

Savonlinnan kaupungin liikennejärjestelyt aiheuttivat pientä jännitystä ruoan kuljetukseen. Matka Karpalon ja Mertalan keittiöistä Kellarpeltoon on noin 10 kilometriä. Kaupunki on rakennettu saarille ja sen muoto on pitkulainen. Saaria yhdistävät sillat, joista yksi on avattava laivaliikennettä varten. Kaupungin läpi kulkee yksi ainoa päätie, joka yhdistää saaret. Suurtaapahtuman aikaan liikennettä oli normaalia enemmän, jolloin tiet olivat täynnä ihmisiä. Kaupungin läpi oli hidasta liikkua. Kuljetuksien aikana sillan aukaisu laivaa varten, voi pysäyttää liikenteen 20- 30 min. ajaksi. Silloin ei pääse liikkumaan Karpalosta ja Mertalasta kaupungin suuntaan, eikä sieltä takaisin. Muut keittiöt ovat sillan Kellarpellon puolella, joten sieltä pääsi kuljetukset toimimaan kokoajan.

Mertalasta ja Karpalosta otettiin ruoat aamulla kahteen kuljetukseen ja vietiin ruoanjako paikoille. (Kuva 5) Päivällä tuotiin tyhjät astiat pois, samalla kun haettiin päivällistä varten salaatit ja dieetit. Illalla palautettiin tyhjät astiat aamuksi. Näin saatiin minimoitua ruokien kuljetus kauimpana olevista pisteistä, eikä tarvinnut ottaa huomioon sillan aukaisua.



KUVA 5 Ruokien lastausta autoon Power cup 2008

10.2 Kuljetuksen omavalvonta

Elintarvikkeiden kuljetustoimintaa harjoittavan yrityksen tulee tehdä elintarvikkeiden kuljetukseen tarkoitetuille ajoneuvoille omavalvontasuunnitelma, joka on toimitettava kotipaikkakunnan terveydensuojelu viranomaiselle (Front 2001, 5-9). Siitä tulisi selvittää, mitä omavalvonta pitää sisällään. Omavalvontasuunnitelmasta tulisi käydä ilmi yrityksen elintarvikekuljetuksissa käyttämä kalusto, asiakkaat ja elintarvikkeiden kuljetuslämpötila, sekä niiden mittaukseen käytettävät menetelmät. Siinä tulee selvittää kuljetuksen työvaiheet alusta loppuun. Kriittisten pisteiden määrittely, joissa elintarvikkeiden pilaantumista voisi tapahtua. Kriittisille pisteille asetetaan raja-arvot, joiden ylittyessä tehdään korjaustoimenpiteet. Välikylän (2003, 35) mukaan se voi olla ajoneuvolle tehty oma suunnitelma tai osa yrityksen varsinaista omavalvontasuunnitelmaa. Ajoneuvon kuormatilojen on oltava ehjät, tiivistä ainesta ja helposti puhdistettavissa. Ajoneuvon tiloihin voidaan tarvittaessa asentaa lämpötilan seurantajärjestelmä. Front (2001 9-10) jatkaa, kuljetuskaluston puhtaudesta tulee olla maininta omavalvonnassa. Siinä tulee olla ohjeistettuna, minkälaisia materiaaleja tavaratilassa on käytetty ja miten ne puhdistetaan. Kuljetuskaluston kuormatilan tulee olla helposti pestävä ja hygieeninen. Tarvittaessa se olisi mahdollista puhdistaa painepesurilla ja desinfioitava. Auton ulko- ja sisäpuoleen tulee olla erilliset siivousvälineet, eroteltuna esim. eri väreillä. Siivousvälineiden tulee olla puhtaat ja ne on säilytettävä erillisessä tilassa.

Yrittäjä on laatinut oman omavalvontasuunnitelmansa ruoankuljetusautoille. Niissä hän on huomionnut autojen puhdistukseen ja siihen liittyvät asiat. Autoissa ei ole lämpötilan seurantajärjestelmää, koska kuljetusmatkat ja ajat ovat lyhyitä. Ruoasta mitataan lämpötilat, kun se lähtee, sekä vastaanotettaessa.

Frontin (2001, 9, 44) mukaan, omavalvontaan kuuluva kirjaaminen olisi hyvä tehdä kuljetuskaluston mukana kuljetettavaan vihkoon, kansioon tai vastaavaan. Silloin on helppoa tarkastaa poikkeamat jotka tapahtuvat kuljetuksen aikana, sekä tarkastaa korjaavat toimenpiteet. Käytettäessä manuaalista lämpötilanmittausta, tulee kirjanpitoon merkitä kuljetuksen alun ja lopun lämpötilat. Kuljetuksen kestäessä yli kaksi tuntia, on matkan aikana tehtävä lämpötilan mittauksia vähintään kahden tunnin välein.

Henkilökunnan työhön opastuksessa tulee kiinnittää huomiota, tavaroiden oikeanlaiseen käsittelyyn ja hygieniaan liittyvien asioiden opastamiseen. Työasujen tulisi olla asiallisia ja helposti puhdistettavia. Henkilökunnan terveyteen, mahdollisten tautien ja märkivien haavojen osalta tulisi kiinnittää huomiota. (Front 2001, 8, 45)

11 ASIAKASKYSELY

11.1 Asiakaskyselyn kaavake

Hirsjärven (2003, 152) ym. mukaan kvantitatiivisen tutkimus ominaispiirteiltään on kokonaisvaltaista tiedon hankintaa todellisista tilanteista. Siinä suositaan ihmisistä valittua tiettyä joukkoa tutkimuksen kohteena. Metodeina siinä voidaan käyttää haastatteluja, kyselyjä, osallistuvaa havainnointia, erilaisten dokumenttien ja tekstien analysejä.

Asiakaskysely oli kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus. Asiakaskyselyssä haettiin tietoa ruoan laadusta, millaista ruokaa tapahtumassa tarjoihtiin. Arviointi tehtiin rastittamalla vastaukset ruoan ulkonäköä, lämpötilaa ja makua koskeviin kysymyksiin. (Liite 2)

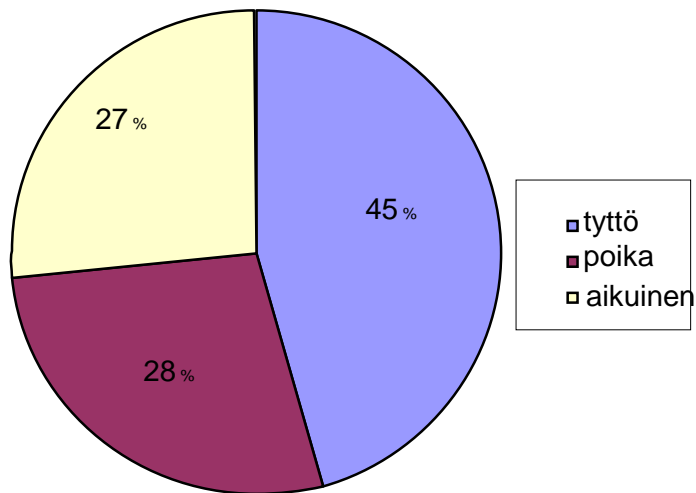
Asiakaskyselystä kävi ilmi ruoan olleen maukasta ja riittävän kuumaa. Ulkonäkö oli joidenkin vastaajien mielestä epämääräinen. Annoskoot olivat riittävät. Yleinen mielipide tapahtuman ruoasta oli, että ruoka oli hyvää.

Tapahtuman aikana valitettiin ruokajonojen liiallisesta pituudesta ja ruokailujen riittämättömästä ohjaamisesta. Yhtenä päivänä tapahtuman aikana, eivät annetut aikataulut pitäneet paikkaansa, vaan tiedotuksessa oli virheellistä tietoa ruokailun ajankohdasta. Siitä syntyi jonottamista, mikä näkyi asiakaskyselyssä.

Asiakaskysely meni liian aikaisin esille. Tarkoitukseni oli kysellä ruokailusta vasta tapahtuman kahtena viimeisenä päivänä. Kysely meni kuitenkin asiakkaille jo perjantaina, jolloin ruokailujen aikataulut eivät pitäneet paikkaansa. Siitä johtui suurimmaksi osaksi asiakaspalautteen negatiivinen sävy. Useimmat eivät arvostelleet pelkästään ruokaa vaan ruokailutapahtumaa kokonaisuutena. Tästä johtuen kyselyn tulos vääristyi. Useimpien vastaajien mielestä ruoka oli hyvää, vaikka ruokailuun joutui jonottamaan. Sellaiset henkilöt, jotka olivat tyytyväisiä ruokaan, eivät olleet niin innokkaita vastaamaan kysymyksiin. Negatiivista palautetta annettiin jonotusajasta ja jonojen sekavuudesta. Samaan ruoanjako paikkaan saattoi olla välillä kolmekin jonoa.

11.2 Kyselyyn osallistujat

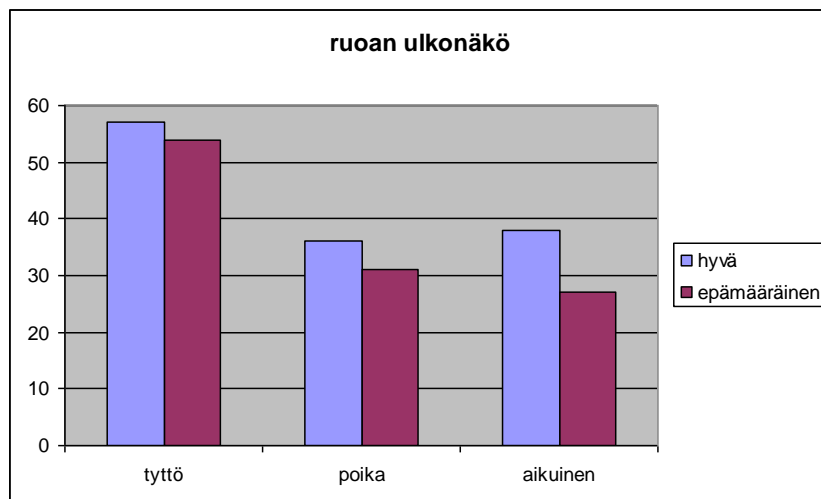
Tapahtuman kyselyyn voivat vastata kaikki osallistujat. Kyselykaavakkeessa jaoteltiin kuinka paljon vastanneista oli tyttöjä, poikia ja aikuisia. Tapahtuman asiakaskyselyyn vastasi 234 osallistujaa. Kyselyjä tehtiin 1000 kappaletta. Tyttöjä vastanneista oli suurin osa 45 %, poikia 28 % ja aikuisia 27 %. (Kuvio 5)



KUVIO 5 Osallistujat

11.3 Ruoan ulkonäkö

Ruoan ulkonäköä käsitellään kuviossa 6. Siinä kuvaillaan ruoan ulkonäköä hyväksi tai epämääräiseksi.

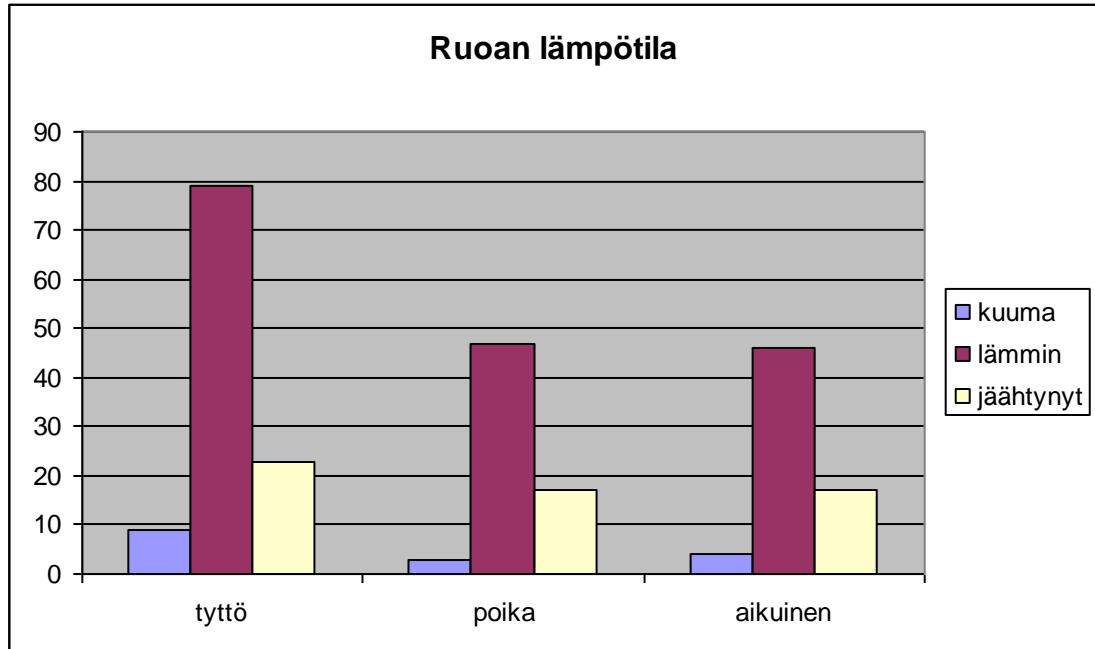


KUVIO 6 Ruoan ulkonäkö

Ruoan ulkonäköä pidettiin hyvänä. Tytöistä sitä piti hyvänä 51 %, aikuisista 58 % ja pojista 36 %. Kaikkien vastaajien mielipide jakautui niin, että 54 % piti ruoan ulkonäköä hyvänä ja 46 % epämääräisenä.

11.4 Ruoan lämpötila

Kyselyssä tutkitaan, onko ruoka kuumaa, lämmintä vai jäähtynyttä. (kuvio 7) Onko ruokien kuljetus- ja säilytyslämpötila ollut riittävä, ennen tarjolle asettamista.

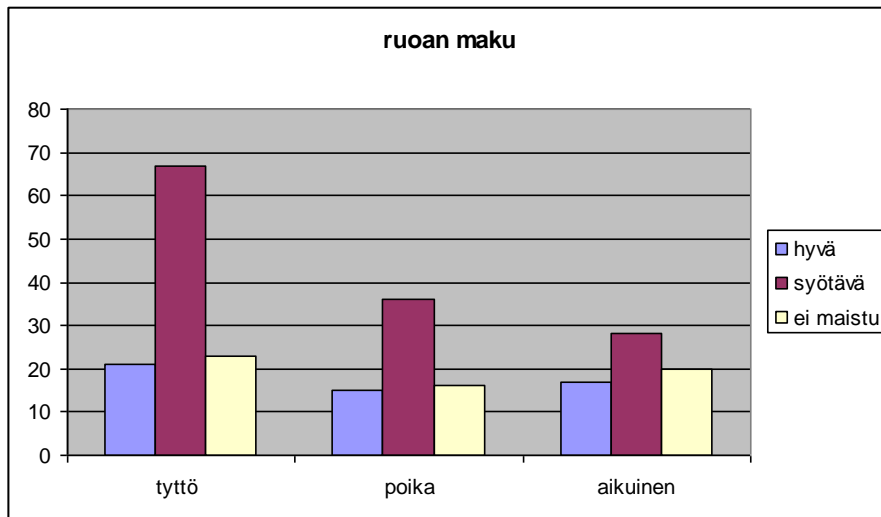


KUVIO 7 Ruoan lämpötila

Ruoan lämpötilaan pidettiin enimmäkseen lämpimänä. Muutamien kohdalla ruoka oli ollut kuumaa. Lämmintä ruoka oli ollut tytöillä 71 %, pojilla 71 % ja aikuisilla 69 %, sekä kaikilla yhteensä 70 %. Kaikkien vastaajien kesken kuumaa ruokaa oli ollut 7 % vastaajista, kun taas jäähtynyttä ruokaa oli 23 % vastaajista. Suurin osa ruokailijoista piti ruokaa lämpimänä.

11.5 Ruoan maku

Ruoan makua pyydettiin kaavakkeessa kuvailemaan sanoilla hyvä, syötävä ja ei maistu. (Kuvio 8) Kuvion mukaan ruoka oli maultaan keskinkertaista.

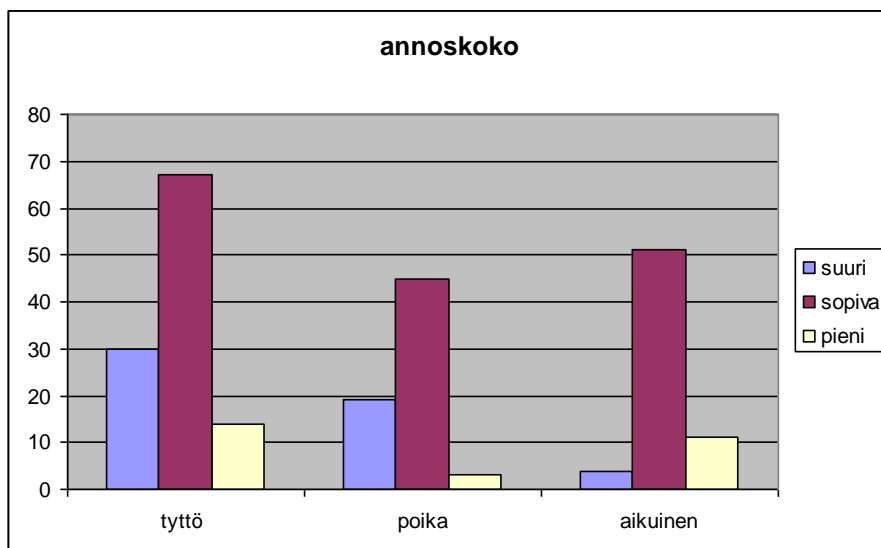


KUVIO 8 Ruoan maku

Ruoan makua pitää hyvänä 26 % aikuisista. Ruoan makua pitää syötävänä 60 % tyttöistä ja 54 % pojista. Ruoka ei maistunut 24 % vastaajista.

11.6 Annoskoko

Kyselyssä tutkittiin annoskoon sopivuutta pelaajille. (Kuvio 9) He voivat itse vaikuttaa annoskookoon ruoanjaon aikana, kertomalla miten paljon haluavat ruokaa.



KUVIO 9 Annoskoko

Annoskoko oli useimpien mielestä sopiva, 67 % kyselyyn vastanneista oli tätä mieltä. Liian pieneksi annoskoon kokivat 11 % vastaajista. Liian suuria annoksia sai vastaavasti 22 % vastanneista.

Vastaajilta kysyttiin mielikuvaa ruoasta kokonaisuutena, jolloin saatiin vastaus koko ruokailutapahtumasta. Siinä vastaukset olivat hieman negatiivisella tasolla. Vastaajista 54 % ei ollut tyytyväisiä ruokaan. Hyvin monissa palautteissa oli kirjoituksia jonottamisesta ja ajasta joka siihen käytettiin. Riittämätön ohjaus toi myös palautteita.

Vastauksista huomasi selvästi, mitkä niistä oli palautettu lauantaina. Niihin oli laitettu kiitokset ruokailun nopeutumisesta. Monessa palautteessa oli kirjoitettuna ”parasta Power cup ruokaa aikoihin”. Humppilan YRI:n nettisivuilla 2008, kerrottiin ruoan olleen hyvää ja sitä oli riittävästi.(Humppilan YRI)

12 HENKILÖSTÖN PALAUTTEET

Henkilöstölle ei pidetty erillistä henkilöstöpalaveria tapahtuman jälkeen, koska suurimalla osalla alkoi silloin kesäloma. Elokuussa pidetyssä henkilöstöpalaverissa kaikilta kysyttiin yhteisesti, kuinka tapahtuma oli sujunut. Tapahtuman jälkeen kysyin muutamalta mukana olleelta henkilöltä, kuinka heidän mielestään tapahtuman ruokatuotanto oli onnistunut.

Päällimmäisenä kaikilla oli hyvä mieli onnistuneesta tapahtumasta. Ruoka oli ollut hyvää ja aikataulut olivat pitäneet paikkansa. Taukoja oli ennätetty pitää sopivasti työn lomassa. Ruokaohjeet olivat selkeät ja paikkansa pitävät. Ruokien valmistukseen ja pakkaukseen käytetty aika, oli mitoitettu oikein. Ensimmäisen ja toisen ruokakuljetuksen väli oli kiireisempi aikataulultaan, kuin kolmas ruokakuljetus.

Asiaa enemmän kyselemällä, sieltä tuli myös kehitettäviä asioita. Henkilökunta oli koottu eri työpisteistä, ja heidän perehdyttämiseen ei ollut riittävästi aikaa, koska jokaisella oli oma päivittäinen työnsä hoidettavana. Pienistä ruoanvalmistuspisteistä tulleilla henkilöillä, ei ollut aikaa perehtyä suureen ruokatuotantoon, vaan heti täytyi ruveta tekemään ruokaa. Heille keittiö oli vieras laitteiltaan ja toimintatavoiltaan. Jo-

kaisessa keittiössä oli henkilöitä, jotka siellä toimivat normaalissa tilanteessa. Heillä on näkemys suurien ruokamäärien valmistuksessa. Heille jäi vastuu työhön opastuksesta tapahtuman aikana. Jokaisessa työpisteessä oli tapahtuman aikana riittävästi väkeä työssä. Työvuorolistat oli mitoitettu oikein. Ylitöitä ei tullut, vaikka kaikkea ei pystynyt kuljetusten ja tapahtuman ruokailujen aikataulumuutosten takia huomioimaan suunnitteluvaiheessa.

13 TAPAHTUMAN JÄRJESTÄJÄN PALAUTE

Lentopalloliiton edustajan mukaan tapahtuman ruokailu oli hyvin suunniteltu ja toteutettu. Toisena tapahtumapäivänä sattunut ruokailujen viivästyminen ei vaikuttanut kokonaiskuvaan. Aikataulut viivästyivät, kun ohjelmistoon oli painettu ruokailun alkaminen tuntia aiemmin, kuin ruokapalvelulle annettussa aikataulussa. Siitä syntyi pitkät jonot, kun pelaajat tulivat ruokailemaan liian aikaisin. Jonotukseen vaikutti myös talkoolaisten vähäinen määrä. Torstaina ja perjantaina ei ollut talkooväkeä niin paljon, kuin viikonloppuna. Monet vapaaehtoiset talkoolaiset olivat vielä työssä arkipäivinä. Lauantaina ja sunnuntaina ei jonoja enää syntynyt samalla tavalla. Talkoolaisten järjestäminen oli Lentopalloliiton vastuulla, samoin kuin peliaikataulujen laadinta.

Ruoasta, paikan päällä tehtyjen henkilökohtaisten suullisten kyselyjen vastauksena kerrottiin ruoan olevan hyvää. Sitä korostettiin, ettei ollut eineksiä tarjolla. Erityisruokavalion syöjät olivat tyytyväisiä, kun heidät oli otettu huomioon niin hyvin. Aikaisemmin ei ole ollut nimellä varustettuja annoksia tarjolla. Kaikille sopivaa ruokaa oli tarjolla. Kokonaisuutena järjestäjille jäi hyvä kokonaiskuva tapahtumasta ja ruokapalvelun toimivuudesta. Pelaajat olivat myös tyytyväisiä itse tapahtumaan, sekä ruokapalveluun.

Palautepalaverissa tulisi käydä läpi kaikki sellaisetkin asiat, jotka eivät menneet suunnitelmien mukaan. Keskusteluissa olisi hyvä käyttää ns. sandwich-mallia: ensin hyvät uutiset, sitten huonot uutiset ja lopuksi vielä jotain hyvää. (Vallo & Häyrynen 2003, 208)

Vallo ja Häyrynen (2003, 208.) mukaan edelleen olisi hyvä pitää palautepalaveri mahdollisimman pian tapahtuman jälkeen, kuitenkin viimeistään kahden viikon kuluttua. Silloin asiat ovat tuoreessa muistissa ja helppo pitää luontevasti yhteyttä.

Power cup tapahtuman palaveri jäi syksyyn, jolloin osa tapahtuman aikana tapahtuneesta oli unohtunut. Kuitenkin olennaisimmat asiat tulivat mieleen palaverin aikana ja niistä voitiin keskustella, sekä ottaa opiksi seuraava kertaa varten.

14 POHDINTAA

Suur tapahtuman ruokatuotannon suunnittelu oli pitkän aikavälin ja tarkan harkinnan tulos. Siinä tuli eteen monenlaisia kysymyksiä ruokalistojen suunnittelusta, tavaroiden hankinnasta, ruoan valmistamisesta, laitekapasiteetista, kuljetuksesta, sekä tarjoiluun liittyvistä seikoista

Ruokalista oli laadittu tarjousta tehtäessä. Sitä muokattiin kuitenkin vielä uudelleen suunnittelun edetessä, koska haluttiin saada mahdollisimman toimiva lista ruoanvalmistuksen kannalta. Ruokalistassa huomioimme mahdollisimman paljon erityisruokavalioiden ruoanvalmistusta. Koetimme saada mahdollisimman monelle sopivan ruoan, sekä salaatin. Valitsemalla mahdollisimman monelle sopivat raaka-aineet, saimme toimivan ruokalistan. Dieettikeittiössä saatiin valmistettua erityistä huomiota vaativat annokset. Siellä ei tarvinnut ottaa huomioon kaikkein yleisimpiä allergioita, vaan ne oli otettu huomioon jo suunnitteluvaiheessa. Ruokalista suunnittelulla saimme erityisruokavaliopisteeseen vähemmän laatuja, mikä helpotti siellä ruoan jakoa. Kuljetuksessa tämä näkyi kuljetuslaatikoiden määrässä. Kuljetuksessa jäi pienien kuljetuslaatikoiden osuus vähäisemmäksi, kuin jos olisimme tehneet jokaisen allergialistan mukaisen ruoan.

Valmistettavan ruoan määrää laskettaessa huomasimme, ettei meillä ollut joka paikassa riittävää uunikapasiteettia. Siihen saimme onneksi avun tulevista keittiöiden remonteista, joten voimme hankkia uusia uuneja tapahtuman ajaksi. Uuneja hankittiin Kellarpellon ja Lyseon keittiöihin. Uunit siirrettiin myöhemmin niiden oikeisiin kohteisiin.

Astioiden ja kuljetuslaatikoiden kerääminen ruoanvalmistuskeittiöihin oli tarpeen, koska joka paikassa ei ollut riittävää määrää tarkoitukseen sopivia astioita ja kuljetuslaatikoita. Astioiden ja laatikoiden kerääminen onnistui vasta, kun koulut olivat loppumassa, ja niissä ei enää tehty ruokaa. Keittiöissä tehtiin inventaari valmistusastioista ja kuljetuslaatikoista. Tavarointa kerättiin kuudelta koululta ja ne jaettiin listojen mukaan Power cupin valmistuskeittiöihin.

Power cup tapahtuman ruokatuotanto onnistui hyvin. Siitä saamme kiittää ammattitaitoisen henkilökunnan osaamista ja työmotivaatiota, sekä toimivia ruokalistoja. Ruokat valmistuivat ajallaan ja ohjeita noudattaen. Ruokaohjeet olivat tuttuja ja aikaisemmin kokeiltuja. Työntekijöiden määrä toimipisteissä oli oikein mitoitettu, eikä kenellekään tullut liian raskaita päiviä. Aamupäivät olivat kiireisempiä, kuin iltapäivät. Se johtui siitä, ettei aamulla lounaan valmistuksessa ollut kuin kolme henkilöä. Päivällisen valmistuksen aikaan keittiössä oli myös iltavuoro. Aamuvuoro otti silloin vastaan lounaalta palaavia astioita, mutta avusti myös päivällisen valmistuksessa.

Keväällä 2008 siirryin itse ruokapalvelussa toisiin tehtäviin. Aikaisemmin olin toiminut Mertalan koulun keittiössä, josta siirryin kaupungintalon henkilöstöravintolaan. Uuteen paikkaan oppiminen vei aikaa oppinäytetyöni tekemiseltä. Olin kuitenkin koko ajan mukana suunnittelemassa Power cupin ruokatuotantoa. Ruoan valmistuksen aikataulujen suunnittelu, erityisruokavaliolistojen kerääminen ja astioiden hankinta valmistuskeittiöihin oli minun tehtäväni. Samoin kuljetuksen aikataulujen suunnittelu kuului tehtäviini.

Ruoan valmistuksen aikataulujen suunnittelussa minua helpotti aikaisempi kokemukseni 700 oppilaan koulun keittiössä työskentelystä. Kokemuksesta tiesin, kuinka paljon aikaa kuluu yhden uunitäytön esivalmistuksessa ja kypsennyksessä, käytössä olevilla laitteilla ja henkilöstöllä. Mertalan koulu laittoi salaatit Power cup tapahtumaan. Mertalan koululla valmistetaan salaatteja kouluille ja päiväkodeille, joten tiesin, mikä verran aikaa kuluu salaattien teossa ja pakkauksessa. Tämä kaikki auttoi minua aikataulujen laadinnassa.

Erityisruokavaliolistojen käsittely vei paljon aikaa. Niissä piti olla tarkka, jotta kaikkien allergiat tulivat huomatuksi. Niitä käsitellessä huomasin, miten paljon erilaisia aller-

gioita on. Kuitenkaan kaikille ei voi tehdä omaa annosta, vaan piti yhdistellä samankaltaisia ruokavalioita. Alun pitäenkin meillä oli karsittu pois raaka-aineita, jotka allergisoivat. Nyt piti kuitenkin vielä ottaa huomioon lisää raaka-ainevalintoja tehdessä, että kaikille oli syötävää. Suurtaapahtumien ruokatuotannossa ei yksilötasolla pystytty ottamaan huomioon erityisruokavalioita, niin hyvin kuin pienemmissä määrissä. Kaikille löytyi kuitenkin sopivaa ruokaa, eikä vahinkoja ruoka-aineissa tapahtunut. Siksi olimme pakanneet osan annoksista nimellä, ettei kukaan pääse sekoittamaan ruoka-aineita keskenään. Esimerkiksi sellaisiin ruoka-annoksiin sekoittuu vahingossa maitoa, jossa sitä ei saisi olla missään muodossa. Seurauksena voisi olla anaflyktinen shokki, joka johtaa lääkärissä käyntiin.

Henkilöstön perehdyttämiseen olisi saanut olla enemmän aikaa. Nyt käytettiin hyväksi henkilöstön aikaisempaa kokemusta, mutta kaikilla henkilöillä sitä ei ollut suurista valmistuseristä. Olisi ollut hyvä, jos olisi voitu siirtää henkilöt aikaisemmin pienistä keittiöistä työskentelemään siihen keittiöön, jossa he työskentelivät tapahtuman aikana. Silloin heille olisi ollut tuttu työympäristö, eikä aikaa olisi mennyt paikkojen, työtapojen ja laitteiden opiskeluun.

Oma osallistumiseni ennen tapahtumaa olevaan henkilöstöpalaveriin epäonnistui. Sairastuin, enkä pystynyt osallistumaan siihen. Annoin ruokatuotannon suunnitelmani ja työvuorojen jaon toiselle aluepäällikölle, joka kävi ne henkilöstön kanssa. Palaveri olisi ollut tärkeä opinnäytetyöni kannalta. Olisin saanut tietoa, miten henkilöstö otti vastaan työryhmien jaon, sekä työvuorosuunnitelman. Kuumeisena en kuitenkaan voinut sinne mennä. Tieto asioista meni kuitenkin eteenpäin.

Tapahtumaan osallistuin työskentelemällä Mertalan keittiössä, jossa valmistettiin salaattia. Perjantaina en kuitenkaan voinut tehdä koko päivää töitä Mertalassa, vaan siirryin kesken päivän tekemään henkilöstöravintolaan iltatilaisuutta. Perjantai oli opettavainen päivä, koska silloin aikatauluissa tapahtui muutoksia. Meille annettu lounasajan alku ei pitänyt paikkaansa, pelaajille annettun ajan kanssa. Ruoan aikaistuminen tunnilla aiheutti pitkät jonot ruokapaikoilla. Meidän onni oli kuitenkin se, että kuljetukset saapuivat puoli tuntia ennen meille annettua aikaa Kellarpellon tennishallille. Näin ruokailu pääsi alkamaan puoli tuntia myöhässä. Kellarpellon koululta, joka on vieressä, saatiin nopeasti lisää ruokaa jakopaikalle. Aikataulut saatiin nopeasti kurot-

tua umpeen ruoan osalta, mutta talkoohenkilöstöä oli liian vähän jakamaan ruokaa. Siitä seurasi ruokajonojen venyminen pitkiksi. Ruokailuaikojen ollessa rajalliset, kaikki eivät ehtineet syödä. Siitä seurasi valituksia ruokailujen sujuvuudesta. Päivällisen aikaan valiteltiin ruoan loppumista. Kastiketta oli runsaasti, mutta ei perunamuusia. Talkooväki ei ollut kiireissään katsonut kaikkia pöytien alla olevia kuljetuslaatikoita tarkkaan. Ilmeisesti järjestys oli mennyt jotenkin sekaisin, koska sieltä löytyi myöhemmin täysiä muusiastioita. Kaikille saatiin nopeasti makaronia kastikkeen seuraksi, joten kaikki saivat ruokaa.

Suurin osa kyselyyn vastanneiden palautteista tuli perjantailta, jolloin koettiin, ettei mikään toiminut. Olin ajatellut alun perin laittaa kyselyn vasta lauantaina, jolloin olin saanut kokonaiskuvan tapahtuman ruokailusta.

Kokonaisuutena suur tapahtuman ruokatuotanto meni suunnitelmien mukaan. Ruokamäärät oli laskettu oikein, samoin kuin ruoan tuotantoon käytetty aika. Kuljetukset toimivat ajallaan, vaikka olisi ollut mahdollista jäädä sillan taakse ruokien kanssa. Raaka-aineisiin käytettiin vähemmän rahaa kuin oli suunniteltu. Siihen vaikutti raaka-aineiden lisätarjouspyynnöt. Kaikki menot kun laskettiin yhteen, jäi ruokapalvelulle voittoa tapahtumasta suunnitelmien mukaan.

LÄHTEET

Borg Patrik, Fogelholm Mikael, Hiilloskorpi Hannele, 2004. Liikkujan ravitseminen – teoriasta käytäntöön. Helsinki: Edita Prima Oy

Front Merja, 2001. Elintarvike ja Terveys-lehti. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy

Hakala Juha T. 1998. Opinnäyte luovasti. Kehittämisen- ja tutkimustyön opas. Helsinki: Gaudeamus

Hirsjärvi Sirkka, Remes Pirkko, Sajavaara Paula, 2004 ja 2009. Tutki ja kirjoita. Hämeenlinna: Kariston kirjapaino Oy

Iiskola-Kesonen Hanna, 2006. Mitä, miksi, kuinka? Käsikirja tapahtumanjärjestäjille. Suomen Liikunta ja Urheilu ry. Helsinki: Suomen Graafiset Palvelut Ltd

Kangas Pirkko, 1995. Työn ja työryhmän johtaminen. Helsinki: VAPK-kustannus

Maa- ja kotitalousnaisten keskus 2005. Suurtapahtumien ruokapalvelut. Vantaa: Mes-tarioffset Oy

Vallo Hilikka, Häyrinen Eija 2003. Tapahtuma on tilaisuus. Helsinki: Hakapaino

Vilkka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Välikylä Tapio 2003. Turvallinen yleisötilaisuus. Ympäristö ja Terveys-lehti. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy

Elintarvikkeiden omavalvonta:

[/www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt__j__t/omavalvonta/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt__j__t/omavalvonta/) Ei päivitystietoa. Luettu 15.10.08

Eviran ohje 25.10.2007. Elintarvikelaki 21§ 3 mom. Luettu 25.1.2010

Hankinnat.fi. luettu 15.10.08. Päivitetty 9.7.07. Wwww.yrittajat.fi/fi-
Humppilan YRI luettu 6.4.2010 www.humppilanyri.fi/?sivu=1237737240

FI/yritystoiminnanabc/julkiset_hankinnat/ Luettu 15.10.08

Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelut 2008, luettu 14.11.2009

Metos laiteluettelo http://www.metos.com/doc/fi/SCC_MCM_esite_LR.pdf luettu
18.2.2010

Metos Uutiset 2 2008 www.metos.com. Luettu 28.12.2009

<http://www.lentopalloliitto.fi/nuoriso/> Luettu 20.3.2010

Lentopalloliitto http://ita-suomi.palloliitto.fi/hyva_tietaa/pelaajahuolto/ravinto/ Luettu
12.2.2010

Valokuvat: Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelu, Power Cup 2008. Kuvaaja: Johanna
Kotilainen.

RUOKALISTA**Power Cup 5.6 - 8.6.2008****TORSTAI 5.6****Lounas Jauhelihamakaronilaatikkoa, tuoreraastetta****Päivällinen Merimiespataa, tuoresalaattia****PERJANTAI 6.6****Lounas Juustoista jauhelihapastavuokaa, punajuuri-omenaraastetta****Päivällinen Nakkikastiketta, perunasosetta, vihersalaattia****LAUANTAI 7.6****Lounas Broileri-pastavuokaa, hedelmäistä salaattia****Päivällinen Lihapyörökät kastikkeessa, kermaperunaa, suvisalaattia****SUNNUNTAI 8.6****Lounas Kinkkukiusausta, vihreää salaattia****jäätelö tai makupala****Lounas ja päivällinen sisältävät aina myös maidon, ruis- ja näkkileivän sekä levitteen.****Muutokset mahdollisia!**

Power Cup 5.6-8.6-2008 Savonlinna

Asiakaskysely

Laita rasti ruutuun, mikä on mieleisin vaihtoehto

Tyttö
Poika
Aikuinen

Annoskoko

Liian suuri
Sopiva
Liian pieni

Ruoan ulkonäkö

Hyvä
Epämääräinen

Oletko tyytyväinen ruokaan tapahtuman aikana

Kyllä
En

Ruoan lämpötilä

Kuuma
Läm-
min
Jäähtynyt

Kiitos palautteestasi

Ruoan maku

Hyvää
Syötävää
Ei maistu

LIITE 3

BASILIKA	<input type="checkbox"/>	KYPSÄ/RAAKA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NAUTA	<input type="checkbox"/>	TAV. MAITO	<input type="checkbox"/>	MANSIKKA
OREGANO	<input type="checkbox"/>	PORKKANA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SIKA	<input type="checkbox"/>	HYLA MAITO	<input type="checkbox"/>	MUSTIKKA
RUOHOSIPULI	<input type="checkbox"/>	LANTTU	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BROILERI	<input type="checkbox"/>	LAKTOOSITO	<input type="checkbox"/>	VADELMA
KURKUMA	<input type="checkbox"/>	PURJO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KALKKUNA	<input type="checkbox"/>	N	<input type="checkbox"/>	PUOLUKKA
MEIRAMI	<input type="checkbox"/>	MAISSI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	MAITOUJOM	<input type="checkbox"/>	KARPALO
PERSILJA	<input type="checkbox"/>	SELLERI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	HIRVI	<input type="checkbox"/>	A	<input type="checkbox"/>	MUSTAHERUKKA
RAKUUNA	<input type="checkbox"/>	PALSRTERN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PORO	<input type="checkbox"/>	SOIJAJUOMA	<input type="checkbox"/>	PUNAHERUKKA
TIMJAMI	<input type="checkbox"/>	PERUNA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	LAMMAS	<input type="checkbox"/>	RIISIJUOMA		LAKKA
TILLI	<input type="checkbox"/>	SIPULI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KALA	<input type="checkbox"/>	KAURAJUOM		OMENA
VALKOSIPULI	<input type="checkbox"/>	PAPRIKA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ÄYRIÄISET		A	<input type="checkbox"/>	BANAANI
LIHALIEMI	<input type="checkbox"/>	KESÄKURPITSA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					PÄÄRYNÄ
KALALIEMI	<input type="checkbox"/>	PUNAJUURI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KANANMUNA	<input type="checkbox"/>	EHDOTON		APPELSIINI
KASVISLIEMI	<input type="checkbox"/>	KAALI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	EHDOTTOMASTI		MAIDOTON	<input type="checkbox"/>	SITRUUNA
KANALIEMI	<input type="checkbox"/>	HERNE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KIELLETTY			<input type="checkbox"/>	MANGO
KETSUPPI	<input type="checkbox"/>	PAPU	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			VILJAT	<input type="checkbox"/>	LUUMU
PAPRIKA	<input type="checkbox"/>	KIINANKAALI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	VEHNÄ	<input type="checkbox"/>	ANANAS
MUSTAPIPPURI	<input type="checkbox"/>	PARSAKAALI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KANANMUNA		OHRA	<input type="checkbox"/>	APRIKOOSI
MAUSTEPIPPURI	<input type="checkbox"/>	KUKKKAKAALI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	RUOASSA KÄY	<input type="checkbox"/>	RUIS	<input type="checkbox"/>	PERSIKKA
VALKOPIPPURI	<input type="checkbox"/>	TOMAATTI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	KAURA	<input type="checkbox"/>	KIRSIKKA
MUSKOTTIPÄHKI	<input type="checkbox"/>	SALAATTI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MAKSA		RIISI	<input type="checkbox"/>	RUSINA
NÄ	<input type="checkbox"/>	KURKKU	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	VERI		MAISSI	<input type="checkbox"/>	KIIWI
SINAPPI	<input type="checkbox"/>	SIENET	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			TATTARI		VESIMELONI
CHILI	<input type="checkbox"/>	SOIJA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			HIRSSI		
CURRY	<input type="checkbox"/>	SOIJAPROTEIINI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
KORIANTERI	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
HUNAJA	<input type="checkbox"/>	PÄHKINÄ:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
KANELI	<input type="checkbox"/>	EHDOTTOMASTI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
NEILIKKA	<input type="checkbox"/>	KIELLETTY	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
INKIVÄÄRI	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
VANILJA	<input type="checkbox"/>	SIETÄÄ JÄÄMINÄ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
KAHVI	<input type="checkbox"/>	ESIM.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
KAAKAO	<input type="checkbox"/>	MEHUJÄÄTELÖS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
KARDEMUMMA		SÄ							

Muu listalla mainitsematon allergia tai yliherkkyys

Työsuunnitelma Huom. ajat noin aikoja.

6:00 Työt alkaa.

Silloin valmistetaan ensimmäinen erä uuniin.

7:30 Ruoka laitetaan uuniin.

Toisen erän valmistus alkaa.

8:30 Ensimmäinen erä otetaan uunista ja valmistellaan lähtöön.

Toinen erä menee uuniin.

8:45 Ensimmäinen erä lähtee.(auto 1)

Aloitetaan kolmannen erän valmistus. (Lyseo ja Kellarpelto)

9:30 Toinen erä otetaan uunista ja valmistellaan lähtöön.

9:45 toinen erä lähtee (auto 2)

Kolmas erä menee uuniin, sitten kun auto 1 tuo uunivaunut takaisin.

11:00 Kolmas erä lähtee. (auto 1)

11:00 Päivällisen valmistus. Astia huolto.

12:30 Ensimmäinen erä päivällisestä uuniin.

Aloitetaan toisen erän valmistus.

13:45 Ensimmäinen erä lähtee.(auto 2)

Toinen erä menee uuniin.

14:00 Aloitetaan kolmannen erän valmistus

14:30 Toisen erän lähtövalmistelut.

14:45 Toinen erä lähtee.(auto 1)

Kolmas erä uuniin, kun auto on tuonut uunivaunut takaisin

15:45 Kolmannen erän lähtövalmistelut.(auto 2)

Autot tuovat joka kerta likaiset astiat ja uunivaunut sekä huput pois.

Lyseo ja Kellarpelto tekee kolme täyttööä uuneihin ja Musiikkiopisto kaksi.