



Ruokapalvelut - Sivistystoimiala

Suvi Haukioja, palvelupäällikkö, strateginen hankinta
Turvaryn hallituksen kokous ti 15.1 klo 18-19

Sisällysluettelo

1. Ruokapalvelun alueet

- Alueet ja keittiötyypit
- Keittiöiden palvelualueiden kehittäminen

2. Ruokapalveluiden kilpailutus

- Kilpailutusprosessi
- Tämän hetken tilanne

3. Ruokapalvelusopimus

- Sopimuksen seuranta
- Ravitsemuslaatu
- Vuonna 2018-2019 kilpailutettujen sopimusten myötä..?



1. Ruokapalvelun alueet

1. Ruokapalvelun alueet

1. Ruokapalvelualueet ja keittiötyypit
2. Keittiöiden palvelualueiden kehittäminen

1. Ruokapalvelualueet ja keittiötyypit

1. Valmistuskeittiö:

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

2. Palvelukeittiö:

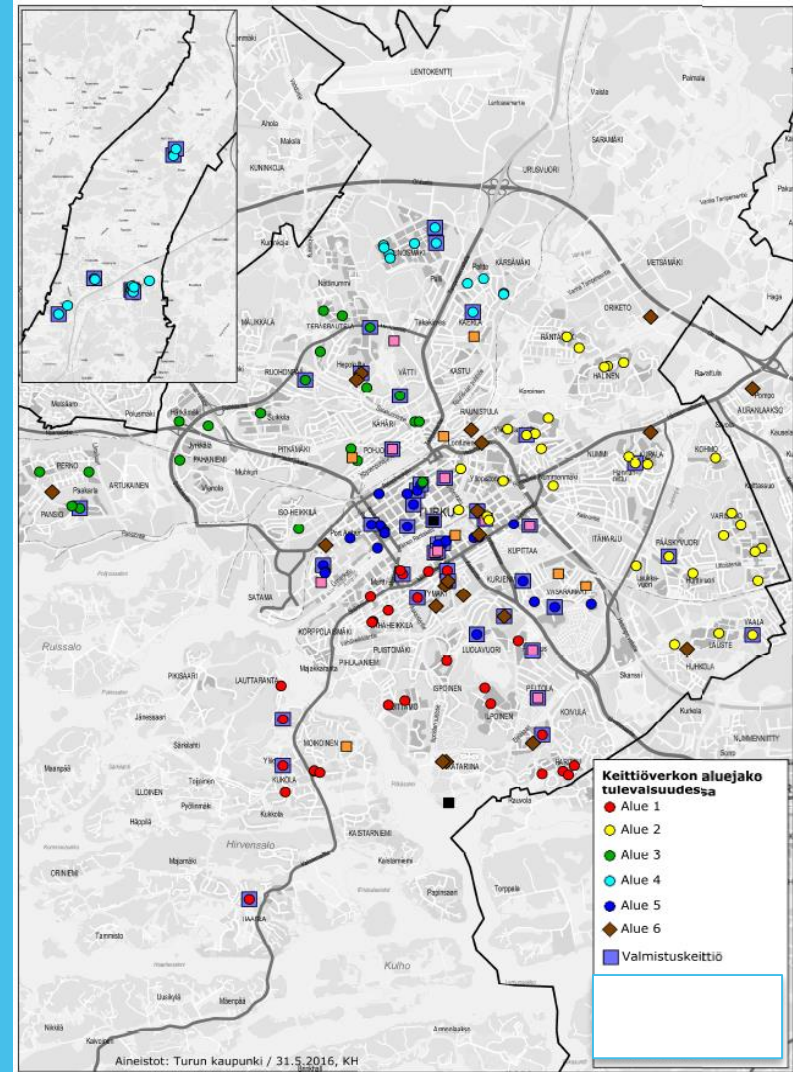
- Palvelukeittiössä toimii palveluntuottajan henkilökunta.
- Ruoka kuljetetaan kohteisiin valmistuskeittiöstä. Osa aterian osista (esim. salaatti, perunoiden keitto, välipala) voidaan valmistaa palvelukeittiössä, riippuen keittiön välineistä ja tiloista.
- Palvelukeittiön henkilökunta laittaa ateriat tarjolle/jakaa ryhmiin. Tuottaja vastaa esim. astiahuollosta.

3. Jakelukeittiö:

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

1. Ruokapalvelualueet ja keittiötyypit

- Kuusi aluetta, joiden pohjalta kilpailutetaan.
- Keittiötilaverkkotyöryhmä koordinoi ruokapalvelun alueita.
- Alueet suunniteltu tila- ja keittiökapasiteetin näkökulmista toiminnallisiksi kokonaisuuksiksi mutta eivät vastaa muita kaupungin sisäisiä alueita.



2. Keittiöiden palvelualueiden kehittäminen

- Keittiöverkot toimivat ruokapalveluiden kilpailuttamisen pohjana.
- Keittiöiden palveluverkkoja jatkossa päivitetään jatkossa vastaamaan väestöennusteita.
- Vaikutukset vasta seuraavaan kilpailutukseen.



2. Ruokapalveluiden kilpailutus

2. Ruokapalveluiden kilpailutus

1. Kilpailutusprosessi
2. Ruokapalveluiden kilpailutus

1. Kilpailutusprosessi

Hankinnan valmistelu

- Nykytilanteen kartoitus

Hankinnan suunnittelu

- Sopimuksen sisältö

Kilpailutus

- Tarjouspyyntö ja kriteerit

Sopimuskausi

- Sopimushallinta
- Sopimuksen seuranta
- Seuraavan kilpailutuksen valmistelua



Miten vaikutetaan?

Sopimusseurannalla ja palautteen antamisella
vaikutetaan seuraavaan sopimukseen

2.Ruokapalveluiden kilpailutus

Vaihe 3, alueet 4 ja 5

- sopimuskausi alkoi 1.8.2018
- Palveluntuottaja: Arkea Oy

Vaihe 4, alueet 1-3

- sopimuskausi alkaa 1.8.2019
- Palveluntuottaja: Arkea Oy



3. Ruokapalvelusopimus

3. Ruokapalvelusopimus

1. Sivistystoimialan sopimusten ravitsemuslaatu
2. Sopimuksen seuranta
3. Vuonna 2018-2019 kilpailutettujen sopimusten myötä..?

1. Sivistystoimialan sopimusten ravitsemuslaatu

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

Noudatettavat suositukset:

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



1. Sivistystoimialan sopimusten ravitsemuslaatu - Ruokapalveluiden käsikirja

- Yleistä sopimuksesta, palvelukuvaus tarvittavine liitteineen.
- Yleisimpien erityisruokavalioiden toteutuksen kuvaus.
- Erityisruokavalioiden ilmoittamiskäytännöt ja periaatteet (uusitut lomakkeet kaupungin sivuilla.
<http://www.turku.fi/paivahoito-ja-koulutus/perusopetus/koulut-ja-palvelut/ruokailu-ja-ruokalistat/erityisruokavalioiden>
- Tilaamiseen liittyvät ohjeet (ateriat, välitystuotteet, retkievää).
- Annosteluohjeista vetomittoina (koulut ja päiväkodit erikseen) eri annoskoille.
- Malliateriamateriaalit.

1. Sivistystoimialan sopimusten ravitsemuslaatu - Miten ravitsemuslaatua seurataan?

Tuottaja raportoi ravitsemukseen liittyvää:

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

1. Sivistystoimialan sopimusten ravitsemuslaatu

Millä tasolla
sopimus ottaa
kantaan ravitsemus-
laatuun?

Taulukko 3: Kouluruokailun sisältö, lounas.	
Lounas	
Ruoka-aineryhmä	Tilaajan tarkennus Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositukseen
Yleisiä asioita	<ul style="list-style-type: none">- Alakouluissa tarjolla pääasiassa vain yksi vaihtoehto.- Alakouluissa kasvisruokapäivä kerran viikossa.- Yläkouluissa ja lukiossa kaksi vaihtoehtoa, joista toinen lakto-ovo-vegetaarinen kasvisruoka.- Kasvisruokapäivänä tarjolla kaksi kasvisruokaa.- Itsepalvelu ruokasalissa tai luokassa
Kasvikset, hedelmät ja marjat	<ul style="list-style-type: none">- Vähintään kolme komponenttia tarjoilukerralla (esim. vihersalaatti – kurkku – tomaatti).- Salaatinkastike vaihdellen eri makuja (huom. rasvan laatu!)- Enintään 2 krt/ 6 vko etikkasäilyke.- Tuoreannos tarjotaan komponentteittain.
Palkokasvit (herneet, pavut ja linssit tai muut kasviperaiset proteiinin lähteet)	Suosituksen mukaisesti.
Peruna ja viljalisäkkeet	Suosituksen mukaisesti.
Leipä	<ul style="list-style-type: none">- Leipälaatujen valikoimissa tulee olla vaihtelevuutta.- Tuoretta leipää vaihdellen vähintään kaksi kertaa viikossa (ma-pe).- Aina lisäksi tarjolla näkkileipä tai hapankorppu.

1. Sivistystoimialan sopimusten ravitsemuslaatu

Millä tasolla
sopimus ottaa
kanta ravitsemus-
laatuun?

Maito/maitojuoma ja piimä	Suosituksen mukaan.
Nestemäiset maitovalmisteet/ hapanmaitovalmisteet	Suosituksen mukaan.
Juusto	Suosituksen mukaan.
Kala	Suosituksen mukaan.
Siipikarja	Suosituksen mukaan.
Punainen liha (nauta, sika, lammas), jauheliha	Suosituksen mukaan.
Lihavalmisteet ja makkarat	Suosituksen mukaan.
Kananmuna	Suosituksen mukaan.
Rasvavälitteet	Suosituksen mukaan.
Kasviöljy	Suosituksen mukaan.
Pähkinät, mantelit ja siemenet	Suosituksen mukaan.
Muita huomioita:	
Jälkiruoka:	<ul style="list-style-type: none">- Keittoaterian yhteydessä tai täydentämään kasvisruokapäivänä (noin 1 x vko)- Kiisseli/rahka/pannukakku ja marjasose/piirakka/pulla/hedelmäsalaatti/tms
Keittoateriat:	<ul style="list-style-type: none">- Kasvislisäkkeen voi korvata esim. viipaloidulla kasviksella leivän päälle.
Maustekastikkeet:	<ul style="list-style-type: none">- Ketsuppia jauhelihakastikkeen ja lihamakaronilaatikon kanssa.- Sinappia uunimakkaran ja hernekeiton kanssa- Pääsääntöisesti vain nämä. Poikkeukset esimerkiksi teemapäivien yhteydessä mahdollisia.
Mahdollisuus mausteiden lisäämiseen:	<ul style="list-style-type: none">- Valkosipulijauhe, mustapippuriruho- Curry- Oregano, rakuuna, basilika

2. Sopimuksen seuranta

- Normaali sopimusseuranta (sisältää erityisesti palauteseurannan)
- Sopimusseurantaan liittyvät työryhmät
- Laadunarviointikierrokset
- Kouluruokaraati toiminnan käynnistäminen
- Koulutukset henkilökunnalle

3. Vuonna 2018-2019 kilpailutettujen sopimusten myötä..?

- Päiväkotien ruoka valmistetaan kouluissa
→ tulevat lähemmäs toisiaan.
- Eri sopimuksissa on erilaisia yksityiskohtia, kysy rohkeasti!
- Eri yksiköissä voi olla eri ruokalista.
- Lähtökohtaisesti muutokset ovat kaupungin määrittelemiä, mutta jos joku asia vaivaa, niin Suviin voi olla yhteydessä.
- Ensisijainen vaikutusmahdollisuus on www.arkea.fi → palaute

Lisätietoja

Strateginen hankinta:

palvelupäällikkö Suvi Haukioja

Arkea:

palvelujohtaja Sanna Malaska

palvelupäällikkö Hannele Varjonen-Kallio



Kiitos!

” Old town,
but pretty
funky! ”