



Porvoon keskuskeittiö – uusi ja iso, silti läheinen

Liikelaitos Porvoon Tilapalveluiden uusi keskuskeittiö on aloittanut toimintansa. Ensimmäinen lapionisku neitseelliseen maahan tapahtui elokuussa 2016, joten uudet tilat valmistuivat rivakasti. Sitä ennen tapahtui toki kaikenlaista. Mietittiin eri vaihtoehtoja, arvoja, tulevaisuutta – talouttakin. Jo kertaalleen valittu tontin paikkakin ehti vaihtua matkalla. Nykyajalle tyypillisesti keittiötä suunniteltiin muuallakin kuin insinöörien piirustuspöydillä. Monella taholla oli mielipide tai sanottavaa uudesta keittiöstä – miksipä ei, ruoka kiinnostaa ja hyvä niin.

Uuden keskuskeittiön tuotantomäärä nostetaan suunnitellusti ja vaiheittain 9000:ään. Tämän verran keskuskeittiön on määrä valmistaa ruokaa syksystä 2018 alkaen. ”Me olemme kyllä suunnitelleet tämän siten, että voimme tarvittaessa nostaa tuotantomäärän jopa noin 19 000 annokseen päivässä ilman kummempia laajennuksia tai suurempia muutoksia”, kertoo Liikelaitos Porvoon Tilapalvelujen toimitusjohtaja Annika Malms-Tepponen. Hän on ollut tiiviisti mukana uuden keskuskeittiön rakennusprojektissa.

Henkilöstö tiiviisti mukana alusta alkaen

Annika Malms-Tepponen ei korosta olevansa ammattimaisen ruoanvalmistuksen erityisasiantuntija. Hänen arvoaan ja osaamistaan on tarvittu ennen kaikkea projektijohtamisessa, esimiestyössä ja viestinnässä, jonka merkitys tällaisissa suurissa muutosprojekteissa korostuu. Projektin ruokapalveluosaamisesta ovat vastanneet Porvoon omat ruokapalveluammattilaiset. Heidän tiivis mukanaolonsa on taannut sen, että toteutettavat ratkaisut toimivat myös käytännössä.

Oman henkilöstön tiivis mukanaolo uudistusprojektissa on tärkeää myös muista syistä. Sen avulla käytännön työ ja tekeminen eivät jää teorian jalkoihin, ihmisten sitoutuminen uudistukseen helpottuu ja me-henki paranee. Yhteen hitsautunut joukkue tekee vahvemmin työtä yhteisen tavoitteen eteen kuin uuden keskelle määrätty sekalainen joukkio, joka joutuu enemmän itse rimpuilemaan irti tutusta ja turvallisesta eilisestä.

Kaikki keskuskeittiön työtehtävät pantiin avoimeen hakuun. Työt kiinnostivat ja hakijoita riitti useita kymmeniä. Tällä hetkellä keskuskeittiöllä on töissä esimiehet mukaan lukien 12 henkilöä.

Tuotantopäällikkö Johannes Lohi palkattiin hyvissä ajoin. Hän ehti olla mukana projektissa koko rakentamisen ajan. ”Ei kehitystyömme keittiön valmistumiseen loppunut. Kehitämme toimintaamme ja tekemistämme koko ajan. Jos jollakin on järkeviä ideoita, niin suhtaudumme niihin avoimesti”, Johannes Lohi toteaa.

Turvallinen ja terveellinen ruoka

Porvoon keskuskeittiön tavoitteena on valmistaa turvallista, terveellistä ja laadukasta ruokaa järkevin kustannuksin. ”Tietysti meidän pitää parantaa myös tuottavuutta entiseen verrattuna. Uuden keskuskeittiön tulee kuitenkin olla avoin kaikkea lisäarvoa tuottavaa kohtaan, ei ainoastaan euroja, vaan myös kaikkea sitä, jota tuhannet ruokapalveluja nauttivat arvostavat.

”Lapset ovat nykyään kokeilunhaluisia. Ruokakulttuuri kehittyy ja me asiakkaidemme mukana”, toteaa tuotantopäällikkö Johannes Lohi, joka vastaa Porvoon keskuskeittiön tuotannosta. ”Toisaalta asiakkaat haluavat myös tuttua ja turvallista”, lisää Johanneksen kollega tuotantopäällikkö Harriet Ekholm, jonka vastuulla ovat päiväkotien ja muiden palvelujen ruokapalvelut.

Paikka on lunastettava

Uudelta keskuskeittiöltä odotetaan luonnollisesti paljon. Sen on lunastettava paikkansa. ”Toiminta on brändättävä”, Annika Malms-Tepponen toteaa. Osa brändiä on varmasti joka kerta korkealaatuinen ruokatuote. Tarveselvityksen aikaan vuonna 2012 kaikissa kahdeksassa aluekeittiössä oli aika paljon korjattavaa. Sekin puolsi vahvasti tuotannon keskittämistä.

Vanhoissa tiloissa ruoan tasalaatuisuus jäi liian paljon tekijänsä harteille. ”Aikaisemmin, kun joku avainhenkilö oli poissa töistä, se näkyi heti lautasella”, toteaa tuotantopäällikkö Harriet Ekholm.

Ruoka lähtee kylmänä

Porvoon ruokapalveluissa on käytössä kahdeksan viikon runkoruokalista, joka huomioi vuosikalenterin tapahtumat ja elää muutenkin hieman koko ajan. Suurin osa Porvoon keskuskeittiön ruoista valmistetaan kylmävalmistusmenetelmällä. Kypsennä-jäähdytä (cook-chill)-menetelmää käytetään lähinnä erityisruokavalioiden valmistamiseen. Ne tehdään nyt kaikki keskuskeittiöllä. ”Kyllä me näimme, että kylmävalmistus oli meille suurelta osin järkevin tapa. Kylmänä kuljettaminen on helpompaa ja toisaalta miksi sitä ikään kuin kypsensäisi ruoan kahteen kertaan,” kysyy tuotantopäällikkö Johannes Lohi.

Ruokaa kuljetetaan keskuskeittiöltä tällä hetkellä jokaisena arkipäivänä. Tänään valmistettava ruoka lähtee keskuskeittiöltä huomenna ja se tarjoillaan sitä seuraavana päivänä. ”Kilpailutimme kuljetukset ja saimme erittäin hyvän sopimuksen. Sijaintimme on logistisesti kuljetusyrittäjälle edullinen. Autot liikkuvat päivittäin muutenkin lähellämme”, toteaa toimitusjohtaja Annika Malms-Tepponen. ”Toinen syy päivittäisille kuljetuksille on jossain määrin rajalliset kylmätilat vastaanottopäissä”, Malms-Tepponen jatkaa. ”Kun ruoka kuljetetaan kylmänä, kuljetuksen tarkka ajankohta voidaan valita joustavasti. Tämä tietysti helpottaa kuljetusyrittysten toimintaa, tehostaa logistiikkaa ja pitää hinnat kohtuullisina”, Malms-Tepponen lisää. Kuljetuskustannukset ovatkin jääneet huomattavasti alle hankevaiheen arviota.

Porvoon ruokapalveluilla on kaiken kaikkiaan noin 60 palvelukohdetta. Ruokaa keskuskeittiöltä lähtee 30 toimituskohteeseen. Kylmää ruokaa toimitetaan keskuskeittiöltä myös suurehkoon aluekeittiöön Pääskytielle, jossa se kypsennetään ja lähetetään lämpimänä muutamiin kohteisiin.

Edistyksellisiä ratkaisuja

Kun keittiösuunnitelma päästään toteuttamaan kokonaan uuteen tilaan, on tulos usein selkeä. Rakennuksen vanhat pilarit, seinät tai kaivot eivät ole väärissä kohdissa, vaan tuotannon jalostusvirrat etenevät sujuvasti, näin myös Porvoon keskuskeittiössä. Aina, kun tuote liikkuu, se myös jalostuu.

Tavarantoimittajat tuovat raaka-aineet suoraan asianmukaisiin varastoihin. Sitä pitemmälle he eivät hygieenisiin tiloihin saakaan mennä. Kylmähuone on yhteinen kaikille kylmille tuotteille niin maidolle, lihalle kuin kaloillekin.

Ruokien pakkaamiseen, kuljettamiseen ja kypsennykseen käytetään siihen soveltuvia elintarvikehyväksytyjä muovi- ja kartonkivuokia. Näin GN-astioiden käsittelystä, kuljetuksista ja pesemisestä niin lähetys- kuin vastaanottopäässäkin on päästy eroon.

Ergonomia ja työskentelyolosuhteet

Työn ergonomiaan ja kaikenlaiseen nostamiseen on kiinnitetty paljon huomiota. Pöydät ovat korkeussäädettäviä ja usein pyörien päällä. Korkealle kallistuvat padat tyhjenetään suoraan mollaan ja siitä suoraan annostelu- ja pakkauskoneille. Raskas nostelu, kurkottelu ja kauhomisen ovat poissa.

Viileissä tiloissa työskennellään asianmukaisissa varusteissa. Työvaatteet ovat vuokrattuja. Uudet työvaatteet vaihdetaan joka päivä. Osa johtamista on työkyvyn ylläpitäminen. Terveysperusteisten poissaolojen määrä on laskenut jo kolmen vuoden ajan ja suunnan halutaan jatkuvan.

Tulevaisuus

Keskuskeittiön tuotantomäärä nostetaan siis portaittain syksyyn 2018 mennessä 9000 annokseen päivässä, mikä vastaa sen hetken suunniteltua päivätarvetta. Entäpä siitä eteenpäin? Toimintaa hiotaan ja kehitetään luonnollisesti joka päivä, mutta onko porvoalaisilla suunnitelmissa porvoalaisille jotain suurempia kehityshakkeita ”Valtuusto on asettanut meille tavoitteen hävikin vähentämiseksi. Lisäksi kaupunginhallitus on päättänyt tehdä selvityksen mahdollisuuksista tarjota vegaaniruokavaihtoehto kaikille”, luettelee toimitusjohtaja Annika Malms-Tepponen. Vielä tällä hetkellä vegaaniruokaa syövien asiakkaiden määrä on vähäinen, mutta kyllä siitä ja lähiruoasta koko ajan keskustellaan ja erilaisia mahdollisuuksia selvitetään”, Malms-Tepponen jatkaa.

Hyvällä yhteistyöllä lähiruoka onkin päässyt Suomessa yhä useampaan ammattikeittiöön. Monesti haasteina ovat edelleen sopivien tuotteiden valikoima sekä saatavuus. Tämä on tilanne myös Porvoossa. Parilla multaisella lähiporkkanalla ei vielä montaa suuta ruoki. Tuotteiden riittävä saatavuus pitää olla taattu ja tuotteiden tulee sopia suunniteltuun jalostusketjuun ja tuotantoon ilman kohtuuttomia muutoksia. Onneksi Porvoon keskuskeittiön suunnittelu- ja rakennusprojektin aikana korostettiin sitä, että ollaan tekemässä muutosjoustavaa ammattikeittiötä.

Tämän päivän keskusteluissa yleinen, mutta ei yhtä usein ylistetty sote-sanakin vilahtaa Annika Malms-Tepposen tulevaisuuden pohdintoissa. Kukapa siltä voisikaan välttyä? Aika näyttää, mikä on uuden keskuskeittiön rooli sotesopassa. Sitä ennen Porvoossa pohditaan jo muun muassa omien mehukeittojen tekemistä, jotta omaa tuotetta voitaisiin tarjota valmiiden purkitettujen sijaan. Mahdollisuuksia on paljon.

Tulevaisuuteen liittyy aina epävarmuutta. Kukaan ei voi tietää, mitä varmuudella tapahtuu, mutta varautuminen on viisautta. Riippumatta siitä, mitä haasteita ja mahdollisuuksia tulevaisuus tuo tullessaan, tänään näyttää siltä, että Porvoossa on hyvät valmiudet kohdata huominen. Kun tilat toimivat, niin hyvistä raaka-aineista osaavat ihmiset tekevät kyllä hyvää ruokaa. Annika Malms-Tepposen sanoin: ”Keskuskeittiön myötä selkäreppujen sisältö on nyt tyhjenetty vanhasta ja täytetty yhteisillä uusilla eväillä.”

Juha Jokinen