

Keravalla halutaan lisätä kylmänä toimitettavan ruoan osuutta

Keravan kaupungin ateriapalvelut otti cook-chill- ja kylmävalmistustuotantomenetelmät käyttöön vuonna 2021, kun Keravanjoen koulun uusi tuotantokeittiö valmistui. Keittiössä valmistetaan noin 3000 lounasannosta, joista noin 2130 toimitetaan kylmänä seitsemään asiakaskohteeseen. Nyt ajatuksena on lisätä kylmänä toimitettavan ruoan osuutta ja korvata sillä cook-serve-menetelmää (kypsennä-tarjoile) niissä kohteissa, joihin ruoka vielä tällä hetkellä toimitetaan lämpimänä Keravan kaupungin muista valmistuskeittiöistä.

Kylmää ja kuumaa samasta tuotantokeittiöstä

Keravanjoen koulun tuotantokeittiön tuotantoratkaisu on tyypillinen. Oman talon asiakkaan syövät paikan päällä cook-serve-menetelmällä valmistettua ruokaa. Ruoka siis siirretään tuotannosta suoraan lämpimänä tarjolle samassa rakennuksessa opiskeleville koululaisille. Muualle lähetettävä ruoka sen sijaan toimitetaan palvelupisteisiin kylmänä, joko kypsennyksen jälkeen jäädytettynä (cook-chill) tai kypsentämättömänä kylmänä (kylmävalmistus). Noin 830 asiakasta ruokailee paikan päällä ja noin 2130 asiakkaan lounaat lähetetään kylmänä.

Miksi kylmänä toimitettavan ruoan osuutta halutaan lisätä?

Ruokatuotantomenetelmien valinta on keskeinen valinta. Valinta vaikuttaa oleellisesti niin tuotantokeittiössä tehtävään työhön, tuotantokustannuksiin kuin tarjottavan ruoan laatuunkin. Siksi ruokatuotantotapavalintojen tulee olla hyvin perusteltuja.

-Meillä halu lisätä kylmänä toimitettavan ruoan osuutta perustuu omiin hyviin aikaisempiin kokemuksiimme, kertoo Keravan kaupungin ateriapalvelupäällikkö Riitta Oinonen. Olemme itse todenneet, että se, mitä runsaat pari vuotta sitten lähdimme tavoittelemaan, on myös oikeasti toteutunut, Oinonen jatkaa.

-Keskeiset tavoitteemme olivat ruokaturvallisuuden ja tavoitellun asiakaslaadun varmistaminen sekä ruokatuotantoprosessien sujuvoittaminen taloudellisia ja vastuullisuusnäkökulmia unohtamatta.

Aikaköyden katkaiseminen lisää työn joustavuutta

Keskeinen muutos siirryttäessä kypsennä-tarjoile-tuotantomenetelmästä kylmän ruoan toimittamiseen on ruoan kypsentämisen ja tarjoilun erottaminen ajallisesti toisistaan. Perinteisessä mallissa valmis kypsennetty ruoka tulisi tarjota asiakkaille heti valmistuksen jälkeen, jotta ruoka olisi parhaimmillaan. Tämä ei kuitenkaan onnistu yhtä aikaa suurelle joukolla. Lähes aina asiakkaat ovat kuitenkin hajallaan pitkin suurtakin palvelualueita. Toimitusmatkat voivat myös olla pitkiä – kymmeniäkin kilometrejä.

Kypsä, lämmin ruoka sitoo koko palveluketjun tiukkoihin ja joustamattomiin aikatauluihin niin pakkaamisessa, ruoan kuljettamisessa kuin tarjoilussakin. Palveluketju on herkkä erilaisille häiriöille. Työkuorma on epätasainen ja toimintaa leimaa usein kiire, joka entisestään lisää riskiä, että tavoiteltua palvelulupausta ei voida lunastaa.

Riitta Oinosen mukaan ruoan toimittaminen kylmänä on lisännyt ruokatuotannon ja toimitusprosessin joustavuutta. Kun tuotantoa voidaan ajoittaa joustavammin, prosesseista tulee tehokkaampia, helpommin hallittavia ja aikaa säästyy niin lähetävissä kuin vastaanottavissakin keittiöissä. Kun ruoka toimitetaan vastaanottopisteisiin jo edellisenä päivänä, se on jo hyvissä ajoin viittä vaille valmiina lähellä asiakkaita. Ruoan viimeistely ja asiakaslaadun varmistaminen voidaan

tehdä kaikessa rauhassa. Kun kiire vähenee, stressikin helpottaa ja henkilökunnalla on enemmän aikaa esimerkiksi asiakaspalveluun ja miellyttävän ruokahetken rakentamiseen.

Vastuu henkilöstöstä, ympäristöstä ja taloudesta

Kun ruoka toimitetaan kylmänä, kuljetuskertoja voidaan vähentää ja kuljettaa kerralla enemmän. Tämä on ekologisesti ja taloudellisesti järkevää. Myös lämpötilojen hallinta on helpompaa - kylmä on helpompi pitää kylmänä kuin lämmin riittävän lämpimänä. Ruoan lämpösäilytysajat lyhenevät, jolloin ruoan rakenne säilyy napakampana.

Henkilöstö puolestaan kiittää, kun kiire vähenee ja työkuorma jakaantuu tasaisemmin koko päivälle. -Olemme kiinnittäneet huomiota myös työn fyysiseen kuormittavuuteen. Olemme hankkineet tuotantokeittiöömme muun muassa nostokauhoja, korkeussäädettäviä ja helposti liikuteltavia työtasoja sekä automaattioivia, luettelee ateriapalvelupäällikkö Riitta Oinonen tyytyväisenä.

Mitä tulee ottaa huomioon, kun kylmänä toimitettavan ruoan osuutta lisätään?

Keravan kaupungin ruokapalvelut lisäävät kylmänä toimitettavan ruoan osuutta pikku hiljaa sitä mukaa kuin uudiskohteita rakennetaan tai vanhoja toimipisteitä uusitaan. Valmistusyksiköissä kypsennys ja kuumennuslaitteiden, kuten uunien määrä vähenee. Sen sijaan ruokaa vastaanottavissa pisteissä kypsennys- ja lämmitysprosessien tulee olla kunnossa ja kapasiteetin riittävä. Jos toimituskertoja vähennetään ja kerralla toimitetaan enemmän ruokaa, tulee toimituskohteen kylmäsäilytyskapasiteetti mitoittaa sopivaksi.

Myös reseptien soveltuvuus uuteen menetelmään tulee varmistaa. Pakastetut raaka-ainekomponentit auttavat osaltaan lämpötilojen hallinnassa. Tärkkelysten sopivuuteen kylmävalmistusmenetelmään tulee varmistaa huomioiden, että loppuvaiheen kypsennys tai kuumennus on osa valmistusprosessia.

Henkilökunnan koulutustakaan ei sovi unohtaa, vaikka toiminta olisikin jo entuudestaan joillekin tuttu. On hyvä, että kaikki tietävät, mitä tehdään, miksi ja miten - joka kerta ja joka päivä.

Kun kylmää ruokaa kuljetetaan, on luonnollisesti myös varmistettava, että logistiset valinnat ja ratkaisut tukevat kylmän ruoan kuljettamista. Rampit ja kylmäketjut eivät aina ole selviöitä. Kuljetusreitit on syytä käydä läpi ja aikataulut suunnitella siten, että ruokaturvallisuus ei vaarannu. Pitää myös muistaa varmistaa, että lisääntynyt joustavuus aikatauluissa saadaan käännettyä konkreettisiksi hyödyiksi, koska sitähän alun perin lähdettiin tavoittelemaan.

Älä unohda viestintää

Kun toimintatapoja muutetaan, muutokset eivät aina ole kaikkien mieleen. Siksi muutostilanteissa avoin viestintä ja oikean tiedon jakaminen on tärkeää. Muutoksia ei useinkaan vastusteta sen takia, että ne ovat hyviä tai huonoja, vaan sen takia, että ne ovat vieraita. Outo ja vieras voi tuntua vaaralliselta, kun tietoa on liian vähän tai se on jopa harhaanjohtavaa.

Kun tavoitteena on turvallinen ja maistuva ruoka, siitä saa ja pitääkin kertoa. Hyvä ruoka ei synny sattumalta vaan tarkoituksella ja tietoisesti. Yksi tekijä hyvän ruoan taustalla on myös tuotantomenetelmä. Tee siitä siis tuttu juttu koko henkilökunnalle ja tarvittaessa myös asiasta kiinnostuneille asiakkaillesi.

Juha Jokinen

Infolaatikko:

Keravan kaupungin ruokapalvelut

- neljä valmistuskeittiötä, joista yksi lähettää ruokaa kylmänä (cook-chill ja kylmävalmistus) ja kolme lähettää ruokaa lämpimänä (cook-serve)
- 23 ruokaa vastaanottavaa keittiötä
- lounasannosten määrä noin 6 200
- henkilöstön määrä 62
- Ateriapalveluilla reseptiikan kehittämisestä vastaa eri toimipisteistä koottu tuotekehitystiimi