

Toimintamalli Espoo Catering Oy:n palvelukeittiöille

Tanja Chepelev

Opinnäytetyö

Ruokatuotannon johtamisen

koulutusohjelma

2017



Tekijä(t) Tanja Chepelev	
Koulutusohjelma Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Toimintamalli Espoo Catering Oy:n palvelukeittiöille	Sivu- ja liitesivumäärä 49 + 19
<p>Tässä opinnäytetyössä on tavoitteena suunnitella Espoo Catering Oy:n palvelukeittiöihin uusi yhtenäinen toimintamalli. Espoo Catering Oy:n palvelukeittiöiden toiminta muuttuu syyskuussa 2017 uuden Kilon Keittiön valmistumisen myötä. Toimintamallin tavoitteena on tukea toimintaa työnkuvan muuttuessa, ohjata palveluvastaavia ja sijaisia päivittäisten töiden suunnittelussa ja toteutuksessa. Opinnäytetyö oli suunnitteluhanke, jonka toimeksiantaja oli Espoo Catering Oy. Toimeksiantajalle tämän opinnäytetyön valmistumisen tärkeys on merkittävä. Toimintamallia käytetään palveluvastaavien koulutuksen tukena ennen toiminnan muuttamista.</p> <p>Toimintamallin suunnittelussa käytettiin Cook and Chill -reseptejä, lämmitys ohjeita, kirjallista aineistoa ja omaa ammatillista osaamista. Menetelmässä erityistä on se, että ruoka valmistetaan kypsäksi, jäähdytetään nopeasti, pakataan suojakaasuun ja kuljetetaan kylmäsäilytysvaunuilla palvelukeittiöihin. Tarjoilupäivänä palveluvastaavat lämmittävät ruoat ohjeiden mukaisesti. Tämä valmistusmenetelmä pidentää ruoan säilyvyyttä jopa neljällä päivällä. Ruoka toimitetaan kolme kertaa viikossa noin 45 palvelukeittiöille kylmänä. Lisäksi 36 palvelukeittiötä saavat ruoan lämmitettynä päivittäin. Näissä 36 palvelukeittiössä toimii vain osittain suunniteltu toimintamalli.</p> <p>Toimintamallin suunnittelu aloitettiin palaverilla toimeksiantajan kanssa, jossa selvitettiin toimintamallin tavoitteita sekä aikataulua. Nykytilan ja tarvittavien kehityskohteiden selvittämiseksi, järjestettiin toimintamallille kuusi viikkoa kestävä toimintamallin testaus yhdeksässä palvelukeittiössä, joissa keittiön koko vaihtelee, eri laitevalmistajien keittiölaitteet, sekä vaihtelevat asiakasmäärät. Testaus palvelukeittiöissä järjestettiin keväällä 2017.</p> <p>Havainnointi oli suuressa osassa toimintamallin suunnittelu prosessia. Suunnittelun tueksi järjestettiin kolme kyselyä, jotka toteutettiin testauksessa mukana olleille palveluvastaaville sekä päiväkodin johtajille. Ensimmäinen kysely toteutettiin paperilomakkeella palveluvastaaville ennen testauksen alkua, ja muut kyselyt toteutettiin sähköpostikyselyinä testauksen jälkeen palveluvastaaville sekä päiväkodinjohtajille. Testauksen, havainnoinnin ja kyselyjen ansiosta työhön saatiin paljon hyödyllistä tietoa, jota pystyttiin hyödyntämään toimintamallin suunnittelussa ja kehittämisessä.</p> <p>Kyselyjen tulosten analysoinnin ja havainnoinnin perusteella toimintamallista saatiin onnistunut kokonaisuus, joka on helposti muokattavissa tarpeen vaatiessa. Toimintamallin suunnittelu rajataan päiväkotien palvelukeittiöiden toimintaan. Työssä ei käsitellä vanhusten kotipalveluaterioita, henkilöstöruokailua eikä kouluruokailua. Toimintamallin jalkauttamisesta vastaavat Kilon Keittiön tuotantopäällikkö ja alue-esimiehet.</p>	
Asiasanat Ammattikeittiöt, Cook and Chill, Alle kouluikäisten ruokailu, Ateriasuositukset, Omavalvonta, Toimintamalli, Joukkoruokailu	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Espoo Catering Oy	4
2.1	Espoo Catering Oy:n arvot	5
2.2	Espoo Cateringin varhaiskasvatuksen ateriapalvelukuvaus	6
2.3	Espoo Cateringin ateriasuunnittelua ohjaavat ravitsemussuosituksset	8
2.4	Espoo Cateringin kuuden viikon kiertävä ruokalista päiväkodeille	9
3	Cook and Chill -ruoanvalmistus menetelmänä	12
3.1	Ruoan kylmäsäilytys	15
3.2	Ruoan lämmittäminen	16
3.3	Toiminnan vaikutukset palvelukeittiöissä	18
4	Omavalvonta	19
4.1	Omavalvonnan säädöksiä	19
4.2	Omavalvonta palvelukeittiöissä	22
5	Toimintamalli, tutkimus- ja kehittämismenetelmät sekä tulokset	26
5.1	Alustava toimintamalli	27
5.2	Kysely palveluvastaaville ennen pilotointia	28
5.2.1	Kyselyn tulokset	29
5.2.2	Kyselyn tulosten toimenpiteet	30
5.3	Havainnointi sekä toimintamallin testaus	31
5.3.1	Havainnoinnin analysointi ja tulokset	33
5.3.2	Havainnoinnin toimenpiteet	35
5.4	Kysely palveluvastaaville ja päiväkodin johtajille testauksen jälkeen	37
5.4.1	Kyselyn tulokset	38
5.4.2	Kyselyn toimenpiteet	40
5.5	Toimintamalli Palvelukeittiöille	41
6	Pohdinta	43
	Lähteet	47
	Liitteet	50
	Liite 1. Kuuden viikon ruokalistarunko	50
	Liite 2. Alustava toimintamalli	53
	Liite 3. Kyselylomake palveluvastaaville ennen toimintamallin testausta	59
	Liite 4. Kyselylomake palveluvastaaville toimintamallin testauksen jälkeen	60
	Liite 5. Kyselylomake päiväkodin johtajille	61
	Liite 6. Toimintamalli päiväkodin keittiöille	62

1 Johdanto

Opinnäytetyöni aiheen ja toimeksiannon sain työnantajaltani Espoo Catering Oy:ltä, joka on monipuolisesti ruokapalveluja tuottava yritys. Espoo Catering valmistaa päivittäin jopa 60 000 annosta eri asiakasryhmilleen (Espoo Catering Oy 2016 a.)

Espoo Cateringille on valmistumassa syyskuussa 2017 keskuskeittiö Espooseen Kilon, jota kutsutaan Kilon Keittiöksi. Kilon Keittiöllä valmistetaan n. 12 500 annosta päivässä, mihin sisältyy ateriat 60 päiväkotiin ja espooalaisten vanhusten kotipalveluateriat. Kilon Keittiössä on tulevaisuudessa mahdollista valmistaa jopa 24 000 annosta päivässä (Junninen 28.11.2016.)

Kilon Keittiö muuttaa koko Espoo Cateringin toimintaa. Siellä tullaan valmistamaan Espoon kaupungin päivähoitopaikkojen ruoat sekä kotipalveluateriat Cook and Chill -valmistusmenetelmällä. Cook and Chill -menetelmällä tarkoitetaan ruoan valmistamista ja jäädyttämistä, joka toimitetaan kylmänä, suojakaasuun pakattuna palvelukeittiöille. Työn määrä vähenee koulujen keittiöiltä, koska koulut eivät Kilon Keittiön avautumisen jälkeen valmista ruokia päiväkodeille, vaan ruoka valmistetaan Kilon Keittiössä. Päiväkotien keittiöissä eli palvelukeittiössä toiminta muuttuu niin, että palveluvastaavat huolehtivat ruoan valmistuksesta nykyistä enemmän ja ovat vastuussa ruokien uudelleen lämmityksestä ohjeiden mukaisesti.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on luoda palvelukeittiöihin toimintamalli, jolla helpotetaan palveluvastaavien toimintaa päivittäisissä työtehtävissä sekä töiden aikataulutuksessa. Toimintamalli perustuu palveluvastaaville kuuluvista työtehtävistä ja ruokien lämmitysohjeista.

Haasteita toimintamallin suunnitteluun tuo palvelukeittiöiden keittiölaitteisto. Toimintamalli täytyy tehdä niin, että se palvelee jokaista 60 päiväkodin keittiötä, ja se suunnitellaan soveltuvaksi eri laitevalmistajien (Metos, Dieta, Electrolux, Kopal) laitteille. Toimintamallista järjestetään kuuden viikon mittainen testaus, jotta se olisi varmasti käyttökelpoinen, ajantasainen ja perusteltu.

Osaan päiväkotien palvelukeittiöistä (36 palvelukeittiötä) ruoka toimitetaan joka päivä lämmitettynä. Tämä siksi, koska keittiöiden tilat ovat liian pienet kylmäsäilytysvaunujen säilyttämiseen tai uunien kapasiteetti ei riitä ruokien lämmittämiseen. Nämä keittiöt, joihin ruoka saapuu päivittäin lämmitettynä, valmistavat itse salaatin ja energialisäkkeet (ei peruna-

sose). Toimitettu ruoka on myös valmistettu Cook and Chill -menetelmällä, mutta lämmitetään Kilon Keittiössä ennen kuljetusta (Kivinen 9.1.2017.) Näissä 36 päiväkodin keittiöissä toteutetaan osittain toimintamallia. Pienet ryhmäperhepäiväkodit ja sellaiset päiväkodit, joissa ei työskentele Espoo Cateringin työntekijöitä, saavat jatkossakin kaiken ruoan valmiina. Uusi toimintamalli ei koske näitä päiväkoteja laisinkaan.

Rajaan opinnäytetyöni niiden päiväkotien keittiöihin, joihin toimitetaan ateriat Kilon Keittiöstä. Toimintatavat muuttuvat näissä palvelukeittiöissä Kilon Keittiön valmistumisen myötä. Ruoka ei tule joka päivä valmiina ja lämpimänä, vaan uudessa toimintamallissa siirrytään Cook and Chill -menetelmään. Ruoka tuodaan päiväkodille kolme kertaa viikossa, ja kaikki tuotteet tuodaan kylminä (Junninen 28.11.2016).

Palveluvastaavan täytyy osata lämmittää lounaat valmiiksi joka päivä tarkasti ohjeita noudattaen, jotta ruoan tasalaatuisuus pysyisi hyvänä. Toimintatavat muuttuvat koko lounaan valmistuksessa suurimmaksi osaksi. Aamupalan palvelukeittiöt valmistavat itse, niin kuin aikaisemminkin. Lounas ja välipalat tulevat kaikki Cook and Chill -menetelmällä valmistusti, ja palveluvastaavat valmistavat tai lämmittävät tuotteet valmiiksi tarjoilupäivinä. Ennen tätä uutta toimintamallia myös energialisäkkeet tulivat valmiina muutamiin palvelukeittiöihin, mutta tämän uuden toimintamallin myötä palvelukeittiöt valmistavat kaikki energialisäkkeet itse perunamuusia lukuun ottamatta (Kivinen 9.1.2017.)

Tämän hetken toimintatavat palvelukeittiöissä ovat minulle tuttuja, ja mielestäni on hyvä aika saada toimintaan uudistuksia. Ajantasaisen ja modernin toimintamallin myötä palveluvastaavat pääsevät enemmän vaikuttamaan ruokien laatuun, ja heidän ammattitaitonsa pääsevät esille. Vaikka toiminatamallin kokeilun alussa palveluvastaavat kokivatkin negatiivisia tunteita muutosta kohtaan, on muutos koko toiminnan kannalta merkityksellinen. Mielestäni muutoksen myötä palveluvastaavilla työn mielekkyys ja haasteet kasvavat. Uusi toimintatapa antaa mahdollisuuden palveluvastaaville päästä vaikuttamaan biojätteen vähenemiseen ja hiilijalanjäljen minimoimiseen omalla ammattitaidollaan.

Vaikutus asiakkaalle on huomattava tämän uudistuksen myötä. Ruokien valmistus ja lämmitys tuo ruoan tuoksua paremmin esille keittiöstä ja kasvattaa asiakkaiden ruokahalua sekä houkuttelee asiakkaita syömään. Salaatit, jotka palveluvastaavat itse valmistavat ovat raikkaita, tuoreita ja mehukkaita. Samoin palveluvastaavan kypsentämät energialisäkkeet pysyvät parempilaatuisina, eikä lisäkkeen rakenne muutu kimmoisaksi ja kumi-
maiseksi.

Opinnäytetyöni merkitys toimeksiantajalle on suuri. Tällä hetkellä palvelukeittiöissä ei ole minkäänlaista toimintamallia, jota palveluvastaavat voisivat käyttää työssään. Toimeksiantaja haluaa kaikkiin palvelukeittiöihin yhtenäisen toimintamallin, joka palvelee kaikkia keittiössä työskenteleviä. Sijaisten ja muiden uusien keittiötyöntekijöiden on helppo löytää tarvittavat tiedot toimintamallista, esimerkiksi ruokien lämmitysohjeet ja toiminnan kuvaus. Näiden ohjeiden avulla palvelukeittiöiden arki helpottuu

Raportin tietoperustan ensimmäisessä luvussa käsitellään Espoo Cateringin Oy:tä, sen arvoja, varhaiskasvatuksen ateriapalvelukuvausta, ateriasuosituksia alle kouluikäisille lapsille, sekä ensimmäisen luvun viimeisessä osassa on kerrottu tämän opinnäytetyön testauksessa mukana olleesta kuuden viikon ruokalistasta. Toisessa luvussa käsitellään Cook and Chill -menetelmää, ruoan kylmäsäilyttämistä, ruoan uudelleen lämmittämistä ja toiminnan vaikutuksia palvelukeittiöissä. Tietoperustan viimeisessä osassa kerrotaan omavalvonnasta, sen säädöksistä sekä omavalvonnasta yleisesti palvelukeittiöissä.

Opinnäytetyönraportin empiirisessä eli kokemuksellisessa osassa käsitellään kuinka toimintamalli on luotu, sekä siinä apuna käytettyjä tutkimus- ja kehittämismenetelmiä. Empiirisen osan viimeisessä luvussa on pohdinta, jossa on pohdittu tämän opinnäytetyön kokonaisuutta.

2 Espoo Catering Oy

Tässä luvussa käsitellään yleisesti Espoo Catering Oy:tä sekä Espoo Catering Oy:n arvoja. Luvussa kerrotaan myös Espoon kaupungin ja Espoo Cateringin yhteistyössä laaditussa varhaiskasvatuksen palvelukuvauksesta. Siitä on tässä opinnäytetyössä käytetty ainoastaan osa, joka kohdistuu palvelukeittiöiden ruokatuotantoon ja asiakaspalveluun. Tämän luvun lopussa tarkastellaan alle kouluikäisten lasten ateriasuosituksia, ja verrataan niitä Espoo Cateringin tulevaan kuuden viikon ruokalistaan, jonka ruoat valmistetaan Cook and Chill -tuotantotavan reseptejä noudattaen.

Espoo Catering on Espoon kaupungin 100-prosenttisesti omistama in house -yhtiö. Espoon kaupungille Espoo Catering myy ruokapalveluita lasten, nuorten, ikäihmisten, potilaiden ja henkilöstön tarpeisiin sekä kokouksiin ja vierastarjoiluihin. Espoo Catering tarjoaa myös ateriapalvelutoimintaan liittyviä sisäisiä asiantuntijapalveluita, ja on vastuullinen yhtiö ruokapalveluiden tuottajana. Cateringin tavoitteena on hiilijalanjäljen pienentäminen ja ruokahävikin vähentäminen. Espoo Catering valmistaa päivittäin aterioita jopa 60 000 asiakkaalle, joista kouluissa on 31 000 ja päivähoidossa 10 200. Teknologian ja toimintatapojen kehittyminen ovat mahdollistaneet yhä suuremman ateriatuotannon ja keskittymisen asiakastyöhön (Espoo Caterin Oy 2016 b.)

Espoo Cateringilla työskentelee noin viisisataa ruokatuotannon ja asiakaspalvelun ammattilaista, joiden työn tuloksista saavat nauttia Espoon kaupungin päivähoidossa olevat lapset, koululaiset, hoivakotien ja senioripalveluiden asiakkaat sekä kaupungin henkilöstö (Espoo Catering Oy:n palvelut 2016.)

Espoo Cateringin missio on tuottaa asiakkailleen laadukkaita catering-palveluja kilpailukykyiseen hintaan. Yhtiön ammattitaitoinen henkilökunta tuottaa palveluita luotettavasti ja vastuullisesti. Espoo Catering on valtakunnallisesti arvostettu catering-yritys. Espoo Cateringin tavoite on olla haluttu yhteistyökumppani sekä ottaa huomioon asiakkaiden tulevaisuuden tarpeet ja toiveet (Espoo Caterin Oy 2016 b.)

Avainlipputunnus on merkinä Espoo Cateringin toiminnan kotimaisuudesta. Ruoanvalmistuksessa käytetään tuoreita, korkealaatuisia, ensisijaisesti kotimaisia raaka-aineita. Luomuhiutaleet ovat yhtenä tärkeänä osana palvelukeittiöiden aamupalojen valmistuksessa. Aterioiden ja ruokalistojen suunnittelussa kuunnellaan asiakkaiden toiveita ja otetaan huomioon eri asiakasryhmät huomioiden kaikki ravitsemukselliset tarpeet (Espoo Catering Oy:n palvelut 2016.)

Tällä hetkellä työskentelen Espoo Cateringilla keittiöissä suurtalousesimiehenä. Koulujen tuotantokeittiöissä on tähän asti valmistettu myös päiväkotilasten ruoat, mutta Kilon Keittiön avautumisen myötä toiminta muuttuu. Toiminta palvelukeittiöissä on minulle arkipäivää, koska olen esimiehenä vastuussa uusien työntekijöiden tai sijaisten perehdytyksestä palvelukeittiöissä. Tämän vuoksi uuden toimintamallin luominen ja kehittäminen on ammatillisesti minulle hyödyksi, koska jatkossakin työskentelen paljon palvelukeittiöiden parissa. Omalla osaamisellani, kokemuksellani ja työpanoksellani saan luotua Espoo Cateringin palvelukeittiöille toimintamallin, joka tukee uutta työskentelytapaa palvelukeittiöissä.

2.1 Espoo Catering Oy:n arvot

Espoo Cateringilla on neljä arvoa, jotka ovat luotettavuus, luovuus, tavoitteellisuus ja vastuullisuus, ja niitä noudatetaan jokapäiväisessä toiminnassa. Työnteossa kiinnitetään huomiota puhtaisiin ja tuoreisiin raaka-aineisiin, hyvään palveluun, tehokkuuteen sekä asiakkaiden tyytyväisyyteen. On tärkeää taata kasvaville lapsille kiireen keskellä hyvät ja maukaat jokapäiväiset ateriat niin kouluissa kuin päiväkodeissakin (Toiminnan esittely 2017.)

Espoo Cateringin ensimmäinen arvo on luotettavuus. Espoo Catering on luotettava toimija ja noudattaa asiakkaan kanssa sovittuja periaatteita ja linjauksia. Toiminta on läpinäkyvää ja avointa. Espoo Catering noudattaa koulu- ja päiväkotiruokailun osalta Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokailusuosituksia (Junninen.13.2.2017.)

Toisena arvona tulee luovuus, jolla tarkoitetaan että Espoo Catering on aikaansaava ja uudistuva yritys. Espoo Catering kehittää jatkuvasti toimintaansa sekä kouluttaa henkilökuntaansa erilaisilla koulutuksilla (Junninen.13.2.2017.)

Kolmas arvo on tavoitteellisuus. Toiminnan keskeisiä tavoitteita on hiilijalanjäljen pienentäminen sekä ruokahävikin vähentäminen, joka on myös osa vastuullisuuttakin. Tähän Espoo Catering pyrkii lisäämällä asiakkaiden sekä henkilökunnan ympäristötietoutta (Espoo Catering Oy 2016 b). Espoo-konserni ja Espoo Cateringin hallitus ovat asettaneet tavoitteita, jotka ohjaavat Espoo Cateringin toimintaa. Tavoitteet on jalkautettu koko henkilöstölle. Aikataulutetuille tavoitteille on asetettu mittarit, ja tavoitteilla on nimetyt vastuuhenkilöt. Tavoitteiden toteutumista seurataan säännöllisesti (Junninen.13.2.2017.)

Neljäntenä arvona Espoo Cateringilla on vastuullisuus, joka huomioidaan monissa päivittäisissä asioissa. Ruoan ja palvelun laadun rinnalla on myös huomioitava toiminnan tärkeä vastuullisuus. Espoo Catering on lähtenyt mukaan Portaat Luomuun -ohjelmaan ja on mukana Reilun kaupan toiminnassa. Päiväkotiruokailussa käytetään luomupuurohiutaleita sekä luomupiimää.

Kaikessa toiminnassa otetaan huomioon ympäristövastuu ja energiaa säästävät toimintatavat (Vastuullisuus 2016.) Espoo Cateringin työntekijöistä jo yli 220 henkilöä on suorittanut ympäristöpassin, jolla edistetään henkilökunnan tietoutta ympäristövastuullisuudesta (Espoo Catering Oy 2016 a).

Espoo Catering on mukana Yhteiskuntasitoutus 2050 haasteessa, jolla he haluavat lisätä kasvisruokailun tunnettavuutta, maistuvuutta sekä menekkiä lasten ruokailussa. He haluavat innostaa lapsia kehittämään ja jakamaan kasvisruokaohjeita Papuposset-kasvisruokakilpailulla. Espoo Cateringin asettanut tavoitteekseen löytää kasvisruokavaihtoehdon Espoon koulujen ja päiväkotien Suomi 100 vuotta -juhlalounaalle joulukuulle 2017 (Vastuullisuus 2016.)

2.2 Espoo Cateringin varhaiskasvatuksen ateriapalvelukuvaus

Espoo Catering sekä Espoon kaupunki ovat yhdessä laatineet Varhaiskasvatuksen ateriapalvelukuvauksen 2017. Ateriapalvelukuvaus on käytössä palvelukeittiöpäiväkodeissa. Palvelukeittiöpäiväkoteja ovat päiväkodit, joissa on lapsia kokopäivähoidossa 60 tai enemmän, ja keittiön toiminnasta vastaa toimittajan eli Espoo Catering oy:n ruokapalveluhenkilökunta.

Ruokien tilaaminen on päiväkodin henkilökunnan vastuulla, ja heidät on koulutettu käyttämään ruokien tilausjärjestelmää. Päiväkodin henkilökunta tekee seuraavan viikon tilauksen aterioista päiväkodin keittiölle kirjallisesti edellisen viikon tiistaihin mennessä. Ruokailijamäärän ilmoittamisesta ja tilauksen oikeellisuudesta vastaa tilaaja eli päiväkoti. Tilauksella on mahdollisuus muuttaa tilattujen aterioiden määrää kaksi toimintapäivää ennen tarjoilupäivää. Muutokset huomioidaan myös laskutuksessa siten, että peruttuja aterioita ei laskuteta. Tilaaja ilmoittaa poissaolevasta erityisruokavaliokailijasta toimituspäivän aamuna. Tilaukskäytänteistä sovitaan toimintayksikkökohtaisesti päiväkodin johtajan ja tuotantokeittiön toiminnasta vastaava kesken (Espoon kaupunki 2017.)

Ateriatilauslomake lähetetään sähköisesti tai viedään paperisena keittiöön. Sähköinen Web-Mysli -tilaus menee järjestelmän kautta tuotanto- ja palvelukeittiöön. Web-Mysli on osa Aromi-ruokapalveluiden toiminnanohjausjärjestelmää ja toimii toimittajan ateriatilausjärjestelmänä (Aromi 2013). Toimittajan ruokapalveluohjaajat antavat koulutuksen Aromin käyttöön tilaajan henkilökunnalle ja tarvittaessa opastavat puhelimitse. Tilaajan koulutuksen saanut henkilökunta opastaa päiväkodin sisällä uudet tilaajat ja sijaiset aterioiden tilaamiseen. Esikoululaisten lounaat tilataan esikoulujen toimintapäivinä eriteltyinä muista lasten lounaista. Esikoululaisten aamupalat, välipalat, päivälliset ja iltapalat tilataan päiväkotilasten aterioina.

Alle 3-vuotiaille on mahdollista tilata aamu- ja /tai välipalaksi puuroa ja hedelmäsosetta tai velliä, jos aamu- ja /tai välipalalla on sellainen tuote, jota lapsi ei osaa syödä.

Lisäksi näille lapsille laitetaan maisteltavaksi puurolla korvattavaa tuotetta noin 1/3-osa tuotteen normaalista annoskoosta. Ylimääräisenä tilattu puuro/velli veloitetaan tilaajalta erikseen tilattavana tuotteena (Espoon kaupunki 2017.)

Aamupala valmistetaan palvelukeittiössä. Ruokapalveluhenkilöstö laittaa aamupalan tarjolle tarjoiluvaunulle, jonka päiväkodin henkilökunta hakee ja palauttaa keittiöön sovittuina aikoina. Astiahuollosta vastaa ruokapalveluhenkilöstö (Espoon kaupunki 2017.)

Lounas valmistetaan Kilon Keittiössä, josta ruoka toimitetaan palvelukeittiöihin. Lounasruoan ruokapalveluhenkilöstö uudelleen lämmittää, valmistaa ja laittaa tarjolle tarjoiluvaunulle astioihin ryhmäkohtaisesti. Tilaajan henkilökunta hakee tarjoiluvaunut päiväkotiryhmiin ja palauttaa ne sovittuina aikoina ruokailun jälkeen keittiöön. Astiahuollosta ja keittiön siisteydestä vastaa ruokapalveluhenkilöstö (Espoon kaupunki 2017.)

Välipalan ruokapalveluhenkilöstö laittaa tarjolle tarjoiluvaunulle, jonka tilaajan henkilökunta hakee ja palauttaa sovittuina aikoina ruokailun jälkeen keittiöön. Astiahuollosta vastaa ruokapalveluhenkilöstö (Espoon kaupunki 2017.)

Niissä toimintayksiköissä, joissa on tupakeittiö- tai ruokasali ruokailua, ruokapalveluhenkilöstö laittaa ateriat tarjolle tarjoilulinjastoon tai tarvittaessa pöytävaunulle. Ruokapalveluhenkilöstö huolehtii linjaston puhtaanapidosta. Kun tupakeittiö/ruokasali on päiväkodin tiloissa, hoitohenkilökunta vastaa ruokailupöytien puhtaanapidosta ruokailujen jälkeen. Kun ruokailu tapahtuu koulun ruokasalin tiloissa, pöytien ja tuolien puhtaanapidosta ruokailujen jälkeen vastaa toimittajan ruokapalveluhenkilöstö (Espoon kaupunki 2017.)

Palvelukeittiöiden ja päiväkotien yhteisiä ja keskenään sovittuja aikatauluja olisi tärkeä noudattaa molemmin puolin, mikä vaikuttaa keittiön toimintaan merkittävästi. Aterioiden oletetaan olevan aina ajallaan valmiina, eikä ajoista jousteta. Palveluvastaavien on oltava tarkkoja siitä, että kärryt ovat ajallaan valmiina, sekä huolehdittava, etteivät lämmitä ruokia liian aikaisin, jotta laatu säilyisi. Päiväkotiryhmät saattavat itse hakea kärryt 15 minuuttiakin myöhemmin, eikä asiasta ole ilmoitettu keittiöön. Ruoka on tässä tapauksessa ollut lämpimänä turhaan usean minuutin ajan ja ruoan laatu saattaa heikentyä. Kun kärryt haetaan myöhässä, ne myös palautetaan aikataulusta myöhässä. Tämä aiheuttaa palveluvastaaville kiirettä, eivätkä he pysy alun perin suunnitellussa aikataulussa.

2.3 Espoo Cateringin ateriasuunnittelua ohjaavat ravitsemussuosituksukset

Päiväkoti-ikäisille lapsille olisi hyvä tarjota viisi kasvis-, hedelmä- tai marja-annosta päivässä. Yksi annos voi olla tomaatti tai porkkana, hedelmä tai salaattiannos. Hedelmät, marjat ja vihannekset ovat tärkeitä ravintokuidun, C-vitamiinin ja muiden ravintoaineiden lähteitä. Suositusten mukaan leikki-ikäisille lapsille riittää 20-30g näkyvää rasvaa päivässä. Ruoanlaittoon parhaiten sopii öljy ja leivän päälle kasvispohjainen levite. Kalaa suositellaan käytettäväksi viikoittain sen sisältämien pehmeiden rasvojen ja D-vitamiinin vuoksi (Leikki-ikäisten elintavat ja ravitsemus 2016.)

Energian ja tyydyttyneen rasvan saanti on alle kouluikäisillä lapsilla vähentynyt viimeisten vuosikymmenten aikana, mutta silti ruokavalio vielä sisältää liian paljon sokereita sekä tyydyttynyttä rasvaa. Lapset saavat lisättyä sokeria mehujuomista, jogurteista, makeisista, maitojälkiruoista, kiisseleistä ja leivonnaisista. Ruoassa oleva runsas sokeripitoisuus huonontaa ruoan ravintoainetiheyttä (Leikki-ikäisten elintavat ja ravitsemus 2016.)

Espoo Catering on huomionnut ruoan valmistuksessa liiallisten sokerien ja tyydyttyneen rasvan saannin. Päiväkodeissa lapsille ei tarjota enää viikoittain makeita piirakoita tai leivonnaisia. Marjajogurtit sekä -rahkat valmistetaan itse maustamattomista vähärasvaisista jogurteista ja rahkoista, joihin lisätään itse tehtyä marjasurvosta. Tällä tavoin keittiössä valmistetut jogurtit ja rahkat sisältävät hyvin vähän lisättyjä sokereita. Kuidun määrää välipaloissa voidaan lisätä leseillä, lisäämällä niitä jogurttien ja rahkojen sekaan.

Alle kouluikäisille riittää 4 dl nestemäisiä maitovalmisteita ja yksi siivu juustoa päivässä. Tämä määrä maitovalmisteita tarvitaan, jotta kalsiumin ja jodin saatavuus olisi riittävä. Maitovalmisteissa on luontaisesti paljon hyvälaatuisia proteiineja, riboflaviinia, B12-vitamiinia ja sinkkiä (Imeväisikäiset ja lapset 2017.)

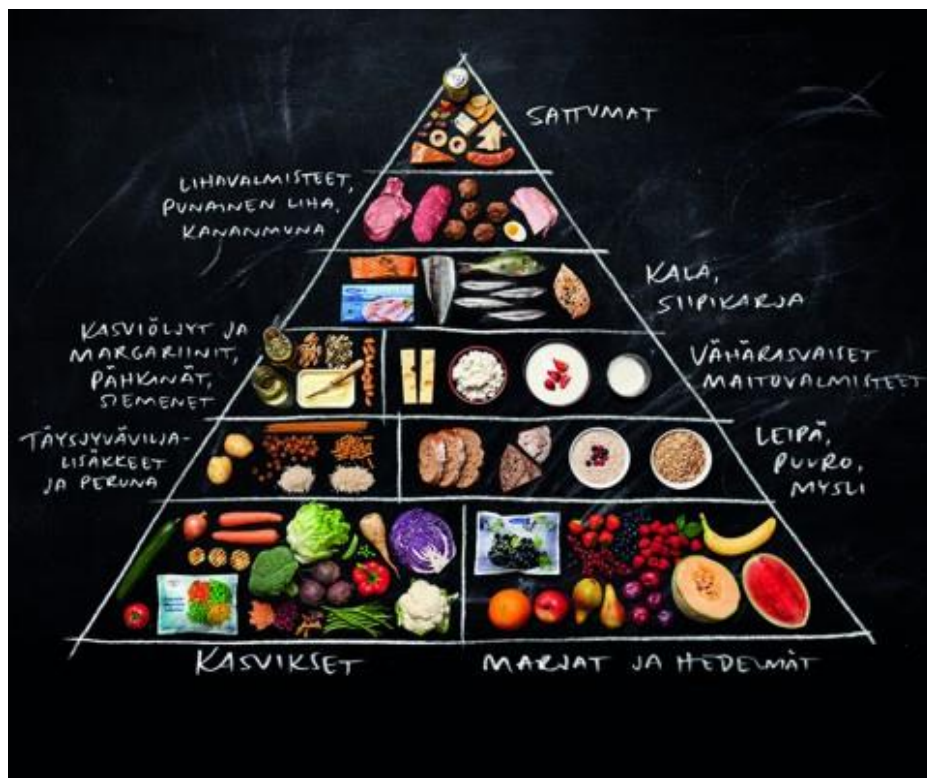
Ruokailussa suositellaan käytettäväksi proteiinin lähteenä kohtuullisesti siipikarjaa ja jonkin verran punaista lihaa. Palkokasveille käyttösuositus pääaterioilla on viikoittain. Kalaa suositellaan käytettäväksi vähintään 2-3 kertaa viikossa. Lapsilla liiallinen proteiinin saanti kuormittaa munuaisia. Proteiini ei myöskään vahvista lihaksia silloin, kun ravinnosta saadaan vähemmän energiaa kuin mitä kulutetaan (Imeväisikäiset ja lapset 2017.)

Päiväkotiruokailun halutaan muistuttavan kodissa tapahtuvaa ruokailua sekä kattavan suurimman osan lapsen päivittäisestä ravinnon saannista. Päiväkotiruokailun tavoitteena

on tukea ja turvata pienen lapsen kasvua ja kehitystä. Monipuoliset ja maistuvat ateriat ylläpitävät lapsen jaksamista hoitopäivän aikana ja ohjaa lasta terveellisiin ruokailutottumuksiin (Ruokailu päiväkodeissa 2016.)

Espoo Cateringin päiväkotiateriat ovat ravitsemussuosituksen mukaisia ja täysipainoisia ateriakokonaisuuksia huomioiden kaikki mahdolliset erityisruokavaliot. Ruokien valmistuksessa käytetään korkealaatuisia, puhtaita ja turvallisia raaka-aineita lasten makutottumukset huomioiden. Aamupaloilla tarjolla on aina luomupuuroa eri hiutaleista valmistettuna (Ruokailu päiväkodeissa 2016.)

Leikki- ja kouluikäisillä lapsilla päivän ravitsemuksellisesti monipuolisimmat ateriat tarjotaan päiväkodeissa ja kouluissa. Oikeus ruokaan ja tarvittaviin ruokapalveluihin on Suomessa turvattu monissa säädöksissä. Laki edellyttää, että lapsi saa päivähoitossa ravitsevaa ja terveellistä ruokaa (Ravitsemussuositukset 2014, 38.) Terveellistä ja ravitsevaa ruokavaliota kuvaa hyvin ruokakolmio (Kuva 1.)



Kuva 1. Ruokakolmio (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014)

2.4 Espoo Cateringin kuuden viikon kiertävä ruokalista päiväkodeille

Kilon Keittiö valmistaa Cook and Chill -menetelmällä lounasruoat ja välipalat Espoon kaupungin varhaiskasvatuksessa oleville päiväkotilapsille syyskuun 2017 alusta alkaen. Uu-

den toimintatavan vuoksi kaikkien ruokalistalla olevien ruokien reseptit, joita tullaan käyttämään, on useaan kertaan testattu sekä reseptit muutettu toimiviksi Cook and Chill -menetelmälle. Ruokalistojen suunnittelussa on käytetty apuna ravintosuosituksia sekä valvottu, että Espoo Cateringin lupaamat ja asettamat kriteerit täyttyvät. Jokaisella viikolla on huomioitu suositukset punaisen lihan määrästä ja kalaruokien suositukset. Kasvisruoan määrä on lisätty ja tuotu joka viikon ruokalistalle. Espoo Catering on vuosien varrella lisännyt kasvisruokien määrää ruokalistoille sen suositusten vuoksi. Lisäksi lasten ja nuorten halutaan tutustuvan enemmän kasvisruokavaihtoehtoihin. Kaikkien ruokien, joita valmistetaan ja tarjoillaan lapsille sekä nuorille, suolapitoisuuksia on mitattu, testattu ja niissä on huomioitu rasvojen sekä sokereiden saantisuositukset. Ruokalistojen suunnittelussa ja testauksessa ovat mukana olleet Espoo Cateringin ruokalistasuunnittelija, Kilon Keittiön ravitsemistyönjohtaja sekä Cook and Chill -resepteistä vastaava tuotekehittelijä (Kivinen 23.2.2017.)

Toimintamallille järjestetyssä testauksessa käytettiin Kilon Keittiölle suunniteltua päiväkotien kuuden viikon kiertävää ruokalistaa, joka tulee toteutumaan Kilon Keittiön toiminnan alkaessa. Toimintamallin testaus järjestettiin keväällä 2017 yhdeksässä päiväkodissa viikoilla 9-14. Ruokat valmistettiin ja jäädytettiin Muuralan keskuskeittiöllä, josta ruokat toimitettiin kolme kertaa viikossa testauksessa mukana oleville palvelukeittiöille. Uudessa toimintamallissa Cook and Chill -menetelmällä valmistetaan päiväkodeille kaikki valmistettavat ateriat (kastikkeet, keitot, laatikot, kiisselit, rahat, kylmät kastikkeet). Tällä kuuden viikon testauksella päästiin valmistamaan kertaalleen tulevaa ruokalistaa ja testaamaan Cook and Chill -toimintaa ja ruokien reseptejä. Tämän myötä päästiin lähelle tulevaa toimintaa, jota toteutetaan Kilon Keittiössä. Testauksen avulla pystyttiin vielä muuttamaan reseptejä ja palvelukeittiöihin tulevia lämmitysohjeita toimivammiksi.

Palveluvastaavat valmistavat itse keittiössä aamupalan ja laittavat esille aamupalalla tarjottavat leivät ja tuorepalat. Palveluvastaavat valmistavat lounaalle kuuluvan salaatin sekä energialisäkkeet (ei perunasosetta) ja lämmittävät jo valmistetun ja jäädytetyn lounaan. Välipalalle tarjolle palveluvastaavat huolehtivat listan mukaisen välipalan, tuorepalat ja mahdolliset leivät. Valmistettavat välipalat (rahat, kiisselit, piirakat) toimitetaan palvelukeittiöille valmistuspaikasta eli Muuralan keskuskeittiöltä. Palveluvastaavat tekevät itse valmistamilleen tuotteilleen mahdolliset allergisten ruokatuotteet.

Testauksella haluttiin vielä kokeilla Cook and Chill -ruokien reseptejä isommalla valmistusmäärällä. Reseptejä oli aikaisemmin testattu ainoastaan 200 henkilölle, mutta tämä testaus mahdollisti yli 700 annoksen kokeilun. Testauksella haluttiin päästä lähelle oikeaa toimintaa, niin valmistuskeittiössä kuin lämmityskeittiöissäkin. Valmistuskeittiöllä jouduttiin

testauksen aikana valmistamaan ruokia useammassa erissä johtuen tarvittavien laitteiden puutteesta. Valmistuskeittiöllä ei ole samanlaista kapasiteettia jäähdyttää valmistettuja ruokia, kuten Kilon Keittiöllä tulee olemaan (Kivinen 23.2.2017.)

Havainnoinnin avulla pystyttiin kirjaamaan ylös kaikki epäkohdat sekä onnistumiset, joita toiminnassa ja ruokien lämmittämisessä huomattiin. Jos ruokien rakenne ei ollut toivottu ennen tai jälkeen lämmittämisen tai lämmitys ei onnistunut odotetusti, nämä kirjattiin ylös ja muutokset tehtiin heti resepteihin. Kuuden viikon ruokalista saadaan testauksen avulla toimivaksi, kun kaikki korjaukset tehdään ajoissa. Testauksen avulla ruokalista pystytään vielä muokkaamaan, jotta suurimmilta ongelmilta vältyttäisiin syyskuussa Kilon Keittiön toiminnan alkaessa

Kuuden viikon testaus tullaan toteuttamaan kokeilussa mukana olevissa päiväkodeissa, siten että ne jatkavat saman kuuden viikon ruokalistan noudattamista syyskuuhun 2017 asti. Tämän ansiosta lista ehtii kiertää useamman kerran lasten ruokailussa, jolloin reseptit saadaan varmistettua Cook and Chill -mallille sopiviksi ja samalla poistettua ne reseptit, jotka osoittautuvat tekniikkaan huonosti soveltuviksi. Testauksessa mukana oleva ruokalista on liitteenä yksi.(Liite.1)

3 Cook and Chill -ruoanvalmistus menetelmänä

Tässä luvussa kerrotaan, mitä tarkoitetaan Cook and Chill -valmistuksella ja siitä, millaiseen toimintaan tämä valmistustapa soveltuu ja siitä minkälaisia vaikutuksia tällä toiminnalla on tulevaisuudessa Espoo Cateringille. Tässä luvussa on myös kerrottu ja kuvattu koko toiminta prosessi Kilon Keittiöltä palvelukeittiön toimintaan. Tämän luvun lopussa kerrotaan yleisesti ruoan kylmäsäilytyksestä sekä ruoan uudelleen lämmityksestä.

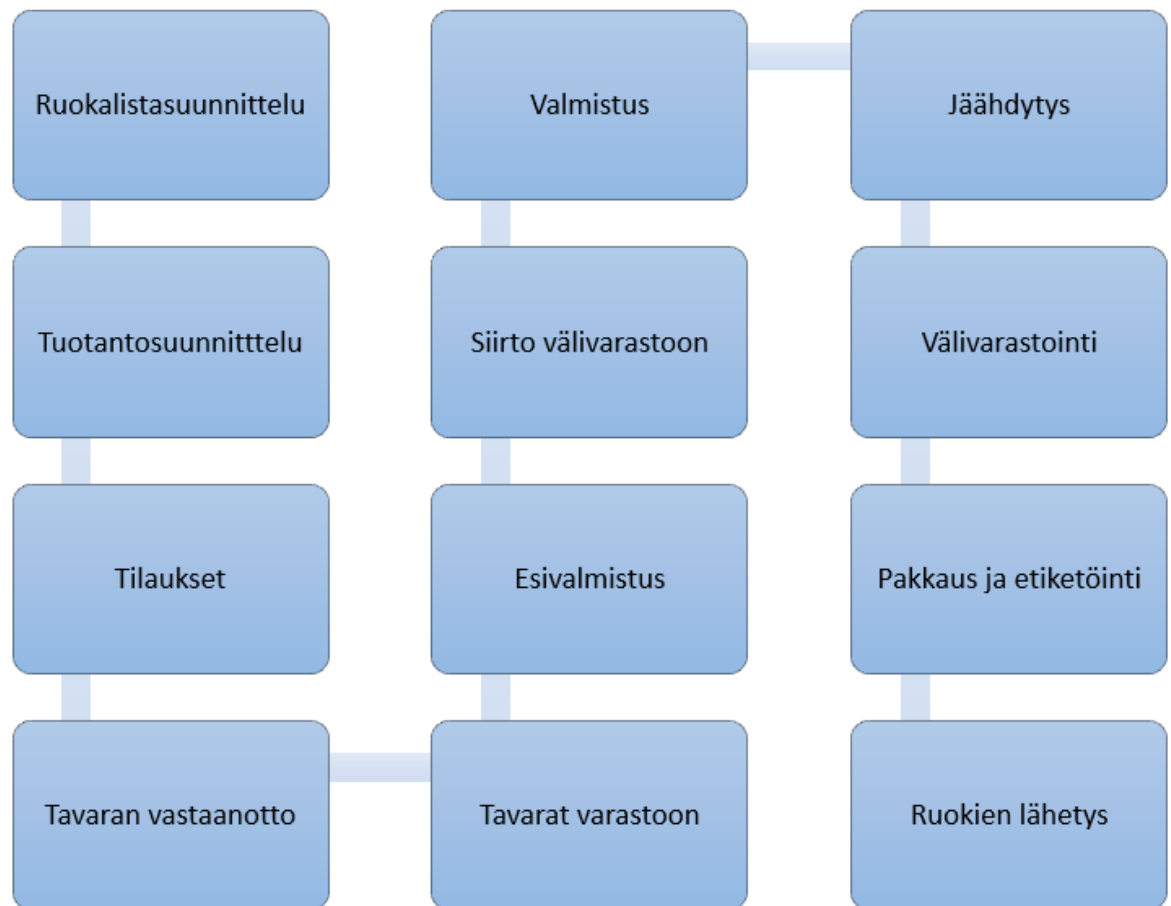
Kilon Keittiöön on valittu valmistustavaksi Cook and Chill -menetelmä, joka tarkoittaa valmistusta ja jäähdystä menetelmää. Cook and Chill -menetelmällä pyritään saamaan säästöjä kustannuksissa pidemmällä aikavälillä. Cook and Chill -menetelmällä säästöjä kertyy kuljetuskustannuksissa, koska ruokia ei tarvitse toimittaa joka päivä päiväkodeille, vaan 3 kertaa viikossa riittää. Henkilökustannuksissa saadaan säästöjä toiminnan suunnittelun kautta. Alustavien suunnitelmien mukaan toiminta keskittyy maanataista perjantaihin aamuvuoroissa. Tällä hetkellä toimintaa on ollut jokaisena viikonpäivänä kahdessa vuorossa. Kustannussäästöjä syntyy myös uusien energiaystävällisten laitteiden käyttämisestä. On kustannustehokkaampaa valmistaa yhdessä paikassa kerralla suurempia määriä ruokaa hyvillä ja isoilla laitteilla ja lähettää ne eteenpäin pienempiin toimipisteisiin, joissa ruoka lämmitetään ja tarjoillaan (Kivinen 9.2.2017.)

Cook and Chill -menetelmällä tarkoitetaan sitä, että ruoka jäähdytetään välittömästi valmistuksen jälkeen. Jäähdyttämistä varten tarvitaan tehokkaat jäähdytyshuoneet tai -kaapit, joissa kylmä ilma kiertää tehokkaasti jäähdyttäen kuumaa ruokaa. Kun ruoka on jäähtynyt tarvittavaan lämpötilaan, ruoka siirretään kylmävarastoon ja säilytysastiat merkitään. Merkinnöistä on löydettävä valmistuspäivä sekä viimeinen käyttöpäivä. Ruokaa voidaan varastoida enintään 2-3 vuorokautta (Lehtinen, Peltonen & Talvinen 1996, 198.)

Kilon Keittiössä ruoat pakataan jäähdyttämisen jälkeen suojakaasuun. Tämä antaa ruoalle lisää säilyvyyttä. Ruokia pystytään säilyttämään yksi plus neljä päivää, joka tarkoittaa valmistuspäivää ja seuraavaa neljää päivää. Suojakaasun ansiosta ruoan ulkonäkö ja rakenne säilyy sekä estää bakteerien syntyminen (Kivinen 9.1.2017.)

Cook and Chill -menetelmä soveltuu hyvin suurtalouskeittiöihin, kuten sairaaloihin, kouluihin sekä keskuskeittiöihin. Ruoka lähetetään isoista keittiöistä eteenpäin pienempiin palvelukeittiöihin. Ruoat lämmitetään ja tarjoillaan jäähdytysastioissa. Toiminnan kannalta on tärkeää, että ruokien reseptit, jäähdyttämisohjeet sekä lämmittämistä varten on tarkat ja huolella suunnitellut ohjeet (Lehtinen, Peltonen & Talvinen 1996, 198.)

Espoo Cateringin tuotekehittäjä on usean vuoden ajan kehittänyt ja testannut reseptejä Cook and Chill -valmistukseen sopiviksi, jotta toiminnasta Kilon Keittiöllä saadaan mahdollisimman kannattava ja onnistunut. Kilon Keittiölle suunnitellaan tarkka ohjeistus, kuinka toiminta tapahtuu. Tämän opinnäytetyön tarkoitus on tuoda tarkat ohjeet palveluvastaville Cook and Chill -valmistettujen ruokien uudelleen lämmittämiseen palvelukeittiöissä.



Kuvio 1. Prosessi kuvaus Kilon Keittiössä.

Yllä olevasta prosessin kuvauksesta (Kuvio 1.) nähdään, kuinka ruoan valmistus Cook and Chill -menetelmällä tullaan toteuttamaan yksityiskohtaisesti Kilon Keittiöllä. Prosessin vaiheita on useita ennen ruokien lähettämistä palvelukeittiöihin.

Prosessi aloitetaan ruokalistasuunnittelulla, josta edetään tuotannonsuunnitteluun ja siitä tilauksien tekemiseen. Nämä asiat pystytään hoitamaan ruokapalveluiden toiminnanohjausjärjestelmä Aromia käyttäen. Elintarvikkeiden vastaanotossa kuormille tehdään silmämääräinen vastaanotto, otetaan erätiedot lukijalla ja otetaan omavalvontamittaukset. Tuotteet kuormista siirretään varastoihin, ja samalla tehdään kirjaukset kylmiöissä olevista tuotteista seuraavia tilauksia varten. Kylmiöiden omavalvontamittaukset kirjataan kuormien purkamisen yhteydessä.

Esivalmisteluja tehdessä kootaan tiedot keräyseristä, jotka on saatu tuotannosuunnittelu- vaiheessa. Tällä tarkoitetaan, mitä tuotteita ja miten paljon varastoista on otettu. Tällä ta- voin varastojen tiedot pysyvät ajan tasalla. Esivalmisteluiden jälkeen tuotteet siirretään vä- livarastoon keräyserätiedot mukanaan. Ruokien valmistamisen alkaessa keräyserätiedot kuitataan, ja tieto valmistukseen menosta kulkee eteenpäin. Valmistuserätieto, joka on saatu Aromilta tuotannosuunnittelu- vaiheessa, siirtyy ruokien mukana jäähdtykseen. Ruoka jäähdtytetään jäähdtystunneleissa, ja se on jäähdtyttävä alle +6-asteiseksi 2 tun- nin sisällä valmistuksesta. Jäähdtyksen jälkeen ruoat siirretään väli- varastoon, jossa ruoille tehdään tarvittavat omavalvontatoimenpiteet (esimerkiksi lämpötilojen mittaaminen ja kirjaaminen sekä näytteiden otto). Tämän jälkeen ruoat pakataan ja vuokiin asetetaan pakkausmerkinnät, joista on löydettävä asiakkaan ja tuotteen tiedot, ruoan massa, lähe- tyserän tiedot sekä tarjoilupäivämäärä. Kuljettaja noutaa ruoat kolme kertaa viikossa kyl- mäkuljetuksen sallimalla kuljetusautolla Kilon Keittiöltä, jolloin kuljettajan on joka kerta kui- tattava ruoat haetuiksi. Jäähdtyttynä lähetettävien päiväkotia- terioiden yksi kylmävaunu varustetaan Ova-järjestelmän mittausanturilla, joka mittaa ja tallentaa kuljetuksen aikana tapahtuvia lämpötilamuutoksia ajallisesti pisimmän jakelureitin mukaan (Kivinen 3.3.2016.)



Kuvio 2. Prosessi kuvaus palvelukeittiöissä.

Palvelukeittiöiden prosessi on kuvattu kuviossa kaksi. Palvelukeittiöiden prosessi alkaa Cook and Chill -ruokien vastaanottamisella ja vastaanotettujen ruokien omavalvontalämpötilamittauksilla. Palveluvastaavat valmistavat joka aamu varhaiskasvatuksessa oleville lapsille ruokailan mukaisen aamupalan ja laittavat sen tarjolle. Sillä välin, kun aamupala valmistuu uunissa höyryllä ja lapset ovat syömässä aamupalaa, jää palveluvastaavalle aikaa valmistaa lounassalaatti ja esivalmistella päivän välipalaa. Aamupalakärryjen takaisin tuloa keittiöön, palveluvastaava tiskaa aamupalatiskin ja kattaa valmiiksi lounaan astiat kärryille.

Päiväkotien ryhmien määrät vaihtelevat kolmesta kuuteen ryhmään, ja lapsia ryhmissä on noin 5-25 henkilöä. Kun lounaskärryt on laitettu valmiiksi, alkaa Cook and Chill -valmistetun ruoan uudelleen lämmittäminen sekä lounaan energialisäkkeen valmistus (ei perunase). Uunit esilämmitetään ja sillä aikaa tarjoiltava ruoka nostetaan kylmäsäilytysvaunuista huoneenlämpöön. Ruoat uudelleen lämmitetään ohjeiden mukaisesti, ja samalla palveluvastaaville jää aikaa tehdä raaka-ainetilauksia tai purkaa tukusta tullutta kuormaa. Palveluvastaavat voivat myös jatkaa tilausten tekemistä silloin, kun lapset ovat ruokailemassa. Ruokien lämmittäminen ajoitetaan niin että ruoat ovat valmiina päiväkodin kanssa sovittuina lounas aikana. Ennen ruokien tarjoilua ruoista mitataan sisälämpötilat, jotta ruoka on tarpeeksi lämmintä. Lisäksi ruoista otetaan ruokanäytteet noudattaen omavalvontaohjeita. Ruokailun jälkeen palveluvastaavat huolehtivat lounastiskistä ja kattavat välipalakärryt valmiiksi välipalalle. Astiat asetetaan välipalakärryille, minkä jälkeen palveluvastaavat tekevät välipalan loppuun ja laittavat sen kärryille valmiiksi tarjolle. Lasten syödessä välipalaa, keittiössä esivalmistellaan seuraavan päivän aamupalaa. Tämän jälkeen on välipalatiskien pesu ja seuraavan aamun aamupalakärryjen valmiiksi laittaminen. Vuokat, joissa Cook and Chill -valmistettu ruoka saapuu, tiskataan, annetaan kuivua ja pakataan päivän lopuksi takaisin kylmäsäilytysvaunuihin, jotta vuokat palautuvat takaisin valmistuskeittiölle.

3.1 Ruoan kylmäsäilytys

Ammattikeittiöissä on monenlaisia kylmäsäilytys ja jäähdytys laitteita ruoanvalmistuksen prosessien eri vaiheisiin. Hyvä ja korkealaatuinen kylmäsäilytys on valmiiden ruokien ja raaka-aineiden säilyvyyden ja turvallisen säilytyksen kannalta. Energiatehokkuus perustuu tuotantoprosessien kautta laadittuun mitoitukseen, keittiön suunnitteluun ja sitä kautta laitevalintoihin (Motiva 2010).

Ruokien ja elintarvikkeiden säilytyksessä tulee noudattaa niille annettuja säilytyslämpötiloja sekä säilytysohjeita. Ruoat ja muut elintarvikkeet jotka vaativat kylmäsäilytystä tulisi

järjestää kylmiöön niin, että vanhimmat ensin periaatetta voidaan noudattaa. Kylmäsäilytystilassa ei saa säilyttää muuta ylimääräistä, mitkä saattavat vaarantaa elintarvikkeiden laatua tai estää kylmäsäilytystilan puhtaana pidon. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa asettaa suoraan lattialle, vaan niillä tulee olla kylmäsäilytystilassa puhtaat alustat. Kylmätiloissa tulee olla lämpömittari sekä järjestelmä, jolla lämpötiloja seurataan säännöllisesti. Yleissääntönä pidetäänkin että kylmäsäilytystilassa lämpötila saisi olla korkeintaan +6 astetta (Välikylä & Syyrakki 2016, 25.)

Cook and Chill -periaatteella valmistetut ruoat toimitetaan palvelukeittiöihin ruoankuljetusvaunuissa, joissa on jäähdytys mahdollisuus. Ruoat voidaan säilyttää kuljetusvaunuissa tarjoilupäivään asti, kunhan kuljetusvaunu on liitetty verkkovirtaan. Kuljetusvaunun sisälämpötilaa pystytään kätevästi tarkkailemaan vaunun ovesta olevasta digitaalisesta näytöstä. Eri laitevalmistajien ruoankuljetusvaunut kilpailutettiin ja asetettiin kriteerit, jotka ruoansäilytysvaunun tulisi täyttää. Kriteerit olivat: Kuljetusvaunu on pestävissä vaunupesukoneessa, myös pyörien oltava kaikilta osiltaan vaunupesun sallivia. Kestävä, hygieeninen rakenne, tukevat kaiteet, kortinpidike, ympärikiertävä törmäyssuoja. Vaunussa on oltava selkeä, digitaalinen käyttöpaneeli. Laite säilyttää elintarvikkeiden lämpötilan ilman sähkönsyöttöä vähintään. noin 3 h, ilmoitettava lämpötilan nousu täydelle täytökselle. Vaunun kapasiteetti: 14 x GN 1/1-65 -astialle. Kilpailutuksen voitti Metoksen valmistama ruoankuljetusvaunu jäähdytyksellä THERMOBOX® C 180RD (Tolvanen, H 10.3.2016)

Kylmäsäilytysvaunun tarkoituksena on helpottaa ruokien toimitusta, säilytystä sekä palveluvastaavien työtä palvelukeittiöissä. Ruokia kuljettavan henkilön ei tarvitse nostella painavia kuljetuslaatikoita, vaan kylmäsäilytysvaunu kulkee kätevästi pyörillä. Palveluvastaavien ei tarvitse nostella valmiita ruokia kylmiöihin kuljetusvaunuista ja kylmiöstä uuniin uudelleen lämmitettäviksi. Vuoat vaunun sisällä on merkattu ja niissä on ilmoitettu ruokien tarjoilupäivät. Näin ollen ylimääräinen nostelu palveluvastaavilla jää pois monesta eri työvaiheesta.

3.2 Ruoan lämmittäminen

Kuumentamalla valmistettavan ruoan sisälämpötila tulisi tarjoiluhetkellä olla yli +70 astetta ja uudelleenkuumennettavan ruoan sisälämpötila tulisi olla myös yli +70 astetta. Ruoat jotka sisältävät siipikarjaa, niiden ruokien sisälämpötila tarjoiluhetkellä tulisi olla yli +75 astetta. Uudelleenlämmitettäviä ruokia ei saa enää uudelleen jäähdyttää ja tarjoilla, vaan ylijäänyt ruoka tulisi hävittää biojätteeksi. Valmistetuista ja lämmitetyistä ruoista sekä elintarvikkeista tulisi ottaa näyte (200g:n näyte/ valmistettu ruoka), joka pakastetaan ja säilytetään pakastimessa 14 vuorokauden ajan. Näytteiden ottaminen helpottaa myöhemmin

mahdollisten ruokamyrkytys epäilyjen selvittämistä. Myös valmistettavista salaateista otetaan näyte ja pakastetaan (Välikylä & Syyrakki 2016, 29.)

Elintarvikkeita sekä ruokia uudelleen kuumentaessa on oleellista, että vaaravyöhykelämpötila (+6 - +60 astetta) ylitetään mahdollisimman nopeasti ja ruoat kuumennetaan kauttaaltaan säädettyä tarjoilulämpötilaa kuumemmaksi (yli +70 astetta ennen tarjoilua). Uudelleen kuumennettavien elintarvikkeiden ja ruokien säännöllinen lämpötilamittaus on liitettävä osaksi omaavontaa (Välikylä & Syyrakki 2016, 31.)

Palvelukeittiöissä työskenteleville palveluvastaaville laaditaan tämän opinnäytetyön johdosta uudelleenlämmitysohjeistus Cook and Chill -menetelmällä valmistetuille ruoille. Ohjeistus testataan, jotta siitä saadaan toimiva työväline palveluvastaaville.

Osissa palvelukeittiöitä ruoan lämmitys mahdollisuudet eivät ole riittävät eli uunien määrä sekä uunien tilavuus ei vastaa tarvittavia lämmitystarpeita. Keittiötoiminnan ja ruoan uudelleen lämmityksen sujuvuuden kannalta on osiin palvelukeittiöitä hankittu Arteknon kaappitermos. Termoskaappi on kevyt, kestävä, laadukas, sertifioitu, konepestävä, elintarvikekäyttöön, kuumalle, kylmälle, pakkasille, ja kestää -40 - +120 asteen lämpötiloja. Kaappitermos on edestäpäin täytettävä ja siinä on lukittava saranoitu ovi. Kaappiin mahtuu hyvin erikokoisia vuokia, sekä kaapin sisälle voi myös sijoittaa hyllytasoja, jotka helpottavat pienempien vuokien asettelua kaappiin. Kaappiin saa lisäksi asennettua tarpeen mukaan lämpölevyn 230V sekä kylmäkallen, kuumakallen tai kylmäelementin. Kaappi on pinoutuva ja siinä on tukevat metallikahvat (Artekno 2015).

Muutamiin Espoo Cateringin palvelukeittiöihin toimitetaan Cook and Chill -mallilla valmistettua ruokaa, mutta se on valmiiksi uudelleen lämmitettyä ja tarjoilu valmista. Tämä siksi koska näissä palvelukeittiöissä ei ole riittävästi kylmäsäilytys mahdollisuuksia tai keittiön muu laitteisto ei mahdollista uudelleen lämmitystä paikan päällä. Ruoat valmistetaan ja uudelleen lämmitetään Kilon Keittiöllä, josta ne kuljetetaan ruoankuljetusvaunuilla palvelukeittiöihin. Ruoankuljetusvaunut ovat yhdistelmävaunuja joissa on lämmitys sekä jäähdytys mahdollisuus. Nämä päiväkodit toteuttavat vain osittain uutta toimintatapaa, eli valmistavat itse salaatin sekä energia lisäkkeet, mutta saavat pääruoan valmiiksi lämmitettynä sekä välipalan tarjoiluvalmiina.

Metoksen Thermobox yhdistelmä ruoankuljetusvaunussa on mahdollisuus kuljettaa samanaikaisesti kylmiä ja kuumennettuja elintarvikkeita. Siinä on vakiona loistava eristyskyky ja säilyttää ruokien lämpötilat hyvin. Kuljetusvaunu on kaksiosainen ja vaunun alempi kaappi on varustettu tehokkaalla aktiivisella jäähdytyksellä (Metos 2016.) Kylmäsäilytystä

tarvittavat tuotteet esim. välipalat sekä kylmänä tarjoiltavat kastikkeet kuljetetaan kaapin alaosaan. Kuljetusvaunun yläkaapissa on patentoitu, tehokas elektronisesti ohjattu lämmitys joka pitää lämpötilan tarvittavana (Metos 2016). Ylätasossa kuljetetaan Cook and Chill -valmistettu ja uudelleen lämmitetty ruoka. Lämmitys tapahtuu Kilon Keittiöllä, josta ruoka toimitetaan päivittäin näihin muutamiin palvelukeittiöihin.

3.3 Toiminnan vaikutukset palvelukeittiöissä

Palvelukeittiöt ovat saaneet vanhan toimintamallin mukaan lounasruoan joka päivä, ja se on toimitettu lämpöisenä. Ruoka on valmistettu samana päivänä joko lähikoululla tai isolla keskuskeittiöllä. Palveluvastaavat ovat itse arvioineet tarvittavan ruoan määrän ja tilanneet tarvittavat määrät ruokaa valmistuskeittiöltä. Ruoka on toimitettu valmistuskeittiöltä muutamissa vuossa, joista palveluvastaavan on jakanut ruoat jokaiseen ryhmään. Palveluvastaavat ovat itse valmistaneet aamupalan, lounaan energialisäkkeen ja välipalan palvelukeittiöissä. Tämän lisäksi heille on kuulunut tilausten teko, astiahuolto sekä keittiön kunnossapito.

Uuden toimintamallin myötä valmistuskeittiöiden työt helpottuvat, koska päiväkotien ruoan valmistus keskitetään Kilon Keittiöön. Koulujen keittiöille, jotka usein ovat olleet näitä valmistuskeittiöitä jää enemmän aikaa asiakaspalveluun sekä keittiön siisteydestä huolehtimiseen. Myös palvelukeittiöiden työt helpottuvat, koska toiminta palvelukeittiöissä muuttuu erilaiseksi. Ruoat toimitetaan vain muutaman kerran viikossa palvelukeittiöihin, sekä ne on valmiiksi pakattu ryhmittäin, tilattujen määrien mukaan. Palveluvastaavan ei tarvitse huolehtia aterioiden tilauksesta, koska päiväkodin henkilökunta on tämän uuden toiminnan alkaessa vastuussa ruokien tilauksesta Kilon Keittiöltä.

Palveluvastaava valmistaa aamupalan sekä aamupalan dieetit, lounaan salaatin ja energialisäkkeen (ei perunasose) sekä niiden dieetit ja lämmittää Cook and Chill -menetelmällä valmistetun ruoan. Välipalat tulevat valmiina Cook and Chill -valmistusmallin mukaan ja palveluvastaava asettelee sen tarjolle.

Uuden toiminnan myötä pyritään myös helpottamaan palveluvastaavien työtä sekä saamaan vaihtelua tähän asti olleeseen toimintaan. Jatkossa palveluvastaavilta odotetaan hyvää oman työn suunnittelua sekä ajan hallintaa omassa työskentelyssä. Palveluvastaavien työ jatkossa tulee painottumaan enemmän lounaan valmistamiseen ja ruokien uudelleen lämmitykseen. Täällä toiminnalla pyritään lisäämään haluttua ruoan tuoksua, joka kantautuu keittiöstä asiakkaille ja herättää heidän ruokahalunsa.

4 Omavalvonta

Tässä luvussa kerrotaan yleisesti omavalvonnasta ja omavalvonnan merkityksistä, jotka rajataan käsittelemään palvelukeittiöiden omavalvontaa. Omavalvonnalla tarkoitetaan elintarvikealalla työskentelevän yrittäjän tai yrityksen omaa järjestelmää, jonka avulla työntekijä ja työnantaja pyrkivät varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto, sekä siellä järjestettävä toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. Omavalvonnan avulla yrityksen tulee hallita toimintansa riskejä (Omavalvonta 2016.)

Espoo Cateringin jokaisessa keittiössä on omavalvontakansio, joka pitää sisällään omavalvontasuunnitelman, sekä kaikki tarvittavat lomakkeet joita täydennetään annettujen omavalvontalainsäädöksiä noudattaen. Terveystarkastajat valvovat Espoo Cateringin toimintaa ja tekevät säännöllisin ajoin tarkastuksia kaikkiin Espoo Cateringin keittiöihin, joissa he tarkkailevat omavalvonnan toteutumista. Elintarvikkeiden mikrobiologinen puhdistus tutkitaan keskitetysti vuosittain erillisen suunnitelman mukaan ja keittiöiden on säilytettävä testausselesteita omavalvontakansiossa.

4.1 Omavalvonnan säädöksiä

Elintarvikelain mukaan yrityksen missä käsitellään elintarvike tuotteita, tulee laatia omavalvontasuunnitelma ja sen mukaista omavalvontaa. Toimivassa omavalvontasuunnitelmassa keskitytään toiminnan ongelmakohtiin, jotka voivat olla mikrobiologisia, fysikaalisia tai kemiallisia. Elintarvikkeiden käsittelyssä mikrobiologiset riskit ovat tyypillisimpiä. On hyödyllistä miettiä yksityiskohtaisesti missä, milloin ja kuinka mikrobit voivat lisääntyä. Tämän jälkeen mietitään, mitkä voisivat olla näiden kohtien valvontarajat esim. lämpötilat, säilytysaika. Seuraavaksi olisi määriteltävä tarkkailumenetelmä esim. lämpötilamittaus, työhygienian seuranta. Tärkeää olisi määritellä ja kirjata mahdolliset havaitut ongelmat, jotta ongelma kohtiin pystytään reagoimaan mahdollisimman nopeasti. Esimerkiksi jäädytyskaapin lämpötila on toistuvasti liian korkealla, näin ollen tulee miettiä onko jäädytyskaappi mahdollisesti menossa rikki. Ongelman voi havaita myös työtasosta otetussa pintanäytteessä, ja siitä löydetystä mikrobiologisesta kasvustosta. Tässä tapauksessa voidaan olettaa, ettei työtasoja pestä riittävän huolellisesti ja tarkasti (Välikylä & Syyrakki 2016, 48.)

Elintarviketurvallisuudesta huolehtiminen on kaikkien alalla toimivien yritysten ja yrittäjien omaa, mutta kuitenkin yhteistä toimintaa. Kun kaikilta vaaditaan omaa tuoteturvallisuuden seurantaa ja yhteisiä käsitteitä omavalvonnan suunnittelussa ja toteutuksessa, luo tämä

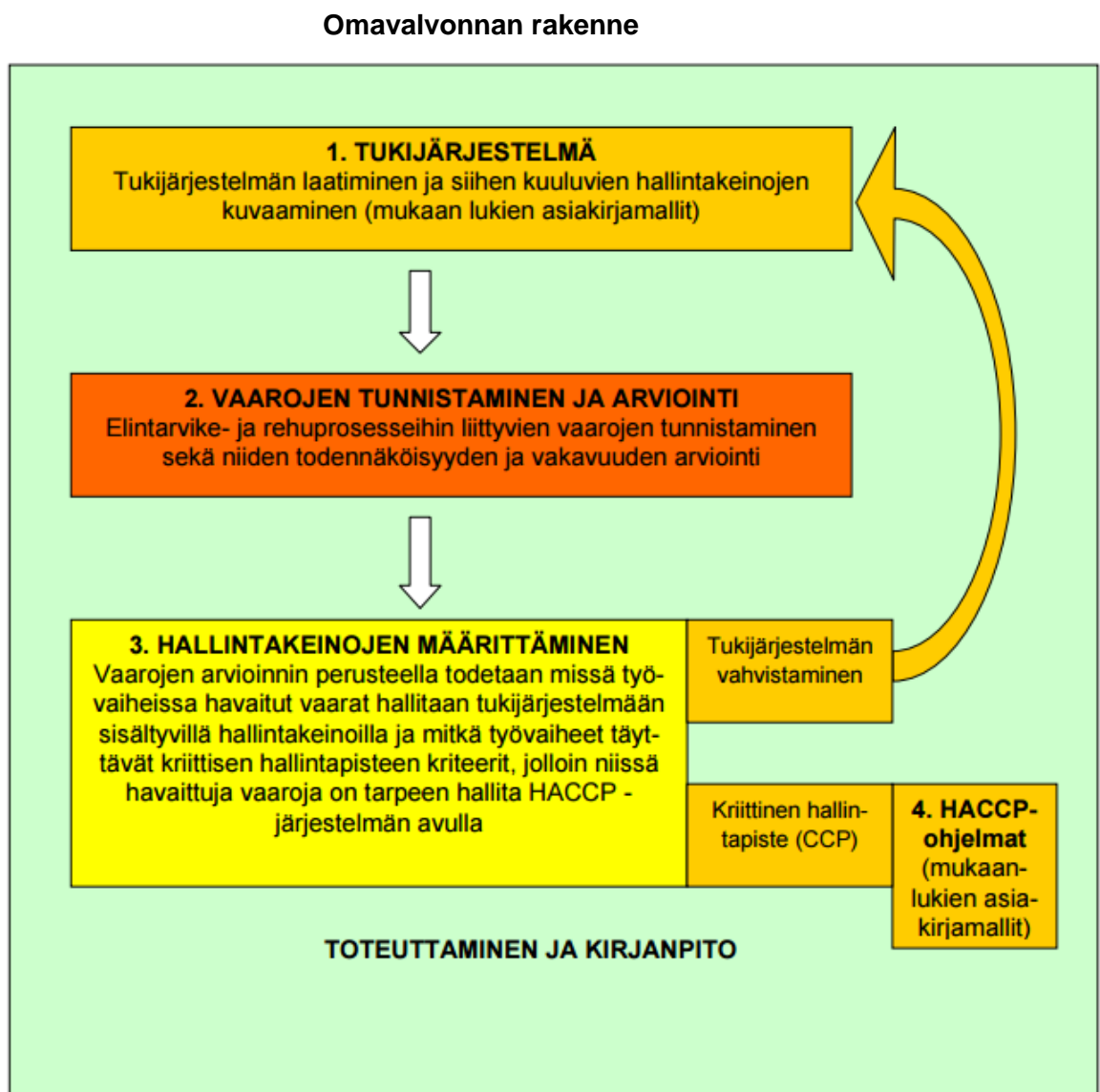
yrittäjien välille luottamuksen toiminnasta sekä elintarvikkeiden puhtaudesta. Omavalvontatiedot ovat julkista tietoa, ja niiden avulla saadaan tietoa yrityksen toiminnan vastuullisuudesta ja huolellisuudesta (Välikylä & Syyrakki 2016, 48.)

Valvontavirranomainen eli terveystarkastaja voi antaa ohjeita yritykselle omavalvonnan suorittamiseen, ja hänellä on oikeus tehdä määräyksiä valvonnan toimivuuden varmistamiseksi. Elintarvikevalvontaviranomainen ei nykyisin hyväksy enää omavalvontasuunnitelmaa, vaan halutaan tuoda esille yrityksen omaa vastuuta riskienhallinnassa. Terveystarkastaja tarkastaa yrityksen omavalvontasuunnitelman ja sen sisällön sekä se voi puuttua, mikäli omavalvonta ei ole ollut riittävän tasoista. Kun yrityksen omavalvonta on hyvin hoidettua, vähentää se terveystarkastajan valvonnan tarvetta ja siitä syntyviä kustannuksia. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvät asiakirjat, on säilytettävä yhden vuoden vähimmäissäilyvyysajan jälkeen vielä vuosi, ja asiakirjat säilytetään niin, että valvontaviranomainen voi ne halutessaan tarkastaa (Välikylä & Syyrakki 2016, 49.)

Yrityksen kirjallisessa omavalvontasuunnitelmassa on määriteltävä toiminnan ja toimintojen riskikohdat sekä menetelmät, joiden avulla valvotaan vaaratilanteita. Lisäksi suunnitelmassa on oltava toimenpiderajat riskikohtien valvonnassa ja niiden korjaavat toimenpiteet sekä merkinnät korjaavista toimenpiteistä. Omavalvontasuunnitelmasta on löydyttävä suunnitelma mitä omavalvontatoimenpiteitä kohdistetaan elintarvikkeisiin ja niiden valmistukseen esimerkiksi lämpötilaseuranta säännöllisesti. Tavarantoimitus ja niiden jäljittelevyys pitää huomioida omavalvontasuunnitelmassa sekä miten omavalvontajärjestelmän toimivuus varmistetaan. Näytteiden otot ruoista ja keittiön pinnoilta, ja niistä säilytettävät raportit on säilytettävä omavalvontasuunnitelmassa. Asiakaspalautteet ovat yksi osa omavalvontasuunnitelmaa, jolla pystytään parantamaan toimintaa (Välikylä & Syyrakki 2016, 49.)

Nimi HACCP tulee englanninkielisistä sanoista Hazard Analysis and Critical Control Points ja tarkoittaa Suomeksi vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet. Sanan alku HA tarkoittaa vaaratekijöiden tunnistamista ja riskien suuruuden arviointia, ja CCP kriittisten pisteiden määrittämistä (Hatakka & Pakkala & Siivonen & Turja 2004, 105). HACCP-järjestelmä on osa elintarvikehuoneistojen omavalvontajärjestelmää ja periaatteisiin perustuva pysyvä menettelyä kutsutaan Suomessa elintarvikealalla omavalvonnaksi. Onnistuneella omavalvontajärjestelmällä eli hyvän hygienian tukijärjestelmällä luodaan mahdollisuus turvallisen, säilyvän ja elintarvikemääräykset täyttävään toimintaan. Vuodesta 1995 Suomessa HACCP-menetelmää on edellytetty käytettäväksi kaikissa toimipisteissä, joissa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita. Uuden elintarvikelain (23/2006) mukaan vaatimus koskee kaikkia elintarvikehuoneistoja (HACCP 2016.)

Yritys voi laatia oman omavalvontansa eli HACCP- periaatteisiin perustuvan pysyvän menettelyn noudattamalla hyviä hygieniakäytäntöjä ja muuta tukijärjestelmää, tai soveltamalla kaikkia seitsemää HACCP- periaatetta. Omavalvonnan rakennetta kuvataan kuvassa kaksi. Nämä seitsemän periaatetta ovat vaarojen arviointi, kriittisten hallintapisteiden määrittäminen, kriittisten hallintapisteiden seurantaikäytäntöjen laatiminen, kriittisten rajojen määrittäminen, todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HCCP-ohjelman vahvistaminen sekä HACCP-asiakirjat ja -tallenteet. Tämän periaatteen menettelyssä käydään läpi kaikkien tuotteiden, tuoteryhmien, tuotantolinjojen tai muuta sellaista toisistaan eroavien kokonaisuuksien oleellinen toiminta. Tällä tavoin saadaan käyttöön HACCP- järjestelmä, jota noudatetaan ja kehitetään. Vaikka kriittisiä hallintapisteitä ei toiminnasta löytyisikään, tehty työ tuo uusia työtapoja esille ja lisää yrityksen omien tuotteiden, prosessien ja työvälineiden tuntemusta. Menettelyllä saadaan esiin myös tiloihin, laitteisiin ja hygieniaan liittyviä kehittämistarpeita (HACCP 2016.)



Kuva 2. Omavalvonnan rakenne (Evira 2016, julkaistu Eviran luvalla)

HACCP-menettelyllä etsitään toiminnasta kohdat, joihin sisältyy terveystriikki ja näistä valitaan kriittiset hallintapisteet. Tällaisia voivat olla erilaiset työ- tai käsittely vaiheet ruokatuotannossa, joissa riski voidaan todeta ja sen eteneminen pystytään pysäyttämään (HACCP 2016.) Esimerkiksi elintarvikkeiden kuljetuksessa lihojen, pakastetuotteiden tai tuoreiden elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan säännöllisesti. Muutoksen huomattaessa mahdollinen pilaantunut tuote voidaan poistaa tuotannosta ja näin välttää pilaantuneen tuotteen kulkeutumista asiakkaalle.

4.2 Omavalvonta palvelukeittiöissä

Espoo Catering noudattaa vuonna 1995 tulleen Euroopan unionin elintarvikehygieniasäätöjen mukaan tulleita säädöksiä. Säädöksiin kuuluu, että yrityksen tai organisaation on pitänyt laatia kirjallinen suunnitelma oman tuotantonsa valvonnasta, noudatettava sitä ja pidettävä kirjaa sen toteuttamisesta. Toiminnan valvonnan tarkoituksena on varmistaa, että ruokailijat saavat maukasta, ravitsevaa, tuoretta ja turvallista ruokaa. Jokaisessa keittiön toimintavaiheessa on varmistettava toiminnan riskittömyys, kuten tavaran tilaus, vastaanotto, varastointi, ruoanvalmistus, pakkaaminen, ruoankuljetus, tarjoilu ja puhtaanapito. Valvonta Espoo Cateringin keittiöillä on esimerkiksi lämpötilojen seuraamista, näytteiden ottamista, palautteen keräämistä sekä niiden johdosta tehtäviä korjaustoimenpiteitä. Koko ohjelma perustuu tuotantoprosessin riskiarviointiin ja kokonaisvastuu valvonnan toteuttamisesta on tuotantokeittiöiden esimiehillä ja palvelukeittiöiden palveluvastaavilla (Espoo Catering Oy 2016 c.)

Omavalvontaohjelman mukaan palvelukeittiössä ja muissa elintarvikehuoneistoissa työskenteleviltä vaaditaan riittävä hygieniasaaminen ja siitä saatava hygieniatodistus (Espoo Catering Oy 2016 c.). Espoo Catering järjestää hygieniakoulutuksia uusille työntekijöille, joilla ei vielä ole hygieniatodistusta ja passia.

Työnantaja järjestää työntekijöilleen asianmukaiset työasut ja kengät, joiden tarkoituksena on estää käsiteltävien elintarvikkeiden saastuminen. Työvaatteita ja kenkiä saa käyttää ainoastaan elintarvikehuoneiston sisätiloissa (Espoo Catering 2016 c.) Espoo Catering on järjestänyt työntekijöiden työvaatteiden puhtaanapidon, ja uudet työkengät työntekijät saavat joka toinen vuosi. Roskien ja jätteiden viemistä varten on Catering hankkinut työntekijöille ulkokengät ja takit.

Ruokatuotannossa sekä palvelukeittiöiden toiminnassa omavalvonnan kriittisiä pisteitä ovat elintarvikkeiden laatu sekä lämpötilat. Toiminnassa tämä tarkoittaa elintarvikkeiden

aistinvaraista arviointia ennen valmistamista, elintarvikkeiden ja ruokien lämpötilojen seuraamista ja kirjaamista. Elintarvikkeet tilataan sopimustoimittajilta Aromi -ruokatuotanto -ohjelmalla. Kuormien saapuessa palvelukeittiölle palveluvastaavat mittaavat jokaisesta kuormasta lämpötilat, ja huolehtivat ettei kylmä- tai lämpöketju pääse katkeamaan, ja tekevät silmämääräisen tarkastuksen tuotteille. Tämä siksi, jotta pystytään havaitsemaan rikkinäiset tai pilaantuneet tuotteet ja tekemään reklamaatio toimittajalle. Lämpötilat kirjaetaan ylös jatkuvaa seuranta varten. Tällä tavoin mahdollisiin epäkohtiin reagoidaan välittömästi (Espoo Catering Oy 2016 c.)

Elintarvikkeet säilytetään kuiva-, kylmä- tai pakastevarastossa huomioiden tuotteiden vaatima kosteus, hajuerkkyys ja lämpötila. Näin ollen maito- ja vihannestuotteille on oltava omat säilytysmahdollisuudet. Mitään elintarvikkeita ei saa säilyttää lattialla vaan tuotteiden on oltava silloin pyörällisen alustan päällä tai hyllyllä (Espoo Catering Oy 2016 c.)

Palvelukeittiöissä omavalvonnan kriittisiin pisteisiin kuuluvat myös keittolaitteiden ja -välineiden kunto, puhtaus ja järjestys sekä työturvallisuus laitteiden käytössä. Palveluvastaavien on puhdistettava keittiö säännöllisesti siivous suunnitelman mukaisesti ja pidettävä laitteet sekä välineet puhtaina ja ehjinä. Palveluvastaavien velvollisuus on tutustua käyttöturvallisuustiedotteisiin ja laitteiden käyttöohjeisiin (Espoo Catering Oy 2016 c.)

Päiväkodeissa lapset syövät kolme ateriaa päivässä. Aterioista syntyvä tiski tulee omavalvontaohjelman mukaan tiskata tunnin kuluessa tiskien saapumisesta tai jättää pesuaineveteen likoamaan. Palvelukeittiössä esipestään ja tuotantokeittiössä pestään palautuneet astiat ja kuljetusvaunut (Espoo Catering Oy 2016 c.) Tällä tarkoitetaan, että palveluvastaavat pesevät astiat ja vuoat, joissa ruoka tullut Kilon Keittiöltä. Astiat kuivataan ja pakataan takaisin kuljetusvaunuihin, joissa ne palautuvat valmistuskeittiölle. Kilon Keittiöllä astiat ja vuoat pestään vielä uudelleen tehokkaammissa patatiskikoneissa. Kuljetusvaunut pestään Kilon Keittiöllä, niille suunnitellulla pesutavalla.

Omavalvontaohjeistuksen mukaan ruokia ei saa uudelleen kuumentaa, jos ne ovat olleet tarjolla. Palvelukeittiöissä ruokien uudelleen lämmittäminen on sallittua, koska ruoat on valmistettu menetelmällä, jossa se on hyväksyttyä. Ruoat on jäädytetty tehokkaissa laitteissa alle kahdessa tunnissa, uudelleen lämmittämistä varten. Ruoat on kuumennettava kauttaaltaan yli +70 ja siipikarja ruoat yli +75 asteiseksi. Lämpötilat tulee tarkastaa paistomittaria apuna käyttäen. Kuumennettua ruokaa saa tarjoilla vain kuumennuspäivänä (Espoo Catering 2016 c.)

Ruokien kuljettaminen ruoankuljetusvaunuissa on huomioitava onko kuljetettava ruoka kylmää vai lämmintä. Kylmät ja lämpöiset ruoat on kuljetettava erikseen lämpötilavaihteluiden vuoksi. Pakkauksiin on merkittävä vastaanottopaikka ja tarjoilupäivä, kun kuljetetaan useamman päivän ruokia kerralla. Ruoankuljetusvaunut toimitetaan palvelukeittiöille sisätiloihin ja ruokapakkauksille tehdään vastaanottotarkastus palvelukeittiössä.

Vastaanotetuista kylmistä sekä lämpimistä ruoista mitataan lämpötilat aina ruokien saapuesssa. Lämpötilojen kirjaaminen kerran viikossa riittää. Tällä tavoin pystytään reagoimaan, jos tuotteissa ei ole sallittu lämpötila. Lämmin ruoka on oltava saapumishetkellä vähintään +60 astetta ja kylmäruoka korkeintaan +6 asteista. Jos ruokien lämpötilat poikkeavat enemmän kuin +3 astetta lainsäädännössä vaadituista tai poikkeama on ollut pidempi-aikainen, on lämmin ruoka lämmitettävä kuumemmiksi välittömästi tai kylmäruoka jäädytettävä kylmemmäksi. Poikkeamat ja tehdyt korjaustoimenpiteet tulee kirjata omavalvontakansioon (Espoo Catering Oy 2016 c.)

Ruoan tarjoilussa omavalvonnan kriittinen piste on ruokien lämpötilat. Lämmin tarjoiltava ruoka on oltava yli +60 astetta ja kylmä ruoka korkeintaan +12 astetta (Espoo Catering Oy 2016 c.) Päiväkodissa ryhmät saattavat syödä eri aikoihin lounaan ja välipalan, näin ollen palveluvastaavien on osattava jaksottaa ruokien tarjoilua. Kaikkien ryhmien ruokia, salaatteja ja maitotuotteita ei voida nostaa kärryille odottamaan ruokailun alkamista, koska lämmitetty ruoka jäähtyisi ja salaatti sekä maidot lämpiäisivät.

Lämpötilatarkastuksilla varmistetaan, että elintarvikkeiden, kylmäsäilytystilojen ja astiapesukoneen lämpötilat pysyvät määräysten mukaisissa lukemissa. Toiminnan vaatimusten mukaisuutta seurataan mittaamalla lämpötiloja ja suolapitoisuuksia sekä tutkimalla puhdistuksen tehokkuutta. Terveystarkastajan tarkastuskäynnillä, jos kirjauksia ei ole tehty vaaditulla tavalla on se sama asia, kuin se ettei kirjauksia olisi tehty lainkaan (Espoo Catering Oy 2016 c.)

Palvelukeittiöissä keittiön puhtautta arvioidaan aistinvaraisesti ja tutkitaan säännöllisesti mikrobiologisesti taulukon yksi mukaan. Pintapuhtaus selvitetään puhdistetuilta, kuivilta pinnoilta mieluiten aamulla ennen toiminnan aloittamista. Puhtautta tutkitaan vihannesleikkurinterästä, leikkuulaudasta, käsienpesualtaan hanasta, kylmiön tai jääkapin ovenkahvasta, ruokailuvälineestä, lautasesta ja työpöydän pinnasta. Tutkimuksiin käytetään Hygicult TPC- putkea, joiden viljelylevyt käytetään molemmin puolin. Tuloksissa näkyy tutkitun pinnan kokonaisbakteerimäärä ja tulokset kirjataan omavalvontakansioon (Espoo Catering Oy 2016 c.)

Taulukko 1. Puhtaustutkimusten aikataulu ja ottotiheys keittiötyypeittäin (Espoo Catering Oy 2016 c.)

Kuukausi	Tuotantokeittiö (ruoanvalmistus ja -kuljetus)	Tuotantokeittiö (ruoanvalmistus)	Palvelukeittiö (ruoan tarjoilu, uudelleenlämmittäminen, lisäkkeiden valmistus)
Tammi	1		1
Helmi			
Maalis	1	1	
Huhti			
Touko	1	1	1
Kesä			
Heinä			
Elo			
Syys	1	1	1
Loka			
Marras	1	1	
Joulu			
Yhteensä	5	4	3

5 Toimintamalli, tutkimus- ja kehittämismenetelmät sekä tulokset

Opinnäytetyön tavoitteena on luoda Espoo Catering Oy:n palvelukeittiöille yhtenäinen toimintamalli, jonka avulla palveluvastaavat ja sijaiset saavat selkeät ohjeet ruokien lämmittämiseen. Palvelukeittiöt tarvitsevat ohjeistuksen keittiöin toiminnasta toimintatavan muuttamisen myötä. Kilon Keittiön avauduttua ruoat valmistetaan Cook and Chill -menetelmällä, joka tuo muutosta palvelukeittiöiden toimintaan. Palvelukeittiöissä valmistetaan ja lämmitetään ruokia jatkossa, mitä ennen keittiöllä ei ole tehty. Toimintamallin tavoitteena on helpottaa palveluvastaavia ja sijaisia päivittäisissä työtehtävissä toimimista sekä töiden aikataulutuksessa. Toimintamalli perustuu palveluvastaaville kuuluvista työtehtävistä ja ruokien lämmitysohjeista.

Toimintamallin suunnittelu aloitettiin 28.11.2016 palaverilla toimeksiantajan eli Espoo Catering Oy:n kanssa. Palaverissa oli mukana toimintamallin suunnittelija, operatiivinen toimitusjohtaja, tuotekehittäjä sekä Kilon Keittiön ravitsemistyönjohtaja. Palaverissa päätimme toimintamallin etenemisestä ja sen sisällöstä, aikataulusta sekä suunnittelimme toimintamallin testausta. Palaverissa päätimme, että toimintamallista toteutetaan kuusi viikkoa kestävä pilotointi eli kokeilujakso. Kokouksessa valittiin kokeiluun alun perin kuusi palvelukeittiötä eripuolilta Espoota, mutta testauksen alkaessa 27.2.2017, oli Cateringin johdoväki päätenyt yhdeksään erikokoiseen palvelukeittiöön. Tämä siksi, että toimeksiantaja halusi testata toimintaa suuremmalle asiakasmäärälle. Sovimme myös milloin toimintamallin olisi hyvä olla valmis 21.4.2017, jotta sitä voidaan hyödyntää palveluvastaavien koulutuksessa. Opinnäytetyön eteneminen on kuvattu alla olevassa kuviossa (Kuvio 3.)



Kuvio 3. Opinnäytetyön aikajana.

Kilon Keittiössä valmistusmenetelmänä toimii Cook and Chill -valmistustapa, joka tarkoittaa käytännössä ruoan valmistamista ja jäädyttämistä. Tämä vaikuttaa osissa Espoo Cateringin palvelukeittiöissä siten, että palvelukeittiöt eivät saa jatkossa joka päivä ruokia enää lämpöisinä. Palvelukeittiöihin toimitetaan ruoka kylmänä ja palveluvastaavat lämmitävät ruoat tarjoilupäivinä ohjeiden mukaisesti itse. Muutamat palvelukeittiöt saavat ruoan lämpöisenä, johtuen tarvittavien lämmityslaitteiden puutteesta. Palvelukeittiölle, jotka saavat ruoan lämpöisenä päivittäin, on ruoka valmistettu samalla menetelmällä, mutta se lämmitetään Kilon Keittiöllä lämpimäksi, ja toimitetaan palvelukeittiöihin lämpösäilytysvakuissa. Muulta osin palvelukeittiöt noudattavat tulevaa toimintamallia.

5.1 Alustava toimintamalli

Toimintamallin suunnittelun alussa tutustuin tuotekehittäjän lähettämiin Cook and Chill -menetelmän dokumentteihin, tuleviin ruokalistoihin sekä Cook and Chill -ruokien valmistus- ja lämmitysohjeisiin. Lisäksi perehdyin Espoo Cateringin päiväkotien keittiöiden laitteistoon, joista on koottu 1.1.2016 viimeisin taulukko. Selvitin millainen on palvelukeittiöiden tämän hetkinen toimintatapa, jotta pystyisin hahmottamaan paremmin uuden toimintatavan vaikutuksia ja muutoksia. Olen itse työskennellyt monissa Espoo Cateringin palvelukeittiöissä ollessani kiertävä työntekijä ja tutustunut palveluvastaavien työnkuvaan oman työni kautta.

Kaiken materiaalin läpikäynnin jälkeen alkoi alustavan toimintamallin rakentaminen ja tiedon kasaaminen. Lämmitys ohjeet rakennettiin Excel taulukkoon, jokaiselle laitevalmistajalle erikseen. Laitevalmistajia on tällä hetkellä neljä: Electrolux, Kopal, Dieta ja Metos. Kun lämmitys ohjeistus oli valmis, aloitin alustavan toimintamallin suunnittelun. Kaiken tiedon muutokseen vaikuttavista tekijöistä sain tuotekehittelijältä. Häneltä saamien tietojen pohjalta ja oman osaamisen kautta aloin rakentamaan toimintamallia.

Alustavassa toimintamallissa (Liite 2.) kerrotaan, mistä töistä palveluvastaavan työnkuva koostuu kokeilu jakson alkaessa, ja mitä tuotteita palvelukeittiöt saavat valmiina valmistuskeittiöltä. Siinä kerrotaan, kuinka tilaukset tehdään uudessa toimintamallissa, ja mitä palveluvastaavien täytyy huomioida tilauksia tehdessä. Toimintamallissa kerrotaan ruokien saapumisesta valmistuskeittiöltä, ruokien lämmityksestä, ruokien omavalvonnasta, astioiden pois viennistä sekä viimeisenä ruokien lämmitysohjeistuksesta. Alustavaa mallia käytetään varsinaisen toimintamallin pohjana, jota muokataan testauksen jälkeen sopivammaksi.

Alustavassa toimintamallissa kaikki tieto pitää olla kirjattuna selkeästi ja yksityiskohtaisesti. Näin palveluvastaavien on ohjeistuksen saatuaan helpompi suunnitella alkavaa kokeilua eli pilotointia sekä suunnitella työpäivän tapahtumia.

5.2 Kysely palveluvastaaville ennen pilotointia

Yksi yleisin tutkimuksissa käytetyistä tiedonkeruu menetelmistä on kysely. Kyselytutkimuksen etu on se, että sen avulla voidaan kerätä laajaa tutkimusaineistoa. Kysely on menetelmänä nopea ja tehokas. Kyselyn yhtenä heikkoutena pidetään kuitenkin saadun tiedon pinnallisuutta. Vakiotulkinnan mukaan kvantitatiivisella eli määrällisellä menetelmällä saadaan pinnallista mutta luotettavaa tietoa ja kvalitatiivisella eli laadullisella menetelmällä syvällistä mutta yleistettävää tietoa (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009,121.) Tässä opinäytetyön kyselyssä käytettiin avoimia kysymyksiä kohderyhmän pienuuden vuoksi.

Kysely voidaan toteuttaa monella eri tavalla, kuten postitse lähetettävät kyselylomakkeet, internetissä täytettävät lomakkeet, sekä puhelimitse tai kasvokkain tehtävät kyselyt, joissa haastattelija täyttää lomakkeen vastaajan puolesta. Henkilökohtaisissa kyselyissä haastattelijan ja haastateltavan vuorovaikutuksesta on etua tietopohjaisia kysymyksiä esitettäessä, mutta saattaa myös vääristää kysymyksiin annettuja vastauksia. Käynti- ja puhelin-kyselyjä halvemmissa vaihtoehdoissa, kuten posti- ja internetkyselyissä, epävarmuustekijät liittyvät siihen, ettei kyselyn järjestäjä ole avustamassa ja valvomassa vastaamista (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009,121.)

Ennen toimintamallin kokeilua toteutettiin palveluvastaaville kysely, jolla haluttiin saada selville ennakkokäsitteitä- ja käsityksiä palveluvastaavien tiedoista sekä tuntemuksista uutta toimintamallia kohtaan. Kyselyyn osallistui yhdeksän palvelukeittiötä ja kymmenen palveluvastaavaa. Kymmenen palveluvastaavaa siksi, että yhdessä palvelukeittiössä on kaksi osa-aikaeläkkeellä työskentelevää palveluvastaavaa, jotka työskentelevät vuoro viikoin. Henkilöt, joille kysely toteutettiin, olivat 30 -60 -vuotiaita. Heistä yhdeksän oli naisia ja yksi mies. Palveluvastaaville lähetetty kyselylomake ennen pilotointia löytyy liitteenä kolme (Liite 3.)

Kyselylomakkeet jaettiin kyselyyn osallistuville henkilöille henkilökohtaisesti palaverin yhteydessä. Palaveri järjestettiin Espoo Cateringin toimistolla, johon osallistuivat kokeilussa mukana olevat palveluvastaavat, alue-esimiehet, Aromi kouluttajat, tuotekehittelijä, toimintamallin suunnittelija, Kilon Keittiön johtaja ja operatiivinen toimitusjohtaja. Palaverin tavoite oli kertoa tulevasta kokeilusta ja vastata kokoukseen pyydettyjen henkilöiden kysymyksiin ja poistaa ennakkoluuloja Cook and Chill -menetelmää kohtaan.

Kyselylomakkeet kerättiin palveluvastaavilta keittiökierroksen yhteydessä. Palvelukeittiöiden kierroksella ennen toimintamallin testausta haluttiin tutustua keittiön laitteistoon, palveluvastaaviin ja heidän työskentelyyn. Tällä oli merkitystä alustavan toimintamallin suunnittelussa ja toteutuksessa.

Suurin osa vastaajista eivät täyttäneet kyselylomaketta etukäteen, toisin kuin oli tarkoitus, vaan palveluvastaavat täyttivät kyselylomakkeen kyselyn järjestäjän ollessa paikalla. Tämä saattoi vaikuttaa siihen, ettei kyselyyn osallistuneet vastanneet rehellisesti tai heillä ei ollut riittävästi aikaa vastauksille. Tämän vuoksi vastaukset jäivät lyhyiksi.

Kyselyllä haluttiin saada selville palveluvastaavien tietämystä Cook and Chill -valmistusmenetelmästä, mahdollisia ennakkokäsityksiä tulevasta toiminnasta sekä uuden toimintamallin odotuksista. Kyselyt järjestettiin anonymisti, niin ettei vastauksia voida kohdentaa yksittäiseen henkilöön tai palvelukeittiöön. Tuloksien perusteella voidaan vielä korjata mahdollisia väärinkäsityksiä sekä lisätä tarvittavaa tietoutta uudesta toimintatavasta, vielä ennen pilotoinnin alkua.

5.2.1 Kyselyn tulokset

Kyselyn tuloksia analysoidessa sain käsityksen kuinka tärkeä kysely oli. Suurimmalla osalla palveluvastaavista oli negatiivinen asenne uutta toimintatapaa kohtaan sekä heidän mielestään keittiöiden laitteisto ja tilat eivät ole riittävät uuteen toimintamallin suorittamiseen. Tuloksien perusteella pystyimme lisäämään palveluvastaavien tietoa Cook and Chill -toiminnasta sekä auttamaan tulevassa kokeilussa.

Palveluvastaavista 8/10 ei ollut aikaisemmin kuullut mitään Cook and Chill -valmistusmenetelmästä aikaisemmin ja asia on ihan uusi. 2/10 oli kuullut asiasta ja lukenut lehdistä, mutta käytäntö on ihan uusi.

Kaikilla kyselyyn osallistujilla oli huonot ennakkokäsitykset ruoan laadusta sekä sen säilyvyydestä. Heidän mielestään ruoka tulee olemaan harmaata mössöä eikä ollenkaan tuoreen näköistä.

Palveluvastaavista 7/10 toivoisi uuden toimintatavan tuovan ruoan tuoksua enemmän päiväkodin ympäristöön, helpottaisi palveluvastaavan toimenkuvaa sekä salaattit ja lisäkkeet olisivat tuoreempia. 3/10 odottaa että tiskin määrä vähenisi ja saisi enemmän aikaa valmistaa ruokia.

Kaikki kyselyyn vastanneet olivat sitä mieltä, että uuden toimintamallin kautta heillä tulee olemaan todella kiire joka päivä ja työtä tulee paljon lisää. Aika ei tule riittämään uuden toimintamallin myötä ruokataukoon tai tilausten tekemiseen.

Palveluvastaavat kirjoittivat hyviä ja huonoja asioita uuden toiminnan suhteen ja suurin osa asioista oli huonoa. Huonona asiana palveluvastaavat kokivat, ruoan laadun jatkossa, kiireen ja osaavatko he toimia oikein toiminnan muuttuessa. Hyvänä asiana koettiin se, että asiakkaat tilaavat itse ruoan. Vastuu ruoan riittävydestä on päiväkodin henkilökunnalla.

Palveluvastaavista 6/10 olivat siltä mieltä, että uusi toimintamalli otetaan käyttöön säästösyistä ja koulujen keittiöiden työn helpottamiseksi. 4/10 mielestä toiminta suunniteltiin ruoan tasalaatuisuuden vuoksi ja kuljetus kustannusten vähentämiseksi.

5.2.2 Kyselyn tulosten toimenpiteet

Kyselyn vastausten analysoinnin jälkeen ja ennen toimintamallin kokeilua palveluvastaavat saivat selkeän ohjeistuksen tulevasta testauksesta, jossa on mukana myös alustava toimintamalli. Ohjeistuksella halutaan selventää palveluvastaaville tulevasta valmistusmenetelmästä ja vastata kyselyssä nousseisiin kysymyksiin. Tällä pyritään siihen, että palveluvastaavien työt selkeytyisivät sekä negatiivinen asenne vähenisi.

Palveluvastaavat ovat huolissaan ruoan ulkonäöstä sekä laadusta, mutta Cook and Chill -reseptejä on kokeiltu moneen kertaan ja ne on muokattu toiminnan mukaisiksi. Kokeilu järjestetään sen vuoksi, jotta saadaan tarkka, toimiva ohjeistus. Tällä tavoin vältetään ongelmilta varsinaisen toiminnan alkaessa. Laitekohtaiset testaukset takaavat toimivat reseptit ja ohjeistukset.

Toiminnalla pyritään saamaan enemmän keittiöstä hyvän ruoan tuoksua, jolla herätetään asiakkaiden halu syödä. Palveluvastaavien pitää itse suunnitella päivän työt niin, että jää aikaa tilausten tekemiseen sekä muun ruoan valmistamiseen. Työtä ei tule enempää, vaan se muuttuu erilaiseksi uuden toimintamallin myötä.

Palveluvastaavilla oli todella negatiivisia tuntemuksia ajan suhteen. Kunnolla suunniteltu ohjeistus helpottaa palveluvastaavia pysymään aikataulussa sekä toteuttamaan päivän työt. Palveluvastaavien negatiiviset asenteet pyritään saamaan positiivisiksi ja luoda heihin itseluottamusta työskentelyssä ja ajanhallinnassa tulevan kokeilujakson aikana.

Palveluvastaavia tullaan ohjeistamaan uusien laitteiden käytössä ja heillä on kirjalliset manuaalit laitteiden käytöstä, jotka helpottavat laitteiden käyttöä. Päiväkodin henkilökunta koulutetaan käyttämään Aromin Web -mysliä, jolla ruoka tilaukset lähetetään ruokia valmistavaan keittiöön. Palveluvastaavat ja päiväkodin henkilökunta eivät ole yksin toiminnan alkaessa, vaan saavat niin paljon koulutusta ja tukea kuin tarvitsevat. Aromin pääkäyttäjät Cateringin toimistolla vastaavat päiväkodin henkilökunnan aromi koulutuksista, ja auttavat henkilökohtaisestikin tarpeen vaatiessa.

Cook and Chill -menetelmällä pyritään saamaan ruoasta tasalaatuisempaa, jotta kaikki 60 päiväkotia saisivat yhdenmukaista ruokaa jatkossa. On helpompaa ja kustannuksiltaan edullisempaa valmistaa ruoka yhdessä paikassa isommissa erissä ja lähettää se sieltä muutaman kerran viikossa.

5.3 Havainnointi sekä toimintamallin testaus

Havainnointi on tärkeä ja hyödyllinen tutkimuksellisen kehittämistyön menetelmä. Havainnointia apuna käyttäen on mahdollista saada tietoa esimerkiksi, miten ihmiset käyttäytyvät tai miten jokin asia toimii luonnollisessa toimintaympäristössä. Vaikka ihminen havainnoi erilaisia asioita päivittäin, niin tutkimuksellinen havainnointi ei ole pelkästään satunnaista katselua, vaan systemaattista tarkkailua. Havainnointiaineistoa voidaan kerätä luonnollisista ympäristöistä sekä järjestetyissä tilanteissa. Havainnointia käytetään yleensä täydentämään kyselyiden tai haastattelujen tuloksia tai kyselyillä ja haastatteluilla voidaan täydentää havaintoja. Havainnointi mahdollistaa pääsyn tapahtumien luonnollisiin ympäristöihin (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009,114.)

Havainnointi sopii hyvin kehittämistehtäviin, joiden kohteena on yksilön toiminta tai, silloin kun kyseessä ovat esineet, kuvat tai ympäristö. Esineen käyttäminen on aina toimintaa, jolloin tutkija haluaa selvittää sitä sen todellisessa ympäristössä. Havainnoimalla selvitetään, mitä kohde tekee, miten sitä käytetään tai mitä siinä tapahtuu. Havainnointi mahdollistaa välittömän yhteyden tutkimukseen luonnollisissa oloissa (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009,114.)

Havainnointia voidaan toteuttaa usealla eri tavalla riippuen kehittämisen tavoitteesta, ja se on hyvä menetelmä kaikkeen kehittämistyöhön. Tarpeellista tietoa saa paremmin menemällä paikanpäälle tarkkailemaan toimintaa ja seuraamaan prosessin kulkua, kuin esimerkiksi pelkillä kyselyillä tai haastatteluilla. Kun havaintoja kerätään järjestelmällisesti pitä-

mällä havainnointipäiväkirjaa koko testauksen ajasta, tulee havainnoinnista keskeinen kehittämisen menetelmä. Havainnoitsija voi itse osallistua toimintaan tai seurata ulkopuolisena vierestä ja kirjata samalla havaintoja (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009,42.)

Jotta toimintamallista saatiin mahdollisimman hyvä ja toimiva, toteutettiin kokeilujakso toimintamallille yhdeksässä palvelukeittiössä kuuden viikon ajan. Testausta seurattiin koko kuuden viikon ajan jokaisessa palvelukeittiössä vuoropäivinä ja havainnoinneista pidettiin päiväkirjaa. Myös palveluvastaavat pitivät testauksen ajan kirjaa toiminnasta, ruokien lämmitysajoista ja ruokien tarjoilulämpötiloista. Palveluvastaavien kirjauksilla pystyttiin saamaan lisävarmuutta oman havainnoinnin lisäksi ja toimintamallista saatiin luotettava ja toimiva.

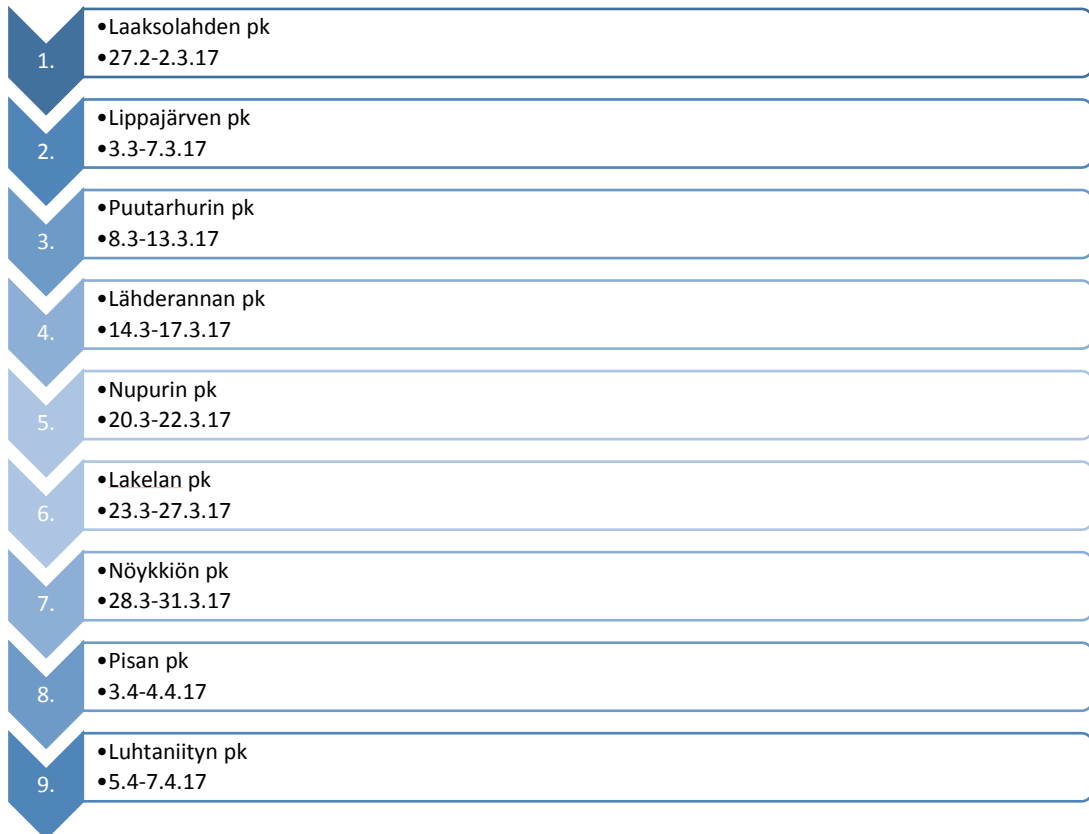
Havainnollistaminen aloitettiin käymällä kaikissa kokeilussa mukana olevissa palvelukeittiöissä ennen toimintamallin testauksen alkua. Kaikki palvelukeittiöt sijaitsevat eripuolilla Espoota ja ovat erikokoisia päiväkoteja niin asiakasmääriltään kuin keittiöiden koolta. Käynnillä kartoitettiin uudelleen palvelukeittiöiden uunikapasiteetit sekä uuni kohtaiset paistomittarit, onko keittiöstä vihannesleikkuria, löytyykö tarpeeksi kylmäsäilytystä ja tarkkailtiin palveluvastaavien ajatuksia tulevasta kokeilusta.

Käynnillä oli suuri vaikutus testauksen onnistumiseen, jotta palvelukeittiöihin saadaan tarvittavat laitteet ennen kokeilun alkamista. Tällä kierroksella oli myös mahdollisuus vähentää negatiivisia ajatuksia testauksesta, antaa palveluvastaaville positiivisia ajatuksia tulevaan kokeiluun ja kannustamaan sekä luottamaan omaan ammattitaitoonsa.

Ennen toimintamallin testausta palveluvastaavat eivät valmistaneet lounaan salaatteja eivätkä lämmittäneet ruokia, vaan toiminta perustui enemmän tiskaukseen ja välipalojen valmistamiseen. Havainnoinnin avulla pystyttiin palveluvastaaville antamaan hyviä neuvoja työn organisointiin, ruokien säilyttämiseen, opastaa uunien käytössä, ruokien lämmityksessä ja salaattien valmistuksessa.

Palveluvastaavat ovat tottuneet työskentelemään palvelukeittiöissä yksin, ja heille on omat päivittäiset rutiinit työskentelyssä. Heidän oli vaikea muuttaa totuttuja tapoja testauksen alkaessa, niin havainnointi käynneillä kohteissa, pystyttiin antamaan vastauksia sekä neuvoja heidän kysymyksiin. Havainnoinnissa ei ollut tarkoituksena seurata palveluvastaavien työntekoa, vaan ruokien lämmitystä, uunien toimintaa ja ruoan laatua sekä rakennetta lämmityksen jälkeen.

Alla olevassa kuviossa (Kuvio 4) on esitetty havainnoinnin suunniteltu aikataulu. Havainnoinnin alussa, kaikilla palveluvastaavilla oli paljon kysymyksiä toiminnan suhteen, joten ensimmäiset kaksi viikkoa jouduttiin toteuttamaan poiketen suunnitellusta aikataulusta. Testauksen ensimmäisen kahden viikon aikana käytiin jokaisessa palvelukeittiössä avustamassa toimintaa. Tällä tavoin palveluvastaavat saivat luottamusta ja uskoa alustavaan toimintamalliin sekä omaan työskentelyyn.



Kuvio 4. Havainnoinnin aikataulu.

5.3.1 Havainnoinnin analysointi ja tulokset

Tutustumiskierroksella kaikissa yhdeksässä palvelukeittiössä havaittiin, että kaikilla on eri ajatukset tulevasta kokeilusta. Osa palveluvastaavista epäilivät omaa ammattitaitoaan ja kykyjään uuden toimintamallin suhteen. Muutamat olivat hyvin ennakkoluuloisia muutoksesta ja suhtautuivat negatiivisesti onnistumisen suhteen. He olivat sitä mieltä, että laatu huononee eikä ruoka ole samanveroista kuin ennen, ja heillä työn määrä kasvaa. Suurin osa palveluvastaavista kokivat kumminkin uuden muutoksen positiivisena ja hyvänä mahdollisuutena monipuolistaa päivän rutiineja, mutta silti heillä oli ajatuksena mahdollinen tuleva kiire ja siitä selviytyminen.

Testauksen alussa oli valmistuskeittiöllä ongelmia ruokien valmistuksessa ja ruokien pakkaamisessa, joka johtui Aromi -tilausjärjestelmän antamista vääristä ruokien valmistuseristä ja määristä. Ruokia lähetettiin ensimmäisen testausviikon aikana puolitoistakertainen määrä jokaiseen päiväkotiryhmään, tämä aiheutti yli jäänyttä ruokaa, ja sitä kautta lisääntyttä biojätettä. Lisäksi valmistus jouduttiin jaksottamaan vähäisen jäähdytys- ja valmistus mahdollisuuksien vuoksi. Tämä vaikutti negatiivisesti ruokaerien tasalaatuisuuteen. Ruokien pakkaamisessa uudet ryhmäkoodit aiheuttivat ongelman, ja osa tuotteista päätyivät väärin päiväkoteihin. Havainnoinnin analysointi rajataan palvelukeittiöissä koskevaan toimintaan ja niissä saatuihin tuloksiin.

Palvelukeittiöissä testauksen alussa oli palveluvastaavilla työn jaksottamisessa haasteita, koska työt ajoittuvat eri lailla kuin aikaisemmin. Usealla palveluvastaavalla oli ongelmia myös uunien käytössä ja heitä jouduttiin ohjeistamaan ruokien uudelleen lämmityksissä. Havaitut uunien käyttö ongelmia olivat esimerkiksi höyrytoiminnon ja höyryventtiilin käyttö. Koska palveluvastaavat eivät aikaisemmin joutuneet lämmittämään ruokia höyrytoiminnolla, eivät he tiedäneet, että höyryventtiilin asento täytyy muuttaa lämmityksen ajaksi, tai ruoan lämmityksen ajaksi tiiviskannen ilmaventtiili täytyy avata, jotta kuuma ilma pääsee kiertämään vuon sisällä. Ongelmana oli myös päiväkotiryhmien ruokavuokien asettelu uuniin. Koska koko uunin kapasiteetti jouduttiin hyödyntämään lämmitys vaiheessa, lämpenivät ruoat epätasaiseen tahtiin.

Testaus vaiheessa ruoat toimitettiin palvelukeittiöihin mustissa kuljetuslaatikoissa, joista palveluvastaavat nostelivat tuotteet kylmiöihin kylmäsäilytystä varten. Tämä aiheutti palvelukeittiöissä tilan puutetta kylmiöissä, kuljetuslaatikot veivät paljon tilaa keittiöltä ja palveluvastaaville ylimääräistä nostelua. Palvelukeittiöllä käydessä muutaman palveluvastaavat kokivat kasvaneen nostelun vuoksi olkapäiden ja käsien kipeytymistä.

Palveluvastaavat saivat toimintamallista testausta varten alustavan ohjeistuksen, jotta pystyisivät hahmottamaan toimintaa etukäteen. Havainnoin alussa selvisi, että alustavat lämmitysohjeet eivät olleet paikkansapitäviä eri uunivalmistajien kohdalla. Esimerkiksi suurimpaan osaan uuneista ei ollut mahdollista asettaa höyrytoimintoa yli 100 asteen, näin ollen asia vaikutti ruoan lämmityksen aikaan. Tämä ei kuitenkaan vaikuttanut siihen, ettei alustavaa toimintamallia voinut hyödyntää, vaan sitä muokattiin jokaiseen toimipisteeseen sopivaksi.

Palveluvastaaville ei ilmoitettu etukäteen havainnoinnin päiviä eikä sitä, milloin havainnoitsija saattaa tulla keittiölle toiminnan kokeilujakson aikana. Tämä vaikutti havainnointiin positiivisesti, sillä selvisi etteivät palveluvastaavat testauksen alussa noudattaneet annettuja lämmitysohjeita. He lämmittivät ruokia väärillä paisto-ohjelmilla, liian kauan, ilman kansia,

eivätkä esilämmittäneet uuneja, tai eivät avanneet tiiviskansista ilmaventtiiliä lämmittäessään ruokia. Tämä vaikutti ruoan laatuun sekä lämmitysaikoihin. Palveluvastaavat eivät luottaneet annettuihin ohjeisiin.

Ensimmäisen havainnointi kierroksen jälkeen, kun testausta oli takana kaksi viikkoa, palveluvastaavat alkoivat noudattamaan ohjeita. Annetuilla vihjeillä ja lämmitysohjeiden perusteluilla he alkoivat luottamaan itseensä sekä ohjeistukseen. Heidän tuntemuksensa ovat muuttuneet kaikilla positiivisimmaksi ja ovat tyytyväisiä muutoksesta. Heidän mielestään testaus auttaa heitä pysyvän muutoksen tullessa, ja heidän on siten myöhemmin helpompaa aloittaa toiminta uuden mallin mukaan, koska osaavat sen jo. He pystyvät myös antamaan hyviä neuvoja muille palveluvastaaville, jotka uuteen toimintamalliin siirtyvät syyskuussa 2017 alussa.

Testauksen edessä ja havaintoja tehdessä toiminta alkoi onnistua luontevasti palveluvastaavilla. Ruokien uudelleen lämmitys onnistuu vaivattomammin, työn suunnittelu on helpottunut ja uusien rutiinien luominen työhön onnistuu. Toimintamalli joka tehtiin kokeilua varten, olisi voinut olla vielä yksityiskohtaisempi ja tarkempi. Alustavaa toimintamallia ei lähdetty korjaamaan testauksen puolivälissä, vaan korjaukset tehtiin varsinaiseen toimintamalliin, joka tullaan jakamaan kaikkiin palvelukeittäöihin ennen varsinaisen toiminnan alkamista.

Kuuden viikon havainnoimisen ja testauksen jälkeen saatiin toiminta palvelukeittäöissä onnistumaan. Kaikki palveluvastaavat, jotka olivat mukana testauksessa, saivat luottamusta ja varmuutta omaan työskentelyyn, ja saivat ruoan uudelleen lämmittämisen onnistumaan. Palveluvastaavien asenne on muuttunut positiivisemmaksi ja ruokien laatu on parantunut säilyvyyden ja uusien valmistusmenetelmien vuoksi. Havaintojen perusteella palveluvastaavat ovat tyytyväisiä muutoksesta. Heillä ei ole joka päivä kiire ja saavat valmistaa aikaisempaa enemmän ruokia. Salaatin valmistus on heidän mielestä hyvä muutos ja asiakkaat ovat olleet tyytyväisiä.

5.3.2 Havainnoinnin toimenpiteet

Toimintamallin testaus ja sen havainnointi osoittautui tarpeelliseksi, niin ruokien valmistuksen testauksessa kuin ruokien uudelleen lämmittämisen suhteen. Havaittuihin ongelmiin tuotannossa sekä palvelukeittäöissä on helpompaa lähteä etsimään ratkaisua testauksen jälkeen. Kuuden viikon testauksen avulla ja jokaisen ruoan uudelleen lämmityksen jälkeen pystyttiin arvioimaan oliko ruoan koostumus toivottu, ja mahdolliset muutokset pystyttiin

tekemään resepteihin sekä lämmitysohjeistukseen. Havainnoinnin toimenpiteissä tässä opinnäytetyössä on rajattu palvelukeittiöissä havaittujen ongelmien ratkaisuun.

Havainnoinnin tuloksena selvisi, että toimintamalli joudutaan muokkaamaan vielä yksityiskohtaisemmaksi, ja selkeämmäksi. Siihen on kuvattava koko toiminta palvelukeittiöissä hyvin tarkasti ja liitettävä kuvia asioiden oikean ymmärrettävyyden vuoksi. Esimerkiksi jos palveluvastaavat eivät tiedä, mitä tiiviskannen ilmalukon auki jättämisellä tarkoitetaan, on tämä kuvattuna varsinaisessa toimintamallissa myös kuvan avulla. Pienet ja itsestään selvät asiat on huomioitava ja kirjattava ne toimintamalliin, jotta väärin ymmärryksiä ei pääsisi syntymään.

Ruokien saapuessa palvelukeittiöille, saapuvat ne jatkossa kylmäsäilytysvaunuissa, jotka liitetään sähköverkkoon joissa ruoat pysyvät kylminä tarjoilupäivään asti. Palveluvastaavien ei jatkossa tarvitse nostella ruokia kuljetuslaatikoista kylmiöihin ja sieltä uuniin lämmitystä varten. Turhat nostelut mitä testauksen aikana koettiin, jäivät pois. Kuljetusvaunuja ei ollut mahdollista saada testauksen ajaksi, joten ruoat lähetettiin mustissa kuljetuslaatikoissa. Tämä vaikutti testauksen aika koko toimintaan negatiivisesti, ja osa tunsivat toiminnan tämän vuoksi hankalaksi.

Ruokien uudelleen lämmityksen seurannan ansiosta saatiin tulokseksi, että lämmitysohjeistusta on mahdoton saada tehtyä yhteen pohjaan niin, että se olisi paikkansapitävä jokaiselle laitevalmistajan laitteelle. Yhdellä laitevalmistajalla voi olla useampi uuni käytössä Espoo Cateringin palvelukeittiöissä, mutta uunien malli, ikä ja tehot vaihtuvat, tämä vaikuttaa uunien lämmitys aikoihin. Havaintojen ja ruokien lämmittämisen testauksen perusteella, päätettiin toimeksiantajan kanssa, että lämmitysohjeista jätetään lämmitysaika tyhjäksi. Jokainen palveluvastaava merkitsee tarkasti omat uunikohtaiset lämmitysajat ruoille lomakkeen tyhjiin sarakkeeseen, ja pitää lämmitysohjeistuksen ajan tasalla. Näin saadaan toimintamallista sellainen, mikä palvelee jokaista palvelukeittiössä työskentelevää henkilöä luotettavasti.

Palveluvastaavilla oli ongelmia testauksen alussa töiden suunnittelussa ja ruokien lämmityksessä sekä ajan hallinnassa. Havainnoinnin alkuperäisen suunnitelman mukaan ei ollut tarkoitus puuttua palveluvastaavien työskentelyyn eikä heidän toimintaansa. Testauksessa mukana olleet palveluvastaavat kokivat kuitenkin, että olisivat tarvinneet paremman perehdytyksen ennen testauksen alkua, jotta olisivat pärjänneet paremmin heti alussa.

Havainnoinnin toimenpiteenä tullaan kaikki palveluvastaavat ja Cateringin omat kiertävät kouluttamaan ennen varsinaisen toiminnan alkua. Yhtenä koulutus mahdollisuutena tulee

olemaan, että jokainen Espoo Cateringin palveluvastaava ja kiertävä tulee tutustumassa päiväksi palvelukeittiöön, joka on ollut mukana toimintamallin testauksessa. Testauksessa mukana olleisiin palvelukeittiöihin ruoka tulee testauksen jälkeenkin Cook and Chill -menetelmällä valmistetusti. Palveluvastaavat ja kiertävät pääsevät kokeilemaan suoraan toimintaa toisen palveluvastaavan ohjauksella ja saavat kosketuksen tulevaan. Tällä tavoin he saavat nähdä omin silmin kuinka ruokien uudelleen lämmitys tapahtuu onnistuneesti. Toisena koulutus mahdollisuutena tulee olemaan palveluvastaavien ja kiertävien kouluttaminen pienissä ryhmissä, jotka tulevat tutustumaan kouluttajan kanssa toimintaan palvelukeittiössä. Koulutus tulee tapahtumaan sellaisessa palvelukeittiössä jonne ruoka tulee Cook and Chill -mallin mukaan. Palveluvastaavien ja kiertävien kouluttaminen aloitetaan kesän 2017 aikana, mutta kuitenkin ennen Kilon Keittiön toiminnan alkamista.

5.4 Kysely palveluvastaaville ja päiväkodin johtajille testauksen jälkeen

Kysely sopii tilanteeseen, jossa tutkiva aihe tunnetaan jo hyvin, mutta halutaan vielä selvittää asioita. Esimerkiksi kun halutaan selvittää kuinka tyytyväisiä asiakkaat ovat olleet, tai jos kehittämistyössä halutaan selvittää lopputilanteen saavutettuja tuloksia (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009,42.)

Kokeilujakson ja havainnoinnin jälkeen kysely järjestettiin uudelleen. Kysely toteutettiin samoille palveluvastaaville kuin ensimmäisessä kyselyssä, sekä testauksessa mukana olleille päiväkotien johtajille. Osallistujille lähetettiin sähköpostilla kyselylomakkeet, ja heitä pyydettiin palauttamaan lomakkeet sähköisesti annettuun päivämäärään mennessä, jotta kyselyn tulosten analysointi päästäisiin aloittamaan aikataulun suunnitelmien mukaisesti.

Toisessa kyselyssä palveluvastaaville haluttiin selvittää vastasiko toimintamalli odotuksia, poistiko kokeilu ennakkokäsityksiä Cook and Chill -valmistusmenetelmästä, kokivatko palveluvastaavat testauksen hyödylliseksi, mikä heidän mielestään toimi ja mikä ei uudessa toimintamallissa, mitä hyvää palveluvastaavat arvioivat uudessa toimintatavassa olevan asiakkaan näkökulmasta ja onko palveluvastaavilla jotain ajatuksia joilla toimintamallia voisi kehittää paremmaksi. Toisen kyselyn lomake palveluvastaaville on liitteenä neljä. (Liite.4)

Päiväkodin johtajille suunnitellussa kyselyssä, tavoitteena oli saada selville asiakkaiden mielipidettä ruoan laadusta, mausta ja sen riittävydestä, palvelukeittiön toiminnasta, heidän tietämystään Cook and Chill -valmistusmenetelmästä sekä Espoo Cateringin palveluista yleensä. Kyselylomake päiväkodin johtajille on liitteenä viisi (Liite.5). Toimeksiantaja toivoi, että kysely lähetettäisiin 13:sta päiväkodin johtajalle, koska nämä neljä päiväkotia

saivat Cook and Chill -menetelmällä valmistetun ruoan päivittäin lämpöisenä. Tällä tavoin pystyttiin testaamaan molemmat lämmitys ja -kuljetus tavat.

Olen rajannut opinnäytetyötäni koskevat havainnot ja kyselyt palveluvastaaville pelkäämään palvelukeittäöihin, joihin toimitetaan ruoka kylmänä.

5.4.1 Kyselyn tulokset

Päiväkodin johtajista 10/13 vastasi kyselyyn, vastanneista yksi oli mies ja lopun naisia. Tuloksia analysoidessa huomasin, että osaan kysymyksistä ei ollut vastattu ja vastaukset jääneet suppeiksi. Vastauksia oli vaikea analysoida ja saada käsitystä tuloksista. Kyse-lyssä esiin nousseilla asioilla pystyttiin kehittämään toimintaa tuotannossa kuin palvelu-keittäöissä.

Päiväkodin johtajista 4/10 syö omia eväitä, eikä ruokaile päivittäin lasten kanssa ryh-mässä. 4/10 olivat sitä mieltä että ruoka on ollut mautonta ja laatu vaihtelee huomatta-vasti. Yhden päiväkodin johtajan mielestä on outoa kun lapsille syötetään vanhaa ruokaa. 2/10 mielestä laatu on ok, mutta maku ei. Yhden mielestä ruoka on ollut koko kokeilujak-son aikana hyvää ja laadukasta. Tämän perusteella voidaan arvioida, että asiakkaat eivät ole tyytyväisiä ruoan laatuun ja makuun testauksen aikana.

Ruokien riittävydestä päiväkodin johtajilla oli vaihtelevat mielipiteet. 3/10 mielestä keitot ovat loppuneet viimeisen neljän viikon aikana aina kesken, ja laatikko ruokia jäänyt paljon. Yhdessä päiväkodissa on vain kerran loppunut ruoka. 4/10 ovat olleet tyytyväisiä ruoan riittävyteen. 3/10 ovat joutuneet hakemaan lisää ruokaa muista ryhmistä, jotta ruoka on saatu riittämään. Ruoat oli valmistus keittiöillä pakattu epätasaisesti vuokiin ja määrät vaihtelivat kokkien vaihtumisen vuoksi.

Ruokien tarjoilulämpötilasta 8/10 ovat olleet tyytyväisiä, ruoat ovat olleet tarpeeksi kuumia lasten aloittaessa ruokailun. Yksi päiväkoti on sitä mieltä että ruoka on aina tarjoilu het-kellä haaleaa, ja sen toivottaisiin olevan lämpöisempää. Yhden päiväkodin johtajan mie-lestä salaattit ja maidotkin ovat liian lämpöisiä, ne saattavat seistä kärryillä tunninkin ennen tarjoilua. Tämän perusteella voidaan arvioida, että suurin osa palveluvastaavista on osan-nut lämmittää ruoan tarpeeksi kuumaksi. Valmiiksi kuumennettu ruoka on pysynyt myös kuljetuksen aikana tarpeeksi kuumana tarjoiluun asti.

Päiväkodin johtajilta halusin kysyä heidän mielipidettään palveluvastaavien toiminnasta, ja 4/10 johtajista olivat todella tyytyväisiä heidän palveluvastaaviin. 1/10 vastanneista olivat

sitä mieltä, että ruoat tarjoillaan liian useasti myöhässä ja keittiössä on jännitystä havaittavissa. 1/10 ei ollut mitään odotuksia palveluvastaavan suhteen.

Cook and Chill -valmistusmenetelmästä 4/10 päiväkodin johtajista eivät tiedä mitään. Yksi tietää että ruoka jäähdytetään heti valmistuksen jälkeen, ja yksi tietää vain sen mitä Catering on informoinut etukäteen. Vain yhdelle päiväkodin johtajalle on tuttu valmistusmenetelmä.

Viimeisessä kysymyksessä päiväkodin johtajilta kysyttiin yleisesti Espoo Cateringin toiminnasta, ja 3/10 mielestä on kiva kun ruoan tuoksua tulee keittiöltä päiväkodin puolelle. 3/10 mielestä Aromin tilaus järjestelmä ei toimi ja se vaikeuttaa ruokien tilaamista. Yhden mielestä toiminta on sujunut odotettua paremmin.

Kysely palveluvastaaville testauksen jälkeen järjestettiin yhdeksälle palvelukeittiölle, joissa työskentelee yhteensä 10 palveluvastaavaa. Kyselyyn vastasi ainoastaan 6/10 palveluvastaava. Vastauksien määrä oli todella pieni, joka vaikutti vastausten analysointiin sekä tulosten luotettavuuteen.

Toimintamalli ei vastannut odotuksia kenenkään palveluvastaavan mielestä, mutta osittain kyllä. 4/6 palveluvastaava koki että työ on uuden mallin mukaan raskaampaa ja haastavampaa. Yksi palveluvastaava odottaa toiminnan paranevan kun kaikki epäkohdat on saatu kuntoon. Yksi palveluvastaava on ollut tyytyväinen toimintamalliin.

Palveluvastaavista kaikki vastanneet olivat sitä mieltä, ettei kokeilu vaikuttanut ennakkokäsitteiden muuttamiseen Cook and Chill -menetelmällä valmistetusta ruoasta. Heidän mielestään ruoka ei ole ollut testauksen aikana tasalaatuista ja sellaista mitä sen kuuluisi olla. Kasvis ruoat ovat olleet pahoja.

Kaikki vastanneet palveluvastaavat kokivat hyödylliseksi testauksen palvelukeittiöissä joissa työskentelevät. Toimintamallin testaus hyödyttää ja helpottaa heitä varsinaisen toiminnan alkaessa. Toiminta ei silloin ole enää heille uusi, ja heidän on helpompaa toimia uusien ohjeistuksen mukaisesti.

Palveluvastaavista 3/6 koki, etteivät ruokien lämmitys onnistunut uudessa toimintamallissa, ja lämmitys aika toimintamallissa on liian lyhyt eikä yhtään paikkansa pitävä. Yksi palveluvastaava vastasi, ettei asiakkaan tilausjärjestelmä toimi ja tämän takia keittiöön toimitetaan liikaa ruokaa. Palveluvastaava joutuu viemään ruokaa paljon bioskikseen. Yksi palveluvastaava kokee toimintamallin olevan hankala kuormien osalta. Tukku kuormat ja

ruoat toimitetaan samoina päivinä ja usein samaan aikaan. Tämä aiheuttaa ahtauden keittiöön, ja kuormia on vaikea purkaa.

Kaikkien vastanneiden mielestä hyvää toimintamallissa asiakkaan näkökulmasta on tuotteet paikan päällä valmistetut salaattit. Lisäksi heistä 3/6 mielestä hyvä asia on, että ruoka tulee suoraan uunista ja se on lämmintä. Yhden mielestä ruoan tuoksut on asiakkaan kannalta hyvä asia uudelleen lämmittämisessä.

Palveluvastaavista 3/6 toivoisi parannusta vuokien liialliseen nosteluun, että kädet ja selkä ei kipeydy, ja turha vuokien siirtely jäisi pois. 2/6 palveluvastaavasta toivoisi ruokien maakuun parannusta ja että niiden riittävyys olisi aina laskettu kunnolla. Yksi palveluvastaava toivoisi selkeitä ohjeistuksia varatoimenpiteitä varten, jos toiminnassa sattuisi käymään jotain ja ruokia ei toimiteta.

5.4.2 Kyselyn toimenpiteet

Päiväkodin johtajille päätettiin järjestää kyselyjen tulosten perusteella yhteinen palaveri Espoo Cateringin toimistolla, jossa tuloksia selvitettiin ja kerrottiin pääkohtia testauksesta ja tulevasta toiminnasta. Palaverissa kerrottiin päiväkodin johtajille Cook And Chill -valmistusmenetelmästä, ja toiminnasta palvelukeittiöillä, tuotantokeittiöllä yleensä ja Aromi tilausjärjestelmästä.

Palveluvastaaville tullaan järjestämään lisäkoulusta toimintamallista ja ruokien lämmityksestä, jotta ruokien lämmitys jatkossa onnistuisi paremmin ja ongelmat eivät kantautuisi asiakkaalle asti. Koulutuksilla on tavoitteena vähentämään palveluvastaavien stressiä työssä.

Tuotannossa on ollut ongelmia kokkien vaihtuvuuden vuoksi ja vähäisen henkilökuntamäärän johdosta. Valmistuskeittiölle palkattiin lisää työntekijöitä ruokien valmistukseen ja ruokien pakkaamiseen, jotta ruoat jatkossa olisivat tasalaatuisempia, maukkaampia ja ryhmistä ei puuttuisi allergioita tai muita tuotteita.

Päiväkodin henkilökunta tilaavat itse ruoat tilausjärjestelmän kautta, ja heille annetaan jatkossa enemmän koulusta vielä tilauksien tekoon, jotta se olisi sujuvampaa eikä koettaisi hankalaksi. Tilausjärjestelmä on ollut koko testauksen ajan osittain viallinen ja syytä on selvitetty ja korjattu. Jotta kaikki ongelmat saadaan tuotannon puolelta korjattua ja selvitettyä, jatketaan toiminnan testausta syyskuulle 2017 asti tilausjärjestelmän ja ruokien valmistuksen osalta.

Palveluvastaavien kyselyjen tuloksiin tullaan toteuttamaan toimenpiteitä ennen varsinaisen toiminnan alkua. Uusi toimintamalli mitä on muokattu kyselyjen ja havainnoinnin perusteella, tullaan jakamaan kaikille palveluvastaaville sähköisesti ennen varsinaisen toiminnan alkua syyskuussa 2017. Muokattua toimintamallia tullaan myös hyödyntämään palveluvastaavien koulutuksessa koko kesän ajan 2017, jotta siirtyminen uuteen toimintamalliin olisi helpompaa.

Ruokien testausta jatketaan näissä 13 palvelukeittiössä elokuun loppuun 2017 asti, jotta kaikki reseptit saadaan toimiviksi. Tällä tavoin voidaan karsittua ne ruoat listoilta pois, jotka eivät onnistu Cook and Chill -periaatteella. Tällä pyritään myös saamaan palveluvastaavien ja asiakkaiden ennakkoluulot toimintamallia kohtaan paremmiksi.

Toimintamallin testaus koettiin hyödylliseksi palvelukeittiöissä ja tämän vuoksi järjestetään kesän aikana muillekin palveluvastaaville mahdollisuuksia käydä tutustumassa ruokien uudelleen lämmitykseen. Ruokien uudelleen lämmitys tapahtuu näissä 9 palvelukeittiössä, ja halukkaat palveluvastaavat voivat käydä niissä tutustumassa lämmitykseen.

Lämmitys ohjeistusta on muokattu ja paranneltu kyselyjen ja havainnoinnin perusteella. Jokainen palvelukeittiö kirjaa omat tarkat lämmitys ajat toimintamalliin. Näin saadaan uunikohtainen ja tarkka lämmitysohjeistus kaikille ruoille. Tukkutoimittajien kanssa on neuvoteltu uudet toimitus päivät, jotka helpottavat palvelukeittiöiden toimintaa.

Vuokien liiallista nostelua ja siirtelyä tullaan helpottamaan toiminnan alkaessa syyskuussa 2017. Alun perin oli tiedossa, ettei kuljetusvaunuja saada käyttöön jo testaus vaiheeseen. Kuljetusvaunut helpottavat ruokien säilytyksessä ja vuokien turha nostelu jää pois. Aterioiden tilausjärjestelmää korjataan ja kehitetään toimivammaksi koko ajan, se pyritään saada toimimaan oikein mahdollisimman pian. Ohjeistus varatoimenpiteistä suunnitellaan ja toimitetaan palvelukeittiöille ajoissa, ennen toiminnan alkamista syyskuussa 2017.

5.5 Toimintamalli Palvelukeittiöille

Toimintamalli rakennettiin alustavan toimintamallin pohjalta, ja sen kehittämisen apuna käytettiin havainnointia sekä kyselyitä. Niiden pohjalta pystyttiin rakentamaan toimiva työväline palvelukeittiöille, joissa toimintamalli otetaan käyttöön. Toimintamalli eroaa alustavasta toimintamallista sen lämmitysohjeiden, selvemmän työnkuvan ja toimintamallin pituuden vuoksi.

Havainnoinnin avulla suunnitelma lämmitysohjeistuksesta muuttui ja lämmitysaika jätettiin avoimeksi, koska kaikissa uuneissa on eri lämmitys ajat. Saman laitevalmistajat uunit voivat olla erikokoisia, ikäisiä tai toimivuudeltaan erilaisia. Tämän vuoksi päätimme yhdessä toimeksiantajan kanssa, että jokainen palveluvastaava lisää itse lämmitysohjeisiin omien uuniensa ruokien lämmitysajat. Liitteenä kuusi löytyy tämän opinnäytetyön johdosta kehitetty toimintamalli Espoo Catering Oy:n palvelukeittiöille.

6 Pohdinta

Tämä opinnäytetyö oli suunnitteluhanke, jonka toimeksiantaja oli Espoo Catering Oy. Työn tavoitteena oli suunnitella Cateringin palvelukeittiöihin toimintamalli, joka tukee toimintaa työnkuvan muuttuessa, ohjata palveluvastaavia ja sijaisia päivittäisten töiden suunnittelussa ja toteutuksessa. Toimintamalli on tarkoitus ottaa käyttöön palvelukeittiöiden toiminnan muuttuessa syyskuussa 2017 Kilon Keittiön avauduttua. Toimintamallin suunnittelun pohjana käytettiin Cook and Chill -reseptejä, lämmitys ohjeita ja omaa ammatillista osaamista. Nykytilan ja tarvittavien kehityskohteiden selvittämiseksi järjestettiin toimintamallille kuusi viikkoa kestävä testaus yhdeksässä palvelukeittiössä, joissa havainnointi oli suuressa osassa suunnittelun prosessia. Suunnittelun tueksi järjestettiin kolme kyselyä, jotka toteutettiin testauksessa mukana olleille palveluvastaaville sekä päiväkodin johtajille. Ensimmäinen kysely toteutettiin paperilomakkeella palveluvastaaville ennen testauksen alkua, ja kaksi muuta toteutettiin sähköpostikyselynä testauksen jälkeen palveluvastaaville sekä päiväkodinjohtajille. Testauksen, havainnoinnin ja kyselyjen ansiosta työhön saatiin paljon hyödyllistä tietoa, jota pystyttiin hyödyntämään toimintamallin suunnittelussa.

Toimintamallin suunnittelu ja kehittäminen aloitettiin alustavan toimintamallin kasaamisella, jonka apuna käytin jo olevaa reseptiikkaa ja ruokien alustavia lämmitys ohjeita, omaa osaamistani palvelukeittiössä työskentelemisestä, sekä tutustumalla palvelukeittiöiden laitteistoon. Tämä siksi, koska alustavalla toimintamallilla oli kiire, jotta testaus päästiin aloittamaan suunnitellusti. Alustava toimintamalli kasattiin nopeasti ja se sisälsi pääpiirteittäin tiedot joita palveluvastaavat tarvitsevat, alustavaan malliin jäi useita kohtia jotka vaativat enemmän yksityiskohtaisempaa kehittämistä. Alustavaa mallia tehdessäni, en ollut tietoinen minkälainen tietoa toimintamallissa tulee olla lämmitysohjeistuksen lisäksi.

Alustavan toimintamallin jälkeen aloitin tietoperustan kirjoittamisen. Tietoperustan kirjoittaminen olikin tämän raportin haastavin osuus, koska minun oli vaikea löytää kirjallista ajankohtaista tietoa tietoperustaan. Kirjallista tietoa löytyi todella vähän ja sekin osittain vanhaa. Tämän vuoksi joissain kohdissa raportin tietoperustaa, on käytetty vuosia vanhaa kirjallisuutta. Tieto ei ole vanhentunutta, mutta teoksista ei ole kirjoitettu uudempia versioita. Suurin osa tämän raportin tietoperustasta on saatu haastattelujen kautta Cateringin johtoportaan henkilöiltä, jotka ovat mukana koko Kilon Keittiön toiminnan suunnittelussa. Tietoa on myös haettu Espoo Cateringin henkilöstön intranetin työtiloista ja internetsivuja hyödyntäen. Tietoperustan kirjoituksen edessä, aiheet vaihtuivat moneen kertaan, kirjallisen tietouden vähyyden vuoksi. Halusin tietoperustassa olevan tiedon tukevan toimintamallia ja toimintaa palvelukeittiössä.

Mielestäni sain rakennettua tietoperustan loppujenlopuksi suhteellisen rakentavasti ja johdonmukaisesti ongelmista riippumatta, joka tukee varsinaista toimintamallia. Tietoperustan ensimmäisessä luvussa kirjoitin Espoo Cateringista ja sen arvoista, ateriapalveluvauksesta varhaiskasvatuksessa, ateriasuosituksista ja kiertävästä kuuden viikon ruokalistasta. Tietoperustan toisessa luvussa keskityin tutkimaan tulevaa ruoanvalmistusmenetelmää ja sen tuomia prosessin eri vaiheita ja tulevan toiminnan vaikutuksia palvelukeittiöissä. Kolmannessa osassa on tärkeää tietoa omavalvonnasta, joka on iso osa palvelukeittiöiden toimintaa. Nämä kaikki yhdessä kokoavat mielestäni selkeän kuvauksen palvelukeittiön toiminnasta ja niissä työskentelystä sekä Cateringin asettamista ja lupaamista kriteereistä toiminnassa.

Tietoperustaa kirjoittaessani ja kirjallisuuteen perehtyessäni sain uutta tietoa työnantajastani sekä Cook and Chill -toimintatavasta. Ennen tätä opinnäytetyötäni en ollut tietoinen tästä valmistusmenetelmästä, ja siitä että Kilon Keittiö on valinnut kyseinen valmistusmenetelmä päiväkotilasten ruoan valmistuksen menetelmäksi. Esimiehenä työskennellessäni koulun keittiöllä omavalvonta on tullut tutuksi, ja omavalvonta suunnitelma lämmitysmerkintöjen osalta. Tässä työssä kävin koko Espoo Cateringin omavalvonta suunnitelman läpi, jota pystyn hyödyntämään tulevissa työtehtävissäni. Kaikki se tieto mitä olen lukenut ja kirjannut tähän työhön, pystyn hyödyntämään esimiestason työtehtävissä.

Ennen toimintamallin testausta annettiin palveluvastaaville kyselylomakkeet täytettäväksi, jotka kerättiin ensimmäisellä havainnointi käynnillä palvelukeittiöissä. Kyselyllä halusin selvittää palveluvastaavien tietämystä tulevasta ruoan valmistusmenetelmästä ja heidän tuntemuksiaan kokeilusta. Kaikki eivät olleet lomaketta täyttäneet etukäteen, ja he täyttivät sen minun ollessa paikalla. Tämä saattoi osittain vaikuttaa vastausten luotettavuuteen. Lomake käytiin vielä läpi vastaajan kanssa, jos kyselyssä tuli esille asioita, joita haluttiin selvennettävän. Kyselyn läpikäymisellä halusin lisätä palveluvastaavien tietämystä tulevasta kokeilusta ja kitkeä mahdolliset negatiiviset asenteet pois.

Toimintamallin testauksen alussa oli ongelmia palvelukeittiöissä ruoan uudelleen lämmittämisessä sekä tuotantokeittiön ruoan valmistuksessa. Tuotantokeittiössä olevat ongelmat olivat ruoka määrien valmistuksessa, jakamisessa ja pakkaamisessa, joiden vaikutus palvelukeittiöissä oli huomattavat. Testauksen alussa havainnoidessa huomasin, ettei suunnittelemani toimintamalli ollut lämmitysohjeiden osalta paikkansapitävä, sekä ohjeistus palveluvastaavien työstä oli liian suppeasti kirjoitettu. Alustavaan toimintamalliin ei lähdetty korjauksia tekemään, vaan korjaustoimenpiteet kirjattiin ylös ja ne tehtiin varsinaiseen toimintamalliin.

Havainnointien edetessä huomasin kuinka erilaisia ja tasoisia palveluvastaavat ovat. Jokainen heistä osasi hyvin tehdä työnsä, mutta heillä oli hyvin erilaiset ajattelu- ja toimintatavat. Osalla heistä oli jatkuva kiire eivätkä he mielestäni osanneet suunnitella päivän töitä loogisesti. Osalla taas oli todella hyvä taito järjestellä työt niin, ettei heillä ollut kiirettä ja työpäivä sujuu rauhallisesti. Suurin ongelma palveluvastaavilla oli, että he yrittivät sisällyttää uuden toiminnan tuoman työn vanhoihin rutineihin. Tämä aiheutti mielestäni palveluvastaaville stressiä ja riittämättömyyden tunnetta omaa työtä kohtaan.

Alussa palveluvastaavat eivät noudattaneet annettuja lämmitysohjeita ja lämmittivät ruokia omien ajatusten mukaan. Tämä vaikutti ruokien koostumukseen ja näköön huonolla tavalla. Ruoat tummuivat päältä ja paloivat reunoihin kiinni, joka ei uudelleen lämmityksessä ole tarkoituksena. Perusteltuani heille miksi ruoat lämmitetään, niille annettujen esimerkkien tavalla, alkoi ruokien uudelleen lämmittäminen onnistua. Lämmitysohjeissa lämmitysaika ja uunienlämpötila eivät pitäneet paikkaansa. Lämmitysohjelma oli merkattu oikein jokaiselle ruoalle ohjeistuksessa, jota olisi pitänyt käyttää. Palveluvastaavien mielestä ruoka ei lämmennyt kunnolla höyrytoiminnolla ja he halusivat lämmittää ruoan höyrypaisotolla. Tämä johtui siitä, etteivät palveluvastaavat osanneet asettaa uunin vesiventtiiliä oikeaan asentoon, ja höyrytoiminto ei toiminut oikealla lailla. Kaikki tällaiset pienet yksityiskohdat, joita itse pidän itsestään selvyytenä, on kirjattava huolellisesti toimintamalliin, jotta jokainen palveluvastaava jatkossa osaa lämmittää ruoat oikealla tavalla.

Havaintojen perusteella tulin siihen tulokseen, että toimintamallista on mahdoton tehdä sellainen, jossa lämmitysajat, uunien paistolämmöt ja ruokien sisälämpötilat olisivat tarkat. Testauksen puolivälissä pidimme palaverin operatiivisen toimitusjohtajan, Kilon Keittöjohtajan sekä tuotekehittelijän kanssa, jossa keskustelimme tästä asiasta. Ehdotin heille, että tekisin toimintamalliin muutoksen, jossa palveluvastaavat täydentäisivät itse lämmitysajat ruoille. Tällä tavoin ohjeistuksesta saadaan jokaiselle palvelukeittiölle yksilöity ohjeistus.

Mielestäni testauksen aikana työskentely palvelukeittiöissä onnistui hyvin ja oli mielenkiintoista seurata toimintaa sivusta ja tehdä havaintoja. Tämän avulla pystyin kehittämään toimintamallista sellaisen, joka palvelee kaikkia palvelukeittiöitä. Tosin toimintamallin testauksen osalta kokeilujakso havainnoinnin osalta oli mielestäni liian pitkä, ja tieto toimintamallin kehittäminen vaati, saatiin kasaan paljon nopeammin. Jos havainnointi jaksoa olisi lyhennetty, niin minulla olisi jäänyt enemmän aikaa raportin ja toimintamallin rakentamiseen. Toimeksiantaja halusi toimintamallin testauksen aikana samalla testata toimintaa valmistuskeittiöllä sekä kierrättää koko kuuden viikon ruokalistan kertaalleen läpi, jotta päästiin testaamaan myös tätä toimintaa varten kehitetyt reseptit.

Testauksen jälkeen lähetettiin palveluvastaaville ja päiväkodin johtajille sähköpostiin kyselylomakkeet, jotka kaikki palauttivat minulle vastauspyyntöön mennessä sähköpostiin. Kyselyllä halusin vielä varmistua havainnointini tuloksien paikkaansa pitävyydestä. Kyselyn vastauksilla pystyttiin vielä muuttamaan ja kehittämään toimintamallia. Päiväkodin johtajille pidettiin vielä tiedotustilaisuus testauksen jälkeen ja kyselyssä tullessiin vastauksiin osattiin ennalta mieltä vastauksia. Päälimmäisenä asiana asiakkaan kyselyssä huomasin, että he ovat olleet tyytyväisiä ruokaan ja palveluvastaavien toimintaan.

Kysely joka järjestettiin sähköisesti palveluvastaaville ja päiväkodin johtajille osoitettiin minulle pettymykseksi vähäisen vastauksien vuoksi. Olin yllätynyt kuinka moni oli jättänyt vastaamatta kyselyyn. Annoin toimeksiantajalle kriittistä palautetta Cateringin palveluvastaavien halukkuudesta tehdä yhteistyötä.

Havainnoinnissa ja testauksessa mukana olemisen avulla opin kouluttamaan palveluvastaavia sekä jakamaan heille omaa ammattiosaamistani työskentelyssä. Tavoitteenani olisi saada koko Cateringin palveluvastaaville hyvä koulutus, ennen toiminnan alkamista syyskuussa 2017. Näin saataisiin toiminta heti alussa toimimaan oikealla tavalla, ja välttyttäisiin ongelmilta, joita testauksessa alussa havaittiin. Toimintamalli, jonka suunnittelin tässä opinnäytetyössä, sitä voidaan hyödyntää osana palveluvastaavien koulutusta ja perehdytystä.

Varsinaisesta toimintamallista suunnittelin toimeksiantajan pyynnöstä yksinkertaisen ja helposti muokattavan, sitä sen vaatiessa. Esimerkiksi jos toiminnassa tapahtuu sellainen muutos mikä muuttaa palvelukeittiön toimintaa, voidaan toimintamallia muokata sen tarvitsemalle tavalle. Suurimman hyödyn tekemästäni toimintamallista saavat palveluvastaavat, joille toimintamalli on tärkeä apuväline toiminnan muuttuessa syyskuussa 2017. Toimintamallista hyötyvät myös alue- esimiehet sekä Kilon Keittiön esimiehen, sillä heidän ei tarvitse vastata puhelimitse tai sähköpostilla tullessiin kysymyksiin, jotka koskevat ruokien uudelleen lämmittämistä, koska kaikki tieto on kirjattu toimintamalliin. Toimintamallin jalkauttamisesta vastaa Kilon Keittiön johtaja sekä Alue- esimiehet.

Toimintamallia voisi vielä jatkossa kehittää niin, että se käännettäisiin englanniksi, ruotsiksi ja venäjäksi. Tällä tavoin saisimme siitä kaiken hyödyn toiminnassa, ja se palvelisi myös muitakin kuin suomenkielisiä työntekijöitä. Tällä lailla saisimme myös mahdolliset väärin ymmärrykset poistettua toiminnasta joihin voidaan törmätä. Jos kaikki asiakirjat olisivat käännetty useammalle kielille, olisi työntekijöiden perehdyttäminen helpompaa.

Lähteet

Aromi 2013. Aromi -ruokapalveluiden toiminnanohjausjärjestelmä. Luettavissa: <https://www.cgi.fi/tuoteratkaisut/aromi> Luettu:14.2.2017

Artekno 2015. Artekno termotuotteet. Luettavissa:http://www.artekno.fi/application/files/6714/7221/1071/Artekno_Termotuotteet.pdf. Luettu14.3.17

Espoo Catering Oy 2016 a. Espoo Catering Oy. Luettavissa:http://www.espoo.fi/fi-FI/Espoon_kaupunki/Organisaatio/Espookonserni/Espoo_Catering_Oy/Palvelut. Luettu: 16.12.2016

Espoo Catering Oy 2016 b. Espoon kaupungin omat työtilat. Essi. Uutisia sinulle 4/2016. Luettu:8.2.2017

Espoo Catering Oy 2016 c. Omavalvontaohjelma 2016. Espoo Catering oma sähköinen työtilat. Espoo Catering keittiöt. Toiminta. Keittiöiden ruokatuotannon omavalvontaohjelma 2016.

Espoo Catering Oy palvelut 2016. Espoo Catering Oy. Luettavissa:http://www.espoo.fi/fi-FI/Espoon_kaupunki/Organisaatio/Espookonserni/Espoo_Catering_Oy/Palvelut. Luettu:7.2.2017

Espoon kaupunki 2017. Espoon kaupunki 2017, Sopimuksen liite - Varhaiskasvatuksen ateriapalvelukuvaus 2017. Luettu:9.2.2017

Hatakka, M. & Pakkala, P. & Siivonen, P. & Turja, M. 2004. Elintarvikehygienian hygieniosaaminen ja omavalvonta. WS Bookwell Oy. Porvoo.

HCCP 2016. Evira, Omavalvonta, HACCP 2016. Luettavissa: <https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/haccp/> Luettu: 28.2.2017

Imeväisikäiset ja lapset 2017. Evira 2017. Luettavissa:<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemussuosituksset/imevaisikaiset-ja-lapset/> Luettu:22.2.2017

Junninen, H. 28.11.2016. Operatiivinen toimitusjohtaja. Espoo Catering Oy:n toimisto. Haastattelu. Espoo

Junninen, H. 13.2.2017. Operatiivinen toimitusjohtaja. Espoo Catering Oy:n toimisto. Haastattelu. Espoo

Kivinen, V. 9.1.2017. Tuotekehittäjä. Espoo Catering Oy:n toimisto. Haastattelu. Espoo.

Kivinen, V. 23.2.2017. Tuotekehittäjä. Espoo Catering Oy:n toimisto. Haastattelu. Espoo

Kivinen, V. 3.3.2017. Tuotekehittäjä. Espoo Catering Oy. Sähköposti

Lehtinen, M. Peltonen, H. & Talvinen, P. 1999. Ruoanvalmistuksen käsikirja. WSOY. Porvoo.

Leikki-ikäisten elintavat ja ravitsemus 2016. THL 2016. Luettavissa:

<https://www.thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/suomalaisten-ravitsemus-ja-ruokailu/leikki-ikaiset>. Luettu:22.2.2017

Metos 2016. Ruoankuljetusvaunu Metos Thermobox. Luettavissa: <http://www.metos.fi/page.asp?pageid=prods&languageid=FI&groupid=788&prodid=4216324&title=Ruoankuljetusvaunu%20Metos%20Thermobox%20CE180%204&#.WMrkIFWLTIU>. Luettu:16.3.2016

Motiva 2010. Energiatehokas ammattikeittiö. Luettavissa: http://www.motiva.fi/files/3056/Energiatehokas_ammattikeittio.pdf. Luettu:9.3.2016

Ojasalo, K. Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät; Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. WSOY. Helsinki

Omavalvonta 2016. Evira Elintarviketurvallisuusvirasto, Omavalvonta. Luettavissa: <https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/>. Luettu:17.3.2017

Ravitsemussuositukset 2014. Suomalaiset ravitsemussuositukset Evira 2014. Valtion ravitsemus neuvottelukunta. Terveyttä ruoasta. Luettavissa: https://www.evira.fi/globalassets/vrn/pdf/ravitsemussuositukset_2014_fi_web.3_es-1.pdf. Luettu:22.2.2017

Ruokailu päiväkodeissa 2016. Espoo Catering Oy 2016. Luettavissa:http://www.es-poo.fi/fi-FI/Espoon_kaupunki/Organisaatio/Espookonserni/Espoo_Catering_Oy/Palvelut/Ruokailu_paivakodeissa. Luettu:7.2.2017

Toiminnan esittely 2017. Espoo Catering Oy. Luettavissa:http://www.espoo.fi/video/EspooCatering_FIN_720P.mp4. Luettu:8.2.2017

Toimintakertomus 2016. Espoo Catering oma sähköinen työtila. Yhteiset. Espoo Catering liikelaitoksen toimintakertomus 2015. Luettu:9.2.2017

Tolvanen, H. 10.3.2017. Projektipäällikkö. Espoo Catering Oy. sähköposti.

Vastuullisuus 2016. Espoo Caterin Oy 2016. Luettavissa:http://www.espoo.fi/fi-FI/Espoon_kaupunki/Organisaatio/Espookonserni/Espoo_Catering_Oy/Vastuullisuus. Luettu:8.2.2017

Väikylä, T. & Syyrakki, S. 2016. Hygieniä opas. Vammalan Kirjapaino Oy. Sastamala.

Liitteet

Liite 1. Kuuden viikon ruokalistarunko

Päiväkotien ruokalista
Viikot 9 - 14 2017

9	Aamiainen	Lounas	Välipala
Ma 27.2.	Kaurahiutalepuuro luomu hiutaleista persikkasose	Jauhelihakastike / Soijarouhekastike keitetyt perunat salaatti	Porkkana-perunaleipä juustosiivu kaakao tuorepala
Ti 28.2.	Vehnähiutalevelli luomu hiutaleista näkkileipä juustosiivu hedelmälohkot	Hernekeitto / Kasvishernekeitto ruisviipale laskiaispulla	Vatkattu mansikkapuuro näkkileipä tuorepala
Ke 1.3.	Ruishiutalepuuro luomu hiutaleista mansikkasurvos	Broileri-nuudeliuoka / Quorn-nuudeliuoka salaatti	Ruissämpylä juustosiivu hedelmätarjotin
To 2.3.	Orahiutalevelli luomu hiutaleista porkkana-perunaleipä leikkele tuorepala	Pinaattiohukaiset perunasose puolukkasurvos salaatti	Mango-jogurttismoothie perunarieska tuorepala
Pe 3.3.	Neljänviljan puuro luomu hiutaleista hedelmälohkot	Kalaa kookoskastikkeessa / Tofu-kookoskastike moniviljariisi salaatti	Omena-kanelikiisseli ruisviipale tuorepala

Jokaisella aterialla tarjotaan lisäksi rasvatonta maitoa, piimää, vettä, näkkileipää ja levitettä.
Espoo Catering Oy pidättää oikeuden muutoksiin.

Päiväkotien ruokalista
Viikot 9 - 14 2017

10	Aamiainen	Lounas	Välipala
Ma 6.3.	Vehnähiutalepuuro luomu hiutaleista omenasose	Smetanabroileri / Smetanquorn ohrahelmi salaatti	Mustikkakiisseli moniviljaleipä tuorepala
Ti 7.3.	Ruishiutalepuuro luomu hiutaleista tuorepala	Jauhelihakeitto / Tuhti papukeitto ruisleipä hedelmä	Mansikka-kauraleserahka perunarieska tuorepala
Ke 8.3.	Orahiutalevelli luomu hiutaleista moniviljaleipä leikkele tuorepala	Juustoinen kasvislasagnette salaatti	Rukiinen riisipiirakka kananmunalevite hedelmälohkot
To 9.3.	Neljänviljanvelli luomu hiutaleista näkkileipä juustosiivu hedelmälohkot	Kalamureke / Linssimureke perunasose lehtikaali-kermaviilikastike salaatti	Hedelmäsalatti ruisleipä tuorepala
Pe 10.3.	Kaurahiutalepuuro luomu hiutaleista mustikkasurvos	Makkarakastike / Soijamakkarakastike keitetyt perunat salaatti	Kaurasämpylä juustosiivu kasvistarjotin

Jokaisella aterialla tarjotaan lisäksi rasvatonta maitoa, piimää, vettä, näkkileipää ja levitettä.
Espoo Catering Oy pidättää oikeuden muutoksiin.

Päiväkotien ruokalista
Viikot 9 - 14 2017

11	Aamiainen	Lounas	Välipala
Ma 13.3.	Ruishiutalepuuro luomu hiutaleista mangosose	Tex mex jauheliha-perunavuoka / Tex mex kasvis-perunavuoka salaatti	Mansikkakiisseli ruisruutu tuorepala
Ti 14.3.	Ohrahiutalepuuro luomu hiutaleista mansikkasurvos	Porkkanapihvit perunasose salaatti	Täysjyväleipä juustosiivu hedelmälohkot
Ke 15.3.	Uunimunakas ruisruutu juurespala	Broileri-kasviskeitto / Tofu-kasviskeitto luhtileipä hedelmä	Vatkattu persikkapuuro näkkileipä tuorepala
To 16.3.	Kaurahiutalepuuro luomu hiutaleista hedelmälohkot	Kirjolohi-pastavuoka / Linssi-pastavuoka punajuuri salaatti	Perunarieska kasvistarjotin dippikastike
Pe 17.3.	Vehnähiutalevelli luomu hiutaleista näkkileipä leikkele tuorepala	Naudanlihahöystö / Soija-kasvihöystö peruna-juureslisäke salaatti	Kuningatarjogurtti luhtileipä hedelmälohkot

Jokaisella aterialla tarjotaan lisäksi rasvatonta maitoa, piimää, vettä, näkkileipää ja leivettä.
Espoo Catering Oy pidättää oikeuden muutoksiin.

Päiväkotien ruokalista
Viikot 9 - 14 2017

12	Aamiainen	Lounas	Välipala
Ma 20.3.	Ohrahiutalepuuro luomu hiutaleista päärynäsose	Jauheliha-makaronilaatikko / Quorn-makaronilaatikko tomaattiketsuppi salaatti	Porkkana-perunaleipä juustosiivu kaakao hedelmälohkot
Ti 21.3.	Neljänviljanvelli luomu hiutaleista näkkileipä leikkele tuorepala	Kiinalainen broileripata / Kiinalainen kasvis-tofupata moniviljarisi salaatti	Mangorahka perunarieska tuorepala
Ke 22.3.	Kaurahiutalepuuro luomu hiutaleista hedelmälohkot	Sata vuotta lautasella Paistetut muikut / Herne-punajuurihvit kermaviilikastike perunasose salaatti	Ruusunmarjakiisseli näkkileipä tuorepala
To 23.3.	Vehnähiutalepuuro luomu hiutaleista mustikkasurvos	Nakkikeitto / Soijanakkikeitto ruisvuokaleipä hedelmä	Porkkanaohukaiset omenasose tuorepala
Pe 24.3.	Ruishiutalevelli luomu hiutaleista ruisvuokaleipä juustosiivu tuorepala	Broilerikiusaus / Linssikiusaus salaatti	Rukiinen riisipiirakka kananmunalevite hedelmälohkot

Jokaisella aterialla tarjotaan lisäksi rasvatonta maitoa, piimää, vettä, näkkileipää ja leivettä.
Espoo Catering Oy pidättää oikeuden muutoksiin.

Päiväkotien ruokalista
Viikot 9 - 14 2017

13	Aamiainen	Lounas	Väli-pala
Ma 27.3.	Vehnähiutalepuuro luomu hiutaleista omenasose	Palapaisti / Bataatti-kikhernehöystö keitetyt perunat salaatti	Mansikka-raparperi-kisseli moniviljaleipä tuorepala
Ti 28.3.	Kaurahiutalevelli luomu hiutaleista perunarieska juustosiivu hedelmälohkot	Kirjolohikiusaus / Kasvis-papukiusaus punajuuri salaatti	Vatkattu herukkapuuro näkkileipä juurespala
Ke 29.3.	Vehnähiutalepuuro luomu hiutaleista mansikkasurvos	Juustoinen porkkanasosekeitto ruislimppu raejuustolevite hedelmä	Moniviljahampurilainen tuorepala
To 30.3.	Ruishiutalevelli luomu hiutaleista näkkileipä leikkele tuorepala	Kalkkunaviilokki / Quornviilokki ohrahelmi musta-herkkasurvos salaatti	Perunarieska juustolevite hedelmälohkot
Pe 31.3.	Orahiutalepuuro luomu hiutaleista tuorepala	Jauheliha-spagettivuoka / Kasvis-spagettivuoka tomaattiketsuppi salaatti	Päärynä-jogurttismoothie ruislimppu tuorepala

Jokaisella aterialla tarjotaan lisäksi rasvatonta maitoa, piimää, vettä, näkkileipää ja levitettä.
Espoo Catering Oy pidättää oikeuden muutoksiin.

Päiväkotien ruokalista
Viikot 9 - 14 2017

14	Aamiainen	Lounas	Väli-pala
Ma 3.4.	Ruishiutalepuuro luomu hiutaleista banaanisose	Broilerihoukutus / Kasvis-hernehoukutus salaatti	Ruisleipä juustosiivu kaakao tuorepala
Ti 4.4.	Orahiutalepuuro luomu hiutaleista mustikkasurvos	Kalakeitto / Kikherne-purjokeitto ruisrouheleipä hedelmä	Graham kasvispiirakka tuorepala
Ke 5.4.	Neljänviljanvelli luomu hiutaleista näkkileipä juustosiivu tuorepala	Possu-pekoni-kastike / Bataatti-tofukastike ohrahelmi salaatti	Päärynä-aprikoosikiisseli ruisrouheleipä juurespala
To 6.4.	Kaurahiutalepuuro luomu hiutaleista hedelmälohkot	Juurespihvit perunasose tartarkastike salaatti	Mansikkajogurtti täysjyväleipä tuorepala
Pe 7.4.	Vehnähiutalevelli luomu hiutaleista ruisruutu leikkele tuorepala	Broilerikastike / Linssi-kasviscurry moniviljariisi salaatti	Kaurasämpylä hedelmätarjotin

Jokaisella aterialla tarjotaan lisäksi rasvatonta maitoa, piimää, vettä, näkkileipää ja levitettä.
Espoo Catering Oy pidättää oikeuden muutoksiin.

Liite 2. Alustava toimintamalli

TOIMINTAMALLI PALVELUKEITTIÖILLE:

Palvelukeittiöin henkilökunta valmistaa keittiöissä aamupalan, aamupalan dieetit, lounas salaatin, lounas salaatin dieetit, lounaan energialisäkkeet, sen dieetit (ei perunamuusia) sekä mahdolliset hillot aamu- ja välipaloille sekä puolukkasurvoksen. Kaikille aterioille palveluvastaava huolehtii tarjolle mahdolliset tuorepalat, leikkeleet, juustot, leivät, maidon, sekä allergisille sopivat tuotteet.

Muuralan keskuskeittiöltä toimitetaan palvelukeittiöihin lounaat ja lounaiden dieetit sekä kaikki valmistettavat välipalat. Lounaan ja välipalan kylmät valmistettavat lisäkekkastikkeet toimitetaan myös Muuralasta. Palveluvastaava vastaa kylmänä saapuvien ruokien uudelleen lämmityksistä ohjeiden mukaisesti, sekä ruokien tarjoilusta. Ruokia lämmittäessä täytyy olla tarkkana, jotta ruokien tasalaatuisuus säilyy tarjoiluun sekä ruokailuun asti.

Palvelukeittiön henkilökunta vastaa keittiön siisteydestä omavalvonta ohjeiden mukaisesti sekä astiahuollosta.

TILAUKSET:

Tilaukset tehdään Heinon tukusta ja sieltä tilataan kaikki ruoka tarvikkeet. Palveluvastaava tilaa aamupala tarvikkeet, tuorepalat, kaikki leivät(tuoreet sekä pakasteet), leikkeleet, juustot, maidot, energialisäkkeet, hillot, marjat survoksiin sekä salaattitarvikkeet huomioiden allergia ruokavaliot.

Tarvittavat tilausmäärät salaatile ja energialisäkkeelle saadaan kätevästi katsomalla Aromin Web Myslistä ateriatilaukset.

Tilauksia tehdessä kannattaa apuna käyttää ruokalista infoa, josta saadaan tietoa tulevista ruoista ja muista tarjottavista tuotteista.

RUOKIEN SAAPUMINEN MUURALAN KESKUSKEITTIÖLTÄ:

(Pilotointi vaiheessa ruoat saapuvat Muuralan keskuskeittiöltä. Ruoat toimitetaan mustissa kuljetuslaatikoissa, joista ruoat nostetaan kylmiöihin odottamaan lämmitystä ja tarjoilua. Ruoat toimitetaan kolme kertaa viikossa maanantaisin, keskiviikkoisin ja perjantaisin. Muulta osin alustavaa toimintamallia voidaan käyttää toiminnan apuna.)

Maanantaina toimitettava ruoka tarjoillaan tiistai - keskiviikkopäivinä. Keskiviikkona toimitettava ruoka tarjoillaan torstaina ja perjantaina. Perjantaina toimitettava ruoka tarjoillaan seuraavan viikon maanantaina. Ruoat on merkitty tarjoilupäivittäin mustiin kuljetuslaatikoihin.

Saapuvista ruoista mitataan aina sisälämpötila omavalvonta ohjeiden mukaisesti ja kirjataan lämpötilat ylös. Lämpötila muutoksista sekä muista ruokaan tai kuljetukseen liittyvistä ongelmista ilmoitetaan Muuralan keskuskeittiölle numeroon X.

RUOKIEN LÄMMITTÄMINEN:

Ruokien lämmittäminen on tarkkaa ja lämmitys ohjeita on noudatettava, jotta ruoka säilyy tasalaatuisena ja hyvän näköisenä.

Aseta lämpömittariin haluttu sisälämpötila ja aseta mittarin anturi lämmitettävään ruokaan. Lämpömittarin lämpöanturi asetetaan mahdollisimman keskelle vuokaa, jossa ruoka lämmitetään. Myös uunin omaa lämpömittaria voidaan käyttää apuna, jos uuniin laitetaan erikokoisia astioita lämpiämään. Ruoat lämmitetään tarjoiluastioissa kannet suljettuina. Lämpömittarin johto kulkee kannen alta ulos uunista lämpömittarin digitaaliseen näyttöön asti.

Näytön voi asettaa lähelle uunia, josta on helppo tarkkailla ruoan sisälämpötilaa. Lämpötilaa täytyy tarkkailla huolellisesti, jottei lämpötila pääse nousemaan liian korkeaksi, ja ruoan rakenne muuttua epämiellyttäväksi.

Jos uunien määrä ei riitä tuotteiden valmistukseen sekä lämmittämiseen samanaikaisesti, niin valmistetaan energialisäkkeet ensin. Laita valmis energialisäke mustaan lämpösäilytyslaatikkoon odottamaan tarjoilua. Ruokien valmistamiseen ja lämmittämiseen on varattava aikaa riittävästi. Valmistaminen ja lämmittäminen on suunniteltava niin, ettei uudelleen lämmitettävän ruoan laatu heikkene.

LÄMPÖTILAT JA NÄYTTEIDEN OTTO:

Saapuvista ruoista mitataan lämpötilat ja kirjataan omavalvonta ohjeiden mukaisesti jokaisesta saapuvasta toimituksesta. Lämpötiloja kirjataan ylös omavalvontaohjeiden mukaisesti.

Valmistetuista(energialisäkkeet, salaattit) ruoista mitataan lämpötilat joka päivä ja kirjataan ylös omavalvontaohjeiden mukaisesti.

Uudelleen lämmitetyistä ruoista mitataan lämpötilat joka päivä ja kirjataan ylös omavalvontaohjeiden mukaisesti.

Ruokanäytteet on otettava omavalvonta ohjeiden mukaisesti kaikista lämmitettävistä ruoista, energialisäkkeistä sekä salaateista joka päivä.

Näytteitä on säästettävä pakastimessa 14 vrk ajan.

RUOAN VALMISTUS VUOKIEN JA KULJETUSLAATIKOIDEN POIS VIENTI:

Vuoat joissa ruoka on lämmitetty, pestään ja annetaan kuivua. Vuoat pakataan mustiin kuljetuslaatikkoihin takaisin kun vuoat ovat kuivuneet. On tärkeää huomioida, että kuljetuslaatikkoihin on pakattu kaikki saapuneet vuoat takaisin laatikoiden vaihtopäivänä.

RUOKIEN LÄMMITYS: Ohjeet merkattu laitevalmistajien mukaan.

DIETA				
	Ruoan lämmitykseen menevä aika	Ruoan lämmitys: Uunin lämpötila	Ruoan lämmitys: Uunin lämmitysohjelma	Sisälämpötila mitataan paistomittarilla
KEITTOT	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
MUREKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
KASTIKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
HÖYSTÖT	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
VUOKARUOAT	35-40 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
ENERGIA LISUKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
KPL RUOAT	35-40 minuuttia	Valmistus ohjeen mukaan	Valmistus ohjeen mukaan	75 astetta
LÄMMITTETÄVÄT VÄLIPALAT	25-30 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	35-40 minuuttia	150 astetta	Paisto	75 astetta

RUOKIEN LÄMMITYS: Ohjeet merkattu laitevalmistajien mukaan.

ELECTROLUX				
	Ruoan lämmitykseen menevä aika	Ruoan lämmitys: Uunin lämpötila	Ruoan lämmitys: Uunin lämmitysohjelma	Sisälämpötila mitataan paistomittarilla
KEITTOT	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
MUREKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
KASTIKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
HÖYSTÖT	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
VUOKARUOAT	35-40 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
ENERGIA LISUKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
KPL RUOAT	35-40 minuuttia	Valmistus ohjeen mukaan	Valmistus ohjeen mukaan	75 astetta
LÄMMITTETÄVÄT VÄLIPALAT	25-30 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	35-40 minuuttia	150 astetta	Paisto	75 astetta

RUOKIEN LÄMMITYS: Ohjeet merkattu laitevalmistajien mukaan.

METOS				
	Ruoan lämmitykseen menevä aika	Ruoan lämmitys: Uunin lämpötila	Ruoan lämmitys: Uunin lämmitysohjelma	Sisälämpötila mitataan paistomittarilla
KEITTOT	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
MUREKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
KASTIKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
HÖYSTÖT	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
VUOKARUOAT	35-40 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
ENERGIA LISUKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
KPL RUOAT	35-40 minuuttia	Valmistus ohjeen mukaan	Valmistus ohjeen mukaan	75 astetta
LÄMMITTETÄVÄT VÄLIPALAT	25-30 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	35-40 minuuttia	150 astetta	Paisto	75 astetta

RUOKIEN LÄMMITYS: Ohjeet merkattu laitevalmistajien mukaan.

KOPAL				
	Ruoan lämmitykseen menevä aika	Ruoan lämmitys: Uunin lämpötila	Ruoan lämmitys: Uunin lämmitysohjelma	Sisälämpötila mitataan paistomittarilla
KEITTOT	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
MUREKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
KASTIKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
HÖYSTÖT	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
VUOKARUOAT	35-40 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
ENERGIA LISUKKEET	35-40 minuuttia	130 astetta	Höyry	70-72 astetta
KPL RUOAT	35-40 minuuttia	Valmistus ohjeen mukaan	Valmistus ohjeen mukaan	75 astetta
LÄMMITTETÄVÄT VÄLIPALAT	25-30 minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	70-72 astetta
KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	35-40 minuuttia	150 astetta	Paisto	75 astetta

Liite 3. Kyselylomake palveluvastaaville ennen toimintamallin testausta

Kirjoita omin sanoin mielipiteesi alla oleviin kysymyksiin.

1. Mitä tiedät ennestään Cook and Chill -menetelmästä? (Eli ruoan kypsennys ja jäähditys menetelmästä)
2. Mitä ennakkokäsityksiä sinulla on Cook & Chill -valmistusmenetelmästä?
3. Mitä odotuksia sinulla on uuden toimintatavan suhteen?
4. Miten luulet uuden toimintatavan muuttavan päivittäisiä työrutiinejasi?
5. Mitä hyvää ja huonoa uudessa toimintamallissa mielestäsi on?
6. Miksi arvelet, että Cook and Chill -menetelmä on otettu tuotantotavaksi Espoo Cateringissa elokuussa valmistuvaan Kilon Keittiöön?

Liite 4. Kyselylomake palveluvastaaville toimintamallin testauksen jälkeen

Kirjoita omin sanoin mielipiteesi alla oleviin kysymyksiin. Palauta täytetty lomake viimeistään 7.4.2017 sähköposti osoitteeseen: tanja.chepelev@espocatering.fi

1. Vastasiko uusi toimintamalli odotuksiasi?
2. Poistiko kokeilujakso ennakkokäsityksiäsi Cook and Chill -toimintamallista?
3. Koitko kokeilujakson hyödylliseksi toimipisteessäsi?
4. Mikä toimi ja mikä ei uudessa toimintamallissa?
5. Mitä hyvää Cook and Chill -toimintatavassa on asiakkaan näkökulmasta?
6. Onko mielessäsi jotain millä voisi kehittää toimintamallia paremmaksi?

Liite 5. Kyselylomake päiväkodin johtajille

Vastaa alla oleviin kysymyksiin. Palauta täytetty lomake viimeistään 31.3.2017 sähköpostin osoitteeseen: tanja.chepelev@espoocatering.fi

1. Vastasiko ruoan laatu ja maku odotuksiasi viimeisen kuuden viikon aikana?
2. Oliko ruokaa riittävästi päivittäin viimeisen kuuden viikon aikana?
3. Oliko ruoka mielestäsi tarpeeksi lämmintä tarjoiluhetkellä viimeisen kuuden viikon aikana?
4. Vastasiko palvelukeittiön toiminta odotuksiasi viimeisen kuuden viikon aikana?
5. Mitä tiedät ennestään Cook and Chill -ruoanvalmistus menetelmästä?
6. Lisää mielipiteitä ja ajatuksia viimeisen kuuden viikon ajalta, ruoan laadusta sekä Espoo Cateringin palveluista?

Liite 6. Toimintamalli päiväkodin keittiöille

TOIMINTAMALLI PALVELUKEITTIÖILLE:

Palvelukeittiön henkilökunta valmistaa keittiöissä aamupalan, aamupalan dieetit, lounassalaatin, lounassalaatin dieetit, lounaan energialisäkkeet ja sen dieetit (ei perunamuusia), mahdolliset hillot, levitteet, dippikastikkeet ja marjasurvokset aamu- ja välipaloille. Lounaalle palveluvastaava valmistaa listalla olevat yrtti- valkosipuli ja raejuustolevitteet Kaikille aterioille palveluvastaava huolehtii tarjolle mahdolliset tuorepalat, leikkeleet, juustot, leivät, maidon, sekä allergisille sopivat tuotteet.

Kilon Keittiöltä palvelukeittiöihin toimitetaan lounaat ja lounaan dieetit sekä kaikki valmistettavat välipalat. Lounaan kylmät valmistettavat lisäkekastikkeet toimitetaan Kilon Keittiöltä. Palveluvastaava vastaa kylmänä saapuvien ruokien kylmäsäilytyksestä, uudelleen lämmityksestä ohjeiden mukaisesti, sekä ruokien tarjoilusta. Ruokia lämmittäessä on oltava tarkkana, jotta ruokien tasalaatuisuus säilyy tarjoilusta ruokailuun saakka.

Palvelukeittiön henkilökunta vastaa keittiön siisteydestä omavalvonta ohjeiden mukaisesti sekä astiahuollosta. Palveluvastaava on vastuussa hyvästä asiakaspalvelusta.

TILAUKSET:

Tilaukset tehdään Heinon Tukusta ja sieltä tilataan kaikki ruokatarvikkeet. Palveluvastaava tilaa aamupalatarvikkeet, tuorepalat, kaikki leivät (tuoreet sekä pakasteet), leikkeleet, juustot, maidot, energialisäkkeet (ei muusia), hillot, soseet, marjat survoksiin sekä salaattitarvikkeet huomioiden allergia ruokavaliot. Lounaalla tarjottavat kappaletuotteet (pinaattiletut, kalaleike) palveluvastaavat tilaavat itse Heinon Tukusta, mutta dieetit kappaleruoille toimittaa Kilon Keittiö.

Tarvittavat tilausmäärät salaatile, energialisäkkeelle ja kappaleruoille saadaan katsomalla Aromin Web Mylistä ateriatilaukset.

Tilauksia tehdessä apuna tulee käyttää ruokalista-infoa, josta saadaan tietoa tulevista ruoista ja muista tarjottavista tuotteista.

RUOKIEN SAAPUMINEN KILON KEITTIÖLTÄ:

Ruoat toimitetaan palvelukeittiöihin kolme kertaa viikossa maanantaisin, keskiviikkoina ja perjantaisin. Ruoat toimitetaan palvelukeittiöille kylmäsäilytysvaunuissa. Palvelukeittiöt, joissa ei ole mahdollisuutta lämmittää ruokia, saavat päivän ateriat päivittäin valmiiksi lämmitettyinä. Palveluvastaavat valmistavat silloin energialisäkkeen (ei muusia) sekä lounaan salaatin itse. Lämpöiset ruoat toimitetaan mustissa lämpösäilytyslaatikoissa tai kylmä/lämmin yhdistelmävaunussa palvelukeittiölle.

Ruoat toimitetaan 1/2 -65 GN astioissa joiden täyttö määrä on 2,5 kg vuokaa kohden, keitot toimitetaan 1/3 -100 GN vuoissa, joissa täyttö 2,5 kg vuoka. Ruoat toimitetaan tilattujen kilomäärien mukaan pyörästettynä lähimpään vuokatäytön mukaiseen määrään. Esimerkiksi päiväkodin kokonaistilausmäärä on 11,5 kg, ruokaa tullaan toimittamaan 12,5 kg eli 5 vuokaa.

Maanantaina toimitettava ruoka tarjoillaan tiistai - keskiviikkopäivinä. Keskiviikkona toimitettava ruoka tarjoillaan torstaina ja perjantaina. Perjantaina toimitettava ruoka tarjoillaan seuraavan viikon maanantaina. Ruoat on merkitty tarjoilupäivittäin ja ryhmäkohtaisilla koodeilla kuljetusvaunussa.

Kappaleruoat palveluvastaavat tilaavat Heinon Tukusta, jakavat ne tilattujen määrien mukaan lämmitysastioihin, ja lämmittävät valmistajan ohjeistuksen mukaisesti.

Saapuvista ruoista mitataan aina sisälämpötila omavalvontaohjeiden mukaisesti ja kirjataan lämpötilat ylös. Lämpötilamuutoksista ja muista ruokaan tai kuljetukseen liittyvistä ongelmista ilmoitetaan Kilon Keittiölle numeroon X.

Saapuvat ruoat voidaan säilyttää lämmitykseen asti kylmäsäilytysvaunuissa. Vaunut pitävät ruoat riittävän kylminä tarjoilupäivään asti, kun vaunut on liitettyä sähkövirtaan.

RUOKIEN LÄMMITTÄMINEN:

Ruokien lämmittämisessä on oltava huolellinen ja lämmitysohjeita on noudatettava, jotta ruokien rakenne ja ulkonäkö pysyvät hyvänä.

Uunit on esilämmitettävä ennen ruokien lämmittämistä. Esilämmitysaika on noin 15 minuuttia uunin mallista riippuen. Vuokat, joissa tarjoilupäivän ruoat ovat, voidaan ottaa kylmävaunusta huoneen lämpöön 10 minuuttia ennen ruokien lämmityksen aloittamista. Tämä lyhentää ruokien lämmitysaikaa.

Lämpömittariin asetetaan haluttu sisälämpötila ja anturi sijoitetaan lämmitettävään ruokaan. Anturi tulee olla mahdollisimman keskellä vuokaa ja siinä vuossa, jota lämmitetään uunin keskitasolla. Ruoat, jotka lämmitetään uunin ylä- tai alaosassa lämpenevät nopeammin, kuin ruoat uunin keskitasolla.

Lämpömittarin johto kulkee kannen alta ulos uunista lämpömittarin digitaaliseen näyttöön asti ja näytön voi asettaa lähelle uunia, josta on helppo tarkkailla ruoan sisälämpötilaa. Lämpötilaa täytyy tarkkailla huolellisesti, jottei lämpötila pääse nousemaan liian korkeaksi, jolloin ruoan rakenne voi muuttua epämiellyttäväksi. Jokaisesta vuosta on mitattava lämpötilat erikseen ennen tarjoilua, jotta lämpötila ylittää asetetun 75 astetta.

Ruoat lämmitetään tarjoiluastioissa kannet suljettuina. **HUOM**, jos vuossa on tiiviskannet niin kannen kahva käännetään ylös, jotta ilma aukko on avoin ja lämmin ilma pääsee kiertämään vuolan sisällä paremmin.



Kuva tiiviskannen kahvasta, kun ilma-aukko on auki.

Jos uunien määrä ei riitä tuotteiden valmistukseen ja lämmittämiseen samanaikaisesti, niin energialisäkkeet tulee valmistaa ensin. Valmis energialisäke laitetaan mustaan lämpösäilytyslaatikkoon odottamaan tarjoilua. Tarvittaessa palvelukeittöön voidaan hankkia Arteknon kaappitermo auttamaan lämmitettyjen ruokien säilyttämistä. Ruokien valmistamiseen ja lämmittämiseen on varattava riittävästi aikaa. Valmistaminen ja lämmittäminen on suunniteltava niin, ettei uudelleen lämmitettävän ruoan laatu heikkene.

Laitteiden käyttöohjeisiin tulee tutustua huolellisesti, sillä niissä on ohjeet laitteiden käyttöön sekä vinkkejä lämmitysohjelmien käytöstä.

Ruokia lämmittäessä on huomioitava, että uuniin johtava vesiventtiili on auki. Höyrytoiminto ei toimi oikealla tavalla ellei uuniin pääse riittävästi vettä. On varmistettava, että uunin ilmaventtiili on jokaisessa paisto-ohjelmassa sille tarkoitettussa asennossa, jotta saadaan kaikki hyöty lämmitysohjelmista. Esimerkiksi höyryohjelmassa ilmaventtiiliin pitää olla kiinni, jolloin uunista ei pääse höyry karkaamaan.

Mikäli ruoat toimitetaan PET kertakäyttövuoissa, on ennen lämmitystä vuoan päältä poistettava suojakalvo. Vuokat asetetaan uuniin ritilöiden päälle ja ruoat lämmitetään ohjeiden mukaisesti.



Kuva PET kertakäyttö vuoasta

LÄMPÖTILAT JA NÄYTTEIDEN OTTO:

Saapuvista ruoista mitataan lämpötilat ja ne kirjataan omavalvontaohjeiden mukaisesti jokaisesta saapuvasta toimituksesta. Kuljetusvaunujen sisälämpötiloja tulee tarkkailla ja seurata säännöllisesti sekä lämpötilat kirjataan ylös omavalvontaohjeiden mukaisesti.

Valmistetuista (energialisäkkeet, salaattit) ruoista mitataan lämpötilat joka päivä ja ne kirjataan ylös omavalvontaohjeiden mukaisesti.

Uudelleen lämmitetyistä ruoista mitataan lämpötilat joka päivä ja ne kirjataan ylös omavalvontaohjeiden mukaisesti.

Ruokänäytteet on otettava omavalvonta ohjeiden mukaisesti kaikista lämmitettävistä ja valmistetuista ruoista, energialisäkkeistä sekä salaateista joka päivä. Näytteitä on säastettävä pakastimessa 14 vuorokauden ajan.

RUOAN VALMISTUSVUOKIEN JA KULJETUSVAUNUJEN POISVIENNI:

Vuoat, joissa ruoka on lähetetty Kilon Keittiöltä, ne pestään ja annetaan kuivua. Astiat pakataan kylmäsäilytysvaunuihin takaisin, kun ne ovat kuivuneet. On tärkeää huomioida, että kylmäsäilytysvaunuihin on pakattu kaikki saapuneet vuokat takaisin kärryjen vaihtopäivänä. Ylimääräisten vuokien säilyttäminen palvelukeittiössä on turhaa.

RUOKIEN LÄMMITYSOHJEISTUS:

Palvelukeittiön palveluvastaavan tulee kirjata lämmitysaika lämmitystaulukkoon jokaisen ruokalajin osalta. Tällöin lämmitysohjeistus on oikea juuri kyseisen keittiön käyttöön. Ohjeistuksesta saadaan luotettava ja keittiössä työskentelevien sijaisten on helppo toimia oikein ruokien uudelleenlämmityksessä.

RUOKIEN LÄMMITYS: Ohjeet kirjattu laitevalmistajien mukaan.

DIETA				
	Ruoan lämmitykseen menevä aika	Ruoan lämmitys: Uunin lämpötila	Ruoan lämmitys: Uunin lämmitysohjelma	Sisälämpötila, mitataan paistomittarilla
KEITOT	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
MUREKKEET	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
KASTIKKEET	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
HÖYSTÖT	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
VUOKARUOAT	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
ENERGIALISUKKEET	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
KPL RUOAT	minuuttia	Valmistus ohjeen mukaan	Valmistus ohjeen mukaan	75 astetta
LÄMMITETTÄVÄT VÄLIPALAT	minuuttia	100 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	minuuttia	150 astetta	Paisto	75 astetta
SIIPIKARJARUOAT	minuuttia	100 astetta	Höyry	yli 75 astetta

RUOKIEN LÄMMITYS: Ohjeet kirjattu laitevalmistajien mukaan.

ELECTROLUX				
	Ruoan lämmitykseen menevä aika	Ruoan lämmitys: Uunin lämpötila	Ruoan lämmitys: Uunin lämmitysohjelma	Sisälämpötila mitataan paistomittarilla
KEITOT	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
MUREKKEET	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
KASTIKKEET	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
HÖYSTÖT	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
VUOKARUOAT	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
ENERGIALISUKKEET	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
KPL RUOAT	minuuttia	Valmistus ohjeen mukaan	Valmistus ohjeen mukaan	75 astetta
LÄMMITETTÄVÄT VÄLIPALAT	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	minuuttia	150 astetta	Paisto	75 astetta
SIIPIKARJARUOAT	minuuttia	100 astetta	Höyry	yli 75 astetta

Joissakin Electroluxin uuneissa on R toiminto, jota on hyvä hyödyntää ruokien uudelleen lämmityksessä. Ohjeet toiminnon käyttämiseen löytyy uunin käyttöohjeissa.

RUOKIEN LÄMMITYS: Ohjeet kirjattu laitevalmistajien mukaan.

METOS				
	Ruon lämmitykseen menevä aika	Ruon lämmitys: Uunin lämpötila	Ruon lämmitys: Uunin lämmitysohjelma	Sisälämpötila mitataan paistomittarilla
KEITOT	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
MUREKKEET	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
KASTIKKEET	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
HÖYSTÖT	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
VUOKARUOAT	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
ENERGIALISUKKEET	minuuttia	100 astetta	Höyry	75 astetta
KPL RUOAT	minuuttia	Valmistus ohjeen mukaan	Valmistus ohjeen mukaan	75 astetta
LÄMMITETTÄVÄT VÄLIPALAT	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	minuuttia	150 astetta	Paisto	75 astetta
SIIPIKARJARUOAT	minuuttia	100 astetta	Höyry	yli 75 astetta

RUOKIEN LÄMMITYS: Ohjeet kirjattu laitevalmistajien mukaan.

KOPAL				
	Ruoan lämmitykseen menevä aika	Ruoan lämmitys: Uunin lämpötila	Ruoan lämmitys: Uunin lämmitysohjelma	Sisälämpötila mitataan paistomittarilla
KEITOT	minuuttia	120 astetta	Kuuma höyry	75 astetta
MUREKKEET	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
KASTIKKEET	minuuttia	120 astetta	Kuuma höyry	75 astetta
HÖYSTÖT	minuuttia	120 astetta	Kuuma höyry	75 astetta
VUOKARUOAT	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
ENERGIALISUKKEET	minuuttia	120 astetta	Kuuma höyry	75 astetta
KPL RUOAT	minuuttia	Valmistus ohjeen mukaan	Valmistus ohjeen mukaan	75 astetta
LÄMMITETTÄVÄT VÄLIPALAT	minuuttia	130 astetta	Yhdistelmäpaisto	75 astetta
KYPSENNETTÄVÄT RUOAT	minuuttia	150 astetta	Paisto	75 astetta
SIIPIKARJARUOAT	minuuttia	120 astetta	Kuuma höyry	yli 75 astetta