

Kouvolan kaupungin ruokapalvelujen elintarvikehankinnat

Räätälöimällä julkiseen keittiöön 7.4.2016
Auli Windt, Kouvolan kaupunki



RUOKAPALVELUJEN TUNNUSLUKUJA

- Päivittäin valmistetaan 23 000 erityyppistä aterialla, lounaalla asiakkaita n. 15 000 henkilöä
- Vuodessa tuotetaan 5,1 milj. aterialla
- Ruokapalvelujen toimintakohteet:
 - Tuotantokeittiöt 31 (suurin 5000, pienin 75)
 - Palvelukeittiöt 45
 - Toimituspisteet 85 (ei ruokapalveluhenkilöstöä)

RUOKAPALVELUJEN TUNNUSLUKUJA

Päivittäiset asiakkaat:

- Päivähoitolapset
- Esikoululaiset
- Peruskoulujen oppilaat
- Esimerkkiruokailijat
- Toisen asteen opiskelijat
- Hoito- ja hoivalaitosten asiakkaat
- Asumispalvelujen asiakkaat
- Kotipalveluateria-asiakkaat
- Kaupungin henkilöstö

KIERTÄVÄ RUOKALISTA

- Kahdeksan viikon kiertävä runkoruokalista
- Huomioidaan vuodenajat, juhlapyhät, teemat yms.
- Ruokalajeina lounaalla viikoittain:
 - Ø Keittoruoka
 - Ø Pata tai risotto
 - Ø Laatikko-/vuokaruoka
 - Ø Kastikkeellinen pääruoka
 - Ø Kappaletuotteet esim. pihvi, pyörykkä

RUOKALISTAN RAAKA-AINEET

Listalla viikoittain:

- Kalaa
- Siipikarjaa
- Jauhelihaa
- Kokolihaa
- Kasvisruoka

Satunnaisesti:

- Makkaraa korkeintaan kaksi kertaa/8 viikkoa

RAAKA-AINEMÄÄRIÄ ERI RUOKIIN

- Kaalilaatikko
 - jauheliha 775 kg
 - valkokaali, suikaloitu 2500 kg
- Jauhelihakastike ja spagetti
 - jauheliha 930 kg
 - spagetti, tumma 850 kg
- Uunilohi ja perunasose
 - lohi, annospala 1850 kg
 - peruna, kuorittu 1800 kg
- Kasvisseosekeitto
 - peruna, kuorittu 1500 kg
 - porkkana, kuorittu 350 kg

RUOKAPALVELUJEN ELINTARVIKEHANKINNAT

Elintarvikehankintoihin käytetään 3,9 milj. euroa
vuodessa (alv 0%)

- Lihat ja lihajalosteet 0,8 M€ (20 kohdetta)
- Maitotaloustuotteet 0,8 M€ (44 kohdetta)
- Kuivatarvikkeet, säilykkeet ja pakasteet 1,3 M€
(20+10 kohdetta)
- Leipomotuotteet 0,2 M€ (38 kohdetta)
- Perunat 0,3 M€ (5 aluetta)
- Hevi-tuotteet 0,5 milj. €

ELINTARVIKKEIDEN HANKINTAPROSESSI

- Tarvelaskelmat, volyymituotteiden valinta
- Laatuksiteerit
- Tarjouspyynnöt, tuotantokeittiöt jaettu kahteen ryhmään
- Tarjousten käsittely, vertailut
- Hankintapäätökset
- Sopimustuotteet sähköiseen tilausjärjestelmään
- Tilausten tekeminen tuotannonohjausjärjestelmällä
- Tavarahan vastaanottotarkastukset, omavalvontakirjaukset
- Verkkolaskujen käsittely (tiliöinti, hyväksyntä)
- Laskujen maksatus ja vienti kirjanpitoon

TARJOUSPYYNNÖT

- Hankintayksikön osaamisaluetta
- Hankintailmoituksen tekeminen (HILMA)
- Hankintamenettelyn valinta (avoin menettely)
- Tarjouspyyntöjen sisältö yhteistyössä hankintayksikön ja ruokapalvelujen kanssa, sopimuskausi 3 vuotta (lisäksi mahdolliset optiot)
- Tarjouspyynnössä oltava valintakriteerit (kokonaistaloudellisuus)
- Tarjouspyynnöt sähköisessä muodossa (Cloudia-kilpailutusjärjestelmä)

ELINTARVIKKEIDEN VALINTA

Elintarvikevalintoja ohjaavat:

- Ravitsemussuositukset (Sydänmerkkikriteeristö)
- Tuotteiden sopivuus asiakkaiden tarpeisiin
- Tuotteiden sopivuus tuotantoprosessiin
- Käytettävissä olevat määrärahat

Tarvittaessa tuotteiden soveltuvuus testataan

ELINTARVIKKEIDEN VALINTA

- Tarvemäärien laskenta tuoteryhmittäin
- Nimettyjä tuotteita n. 500 kpl
- Muista tuotteista ryhmäkohtaiset alennusprosentit
- Raaka-ainerekisteriin kiinnitetty n. 800 tuotenimeä

ELINTARVIKEHANKINTOJEN LAATUKRITEERIT

KELPOISUUSEHDOT TAVARANTOIMITTAJILLE:

- Taloudelliset edellytykset
- Tekniset edellytykset
 - Tuotanto lainsäädännön mukainen
 - Logistiikka, toimitukset (kylmäketju)
- Toiminnalliset edellytykset
 - Omavalvontasuunnitelman ja tuoteturvallisuuden taso
 - Mikrobiologinen nollatoleranssi
 - Tuotteen laadunvarmistus todennettu
 - Tieto tuotteen alkuperämaasta
 - Toimitusvarmuus !!!

ELINTARVIKEVALINTOJEN LAATUKRITEERIT

- Rasvan määrä ja laatu
- Suolapitoisuus
- Laktoosipitoisuus
- Lihavalmisteiden lihapitoisuus
- Lisäaineettomuus
- Lisätyn sokerin määrä
- Marjan prosenttiosuus
- Voidaan käyttää kuumentamattomana (marjapakasteet)
- Tuote valmistettu ilman natriumglutamaattia ja muita aromivahventeita (E620-sarja)

TUOTERYHMÄKOHTAISET VAATIMUKSET

- LIHAT JA LIHAVALMISTEET (nauta, sika, siipikarja)
 - Lihojen laatuluokitus ja rasvaprosentti määritellään (esim. NE 5%, nauta-sikajauheliha 10 %)
 - Naturel-tuotteita (ei marinadia)
 - Palakoko (esim. kuutio 1,8x1,8) ja pakkaus
 - Lihavalmisteiden liha%
 - Tuotteen soija (sisältääkö)
 - Leikkelemakkarat, rasvaa enintään 12 %, suolaa 1,8 %
 - Kokolihaleikkeleet, rasvaa enintään 4 %, suolaa 1,9 %

TUOTTEIDEN VAATIMUKSET 2.

MAITOTALOUSTUOTTEET

- Nestemäiset
 - Rasva% (ruoanvalmistuksessa täysmaito)
 - Laktoosipitoisuus
 - Pakkauskoko
- Juustot
 - Rasvapitoisuus
 - Laktoosipitoisuus
 - Vähennetty suolaa
 - Pakkauskoko, viipalekoko

TUOTTEIDEN VAATIMUKSET 3.

- PERUNA JA KASVIKSET
 - Peruna kuorittuna tai kuoripäällisenä
 - Lajike ja kuorimisaika ilmoitettava
 - Kasvikset sesongin ja saatavuuden mukaan
 - Juurekset pestyinä, kuorittuina
 - Osa juureksista kuutioina, suikaleina

TUOTTEIDEN VAATIMUKSET 4.

- VILJATUOTTEET
 - Alkuperä
 - Puuroihin ja velleihin täysjyväviljaa (luomua)
- LEIPOMOTUOTTEET
 - Runsaskuituinen
 - Pehmeän leivän suolapitoisuus (tavoite alle 0,7, toteutunut 1,0)
 - Siivun paksuus, tuotteen paino
 - Kahvileivän paino korkeintaan 50 g

ELINTARVIKEHANKINTAYHTEISTYÖN EDELLYTYKSET

- Toimitusvarmuus
- Laadunvarmistus
- Kilpailukykyiset tuotteet
- Toimiva tilausjärjestelmä
- Toimiva logistiikka
- Verkkolaskutus

VÄHÄNKÖ HYVÄÄ!!!

Me Ruokapalveluissa huolehdimme että oppilailla on koulussa mahdollisuus syödä jokaisena koulupäivänä maittava, terveellinen ja monipuolinen lounas.

Laadukkaiksi raaka-aineiksi olemme valinneet

RASVATON MAITO TAI PIIMÄ

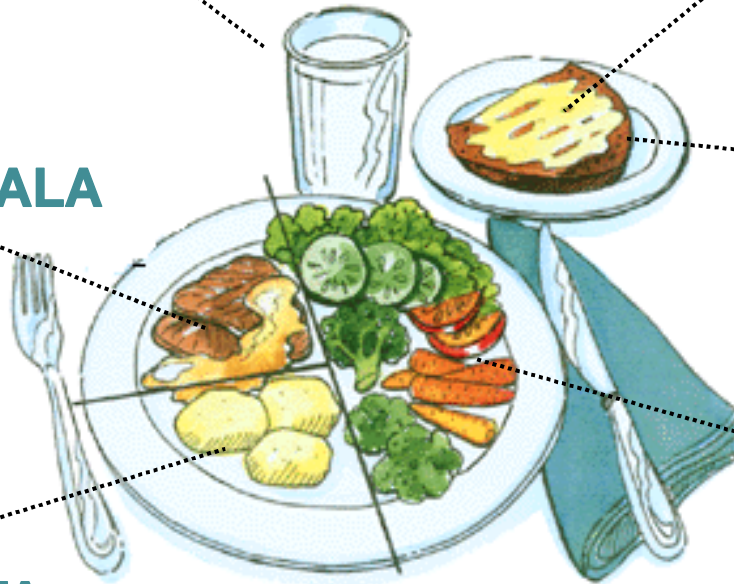
Suomalaisten maidontuottajien valikoimista

LIHA, SIIPIKARJA, KALA

Lihon suomalaisilta tiloilta, kaloja pohjoismaisista vesistä

PERUNA, RIISI, PASTA

Perunoita Kymenlaakson perunapelloilta



LEIPÄ

Näkkileipää ja lähellä leivottua ruisleipää tai moniviljaleipää

RAVINTORASVA

Rypsiöljypohjaista kasvirasvavalevitettä

KASVIKSET

Kotimaisia kasviksia sesongin mukaan, talvella myös lämpimissä oloissa kasvatettuja lajikkeita

Kiitos mielenkiinnostanne!

Auli Windt, ruokapalvelupäällikkö

auli.windt@kouvola.fi, p.020 615 7125

