

Kasabergetin ja Sansinpellon päiväkotien siirtyminen ruoan omavalmistukseen

283/05.10.00/2017

SOVV 03.10.2017 § 52

Lisätiedot:

varhaiskasvatuspäällikkö Annika Hiitola, puh. 050 341 6269
ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikkö Anja Hankala, puh. 050 516 1446
etunimi.sukunimi@kauniainen.fi

Ruoka on tärkeä osa lapsen kasvua ja kehitystä. Se edistää lapsen fyysistä ja psyykkistä hyvinvointia sekä ylläpitää vireyttä hoitopäivän aikana. Varhaiskasvatuksessa olevalle lapselle on järjestettävä lapsen ravitsemustarpeet täyttävä terveellinen ja tarpeellinen ravinto. Ruokailun on oltava tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu (Varhaiskasvatuslaki 8.5.2015/580, 2 b §). Päivähoitoruokailussa tavoitteena on, että ruoan laatu täyttää yleiset terveydelliset ja ravitsemukselliset vaatimukset ja että sitä tarjotaan riittävästi ja riittävän usein hoitopäivän pituudesta riippuen (Varhaiskasvatuslaki 2 b §).

Talouden tasapainotusohjelman laatimisen yhteydessä keväällä 2016 pohdittaessa laajemmin toiminnan tehostamista ja rakenteiden muutosmahdollisuuksia ja uusimista, kaupunginkansliassa nousi esille myös kysymys mahdollisuudesta siirtyä omaan ruoanvalmistukseen Kasavuoren ja Sansinpellon päiväkodeissa. Selvitystehtävä sisällytettiin kaupunginkanslian ruokapalveluiden vuoden 2017 tavoitteisiin. Päiväkotien omavalmistukseen siirtymisen tavoitteen taustalla oli toisaalta tarjota paremmin pienten lasten makumaailmaan sopivia ruokia ja totutella erilaisiin makuihin ennen kouluun siirtymistä, toisaalta parantaa keskuskeittiön kapasiteettipainetta ruoanvalmistuksessa, pakkaamisessa ja lähettämässä, koska keskuskeittiön kylmä- ja pakastetilan kapasiteetti oli ollut ylikuormitettu jo jonkin aikaa.

Kaupunginhallituksen käsitellessä talousarviota 2017 se päätti edellä mainitun tavoitteen yhteydessä, että selvityksessä tulee toiminnallisten muutosten lisäksi tarkastella eri vaihtoehtojen edellyttämiä investointikustannuksia mukaan lukien ostopalveluvaihtoehtoa sekä vaikutuksia henkilöstö- ym. käyttökustannuksiin.

Nykytila

Kauniaisissa siirryttiin 1980-luvulla keskitettyyn ruokatuotantomalliin kun Kasavuoren koulukeskuksen keittiö saneerattiin keskuskeittiöksi vuonna 1984. Aluksi keskuskeittiössä valmistettiin kouluaterioita. 1990-luvulta alkaen on keskuskeittiön valmistettavaksi siirtynyt myös päiväkotien ateriat. Sitä mukaan kun uusia päiväkoteja on suunniteltu ja rakennettu sekä kouluja laajennettu, niin niiden keittiöt on rakennettu/muutettu jakelukeittiöiksi. Tällä hetkellä keskuskeittiössä valmistetaan päivän pääateriat, energialisäkkeet ja salaatit sekä tarvittavat erityisruokavaliot kaikkiin kouluihin ja viiteen päiväkotiin (Kasavuoreen, Kielikylypyn, Metsämajaan, Pikku Akatemiin ja Sansinpeltoon) sekä kotihoidon kotiateriat. Yhdessä kunnallisessa

päiväkodissa on vielä oma valmistuskeittiö – Grankottenin päiväkodissa.

Nykytilanteessa päiväkotien jakelukeittiöissä on yksi kokopäiväinen keittiötyöntekijä. Hän valmistaa aamupalan ja iltapäivän välipalan sekä lounaaseen liittyvän salaatin. Lisäksi hän ottaa vastaan keskuskeittiöstä tulevan ruokakuorman ja laittaa lounaan tarjolle päiväkodin lapsiryhmille. Hän myös leipoo esim. sämpylät ja huolehtii mm. kokoustarjoiluista. Keittiötyöntekijä tilaa tarvittavat ruoat keskuskeittiöstä ja elintarvikkeet tukkuliikkeistä sekä vastaa siitä, että ruoat ja erityisruokavaliot ovat tarjolla oikeissa lapsiryhmissä. Päiväkotiapulainen käy päivittäin auttamassa keittiötyöntekijää jakelukeittiössä. Hän auttaa ruokien tarjolle laitossa ja astioiden pesussa sekä tarvittaessa sijaistaa keittiötyöntekijää. Päiväkotiapulaisen työaika keittiössä on noin 2-4 tuntia päivittäin. Apulaisen päätehtävä on hoitaa siivousta ja tekstiilihuoltoa.

Siirtyminen jakelukeittiöstä valmistuskeittiöksi

Keskuskeittiön tilanteen helpottamiseksi on nyt selvitetty viiden kunnallisen päiväkodin jakelukeittiöstä muuttamista valmistuskeittiöiksi. Kahden uusimman päiväkodin jakelukeittiöt, Kasavuoren päiväkodin ja Sansinpellon päiväkotien jakelukeittiöt, ovat tilavia ja hyvin varustettuja keittiöitä, jotka olisivat kohtuullisin investoinnein muutettavissa valmistuskeittiöiksi.

Liitteenä olevassa selvityksessä on tarkasteltu mahdollisen siirron sekä mahdollisen ostopalvelun taloudellisia ja muita vaikutuksia.

Tällä hetkellä päiväkotien keittiöhenkilöstö kuuluu varhaiskasvatuksen tulosalueelle ja saa palkkansa päiväkotien kustannuspaikoilta. Omavalmistukseen siirryttäessä päiväkotien keittiöhenkilöstön olisi hyvä siirtyä ruoka- ja puhdistuspalvelun tulosalueelle. Päiväkotien nykyiset keittiöiden vakanssit siirrettäisiin ruoka- ja puhdistuspalveluihin ja nykyiset nimikkeet (vastava ruoanjakaja ja ruokapalvelunhoitaja) muutettaisiin ruokapalvelutyöntekijä nimikkeiksi sekä perustettaisiin kaksi uutta kokoaikaista vakanssia kokkinimikkeellä. Ruokapalvelutyöntekijöiden vakanssit täytettäisiin osa-aikaisesti, esim. 6 tuntia/päivä tai 80 %.

Mikäli päiväkodeissa päädyttäisiin siirtymään ruoan omavalmistukseen, olisi hyvän johtamisen, toimintavarmuuden sekä työn tuen kannalta välttämätöntä, että ruoanvalmistuksen parissa työskentelevä henkilöstö siirtyisi samalla ruoka- ja puhdistuspalveluiden alaisuuteen. Ruoka- ja puhdistuspalveluiden tulosalueella on ravitsemukseen liittyvää ammattitaitoa, osaamista mm. erityisruokavalioiden suhteen sekä toimivat sijaisjärjestelyt mm. ostopalvelun kautta. Päiväkodinjohtajalla on pedagoginen koulutus, eikä hänellä ole riittävää ammatillista substanssiosaamista ruoanvalmistuksesta pysyäkseen kaikissa tilanteissa riittävän tehokkaasti johtamaan ruoanvalmistusta ja sen prosessia.

Kustannusmuutos liittyisi siihen, että nyt päiväkotien alaisuudessa siirtyvä henkilöstö siirtyisi ruoka- ja puhdistuspalveluiden alaisuuteen, kahden kokivakanssien perustamiseen, kuljetus- ja elintarvikekustannusten laskuun sekä sisäisten ruokapalvelumenojen poistumiseen. Samalla päiväkotiapulaisten työpanos vapautuisi heidän perustehtävänsä, mikä parantaisi päiväkotien hygieniaa sekä jonkin verran vähentäisi ostopalveluna hankitun

siivouspalvelun kuluja. Ostopalvelun vaihtoehtoiset mallit tulisivat kalliimiksi kuin oma nykyinen toiminta tai päiväkotien jakelukeittiöiden siirtymisen omavalmistukseen, eivätkä sen takia ole varteenotettavia malleja.

Kasavuoren ja Sansinpellon päiväkotien keittiöiden muuttaminen valmistuskeittiöiksi mahdollistaisi, jos edellytykset ovat hyvät, lasten ruuan laadun kehittämisen samalla tavalla kuin esim. Grankottenin päiväkodissa. Muutos mahdollistaisi myös keskuskeittiön investointipaineiden (investointi yht. n. 400 000 – 450 000 euroa) siirtymisen eteenpäin, mikä säästäisi tulevaisuudessa 30 000 - 40 000 euroa vuosittaisia poistokustannuksia sisäisissä vuokrissa. Jos muutos olisi käyttökustannusten osalta neutraali, muutos kannattaisi tehdä.

Keskuskeittiön vuosittaiset käyttökustannukset nousisivat muutoksen seurauksena 148 000 eurolla ja varhaiskasvatuksen ruokahuollon menot laskisivat vuositasolla noin 132 000 eurolla. Ruokahuollon menot siis kokonaisuudessaan nousisivat noin 16 000 eurolla vuositasolla. Kasavuoren päiväkodilla ja Sansinpellon päiväkodilla olisi muutoksen myötä molemmilla puoli päiväkotiapulaisresurssia (yhteensä 1 htv) enemmän kuin nyt siivoamiseen ja tekstiilihuoltoon. Kustannus tästä olisi 29 000 euroa. Muutos merkitsisi, että päiväkodeissa olisi kaiken kaikkiaan enemmän aikuisia kuin nyt. Luonnollisen poistuman myötä olisi tarvittaessa mahdollista vähentää tätä resurssia. Mutta on myös mahdollista, että ulkopuolisen siivouspalvelun kustannukset laskisivat, kuten myös avustajien ja lastenhoitajien sijaiskustannukset.

Muutos edellyttää yhteensä n. 20 000 euron investoinnin Sansinpellon ja Kasavuoren päiväkodeissa, jotta keittiöt voisivat toimia valmistuskeittiöinä. Muutos edellyttäisi vielä yt-neuvotteluja muutoksia koskevan henkilökunnan kanssa. Muutos voitaisiin toteuttaa syksyiltä 2018.

Valmisteluun ovat osallistuneet päiväkotijohtajat, varhaiskasvatuspäällikkö, ruokapalvelupäällikkö, hallintopäällikkö ja sivistystoimenjohtaja.

Sivistystoimenjohtaja:

Suomenkielinen opetus- ja varhaiskasvatusvaliokunta päättää esittää kaupunginhallitukselle että Sansinpellon päiväkodin keittiö 1.8.2018 lähtien valmistelun mukaisesti muuttuu valmistuskeittiöksi ja että tarvittava kokkivaikanssi perustetaan. Valiokunta valtuuttaa sivistystoimenjohtajan tekemään yhteistyössä hallintopäällikön kanssa resurssi- ja henkilökuntasiirtoja vuoden 2018 talousarvioesitykseen, joka annetaan kaupunginhallitukselle.

.....

Valiokunta kävi keskustelua siitä, että keskuskeittiön kehittämiseen ja laadun parantamiseen tarvitaan panostusta. Päätösehdotuksen mallissa on epävarmuuksia ruuan laadun nostamisesta ja mallin hyödyistä. Henkilöresurssin osalta malli on haavoittuvainen ja kustannukset suhteessa epävarmuustekijöihin koetaan liian suuriksi.

Jäsen Hirvasvuopio ehdotti jäsen Laitisen kannattamana päätösehdotuksen hylkäämistä.

Jäsen Nystén ehdotti, että asia palautetaan uudelleen valmisteltavaksi. Ehdotus raukesi kannatuksen puuttuessa.

Päätös:

Valiokunta päätti yksimielisesti hylätä päätösehdotuksen.