

Uudet ruokatuotanto- ja pakkausmahdollisuudet

Kirjoittaja: Minna Dammert, Damico Oy:n toimitusjohtaja

Tuotannon keskittäminen tehostaa toimintaa

Kunnat ovat keskittäneet ruokatuotantoaan ja keskittämisyrittäykset jatkuvat. Investointien näkökulmasta on tietenkin järkevää rakentaa yksi toimiva ja moderni tuotantotila sen sijaan, että ruokaa valmistettaisiin kymmenissä mahdollisesti huonokuntoisissa ja toimimattomissa tiloissa. Logistiikkakustannus on vain muutamia prosentteja julkisen sektorin aterioiden kokonaiskustannuksista, kun henkilöstökustannukset tупpaavat paisumaan yli 50 %:n. Keskittämisen myötä lisääntyvä kuljetus ei nosta ateriahintaa, jos samalla pystytään tehostamaan työtä. Isoissa keskuskeittiöissä työtehokkuus kasvaa merkittävästi pieniin valmistuskeittiöihin nähden, mikäli työ suunnitellaan hyvin ja työtä johdetaan tuloshakuisesti.

Tuotannon keskittämisen myötä palvelukeittiöihin muodostuu tarve ruoka- ja siivouspalvelun yhdistämiselle. Ilman yhdistelmätyön mahdollisuutta tuotannon tehostamisen kustannusvaikutukset jäävät torsioksi.

Onko kuntien tehtävä rakentaa teollisuuslaitoksia?

Tuotannon keskittämisen myötä keittiökoko on kasvanut. Keskuskeittiöt ovat aina miljoonaluokan hankkeita, onpa isoissa kaupungeissa esitetty vaatimuksia jopa satojen miljoonien uudisrakennuksista. Missä kulkee raja siinä, mikä on kuntien tehtävä? Onko nykyaikaa se, että veronmaksajien rahoilla rakennetaan teollisuuslaitoksia toimialueelle, jonka koetaan selkeästi olevan markkinaehtoista?

Keskuskeittiön malli

Suomessa on elintarvikeyrityksissä huippuhyvää osaamista. Kunnan oman ruokatehtaan vaihtoehtona on ostaa elintarvikeyrityksiltä valmista ruokaa. Yritysten etuna on modernit, ajanmukaiset tilat ja laitteet sekä viestintään käytettävä raha. Mitä lisäarvoa itse asiassa kuntaruokailuun tuo se, että teollisuuden valmiita komponentteja yhdistetään julkisin varoin rakennetuissa keskuskeittiöissä? Koetaan, että ruoka on vähemmän prosessoitua, jos komponentit yhdistetään itse. Mutta onko todella? Mitäpä, jos vähäiset investointiresurssit käytettäisiin asiakaspinnan eli palvelukeittiöiden ja ruokailutilojen peruskorjauksiin? Ja tuotantotyön sijasta rahaa käytettäisiin enempi laadukkaisiin elintarvikkeisiin, vaihtoehtoruokiin ja tuorelisäkkeisiin?

Yksikään yritys ei pysty tuottamaan kaikkea kunnan tarvitsemaa ruokaa, vaan eri ruokalajit hankitaan eri yritysiltä. Yrityksille tämä merkitsee mahdollisuutta panostaa kasvun myötä yhä enemmän tuotekehitykseen, ja parhaimmillaan uudet innovaatiot lisäävät ulkomaankauppaa. Ruokalistojen on aika kunnissa päivittyä ja tämä tapahtuu vain, jos elintarvikemarkkinoille saadaan imua.

Tukkukaupan rooli on yhdistää eri yritysten ruokatuotteet yhteen kuormaan, jotta kaikki ruokailuun tarvittava saadaan toimitetuksi palvelukeittiöön yhdessä autolla.

Alihankinnan ja oman tuotannon yhdistäminen

Raaka-aineiden jalostusaste tulee pohtia tuote tuotteelta. On objektiivisesti arvioitava, mitkä prosessit tuovat itsetehtyinä ruokaileville asiakkaalle merkittävää lisäarvoa ja mitkä prosessit ylipäättään on mahdollisia saada kunkin kunnan volyymeilla kannattaviksi. Pihvi- tai pyörykkälinjan tulee laulaa kahdessa vuorossa ollakseen kannattava – on äärimmäisen epätodennäköistä, että lihapullien valmistamisesta saadaan keskuskeittiöolosuhteissa kannattavaa, vaikka asiakkaille omavalmistuksesta koituisikin mahdollisesti lisäarvoa.

Elintarvikeyritykset tuottavat kyllä toivottua tuotekehitystä, kunhan ostopotentiaali on järkevän suuruinen. Pienten kuntien on syytä yhdessä käydä vuoropuhelua elintarvikeyritysten kanssa haluttujen tuotteiden markkinoille saamiseksi.

Mikäli halutaan säilyttää kunnassa omavalmistusta, kannattaa keskittyä muutamiin perusprosesseihin ja tehdä ne kunnolla. Esimerkiksi kastike- ja vuokaruokamassojen tekemiseen tarvitaan samoja laitteita ja niiden pakkaamiseen voidaan hyödyntää samaa pakkausteknologiaa.

Kotiaterioiden pakkaaminen käsityönä ei ole tehokasta, eikä välttämättä edes turvallista. Volyymien tulee olla isot ennen kuin pakkausautomaatioon voidaan satsata. Näin ollen esim. kotiateriat on yleensä järkevä ostaa ko. toimintaan keskittyneeltä yritykseltä.

Kylmälogistiikka

Ruuan kuljettaminen kuumana voi olla perusteltua vain keskuskeittiön kanssa samassa kiinteistössä oleviin kohteisiin tai aivan keskuskeittiön lähistöllä oleviin suurivolyyymiin kohteisiin. Keskuskeittiössä voidaan toki tehokkaasti yhdistää sekä cook and chill-, kylmävalmistus- että cook and hold-tuotantotapoja. Niin talouden kuin ruuan laadunkin näkökulmasta ruokaa on kuitenkin yleensä järkevintä toimittaa kylmänä. Kylmälogistiikka mahdollistaa eri kuljetuserien yhdistämisen ja kuljetuksen tarvittaessa useissa vuoroissa. Näin sekä tuotantolaitteiden että kuljetuskaluston käyttöaste saadaan nousemaan.

Rst-genarit historiaan

GN-vuokaralli keskuskeittiöiden ja palvelukeittiöiden välillä on Suomessa melkoista! Jos ruokaa lähetetään kylmänä, vuokia tarvitaan sujuvan toiminnan varmistamiseksi vähintään kolminkertainen määrä yhden päivän tuotantomääriin nähden. Astiahuolto- osasto ja astiavarastot vievät hyvin suunnitelluissa keskuskeittiössä noin viidenneksen kokonaistilasta – toki astiahuolto yleensä ahdetaan huomattavasti pienempiin tiloihin. Jos siirrytään pakkaamaan tuotteet rasioihin tai pusseihin, astiahuoltolaite- ja tilatarve romahtavat. Neliöiden optimointi on tärkeää paitsi investointihetkellä, myös jatkossa, kun tiloja on lämmitettävä, jäähdytettävä ja peruskorjattava.

CPET- ja PP-muovirasiat soveltuvat eritoten pieniin volyymeihin, pussipaakkaaminen suuriin volyymeihin.

Pakkausteknologian monet mahdollisuudet

Niin rasioissa kuin pusseissakin ruoka voidaan kypsentää ja näin saada tuotteille pitkiä säilyvyysaikoja. Jo ruokatuotteiden pakkaaminen kuumana hygieenisiin kertakäyttöisiin rasioihin tai pusseihin (hot fill) nostaa säilyvyysaikaa merkittävästi verrattuna rst-astioissa tapahtuvaan cook and chill-tuotantoon. Pakkausteknologian avulla voidaan parantaa myös ns. kylmävalmistettujen tuotteiden säilyvyyttä.

Sous vide -kypsennys höyrykypsennyshuoneessa, johon on jo integroitu jäähdytyskammiot tulee kysymykseen vasta yli 5000 annosta toimittavissa keittiöissä, mutta on niissä erittäin varteenotettava vaihtoehto.

Jokainen kivi on käännettävä

Ruokapalvelun tuottaminen verovaroin edellyttää vastuullisuutta niin investointisuunnitelmien kuin käyttötaloudenkin osalta. On osattava luopua osasta nykyistä toimintaa, jos se nähdään kuntalaisten eduksi. Kaikkea ei tarvitse tehdä itse! Jokainen kivi tuottavuuden nostamiseksi on käännettävä. Damico Oy auttaa löytämään juuri teidän kuntanne sopivan ratkaisun tämän päivän ja tulevaisuuden ruokapalvelulle.