

COOK AND CHILL -toimintamalli	
Mahdollisuudet	Uhkat
Ruuan valmistaminen ei ole niin aikasidonnaista kuin kuuman ruuan	Saattaa aiheuttaa asiakaskunnassa ennakkoluuloja
Samoissa tiloissa voidaan tuottaa tarvittaessa vaikka kolmessa vuorossa aterioita	Tuotannon syklittäminen voi olla haasteellista - tarvitaan tarkat tuotantosuunnitelmat
Samoilla laitteilla pystytään tuottamaan enemmän	Tarvitaan kylmäpakkauksia
Kuljetuksia pystytään yhdistämään; kuljetushinta saattaa laskea, kun toimija voi vaikuttaa kuljetusajankohtaan	Kylmäkonsepteissa pakkausprosessin ja pakkausten laatuvaatimukset nousevat, hygieniariskit kasvavat tätä osin
Mahdollisuus optimoida työtunnit, kuin tuotanto ei ole aikaan sidottua	
Kappaletuotteet voidaan kuumentaa vasta jakelukeittiössä, uunikapasitettia voidaan vähentää kk:ssa	
Ruokaa voidaan lämmittää palvelukeittiössä menekin mukaan - hävikki pienenee	
Ruuantoimitukset voivat puolittua määrältään	
Suojakaasupakkaamalla saadaan lisää säilytysaikaa	
Valikoimaa voidaan laajentaa - samalle päivälle vaihtoehtoruokia	
Vahvuudet	Heikkoudet
Kylmän ruuan kuljettaminen on hygieenisesti turvallisempaa kuin kuuman	Vaatii keskuskeittiöltä raaka-aineiden käyttäytymisen tietämystä ja osaamista oikean kypsennysasteen saavuttamiseksi
Suosituslämpötilat on helpompi säilyttää kylmää ruokaa kuljetettaessa kuin kuumaa	Tarvitaan enemmän jäähdytyskapasiteettia ja välivarastointitilaa keskuskeittiössä
Keskuskeittiötoiminta selkeytyy ja prosessit tehostuvat	Tarvitaan enemmän kuljetuslaatikoita ja astioita, jos ei kuljeteta ruokia joka päivä
Hävikin määrä vähenee	Palvelukeittiössä tarvitaan osittain enemmän laitteita kuin cook and serve -vaihtoehdossa
Kuljetuskustannukset pienenevät, kun kuljetuksia yhdistetään	Ruoka pitää tilata hyvissä ajoin
Palvelukeittiössä ei tarvita yhtä paljon ammattitaitoa kuin silloin, jos ruoka kypsennetään palvelukeittiössä, johtamis- ja sijaisjärjestelyt ovat helpompia	Kylmänä toimitettava ruoka tehdään yleensä toimitusta edeltävänä päivänä tai aiemmin. Tämä tuotantojärjestelmä ei mahdollista viime hetken muutoksia tilausmääriin
Ruuan kuumentaminen on nopeampaa kuin kypsentäminen	
Tuotteen aistittava laatu on yleensä parempi kuin kuumana toimitetun ja pitkään säilytetyn	
Tuotanto ja jakelu voidaan ajoittaa keskuskeittiössä sopivaan ajankohtaan – tämä vähentää valmistuskeittiön tila- ja laitetarvetta	
Tuotanto ja jakelu voidaan ajoittaa keskuskeittiössä sopivaan ajankohtaan – tämä lisää henkilöstönkäyttöön joustavuutta ja vähentää siten henkilökuluja	

KYLMÄVALMISTUSKOSEPTI	
Mahdollisuudet	Uhkat
Kylmäruuan valmistaminen ei ole niin aikasidonnaista kuin kuumaruuan	Virhe tuotannossa huomataan vasta jakelupisteissä ruuan kypsyttyä
Samoissa tiloissa voidaan tuottaa tarvittaessa vaikka kolmessa vuorossa aterioita	Ruokalista saattaa yksipuolistua
Samoilla laitteilla pystytään tuottamaan enemmän	Joudutaanko siirtymään kertakäyttöastioiden käyttöön vai riittääkö gn-kestoastioiden hygienia?
Kuljetuksia pystytään yhdistämään, kuljetushinta saattaa laskea, kun toimija voi vaikuttaa kuljetusajankohtaan	Kaikki raaka-aineet ovat kypsiä valmiita komponentteja, joka vähentää työtä. Mihin sijoitetaan ylimääräinen henkilöstö, pystytäänkö järjestämään tuottavaa työtä?
Kaikki raaka-aineet ovat kypsiä valmiita komponentteja, joka vähentää työtä, mahdollisuus optimoida työtunnit	Löytyykö useita sellaisia alihankkijoita, jotka pystyvät tuottamaan konseptiin tarvittavia raaka-aineita vai saako yksi tai muutama toimittaja liian vahvan jalansijan ostosalkussa?
Kylmäkonseptin avulla voidaan selvittää ns. pullonkaulatuotteiden valmistuksesta, esim. vuokaruuat, kun osa tuotteista kypsennetään vasta jakelukeittiöissä, uunikapasiteetti riittää kk:ssa	Löytyykö ammattitaitoisia tekijöitä näin vaativan ruuanvalmistusprosessin joka vaiheeseen? Kehittämiseen, keskuskeittiötyöhön, jakelukeittiötyöhön.
Viikonloppuruokien valmistus vaivattomasti	Palvelukeittiöiden sijaistointi haasteellistuu, kun siellä tarvitaan entistä enemmän ammattitaitoa
Lisäerien valmistus nopeasti	Keskuskeittiötoiminta selkeytyy ja prosessit tehostuvat, mutta prosessien kriittiset vaiheet siirtyvät palvelukeittiöihin
	Hävikin määrä, ruokaa ei ehditä esim. koulukohteissa kypsentää sitä mukaa kuin on tarvis. Kaikki ruoka joudutaan joka tapauksessa kypsentämään, miten jäähdytetään palvelukeittiössä?
Vahvuudet	Heikkoudet
Reseptien noudattaminen on ehdoton välttämättömyys, tässä konseptissa tuskin kukaan haluaa sooloilla	Raakaa kalaa ei voida käyttää, kalaruokien yksipuolistuminen
Raaka-ainevalikoima supistuu nykyiseen verrattuna	Palvelukeittiöihin tarvitaan ammattitaitoisempaa väkeä kuin esim. pelkään ruuan lämmittämiseen
Ruokia ei tarvitse valmistuksen jälkeen jäähdyttää, kuten cook and chill-toimintamallissa	Palvelukeittiöissä tarvitaan osittain enemmän laitteita kuin cook and chill-konseptissa
Veden kuljettaminen vähenee, neste lisätään ruokiin vasta jakelukeittiössä	Kylmäkonsepti vaatii kylmävalmistustilat, jotta kuljetukset voidaan optimoida riittävän käyttöajan avulla
Padoissa ei tarvita kuumennusominaisuutta	Henkilöstön yhtäjaksoinen työaika kylmätiloissa on rajoitettu, suuri vaikutus kokonaistyöaikaan
Kylmän ruuan kuljettaminen on hygienisesti turvallisempaa kuin kuumaa	Kylmäkonseptissa käytetään paljon kastike- ym. jauheita (lisäaineet)
Suosituslämpötilat on helpompi säilyttää kylmää ruokaa kuljetettaessa kuin kuumaa	
Keskuskeittiötoiminta selkeytyy ja prosessit tehostuvat	
Kuljetuskustannukset pienenevät verrattuna cook and serve	

