

Kylmä- ja kuumatoimitusten vaikutukset toimintoihin

Kuumatoimitusten (nykyinen toimintamalli)etuja ja haittoja:

- Palvelukeittiössä tarvitaan vähemmän kuumennuslaitteita ja kylmäsäilytystilaa
- Palvelukeittiössä tarvitaan vähemmän henkilötyötunteja, kysymys kuitenkin marginaalisesta erosta
- ✓ Kuumana toimitettavaa ruokaa saa pitää voimassa olevien lakien ja asetusten mukaan neljä tuntia lämpösäilytyksessä, mutta ruuan aistittava ja mikrobiologinen laatu heikentyvät selkeästi yleensä jo kahden tunnin lämpösäilytyksen jälkeen – tämä asettaa keittiötyöskentelylle ja logistiikalle aikamoisen haasteen
- ✓ Kuumana toimitettavaa ruokaa on minimissään lämmitettävä, mikäli sen lämpötila laskee alle +60 asteen, joissakin tapauksissa ruuan heikentynyt laatu saattaa edellyttää ruuan hävittämistä
- ✓ Kuumana toimitettavien elintarvikkeiden hygieeninen ja mikrobiologinen laatu sekä aistittava laatu heikkenevät lämpösäilytyksen pidetessä
- ✓ Kuumana toimitettua ja yli neljä tuntia kuumana säilytettyä ruokaa ei saa jäähdyttää ja hyödyntää myöhemmin eli ylijäävä ruoka on kokonaisuudessaan hävikkiä
- ✓ Ruuan valmistaminen on jokapäiväistä ja tiukasti ruoka-aikoihin sidottua
- ✓ Ruuantoimitukset ovat jokapäiväisiä ja tiukasti kellonaikoihin sidottuja

Kylmätoimitusten (ehdotettu toimintamalli)etuja ja haittoja:

- Cook and Chill – menetelmällä valmistettu ruoka on mikrobiologisesti turvallisempaa kuin kuumana toimitettava
- 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
- Logistiikka helpottuu. Kuljetuksia yhdistämällä on mahdollista saavuttaa säästöjä, kun usean päivän ateriat voidaan toimittaa yhdellä kerralla
- Kuljetukset voidaan hoitaa minä tahansa vuorokauden aikana; kuljetusyrityksen hinnoittelupolitiikka muuttuu, kun kuljetusajan voi määritellä joustavasti. Kuljetusautoja voidaan käyttää tarvittaessa kahdessa vuorossa
- Hävikin määrä on pieni verrattuna kuumaruokaan; jäähdytettyjä ruokia lämmitetään vain menekin mukaan. Kuumentamaton ruoka voidaan hyödyntää myöhemmin
 - Cook and chill- menetelmällä valmistettu ruoka säilyy 3-5 vuorokautta; näin ylimääräiset annokset voidaan hyödyntää myöhemmin
- Mahdolliset virheet ruokatuotteessa huomataan yleensä ajoissa ja pystytään korjaamaan ennen asiakkaalle asti ehtimistä
- ✓ Palvelukeittiössä tarvitaan kylmävarastointitilaa ja kuumennuslaitteita
- ✓ Palvelukeittiössä tarvitaan enemmän henkilötyötunteja, kysymys kuitenkin marginaalisesta erosta (ruuan lämmitessä voi esim. siivota)
- ✓ Valmistuskeittiössä tarvitaan enemmän jäähdytyskapasiteettia ja kylmävarastointitilaa
- ✓ Valmistuskeittiössä tarvitaan enemmän astioita, kun astiat eivät palaudu jakelukeittiöstä päivittäin, mikäli ei käytetä kertakäyttöisiä gn-vuokia

- ✓ Kylmänä toimitettava ruoka tehdään yleensä toimitusta edeltävänä päivänä tai aiemmin. Tämä tuotantojärjestelmä ei mahdollista viime hetken muutoksia tilausmääriin

Kylmätoimitusten vaikutus kotiateriapalveluille:

- Ruuan turvallisuus paranee merkittävästi, kun siirrytään kuumatoimituksista jäädytettyjen aterioiden toimittamiseen, myös ruuan ravitsemuksellinen sisältö paranee verrattuna kuuma- tai pakastetoimituksiin
- Toimitusajankohta ei ole kellonaikaan sidottu
- Useita aterioita voidaan viedä asiakkaalle samalla kertaa
- Asiakas voi lämmittää ja syödä ateriansa silloin, kun hänellä on sopiva hetki ja nälkä
- Asiakas voi jakaa aterian turvallisesti lounaan ja päivällisen kesken
- Ei lisää kodinhoitotyötä. Niiden asiakkaiden luona käydään muutenkin päivittäin, jotka eivät itse pysty lämmittämään ateriansa. Ruoka lämmitetään muun käynnin aikana
- Antaa joustoa kotipalvelun aikatauluihin, kun asiakkaiden luona ei tarvitse käydä ruuankuljetusaikataulun mukaisesti
- ✓ Huonokuntoisemmat tai muistamattomat asiakkaat vaativat jokapäiväisen käynnin, toimintamalli sopii heille siis vain sovellettuna
 - Ateriat valmistetaan ja kuljetetaan samoin kuin muiden asiakkaiden ateriat. ”Huoltolenkki” ajoitetaan siten, että näiden asiakkaiden luona kotipalvelu käy ruoka-aikaan
- ✓ Ateriakuljetuksen sosiaalinen merkitys kapenee, kun ruuankuljettaja ei enää käy päivittäin, toisaalta pitää kyseenalaistaa, riittääkö ikäihmisen sosiaalisesti kontaktiksi noin minuutin ruokatoimitus. Edelleen tulee kyseenalaistaa, onko ruokapalvelun funktio toimittaa hyvää ja turvallista ruokaa vai jokin muu asia
- ✓ Osa asiakkaista ei välttämättä omista mikroaaltouunia tai halua ateriansa lämmitettävän mikrolla. Joissakin kaupungeissa asiakkaalle on ”lainattu” mikroaaltouunia, koska lainauksen kustannus on pieni verrattuna logistiikkasäästöön

Suojakaasupakkaaminen, joka on mahdollista, jos kotiateriat pakataan kylmänä

- Mahdollistaa monipuolisen tuotevalikoiman, kun tuotetuille annoksille voidaan antaa enemmän käyttöpäiviä
- Vähentää erikseen valmistettavien erityisruokavalioiden määrää
- Aiempina päivinä valmistettuja aterioita voidaan käyttää valikoiman laajentamisessa hyväksi, kun tuotteiden käyttöaika on pitkä
- Lisää henkilöstön, tilojen ja laitteiden käytön joustavuutta
- Lisää ruokatuotteen turvallisuutta
- Vähentää
 - bakteerien kasvua
 - homeen kasvua
 - rasvan hapettumista
 - vitamiinitappioita
- Parantaa ruokatuotteen ulkonäköä