



**Satakunnan
hyvinvointialue**

**ATERIAPALVELUT –
TOIMINNALLINEN
TARVESELVITYS UUDESTA
TUOTANTOKEITTIÖSTÄ**

14.1.2025

Tekijä

Toimialue

Päivämäärä

Muut tiedot

Sisällys

1. ATERIAPALVELUT	2
1.1. Toimeksianto	2
1.2. Ateriapalveluiden toiminnan kuvaus	2
1.3. Ateriapalveluiden toimintaa ohjaavat lait ja säädökset	2
2. ATERIAPALVELUIDEN NYKYTILAKUVAUS	3
2.1. Sata-alueen Ateriapalveluiden asiakkaat	3
2.2. Sata-alueen Ateriapalveluiden valmistuskeittiöt, sijainnit ja ateriamäärät	3
2.3. Henkilöstö	5
2.4. Logistiikkapalvelut.....	5
3. UUSI KESKITETTY TUOTANTOKEITTIÖ	6
3.1. Käsitteitä	6
3.2. Uuden toimintamallin henkilöstöresurssit	7
3.3. Logistiikka	7
3.4. Palvelukeittiöiden toiminnan kuvaus.....	7
3.5. Toiminnan laadunvarmistus ja varautuminen	7
3.6. Tuotantotilojen ja laitteiden tarvearviot tuotantokeittiössä.....	8
3.7. Tietojärjestelmät.....	8
3.8. Keittiöiden toiminta rakentamisen aikana	8
3.9. Selvitys uuden tuotantokeittiön rakentamisesta olemassa olevien keittiöiden sisätiloihin vs. uudisrakennus.....	9

1. ATERIAPALVELUT

1.1. Toimeksianto

Aluehallituksen päätös 17.9.2024 § 262 Satakunnan hyvinvointialueen ateriapalveluiden tuotantotapamuutos.

Aluevaltuuston 11.12.2023 (§148) hyväksymässä palveluverkkosuunnitelmassa on esitetty kehittämissuunnitelma, jossa ehdotetaan tehdyn selvityksen pohjalta ateriatuotannon keskittämistä 1–2 tuotantokeittiöön. Lisäksi ateriatuotannon keskittäminen sisältyy muutosohjelman kohdan 4.3 tavoitteisiin.

Keskittämissuunnitelman taustalla on konsulttiyritys KPMG:n tekemä selvitys Satakunnan hyvinvointialueen tuotantokeittiöiden uudesta toimintamallista. KPMG:n tekemää selvitystä on käsitelty aluehallituksen kokouksessa 12.3.2024 (§ 83) Ruokahuollon keskittämiseen liittyvän rakennushankkeen siirtäminen rakennustoimikunnan ohjaukseen käsittelyn yhteydessä.

Rakennushanke on sisällytetty Satakunnan hyvinvointialueen investointisuunnitelmaan 2025.

1.2. Ateriapalveluiden toiminnan kuvaus

Tuotamme ravitsemussuositusten mukaisia, laadukkaita ja täysipainoisia ateriakokonaisuuksia asiakkaillemme. Ateriapalveluiden tehtävänä on tuottaa ateriapalveluita koko Sata-alueen eri asiakasryhmille jokaisena päivänä ympäri vuoden. Kokopäivän ateriat sisältävät aamupalan, lounaan, päiväkahvin/ välipalan, päivällisen ja iltapalan. Lisäksi huomioimme erilaiset juhla- ja teemapäivät.

Asiakasyksiköt tilaavat keittiöiltä tuotteina elintarvikkeita eri tarpeisiinsa. Päivittäin tilattavat tuotetilaukset sisältävät mm. erilaisia kuivatavara- ja maitotaloustuotteita sekä pakasteita. Pääsääntöisesti asiakasyksiköt koostavat itse päivittäiset ilta- ja välipalat.

1.3. Ateriapalveluiden toimintaa ohjaavat lait ja säädökset

Ateriapalveluiden toimintaa ohjaavat monet eri lait ja säädökset. Elintarvikelaki määrittelee reunaehdot esimerkiksi tilojen suhteen. Lain tarkoituksena on varmistaa mm. ruokaturvallisuus valmistavasta kohteesta loppukäyttäjälle. Tähän liittyy myös omavalvontasuunnitelman laatiminen, jossa määritellään tarkasti esimerkiksi lämpötilojen raja-arvot koko ruokatuotantoprosessille. Terveysvalvontaviranomainen valvoo, että lain edellyttämät asiat täyttyvät ja ovat kaikilta osin kunnossa.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos julkaisevat eri väestöryhmiä koskevia ravitsemus- ja ruokailusuosituksia. Sata-alueen Ateriapalveluita ohjaavia suosituksia ovat muun muassa Valtion Ravitsemusneuvottelukunnan määrittämät ravitsemussuositukset, ravitsemushoitosuositus, Vireyttä seniorivuosiin: ikääntyneiden ruokasuositukset, Syödään yhdessä- ruokasuositukset lapsiperheille sekä Hyvinvointia ja opiskelukykyä ruokailuista – Korkeakouluopiskelijoiden ruokasuositukset. Ateriapalvelut suunnittelevat toimintaansa näiden suositusten ja ohjeistusten mukaisesti. Elintarvikekilpailutuksissa otetaan myös ravitsemus- ja ruokailusuositukset huomioon. Näin ohjaamme asiakkaitamme koostamaan suositusten mukaisia terveellisiä ateriakokonaisuuksia, ja välitystuotevalikoimassamme on suositukset täyttäviä elintarvikkeita.

2. ATERIAPALVELUIDEN NYKYTILAKUVAUS

Satakunnan hyvinvointialueella on tällä hetkellä ruokaa valmistavia keittiöitä 13 kpl ja palvelukeittiöitä 9 kpl. Pääsääntöisesti ruoka valmistetaan ja tarjoillaan samana päivänä kaikissa ruokaa valmistavissa yksiköissä. Kuumaa ruokaa kuljetetaan päivittäin noin 140 asiakasyksikköön 1–3 kertaa päivässä seitsemänä päivänä viikossa.

2.1. Sata-alueen Ateriapalveluiden asiakkaat

Sata-alueen Ateriapalveluiden asiakkaat koostuvat sairaalan hoito-osastojen ja poliklinikoiden potilaista, ikääntyneiden ja kehitysvammaisten asumispalveluiden ja päivätoiminnan asiakkaista, mielenterveys- ja päihdekuntoutujien ympärivuorokautisista asumispalveluista ja päivätoiminnasta. Yksiköissämme toimii myös henkilöstöravintoloita sekä tuotamme edustustarjoiluja. Ateriapalveluilla on myös kahviot Porissa ja Raumalla.

2.2. Sata-alueen Ateriapalveluiden valmistuskeittiöt, sijainnit ja ateriamäärät

Sata-alueen ruokaa valmistavat keittiöt:

Porissa 3kpl (Satasairaala, Maantiekatu ja Kyläsaari)
Rauma, Stenius

Eurajoki, Jokisimpukan keittiö

Eura, Euran keskuskeittiö

Säkylä, Säkylän terveysaseman keittiö

Huittinen 2kpl (Kuninkaisten keskuskeittiö ja Annalan keittiö)

Kokemäki, Henrikinhovi / Ruokatuotanto keskitetään 2/25-Huittisiin, Kuninkaisten keskuskeittiölle

Kankaanpää, Tapalan keittiö

Karvia, Iltaruskon keittiö

Merikarvia, Kiilarinteen keittiö

Sata-alueen palvelukeittiöt: 9 kpl

Pori 3kpl (Noormarkun lähipalvelukeskuksen keittiö, Palvelukoti Poppana, Palvelukoti Tyrni)

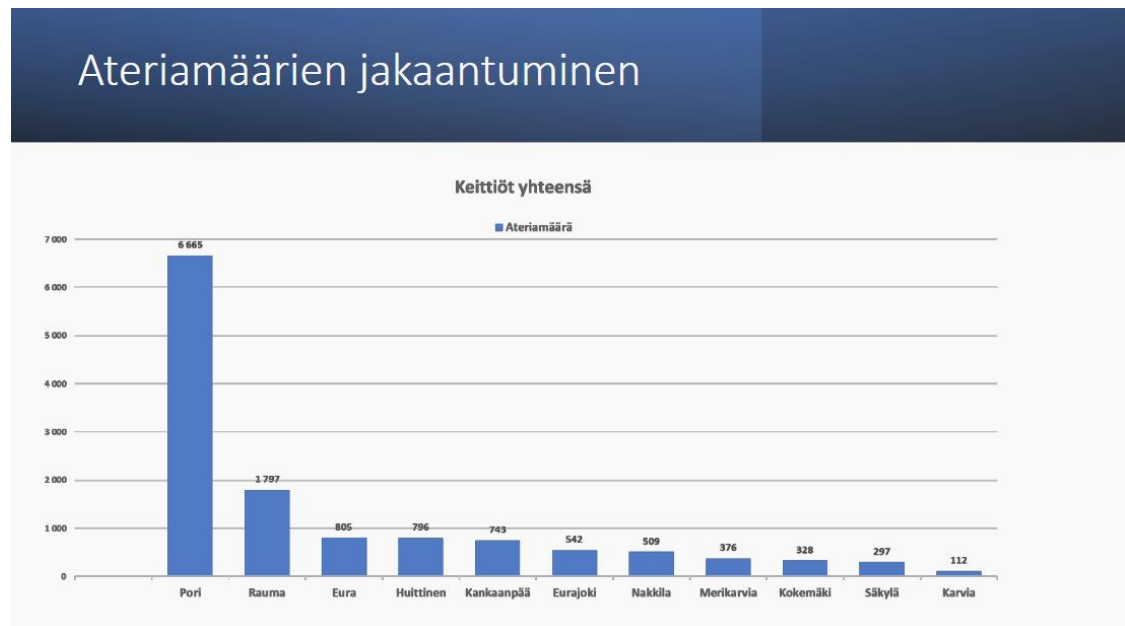
Rauma, Kaunisjärven palvelukeittiö

Huittinen, Kaarirannan palvelukeittiö

Nakkila, Hyppingin, Keinustoolin ja Keinulan palvelukeittiöt

Kankaanpää, Mäntykallion palvelukeittiö

Henkilöstöruokailuun tarkoitettuja ravintoloita on 12 kappaletta eripuolilla Sata-
aluetta.



Kuvaus ateriamäärien jakautumisesta Sata-alueella

2.3. Henkilöstö

Keskittämällä ateriatuotanto yhteen tuotantokeittiöön keskittyy myös henkilöstön ammattitaito ja osaaminen. Tällä toimintatavalla vastataan myös ammattitaitoisen henkilöstön saatavuuden haasteisiin tulevaisuudessa ja tulevien vuosien nopeaan eläköitymiseen.

Sata- alueen ateriapalveluilla on henkilöstöä tällä hetkellä noin 210hlö. Henkilöstön keski-ikä on noin 49,8 vuotta. Ateriapalveluhenkilöstön eläköityminen on lähivuosina voimakasta. Eläkeiän saavuttaa noin 60 henkilöä vuosien 2024–2028 aikana.

2.4. Logistiikkapalvelut

Tällä hetkellä aterioita ja välitystuotteita kuljetetaan 1-3x päivässä nykyisistä 13kpl tuotantokeittiöistä Sata-alueen asiakasyksiköihin. Ateriakuljetukset hoidetaan tällä hetkellä Sata-alueen logistiikkapalveluiden ja ulkopuolisten kuljetusyrittäjien toimesta. Alla olevassa taulukossa on kuvattuna tämänhetkiset toimijat keittiöittäin. Kuljetuskertoja harventamalla ja kuljetuksia keskittämällä saadaan aikaan säästöjä ympäristönäkökulmia unohtamatta.

Keittiöt	Toimija		
	Ulkoinen toimija	Sata-alueen omat sisäiset kuljetukset	Sata-alueen omat ulkoiset kuljetukset
Satasairaala, Pori	x	x	x
Maantiekatu, Pori	x	x	x
Kyläsaari, Pori	-	-	-
Stenius, Rauma	x	x	-
Eurajoki, Jokisimpukka	x	-	-
Säkylän terveysaseman keittiö	x	-	-
Euran keskuskeittiö, Eura	x	-	-
Kuninkainen, Huittinen	x	-	-
Annala, Huittinen	-	-	-
Henrikinhovi, Kokemäki	x	-	-
Tapala, Kankaanpää	x	-	-
Iltarusko, Karvia	-	-	-
Kiilarinne, Merikarvia	x	-	-

3. UUSI KESKITETTY TUOTANTOKEITTIÖ

Ateriat valmistetaan yhdessä uudessa tuotantokeittiössä hyödyntäen Cook & chill ja kylmävalmistusmenetelmiä. Ruokat kuljetetaan noin kaksi kertaa viikossa palvelukeittiöihin, joissa ruoka kypsennetään tai kuumennetaan tarjoiluvalmiiksi. Palvelukeittiöissä koostetaan päivittäin salaatti ja lämmin lisäke, jotka jaetaan lopuksi edelleen asiakasyksiköihin.

Nykyistä 13 valmistuskeittiön keittiöverkkoa keskittämällä yhteen ruokaa valmistavaan keittiöön ja hyödyntämällä kylmävalmistusmenetelmiä saadaan ateriatuotannon kustannuksia karsittua, poistettua päällekkäisiä toimintoja, sekä tehostettua toimintaa.

Tämä toiminnallinen muutos on ateriapalveluiden sisäinen, joka ei vaikuta nykyisten asiakasyksiköiden toimintaan hajautetussa tai keskitetyssä ruuanjaossa. Uusi keittiö sekä koko ateriapalvelun toimintojen uudelleen organisointi pystyy vastaamaan paremmin tuleviin tarpeisiin esimerkiksi toive kuumasairaalan keskitetystä ruuanjaosta.

Keittiön pohjakuvan suunnitteluun tarvitaan kokeneet keskuskeittiösuunnittelijat, joilla on useampia referenssejä monipuolisten sote keskuskeittiöiden suunnittelusta. Lisätietojen saamiseksi referenssikohteisiin täytyy saada olla tarvittaessa yhteydessä.

Uutta tuotantokeittiötä ja toimintamalleja suunniteltaessa tulee ottaa huomioon eri asiakassegmenttien ja ammattiryhmien tarpeet ja toiminnalliset edellytykset, sekä nykyaikaiset laitteet, jotka tukevat tehokkaita ateriatuotantoprosesseja.

3.1. Käsitteitä

Ruuanjako:

Keskitettyjako = Ruoka on valmiiksi annosteltu keittiössä tarjottimelle. Vastaanottavassa yksikössä annos täydennetään leivällä, ruokajuomalla ja salaattinkastikkeella.

Hajautettujako = Ruoka on ruoanvalmistusastioissa ja ruuat viedään ruuankuljetusvaunulla vastaanottavaan yksikköön. Ruuan annostelu asiakkaiden tarjottimille tapahtuu osastoilla.

Ruuanvalmistusmenetelmät:

Kylmävalmistus = ruuantuotantomenetelmässä kypsät tai raa'at raaka-aineet koostetaan valmiiksi tuotantokeittiössä ruoanvalmistusastioihin. Ruoka lähetetään kylmänä palvelukeittiöihin, joissa se kypsennetään tai kuumennetaan valmiiksi tarjolle.

Cook & chill = ruuantuotantomenetelmässä ruoka valmistetaan kypsäksi ja sen jälkeen jäähdytetään nopeasti. Ruoka kuljetetaan kylmänä palvelukeittiöihin, joissa ruoka kuumennetaan tarjolle.

3.2. Uuden toimintamallin henkilöstöresurssit

Uudessa toimintamallissa henkilöstöresurssin tarve vähenee merkittävästi, koska useiden ruokaa valmistavien keittiöiden (13kpl) sijaan ruokaa valmistetaan vain yhdessä tuotantokeittiössä ja ruokatuotantomenetelmä muutetaan tuotantotalvaltaan tehokkaammaksi prosessiksi. Henkilöstöresurssit mitoitetaan tuotantotarpeen mukaiseksi tuotantokeittiöön ja jäljelle jääviin palvelukeittiöihin. Uudessa tuotantokeittiössä pystymme tehostamaan toimintaa ja valmistamaan aterioita tarvittaessa esimerkiksi kahdessa vuorossa.

3.3. Logistiikka

Ruuan kuljetus mitoitetaan uudesta tuotantokeittiöstä ruuankuljetustarpeiden mukaiseksi. Ruoka kuljetetaan tuotantokeittiöstä palvelukeittiöihin noin 2 kertaa viikossa. Palvelukeittiöistä ruuat jaetaan ja kuljetetaan päivittäin asiakasyksiköihin kylmänä tai kuumana asiakasyksikön toiminnan mukaisesti.

Elintarvikekuljetustoimintaan sovelletaan elintarvikelain vaatimuksia eli kuljetustoiminta on rekisteröityä elintarviketoimintaa. Lain tarkoituksena on varmistaa kuljetettavien elintarvikkeiden ja aterioiden ruokaturvallisuus.

3.4. Palvelukeittiöiden toiminnan kuvaus

Palvelukeittiöissä valmistetaan aamupuuro niihin asiakasyksiköihin, jotka sijaitsevat samassa kiinteistössä palvelukeittiön kanssa. Palvelukeittiöissä koostetaan lounaan salaatti sekä kypsennetään lämmin lisäke. Lisäksi lounas- sekä päivällisruuan kypsennys tai kuumennus sekä näiden aterioiden lähetys edelleen asiakasyksiköihin. Välitystuotteet pakataan ja lähetetään niihin yksiköihin, joilla ei ole mahdollisuutta ottaa vastaan suoraan tukusta toimitettavia elintarvikkeita. Lisäksi palvelukeittiöissä tehdään esivalmistelutehtäviä, astiahuoltoa sekä elintarviketoimitusten vastaanottoa ja purkua.

3.5. Toiminnan laadunvarmistus ja varautuminen

Olemassa olevia valmistuskeittiöitä ei tarvitse muokata erikseen palvelukeittiöksi, vaan ne voivat jatkaa uudella toimintamallin myötä sellaisenaan ja toimia häiriö- ja poikkeusoloissa ruokaa valmistavina keittiöinä.

Tulevissa palvelukeittiöissä on jo valmiiksi tilat vararuokajärjestelmille sekä riittävä laitekapasiteetti ruuan valmistukseen. Tällä toimintamallilla turvataan ateriatuotanto koko Satakunnan hyvinvointialueelle myös häiriö- ja poikkeustilanteissa. Toimintaa ohjataan ateriapalveluiden valmiussuunnitelman mukaisesti. Poikkeusolojen ruokalista otetaan tarvittaessa käyttöön sekä elintarviketoimitukset ja tukkuormat

voidaan ohjata tarvittaessa suoraan palvelukeittiöihin. Varautumisen yhteistyötä kehitetään yhteistyökumppaneiden ja muiden toimijoiden kanssa.

3.6. Tuotantotilojen ja laitteiden tarvearviot tuotantokeittiössä

Uuden tuotantokeittiön suunnitteluun tarvitaan kokeneet keskuskeittiösuunnittelijat, joilla on useampia referenssejä sote keskuskeittiömallien suunnittelusta. Uutta tuotantokeittiötä ja toimintamalleja suunniteltaessa tulee ottaa huomioon eri asiakassegmenttien ja ammattiryhmien tarpeet ja toiminnalliset edellytykset. Sekä tuotantokeittiössä työskentelevän henkilöstön turvallinen työympäristö.

Tuotantotilojen lisäksi erityishuomion tarvitsee ruuankuljetuskalustolle varattava tila, välitystuotteiden varastointiin, pakkaamiseen ja jakeluun tarvittava tila, sekä tila kuiva-ainetarvikkeille. Ruuan kylmävalmistukselle tarvitaan keittopadalla varustettu kylmätila. Lisäksi ruuan nopeaa jäähdyttämistä varten pikajäähdytyshuone. Ruuan valmistus- ja jäähdytyskapasiteetti tulee mitoittaa vähintään tämänhetkisille ateriamäärille. Tuotantotehokas jääpankki keittopatojen tehokkaaseen jäähdyttämiseen, sekä ruuan annostelupumput padoille ruuan siirtämiseen pakkauslaitteelle. Nykyaikaisten ominaisuuksien lisäksi tarvitaan ruuan annostelupumppuihin liitettävä ruuan pakkauskone. Lähetettäville aterioille tarvitaan niille soveltuva kylmätila sekä lähettämö lastauslaitureineen.

Tuotantotiloihin tulee suunnitella tila myös dieettikeittiölle ja kuumennusta vaativille tuotteille. Lisäksi riittävä määrä kylmiöitä ja pakastimia, jotka ovat säädettävissä tuoteryhmien kylmäsäilytys vaatimusten mukaisesti. Astiahuollolle tila, jossa on huomioitu perusastiahuollon lisäksi ruuankuljetusvaunuille pesutila. Varavoimajärjestelmä mahdollisia häiriö- ja poikkeustilanteita varten. Jätteiden lajittelulle tilat myös keittiön sisätiloihin. Keittiön puhtaanapitoon tarvittava siivouskeskus.

3.7. Tietojärjestelmät

Ateriapalveluiden toiminta vaatii paljon eri tietojärjestelmiä. Perusohjelmien lisäksi käytössä on mm. tuotannonohjausjärjestelmä Aromi14, Titania työvuorosuunnittelu, sähköinen omavalvontajärjestelmä sekä ruuanvalmistuslaitteiden ja kylmätilojen vaatimat tiedonsiirtojärjestelmät.

3.8. Keittiöiden toiminta rakentamisen aikana

Valmistuskeittiöt toimivat normaaliin tapaan uuden tuotantokeittiön rakentamisen aikana. Uuden tuotantokeittiön valmistumisen myötä ruokatuotantoa aloitetaan siirtämään asteittain uuteen keittiöön. Tämänhetkiset valmistuskeittiöt muutetaan asteittain palvelukeittiöksi ruokatuotannon siirtyessä uuteen keittiöön. Vaiheistamisesta tehdään erillinen ateriatuotannon siirtosuunnitelma ja aikataulukaus.

3.9. Selvitys uuden tuotantokeittiön rakentamisesta olemassa olevien keittiöiden sisätiloihin vs. uudisrakennus

Lisäksi haluttiin selvittää, onko uutta keittiötä mahdollista rakentaa jo olemassa olevien keittiöiden seinien sisään. Selvitys tehtiin ulkopuolisen toimijan toimesta Porissa sijaitsevien Satasairaalan sekä Maantiekadun keittiöiden keittiötiloista.

Selvityksen mukaan Maantiekadun tuotantokeittiö;

- ei voida hyödyntää olemassa olevia tiloja, liian vanhat ja huonokuntoiset
- vanhat tilat purettava, rakennettava uusi, jos keskuskeittiö halutaan tähän sijaintiin
- olemassa oleva kiinteistö ja sijainti edellyttävät arkkitehtuurilta enemmän kuin teollisuusalueella
- olemassa oleva rakennus saattaa rajoittaa keskuskeittiön tilasuunnittelua
- logistiikka saattaa ruuhkautua, ainakaan se ei ole niin sulavaa kuin teollisuusalueella

Selvityksen mukaan Satasairaalan tuotantokeittiö;

- edellyttää kokonaisvaltaista tilamuutosta ja peruskorjausta
- luultavasti kalliimpaa kuin uuden rakentaminen
- olemassa olevat kantavat rakenteet, kattoikkunat ja hissit rajoittavat keittiön toiminnallista- ja tilasuunnittelua
- logistiikka ruuhkautuu ainoalla lastauslaiturilla ja piha-alueella
- logistiikasta on haittaa asiakkaille ja potilaille
- laaja peruskorjaus joudutaan tekemään osissa, jotta keskussairaalan ruokahuolto saadaan hoitumaan, kallista

Selvityksen mukaan uudisrakennus;

- tilatehokkain vaihtoehto, jolloin ylläpitokustannukset pienimmät
- keskittyminen tuotantoprosessien tehokkaan toiminnan toteutukseen
- vapaus suunnitella tilat järkevästi ateriapalveluiden kustannustehokkaan toiminnan edellyttämällä tavalla
- edullisempi tontti kuin kaupunkialueella
- edullisempaa rakentaa kuin kaupunkialueelle (mm. ulkorakenteiden vaatimukset)
- raskaalle liikenteelle kaupunkialuetta paremmat yhteydet

Yhteenveto

Selvityksen mukaan Maantiekadun ja Satasairaalan nykyisiin tuotantokeittäisiin ei ole mahdollista rakentaa koko Sata-aluetta palvelevaa nykyaikaista tuotantokeittiötä, joka palvelisi asiakkaita nykyisen palvelutarpeen ja keittiöverkon kehittämissuunnitelman mukaisesti.

Uudisrakennus on tilatehokkain vaihtoehto, jossa pystytään suunnittelemaan ja huomioimaan toiminta ja prosessit kustannustehokkaimmalla tavalla työturvallisuus huomioiden.

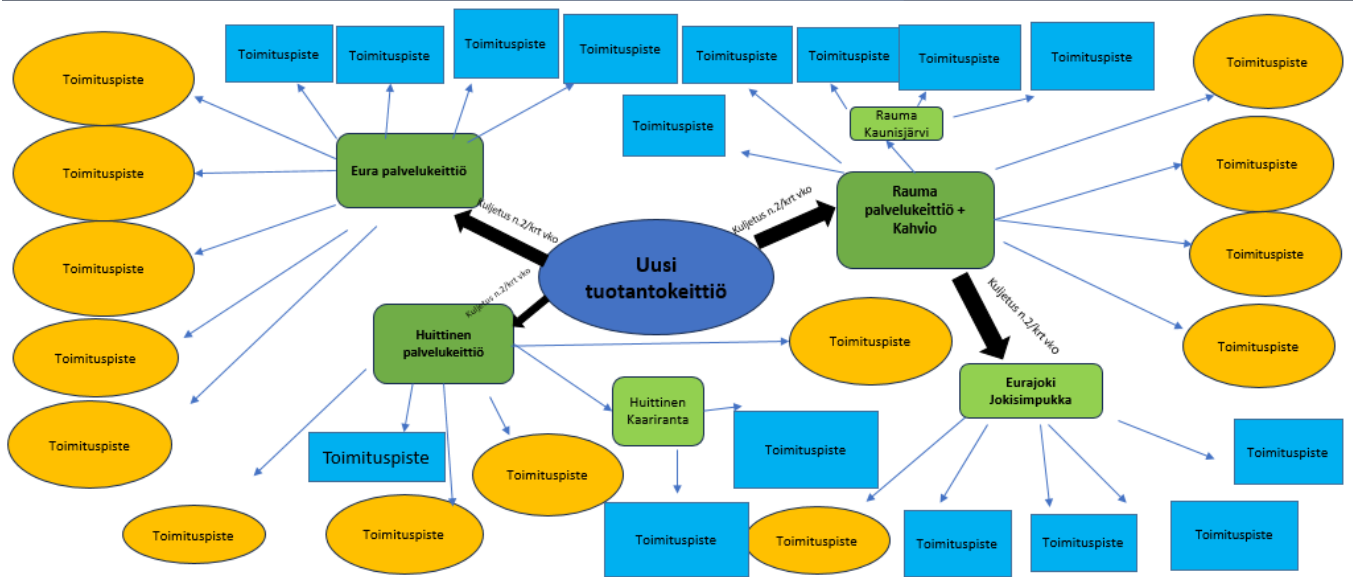
Uudisrakennus mahdollistaa uuden tuotantotavan tarvitsemien laitteiden suunnittelun ja tilaratkaisut sen mukaiseksi, että toiminta on kustannustehokasta ilman hukkaneliöitä ja tuotantokeittiön sisäinen logistiikka pystytään suunnittelemaan täysin tarpeita vastaavaksi

Uudisrakennuksen arvioitu tavoitelaajuus on 2400m², joka jakaantuu 1200m² tuotantotiloihin ja 1200m² tukitiloihin. Arvioitu hankkeen kustannusarvio 12,8 M€.

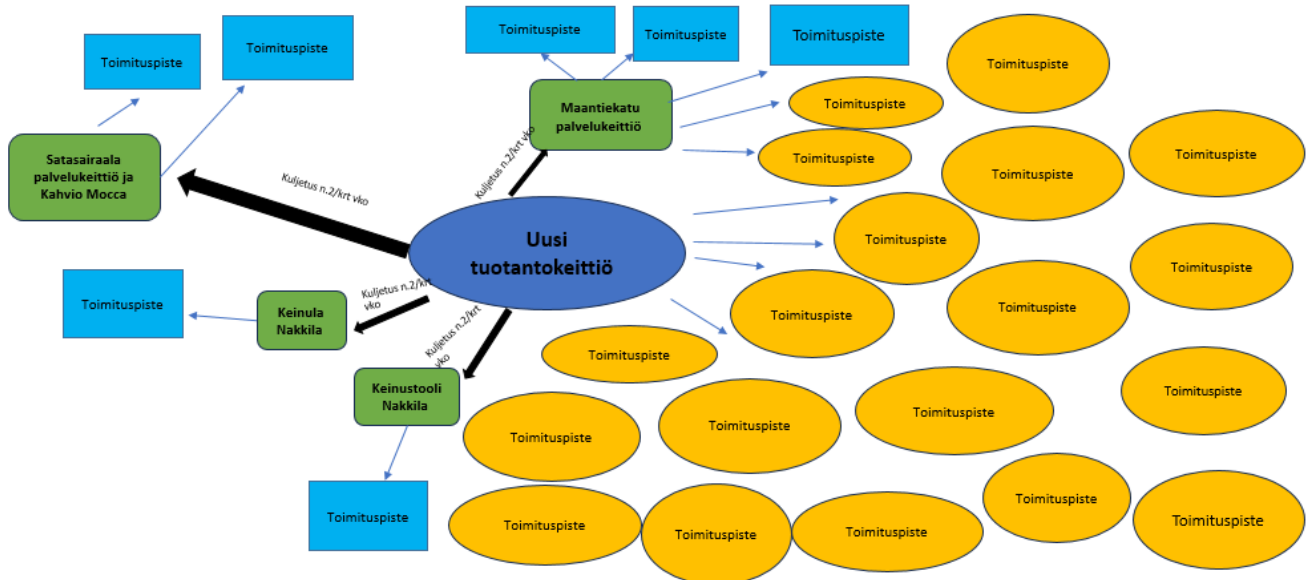
Hankkeen arvioitu valmistumisajankohta on 2026. Hankkeen tuottamat vuotuiset säästöt ovat noin 4 M€ vuodessa.

Suunniteltu uusi keittiöverkko 2028

Etelä-Satakunta



Keski-Satakunta



Pohjois-Satakunta

