



Tuusula

# Tuusulan kunnan Ruokapalvelut: keskuskeittiö energiatehokkuuden näkökulmasta

Heli Hakulinen

Keittiöesimies

25.4.2017

# Tuusulan kunnan Ruokapalvelut: keskuskeittiö

- Asiakkaina Tuusulan kunnan päiväkodit ja koulut
- Päivittäin lounasta, välipalaa ja erityisruokavalioita yli 5000 annosta
- Palvelukeittiöitä 28 (koulujen ja päiväkotien keittiöitä)
- Tuotantotapana kylmävalmistus
- Siivousmenetelmänä mikrokuitusiivous (vedetön siivous)

# *Kylmävalmistus vs cook and chill*

## Kylmävalmistus

- Valmistettavaa ruokaa ei kypsennetä/lämmitetä keskuskeittiöllä missään vaiheessa ruoanvalmistuksen aikana
- Tuotteet lähetetään vastaanottavaan keittiöön (kylmänä) siirreltävissä kylmäkärryissä
- Tuote kypsennetään vasta jakelukeittiössä

## "Perinteinen cook and chill"

- Ruoka valmistetaan perinteisin menetelmin kuumentamalla ruoka, jonka jälkeen ruoka jäähdytetään
- Ruoka lähetetään vastaanottavaan keittiöön joko uudelleen lämmitettynä tai kylmänä
- Jakelukeittiössä ruoka lämmitetään uudelleen tai laitetaan lämpimänä tarjolle



## Siirrettävät kylmäsäilytyskärryt

Kärryt ovat päällä ainoastaan silloin, kun niissä säilytetään ruokaa. Tällöin kärryt toimivat "jääkaappina".



## Siirreltävät kypsennyskärryt

Osassa vastaanottavista keittiöistä ruoka kypsennetään kärryissä, jotka toimivat samalla uunina, jääkaappina sekä ruoan tarjoiluvaununa. Kärryt ovat päällä ainoastaan silloin, kun niissä säilytetään tai kypsennetään ruokaa.

# Kylmävalmistus on ekotehokas valmistustapa

- Keskuskeittiöllä ei tarvita suuria kylmäsäilytystiloja
- Vastaanottavissa keittiöissä ei tarvita suuria kylmäsäilytystiloja
- Sähköä ei kulu jäähdyttämiseen ja uudelleen lämmittämiseen
- Ruoan laatu ei kärsi lämmitys-jäähdytys-lämmitys –prosessin tavoin, kun raaka-aineet kuumennetaan ja kypsennetään vain yhden kerran
- Hävikkiä seurataan päivittäin sähköisen lomakkeen avulla. Seuranta hyödynnetään ruoan tilausmäärien optimointiin
- Strategiassa tavoitteena lisätä kylmävalmistusta -> strategia otetaan huomioon uusia/ remontoitavia keittiöitä suunniteltaessa

# Keskuskeittiön toimenpiteitä ekotehokkuuden parantamiseksi

- Pesukoneet minimikäytöllä, keskitetään kuljetuslaatikoiden pesua kahteen päivään viikossa
- Tarjoilulinjasto päällä ainoastaan lounaan ajan
- Siirreltävät kylmäsäilytyskärryt päällä ainoastaan ruokien säilytyksen aikana
- Kylmävalmistuksena valmistettavien tuotteiden lisääminen tuotannossa, jolloin höyryllä toimivien patojen käyttöä voidaan vähentää
- Tilat pidetään puhtaana mikrokuitusiivouksen avulla
- Tavarantoimittajien kanssa yhteistyötä pakkausmateriaalien vähentämiseksi (säilyketölkit)
- Suositaan viestinnässä sähköisiä muotoja. Hyödynnetään yhteisiä työtiloja verkossa, ja vältetään tulostamista. Sähköisiä lomakkeita kehitetty ja kehitetään jatkossa kaikkea toimintaa varten.