



Tuusula

Tuusulan kunnan Ruokapalvelut: keskuskeittiö energiatehokkuuden näkökulmasta

Heli Hakulinen

Keittiöesimies

9.5.2018

Tuusulan kunnan Ruokapalvelut: keskuskeittiö

- Asiakkaina Tuusulan kunnan päiväkodit ja koulut
- Päivittäin lounasta, välipalaa ja erityisruokavalioita yli 6000 annosta
- Palvelukeittiöitä 32 (koulujen ja päiväkotien keittiöitä)
- Ruokakuljetukset päivittäin (Etelä-Tuusula ja Pohjoinen Tuusula omat lenkkinsä)
- 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



Siirreltävät 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
- Valmistusvaiheen tiskiä tulee hyvin vähän
- 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

Ekologinen siivoustapa: mikrokuitusiivous

- Mikrokuitusiivouksessa käytetään mikrokuituisia siivousliinoja ja moppeja. Vettä ja puhdistusaineita käytetään vain harvoihin kohteisiin
- Vedetön siivous on hygieenistä
- Nihkeä mikrokuituliina puhdistaa pintoja tehokkaammin kuin pesuaineella tai desinfiointiaineella kostutettu siivousliina ja jättää pinnat kuivemmiksi
- Mikrokuituliinat kestävät hyvin käytössä -> ei synny jätettä kuten kertakäyttöisistä puhdistusliinoista
- Pesuaineita ei pääse luontoon
- Mikrokuitusiivous säästää keittiön pintoja

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.