

Sodankylän keskuskeittiötoiminnot

LUKE esitys 28.4.2020



Lapin tähtikunta

Julkisen sektorin keskuskeittiötoiminnan hankinnat ja toimintojen organisointi

– keinoja lisätä paikallisesti tuotettujen elintarvikkeiden kysyntää

Kehittämisjohtaja Jukka Lokka, Sodankylän kunta



Lapin tähtikunta

Taustaa Sodankylän toiminnoista:

- Sodankylässä vanhoja kiinteistökohtaisia keittiöitä
- Päätettiin rakentaa uusi keskuskeittiö (joulu 2012)
- Uusi keittiö otettiin käyttöön (loka 2014)
- Irrottauduttiin hankintarenkaasta ja aloitettiin kilpailutus omana työnä (tammi 2015)
- Pyritty kehittämään koko ympäröivää arvoketjua

Toiminnasta 2012 → 2019:

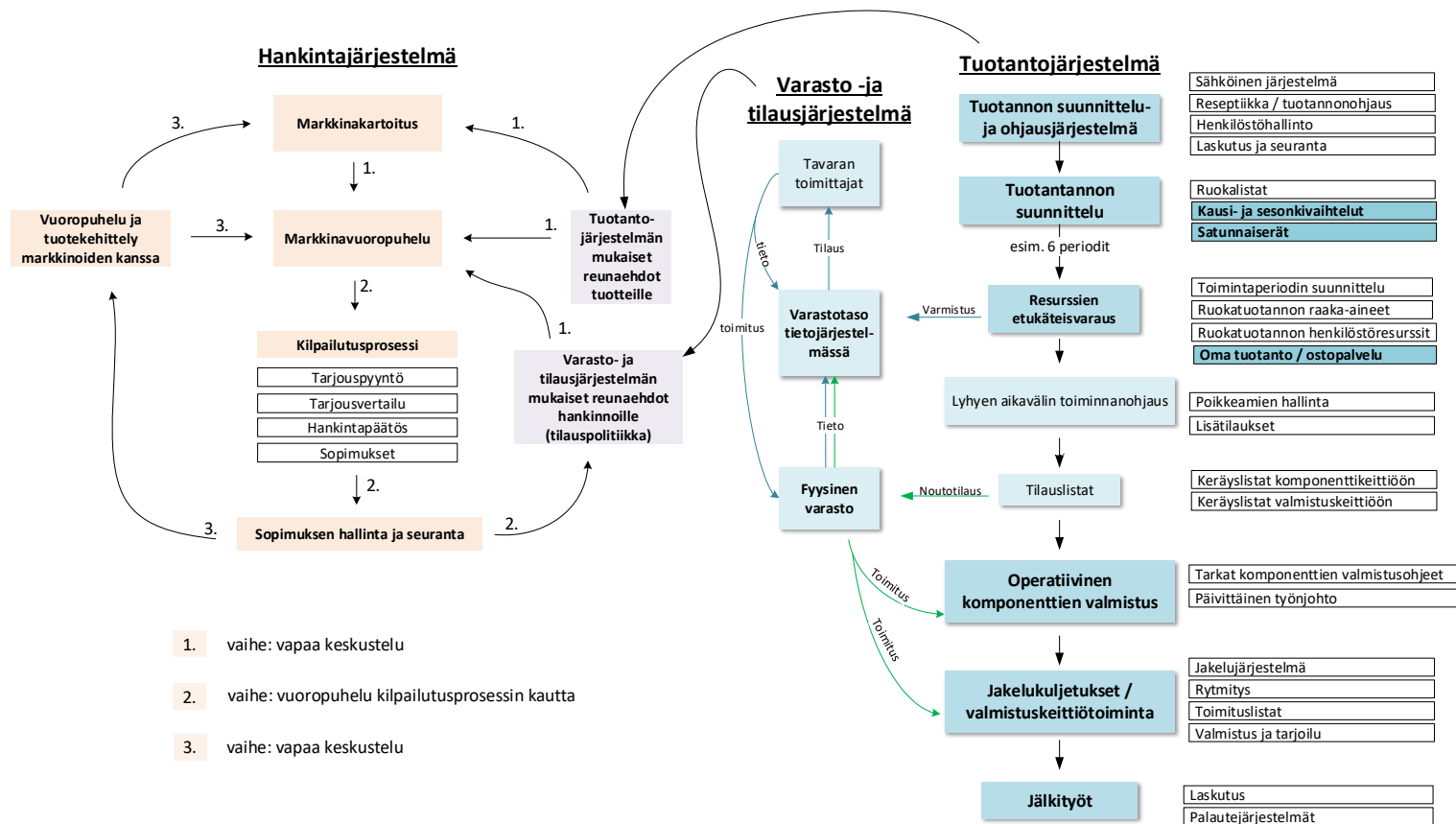
- Toiminta laajentunut, ateriat 1.200 → 1.700 (+42%)
- Henkilökunta, 32 → 20 htv (-38%)
- Raaka-aineostot €, 600.000 → 990.000 (+65%)
- Aterian hinta kouluruuan osalta €, 2,2 → 2,3 (+5%)

Uusi järjestelmä:

Olemissa oleva tilauspolitiikka

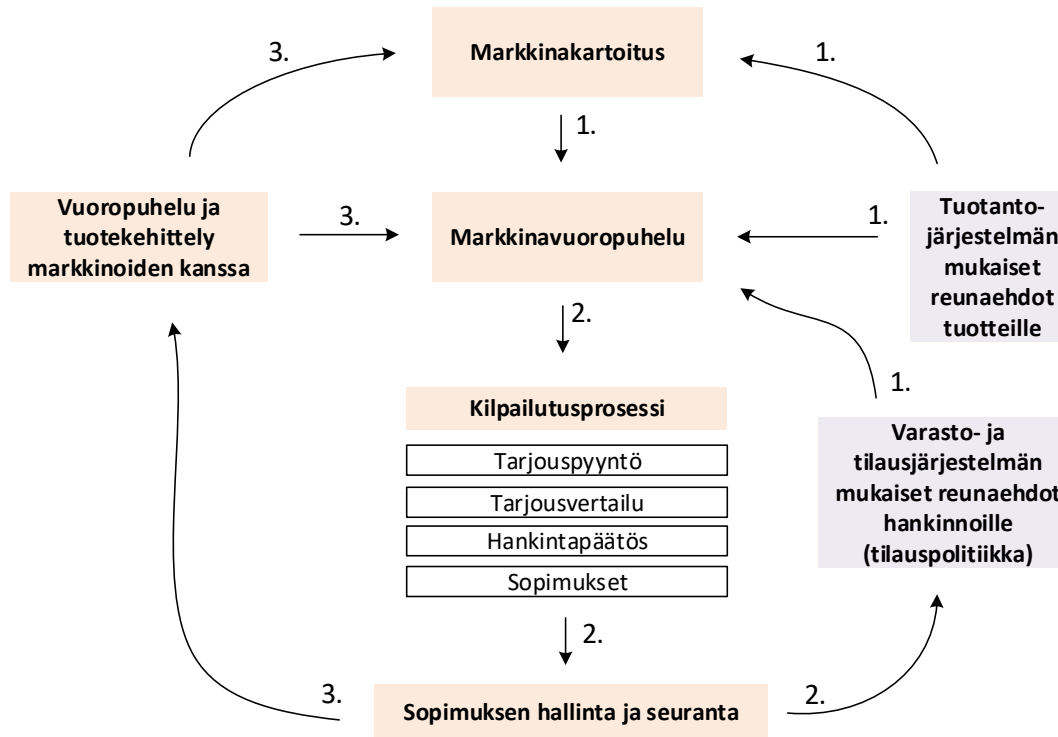
Tilaaajan (keskuskeittiö) ohjeistukset tilauksesta Laajemmin hankintapolitiikka Voimassa olevat kilpailutetut hankintasopimukset

Linkki kilpailutukseen kilpailutettavien tuote-erien kautta



Hankintajärjestelmä:

Hankintajärjestelmä



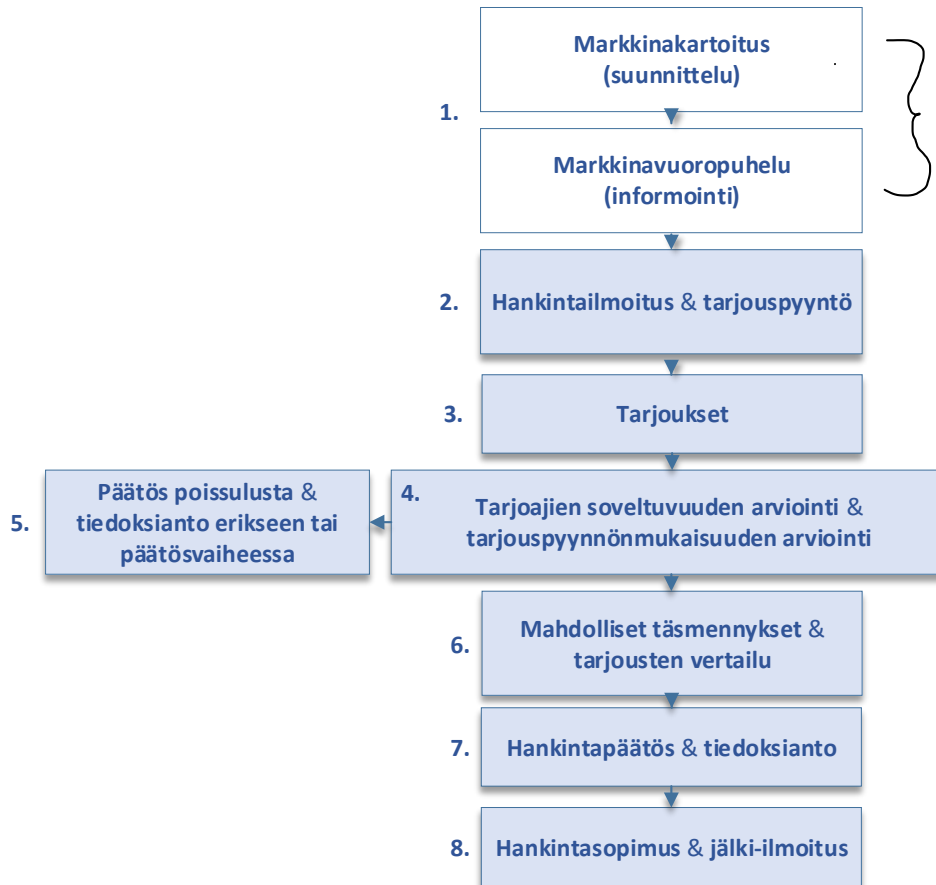
1. vaihe: vapaa keskustelu

2. vaihe: vuoropuhelu kilpailutusprosessin kautta

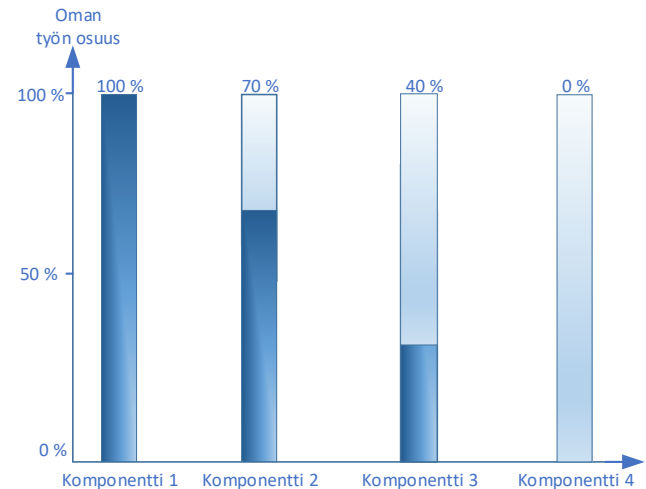
3. vaihe: vapaa keskustelu

Tuotantoteknologian luomat mahdollisuudet:

Tilausten osittaminen / jalostusaste lähiruoan näkökulmasta

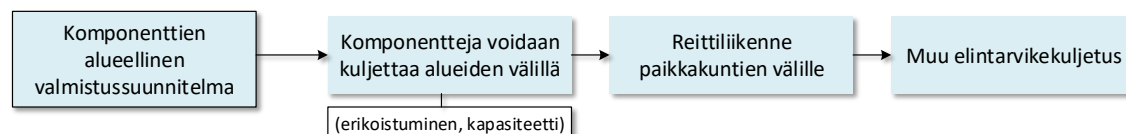
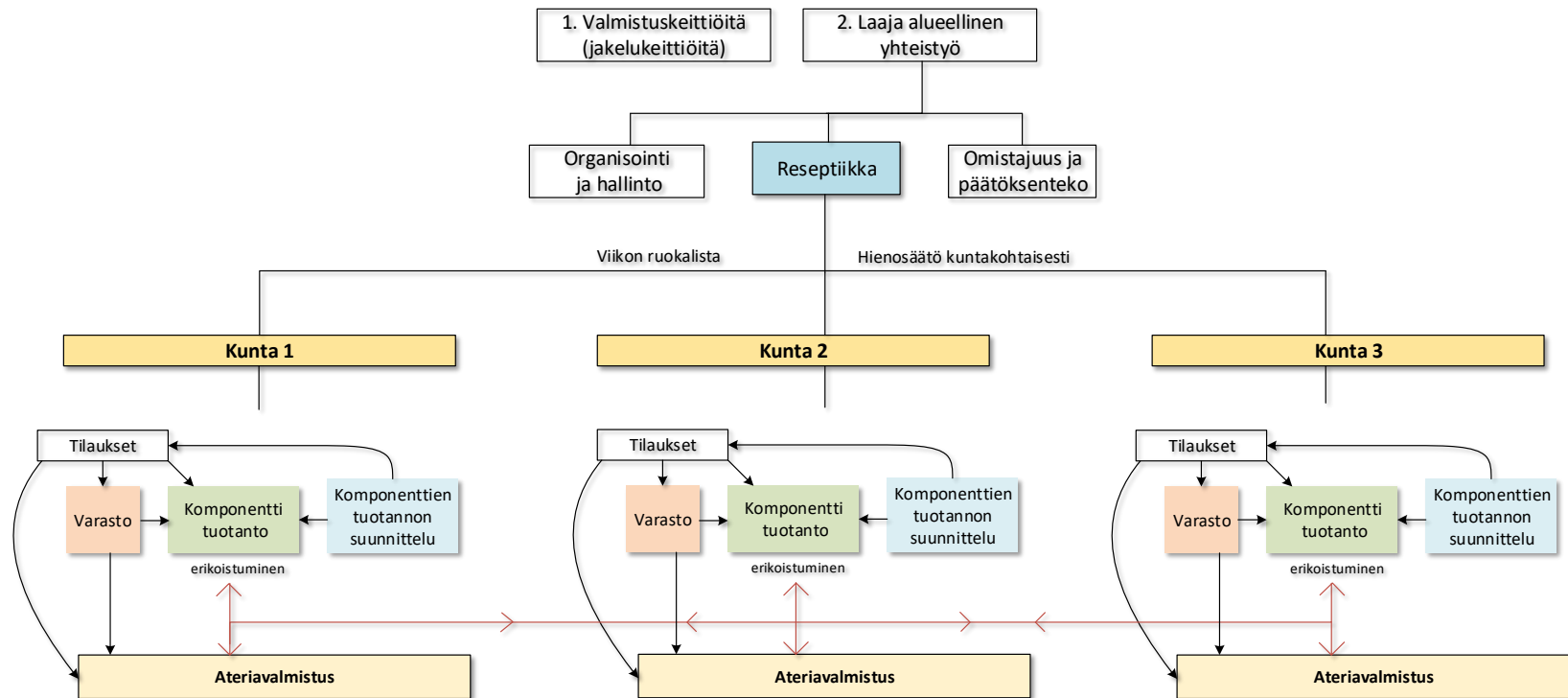


Oman tuotannon ja ulkopuolisten hankintojen (ostot) vaihtoehdot komponenttituotannossa



Laajennettu toimintamalli:

Kuntien välinen yhteistyö



Hankkeessa julkaistu kaksi ohjekirjaa: :

- Linkki päättäjät ohjekirjaan:

<https://www.dropbox.com/sh/lfph753ji8rhlo9/AADkU1mU-3T8SANv0OSdOp6Ua?dl=0>

-

Linkki keittiö ohjekirjaan:

<https://www.dropbox.com/sh/31mnhplfoiu0c5y/AABkKCQxYY2D7a2JT8Mj92k4a?dl=0>

Kiitos!

Jukka Lokka

+358 40 146 0448

jukka.lokka@businesslappi.fi

www.businesslappi.fi

www.tahtikunta.fi

www.sodankyla.fi

www.visitsodankyla.fi



Lapin tähtikunta