

LÄHIRUOKAA AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Ruovesi 14.6.2018

Merja Ahola

Ruokapalvelupäällikkö / projektipäällikkö

Sodankylän kunta

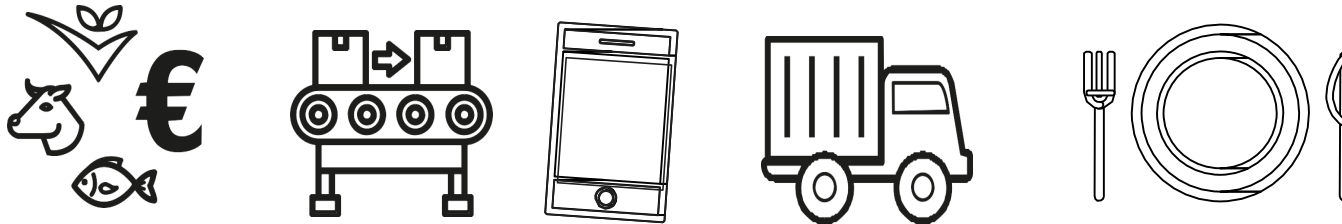
merja.ahola@sodankyla.fi

040 809 4955



Lapin tähtikunta

Elintarvikehankintojen taustaa



- 2012** Kunnan päätös rakentaa keskuskeittiö, ja toimintamalli lähiruokaperiaatteelle
- 2014** Keskuskeittiön käyttöönotto lokakuussa
- 2015** Hankintarenkaasta irtaantuminen ja elintarvikehankintojen kilpailutukset



Ammattikeittiön suunnittelun kulmakivet

- tuotantotapa ja laajuus
- jakelukeittiöt ja kuljetus
- hankinnat ja varastointi
- tuotetestaukset
- käytännössä kokeilut ” pilotti ”
- tilojen ja laitteiden suunnittelu
- koulutus



Hankintojen tärkeimmät vaiheet

- **Markkinakartoitus**
- **Ennakoiva vuoropuhelu**
 - suunnittelu
 - valmistelu
 - tarjouspyynnöt
 - vertailu
 - sopimukset



Ostot

- hankitaan tuotteet isoissa erissä
- lähialueelta
- koe-erät



Sodankylän kunta KESKUSKEITTIÖ

Valmistui syyskuussa 2014

Pääsuunnittelija: Erkki Päiveröinen
Arkkitehti: H-P Arkkitehdit Oy
Pääurakoitsija: Lujatalo Oy
Vastaava työnjohtaja: Ilkka Heikkilä



Lapin tähtikunta

Jakelu

Toimiva varastointi

Toimiva logistiikka:



LÄHTEVÄ ↓



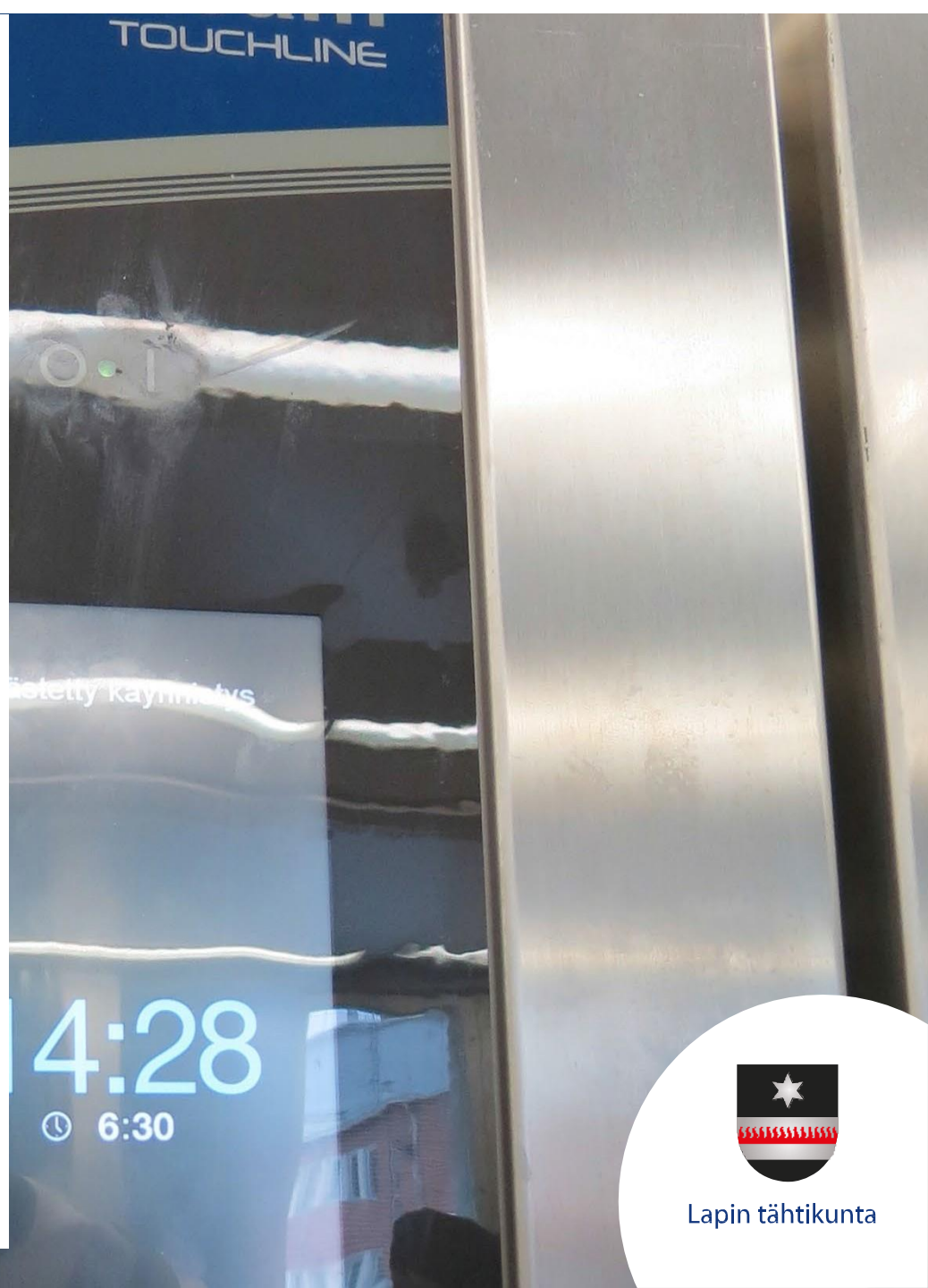
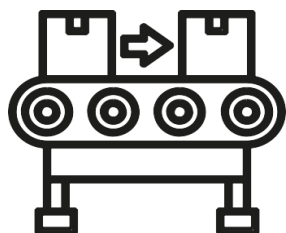
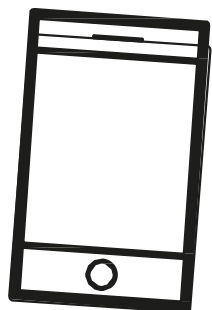
Lapin tähtikunta

Ruoka

Hyödynnetään:

- teknologiaa
- automaatiota

Energian hyötykäyttö

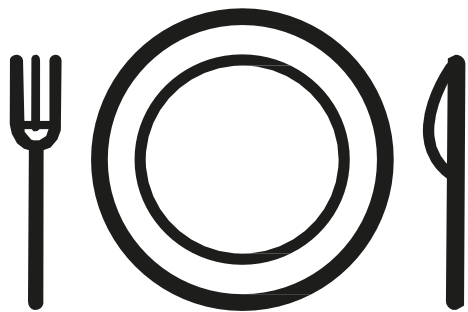


Lapin tähtikunta

LOPPUTULOS

Asiakas haluaa
vastinetta rahoilleen
sekä tehokkuutta.

Lähirooka ja
teknologia
mahdollistaa,
vahvistaa aluetaloutta



Lapin tähtikunta

***Lähiruoan käyttöä ja tuotantoa
edistämällä vaikutetaan
alueelliseen elinvoimaisuuteen***



Kiitos!



Lapin tähtikunta