

LÖÖKI

Hyvän ruoan kööki

Oulun Tuotantokeittiö Oy



- Oulun Tuotantokeittiö Oy:n omistavat Oulun Kaupunki (85%) ja Pohjois-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri (15%)
- Tuottaa omistaja-asiakkaille ateria- ja puhtauspalveluita.
- Ruskossa sijaitsevan Lööki-keittiön lisäksi on 5 muuta valmistavaa keittiötä.
 - Hirosen vanhainkodin keittiö
 - Oulunsalo Kirkonkylän koulunkeittiö
 - Kaakkurin koulun keittiö
 - Länsituulen talo / Haukiputaan lukio
 - Ritaharjun koulun keittiö
 - Hintan koulun kauppakassi (välitystuotteiden toimitus)
- Yhteensä noin 45 000 ruokailevaa asiakasta päivittäin ja 2 000 000kg valmistettua ruokaa vuosittain.
- Liikevaihto on noin 12M€
- Henkilöstöä on tällä hetkellä noin 109



Luomustrategia

- Strategiaamme kuuluu noudattaa laadukkaita kotimaisia raaka-aineita ja kotimaisuus, paikallisuus ja lähiruoka astetta tarkastellaan koko ajan ja sitä nostetaan mahdollisuuksien mukaan. Otamme ravitsemuksessa sekä raaka-aineiden valinnassa entistä enemmän huomioon kestävän kehityksen tekijät. Luomme paikallista arvoa ja lisäämme vastuullisuuden läpinäkyvyyttä.
- Luomun näkyvyys ruokalistalla.
- Tuotekehitystiimi tekee yhteistyötä eri asiakasryhmien kanssa ja kehittää uusia ja jo olemassa olevia reseptejä. Tiimi testaa myös uusia tuotteita.



Tulevat teema ruokailupäivät

- 26.8 vietämme Itämeren päivää ja tarjoamme tuolloin kouluissa ja päiväkodeissa Apetit kotimaista itämeren kalapuikko, perunasosetta.
 - 3.9 vietetään valtakunnallista lähi/luomuruokapäivää ja siinä olemme tehneet yhteistyötä Ruokeva, Ruokaa kestävästi ja vastuullisesti hankkeen kanssa.
 - -> Hyve asiakkaille ruokalistalla Kuha kalaliikkeen Paistettu muikku ja perunasose.
 - -> Koulut ja päiväkodit ruokalistalla, Luomu ohrasuurimopuuro, suurimot Kinnusen Mylly ja sekamarjakiisseli.
 - Ohrapuuro, alkuperäinen resepti, 0,94e/annos 45% luomua
 - Ohrapuuro, Kinnusen mylly, 0,82e/annos 45% luomua
 - Ohrapuuro, Kinnusen Mylly ja luomukerma 0,90e/annos 50%luomua
 - Talonpojan kasvisvuoka -> Ruokalistalle syksyllä
- VERTAILU ATERIA kokonaisuus :
- Talonpojan kasvisvuoka, muokattu, rasvaton maito, ruisleipä, vihersalaatti, margariini, Ohrasuurimo (Elovena) Monetran hinta, toimittaja Meira Nova, 345 g 1,77e/ateria
 - - Talonpojan kasvisvuoka, muokattu luomu, rasvaton luomumaito, Pulla-Pirtin ruispala, vihersalaatti, margariini, Kinnusen Myllyn luomuohrasuurimo, Kotirannan vihanneksen porkkanakuutio ja parsakaali 345g 1,48e/ateria
 - - Laskelmat on laskenut Ruokeva hankkeen yhteydessä, Anu Arolaakso Savon koulutuskuntayhtymästä.
 - > Luomumaito tai kerma olemassa vain 1l ja 2 dl purkkeja.
 - > Toive esitetty toimittajalle 10l novoista.
 - Kasvikset -> Paikallisen toimittajan luomuvihanneksia.
 - Leipä -> paikallisilta leipomoilta, Huovisen leipomo, Kuivaksen leipomo ja Pulla-Pirtti.



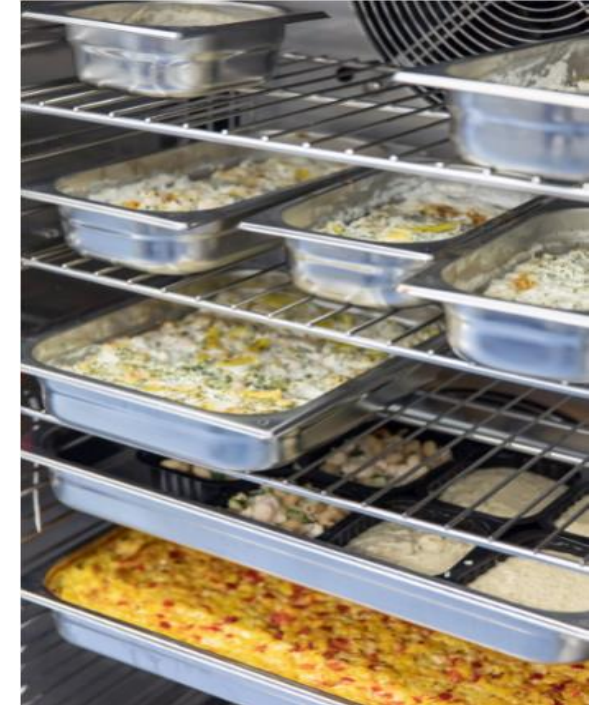
Puurohiutaleet, pastat ja ruokajuoma

- Kaikki hiutaleet joita käytämme; Luomu
 - Pastat
 - Vaatii tuotekehittelyä testausta eri valmistustapoja.
 - Kuumatuotanto
 - c&c tuotanto
 - Kylmätuotanto
 - Pakkausmateriaalit ja säilytys
 - Reseptiikkaa valmiina.
-
- Ruokajuoma
 - Oulun Kaupunki on linjannut ruokajuoman oleva luomua, kouluissa ja päiväkodeissa tarjolla rasvaton luomu maito.



Tavoitteita ja tulevaisuutta

- Tämän vuoden tavoite vähentää riisiä ruokalistalta ja lisätään kotimaisia vaihtoehtoja, ohraa tai kaura aterijyvää.
- Risotto ruoat vaihdetaan ohrapohjaisiin.
 - Täytyy kuitenkin huomioida asiakasryhmät ja toteutus tapahtuu totuttamalla uusiin makuihin ja tapoihin.
- Lähikala hanke
 - Ruokeyan kanssa mukana hankkeessa, jossa mahdollistetaan lähikalastajien kalastamien lähikalojen jalostusta tuotantokeittiöille.
 - Työryhmä kokoontuu syksyllä ja siellä pääsemme testaamaan erilaisia kalamassoja ja maistelemaan niistä tehtyjä tuotteita. Syksyn aikana onkin tarkoitus selvittää minkälaisia tuotteita olisi mahdollista saada ja sitten keväällä 2022 tarjottaisiin ruokalistalla ruokana.
 - Miten luomu tähän mukaan?



Luomun haasteet

- Hiutaleissa hintaero luomuun ei ole niin suuri kuin kasviksissa. Puuroja menee aamupalalle ja välipaloille ja iltapaloille, mutta käyttöasteena ei ole niin suurta kuin kasvikset, aamu-väli- ja iltapala puurot pienempiä määriä ja kiertävä puuro päivä kerran 5 viikossa. Kasviksia taas syödään päivittäin aamusta iltaan ja niiden käyttöaste paljon laajempi, joka nostaa näiden hintaa ruokalistalla.
- Saatavuus.
- -Porkkana tavallinen pesty 0,924e/kg ja sama luomuna 2,244e/kg
- -Banaani tavallinen 1,25e/kg ja luomuna 1,65e/kg,
- -Ruukkusalaatti tavallinen 8,484e/kg ja luomuna 10,72e/kg.



Kysymyksiä ja vastauksia

- Millä keinoilla päästää 25 % tavoitteeseen?
 - Vaiheittain lisäämällä: hiutaleet ja ohra- ja kaura lisäkkeet jo on ja seuraava askel on pastat.
 - Tiivis yhteistyö toimijoiden kanssa, verkostoituminen.
- Onko ajateltu luomun lisäämistä reseptiikasta ja (lyhyiden hankintaketjujen eli lähiluomun) hankintakriteereistä lähtien?
 - Lähiluomu päivän myötä ajatus lähti, että voisimme aloittaa keskustelun Kinnusen Myllyn tuotteiden lisäämisestä reseptiikkaan.
 - Hankintavaiheessa otetaan huomioon lähi- ja luomutuotteiden hankintamahdollisuudet.



Dynaaminen hankinta

- Kinnusen mylly
- Kuha



- DPS- hankinnat uusi tapatoimia > muutamia toimijoita on yritetty saada mukaan
- Hankintapalveluiden dynaamisen hankintajärjestelmän tavoitteena on edistää lähi-, lomu- ja luonnonkeruutuotteiden matkaa pellolta pöytään. Näin pyritään huomioimaan Pohjois-Suomen pientoimittajia ja luomaan elinvoimaa alueelle. Toimintamallin kehitys alkoi tammikuussa 2020.
- Kevään tilanne hidasti käyttöönottoa -> Korona
- Tietoisuuden lisääminen toimittajille ja löytää mahdolliset tuotteet > tuotekehitys
- Vuoropuhelu toimijoiden kanssa
- Lisätietoa, Katri Sipola Monetra Oy



Kiitos!

Kotisivut: www.looki.fi

Instagram: [@tuotantokeittiolooki](https://www.instagram.com/tuotantokeittiolooki)

Twitter: [@Looki_fi](https://twitter.com/Looki_fi)

Facebook: [Oulun Tuotantokeittiö Lööki](https://www.facebook.com/OulunTuotantokeittiöLööki)

LinkedIn: [Tuotantokeittiö Lööki](https://www.linkedin.com/company/tuotantokeittiö-lööki)