

Ateria- ja puhtauspalvelut

4.3.2025

Tehtävä	Tuotantokeittiö	Yksityinen palveluntuottaja
Ruokatuotanto (pääruoka: laadit, kiusaukset, keitot, kastikkeet, padat jne. energialisäke: peruna, perunasose, pasta, riisi, viljavalmistet, salaatti/ tuorepala ja jälkiruoka), valmistus ja säilytys	* Tuottaa ruoan kaikille aterioille tilausten mukaisesti *Ruoan pakkaus ja toimittaminen logistiikan kuljetettavaksi joko kylmänä tai kuumana yhteisesti sovitun toimintamallin mukaisesti	* Ateriatoimitusten vastaanottaminen ja säilyttäminen yksiköissä omavalvontaohjeiden mukaisesti *Aamupuuron keittäminen (kylmätoimitus) *Kylmänä toimitettujen aterioiden lämmittäminen (kylmätoimitus) *Kahvin keittäminen yksikön asiakkaille
Toimitettavat annoskoot S, M, L, XL	* Ateriatoimitukset valitun annoskoon mukaisesti. Yleisin annoskoko on M, mutta kaikki koot käytössä ja ateriapäivällä yhtenäinen hinta kaikissa kokoluokissa	
Eriyisruokavalioiden toimittaminen	* Tarvittavat ja tilatut erityisruokavaliot toimitetaan ilman erillishinnoittelua	
Ruoan kuljetus, järjestäminen ja vastuu kustannuksista	*	*Kuljetus trukilla, Hiironen sisäinen logistiikka
Toimituspuutteiden toimittaminen yksiköihin	*	
Ateriapäivän mukaisten leipomotuotteiden, maitotaloustuotteiden, leikkeleiden ym. asiakkaan mahdollisesti tarvitsemien tuotteiden tilaaminen, säilytys ja tarjolle laitto ja toimittaminen yksiköihin / palvelukeskuksen keskusvarastoon		*Tilaa, vastaanottaa ja varastoi ateriapäivää täydentävät elintarvikkeet Pohteen ohjeistuksia noudattaen * elintarvikkeiden säilyttäminen omavalvontaohjeiden mukaisesti yksikössä *Lisätilattavat elintarvikkeet toimitetaan Pohteen hyväksymän listan mukaisesti
Ruokalistan päivittäminen ja toimittaminen yksiköihin	*	*Ruokalistan esille laitto yksiköissä
Ruoan esille laitto ja pois kerääminen		*Kaikkien aterioiden tarjolle laitto ja pois kerääminen

Ateria- ja puhtauspalvelut

4.3.2025

Astiahuolto	* Hiironen tuotantokeittiö tiskaa ruuanvalmistus- ja tarjoiluastiat sekä aamupalan, lounaan ja päivällisen ruokailuastiat	* Palvelukuvauksen mukainen ruokailuastioiden astiahuolto yksiköissä, päiväkahvi- ja iltapala-astiat
Keittiötilojen päivittäinen ja perussiivous	* Hiironen tuotantokeittiö	* Yksiköiden keittiöiden puhtaanapito
Taukotilan (keittiöllä sijaitseva) / pukutilojen päivittäinen ja perussiivous	* Hiironen tuotantokeittiön taukotila ja pukutilat	
Muut hankinnat: puhdistusaineet (konetiskiaineet), puhelin / muu data ja kuljetusastiat	* Hiironen tuotantokeittiö	* Yksiköt tilaavat Emmillä omiin koneisiin tiskitabletit ja käsitiskiaineen
Ruokailuastiat ja tarjoiluastiat	* Hiironen keittiön irtaimisto on Tuotantokeittiön omaisuutta	* Ruokailuastiat ja muiden keittiöiden irtaimisto on yksikön omaisuutta
Muut kustannukset: omavalvonta ja mahdolliset muut tuottajan toiminnassaan tarvitsemat hankinnat	* Hiironen tuotantokeittiö	* Ateriapalvelutyöhön tarvittava kalusto ja pienkoneisto
Muut kustannukset (mm. ylläpitokustannukset, jätehuolto)	* Sisältyy vuokraan	* Roska- ja biojätepusstit yksiköiden keittiöihin
Omavalvonta	* Tuotantokeittiö vastaa Biojätteiden mittaamisesta ja kirjaaminen jätelain mukaisesti	* Tarjoilulämpötila * Vastaanotto- ja säilytyslämpötilat * Poikkeamakirjaukset ja niihin reagointi * Ruokahävikin kirjaaminen yksikössä jätelain ja Tilaajan ohjeiden mukaisesti
Ruokalistasuunnittelu ja ravitsemuksellinen laatu	* Ruokalistasuunnittelu ja ravitsemuksellisen laadun varmistus valmistettavien tuotteiden ja koko ateriapäivän osalta	
Kylmiöiden ja jääkaappien sekä Burlodgevaunujen puhdistus		*
Eritetahrakorien täyttö (sisältö ja täydennys)		*
Deko-koneen huolto ja puhdistus		*
Vuoteiden purku ja petaus on hoitohenkilökunnan tehtävä		
Vuoteen ja patjan puhdistus		*