



FEELIA

Tunne hyvä

Ateriapalvelut uudella tavalla

Tuotteistuksen ulkoistus on uusi, innovatiivinen tapa tuottaa kunnalliset ateriapalvelut laadukkaasti, vastuullisesti ja joustavasti – ilman suuria investointitarpeita.

Helppoutta laadukkailla valmisruoilla

Tuotteistuksen ulkoistuksessa Feelia esivalmistaa tuotteet laadukkaiksi valmisruoiksi, joiden kotimaisuusaste on 80–90 %. Tuotteiden maistuvuuden takaa myös se, että olemme kehittäneet ateriapalvelujen eri asiakasryhmille omat tuotteensa tiiviissä yhteistyössä asiakkaidemme kanssa.

Feelian tuotteet on helppo kuljettaa ja varastoida – ne vievät vähän tilaa ja säilyvät patentoidun autoklaavitekniikan ansiosta pitkään. Ruoat on helppo valmistaa eli niitä ei tarvitse kypsentää ennen tarjoilua. Näin ammatti-

taitoisen keittiöhenkilökunnan työaika vapautuu esimerkiksi suunnitteluun ja asiakaspalvelutehtäviin.

Joustava malli, kehittyvä palvelu

Tuotteistuksen ulkoistaminen voidaan toteuttaa joustavasti siinä laajuudessa, mikä on kunkin kunnan kohdalla tarkoituksenmukaisinta. Malli antaa mahdollisuuden ulkoistaa vain osa kunnallisten ateriapalvelujen kohteista, seurata toiminnan sujumista, kustannuksia ja asiakastytyväisyyttä ja verrata niitä muihin kohteisiin. Kerättyjen kokemusten perusteella toimintaa voi kehittää haluttuun suuntaan.

Eroon kalliista hävikistä

Aterioiden yksikköhinta lasketaan usein esimerkiksi koulun oppilasmäärän mukaan. Tutkimusten mukaan kuitenkin jopa 1/3 oppilaista jättää kouluruoan väliin, jolloin todellinen raakaainekustannus ateriaa kohden on huomattavasti korkeampi – etenkin kun myös ylijääneen ruoan hävittäminen maksaa. Feelian tuotteiden menekkiä voi seurata lounaan aikana ja valmistaa ruokaa todellisen ruokailijamäärän mukaan, joten ruokahävikki vähenee. Pitkän säilyvyyden ansiosta avaamattoman tuotteen voi käyttää seuraavalla kerralla.

3,5 €

Yhden hävikkiruokakilon hävittämiskulu

96,5 %

pienemmät investoinnit verrattuna keskuskeittiöinvestointiin

0,88 €

Keskimääräinen ateriahinta Feelian tuotteilla

Luvut saatu nykyisten asiakkaiden toiminnasta.

Oma keskuskeittiö

+

Päätösvalta säilyy kunnassa,
tuotanto oman henkilöstön
hallinnassa

—

Kalliit investoinnit, poistot

Paheneva pula
osaavasta henkilöstöstä

Tehokasta käyttöä
ainoastaan 3–5
päivänä viikossa

Suuret tappiot ilman
riittävää ruokailijamäärää

Ulkoistaminen

+

Tase kohentuu nopeasti,
poistot eivät rasita tulevien
vuosien tilinpäätöksiä

—

Kilpailutukset 3–5 vuoden
välein, jatkuvuus ongelma

Työpaikat siirtyvät muualle

Kontrolli ruoan laadun ja
alkuperän suhteen katoaa

Tuoreus ja maku saattavat
kärsiä, jos ruoka tuodaan
kaukaa

Kustannusten hallinta
pitkällä aikavälillä on
vaikeaa

Paluu omaan omistukseen
haastavaa alasajon jälkeen

UUSI TAPA: Tuotteistuksen ulkoistaminen Feelialle

+

Ruokatuotteiden hallinta
ja päätöksenteko säilyvät
kunnassa

Ruoan laatu ja maku pystytään
takaamaan. Ja keittiössä
tuoksuu hyvä ruoka!

Joustavuus: laajuus määräytyy
tarpeiden mukaan

Toimintaa ja tuotteita
voidaan kehittää jatkuvassa
yhteistyössä

Työpaikat säilyvät kunnassa

Vastuullisuus: korkea koti-
maisuusaste ja ruokahävikin
vähentäminen

Mahdollisuus muuttaa
tuotantotapaa tai palata
takaisin vanhaan tuotanto-
tapaan nopeastikin

Feelian asiantuntijat ovat palveluksessasi pätöksenteon kaikissa vaiheissa.

Ota yhteyttä ja tilaa ilmainen konsultaatio ateriapalvelun
eri tuotantotapojen kustannusten vertailusta.

myynti@feelia.fi
www.feelia.fi

Feelia Oy
Pölkkytie 2, 92930 Pyhäntä
+358 400 600 104



Tunne hyvä