

feelia

5 tapaa tehdä

Konkuruokailusta edullista ja herkullista

Eikä yksikään sisällä työllisyyden
heikentämistä, päätösvallan
menettämistä tai muita mauttomuuksia.



Kilpailuta ruokalista, älä henkilöstöä



Tiesitkö, että suurimmat kouluruokailuun liittyvät taloushaasteet on mahdollista ratkaista?

Feelian kuntaystävällisessä palvelumallissa pidetään valta ja työpaikat kunnalla – ja samalla saat kaikki hyödyt kumppanuudesta ja asiantuntijuudestamme.

Kuntapäättäjänä tiedät, miten tärkeää on paitsi huolehtia taloudesta myös varmistaa, että palvelut ovat laadukkaita ja kestävät tarkastelun myös pitkällä aikavälillä.

Feelia tarjoaa kunnallesi ruokaratkaisuja, jotka vastaavat juuri sinun alueesi tarpeisiin. Näin ruokapalvelut eivät vain pysy kuntasi hallinnassa, vaan myös kehittyvät ja joustavat alueellisten tarpeiden mukaan.

Ennen kuin lähdet suunnittelemaan kuntasi taloutta, lue nämä vinkit. Ne auttavat sinua olemaan hyvässä pataa niin budjetin, henkilöstön kuin kuntalaisten kanssa.



1#

Ratkaisu, jolla estät eläkekriisin ja työvoimapommin

SUURKEITTIÖALALLA ON JO PITKÄÄN vallinnut paheneva pula osaavasta henkilöstöstä. Eläkepoistuma tulee vuosina 2020–2030 olemaan jopa 50–70 prosentin luokkaa. Myös alalle hakevien määrä on romahtanut 3500:sta 1500:aan.

Koska Feelian aterioiden valmistus ei vaadi erityisosaamista, työvoiman saanti helpottuu. Nopeus ja helppous vapauttaa myös ammattitaitoisen keittiöhenkilökunnan aikaa palvelun laadun parantamiseen.



2#

Ratkaisu, jolla vältät keskuskeittiöiden miljoonainvestoinnit

RUUALLA EI SAA LEIKKIÄ, miksi siis leikkisit rahalla? Keskuskeittiöt ovat leikkaussalien ohella kuntien suurimpia yksittäisiä satsauksia. Suhteessa miljoonaluokan hintaan, keittiötä käytetään varsin vähän, vain noin 4–5 tuntia päivässä.

Feelian kanssa kunnan ei tarvitse huolehtia suurista tilainvestoinneista tai pistää huikeita rahasummia keittiöiden uudistamiseen. Moderni, suomalainen ruokatehtaamme tuottaa terveellistä ja ravitsevaa ruokaa 5 päivänä viikossa, kahdessa työvuorossa.





3#

Ratkaisu, josta saat 6 kertaa enemmän aterioita pienemmällä kustannuksella

ENEMPI PAREMPI. Etenkin silloin, kun se tarkoittaa maukasta ruokaa koululaisille. Siinä missä keskuskeittiöt tuottavat julkisilla varoilla aterioita päivittäin 25 000–35 000 kappaletta, voidaan teollisella tuotannolla saavuttaa jopa 140 000 aterian päivittäinen määrä – ja alle puolella keskuskeittiön investointisummasta.

Feelian ruoan kotimaisuusaste on noin 80 prosenttia, ja käytämme mahdollisimman lähellä tuotettuja raaka-aineita. Valmiit ruoat kuljetetaan Pyhäntältä kouluihin tyypillisesti 1–2 kertaa viikossa. Poistamalla kaupunkien ja kuntien sisäisten kuljetusten tarvetta säästetään kuntien logistiikkakuluissa ja pienennetään hiilijalanjälkeä.

4#

Ratkaisu, joka vähentää hävikkiä jopa 20 %

NYT LOPPUU HYVÄN HEITTÄMINEN HUKKAAN! Ruokahävikki on merkittävä haaste julkisissa ruokapalveluissa, joissa päivittäiset ruokamäärät ovat valtavia. Yhden biojättekilon hävittäminen voi maksaa kunnalle jopa 8 euroa.

Feelian ruokapalveluilla saavutetaan vuositasolla merkittäviä säästöjä. Ruoan menekkiä seuraamalla valmistetaan juuri tarvittava määrä aterioita kunnan käyttöön. Patentoidun autoklaavitekniikan ansiosta tuotteillamme on pitkä säilyvyys ja avaamattoman tuotteen voi säästää seuraavalle ruokalistakerroille.



5#

Ratkaisu, joka auttaa kuntaasi vastaamaan valmiuslakiin



KUNTIEN YLEINEN VARAUTUMISVELVOLLISUUS perustuu valmiuslakiin. Ruokapalveluiden varautumissuunnitelma auttaa turvaamaan toiminnan edellytykset yllättävissä häiriö- ja poikkeustilanteissa, kuten sähkökatkoissa, vesihuollon ongelmissa, lämmönjakeluhäiriöissä ja raaka-aineiden saatavuuskatkoissa.

Feelian lämpötilavapaa tuotelinja auttaa kuntia vastaamaan häiriötilanteisiin lain vaatimalla tavalla. 10 tuotteen sarja sisältää monipuolisen, maukkaan ja ravitsemussuositusten mukaisen valikoiman kiusauksista keittoihin, laatikoihin ja puuroihin.

Ja vielä se tärkein.

USEIN TEHOSTAMINEN TARKOITTA palvelun tai laadun heikkenemistä. Feeliale terveellisyys ja maku ovat asioita, joista ei tingitä tai neuvotella. Rakennamme yhdessä keittiön ammattilaisten kanssa ruokalistoja, jotka pitävät lapset terveellisen kouluruoan äärellä.



Haluatko kuulla lisää? Istu pöytään, tarjoamme koulu(ruoka)päivän!

Tervetuloa levähtämään inspiroivan koulutuksen ja hyvän ruoan pariin! Esittelemme showroomissa Helsingin Arabiassa tulevaisuuden kouluruokaratkaisuja sekä innovatiivisia mahdollisuuksia, joiden avulla kuntasi voi uudistaa kouluruokapalveluita kustannustehokkaasti, mutta mausta säästämättä.



Jani Jokinen
myyntijohtaja

050 471 4122
jani.jokinen@feelia.fi

www.feelia.fi



Hyvä huominen on tänään lautasella.

