

36. Elintarvikekeskus

Henkilökunta. Henkilökunnan lukumäärä oli v:n 1971 lopussa 172 (ed. v. 173), josta määrästä oli ruokatehtaassa 45 (48), ruokaloissa 105 (101), kuljetuselimessä 9 (10) sekä kassa- ja tiliosastolla 13 (14). Vakinaisia viranhaltijoita oli 57 (61), tilapäisiä viranhaltijoita 1 (1) ja työsopimussuhteessa 114 (111) henkilöä.

Palvelukseen otettiin vuoden aikana 27 (19) henkilöä. Henkilökunnasta siirtyi eläkkeelle 10 (8) ja muihin kaupungin laitoksiin 3 (3) henkilöä. Kaupungin palveluksesta erosi 13 (5) henkilöä. Kuolemantapauksia oli yksi.

Henkilökunnan sairaus-, tapaturma- ja äitiyslomia oli vuoden aikana yht. 3 510 (3 615) päivää. Tämä vastaa keskimääräisesti laskettuna n. 10 (10) henkilön yhtäjaksoista poissaoloa työstä. Laitoksessa ei ollut omaa lääkäriä, vaan henkilökunta käytti aluelääkäreitä.

Laitoksen henkilökuntaa osallistui kertomusvuoden aikana paitsi kaupungin omiin koulutustilaisuuksiin myöskin muuhun koulutukseen.

Laitoksen toiminta. Elintarvikekeskus tuli kertomusvuoden aikana toimineeksi johtosäännön mukaan vahvistetussa muodossaan 50 vuotta. Jo tätä ennen oli ollut tilapäisluontoista toimintaa. Vuonna 1915 kaupunginvaltuusto asetti muonitustoimikunnan, jonka tehtävänä oli ruokailun järjestäminen vähävaraisille. Vuodesta 1971 lähtien muonitustoimikunnan työtä jatkoi poikkeuksellisten olojen synnyttämä lakisääteinen elintarvelautakunta.

Toiminta muuttui vakinaiselle pohjalle vuonna 1921, jolloin kaupunginvaltuusto vahvisti Helsingin kaupungin keskuskeittolan johtosäännön. Sen 1 § kuului: »Keskuskeittolalla, joka on rahatoimikamarin alainen, on tehtävänä laittaa sekä kaupungin kansakouluille, köyhäinhoidolle ja yksityisille asukkaille jaella hyvää, ravitsevaa ja halpaa ravintoa.» Keskuskeittolaa johti johonkin. Toiminta tapahtui pääasiassa »kaupunginkellarissa».

Vuonna 1939 keskuskeittola muutettiin elintarvikekeskuksen lautakunnan johtamaksi elintarvikekeskukseksi.

Elintarvikekeskuksen tehtävänä on edelleen valmistaa ruokaa kaupungin laitoksille ja hoitaa kaupungin henkilökunnalle tarkoitettuja toimipaikkaruokaloita sekä kaupunginhallituksen luvalla suorittaa muutakin ruoan välittämistä ja myyntiä.

Ruoka-annosten toimitukset jakaantuivat seuraavasti:

	annosten määrä
kansakouluille	
keittoa	2 340 340
eineksiä	948 409
ammattikouluille	
keittoa	277 060
eineksiä	—
lastentarhoille	
keittoa	55 935
eineksiä	55 335

	annosten määrä
oppi- ja eräille muille kouluille	
keittoa	107 935
eineksiä	3 474
leikkikentille ja koulupuutarhoille	
keittoa	265 345
erityiskoululle	
keittoa	12 855
henkilökuntaruokaloille	766 782
huoltolautakunnan työtuville ...	41 810
vaihtoyökeskukselle	22 300
laitoksen omalle henkilökunnalle	26 728
tutkinta-asemalle ym.	2 608
kaupunginhallituksen tilaisuuk- siin	17 439
Yhteensä	4 944 355
	(ed.v. 4 861 904)

Ruokatehtaan toiminnan kehittämisessä kohdistettiin päähuomio valmistusmenetelmien kehittämiseen laitoksen kiinteistön salimissa rajoissa. Valmistuskapasiteetti oli kertomusvuoden aikana käytännöllisesti katsoen kokonaisuudessaan käytössä.

Elintarvikekeskuksen hoitamia kaupungin virastojen ja laitosten *toimipaikkaruokaloita* oli v:n 1971 lopussa yht. 21:

Kallion virastotalon ja Kaupungintalon virkamiesruokalat, rakennusviraston kaksi, sähkölaitoksen kuusi, liikennelaitoksen viisi, vesilaitoksen kolme ja palolaitoksen kaksi ruokalaa sekä Alppirinteen ruokala.

Lisäksi hoidettiin kaupunginkirjaston pääkirjaston, metrotoimiston ja vesilaitoksen Ilmala I:n automaatteja.

Ruokaloitten toimintaa pyrittiin edelleen kehittämään yhteistoiminnassa virastojen ja laitosten kanssa. Hinnat olivat kertomusvuoden aikana n. 6 % luontoissuoritusäännön edellyttämää hintatasoa alhaisemmat. Tästä aiheutui elintarvikekeskukselle alijäämää.

Kaupungintalon keittiön toimintaan sisältyi kaupunginhallituksen edustustilaisuuksien tarjoilun ja »Kaupunginkellari» -nimisen

ravintolan hoitaminen sekä em. Kaupungintalon toimipaikkaruokala. Keittiön valmistuttua v:n 1970 lopulla sen toiminnan varsinaisen käyntiinsaattaminen tapahtui kertomusvuoden alkupuolella. Toiminta saatiin kertomusvuoden aikana vakiintumaan.

Tuotekehittely kohdistui ensisijaisesti tuotteitten valmistusohjeitten parantamiseen tavoitteena tuotteitten laadun parantaminen ja tuotantokustannusten kurissapitäminen. Kertomusvuoden aikana kehitettiin myös useita uusia toimipaikkaruokaloihin soveltuvia tuotteita. Tuotteitten laadun parantamista ja uusien tuotteitten kehittämistä toimipaikkaruokaloita varten rajoitti hinnoittelun jälkeensä jääneisyys, joka pakotti kiinnittämään tuotekehittelyssäkin päähuomion kustannuskysymyksiin.

Laitoksen käyttämät *raaka-aineet hankittiin* yhteishankintasopimusten mukaisesti. Sopimusten ulkopuolella olevat raaka-aineet hankittiin tuotantolaitoksilta ja tukkuliikkeiltä. Tavaroitten hankinta ja toimitukset tehtiin valmistusohjelman mukaisesti, joten *varaston* toiminta liittyi kiinteästi tehtaan ja ruokaloitten toimintaan.

Laitoksella oli tuotteitten *jakelua* varten kolme paketti- ja kaksi kuorma-autoa. Lisäksi käytettiin tarvittaessa KTK:n autoja. Kuljetukset hoidettiin ennakolta suunnitellun reittijaon mukaisesti. Kuljetusten järjestyksessä oli suurimpana vaikeutena kuljetustarpeen ruuhkautuminen aamutunteihin.

Ruokatehtaan kunnossapitotehtävien hoitaminen kuului kuljetuselimen tehtäväkenttään.

Toimiston tehtäviin kuuluvien *laskentatoimen, henkilöstö- ja palkkausasioiden* sekä laitoksen *toimistopalvelutehtävien* kehittäminen jatkui kertomusvuonna. Laitoksen talousarvio oli vahvistettu toimintamuotokoh-taiseksi ja tuloslaskelmat laadittiin kustannuspaikkakohtaisesti.

Lisäksi kertomusvuoden aikana avustettiin useita ruokaloita erilaisissa suunnittelutehtävissä.

Tulot ja menot. Laitoksen tulot olivat 5 492 776 mk ja menot 5 955 961 mk. Alijäämä oli siis 463 185 (ed. v. 611 061) mk.

Toimipaikkaruokaloitten hoitamisesta aiheutuneesta alijäämästä oli luontoissuoritus-

säännön mukaan hinnoittelun ulkopuolelle jääviä menoja 360 931 mk ja muuta alijäämää 202 953 mk eli ruokalatoiminnan alijäämä yht. 563 884 mk.
