

3. Elintarvikekeskus

Henkilökunta. Henkilökunnan lukumäärä oli v:n 1972 lopussa 171 (ed.v. 172), josta työskenteli ruokatehtaassa 45 (45), ruokaloissa 102 (105), kuljetuselimessä 10 (9) sekä kassa- ja tiliasastolla 14 (13). Vakinaisia viranhaltijoita oli 54 (57), tilapäisiä viranhaltijoita 1 (1) ja työsopimussuhteessa 116 (114) henkilöä.

Palvelukseen otettiin vuoden aikana 34 (27) henkilöä. Henkilökunnasta siirtyi eläkkeelle 4 (10) ja muihin kaupungin laitoksiin 2 (3) henkilöä. Kaupungin palveluksesta erosi 28 (13) henkilöä.

Henkilökunnan sairaus-, tapaturma- ja äitiyslomia oli vuoden aikana yht. 3 365 (3 510) päivää. Tämä vastaa keskimääräisesti laskettuna n. 9 (10) henkilön yhtäjaksoista

poissaoloa työstä. Laitoksessa ei ollut omaa lääkäriä, vaan henkilökunta käytti aluelääkäreitä.

Kertomusvuonna osallistui laitoksen henkilökunnasta yht. 14 henkilöä kaupungin omiin koulutustilaisuuksiin tai muuhun koulutukseen.

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

Elintarvikekeskuksen ruokatehtaassa valmistettiin ja valmiita ruokia toimitettiin seuraavasti:

	annosten määrä
kansakouluille: keittoa	2 378 560
» eineksiä	1 103 592
» dieettiä	1 553
ammattikouluille: keittoa	281 870
lastentarhoille: keittoa	54 190
» eineksiä	56 850
oppi- ym. kouluille: keittoa	47 450
» eineksiä	816
leikkikentille ja koulupuutarhoille: keittoa	250 320
» » eineksiä	5 911
erityiskouluille: keittoa	11 700
henkilökuntaruokaa: henkilökuntaruokaloille	797 390
» huoltolautakunnan työtuville	41 764
» vaihetyökeskukselle	27 690
» elintarvikekeskuksen omalle henkilökunnalle	19 954
» lastentarhoille ym. laitoksille	11 204
» kaupunginhallituksen tilaisuuksiin	16 466

yhteensä 5 107 280)

(ed.v. 4 944 355)

3. Elintarvikekeskus

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

Elintarvikekeskuksen hoitamia kaupungin virastojen ja laitosten toimipaikkaruokaloita oli v:n 1972 lopussa yht. 22: Kaupungintalon ja Kallion virastotalon virkamiesruokalat, rakennusviraston kolme, sähkölaitoksen kuusi, liikennelaitoksen viisi, vesilaitoksen kolme ja palolaitoksen kaksi ruokalaa sekä Alppirinteen ruokala.

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

Toimipaikkaruokaloissa valmistettiin ruokatehtaalta tilattujen ruokien lisäksi 293 797 annosta, joista Kallion virastotalon keittiössä 97 204 annosta. Lisäksi toimipaikkaruokaloissa järjestettiin kaupungin virastojen ja laitosten kahvitilaisuuksia, joissa tarjottiin yht. 14 749 kahviannosta.

Ruokien hinnoittelusta määrätään kaupunginvaltuuston 6.3.1968 vahvistaman luontoissuoritusäännön 62 §:ssä. Hinnat olivat kertomusvuoden aikana n. 8% luontoissuoritusäännön edellyttämää hintatasoa alhaisemmat. Tästä aiheutui elintarvikekeskukselle alijäämää.

Kaupungintalon keittiön toimintaan sisältyi kaupunginhallituksen edustustilaisuuksien tarjoiluun ja »Kaupunginkellari»-nimisen ravintolan hoitaminen sekä em. Kaupungintalon toimipaikkaruokala.

Tuotekehittely kohdistui ensisijaisesti tuotteiden 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 jäl-

keenjääneisyys, 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 oli yksi pakettiauto KTK:sta. Kuljetukset hoidettiin ennakolta suunnitellun reititijaon mukaisesti. Kuljetusten järjestelyssä oli suurimpana vaikeutena kuljetustarpeen ruuhkautuminen aamutunteihin.

Ruokatehtaan kunnossapitotehtävien hoitaminen kuului kuljetuselimen tehtäväkenttään.

Toimiston tehtäviin kuului *laskentatoimen, henkilöstö- ja palkkausasioiden* sekä *muiden toimistopalvelujen* hoitaminen. Laitoksen talousarvio oli laadittu kustannuspaikkakohtaisesti ja tuloslaskelmat sekä raportit laadittiin vastuualuekohtaisesti. Laskentatoimen ja toimistotehtävien kehittäminen jatkui kertomusvuonna.

Lisäksi kertomusvuoden aikana avustettiin useita ruokaloita erilaisissa suunnittelutehtävissä.

Tulot ja menot. Laitoksen tulot olivat 6 214 149 mk ja menot 6 727 456 mk. Alijäämä oli siis 513 307 (ed.v. 463 185) mk.

Elintarvikekeskuksen alijäämä aiheutui kaupungin laitosten toimipaikkaruokailun hoitamisesta. Luontoissuoritusäännön mukaan hinnoittelun ulkopuolelle jäävät menot muodostivat 55% alijäämästä. Muu alijäämä johtui sähkö-, liikenne-, vesi- ja palolaitoksen sekä rakennusviraston ruokaloiden sellaisista jakelukustannuksista, joita palkkalautakunnan vahvistamat hinnat eivät riittäneet peittämään.