

### 3. Elintarvikekeskus

*Henkilökunta.* Henkilökunnan lukumäärä oli v. 1973 lopussa 178 (ed.v. 171), josta ruokatehtaassa 45 (45), ruokaloissa 107 (102), kuljetuselimessä 10 (10) ja kassa- ja tiliosastolla 16 (14) henkilöä. Vakinaisia viranhaltijoita oli 49 (54), tilapäisiä viranhaltijoita 1 (1) ja työsopimussuhteessa 128 (116) henkilöä.

Palvelukseen *otettiin* vuoden aikana 63 (34) henkilöä, eläkkeelle *siirtyi* 5 (4), muihin kaupungin laitoksiin 3 (2), *kuolemantapauksia* oli 1 ja kaupungin palveluksesta *erosi* 52 (28).

Henkilökunnan sairaus-, tapaturma- ja äitiyslomia oli kertomusvuoden aikana yht. 3 734 (3 365) päivää vastaten keskim. n. 10 (9) henkilön yhtäjaksoista poissaoloa työstä.

Elintarvikekeskuksessa oli puolipäivätoiminen työterveydenhoitaja 16.7. alkaen. Henkilökunnan terveystarkastukset ehdittiin suorittaa 20 työntekijälle. Työterveyshoitajan vastaanotolla kävi 161 asiakasta, joista 113 oli sairasta. Koko henkilökunnalle suoritettiin lavantauti- ja keuhkotuberkuloositutkimus sekä aloitettiin näytteiden otto kuppataudin toteamiseksi. Henkilöasiainkeskuksen lääkäri teki marras—joulukuun aikana työhöntulotarkastuksen 12 uudelle työntekijälle.

Laitoksen henkilökunnasta osallistui kertomusvuoden aikana kaupungin omiin koulutustilaisuuksiin seitsemän henkilöä sekä muuhun koulutukseen 13 henkilöä.

*Toiminta.* Elintarvikekeskuksessa valmistettiin ja valmiita ruokia toimitettiin yht. 140 (134) paikkaan seuraavasti:

kansakouluille	
keittoa .....	2 356 430
eineksiä .....	1 098 162
dieetti .....	1 793
ammattikouluille .....	
keittoa .....	282 740
eineksiä .....	13 044
muille kouluille	
keittoa .....	45 650
eineksiä .....	—
lasten päiväkodeille	
keittoa .....	41 915
eineksiä .....	52 257
leikkikentille ja koulupuutarhoille	
keittoa .....	253 635
eineksiä .....	—
toimipaikkaruokaloille .....	1 135 346
huoltolautakunnan työtuville ..	40 076
vaihtoyökeskukseen .....	30 071
muille laitoksille yht. ....	21 477
kaupunginhallituksen tilaisuuksiin .....	25 419
Yhteensä	5 398 015
(ed. v.)	5 401 077)

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

*Toimipaikkaruokalat.* Elintarvikekeskuk-

sen toimintaan kuului seuraavien kaupungin virastojen ja laitosten henkilökunnalle tarkoitettujen toimipaikkaruokaloiden ja auto-maattipisteiden hoitaminen: Herttoniemen ja Kallion virastotalojen sekä kaupungintalon ja kaupunkisuunnitteluviraston virkamiesruokat, Alppirinteen, viisi liikennelaitoksen, kaksi palolaitoksen, kolme rakennusviraston, seitsemän sähkölaitoksen, kolme vesilaitoksen ruokalaa sekä lisäksi metrotoimiston, pääkirjaston ja Ilmala I:n ruoka-automaatit.

Ruokaloiden yhteinen aukioloaika oli n. 32 300 tuntia, josta liikennelaitoksen ruokaloiden osuus oli n. 12 000 tuntia.

Toimipaikkaruokaloissa suoritettujen kävijämäärälaskelmien mukaan ruokaloiden asiakasmäärä kohosi vuoden aikana yli 2 000 000, vaihdellen kuukausittain 110 000 (heinäkuu) ja 200 000 (maaliskuu) asiakaskäynnin välillä.

Toimipaikkaruokaloiden keittiöissä valmistettiin yhteensä 319 981 ruoka-annosta, näistä Kallion virastotalon keittiössä 97 054 annosta. Lisäksi niissä järjestettiin kaupungin virastojen ja laitosten kahvitilaisuuksia. Ruokaloiden hinnat olivat kertomusvuoden aikana n. 12% luontoissuoritusäännön edellyttämää hintatasoa alhaisemmat, joten tästä aiheutui elintarvikekeskukselle alijäämää.

Kaupungintalon keittiön toimintaan sisältyi kaupunginhallituksen edustustilaisuuksien tarjoilun ja »Kaupunginkellari»-nimisen ravintolan hoitaminen sekä edellämainitun kaupungintalon henkilökunnan ruokalan hoitaminen.

*Tuotekehittely* kohdistui ensisijaisesti tuotteiden valmistusohjeitten parantamiseen ja siten tuotteiden laadun parantamiseen ja tuotantokustannusten kurissapitämiseen. Kertomusvuoden aikana kehitettiin myös useita uusia toimipaikkaruokaloihin soveltuvia tuotteita. Tuotteiden laadun parantamista ja uusien tuotteiden kehittämistä toimipaikkaruokaloita varten rajoitti kuitenkin hinnoittelun jälkeenyäisyys, joka pakotti

kiinnittämään tuotekehittelyssäkin päähuomion kustannuskysymyksiin. Tuotekehittely liittyi myös toimipaikkaruokailua selvittävän komitean työhön.

*Hankinnat ja varastointi.* Elintarvikekeskuksen käyttämät raaka-aineet hankittiin yhteishankintasopimusten mukaisesti. Sopimusten ulkopuolella olevat raaka-aineet hankittiin tuotantolaitoksilta ja tukkuliikkeiltä. Tavarointien hankinta ja toimitukset tehtiin valmistusohjelman mukaisesti, joten varaston toiminta liittyi kiinteästi tehtaan ja ruokaloiden toimintaan.

*Kuljetukset ja laitoshuolto.* Keskuksella oli tuotteiden jakelua varten kaksi paketti- ja neljä kuorma-autoa sekä yksi pakettiauto KTK :sta. Kuljetukset hoidettiin ennakolta suunnitellun reittijaon mukaisesti, mutta niiden järjestelyssä oli suurimpana vaikeutena kuljetustarpeen ruuhkautuminen aamutunteihin.

Ruokatehtaan kunnossapitotehtävien hoitaminen kuului kuljetuselimen tehtäviin.

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

*Asiantuntijatehtävät.* Asiantuntijalausuntoja annettiin kaupungin virastoille ja laitoiksille niiden suunnitellessa uusia tai saneeratessa vanhoja toimipaikkaruokaloita seuraavasti:

- liikennelaitokselle Töölön uuden ruokalan suunnittelusta
- rakennusvirastolle pääkonttorin ruokalan kunnostuksesta
- kaupunginkanslialle veroviraston ruokalan laitehankinnoista
- kiinteistövirastolle Helsinginkatu 24 ruokalan muutostöistä

### 3. Elintarvikekeskus

— kaupunginhallitukselle poliisien toimipaikkaruokalasta.

*Talous.* Laitoksen *tulot* olivat 7 455 731 mk ja *menot* 8 130 391 mk. Alijäämä (674 659 mk) aiheutui kaupungin laitosten toimipaikkaruokaloiden hoitamisesta. Luontoissuoritussäännön mukaan hinnoittelun ulkopuolelle jäävät menot muodostivat 76% keskkuksen alijäämästä. Muu alijäämä johtui

sähkö-, liikenne-, vesi- ja palolaitoksen sekä rakennusviraston ruokaloiden sellaisista jalkelukustannuksista, joita palkkalautakunnan vahvistamat hinnat eivät riittäneet peittämään.

Toimipaikkaruokailun alijäämä oli kertomusvuonna keskimäärin 0.97 mk ruokannosta kohden.