

Kustannuslaji	Yksilöity
Keittiötilat	Tilavuokra (vuokra sisältää tavanomaisen jätehuollon)
	Kiinteistön jäteasema
	Biojätteen keräysastiat yksiköissä (kannellinen astia, johon ruokapalveluun liittyvä ja palautuva bijäte kerätään
	Biojätteen keräysastiat keittiön yhteydessä
	Biojättekulut (keittiöstä ja yksiköstä tuleva biojäte)
	Muovinkeräys
Ruokasali	
	Tilavuokra
	Tilojen vuokraus ulkopuolisille
	Tuolit ja pöydät
	Astiat ja ruokailuvälineet
	Tarjottimet
	Ruokasalissa käytettävät ottimet ja muu ruoantarjoilussa tarvittava pienirtaimisto
	Kertakäyttöastiat ja tarvikkeet, ateriaan kuuluvat lautasliinat
	Pöytäliinat ym. tekstiilit
	Ruokasalin koristeet esimerkiksi juhlapyhinä ja teemoihin liittyen
	Salin koristelut ja liinoittaminen
	Ruokailulinjasto ja siihen liittyvä irtaimisto
	Dieettimerkinnät näkyvissä ruokasalissa
	Aterioiden ja erityisruokavalioiden merkitseminen selvästi ruokasalissa
Keittölaitteiden huolto	Uunien kalkinpoiston tilaaminen vuosittain tai Tilaajan ohjeiden mukaan.
Tarjoilulinjasto ja sen osat	Lämmin ja kylmähauteet (lisävarusteineen)
	Neutraalilinjasto (lisävarusteineen
	Tarjotin- ja välinevaunut, lautas- jne jakelimet
	Korijohdevaunut
	Astioiden palautusvaunut
	Vesiannostelija
	Roska-astiat jalustoineen
Aterioiden ja välitystuotteiden kuljetus	Aterioiden ja välitystuotteiden kuljetus
	Ruoankuljetusastiat ja -laatikot
	Kuljetusten toteutumisen seuranta
Tuotantoprosessi	Aterioiden tilaaminen
	Tuotannon suunnittelu ja toteutus

	Ruoan ja välitystuotteiden pakkaaminen ja toimitus osastoille tai yksiköihin
	Kuljetusastioiden, -laatikoiden ja -vaunujen puhtaanapito
	Vastuu aterioista kuljetusten aikana (mm. ehjät ja siistit pakkaukset, lämpötilat säädösten mukaiset).
	Elintarvikkeiden hankinta käyttäen Palveluntuottajan sopimuksia
	Omavalvonta Palveluntuottajan tuotannossa ja ruokasalissa.
	Tuotantomäärien suunnittelu
	Vastuu ruoan riittävydestä
	Vastuu biojätteen ja hävikin mahdollisimman pienestä määrästä
	Ruokalistasuunnittelu sopimuksen ja ravitsemussuositusten mukaan
	Ruokalistan hyväksyminen palvelukuvauksen mukaisesti
	Ateriasisältösuunnittelu
	Annosteluohjeet
	Ravintosisällön tarkistaminen ravintoainelaskelmin eri ruokavalioista ja ravintosisältöjen raportointi sovitusti
	Ravitsemuksellisen laadun toteuttaminen ja ylläpitäminen
	Välitystuotteiden tilaaminen
	Välitystuotteiden toimittaminen tilausten mukaisesti
	Elintarvikkeiden laatuvaatimusten huomioiminen
	Henkilöstöhallinto ja siihen liittyvät velvoitteet
	Mahdolliset laatu-, ympäristö- ja turvallisuusjärjestelmät
	Palveluntuottamisessa tarvittavat pesu- ja puhdistusaineet ja tarvikkeet
	Keittiöhenkilöstön työvaatteet ja keittiötekstiilit
	Palvelun arviointi ja kehittäminen (palveluntuottajan omaa toiminta)
	Laskutus toteutettuna palvelukuvauksen mukaisesti
Sopimussyhteistyö	Poikkeamista ilmoittaminen Tilaajalle palvelukuvauksen mukaisesti välittömästi, jotta poikkeaman haittavaikutukset voidaan minimoida
	Asiakastyytyväisyyskyselyt palvelukuvauksen mukaisesti
Koneet, laitteet ja kalusto (kiinteät)	Uunit
	Astianpesukone (ilman koreja)
	Astianpesukoneen korit
	Padat (lisävarusteineen)
	Liedet ja tasoliedet
	Kylmäsäilytystilat (jää- ja pakastinkaapit)
	Linjasto
	Jäähdytyskaapit
	Jäähdytyskoneet

Koneet, laitteet ja kalusto (irtain)	Vihannesleikkuri
	Yleiskone pieni pöytämalli
	Kahvinkeitin (ei vesiverkkoon liitetty)
	Mikroaaltouuni
	Lämpölevy
	Tasoliesi (pieni, pöytämalli)
	Sekoitin /soseuttaja, ammattikäyttöön
	Muut pienkoneet
	Tasovaunut
	Kotitalousjääkaappi
	Kotitalouspakastin
Pienirtaimisto	Vaaka
	Ruoanvalmistusastiat (GN-astiat, kattilat, veitset, leikkuulaudat yms.)
	Roska-astiat jalustoineen
	Muu pienirtaimisto

Siivous ja puhdistus		Yksilöity
Keittiö		Ruoanvalmistustilojen päivittäinen siivous
		Ruoanvalmistustilojen perussiivous
		- hormi (sis. lvs-laitteet) 1/v.
		- keittiön rasvasuodattimet, höyrykupu ja rasvakouru
		Keittiölaitteiden ja -koneiden päivittäinen hoito ja puhdistus
Ruokasali		Käyttämiensä siivoustekstiilien pesu
		Tarjoilulinjastojen päivittäinen puhdistus, myös ulkopinnat
		Ruokailun aikana ruokasalin siisteydestä huolehtiminen
		Astiapalautuksen linjasto ja sen ympäristö, myös jäteastiat
		Ruokasalin päivittäinen siivous (lattiat)
		Ruokasalin kunnossapito- ja perussiivoukset

Viestintä		Yksilöity
Viestintä		Ruokalistojen toimittaminen Tilaajalle
		Ruokalistojen julkaiseminen netissä
		Toimipisteiden ruokailuajat, aukioloajat ja muut palvelun kannalta olennaiset aikataulut
		Tilaajan informoiminen teemaruokailuista, kampanjoista ja muista tapahtumista
		Palautteisiin vastaaminen

Palveluntuottaja	Tilaaja	Huomioitavaa
x		
	x	
x		
x		
	x	
x		
		Tilasta ei peritä vuokraa. Tilan käytöstä sovitaan erillisellä vuokrasopimuksella
	x	Tilojen mahdollisesta muusta käytöstä sovitaan erikseen
	x	
	x	
	x	
x		
x		
x		
x		
x		
	x	
x		
x		
	x	
	x	
	x	
	x	
	x	
x		
x		
x		
x		
x		
	x	
x		

X		
X		
X		
X		
X		
X		
X		
X		
X		
X		
	X	
	X	
X		
X		
X		
X		

Palveluntuottaja	Tilaaja	Huomioitavaa
X		
X		
	X	
X		
X		
X		
X		
X		
X		
	X	
	X	

Palveluntuottaja	Tilaaja	Huomioitavaa
X		
	X	
X		
X		
X		