

Esimerkki tehtäväkuvauksista Tuoja-hankkeen ruoka-aputoiminnasta

ELINTARVIKEJAKELUN TEHTÄVIÄ ENNEN JAKELUA

säkkien purku (3-4 henkilöä):

- vaaleat leivät, tummat leivät, patongit omiin hyllyihinsä
- pullat, viinerit, leivokset, kakut, pitkot, munkit, ringelit ym. makeat tuotteet ”pullahyllyyn”
- pikkusuolaiset valmispakkaukset kylmävitriiniin ja isommat pussit irtotuotepisteeseen pussitettavaksi pienempiin eriin
- gluteenittomat tuotteet (leivät ja makeat) omaan hyllyynsä
- ehjät säkit taitellaan ja jätetään uusiokäyttöön taustatilaan, rikkiäiset säkit muovinkeräyslaatikkoon

kesto- ja kuivat tuotteet (1 hlö)

- säilykkeet, murot, jauhot, ryynit, riisi, makaroni, kahvi, suklaa, karkit, kastikkeet, majoneesit, hillot, mausteet,
kananmunat (isot rasiat jaetaan pienempiin rasioihin) ym. ym. Pakaste 2:n päälle ryhmiinsä
- keksit ”pullahyllyyn”
- monipakkaukset puretaan, jos tuotteet pakkauksen sisällä yksittäispakattuja
- jos tuotteita on runsaasti, voidaan osa laittaa kaappiin odottamaan seuraavia jakelupäiviä
- puretut pakkausmateriaalit pahvi- ja muovikeräykseen

jääkaappituotteet (1 hlö)

- viimeisen käyttöpäivän (VKP) ylittäneiden tuotteiden poisto -> pahvilaatikkoon taustatilaan (VKP:n ylittäneitä tuotteita saa ottaa omaan käyttöön omalla vastuulla mutta EI jakaa asiakkaille)
- monipakkaukset puretaan (esim. jogurtit) ja isot juustot leikataan pienemmiksi paloiksi ja pussitetaan
- järjestely 1-2 jääkaappiin tuoteryhmittäin + kouluruokarasiat
- edellisinä päivinä jääkaappeihin tulleiden HEVI-tuotteiden esille laitto (pilaantuneet biojätelaatikkoon)
- puretut pakkausmateriaalit pahvi- ja muovikeräykseen

HEVI-tuotteet (2 hlöä)

- pilaantuneiden ja VKP:n ylittäneiden tuotteiden poisto -> pahvilaatikkoon taustatilaan (biojäte)
- esille laitto pahvilaatikoissa tuoteryhmittäin pöytien päälle
- jos perunoita reilusti -> pahvilaatikoissa hyllyn pätyyn tai sivupöydälle, tarvittaessa poistetaan pusseista
- jos hedelmiä on vähän -> pahvilaatikoissa rajoitettuun jakeluun Pakaste 1:n päälle

leipomolaatikoissa tulevat irtotuotteet (1-2 hlöä) makeat, suolaiset, croisantit, sämpylät, irtoleivät

- laadun tarkistus -> kuivat hevosille menevään pahvilaatikkoon
- pussitus (2-8 kpl/pussi, eri tuotteita eri määrä), pussien sulkeminen ja siirto ao. hyllyihin/kylmävitriiniin tuoteryhmittäin (croisantit vitriinin päälle laatikkoon, riisipiirakat vitriinin alimpaan lokeroon)
- tyhjien leipomolaatikoiden siirto oven luo odottamaan palautuskuljetusta kauppaan

- rajoitelappujen sijoittelu niihin tuoteryhmiin, joissa vähän jaettavaa (esim. 1 kpl/perhe)
- valvojat (1hlö/piste) huolehtivat, että asiakas ei ota tuotteita enempää kuin rajoitelappuun merkityn määrän
 1. makeat ja suolaiset tuotteet + mahdollisesti rajoitettavat hedelmät
 2. kesto- ja kuivatut tuotteet
 3. jääkaapit
 4. tarvittaessa muut rajoituksia vaativat tuotteet (esim. tumma leipä) tai sivupöydällä olevat sekalaiset tuotteet tai pakasteet

asiakkaiden vastaanotto (2 hlöä)

- kansiot, vihko ja kynä vastaanottotiskille taustatilan pöydän alla olevasta lukitusta laatikosta
 - numerolappujen sekoittaminen ja jakaminen ulkona odottaville asiakkaille satunnaisessa järjestyksessä
 - ryhmänumerolappujen sekoittaminen ja sisäänotosta huolehtiminen, ettei tule tungosta jakelutilaan
 - vastaanottotiskillä oleva henkilö tarkistaa asiakkaan esittämästä ruokapassista oikeuden elintarvikkeiden hakuun
- ko. päivänä ja kirjaa käynnin kansiossa olevaan vastakappaleeseen sekä pyytää kuittauksen vihkoon ja ottaa numerolapun takaisin

TEHTÄVIÄ JAKELUN JÄLKEEN

1. kesto- ja kuivatut tuotteet -> ylijääneet tuotteet siirretään kaappiin odottamaan seuraavaa jakelukertaa
2. ylijäänyttä pullaa ja pikkusuolaista viedään Kirpparin kahvioon, osa voidaan pakastaa ja loput Kirpparille yleiseen jakoon
3. Kirpparin henkilökunnan pakasteeseen/jääkaappiin voi laittaa VKP:n ylittäneitä tuotteita
4. maanantaina: jos seuraavana keskiviikkona (katso lista kaapin ovesta) on kylillä jakelupäivä, säkitetään tuoreimmat leivät ja merkataan maalarinteipillä säkkiin ”kiertohanke”+ pvm ja kylän nimi ja laitetaan esim. sivupöydälle odottamaan noutoa. Jos ei ole kyläjakelua, katso kohta 6.
5. hevosille menevät kuivat leivät pahvilaatikoon eteiseen + Kirpparilta edellisen jakelun jäljeltä jääneet kuivat leivät
6. loput leivät pakataan pahvilaatikoihin, osa viedään Kirpparin puolelle yleiseen jakoon, osa jää pöydälle pahvilaatikoihin ja Kirpparin henkilökunta hakee pöydältä jakoon menekin mukaan
7. kanoille menevät huonot (ei pilaantuneet) HEVI-tuotteet laitetaan omaan laatikkoonsa ja lähetetään viesti Marianne Mäkeläiselle (0449744124) tulla noutamaan.

8. pahvit kasataan lähelle ovea siististi, puhtaita banaanilaatikoita kansineen voi laittaa eteiseen asiakkaiden käyttöön
9. jääkaappien, virtiin, jakelu- ja taustatilan pöytien sekä arkkupakasteiden päällysten pyyhkiminen
10. leipähyllyistä murut pois
11. lattian kuivamoppaus + märkäpesu tarvittaessa
12. muovipussien irrotus rullasta (yksi rulla) seuraavaa jakelukertaa varten
13. pilaantuneet ja VKP:n ylittäneet käyttökelvottomat tuotteet:
poistetaan pakkauksista -> pakkaukset muovi- tai pahvikeräys tai sekajäte,
tuotteet laitetaan pahvilaatikkoon, josta kaadetaan ulkona olevaan biojätessäiliöön
14. kierrätysmuovipakkausten säkki viedään ulos muovinkeräysäiliöön ja roskasäkki sekajätessäiliöön
15. ”uudet” säkit taustatilan roskiksiin: muovi ja sekajäte (taustatilassa tyhjiä ja ehjiä käytettyjä leipäsäkkejä)
16. kansiot ja vihko taustatilan pöydän alla olevaan laatikkoon, ruloakaapit ja laatikko lukkoon ja avain kaappiin
17. eteisen välioven linkku kiinni
18. verhot ja koukkukuminauhut kiinni

Pakastejakoa tehdään, kun tuotteita on kasaantunut niin paljon, että jokaiselle asiakkaalle riittäisi yksi tuote.

Jakelujen välissä paikallisista kaupoista tulevat tuotteet selvitellään tuoteryhmittäin ja säilyvyyden mukaan

hyllyyn, kaappiin, jääkaappiin, pakasteeseen, pahvilaatikoihin, Kirpparille, kanoille. Pilaantuneet biojätteisiin.