

# Ruokahuoltoja siivoustoimen toimintasuunnitelma

## Kemiösaaren kunnassa



Kimitoöns kommun/Kemiönsaaren kunta  
[www.kimitoon.fi](http://www.kimitoon.fi)/[www.kemionsaari.fi](http://www.kemionsaari.fi)  
tel./puh. (02) 426 00





## Sisältö

1. Ruokahuolto- ja siivoustoimen tehtävät
  - 1.1. Toiminta-ajatus
  - 1.2. Missio ja visio
  - 1.3. Arvot
  - 1.4. Organisaatiomalli
  - 1.5. Toimipisteet
2. Tehtävät, tuotteet ja palvelut
  - 2.1. Tehtävät
  - 2.2. Tuotteet
  - 2.3. Asiakkaat ja palvelut
3. Kilpailu
  - 3.1. Julkisen palveluntuotannon yleisiä haasteita
  - 3.2. Meidän kilpailuvalttimme
4. Ruokahuolto- ja siivoustoimen toimintasuunnitelma
5. Tuotekehityssuunnitelma
  - 5.1. Tuotanto
  - 5.2. Tuotantoprosessi
  - 5.3. Terveellistä ja turvallista
6. Henkilöstösuunnittelu
7. Talous
8. Tulevaisuuden riskit
9. Liitteet



## 1. Ruokahuolto- ja siivoustoimen tehtävät

### 1.1. Toiminta-ajatus

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi tuottaa maukasta ja ravitsevaa ruokaa sekä hyviä ja ekologisesti kestäviä siivouspalveluja kustannustehokkaasti.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimi on tukitoimi, joka tuottaa ruokahuolto- ja siivouspalveluja kunnan muille toimintoille.

### 1.2. Missio ja visio

- Ruokahuolto- ja siivoustoimen tulee toimia asiantuntijana ruokahuolto- ja siivousta koskevissa asioissa. Tavoitteena on hoitaa tukitoiminnot siten, että asiakkaamme voivat täyspainoisesti keskittyä ydintoimintaansa.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimen tulee olla kilpailukykyinen niin laadun kuin kustannustenkin osalta muihin palveluntuottajiin verrattuna.

### 1.3. Arvot

- Ruokahuolto- ja siivoustoimen toimintaa ohjaavat seuraavat, kunnan strategiaan perustuvat arvot:

**Aktiivisuus** – teemme aktiivisesti töitä vastataksemme asiakkaiden tarpeisiin.

**Palveluhenkisyys** – tarjoamme palveluita ystävällisesti, asiallisesti ja ammattimaisesti.

**Uudistumiskyky** – ajattelemme uudella tavalla ja pysymme kehityksen mukana.

**Yhteistyö** – pyrimme aktiivisesti hyvään yhteistyöhön sekä asiakkaiden kanssa että oman tiimin keskuudessa.

#### 1.4. Organisaatiomalli

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi on vuodesta 2009 lähtien toiminut ympäristö- ja tekniikkaosaston / kiinteistöyksikön alaisuudessa.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimi hoitaa siivouksen kouluissa, päiväkodeissa ja hallintorakennuksissa sekä ruokatuotannon kaikissa kunnan keittiöissä.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstöä ei ole palkattu määrättyyn toimipisteeseen, vaan henkilöstö voi tarvittaessa siirtyä eri toimipisteeseen. Tämä mahdollistaa työtaakan tasaisemman jakautumisen.
- Henkilöstö:  
Ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstömäärä henkilötyövuosissa mitattuna vuonna 2015 oli 38,9.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimea johtaa ruokahuolto- ja siivouspäällikkö. Siivouspuolen esimiestehtäviä hoitaa siivoustyönjohtaja ja keittiöiden esimiestehtäviä ruokalanhoitajat/kokit.
- Käytännön työstä eri toimipisteissä huolehtivat kokit, keittiöapulaiset ja siivoojat.

#### 1.5. Toimipisteet

- Ruokahuolto- ja siivoustoimella on yhdeksän valmistuskeittiötä:
  - Kemiön koulukeskuksen keittiö
  - Amosparkens skolan / Silvan päiväkodin keittiö
  - Dalsbruks skolan keittiö
  - Västanfjärds skolan / Sofian päiväkodin keittiö
  - Rosala skolan keittiö
  - Hultan päiväkodin keittiö
  - Almakodin keittiö
  - Silverbackenin keittiö
  - Hannakodin keittiö
- Ruokahuolto- ja siivoustoimella on jakelukeittiö kahdessa paikassa:
  - Furubon päiväkodin keittiö, ruoka (aamiainen/lounas/päivällinen) kuljetetaan Dalsbruks skolan keittiöstä.
  - Taalintehtaan koulun keittiö, ruoka (lounas/välipala) kuljetetaan Dalsbruks skolan keittiöstä.

- Seuraaviin jakelukeittiöihin ruoka kuljetetaan ruokahuolto- ja siivoustoimen valmistuskeittiöstä, ja jakelun hoitavat peruspalveluosaston tai sivistysosaston henkilöstö:

- Terveyskeskussairaala, Kemiön osasto, ruoka (aamiainen/lounas/iltapäiväkahvit/ päivällinen/iltapala) kuljetetaan Almakodin keittiöstä.
- Avohoito, Kemiö, ruoka (lounas) kuljetetaan Almakodin keittiöstä.
- Terveyskeskussairaala, Taalintehtaan osasto, ruoka (aamiainen/lounas/iltapäiväkahvit/ päivällinen/iltapala) kuljetetaan Hannakodin keittiöstä.
- Kotihoito, Kärä ja Björkboda, (lounas) kuljetetaan Hannakodin keittiöstä.
- Taalintehtaan kotihoito, ruoka (lounas) kuljetetaan Hannakodin keittiöstä.
- Västanfjärdin kotihoito, ruoka (lounas) kuljetetaan Silverbackenin keittiöstä.

- Koulujen vapaapäivinä päivähoidon ruoka valmistetaan Hannakodin ja Silverbackenin keittiöissä.

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi hoitaa siivouksen seuraavissa paikoissa:

- Silvan, Sofian, Furubon ja Hultan päiväkodit
- Kemiön koulukeskus, Amosparkens skola, Västanfjärdens skola, Taalintehtaan koulu, Dalsbruks skola ja Hitis-Rosala skola
- Kemiön kunnantoimisto, Kemitra, Taalintehtaan virastotalo, Villa Lande, Huoltohalli, Nuorisotila Baana, Västanfjärdin kirjasto, Taalintehtaan kirjasto ja Bio Pony

## 2. Tehtävät, tuotteet ja palvelut

### 2.1. Tehtävät

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi myy pääasiassa ruokapalveluja sivistysosastolle ja peruspalveluosastolle, mutta myös muille kunnan osastoille.

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi myy siivouspalveluja sivistys-, hallinto- ja kehitysosastolle. Myös kokoustarjoiluja ja muita vastaavia palveluja myydään pienessä mittakaavassa kunnan eri osastoille.

- Kunnan koulu- ja päiväkotikeittiöiden mahdolliset vuokraamiset hoitaa sivistysosasto.

## 2.2. Tuotteet

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi hyödyntää reseptinkäsittelyn, siivoustyön mitoituksen ja työaikaseurannan tieto-ohjelmia.
- Tavoitteena on kehittää vuosittain kaksi uutta ruokalajia, joita voidaan tarjota ruokalistalla ”keittiön omana valintana”. Tätä seurataan toiminnon kuukausittaisissa esimiestapaamisissa, joista laaditaan pöytäkirja.
- Koulukeittiöissä huomioidaan ravitsemussuositukset ja *Kotona tehty* -ruokaprojektin suuntaviivat sekä käydään vuosittain läpi projektin sisältöä. Tätä seurataan toiminnon kuukausittaisissa esimiestapaamisissa, joista laaditaan pöytäkirja.

## 2.3. Asiakkaat ja palvelut

- Hallintorakennusten kokouspalvelut hoidetaan seuraavasti: hallintorakennuksen siivooja hoitaa palvelun osaksi, ja Kemiön keskuskoulun keittiö / Dalsbruks skolan keittiö tekee sämpylät, voileivät yms.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimi kutsuu ruokahuollon asiakkaat kokoukseen 1–2 kertaa vuodessa. Kokouksista laaditaan pöytäkirja.
- Ruokahuollosta ja siivouspalveluista tehdään asiakaskysely joka toinen/kolmas vuosi. Tulokset esitellään asiakkaille.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstön tulee päivittäisessä työssään huomioida asiakkaiden hyvää ja terveellistä ruokaa sekä puhtaita ja viihtyisiä tiloja koskevat tarpeet.
- Asiakkaiden kanssa on vuodesta 2017 lähtien tehty siivoussopimukset.



## 3. Kilpailu

### 3.1. Julkisen palveluntuotannon yleisiä haasteita

- Kuntasektorin säästövaatimukset
- Nyky-yhteiskunnan tehokkuusvaatimukset
- Mahdolliset kuntaliitokset ja muut yhteiskunnassa tapahtuvat muutokset
- Ruokahuolto-/siivouspalvelujen mahdolliset yksityistämiset
- Kuntia ei kenties enää pidetä yhtä houkuttelevina ja varmoina työnantajina kuin aiemmin.

### 3.2. Meidän kilpailuvalttimme

- Tuotteiden on oltava palvelusopimuksessa sovitun mukaisia.
- Ruokahuollon tuotteiden tulee pääosin noudattaa ravitsemussuosituksia sekä olla maukkaita ja laadukkaita.
- Keittiö- ja siivoustehtävien tulee olla mitoitettuja.
- Tuotteiden ja palvelujen tulee olla asiakkaiden toiveiden mukaiset.
- Aktiivinen vuorovaikutus asiakkaiden kanssa.
- Henkilöstön tulee palvella iloisesti ja palveluhenkisesti sekä pukeutua siististi ja asiallisesti.
- Pyrimme ylläpitämään korkeampaa tasoa kuin kilpailijamme.
- Asiakkaiden tulee tuntee, että he voivat luottaa saamansa palvelun laatuun, jatkuvuuteen ja hygieniaan.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimen toiminta ja työskentelytavat tulee sopeuttaa odotuksia vastaaviksi.





#### 4. Ruokahuolto- ja siivoustoimen toimintasuunnitelma

Tapahtuma	Kuinka usein	Kohderyhmä	Vastuuhenkilö
Henkilöstön täydennyskoulutuspäivä	Vähintään kerran vuodessa	Ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstö	Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö
TYKY-toiminta		Ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstö	Ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstö
Teemapäivä	Kerran vuodessa	Kaikki keittiöt	Ruokalanhoitajat
Asiakaskysely, kouluruoka	Joka kolmas vuosi		Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö
Asiakaskysely, siivous	Joka kolmas vuosi		Siivoustyönjohtaja
Jouluruoka		Koulut, päiväkodit, vanhainkodit, vuodeosastot, avohoito, palvelutalot	Kaikki keittiöt
Tapaaminen/kokoukset/ suunnitteluryhmä peruspalveluosaston kanssa	1–2 kertaa vuodessa	Kunnan peruspalveluosaston sekä ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstöä	Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö
Tapaaminen/kokoukset/ suunnitteluryhmä päivähoidon kanssa	1–2 kertaa vuodessa	Kunnan sivistysosaston sekä ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstöä	Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö
Lähirookapäivä	Kerran vuodessa	Koulut, päiväkodit	Ruokalanhoitajat
Yhdeksäsluokkalaisten ruokatoivomuspäivät	Kerran vuodessa	Kaikki koulut	Ruokalanhoitajat



## 5. Tuotekehityssuunnitelma

### 5.1. Tuotanto

- Käymme vuosittain kriittisesti läpi työprosessit. Miten teemme, mitä teemme ja miksi teemme? Läpikäynnissä käytämme apuna seuraavaa lomaketta: Nykytilanne ja ajatuksia tulevasta. Liite 1.

### 5.2. Palveluprosessi

- Työnjakolistoja päivitetään vuosittain työn helpottamiseksi työpaikoilla, erityisesti sijaisten työtä silmällä pitäen.
- Siivouspuolella on otettu käyttöön siivoustyön mitoitusohjelma, jolla voidaan mitoittaa siivottavat tilat oikein. Lisäksi ohjelman avulla voidaan nopeasti arvioida siivoustarve silloin, kun toiminta muuttuu jossain kiinteistössä.
- Keittiötehtävien tulee olla mitoitettuja.
- Vuosittain suunnitellaan muutama työnvaihto.
- Kehityskeskusteluja pidetään vähintään joka toinen vuosi, ja tällöin käydään myös läpi toimintasuunnitelma. Näin halutaan varmistaa, että koko henkilöstöllä on sama tavoite.
- Kerran vuodessa järjestetään kokous, johon osallistuu koko ruokahuollon ja siivoustoimen henkilöstö.
- Mahdollisimman monelle työntekijälle pyritään tarjoamaan mahdollisuus täydennyskoulutukseen.
- Ruokaloiden hävikkiä tarkkaillaan jatkuvasti, ja reseptejä päivitetään vuosittain, jotta ruokaa osattaisiin tehdä tarkkoja määriä. Keittiöissä on vastuhenkilö, jolla on päävastuu reseptiohjelmasta.

### 5.3. Terveellistä ja turvallista



- Kunnan keittiöiden ruoka tuotetaan valtion ravitsemussuosituksen ja *Kotona tehty* -ruokaprojektin periaatteiden mukaisesti. Liite 2.
- Pyrimme tarjoamaan sesonkituotteita.
- Päivähoidolla ja kouluilla on yhteinen ruokalista, samoin sairaanhoidolla ja vanhustenhuollolla on yhteinen ruokalista. Ruokalistat päivitetään vuosittain.
- Pyrimme olemaan tiiviisti yhteydessä asiakkaisiimme muun muassa pitämällä säännöllisesti kokouksia.
- Hyvin hoidettu omavalvonta takaa turvallisen hygieniatason keittiöissämme.
- Kehitämme siivoustyötä kestäväen kehityksen mukaisesti.

## 6. Henkilöstösuunnittelu

- Vuoteen 2020 mennessä yhdeksän työntekijää jää eläkkeelle.
- Eläköitymisten yhteydessä sekä työntekijöiden lopettaessa teemme perusteellisen arvion uusrekrytoinnin tarpeesta.
- Vastuu määrätyistä keittiötoiminnan osa-alueista annetaan työntekijöille, jotka saavat sitten kyseisen alan täydennyskoulutusta.

## 7. Talous

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi on nettobudjetoitu.

## 8. Tulevaisuuden riskit

- Yleisesti voidaan todeta, että kuntien talous on nykyään melko ahtaalla, minkä vuoksi kuntien täytyy tarkastella toimintaansa ja hakea säästökohteita. On ilmennyt, että yksityinen sektori on useissa tapauksissa tarjonnut kustannustehokkaampia vaihtoehtoja kuin mitä kunnat itse ovat voineet tuottaa.

Mikäli ruokahuolto- ja siivoustoimen palvelujen yksityistäminen tulee ajankohtaiseksi meidän kunnassamme, vastaamme haasteeseen tarjoamalla omat, vertailukelpoiset vaihtoehdot yksityissektorin tarjoamille palveluille.

## 9. Liitteet

Liite 1. Nykytilanne ja ajatuksia tulevasta

Liite 2. "Kotona tehty"-hanke

**HALUAMME...**



**...PALVELLA TEITÄ!**