

Toimintasuunnitelma Ruokahuolto- ja siivoustoimi

2023



**Kimitoön
Kemiönsaari**



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 vuosisuunnitelma



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 toiminnoille.

1.2. Missio ja visio

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi toimii 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

Haluamme tehdä

yhteistyötä asiakkaidemme kanssa,

olla palveluhenkisiä ja

ajatella uudella tavalla.

1.4. Organisaatiomalli

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi on vuodesta 2009 lähtien toiminut erillisenä toimintona ympäristö- ja tekniikkaosaston / kiinteistö- ja infrayksikön alaisuudessa.

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi hoitaa siivouksen kouluissa, päiväkodeissa ja hallintorakennuksissa sekä ruoantuotannon 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: Noin 25 henkilötyövuotta

- Ruokahuolto- ja siivoustoimea johtaa ruokahuolto- ja siivouspäällikkö. Siivouspuolella esimiestehtäviä hoitaa siivoustyönjohtaja ja keittiöissä keittiöesimies tai kokki/keittiöesimies.

- Käytännön työstä eri toimipisteissä huolehtivat laitoshuoltajat, kokit, kokki/keittiöapulaiset ja keittiöapulaiset.



1.5. Toimipisteet

- Ruokahuolto- ja siivoustoimella on kahdeksan valmistuskeittiötä:
 - Kemiön keskuskoulun keittiö
 - Amosparkens skolan / Silvan päiväkodin keittiö
 - Dalsbruks skolan keittiö
 - Västanfjärds skolan / Sofian päiväkodin keittiö
 - Rosala skolan keittiö
 - Hultan päiväkodin keittiö

- Ruokahuolto- ja siivoustoimella on jakelukeittiö yhdessä paikassa:
 - Taalintehtaan koulun keittiö, ruoka (lounas/välipala) kuljetetaan Dalsbruks skolan keittiöstä.

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi hoitaa siivouksen seuraavissa paikoissa:
 - Silvan, Sofian ja Hultan päiväkodit
 - Kemiön keskuskoulu, Amosparkens skola, Västanfjärds skola, Taalintehtaan koulu, Dalsbruks skola (1–9) ja Hitis-Rosala skola
 - Kemiön kunnantalo, Villa Lande, Huoltohalli, Nuorisotila Baanan, Västanfjärdin kirjasto, Taalintehtaan kirjasto, Bio Pony, DIT-center ja Kemiön paloasema.

2. Tehtävät, tuotteet ja palvelut

2.1. Tehtävät

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi myy ruokapalveluja sivistysosastolle, ja lisäksi kokoustarjoiluja kunnan eri osastoille.

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi myy siivouspalveluja kunnan eri osastoille ja osittain myös ulkopuolisille.

- Kunnan koulu- ja päiväkotikeittiöitä vuokrataan jonkin verran ulkopuolisille, kuitenkin vain yleishyödyllisiä palveluja tuottaville tahoille.



2.2. Tuotteet

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi hyödyntää reseptinkäsittelyn, uusien työntekijöiden perehdytyksen, rekrytoinnin, hävikin seurannan, siivoustyön mitoituksen, työsuojelun, työaikaseurannan, palkka- ja henkilöstöraportoinnin ja asiakaskyselyiden tieto-ohjelmia.
-
- Koulukeittiöiden toiminta perustuu erilaisiin ulkoisiin ja kunnan sisäisiin ohjausasiakirjoihin ja suosituksiin. Näistä tärkeimmät on lueteltu seuraavassa.

Kunnan sisäiset

Kunnan strategia

Perusopetuksen opetussuunnitelma 2016

Kemiönsaaren kunnan varhaiskasvatussuunnitelma

Kemiönsaaren kunnan esiopetuksen opetussuunnitelma 2016

Oma- ja valvontasuunnitelma

Ulkoiset

Suomalaiset ravintosuosituksot 2014 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Syödään yhdessä – ruokasuositukset lapsiperheille 2019 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos)

Terveyttä ja iloa ruoasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus 2018 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Opetushallitus)

Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus 2017 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Opetushallitus)

Portaat luomuun, EcoCentria

Laki julkisista hankinnoista

Opetussuunnitelma

2.3. Asiakkaat ja palvelut

- Hallintorakennusten kokouspalvelut toimivat siten, että hallintorakennuksen laitoshuoltaja/keittiöhenkilökunta hoitaa kunnanhallituksen ja valtuuston kokoustarjoilut.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimi kutsuu koolle Sivistystoimen ruokaneuvoston, 1–2 kertaa vuodessa. Kokouksista laaditaan pöytäkirja.
- Ruokahuollosta ja siivouspalveluista tehdään asiakaskysely joka toinen/kolmas vuosi.



- Ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstön tulee päivittäisessä työssään huomioida asiakkaiden hyvää ja terveellistä ruokaa sekä puhtaita ja viihtyisiä tiloja koskevat tarpeet.
- Laaditaan siivoussopimukset.



3. Kilpailu

3.1. Julkisen palveluntuotannon yleisiä haasteita

- Kuntasektorin säästövaatimukset
- Nyky-yhteiskunnan korkeat tehokkuusvaatimukset
- Uuden henkilöstön rekrytointi ongelmallinen
- Vaikeaa rekrytoida uutta henkilöstöä

3.2. Meidän kilpailuvalttimme

- Tuotteet noudattavat siivouspalvelusopimuksessa sovittua.
- Ruokahuollon tuotteet noudattavat ravitsemussuosituksia ja ovat maukkaita ja laadukkaita.



- Keittiö- ja siivoustehtävät ovat mitoitettuja.
- Tuotteet ja palvelut suunnitellaan asiakkaiden tarpeiden pohjalta.
- Aktiivinen vuorovaikutus asiakkaiden kanssa.
- Henkilöstö palvelee iloisesti ja palveluhenkisesti sekä pukeutuu siististi ja asiallisesti.
- Pyrimme ylläpitämään korkeampaa tasoa kuin kilpailijamme.
- Pyrimme siihen, että asiakas voi luottaa palvelun laatuun, jatkuvuuteen ja hygieniaan.
- Ruokahuolto- ja siivoustoimen toiminta ja työskentelytavat vastaavat niihin kohdistuvia odotuksia.



4. Ruokahuolto- ja siivoustoimen vuosisuunnitelma

Tapahtuma	Kuinka usein	Kohderyhmä	Vastuuhenkilö
Henkilöstön täydennyskoulutuspäivä Muut koulutukset	Kerran vuodessa/ Tarvittaessa	Ruokahuolto ja siivoustoimen henkilöstö	Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö Siivoustyönjohtaja
TYKY-toiminta		Ruokahuolto ja siivoustoimen henkilöstö	Ruokahuolto- ja siivoustoimen henkilöstö



		siivoustoimen henkilöstö	
Teemapäivä	Kerran vuodessa	Kaikki keittiöt	Keittiöesimiehet
Asiakaskysely, kouluruoka	Joka toinen/kolmas vuosi		Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö
Asiakaskysely, siivous	Joka toinen/kolmas vuosi		Siivoustyönjohtaja
Jouluruoka		Koulut ja päivä-kodit	Keittiöhenkilökunta
Tapaaminen/kokoukset/ suunnitteluryhmä sivistysosaston kanssa	1–2 kertaa vuodessa	Sivistystoimen ruokaneuvosto	Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö
Esimiestapaamiset	Kerran kuukaudessa	Kaikki esimiehet	Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö
Keittiökokous	Joka toinen viikko	Keittiöhenkökunta	Keittiöesimiehet
Siivouskokous	Kerran tai kaksi vuodessa	Siivoushenkilökunta	Siivoustyönjoht./ Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö
Lähiruokapäivä	Kerran vuodessa	Kaikki asiakkaat	Keittiöesimiehet
Yhdeksäsluokkalaisten ruokatoivomuspäivät	Kerran vuodessa	Kaikki asiakkaat	Keittiöesimiehet



5. Tuotekehityssuunnitelma

5.1. Tuotanto

- Käymme vuosittain kriittisesti läpi työprosessimme. Miten teemme, mitä teemme ja miksi teemme? (Läpikäynnissä käytämme apuna seuraavaa lomaketta: Nykytilanne ja ajatuksia tulevasta.)

5.2. Palveluprosessi

- Työnjakolistoja päivitetään vuosittain työn helpottamiseksi työpaikoilla, erityisesti sijaisten työtä silmällä pitäen.
- Keittiö- ja siivoustöiden tulee olla mitoitettuja.
- Siivouspuolella käytetään siivoustyön mitoitushjelmaa, jolla voidaan mitoitaa siivottavat tilat oikein. Lisäksi ohjelman avulla voidaan nopeasti arvioida siivoustarve, kun jonkin kiinteistön toiminnassa tapahtuu muutoksia.
- Vuosittain suunnitellaan muutama työnvaihto.
- Henkilökohtaisia kehityskeskusteluja tai kehityskeskusteluja ryhmässä pidetään vähintään joka toinen vuosi, jolloin käydään myös läpi toimintasuunnitelma. Näin halutaan varmistaa, että koko henkilöstöllä on samat tavoitteet.
- Kerran vuodessa järjestetään suurkokous, johon osallistuu koko ruokahuollon ja siivoustoimen henkilöstö.
- Mahdollisimman monelle työntekijälle pyritään tarjoamaan mahdollisuus täydennyskoulutukseen.
- Ruokaloiden hävikkiä tarkkaillaan jatkuvasti, ja tarkkailussa hyödynnetään hävikinseurantalaitetta.
- Käytössä on reseptiohjelma, jotta ruokaa osattaisiin tehdä sopiva määrä.



5.3. Terveellistä ja turvallista



- Kunnan keittiöiden ruoka tuotetaan valtion eri ravitsemussuositusten ja kunnan ruokahuollon suuntaviivojen mukaisesti.
- Pyrimme tarjoamaan lähiruokaa ja sesonkituotteita.
- Julkisella ruokapalvelulla on iso vastuu ruoan ilmastovaikutuksista. Kemiönsaaren kunnassa pyritään aktiivisesti lisäämään kasviproteiinin osuutta ruoassa.
- Keittiöt noudattavat kuuden viikon kiertävää ruokalistaa.
- Pyrimme olemaan tiiviisti yhteydessä asiakkaisiimme.
- Hyvin hoidettu omavalvonta takaa turvallisen hygieniatason keittiöissämme.
- Kehitämme siivoustyötä kestäväen kehityksen mukaisesti.

6. Henkilöstösuunnittelu

- Eläköitymisten yhteydessä sekä työntekijöiden lopettaessa teemme tarkan arvion uusrekrytoinnin tarpeesta.
- Vastuu tietyistä keittiötoiminnan osa-alueista annetaan työntekijöille, jotka saavat kyseisen alan täydennyskoulutusta.

7. Talous

- Ruokahuolto- ja siivoustoimi on nettobudjetoitu.

8. Tulevaisuuden riskit

- Kuntien talous on nykyään melko tiukka, minkä vuoksi kuntien täytyy tarkastella toimintaansa ja hakea säästökohteita. Mikäli säästötoimet ja/tai palvelujen yksityistäminen tulee ajankohtaiseksi Kemiönsaaren kunnan ruokahuolto- ja



siivoustoimessa, vastaamme haasteeseen tarjoamalla omia, yksityissektorin tarjoihin säästöihin verrattavia vaihtoehtoja.

9. Liitteet

Liite 1. Nykytilanne ja ajatuksia tulevasta

Olemme...



...palveluksessasi!