

8. Tärkeät ateria- ja puhtauspalvelut – kuvaus päivitetty 11.4.2019

1. Työn murros etenee ateria- ja puhtauspalveluissa

Kajaani: Kouluateria on päivän tärkein ateria ja kouluruokailu elämän oppitunti

Kajaanin Keskuskoulussa opiskelee noin 550 oppilasta ja koulussa toimii luokat 3–9. Noin viisi vuotta sitten koulussa tehdyn remontin yhteydessä kouluravintola sai uuden ja viihtyisän ilmeen.

Tänään aamulla keittiössä mitattiin raaka pasta ja valmis kastike vuokiin. Kun ruoka kypsennetään paikan päällä, sen tuoksut tulevat houkuttelevasti esiin. Salaatit valmistetaan ja koristellaan palvelukeittiössä tavarantoimittajilta tilatuista valmiista salaattikomponenteista. Palveluvastaava Eini Koiviston mielestä nykyajan kouluruoka on hyvää, monipuolista ja laadukasta.

Kajaanin Mamselli on Kajaanin kaupungin liikelaitos, joka tarjoaa ateriapalveluita kaikille ikäryhmille. Mamselli tarjoaa päivittäin noin 11 500 ateriaa, joista noin 5 000 ateriaa koululaisille ja leikki-ikäisille.

Kajaanin kaupungissa on haettu Kouluruoka- ja Makuuakkoiset-diplomit kaikkiin 15 kouluun ja 16 päiväkotiin. Ruokailuajat on pyritty porrastamaan sellaisiksi, että ne tukisivat kiireetöntä kouluruokailutilannetta. Lisäksi kouluissa laadittiin yhdessä keskustellen kouluruokailusäännöt. Kehitettävää huomattiin myös jätteen kierrätyksessä ja tämäkin asia saatiin eteenpäin. (www.kouluruokadiplomi.fi)

Ruoka ja puhtaus ovat ihmisen perustarpeita, mutta millaisessa muutoksessa kunnalliset ateria- ja puhtauspalvelut parhaillaan ovat? Onko muutos suuri vai pieni, ja mihin se vaikuttaa?

Varmaa on se, että ateria- ja puhtauspalvelut tarvitsevat tuekseen päätöksiä. Sellainen oli aikoinaan myös maksuttoman kouluruoan tarjoaminen Suomessa. Nykyisin julkisten ruokapalvelujen tarjoajat ovat erilaisten vaatimusten, toiveiden, suositusten, ekologisuuden tavoittelun, ohjeiden ja tiukan talouden puristuksessa. Ihmeen hyvin ne ovat siitä selvinneet. Silti tietyissä asioissa, kuten lähiruoan käytöstä tarvitaan strategista päätöstä. Vielä isompi päätös on kuitenkin se, tuotetaanko ateria- ja puhtauspalvelut kunnan tai kuntayhtymän omana toimintana, vai voidaanko palvelun tuotanto ulkoistaa joltain osin tai kokonaan.

Kilpailukyvyyn tavoittelu ja toiminnan tehostaminen ovat monissa asioissa ohjanneet ateria- ja puhtauspalvelujen kehitystä. Ruoanvalmistusta on siirretty keskuskeittiöihin, siivousmenetelmiä kehitetty ja työtä mitoitettu ja organisoitu uudelleen. Yksi tapa organisoida on laittaa ateria- ja puhtauspalvelut samaan organisaatioon, mutta niin ei ole tehty kaikkialla.

Mitä uutta teknologiaa on otettu käyttöön?

- Keittiöissä: Yhdistelmä- ja monitoimiuunit, joissa ohjelmointi helpottaa ruoan valmistusta ja varmistaa tasalaatuisen kypsennyksen, tuotannonohjausjärjestelmän hyödyntäminen reseptin mukaisista ruokatilauksista ruokalistojen tulostamiseen, raportointiin ja laskutukseen saakka, kylmävalmistuksen käyttöönotto keskuskeittiöissä, jolloin ruoka lämmitetään vasta kuljetuksen jälkeen palvelukeittiöissä. ”Muutokset ja koneiden modernisointi ovat olleet meillä positiivinen kokemus.”
- Siivouksessa: Lattioiden pesu yhdistelmäkoneella, mikrokuituisten siivousvälineiden käyttöönotto, pesuainevalikoiman ja kemikaalien karsiminen, ympäristömerkittyjen ja hajusteettomien pesuaineiden laajempi käyttöönotto, konemenetelmien lisääminen, siivousrobottien testaus ja käyttöönotto siivoojan apulaisena muutamassa kohteessa, peruspesujen jaksottaminen koko vuoden ajalle pelkän kesäajan sijaan, pölynpoiston tehostaminen erityisesti kouluissa ja päiväkodeissa, mobiililaitteet yhteydenpitoon ja kohteiden ohjeistuksiin (myös eri kielillä).

Uudet teknologiat eivät kuitenkaan korostuneet työn murroksen seuranta varten pidetyissä asiantuntijakeskusteluissa vaan niiden sijaan henkilöstöjohtamiseen, organisointiin, rekrytointiin, toimenkuviin ja työn kehittämiseen liittyvät asiat. Haastateltavat ikään kuin ottivat uuden teknologian tulon itsestään selvänä, eikä sitä pidetty varsinaisena muutoksena. Joku haastateltavista totesi, että öisin sairaalan käytävillä lattianpesu hoituu varmasti kohta roboteilla, sillä toimivia laitteita on jo saatavilla. Tämä sai kuitenkin hyvin vähän painoa, ja ohitettiin nopeasti ikään kuin pikkuseikkana.

Ruokapalveluja tarjotaan vanhuksille koteihin, sairaaloihin, työmaa- ja senioriruokaloihin, kouluihin ja päiväkoteihin. Nurmijärvellä Vaskomäen päiväkodissa otettiin käyttöön päiväkotiravintola, jossa lapset ottavat ruoan itse tarjottimille. ”Erityisesti meidän mieltä lämmittää, että ravintola sai lapsilta nimen ”Ravintola Herkku”. Nimi antaa meille Aleksianssa voimia edetä suunnitelmisamme ja aiheen kiittää kaikkia niitä, jotka ovat olleet mukana suunnittelussa, kokeiluissa ja toteutuksissa.”

2. Lähes 400 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa

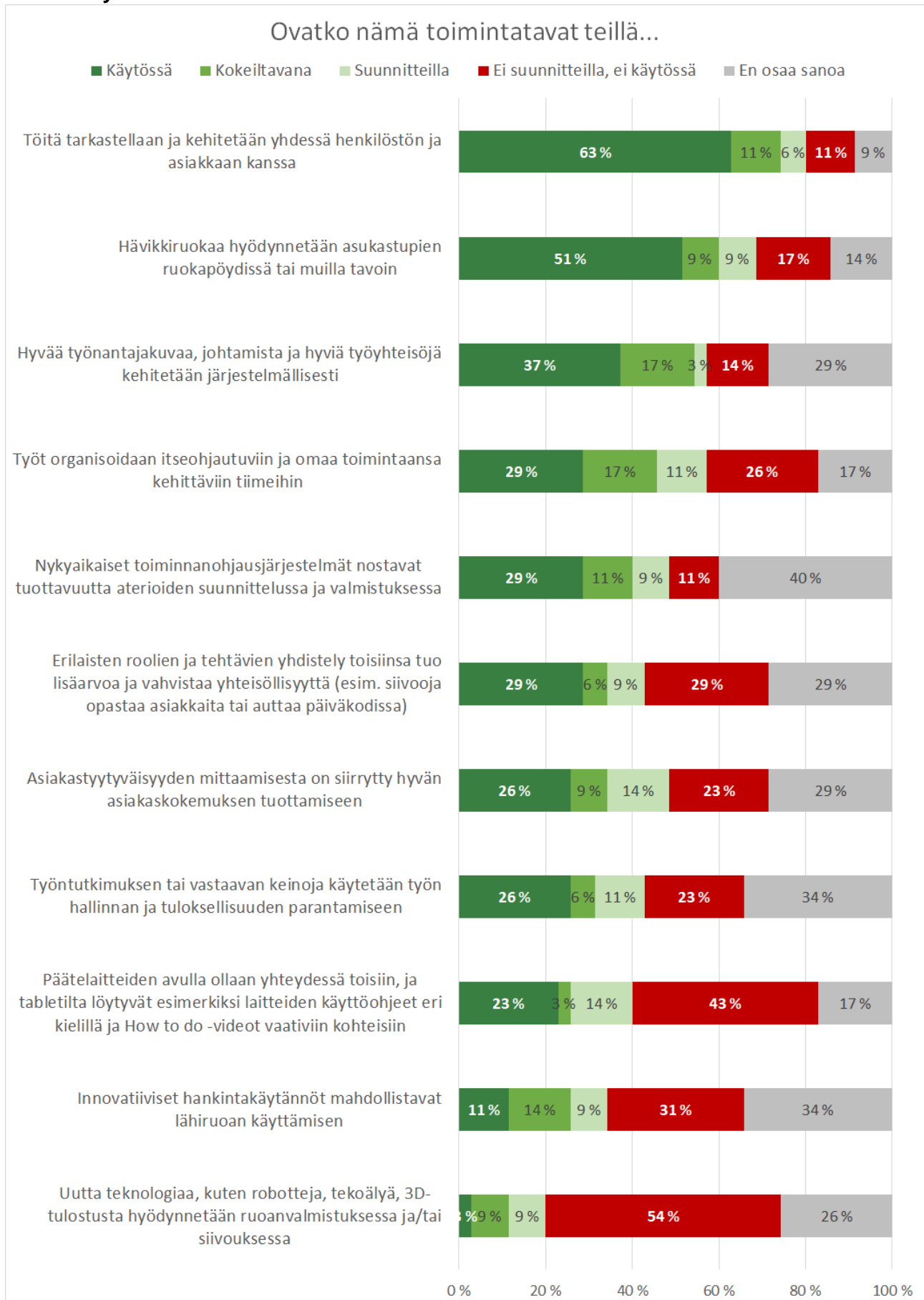
Julkiset keittiöt tarjoavat 383 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa (Kuntaliitto 2016). Joukkoruokailun kansanterveydellinen merkitys on suuri. Moni suomalainen syö päivän ainoan lämpimän aterian koulussa tai työpaikalla. Keskimäärin joka kolmas työikäinen suomalainen käyttää päivittäin erilaisia ateriapalveluja ja ne kuuluvat suomalaisten arkeen lapsuudesta vanhuuteen.

Yleisimpiä ammattinimikkeitä ateria- ja puhtauspalveluissa ovat ravitsemistyöntekijä, kokki, suurtaloukokki, keittäjä, laitoshuoltaja, siivooja, pesulatyöntekijä, konepesijä, sairaalahuoltaja ja siivoustyönjohtaja. (JHL)

3. Mikä saa aikaan muutosta ateria- ja puhtauspalveluissa?

- Tarve parantaa palveluja ja toimia samalla kustannustehokkaasti
- Tarve tuottaa hyvinvointia kuntalaisille, esim. kouluruokailun Sydän-merkki
- Asiakastarpeet ovat muuttuneet, tietoisuus ja vaatimustaso nousseet
- Kouluruokailu on muuttunut ravinnon tarjoamisesta kokonaisvaltaiseksi ruokakasvatustapahtumaksi
- Työmenetelmien ja välineiden kehittyminen, esim. Puhtausalan sata kehitysaskelta <https://puhtausala.fi/100-kehitysaskelta>
- Henkilöstön monimuotoisuus (eri kulttuuritaustoja, sukupuolia, eri ikäisiä, erilaisia ihmisiä)
- Kokemus itseohjautuvuuden ja osallistavan kehittämisen hyödyistä
- Toisten kuntien kehitysteot (esimerkiksi Järvi-Saimaan Palvelut <https://www.kunteko.fi/katso/614>, Kouvolan kaupunki <https://www.kunteko.fi/katso/664>, Hämeenkyrö <https://www.kunteko.fi/katso/622>, Ikaalisten kaupunki <https://www.kunteko.fi/katso/864>, <https://www.kunteko.fi/katso/712> ja <https://www.kunteko.fi/katso/709>, Kangasalan kaupunki <https://www.kunteko.fi/katso/810>, Hollolan kunta <https://www.kunteko.fi/katso/866> ja <https://www.kunteko.fi/katso/362>)
- Uuden teknologian ja ohjelmistojen hyödyntäminen
- Kilpailu palveluntarjoajien välillä
- Alalla on matala kynnys alustataloudelle, keikkoja on tarjolla myös netissä
- Pyrkimys ekologiseen kestävyYTEEN
- Hygienia-tietoisuuden lisääntyminen ja sisäilmaongelmat

4. Esimerkkejä uudennlaisista toimintatavoista ja arvioita niiden yleisyydestä ja merkityksestä

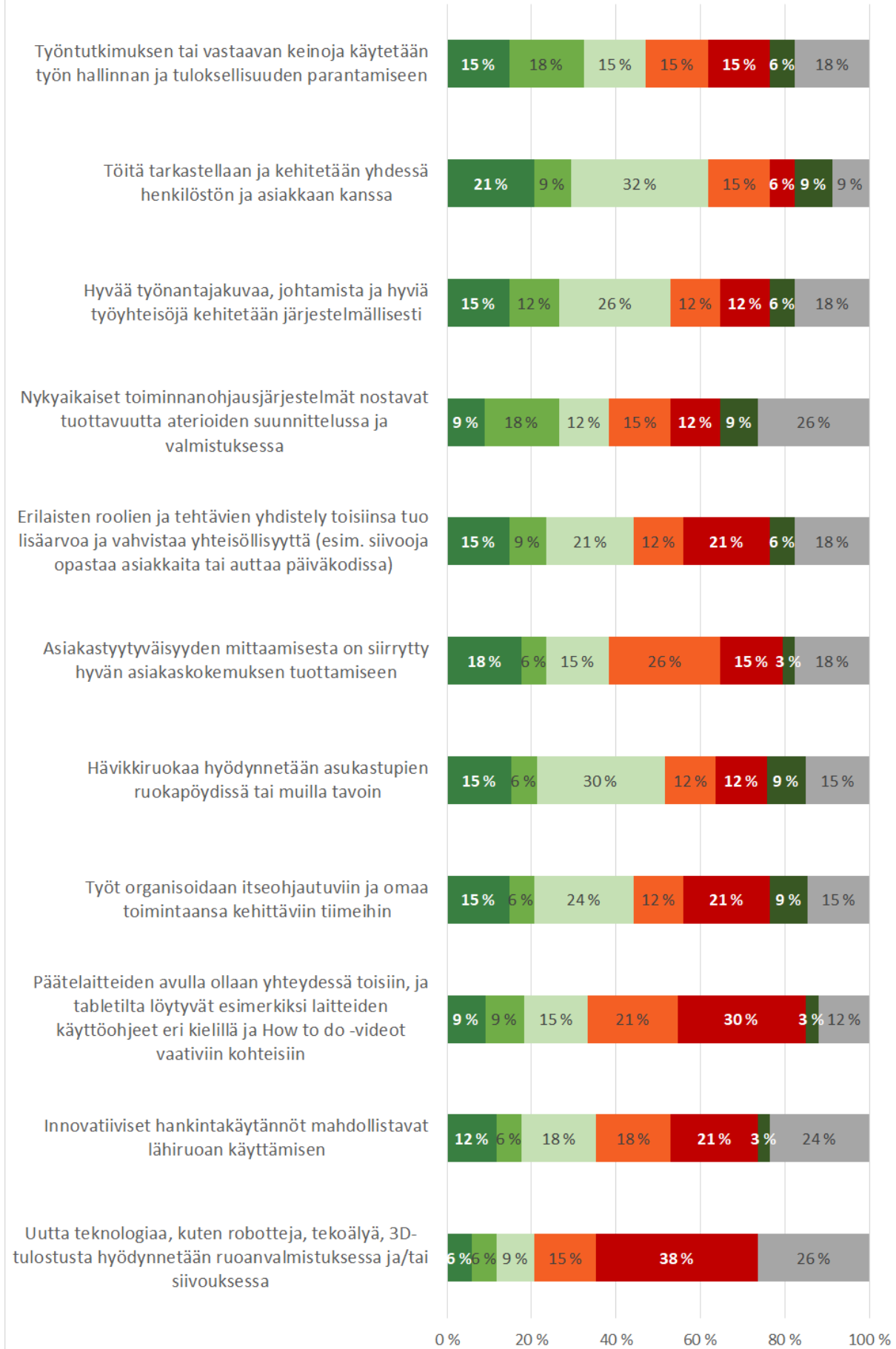


Top 6 -kyselyvastaukset: Mitä nostaisit merkittävimäksi uudeksi asiaksi työn murroksessa

- Töitä tarkastellaan ja kehitetään yhdessä henkilöstön ja asiakkaiden kanssa
- Hyvä johtaminen
- Hyvän asiakaskokemuksen tuottaminen
- Uuden teknologian hyödyntäminen, ”toivoisin myös tekoälyn käyttöä tukemaan ja helpottamaan esimiestyötä”
- Erilaisten roolien ja tehtävien yhdistäminen
- Töiden organisointi itseohjautuviin ja omaa toimintaansa kehittäviin tiimeihin

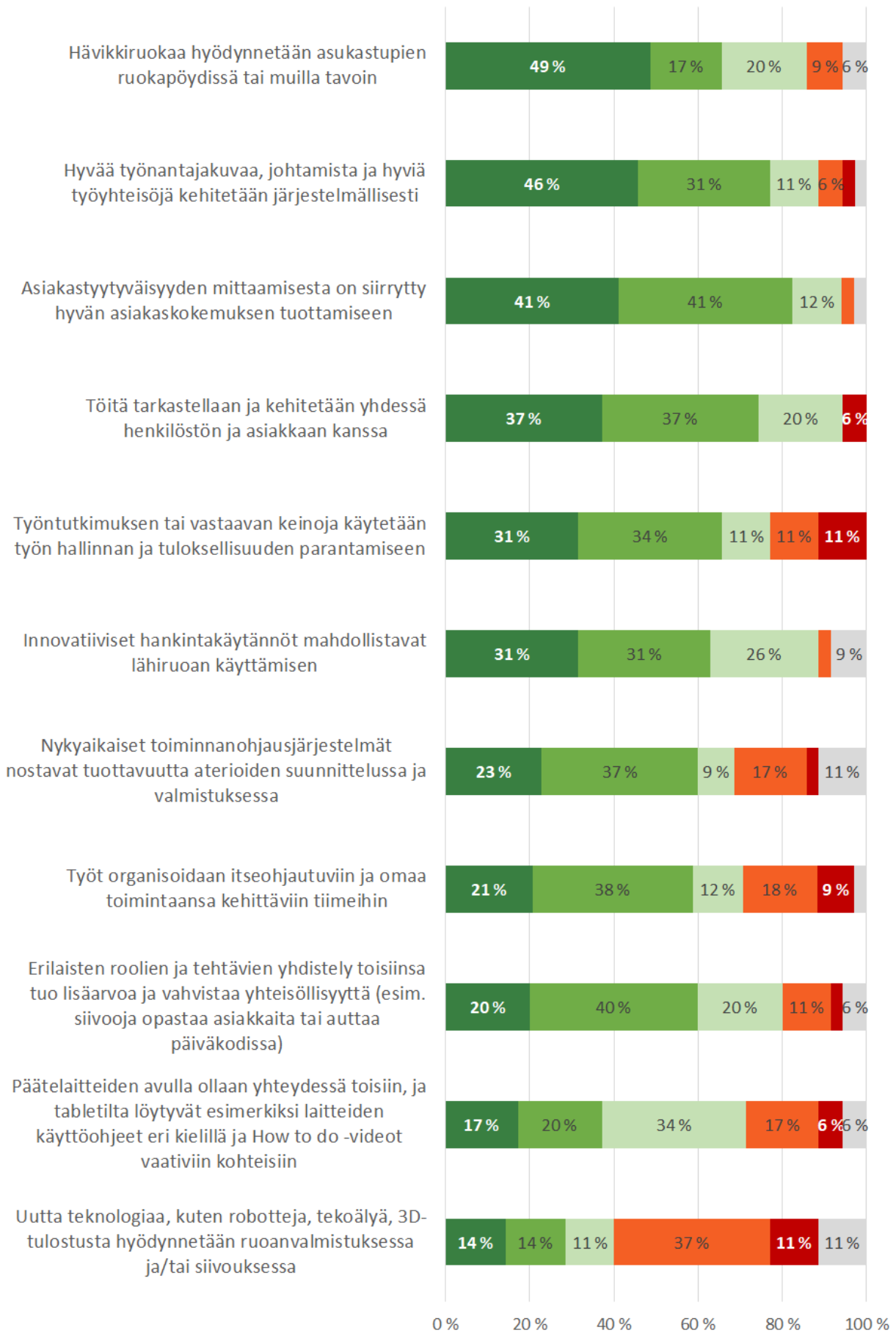
Arvio toimintatavan leviämisenopeudesta kuntakentässä

Hyvin suuri Suuri Kohtalainen Pieni Hyvin pieni On jo laajasti levinnyt En osaa sanoa



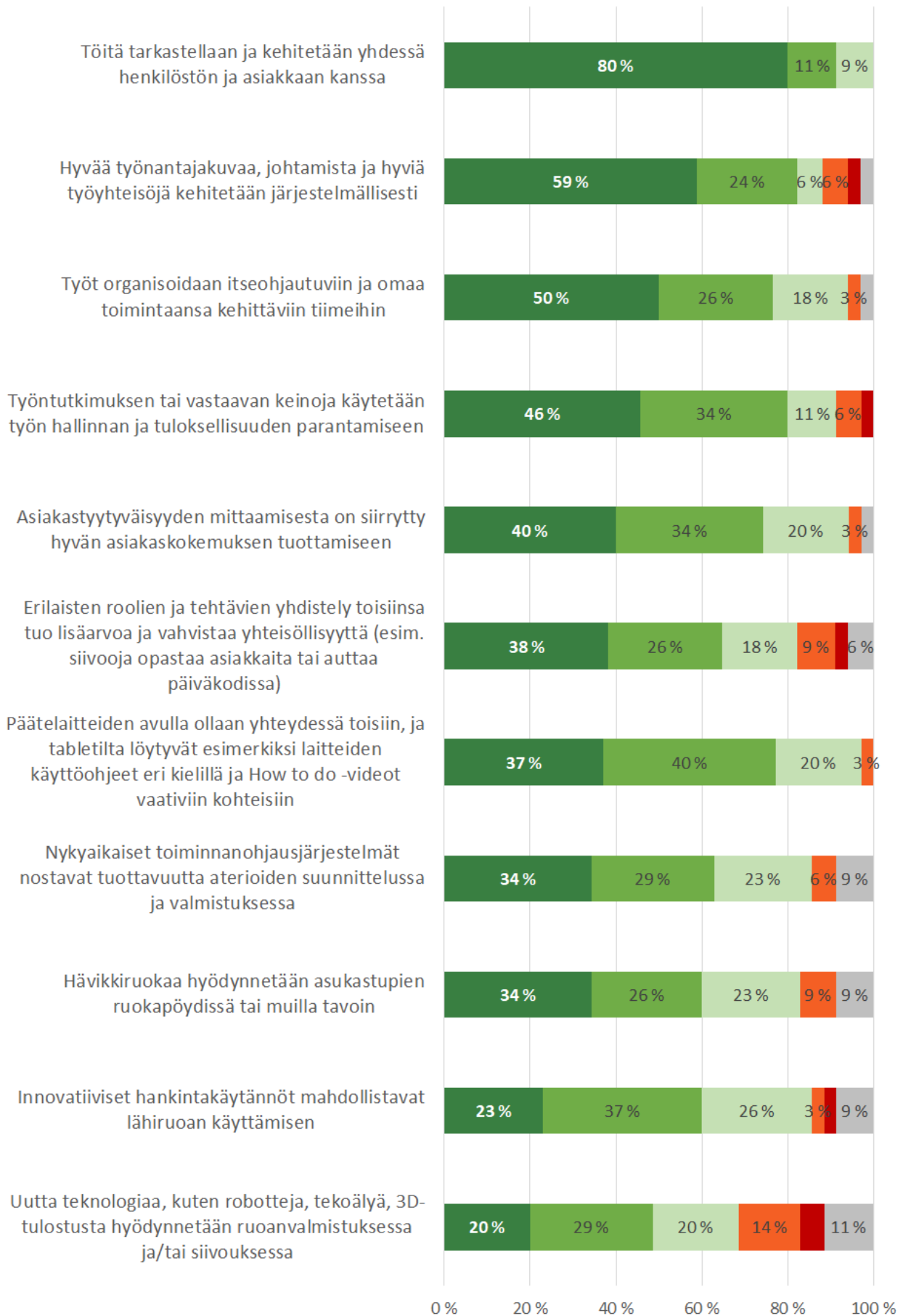
Merkitys asiakkaalle ja kuntalaiselle toteutuessaan

■ Erittäin suuri ■ Suuri ■ Kohtalainen ■ Pieni ■ Ei merkitystä ■ En osaa sanoa



Merkitys henkilöstölle toteutuessaan

■ Erittäin suuri ■ Suuri ■ Kohtalainen ■ Pieni ■ Ei merkitystä ■ En osaa sanoa



5. Nousevia ammatteja ja osaamistarpeita

- Yhdistelmätyöntekijät, moniosaajat, jotka toimivat sekä ateria- että puhtauspalveluissa, talonmiespariskunnan työt yhdessä toimenkuvassa, sisustava siivoaja jne.
yhdistelmätyöntekijät Ikaalisissa <https://www.kunteko.fi/katso/864>
- Ravitsemusterapeutti: kuntayhtymällä on paljon ravitsemuksellisesti haastavia potilaita
- Ympäriasioihin perehtynyt henkilö, joka osaa neuvoa ja ohjata omaa organisaatiota ja asiakkaita
- Uuteen teknologiaan perehtynyt Pelle Peloton, joka etsii uusia ratkaisuja ja kokeilee
- Logistiikan asiantuntija
- Siivoustyön suunnittelija
- Ruokakulttuurien ja erityisruokavalioiden asiantuntemus
- Tietotekniikan ja robotiikan osaaminen
- Kieli- ja vuorovaikutustaitoa
- Kehittämisosaaamista
- Asiakasymmärrystä ja palvelumuotoilua

6. Miten ateria- ja puhtauspalvelujen murrosta kannattaa seurata?

- Seuraamalla alan tutkimus- ja kehityshankkeita sekä kiinnostavia ratkaisuja ja kehitystekoja (Tekojen tori)
- Jatkamalla alan asiantuntijoiden ja kehittäjien tapaamisia
- Seuraamalla alan tilastoja (toiminnan volyymit, henkilöstö, liikevaihto, määrärahat, ostopalvelut, yhtiöittäminen)

7. Mitä on tarpeen tehdä, jotta kunta-ala onnistuu työn murroksessa?

- Asiakkaat tarvitsevat kunnon ruokaa päivittäin
- Ruoka on ihmiselle tärkeä asia. Puhtaus, lämpö ja turvallisuus hyvän olon perusta
- On keksittävä uusia toimintamalleja, jotta pystytään toteuttamaan palveluja
- On panostettava hyvään esimiestyöhön ja johtamiseen
- Työvoimapulassa, esim. Uusimaa, tarvitaan hyvää työnantajakuvaa ja monipuolisempaa rekrytointia
- Otetaan tukipalvelut mukaan, kun suunnitellaan muutoksia muihin toimintoihin

8. Mitä tai miten tekemällä epäonnistumisen riski kasvaa?

- Ei puututa kehoon esimiestyöhön. Esimiehiksi sopimattomia ei pystytä siirtämään pois tehtävästä
- Pitäydytään vanhoissa toimintamalleissa, ei kehitetä toimintaa
- Ei huolehdi henkilöstön osallistumisesta kehittämiseen, kouluttamisesta ja hyvinvoinnista
- Pieni budjetti ja tyytymätön henkilökunta
- Liian tiukka mitoitus, jolloin pitää tehdä koko ajan ”riman ali”. Se syö ammattiyhdytystä ja työn hallinnan tunnetta
- Hypätään trendien ja terveysintoilun virtaan
- Asiakasta ei oteta huomioon ja kuunnella
- Rekrytointivaikeuksien vuoksi siivoukseen syntyy taukoja. Puhtauspalveluiden merkityksen huomaa parhaiten sitten, kun ne puuttuvat tai eivät toimi. Päiväkodissa sisäilma heikkenee, sairaala ei voi toimia, toimistossa johtajat siivoavat huonettaan itse, olo muuttuu epäviihtyisäksi, vierailijat yrittävät näyttää, etteivät huomaisi mitään

9. Mahdollisia seurauksia ja kytkentöjä työmarkkina- ja kehittämistoimintaan

- Pohdittavaksi neuvottelu- ja työryhmissä