

# Kunta-alan työn murroksen kuvaus 8: Tärkeät ateria- ja puhtauspalvelut

Päivitetty 13.5.2021

## Kunta-alan työn murroksen seuranta – mistä on kysymys?

Millä tavoin työt ja toimintatavat ovat muuttuneet? Mikä saa aikaan muutosta ja miten työyhteisöt eri aloilla ovat selviytyneet korona-ajasta? Kahden vuoden välein toteutettavan työn murroksen seurannan tarkoitus on tehdä nykyaikainen kuntatyö näkyväksi. Eri toimintojen ja aiheiden kuvaukset perustuvat asiantuntijakeskusteluihin, laajaan seurantakyselyyn, sekä työpaikkaesimerkkien ja selvitysten hyödyntämiseen.

Seuranta tuottaa ajankohtaista tietoa kuntatyön kehityksestä ja tilanteesta työpaikoille itselleen, poliittisille päättäjille ja kuntalaisille. Tavoitteena on rakentaa yhteistä kuvaa muutoksesta hyödynnettäväksi kunta-alan työmarkkina- ja kehittämistoiminnassa.

Työn murroksen seurannasta vastaavat KT Kuntatyöntajat ja kunta-alan pääsopijajärjestöt. Seuranta on osa Kuntatyö2030-kokonaisuutta.

## 1. Työn murroksessa ateria- ja puhtauspalveluissa

Kajaani: Kouluateria on päivän tärkein ateria ja kouluruokailu elämän oppitunti

Kajaanin Keskuskoulussa opiskelee noin 650 oppilasta luokilla 3–9. Joitakin vuosia sitten kouluremontin yhteydessä kouluravintola sai uuden ja viihtyisän ilmeen.

Eräänä aamuna ennen koronaa keittiössä mitattiin raaka pasta ja valmis kastike vuokiin. Kun ruoka kypsennettiin paikan päällä, sen tuoksut tulivat houkuttelevasti esiin. Salaatit valmistettiin ja koristeltiin 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. Päivittäin Mamselli tarjoaa noin 9 200 ateriaa, joista iso osa koululaisille ja leikki-ikäisille.

Kajaanin kaupungissa on haettu Kouluruoka- ja Makuuakkoiset-diplomit kaikkiin 16 kouluun ja 16 päiväkotiin. Ruokailuajat on pyritty porrastamaan sellaisiksi, että ne tukisivat kiireetöntä ruokailutilannetta. Lisäksi kouluissa on laadittu yhdessä keskustellen kouluruokailusäännöt.

Alkukevällä 2020 Kajaani voitti viidennen valtakunnallisen Kouluruokakilpailun Gastro Helsinki -messuilla. Kilpailun tavoitteena on tuottaa vastuullisia, lapsille maistuvia ja samalla

ravintovaatimukset täyttäviä reseptejä sekä nostaa kouluruoan ja tekijöiden arvostusta. Uudet reseptit annetaan kaikkien suomalaisten koulujen käyttöön.

Kajaanin Lehtikankaan Monitoimitalon tiimi vei voiton tasaisessa kilpailussa. Kajaanin Mamsellin joukkueessa kilpailivat Taru Kempainen, Teija Partanen ja Hanna Ojalehto. Voittomenussa tuomareille tarjottiin uunimakkaraa perunapedillä & dippikasviksilla, fisuburgeria ja aurinkoista sosekeittoa.

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 ostetaanko se joiltain osin tai kokonaan ulkopuolisilta yrityksiltä.

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

Millaista uutta teknologiaa ja uusia toimintatapoja on otettu käyttöön?

- Keittiöissä: On yhdistelmä- ja monitoimiuunit, joissa ohjelmointi helpottaa valmistusta ja varmistaa tasalaatuisen kypsennyksen, on tullut nostimia ja laitteita, jotka helpottavat työn tekoa, lämpötilamittaus, joka siirtää tuloksen suoraan pilvipalveluun, tuotannonohjausjärjestelmillä hoidetaan reseptin mukaiset ruokatilaukset ruokalistojen tulostamiseen, raportointiin ja laskutukseen saakka, kylmävalmistuksessa ruoka lämmitetään vasta kuljetuksen jälkeen palvelukeittiöissä.
- Siivouksessa: Lattioiden pesu yhdistelmäkoneella, mikrokuituisten siivousvälineiden käyttöönotto, pesuainevalikoiman ja kemikaalien karsiminen, ympäristömerkittyjen ja hajusteettomien pesuaineiden laajempi käyttöönotto, konemenetelmien lisääminen, mahdollinen siivousrobottien testaus ja käyttö, peruspesujen jaksottaminen koko vuoden ajalle pelkän kesäajan sijaan, pölynpoiston tehostaminen erityisesti kouluissa ja päiväkodeissa, mobiililaitteet yhteydenpitoon ja kohteiden ohjeistuksiin eri kielillä.

Uusi teknologia ei kuitenkaan korostunut työn murroksen seurannan asiantuntijakeskusteluissa vaan niiden sijaan henkilöstöjohtaminen, hyvä asiakaskokemus, työn organisointi, työn arvostus, rekrytointi, toimenkuvat ja työn kehittäminen. Uusi teknologia oli toki helpottanut keittiössä tehtävää työtä. 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.

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 Aleksiaassa 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 lähes 400 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa. Joukkoruokailun kansanterveydellinen merkitys on suuri. Kuntaliiton mukaan moni suomalainen syö päivän ainoan lämpimän aterian koulussa tai työpaikalla. Keskimäärin joka kolmas työkäinen suomalainen käyttää päivittäin erilaisia ateriapalveluja ja ne kuuluvat suomalaisten arkeen lapsuudesta vanhuuteen.

Palvelun järjestäjinä kuntaorganisaatiot vastaavat kaikkien kuntatyötä tekevien terveellisestä, turvallisesta ja viihtyisästä työympäristöstä. Vuonna 2019 heitä oli 422 000. Työssäkävyyden lisäksi puhtautta tuotetaan päiväkotilapsille, koululaisille ja opiskelijoille sekä vanhusten laitoshuollon ja terveydenhuollon palveluja käyttäneille.

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

## 3. Korona-ajan kokemuksia

Ruokapalvelut ovat pärjänneet hyvin poikkeusoloissa. Työ ruokapalveluissa edellyttää jo normaalioloissa nopeaa reagointia muuttuviin tilanteisiin ja häiriöihin. Siksi korona-aikana on selviytytty hyvin. Lisäksi töissä on paljon tunnollisia, ohjeita noudattavia ja arkijärkisiä työntekijöitä.

Samoin siivouspuoli onnistui hyvin. Ruokapalvelut toimivat hyvin myös, kun siirryttiin käymään etäkoulua. Henkilöstöravintoista osa suljettiin.

Porvoossa varauduttiin epidemian leviämiseen. Esimerkiksi koulupuolen vapautunutta henkilökuntaa tuotiin vanhuspuolelle oppimaan työtä tartuntojen varalta. - - Yksikään hoitaja ei kuitenkaan olisi mennyt yhtenäksään päivänä töihin, jos ei puhtaudesta olisi huolehdittu ja jos ei ruokahuolto olisi pelannut. Peruspalvelujen merkitys tuli poikkeusoloissa hyvin esiin.

Riskinarviointi on meillä ollut väline siihen, kuinka laajaa maskisuositusta ja millaisia siivousohjeita eri kohteisiin tarvitaan. Tarttuuko korona esimerkiksi ruoan tai pintojen kautta? Piti itse aika paljon etsiä tietoa ja ohjeita. Meillä oli seitsemän omaa täydentävää ohjetta riskien arvioinnin perusteella. Myös jaksamiseen ja yksin jäämiseen liittyvät huolet saatiin riskienarvioinnilla esille. Samoin tulivat esiin pelot siitä, ettei ole ymmärtänyt jotain ohjetta. Silloin esimiehet lähtivät paikan päälle.

Pelko taudin saamisesta tai sen tuomisesta työpaikalle painoi monien mieltä.

Keväällä 2020 etäopetuksen aikana kouluruoka valmistettiin useimmin edelleen itse. Ruoka pakattiin annoksiin, jäädytettiin ja säilytettiin kylmävarastoissa. Jakopäivän ruoka saatettiin jakaa lämpimänä ja seuraavan päivän ruoka jäädytettynä. Joissain kunnissa ruokakassiin pakattiin teollisia einesarjoja-annoksia. Käytössä olivat lisäksi tuotekassit, jotka sisälsivät raaka-aineet aterioiden valmistamiseen kotona, ruokakupongit, lahjakortit elintarvikekauppaan sekä kunnan maksama ateriakorvaus. Tiedot ovat peräsin Kattava koululounas ja välkyt välipalat -selvityksestä.

Korona-aikana hygieniaoosaaminen lisääntyi, digiloikkaa on otettu, etätyötä on tehty siellä, missä se on ollut mahdollista, elintarvikkeiden turvallisuuden omavalvonta lisättiin, suojainten (kertakäyttömaskien, suojakäsineiden ja visiirien) käyttö lisääntyi, työhön tuloa ja taukojen pitämistä porrastettiin, otettiin käyttöön omia vastuutyöalueita, ruoka- ja kahvitaukoja pidettiin isommalla aikaikkunalla. Ruokaloihin tuli koronaohjeet ja lattioihin kiinnitettiin turvavälimerkit.

Puhtauspuolella siivoustasoa nostettu. Työskentely jatkui pääasiassa lähityönä. Jonkin verran oli myös siirtoja toisiin tehtäviin ja lomautuksia.

Uutta on ollut mahdollisuus osallistua virtuaalisesti kokouksiin ja koulutuksiin, jolloin aina ei tarvitse lähteä työpaikalta pois. Se on tuonut helpotusta työhön ja kiireeseen.

Henkilöstön on pitänyt ottaa suurempaa vastuuta työstään ja oppia paremmin huomioimaan työyhteisönsä jäseniä. Sähköisiä yhteydenpitovälineitä tullaan käyttämään myös jatkossa. Tältä osin voidaan puhua jo toimintakulttuurin muutoksesta.

#### 4. Mikä saa aikaan muutosta ateria- ja puhtauspalveluissa?

- Tarve parantaa palveluja ja toimia samalla kustannustehokkaasti
- Tarve tuottaa hyvinvointia kuntalaisille, esimerkkinä terveellisen ruokailun Sydän-merkki ja kouluruokailun muuttuminen ravinnon tarjoamisesta kokonaisvaltaiseksi ruokakasvatustapahtumaksi.
- Asiakastarpeet ovat muuttuneet, tietoisuus ja vaatimustaso nousseet. Asiakkaat haluavat osallistua enemmän, saada tietoa ja antavat myös palautetta aktiivisesti.
- Työmenetelmien ja välineiden kehittyminen, esimerkkinä Puhtausalan sata kehitysaskelta
- Uuden teknologian hyödyntäminen
- Digitalisaatio näkyy esimerkiksi tuotannonohjauksessa ja etäkokouksien hyödyntämisessä. Robotiikka tulee mukaan kehittämistoimenpiteisiin ja hankkeisiin, tosin vielä hitaasti.
- Henkilöstön monimuotoistuminen (eri kulttuuri- ja kielitaustoja, eri ikäisiä, kokeneita ja vasta tulleita)
- Ruokakulttuurin muuttuminen ja monimuotoistuminen
- Kilpailu palveluntarjoajien välillä. Alalla on myös matala kynnys alustatalouden toimijoille.
- Pyrkimys ekologiseen kestävyYTEEN

##### Alan vetovoimaisuus

- Millaisen työpaikan pitää olla, että nuoret kiinnostuvat? Nuoret eivät sitoudu helposti, haluavat valita työaikansa ja työmääränsä. Osa saattaa sanoa jo työhön tullessaan, että tämä on väliaikaisratkaisu.
- Työvoimapula tuntuu jo Keski-Suomen korkeudella. Opiskelijoiden määrä on laskenut ja moni heitä lähtee muualle ja saa sieltä nopeasti töitä.
- Moniosaajien määrä on kasvanut; moniosaaja voi työskennellä eri paikoissa ja eri tehtävissä tai rooleissa.

##### Ennen – nykyisin

- Ennen kuorittiin perunoita ja siinä tuli samalla puhuttua asiat toisten kanssa. Pari vuotta sitten piti kysyä, kaipaatteko oikeasti sitä perunan kuorintaa. Kehitettiin yhteinen keskustelupaikka, pottuteatteri, jossa tosin ei enää kuorittu perunoita vaan keskusteltiin. - - Kaivattiin nimenomaan yhteistyötä ja foorumia, jolla keskustella asioista toisten kanssa. - - Ja miten saataisiin nuoret alalle: ei työtä tarvitse muuttaa, mutta yhteisöllisen ajan ja foorumin löytäminen on erittäin tärkeää. Pitää antaa heidän keskustella siitä, mikä on heille tärkeää.
- Ennen tehtiin alusta asti omin käsin, keitettiin lihat ja kanat. Fyysisesti raskas työ on keventynyt. Henkinen raskaus kasvanut. Esimerkiksi opastetaan ja perehdytetään omien töiden ohella uusia. Perehdyttämisessä on iso työ, että saadaan käytyä lävitse kaikki tärkeät asiat.
- Työn sisältö on muuttunut osin helpommaksi, kun kaikkea ei enää valmisteta alusta lähtien itse. Puolivalmiit tuotteet helpottavat elämää.
- Asiakaspalvelu on vähentynyt linjastojen myötä, ennen kaikki annosteltiin lautaselle, nykyisin ruoka kerätään linjastolta itse.

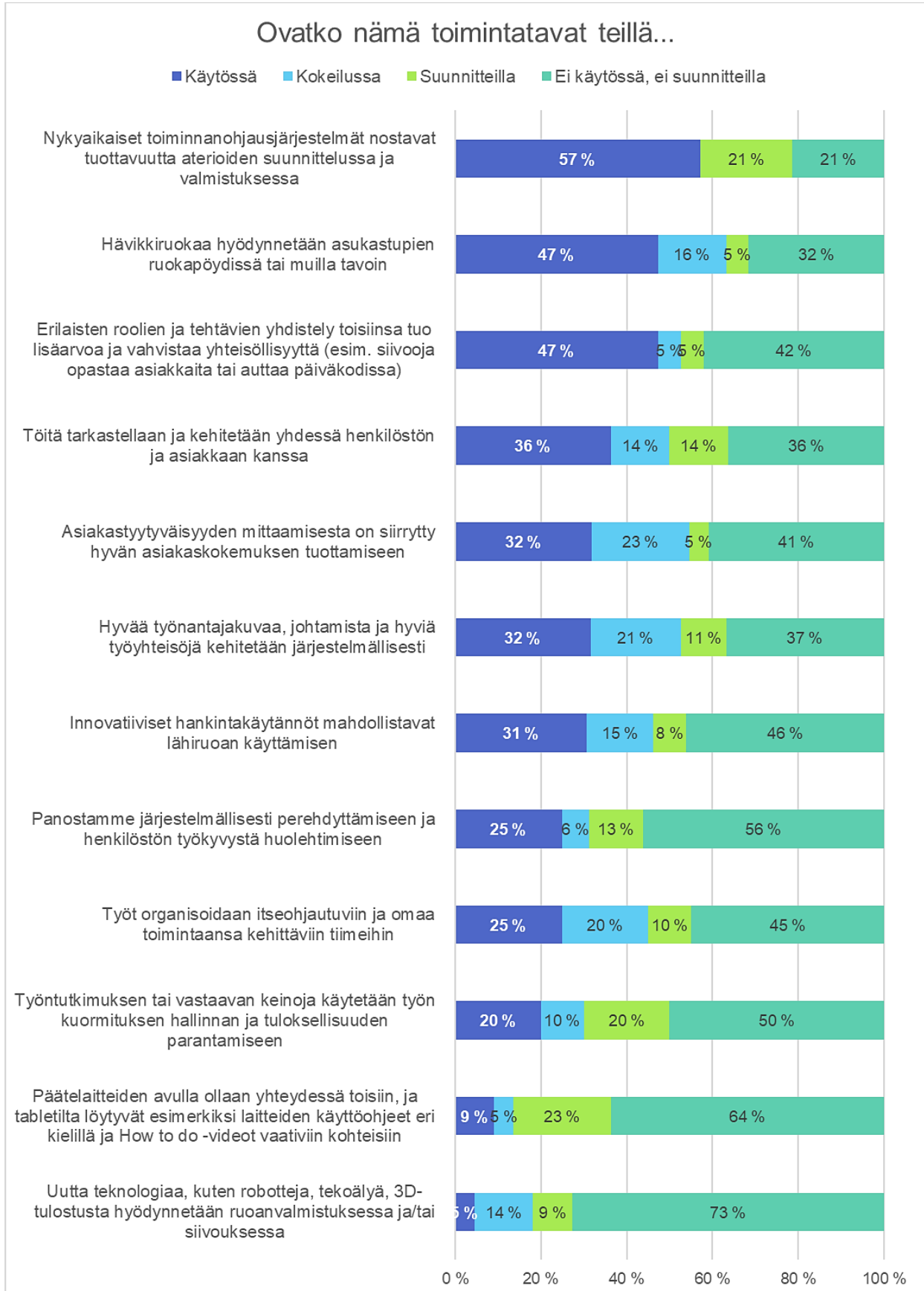
- Porvoossa uutta on keskuskeittiö. Iso osa ruokaa valmistavista paikoista on muutettu kuumennuskeittiöiksi. Joissain kunnassa puhutaan kuumennuskeittiöiden tai jakelukeittiöiden sijaan palvelukeittiöistä, joka kuvaa paremmin niiden tehtävää.
- Ennen purnattiin ehkä lehtien palstoilla tai soitettiin jollekin vastuulliselle. Nykyään saa varautua siihen, että löytää itsensä tai työpaikkansa asioita somesta. Ruokia on helppo kuvata ja kauhistella, miltä jokin on ehkä näyttänyt ja maistunut. Siivouksen epäkohdat ovat saaneet suhteettomia kommentteja, kun on levitely kuvia sotkuista.
- Kun kielitaito on puutteellinen, joutuu toistamaan samat ohjeet moneen kertaan ja silti vahtimaan, että ne on ymmärretty. ”Joo joo, olen ymmärtänyt”, mutta ei olekaan. Maine kantaa heti, jos on tehty huononmakuista tai -näköistä. Meillä on myös isot tunneliastianpesukoneet. Jos ei ole ymmärtänyt ohjeita ja laittaa sinne tavallista tiskiainetta, vaahtopilvi nousee kattoon ja ruoanlaitto keskeytyy.

Toisten kuntien kiinnostavat ratkaisut ja kehitysteot

- [Jäämäruoan myynti ja lahjoittaminen Asikkalan kunnassa](#)
- [Eurajoen kunnan "Selviytymislaatikko" äkilliseen ruokahuollon tarpeeseen](#)
- [Itseohjautuvuuden vahvistaminen ruoka- ja siivouspalveluissa Hausjärven kunnassa](#)
- [Kylmävalmistuksen käyttöönotto ruoantuotannossa Hollolan kunnassa](#)
- [Wilman hyödyntäminen ruokavalioiden ja poissaolojen ilmoittamisessa Hollolan kunnassa](#)
- Hämeenkyrössä koulutetaan oppisopimusten avulla ruoka- ja siivouspalvelujen henkilöstöä molemmille aloille samassa koulutuksessa
- [lounasruokailu toimivammaksi Hämeenkyrön kunnan ikäihmisten päiväkeskuksessa Aurinkorinteessä](#)
- [Hämeenkyrön terveyskeskuksen ruokahuollon kehittäminen](#)
- [Ikaalisten kaupunki lisäsi yhdistelmätyöntekijöiden siivousosaamista](#)
- [Jämsässä opiskelevien nuorten iltatyöllistäminen ateria- ja puhtauspalveluissa](#)
- [Järvi-Saimaan palvelut Oy: miten henkilöstö mukana kehittämässä omaa työtään? Kokeilukulttuuri kukoistaa](#)
- [lin kunnan ateria- ja puhtauspalvelujen työhyvinvoinnin kehittäminen itseohjautuvuutta lisäämällä](#)
- [Ikäihmiset kehittävät ruokapalvelua Ikaalisten kaupungissa](#)
- [Ateria- ja siivouspalveluiden tuotantotapamuutos Kangasalan kaupungissa](#)
- [Hävikistä hyvikiiksi - sosiaalinen keittiö Kemin kaupungissa](#)
- [Koulun laitoshuoltajien, keittiöhenkilöstön ja kiinteistöhuoltajien asennoituminen työntekoon ja toisten auttamiseen Kontiolahdella](#)
- [Hyvät tyypit, parhaat tiimit – itseohjautuvuutta puhtauspalveluissa Kouvolan kaupungissa](#)
- [Tarjottimettomuus ruokailuissa Kurikassa](#)
- [Lempäälän kunnan uudenlaisia ruokapalveluja poikkeusoloissa](#)
- [Lempäälän ruokapalvelun toiminnallinen ruokakasvatus varhaiskasvatuksessa](#)
- [Valmistuskeittiön avoimilla tupareilla ruokapalveluiden toiminta tutuksi Limingan kunnassa](#)
- [Sisäisen toiminnan laadun seuranta Mikkelin kaupungin ruoka- ja puhtauspalveluissa](#)
- [Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma](#)

- Yleensä siivottava loppuu ikävästi kesken: Auri Kanasen siivousvideot netissä.

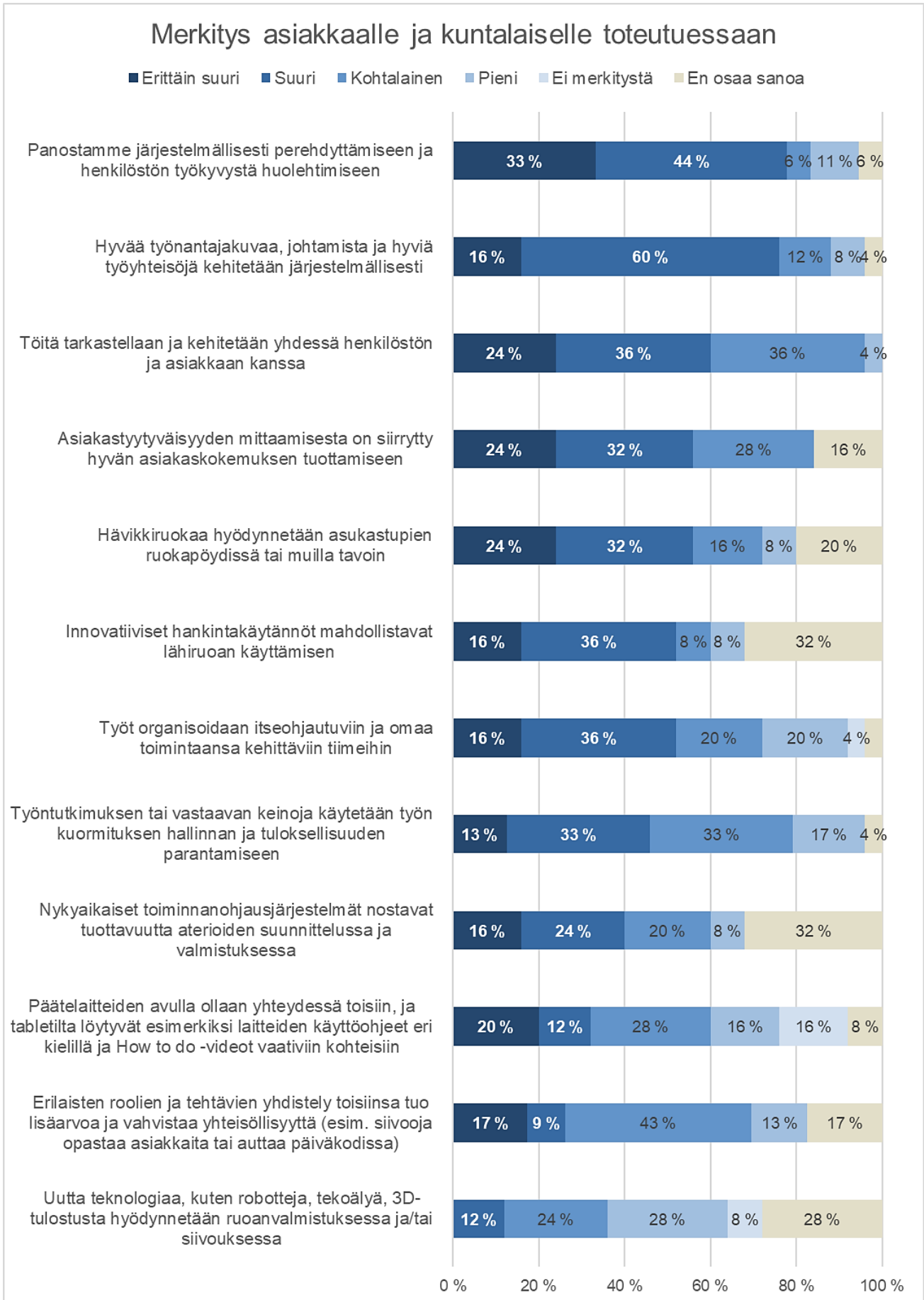
## 5. Esimerkkejä ja arvioita uudenlaisista toimintatavoista



Kuva 2. Ovatko nämä toimintatavat teillä käytössä, kokeiltavana tai suunnitteilla? Vuoden 2019 asiantuntija-arvioihin verrattuna eniten yleistyneitä olivat nykyaikaiset toiminnanohjausjärjestelmät (+ 100 %), erilaisten työroolien ja tehtävien yhdistely (+ 70 %) ja innovatiiviset hankintakäytännöt, jotka mahdollistavat lähiruoan käyttämisen (+180 %).

**Top 7 -kyselyvastaukset: Mitä nostaisit merkittävimmäksi uudeksi asiaksi työn murroksessa**

- Töitä tarkastellaan ja kehitetään yhdessä henkilöstön ja asiakkaiden kanssa
- Hyvää työnantajakuva, johtamista ja työyhteisöjä kehitetään järjestelmällisesti
- Panostetaan perehdyttämiseen ja työkyvystä huolehtimiseen
- Digin lisääntyminen niin ruokahuollossa kuin puhtaanapidossa
- Erilaisten roolien ja tehtävien yhdistely (esim. siivooja opastaa asiakkaita tai auttaa päiväkodissa)
- Hyvän asiakaskokemuksen tuottaminen ja mittaaminen
- Työntutkimuksen tai vastaavan keinoja käytetään kuormituksen hallitsemiseksi



Kuva 3. Asiantuntija-arvioiden mukaan uudentyyppisillä toimintatavoilla on toteutuessaan suuri merkitys kansalaisille.





Kuva 4. Uudenlaisten toimintatapojen merkitys henkilöstölle on tyypillisesti erittäin suuri tai suuri.

## 6. Nousevia ammatteja ja osaamistarpeita

- Ravitsemusterapeutti, dieetikokki: nykyisin on paljon ravitsemuksellisesti haastavia potilaita, vegaani- ja muita dieettejä ja ruokatottumuksia. Tarvitaan eri ruokakulttuurien ja erityisruokavalioiden asiantuntemusta.
- Yhdistelmätyöntekijät, moniosaajat, jotka toimivat esimerkiksi sekä ateria- että puhtauspalveluissa, talonmiespariskunnan työt yhdessä toimenkuvassa, sisustava siivoaja, palvelukeittiössä tehdään sekä kokin että keittäjän töitä, varhaiskasvatuksessa ateria- ja puhtauspalveluiden henkilöstö osallistuu osaltaan itse kasvatustyöhön.
- Logistiikan asiantuntija
- Hankinta- ja osto-osaaminen
- Siivoustyön suunnittelija ja työntutkija
- Puhdistusaineet, koneet ja tekniikka kehittyvät koko ajan. Puhtausalalla tarvitaan niihin liittyvän osaamisen ylläpitoa.
- Tietotekniikan ja robotiikan osaaminen
- Kieli- ja vuorovaikutustaidot
- Asiakasymmärrys ja palvelumuotoilu
- Ammattimainen asenne työhön ja halu kehittyä

## 7. Miten ateria- ja puhtauspalvelujen murrosta kannattaa seurata?

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

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

- Muistetaan, että asiakkaat tarvitsevat kunnon ruokaa päivittäin, ja että ruoka on ihmiselle tärkeä asia, puhtaus, lämpö ja turvallisuus hyvän olon perusta.
- Tehdään yhdessä. Kuunnellaan työntekijöitä ja hyödynnetään heidän ammattitaitoaan ja näkemyksiään.
- Panostetaan hyvään esimiestyöhön ja johtamiseen. Kehitetään toimintaa pitkäjänteisesti.
- Kun on pulaa työvoimasta, tarvitaan hyvää työnantajakuvaa ja monipuolisempaa rekrytointia.
- Otetaan tukipalvelut mukaan, kun suunnitellaan muutoksia muuhun toimintaan. Se on myös tapa osoittaa niiden arvostusta.
- Lisätään vuorovaikutusta ja etsitään siihen kullekin työyhteisölle sopivat keinot. Ennen päällikkö sanoi, mitä pitää tehdä. Itse muutin sitä siten, että nykyisin keskustelemme siitä, mikä on ajankohtaista.
- Vahvistetaan yhteisöllisyyttä. Edelleen saamme tehdä työtä työyhteisöissä, vaikka uhka oli jossain vaiheessa, että yksin työskentely lisääntyy. Ei unohdeta mahdollisia yksintyöskenteleviä.
- Panostetaan henkilöstön osaamisen kehittämiseen.
- Tutkitaan työtä. Työn tutkimus ja mitoitus oli itsestään selvää siivousalan yrityksessä, ja olen kaivannut sitä ateriapuolelle. Nyt on lähdetty yhdessä henkilöstöjärjestöjen kanssa työntutkimukseen. En pidä sitä työvoiman vähentämisen keinona vaan työn tasaamisen ja hyvien käytäntöjen jakamisen välineenä. Työntutkija seuraa pidemmän aikaa työntekoa ja näkee heti asioita, miettii, miksi tehdään noin ja parantaa menetelmiä. Joka kerta tulee ideoita työn kehittämiseen.
- Palveluiden tuottaminen itse tai oman yhtiön kautta antaa suuremmat vaikutusmahdollisuudet niin talouteen kuin laatuun ja maksetut rahat pysyvät omassa kunnassa.

- Arvioidaan ennen päätöksentekoa erityisen huolellisesti mahdollisten ulkoistusten hyödyt, haitat ja riskit.
- Käytetään pienissä kohteissa yhdistelmätyöntekijöitä, jolloin yhdistelmätyö mahdollistaa toisaalta monipuolisen ja kohteessa tarvittavan työpanoksen ja toisaalta kokoaikaisen työn tekijälle.
- Puhalletaan yhteen hiileen varsinkin muutostilanteissa.
- Tarvitaan työntekijän ja työn kaikkinaista arvostusta johtamisesta työyhteisön toimivuuteen ja palkkaukseen asti. Itse arvostan omaa työtäni ja työyhteisöäni todella paljon, sekä hyvää johtamista.
- Tehdään yhteistyötä asiakkaan kanssa.
- Ellemme itse ole mukana muutoksessa, sen tekee puolestamme joku muu! Haluamme vaikuttaa ja pitää työmme kunta-alan osajina.

## 9. Mitä tai miten tekemällä epäonnistumisen riski kasvaa?

- Ei puututa kehoon esimiestyöhön.
- Tekemällä asiat niin kuin aina ennenkin. Toimintaa ei kehitetä.
- Ei huolehdita henkilöstöstä tai asiakkaista vaan säästötavoitteesta.
- Ei kuunnella henkilöstöä tai oteta sitä mukaan muutokseen, tai henkilöstö on passiivinen.
- Rekrytointivaikeuksien vuoksi siivous jää tekemättä. Puhtauspalveluiden merkityksen huomaa parhaiten sitten, kun ne puuttuvat tai eivät toimi. Päiväkodissa tai koulussa sisäilma heikkenee, sairaala ei voi toimia, toimistossa johtajat siivoavat huonettaan itse, olo muuttuu epäviihtyisäksi, vierailijat yrittävät näyttää, etteivät huomaisi mitään.
- Mitoitetaan työt niin tiukasti, että niissä ei voi onnistua tai niiden tekemisestä ei voi olla enää ylpeä.
- Vähätellään julkista työtä ja sen tekijöitä.

## 10. Anna palautetta tästä kuvauksesta ja kerro, miten saisimme siitä paremman

Anna palautetta kuvauksesta ja kerro, miten saisimme siitä paremman. Me kunta-alan työmarkkinaosapuolet arvostamme saamaamme palautetta ja otamme sen huomioon, kun kuvausta seuraavan kerran päivitetään. Palautetta ja parannusehdotuksia voi antaa [tämän linkin kautta](#) ja valitsemalla aiheeksi Tärkeät ateria- ja puhtauspalvelut. Palautelinkki löytyy myös KT:n työn murros -sivustolta, johon kuvaukset eri aiheista on koottu.

## 11. Kaaviokuvien taulukot

Taulukko 1. Toimintatapojen arviointi.

Ovatko toimintatavat teillä...	Käytössä	Kokeilussa	Suunnitteilla	Ei käytössä, ei suunnitteilla
Nykyaikaiset toiminnanohjausjärjestelmät nostavat tuottavuutta aterioiden suunnittelussa ja valmistuksessa	57 %	0 %	21 %	21 %
Erialaisten roolien ja tehtävien yhdistely toisiinsa tuo lisäarvoa ja vahvistaa yhteisöllisyyttä (esim. siivooja opastaa asiakkaita tai auttaa päiväkodissa)	47 %	5 %	5 %	42 %
Hävikkiruokaa hyödynnetään asukastupien ruokapöydissä tai muilla tavoin	47 %	16 %	5 %	32 %
Töitä tarkastellaan ja kehitetään yhdessä henkilöstön ja asiakkaan kanssa	36 %	14 %	14 %	36 %
Asiakastyytyväisyyden mittaamisesta on siirrytty hyvän asiakaskokemuksen tuottamiseen	32 %	23 %	5 %	41 %
Hyvää työnantajakuva, johtamista ja hyviä työyhteisöjä kehitetään järjestelmällisesti	32 %	21 %	11 %	37 %
Innovatiiviset hankintakäytännöt mahdollistavat lähiruoan käyttämisen	31 %	15 %	8 %	46 %
Työt organisoidaan itseohjautuviin ja omaa toimintaansa kehittäviin tiimeihin	25 %	20 %	10 %	45 %
Panostamme järjestelmällisesti perehdyttämiseen ja henkilöstön työkyvystä huolehtimiseen	25 %	6 %	13 %	56 %
Työntutkimuksen tai vastaavan keinoja käytetään työn kuormituksen hallinnan ja tuloksellisuuden parantamiseen	20 %	10 %	20 %	50 %
Päätelaitteiden avulla ollaan yhteydessä toisiin, ja tabletilta löytyvät esimerkiksi laitteiden käyttöohjeet eri kielillä ja How to do -videot vaativiin kohteisiin	9 %	5 %	23 %	64 %
Uutta teknologiaa, kuten robotteja, tekoälyä, 3D-tulostusta hyödynnetään ruoanvalmistuksessa ja/tai siivouksessa	5 %	14 %	9 %	73 %

Taulukko 2. Merkitys asiakkaalle ja kuntalaiselle toteutuessaan.

	Erittäin suuri	Suuri	Kohtalainen	Pieni	Ei merkitystä	En osaa sanoa
11. Panostamme järjestelmällisesti perehdyttämiseen ja henkilöstön työkyvystä huolehtimiseen	33 %	44 %	6 %	11 %	0 %	6 %

10. Hyvää työnantajakuva, johtamista ja hyviä työyhteisöjä kehitetään järjestelmällisesti	16 %	60 %	12 %	8 %	0 %	4 %
1. Töitä tarkastellaan ja kehitetään yhdessä henkilöstön ja asiakkaan kanssa	24 %	36 %	36 %	4 %	0 %	0 %
8. Hävikkiruokaa hyödynnetään asukastupien ruokapöydissä tai muilla tavoin	24 %	32 %	16 %	8 %	0 %	20 %
12. Asiakastytyväisyyden mittaamisesta on siirrytty hyvän asiakaskokemuksen tuottamiseen	24 %	32 %	28 %	0 %	0 %	16 %
3. Työt organisoidaan itseohjautuviin ja omaa toimintaansa kehittäviin tiimeihin	16 %	36 %	20 %	20 %	4 %	4 %
5. Innovatiiviset hankintakäytännöt mahdollistavat lähiruoan käyttämisen	16 %	36 %	8 %	8 %	0 %	32 %
9. Työntutkimuksen tai vastaavan keinoja käytetään työn kuormituksen hallinnan ja tuloksellisuuden parantamiseen	13 %	33 %	33 %	17 %	0 %	4 %
4. Nykyaikaiset toiminnanohjausjärjestelmät nostavat tuottavuutta aterioiden suunnittelussa ja valmistuksessa	16 %	24 %	20 %	8 %	0 %	32 %
2. Päätelaitteiden avulla ollaan yhteydessä toisiin, ja tabletilta löytyvät esimerkiksi laitteiden käyttöohjeet eri kielillä ja How to do -videot vaativiin kohteisiin	20 %	12 %	28 %	16 %	16 %	8 %
6. Erilaisten roolien ja tehtävien yhdistely toisiinsa tuo lisäarvoa ja vahvistaa yhteisöllisyyttä (esim. siivooja opastaa asiakkaita tai auttaa päiväkodissa)	17 %	9 %	43 %	13 %	0 %	17 %
7. Uutta teknologiaa, kuten robotteja, tekoälyä, 3D-tulostusta hyödynnetään ruoanvalmistuksessa ja/tai siivouksessa	0 %	12 %	24 %	28 %	8 %	28 %

Taulukko 3. Merkitys henkilöstölle toteutuessaan.

	Erittäin suuri	Suuri	Kohtalainen	Pieni	Ei merkitystä	En osaa sanoa
Töitä tarkastellaan ja kehitetään yhdessä henkilöstön ja asiakkaan kanssa	52 %	36 %	0 %	4 %	0 %	8 %
Hyvää työnantajakuva, johtamista ja hyviä työyhteisöjä kehitetään järjestelmällisesti	52 %	24 %	12 %	4 %	0 %	8 %
Panostamme järjestelmällisesti perehdyttämiseen ja	56 %	17 %	11 %	6 %	0 %	11 %

henkilöstön työkyvystä huolehtimiseen						
Työntutkimuksen tai vastaavan keinoja käytetään työn kuormituksen hallinnan ja tuloksellisuuden parantamiseen	44 %	28 %	16 %	4 %	0 %	8 %
Työt organisoidaan itseohjautuviin ja omaa toimintaansa kehittäviin tiimeihin	24 %	44 %	12 %	8 %	0 %	12 %
Päätelaitteiden avulla ollaan yhteydessä toisiin, ja tabletilta löytyvät esimerkiksi laitteiden käyttöohjeet eri kielillä ja How to do -videot vaativiin kohteisiin	32 %	28 %	20 %	4 %	8 %	8 %
Nykyaikaiset toiminnanohjausjärjestelmät nostavat tuottavuutta aterioiden suunnittelussa ja valmistuksessa	32 %	28 %	4 %	4 %	0 %	32 %
Erilaisten roolien ja tehtävien yhdistely toisiinsa tuo lisäarvoa ja vahvistaa yhteisöllisyyttä (esim. siivoaja opastaa asiakkaita tai auttaa päiväkodissa)	20 %	40 %	16 %	12 %	0 %	12 %
Asiakastyytyväisyyden mittaamisesta on siirrytty hyvän asiakaskokemuksen tuottamiseen	33 %	25 %	17 %	8 %	0 %	17 %
Innovatiiviset hankintakäytännöt mahdollistavat lähiruoan käyttämisen	20 %	28 %	16 %	4 %	0 %	32 %
Hävikkiruokaa hyödynnetään asukastupien ruokapöydissä tai muilla tavoin	28 %	20 %	16 %	12 %	0 %	24 %
Uutta teknologiaa, kuten robotteja, tekoälyä, 3D-tulostusta hyödynnetään ruoanvalmistuksessa ja/tai siivouksessa	4 %	36 %	28 %	12 %	0 %	20 %