



Rautavaaran kunnan Ruokahuoltosuunnitelma

2016 – 2017

Marja Nuutinen
Ruokapalvelupäällikkö
RUOKAPALVELU
27.1.2016
Päivitetty 3.2.2016



Sivistyslautakunta	§ 51	20.10.2015
Kunnanhallitus	§ 280	09.11.2015
Kunnanhallitus	§ 55	22.02.2016

Ruokapalvelutyöntekijän toistaiseksi voimassaolevan paikan täyttäminen/Rautavaaran kunnan ruokahuolto-suunnitelma ja tehtäväkuvaukset

Sivla 20.10.2015 § 51

Talousarviossa 2015 ruokapalveluyksikön ravitsemistyöntekijöiden mitoitus on 6 henkilöä toistaiseksi voimassa olevassa työsuhteessa. Mitoituksella varauduttiin uuden keittiön ja sen mukanaan tuomien muutosten lisätyöntekijämäärään. Tähän asti toistaiseksi voimassa olevassa työsuhteessa on 5 henkilöä.

Uusi keittiö on nyt otettu käyttöön ja työmäärän oikea mitoitus on 6 henkilöä.

Ateriapalvelupäällikkö pyytää täyttölupaa ravitsemistyöntekijästä toistaiseksi voimassa olevaan työsuhteeseen.

Lisätietoja: Ruokapalvelupäällikkö Marja Nuutinen.

Tkj:n päätösehdotus: Sivistyslautakunta päättää esittää hallitukselle, että ateriapalvelun mitoituksen mukainen työntekijämäärä täytetään välittömästi.

Päätös: Käydyn keskustelun jälkeen sivistyslautakunta päätti esittää hallitukselle, että toistaiseksi voimassa olevan ruokapalvelutyöntekijän paikka voitaisiin täyttää välittömästi.

Khall 09.11.2015 § 280

Kunnanhallitus päätti kokouksessa nro 1/12.1.2015 §:ssä 6 antaa vuoden 2015 täytäntöönpano-ohjeen. Kohta 5. Henkilöstömenot:

" Palkkaukseen ja sosiaaliturvamenoihin varattuja määrärahoja ei saa käyttää muihin tarkoituksiin. Kunkin avoimeksi tulevan viran/toimen kohdalla selvitetään aina ensin mahdollisuus tehtävien hoitamiseksi jo olemassa olevalla henkilökunnalla.

Mikäli tämä ei ole mahdollista, kunnanhallitukselta haetaan lupa viran/toimen täyttämiseen. Lupa haetaan toistaiseksi voimassa olevien virka-/työsuhteiden täyttämiseen. Määräaikaiseen ja tilapäisten virkojen/toimien täyttämiseen ei täyttölupaa tarvita."

Lisätietoja edellä mainituista asioista:

- ruokapalvelupäällikkö Marja Nuutinen, puh. 040 860 248
kunnanjohtaja Unto Murto, puh. 040 860 8100
sp: etunimi.sukunimi@rautavaara.fi

100

100

100

100

100

Sivistyslautakunta	§ 51	20.10.2015
Kunnanhallitus	§ 280	09.11.2015
Kunnanhallitus	§ 55	22.02.2016

Esityslistan liite numerotta:
- ravitsemistyöntekijän tehtäväkuvaus

Kj:n ehdotus:

Kunnanhallitus päättää:

1. myöntää tulosalue III/Sivistys- ja vapaa-aikatoimi/sivistyslautakunnalle täyttöluvan toistaiseksi ravitsemistyöntekijän palkkaamiseen uuteen keskuskeittiöön.
2. antaa ruokapalvelupäällikkö Marja Nuutisen tehtäväksi laatia Rautavaaran kunnan ruokahuoltosuunnitelman 31.01.2016 mennessä.

Esittelijän perustelut:

- vuoden 2015 talousarvion liitteen 3 Henkilöstösuunnitelmassa (Helsu) on ruokapalveluyksikön ruokapalvelutyöntekijöiden mitoitusvarauksessa huomiotu uuden keittiön tarvitsema 6 työntekijää, tällä hetkellä työsuhteessa on 5 työntekijää
- kunnan ruokahuoltosuunnitelman laatiminen ja siihen perustuva ruokapalvelun kehittäminen on erittäin tärkeää kunnan lähipalvelujen turvaamisessa tulevassa POSOTEssa 1.1.2019 (SoTe-laki).

Päätös:

Asia jätettiin yksimielisesti pöydälle lisäselvityksiä varten (uusi keittiö ja ravitsemistyöntekijöiden määrän mitoitus sekä tehtäväkuvauksen tarkennus).

Sivla 16.02.2016 § 7

Kunnanhallitus on kokouksessaan 9.11.2015 § 280 antanut ruokapalvelupäällikkö Marja Nuutiselle tehtäväksi laatia Rautavaaran kunnan ruokahuoltosuunnitelman. Kunnan ruokahuoltosuunnitelman laatiminen ja siihen perustuva ruokapalvelujen kehittäminen ovat erittäin tärkeässä roolissa kunnan lähipalvelujen turvaamiseksi tulevassa POSOTEssa.

Ruokahuoltosuunnitelma on valmistunut annettuun määräaikaan 31.1.2016 mennessä. Se on laadittu vuosille 2016-2017, sillä POSOTE-suunnittelu on vasta tauon jälkeen käynnistymässä uudelleen, joten POSOTEn vaikutuksien arviointi on tässä vaiheessa ennenaikaista.

Rautavaaran kunta

Sivistyslautakunta	§ 51	20.10.2015
Kunnanhallitus	§ 280	09.11.2015
Kunnanhallitus	§ 55	22.02.2016

Tkj:n päätösehdotus:

Sivistyslautakunta päättää hyväksyä Rautavaaran kunnan ruokahuoltosuunnitelman 2016-2017.

Päätös:

Hyväksyttiin käydyn keskustelun jälkeen yksimielisesti.

Khall 22.02.2016 § 55 Ruokapalvelupäällikkö Marja Nuutisen laatima Rautavaaran kunnan Ruokahuoltosuunnitelma vv.2016-2017 on valmistunut 27.1.2016.

Sivistyslautakunta on kokouksessa nro 1/16.02.2016 §:ssä 7 hyväksynyt yksimielisesti Ruokahuoltosuunnitelman 2016-2017

Rautavaaran ruokapalvelun tehtävänä on kunnan laitosten ja ruokapalveluja tarvitsevien henkilöiden ruokailun järjestäminen sekä ruoan kuljettaminen. Ruokapalvelut kuuluvat itsenäisenä tulosyksikönä sivistysosaston alaisuuteen.

Ruokahuollon asiakkaita ovat ryhmäperhepäivähoidon lapsista perusturvan palveluyksiköiden asukkaisiin asti. Keittiön ruokasuunnittelussa on otettava huomioon koko ihmisen elinkaaren ravintotarpeet.

Ruoka on yksi hoitomuoto ja hyvin tärkeä osa ihmisen terveenä pysymiseen. Kuntastrategia-20130 asiakirjan mukaan ruokapalvelun tavoitteena on hyvien ruokapalveluiden tuottaminen taloudellisesti ja tehokkaasti lähiruokaperiaatteen mukaisesti aina, kun se on hankintojen toteuttamisessa mahdollista.

Ruoanvalmistus toteutetaan mahdollisuuksien mukaan itse valmistettuna, siinä määrin miten se on työvoiman ja määrärahojen puitteissa mahdollista. Kunnan taloudellisen tilanteen ja säästökuurin myötä joudutaan turvautumaan esikäsiteltyihin raaka-aineisiin.

Näiden raaka-aineiden hankinnassakin pyritään ottamaan huomioon lähiruokaperiaate. Rautavaaran kunta kuuluu IS-Hankinta Oy:n sopimuksen piiriin. Raaka-aineet ja tarvikkeet hankitaan IS-Hankinta Oy:n kilpailuttaminen sopimustoimittajien kautta.

Uuden keittiön laskettiin tuovan henkilöstövähennystä, ja siitä syystä kahta eläköitymisen kautta vapautunutta ravitsemistyöntekijän tointa ei ole täytetty.

Uuden keittiön käynnistymisen jälkeen todellisuus on kuitenkin osoittanut, että työmäärä on lisääntynyt entiseen keittiöön verrattuna. Perusturvan puolelta tulleen 150 henkilön astiahuollon lisäys, uusien isompien koneiden ja laitteiden päivittäinen puhtaanapito ja huolto,

Sivistyslautakunta	§ 51	20.10.2015
Kunnanhallitus	§ 280	09.11.2015
Kunnanhallitus	§ 55	22.02.2016

pidennetty aukioloaika sekä kiristyvät omavalvonta kriteerit vaativat henkilöstöä suunniteltua enemmän.

Lisäksi ruokapalvelupäällikön hallinnolliset tehtävät ja esimiestyö vie kaiken päällikön työajan, joten hänen panoksensa päivittäisestä keittiötyöstä jää pois. Tällä hetkellä ruokapalvelupäälliköllä ei jää tarpeeksi aikaa ruokahuollon kehittämiseen ja suunnitteluun.

Uudessa keittiössä ruokapalvelupäällikkö on osallistunut päivittäin keittiön avustaviin töihin noin 40 % työajastaan.

Aukioloajan pidentyminen on vähentänyt aamun työtehtävistä yhden työntekijän, mutta tähän on saatu korvaus siivouspalvelun ja ravitsemispalvelun yhdistetystä työntekijästä. Hän toimii 2 tuntia aamuisin ruokapalvelun avustavissa tehtävissä ja kuljettaa ja jakaa kello 10.00 - 12.00 kotiateriapakkaukset. Koska keittiö on auki vuoden jokaisena päivänä, työntekijöiden määrä arkipäivisin vaihtelee.

Arkisin aamuvuorossa on ruokapalvelupäällikkö mukaan lukien 6-7 työntekijää. Joinakin päivinä jolloin työntekijöitä on vähemmän aiheuttaa se kiirettä ja stressiä. Keittiötyö on muutenkin aikasidonnaista ja raskasta. Kiire ja stressi aiheuttavat helpommin virheitä työssä ja pidemmällä aikavälillä työtehon laskemista ja vähentävät työssäjaksamista. Oikein mitoitettu henkilöstömäärä vähentää sairauspoissaoloja ja parantaa työnlaatua ja työssä jaksamista.

Myös esimiehen oikeanlainen esimiestyö ja johtamiseen riittävä työaika vaikuttaa työntekijöiden työolosuhteisiin. Virheet keittiötyössä vaikuttavat myös asiakkaisiin, koska etenkin sairailta, vanhuksilla ja erityisruokavaliota noudattavilla ruoka on yksi hoitomuodoista ja on siksi erittäin tärkeä osa ihmisen terveyttä.

Tulevien vuosien ennusteiden mukaan oppilaiden määrä on laske-massa, mutta sen sijaan suuret ikäluokat ovat ikääntymässä ja siirtymässä tukipalveluiden piiriin. Tästä johtuen työntekijämäärä on pidettävä vähintäänkin samana, 7,6 työntekijää. POSOTEen siirryttäessä mahdollisesti ruokapalvelupäällikön hallinnolliset tehtävät kasvavat mm. laskutusten myötä, joka saattaa tuoda tarpeen perustaa ruokapalveluun esimiehen toimi. Hän vastaisi päivittäisestä operatiivisesta johtamisesta ja raaka-ainehankinnoista yms. Tällöin henkilöstömitoitus on tehtävä uudelleen.

Esityslistan liitteet numerotta:

- 1: Rautavaaran kunnan Ruokahuoltosuunnitelma vv.2016-2017
- 2: Keskuskeittiön/Ruokapalvelun ravitsemistyöntekijän tehtäväkuvaus
- 3: Keskuskeittiö/Ateriapakkausten jakaminen ruuanjakoautolla asiakkaille/ravitsemustyöntekijä 60%/siivooja 40% tehtäväku-

Rautavaaran kunta

Sivistyslautakunta	§ 51	20.10.2015
Kunnanhallitus	§ 280	09.11.2015
Kunnanhallitus	§ 55	22.02.2016

vaus

Kj:n ehdotus: Kunnanhallitus päättää:

1. merkitä tietoonsa saatetuksi Rautavaaran kunnan Ruokahuolto-suunnitelman vv. 2016-2017. Laatijana ruokapalvelupäällikkö Marja Nuutinen 27.1.2016.

2. myöntää tulosalue III/Sivistys- ja vapaa-aikatoimi/sivistyslautakunnalle täyttöluvan toistaiseksi ravitsemistyöntekijän palkkaamiseen uuteen keskuskeittiöön.

Päätös: Ehdotus hyväksyttiin keskustelun jälkeen yksimielisesti.

Otteen pöytäkirjasta todistaa oikeaksi:
Rautavaaran kunta 3/15 2017
Matti Miettinen



Sisällysluettelo

1. Toiminta-ajatus	2
2. Ruokahuollon toiminnankuvaus	2
2.1. Ruokailuajat	3
2.2. Ateriamäärät.....	4
2.3. Ruokapalvelun kustannukset.....	5
2.4. Toiminnan muutokset	6
2.5. Päivittäiset työtehtävät ja henkilöstön jakautuminen työtehtäviin.....	7
3. Ruokapalvelun kehittäminen	9
3.1. Kehittämistavoitteet.....	9
4. Henkilöstösuunnitelma.....	10
4.1. Ravitsemistyöntekijöiden tehtäväkuvaus.....	10
4.2. Henkilöstötarve	11

Liitteet

Ravitsemistyöntekijän tehtäväkuvaus

Ravitsemistyöntekijän/siivoojan tehtäväkuvaus

1. Toiminta-ajatus

Rautavaaran ruokapalvelun tehtävänä on kunnan laitosten ja ruokapalveluja tarvitsevien henkilöiden ruokailun järjestäminen sekä ruoan kuljettaminen. Ruokapalvelut kuuluvat itsenäisenä tulosyksikkönä sivistysosaston alaisuuteen. Ruokahuollon asiakkaita ovat ryhmäperhepäivähoidon lapsista perusturvan palveluyksiköiden asukkaisiin asti. Keittiön ruokasuunnittelussa on otettava huomioon koko ihmisen elinkaaren ravintotarpeet. Ruoka on yksi hoitomuoto ja hyvin tärkeä osa ihmisen terveenä pysymiseen. Kuntastrategian mukaan ruokapalvelun tavoitteena on hyvien ruokapalveluiden tuottaminen taloudellisesti ja tehokkaasti lähiruoka-periaatteen mukaisesti aina, kun se on hankintojen toteuttamisessa mahdollista. Ruoanvalmistus toteutetaan mahdollisuuksien mukaan itse valmistettuna, siinä määrin miten se on työvoiman ja määrärahojen puitteissa mahdollista. Kunnan taloudellisen tilanteen ja säästökuurin myötä joudutaan turvautumaan esikäsiteltyihin raaka-aineisiin. Näiden raaka-aineiden hankinnassakin pyritään ottamaan huomioon lähiruoka-periaate.

Rautavaaran kunta kuuluu IS-Hankinta Oy:n sopimuksen piiriin. Raaka-aineet ja tarvikkeet hankitaan IS-Hankinta Oy:n kilpailuttamien sopimustoimittajien kautta.

2. Ruokahuollon toiminnankuvaus

Rautavaaran keskuskeittiö/valmistuskeittiö valmistui elokuussa 2015. Keittiössä työskentely aloitettiin 17.8.2015. Koulukeskuksen ruokala ja ateriapalvelu yhdistyivät yhdeksi valmistuskeittiöksi/keskuskeittiöksi. Ruokapalvelu vastaa vanhainkodin, invalidi-talon ja palveluasumisen ateriapalvelusta sekä kotihoidon tukipalveluna kotiin kuljetettavasta ateriapalvelusta; valmistuksesta, pakkauksesta ja kuljettamisesta. Ruokapalvelussa valmistetaan aamupala, lounas, välipalat, päiväkahvit, päivällinen ja iltapalat. Koululaiset ruokailevat omassa ruokasalissaan ja kunnan henkilökunta, muut asiakkaat ja perusturvaosaston asumispalveluyksiköiden asukkaat sekä avohuollon asiakkaat toisessa ruokasalissa. Keittiöistä toimitetaan lounasta tukipalveluaterioina, kotihoito kuljettaa mahdolliset tukipalvelupäivälliset asiakkailleen. Koululounas toimitetaan sivistysosaston ryhmäperhepäivähoitoon sekä aamupalat ja välipalat aamu- ja iltapäivätoimintaan.

Kunnanhenkilökunnan lounasruokailua käyttää muutama kotihoidon ja asumispalveluyksiköiden työntekijä ja pari Kysterin henkilökuntaan kuuluvaa.

Keittiö toimii vuoden jokaisena päivänä. Keittiössä on käytössä kuuden viikon kiertävä lista.

Koululaisille ja ateriapalveluasiakkaille on omat listat, joissa ruoat on mahdollisuuksien mukaan samat. Ateriapalveluateriat kuljetetaan arkipäivisin, viikonloppuateriat jaetaan kylminä perjantaisin. Kotihoito kuljettaa viikonloppuisin ateriat lämpimänä muutamalle asiakkaalle. Lounaalla tarjotaan mahdollisimman paljon itse tehtyä ruokaa. Koululaisten puolella käytetään jonkin verran valmiita ja puolivalmiita ruokia suuren määrän vuoksi. Kaikki jälkiruoat valmistetaan itse. Viikonloppuisin tarjotaan puolivalmiita tai kypsistä komponenteista valmistettuja lounaita. Päivällisellä tarjotaan pääasiassa puuroja, vellejä tai keittoja, jotka valmistetaan itse. Kahvileivät ja suolaiset pasteijat tulevat pääasiassa valmiina tai raakapakasteina.

2.1. Ruokailuajat:

Aamiainen 7.30 - 9.00

Lounas 10.00 - 13.00

- ruokasalissa ruokailevat vanhukset, avohuollon asukkaat, kunnan ja kysterin henkilökunta 10.30 - 12.00
- asumispalveluyksiköt 11.30 - 13.00
- koululaiset 10.30 - 12.00, alakoulu 10.30 - 11.00, yläkoulu 11.15 - 12.00

Päivällinen 15.30 - 17.00

Keittiössä työskennellään arkipäivisin kahdessa vuorossa, 7 - 15 ja 10 - 18. Keskimäärin 5 ravitsemistyöntekijää + ruokapalvelupäällikkö 7 - 15 ja yksi ravitsemistyöntekijä 10 - 18 vuorossa. Viikonloppuisin työaika on 6.30 - 16.00 ja 8.30 - 18.00. Ruoanjakaja työskentelee ruokapalvelun puolella 8 - 12/13.

Keittiössä tarvitaan päivittäin aamupalan valmistajaa, kokkia, kylmäkköä/astianhuoltajaa, linjastonhoitajaa, kouluruokalinjaston hoitajaa, ruokakuskia ja päivällisen valmistajaa.

2.2. Ateriamäärät

Ruokapalveluissa valmistetaan keskimäärin 300 lounas- ja 53 päivällisannosta. Aamu-, väli- ja iltapaloja valmistetaan ja pakataan 130 henkilölle päivässä. Viikonloppuisin lounaita valmistetaan 60 annosta.

Arkipäivittäin valmistettavat ateriat keskimäärin, alla on mainittu viikonloppuna valmistettavien annosten määrä, jos se poikkeaa arkipäivästä.

Asiakkaat	Aamupala	Lounas	Päiväkahvi	Välipala	Päivällinen	Iltapala
Palveluasuminen	46	46	46		46	46
Päiväkeskus	1	2	2			
Avopalvelu asiakkaat		6			3	
Kotihoidon ateriapalvelu	3	32			4	3
Henkilökunta		2				
Maksavat asiakkaat		4				
Koululaiset ja opettajat		197				
Aamu- ja iltapäiväkerho	3			7		
Ryhmäperhepäivähoito	2	7		6		
Yhteensä	55	297	48	13	53	49
Viikonloppuisin yhteensä	50	60	46		53	49

Päivittäisestä ruokalajeista valmistetaan erilaisia variaatioita. Erityisruokavalioita ovat gluteeniton, maidoton, laktoositon, sappi- ja kihtiruokavalio sekä kasvisruokavalio. Vegaaniruokavalio luetaan erityisruokavalioihin, koska sitä valmistetaan vain muutamia annoksia. Lisäksi on ruoka-aineallergioita kuten kala-, kananmuna-, paprika, ja sitrushedelmä allergia sekä mausteyliherkkyydet.

Asumispalveluyksikköihin valmistetaan myös rakennemuunneltuja ruokia, kuten sose- tai liemiruoka sekä ravintoainerikkaampia aterioita.

2.3. Ruokapalvelun kustannukset

Koululaisten ja ateriapalvelun kustannuksien erottelu on hankalaa, koska toimitaan samassa tiloissa ja yhtenäisellä budjetilla. Henkilöstö toimii päivän aikana molempien alueiden parissa.

Ruokapalvelun kustannusarviot vuosille 2015 ja 2016 näkyvät alla olevassa taulukossa. Laskelmassa ei ole huomioitu vielä kaikkia vuoden 2015 toimintakuluja ja menoja, mm sisäisiä tuloja puuttuu. Vuoden 2016 toimintamenot voivat poiketa talousarviosta, koska uusi keskuskeittiö ei ole vielä toiminut täyttä kalenterivuotta, jolloin tiedetään todelliset kiinteät kustannukset. Vuoden 2016 talousarvioon on huomioitu poistoja vanhan ateriapalvelun rakennuksesta, koneista ja laitteista, niitä ei ole huomioitu alla olevassa taulukossa.

Ruokapalvelu	Arvio 2015	TA 2016
Toimintatulot €	TA 547 351	529 119
Toimintamenot yhteensä €	537 239	535 897
<i>henkilöstökustannusten osuus*</i>	329 112	310 605
<i>elintarvikkeiden osuus*</i>	161 896	170 000
<i>*sisältyvät toimintamenoihin</i>		

Annokset lasketaan suoritteissa eriatერიoiden annoskokojen vaihtelevuuden vuoksi, esimerkiksi aamupaloja ja päiväkahveja ei lasketa annoksina. Vuonna 2015 suoritteita valmistettiin yhteensä 109 348 kappaletta. Suoritteen hinta lasketaan vuotuisista bruttomenoista, joista vähennetään erilliskorvaukset, sotu- ja eläkemaksut sekä muut mahdolliset työllistämistuet tai korvaukset. Suoritteen hinta tarkastetaan vuosittain. Suoritehinnalla kerrotaan ruoka-annosten suoritearvo. Tätä hinnoittelutapaa käytetään kunnan sisäisessä laskutuksessa.

Suoritteen hinta määräytyi vuonna 2014 seuraavasti

Vuosi 2014	Ateriapalvelu
Suoritteita yhteensä	109 916,28
Menot yhteensä	538 409,35
Oppisopimuskorvaus	-1 449,00
Työllistämistuki	-9 406,08
Muut myyntituotot	-48,97
Erilliskorvaukset	-21 215,16
Sotu ja eläkemaksut 22,88 %	-4 854,03
Ruokapalvelujen kokonaiskustannus	501 436,11
Suoritteen hinta	501 436,11/109 916,28 = 4,56 €

Sisäisen laskutuksen ateriahinnat määräytyvät seuraavasti:

Koululounaan suoritearvo alakoululaisilla on 0,6 ja hinta $0,6 * 4,56 \text{ €} = 2,74 \text{ €}$

Aikuisten koululounaan suoritearvo on 1 ja hinta $1 * 4,56 \text{ €} = 4,56 \text{ €}$

Ruokapalvelussa syötävän lounaan suoritearvo tukipalveluasiakkaalla on 1,4 ja hinta $1,4 * 4,56 \text{ €} = 6,38 \text{ €}$

Ruokapalvelussa syötävän päivällisen suoritearvo on 1,05 ja hinta $1,05 * 4,56 \text{ €} = 4,79 \text{ €}$

2.4. Toiminnan muutokset

Keskuskeittiön valmistumisen myötä keittiön toiminta muuttui siten, että koululaiset ruokailevat samassa rakennuksessa vanhuksien ja muiden asiakkaiden kanssa sekä palveluyksiköiden asukkaat tuodaan ruokailemaan ruokasaliin. Ennen ruoka valmistettiin ateriapalvelussa ja toimitettiin koulun jakelukeittiöön ja asumispalveluyksiköihin. Koulukeskuksen keittiöllä työskenteli kaksi ravitsemistyöntekijää, nykyisin tarvitaan 1 työntekijä. Asumispalveluüksiköissä hoitohenkilökunta jakoi ateriat asukkaille ja hoiti

astiahuollon yksiköissä. Nykyään vain muutamille asukkaille toimitetaan aterioita palveluyksiköihin ja myös yksiköiden astiahuolto hoidetaan keskuskeittiöllä. Palveluyksiköiden ruokailu ruokapalvelussa on tuonut 150 henkilön astiahuollon päivässä keskuskeittiöön.

Uuden keittiön pidentynyt aukioloaika ja etenkin lounasajan venyminen pidemmäksi kuin ennen, on myöhästyttänyt keittiön puhtaanapitotyötä. Päivittäiset omavalvontaan kuuluvat puhtaanapitotyöt voidaan aloittaa 1½ tuntia myöhemmin kuin ennen.

Uuden keskuskeittiön tarkoituksena oli vähentää ruoanpakkaamista. Kouluruoan ja palveluyksiköiden pakkaaminen ja kuljetus on jäänyt pois, mutta vastaavasti kotiin kuljetettavien ateriapakkauksien määrä on kasvanut. Esimerkiksi vanhusten talolla asuvat vanhukset kokevat matkan uudelle keskuskeittiölle liian pitkäksi ja tulevaisuudessa vanhukset hoidetaan yhä pidempään kotiin.

2.5. Ruokapalvelun päivittäiset työtehtävät ja henkilöstön jakautuminen työtehtäviin

Ruokapalvelussa kaikilla ravitsemistyöntekijöillä on samanlainen tehtävänk kuva. Työpisteet ja työtehtävät vaihtelevat työntekijöillä vuorotellen. Arkipäivän ja viikonlopun työtehtävät ovat samanlaiset, annosmäärät ovat vain viikonloppuisin pienempiä. Kouluruokalinjastonhoitaja, ruoanjakaja ja ruokapalvelupäällikkö työskentelevät vain arkipäivisin.

Päivittäiset työtehtävät:

Aamiaisen valmistaminen 1 ravitsemistyöntekijä

- aamiaisen aikana hoitaa linjaston ja linjaston purkamisen, jälkiruokien jakaminen ja annostelu, seuraavan päivän jälkiruoan valmistaminen ja linjaston hoito lounaan ajan

Lounaan valmistaminen 1 ravitsemistyöntekijä

- valmistaa lounaan ja siihen kuuluvat erikoisruokavaliot, annosaterioiden jakaminen

Koulun ruokalinjaston hoitaja 1 ravitsemistyöntekijä

- avustaa lounaan valmistajaa tai valmistaa koulun lounaan jos on eri kuin vanhuspuolella, hoitaa koulun linjastoa ruokailun ajan

Kylmäkön tehtävät ja astiahuolto 1 ravitsemistyöntekijä

- salaattien valmistaminen koululaisille ja vanhuksille, annosaterioiden pakkaaminen, välipalojen pakkaaminen, lounasajan astiahuollossa
- päivittäisen astiahuollon hoitaminen

Päivällisen valmistaminen 1 ravitsemistyöntekijä

- avustaa astiahuollossa aamupäivän, päivällisen valmistaminen, asumispalveluyksiköiden iltapalojen ja aamupalojen valmistaminen sekä pakkaaminen

Ruoankuljetus 0,6 ravitsemistyöntekijää

- salaattien valmistaminen ja annospakkaaminen, annosaterioiden jakaminen

Esimiestehtävät 1 ruokapalvelupäällikkö

- puheluiden vastaanottaminen (tilaukset, tilausmuutokset, yms.), esimiestehtävät, päivittäisen operatiivisen työn johtaminen, kuormien purkaminen, asiakasasioiden hoito, laskutusasiat, ruokalistojen suunnittelu ja kehittäminen, äkillisissä sijaisuustarpeissa kaikki keittiöt

Lisäksi kaikki hoitavat oman työpisteensä koneiden ja laitteiden puhdistuksen ja päivän päätteeksi kaikkia keittiön puhtaanapitotehtäviä; keittiön työtasojen puhdistaminen, lattioiden ja lattiakaivojen peseminen sekä jätehuolto.

Astiahuoltoon kuluva aika aterioittain

aamiainen	8.00 - 10.00
lounas	10.30 - 14.00
- koulu	10.45 – 12.30
- ateriapakkaukset	11.30 – 12.00
- asumispalveluyksiköt	12.30 – 13.30
päivällinen	16.30 - 17.45

Astiahuollossa tarvitaan kaksi työntekijää lounaan aikana.

3. Ruokapalvelujen kehittäminen

Tulevaisuudessa kunnan tukipalveluiden kysyntä vain kasvaa vanhentuvan väestörakenteen vuoksi, joten ruokapalveluiden kehittäminen, tarkempi suunnittelu ja työntekijöiden työhyvinvointi on erittäin tärkeää. Myös POSOTEn siirryttäessä ruokahuollon on pystyttävä vastaamaan haasteeseen. Pitkän kulkuyhteyksien takana olevien kuntien ruokahuollon pysyminen omassa kunnassa, joko omana tuotantona tai ostopalveluna, on todennäköistä. Kunnan ruokahuollon tarkoituksena on tuottaa palveluja omien asiakkaidensa tarpeisiin. Kilpaileminen muiden ruokapalveluja tuottavien organisaatioiden kanssa vaatisi ruokapalvelujen yhtiöittämistä, jolloin koko ruokapalvelun toiminta-ajatus olisi uudistettava. SOTE-linjausten selvittyä, ruokahuoltosuunnitelma on laadittava uudelleen. Tulevaisuudessa myös pakolaiset voivat olla yksi ruokahuollon tarvetta lisäävä tekijä.

Ruokahuollossa on pysyttävä ajan hermoilla ja mukana muuttuvassa maailmassa. Ruokalista on suunniteltava vaihtuvien ruokasuositusten ja trendien mukaan. Huomioon on otettava erilaiset ikäryhmät, sesongit, vuodenajat sekä erityisruokavaliot talousarvioaraamien mahdollistamissa rajoissa. Allergioiden ja ruokayliherkkyyksien määrät lisääntyvät vuosi vuodelta ja erikoisruokavalioiden osuus ruokatuotannosta kasvaa. Erilaisten variaatioiden lisääntyminen päivittäisestä ruokalajista vaatii useamman työntekijän työpanosta. Myös mahdolliset kulttuurierot tuovat haasteita suunnitteluun.

Ruokahuollolla on jo yksi yhteinen työntekijä siivouspalveluiden kanssa ja tulevaisuudessa yhdistelmätyöntekijöitä tulisi kouluttaa lisää mm. oppisopimuksen kautta. Tämä antaisi resursseja äkillisiin sijaisuustarpeisiin. Myös kuntouttavaa työtoimintaa ja oppisopimuskoulutusta tulee jatkossakin hyödyntää. Erityisryhmien työllistämistä keittiön avustaviin tehtäviin päivän kiireisimpänä aikana, kuten astiahuoltoon ja puhtaanapitoon, voitaisiin myös mahdollistaa. Esimerkiksi kehitysvammaiset voisivat oman ohjaajansa avustuksella opetella astiahuollon tehtäviä, ja heitä voisi palkata apurahojen turvin, esimerkiksi ahkeruusrahalla, muutamaksi tunniksi päivässä.

3.1. Kehittämistavoitteet

Ruokapalvelujen tarkoituksena on tuottaa laadukasta ja ammattitaidolla tehtyjä palveluja. Tavoitteena on saada henkilöstömitoitus oikeanlaiseksi, jolla turvataan henkilöstön työssäjaksaminen. Henkilöstöltä vaaditaan ravitsemisalalan koulutus ja ammattitaito.

Ruokapalvelujen tavoitteena on tuottaa hyvälaatuista ruokaa ja pyrkiä lisäämään lähiruuan määrää. Lisäksi pyritään hyödyntämään entistä enemmän oman kunnan alueelta saatuja raaka-aineita, kuten marjoja. Järvikalojen ja juuresten käyttöä paikallisilta toimittajilta haluttaisiin lisätä, mutta se edellyttäisi toimittajilta tuotteiden esikäsittelyä, kuten kuorittuja perunoita ja esikäsiteltyjä kaloja.

Tavoitteena olisi saada kunnan henkilöstöruokailu siirtymään kunnan omaan ruokahuoltoon. Ruokapalvelun ateriakuljetukset vapautettaisiin mahdollisiksi myös muille, kuin tukipalveluasiakkaille. Ateriahinnat hinnoitellaan erikseen tukipalveluasiakkaille ja muille ulkoisille asiakkaille. Ulkoisten asiakkaiden laskutus hoidettaisiin ruokapalvelun kautta. Ruokapalvelun ruokakuljetuksen vapauttaminen vaatisi ruokapalveluhenkilöstön lisäämistä yhdellä työntekijällä.

4. Henkilöstösuunnitelma

4.1 Ravitsemistyöntekijöiden tehtäväkuvaus

Ravitsemistyöntekijöiltä edellytetään ammatillista tutkintoa. Kaikilla ruokapalvelussa työskentelevillä henkilöillä on oltava hygieniaosaamistodistus eli hygieniapassi. Työ on hyvin vastuullista ja kuormittavaa. Ravitsemistyöntekijän työssä on monipuolisia työtehtäviä, ruoanvalmistamista, astiahuoltoa, puhtaanapitoa ja asiakaspalvelua. Ravitsemistyöntekijältä edellytetään oma-aloitteisuutta, paineensietokykyä, ongelmanratkaisutaitoja ja asiakaspalvelutaitoja. Hänen on pystyttävä kommunikoimaan lasten, vanhusten ja erityisryhmien kanssa. Ravitsemus on hyvin tärkeä osa ihmisen hyvinvointia. Se on yksi hoitomuodoista joka vaikuttaa ihmisen psyykkisiin, fyysisiin ja sosiaalisiin olosuhteisiin. Työssä on kiinnitettävä erityistä huomiota erikoisruokavalioihin, omavalvontaan ja työturvallisuuteen.

Ruokapalvelun henkilöstön keski-ikä on 48,3 vuotta. Ruokapalvelun työn fyysisyys tuo haasteita ikääntyvän henkilöstön työkykyyn ja työssä jaksamiseen. Työergonomian ja oikeanlaisten työmenetelmien opastaminen ja ohjaus ovat tärkeässä asemassa. Henkilöstön ammatillinen koulutus ja jatkuva kehittäminen vaikuttavat työtapoihin ja sitä kautta työssä jaksamiseen.

Vuonna 2013 - 2014 ateriapalvelussa oli 8 vakituista työntekijää ja 1 määräaikainen 60 %

työajalla; 1 ravitsemus- ja siivouspalvelupäällikkö, 1 ravitsemistyönjohtaja, 6 ravitsemistyöntekijää ja 1 ruoanjakaja 60 %. Uuden keittiön valmistumiseen mennessä, syyskuu 2015, 4 henkilöä on jäänyt eläkkeelle ja 2 vakituista työntekijää on otettu heidän tilalleen. Ruokapalvelu ja siivouspalvelu on eriytetty toisistaan ja molempiin yksiköihin on perustettu omat päälliköt, joten siivouspuolen tehtävät ovat jääneet pois ruokapalvelupäälliköltä. Vastaavasti ravitsemistyönjohtajan toimeen ei ole palkattu eläköitymisen jälkeen jatkajaa, joten hänen työtehtävänsä ovat siirtyneet ruokapalvelupäällikölle.

Vuoden 2015 ja 2016 henkilöstösuunnitelmassa ja talousarviossa on merkitty ruokahuollon työntekijämääräksi 7,6. Tällä hetkellä työntekijöitä on 6 vakituista ja 1 määräaikainen ravitsemistyöntekijä sekä 1 määräaikainen yhdistelmätyöntekijä 60 % työajalla. Määräaikaisten työntekijöiden toimet tulee vakinaistaa. Yhden ravitsemistyöntekijän vuotuiset palkkakustannukset ovat 27 556,92 € ja yhdistelmätyöntekijän 15 794,41 €. Kustannukset on laskettu tehtäväkohtaisen palkan mukaan sivukuluineen ilman lisiä.

Säästöä vuoteen 2013 saadaan vakituisten työntekijöiden osalta 0,4 henkilötyövuotta ja määräaikainen mukaan lukien 1,4 henkilötyövuotta.

4.2. Henkilöstötarve

Uuden keskuskeittiön laskettiin tuovan henkilöstövähennystä, ja siitä syystä kahta eläköitymisen kautta vapautunutta ravitsemistyöntekijän tointa ei ole täytetty. Uuden keittiön käynnistymisen jälkeen todellisuus on kuitenkin osoittanut, että työmäärä on lisääntynyt entiseen keittiöön verrattuna. Perusturvan puolelta tulleen 150 henkilön astiahuollon lisäys, uusien isompien koneiden ja laitteiden päivittäinen puhtaanapito ja huolto, pidennetty aukioloaika sekä kiristyvät omavalvonta kriteerit vaativat henkilöstöä suunniteltua enemmän. Lisäksi ruokapalvelupäällikön hallinnolliset tehtävät ja esimiestyö vie kaiken päällikön työajan, joten hänen panoksensa päivittäisestä keittiötyöstä jää pois. Tällä hetkellä ruokapalvelupäälliköllä ei jää tarpeeksi aikaa ruokahuollon kehittämiseen ja suunnitteluun. Uudessa keittiössä ruokapalvelupäällikkö on osallistunut päivittäin keittiön avustaviin töihin noin 40 % työajastaan.

Aukioloajan pidentyminen on vähentänyt aamun työtehtävistä yhden työntekijän, mutta tähän on saatu korvaus siivouspalvelun ja ravitsemispalvelun yhdistetystä työntekijästä. Hän toimii 2 tuntia aamuisin ruokapalvelun avustavissa tehtävissä ja kuljettaa ja jakaa kello 10.00 - 12.00 kotiateriapakkaukset.

Koska keittiö on auki vuoden jokaisena päivänä, työntekijöiden määrä arkipäivisin vaihtelee.

Arkisin aamuvuorossa on ruokapalvelupäällikkö mukaan lukien 6-7 työntekijää. Joinakin päivinä jolloin työntekijöitä on vähemmän aiheuttaa se kiirettä ja stressiä. Keittiötyö on muutenkin aikasidonnaista ja raskasta. Kiire ja stressi aiheuttavat helpommin virheitä työssä ja pidemmällä aikavälillä työtehon laskemista ja vähentävät työssäjaksamista. Oikein mitoitettu henkilöstömäärä vähentää sairauspoissaoloja ja parantaa työnlaatua ja työssä jaksamista. Myös esimiehen oikeanlainen esimiestyö ja johtamiseen riittävä työaika vaikuttaa työntekijöiden työolosuhteisiin. Virheet keittiötyössä vaikuttavat myös asiakkaisiin, koska etenkin sairailta, vanhuksilla ja erityisruokavaliota noudattavilla ruoka on yksi hoitomuodoista ja on siksi erittäin tärkeä osa ihmisen terveyttä.

Tulevien vuosien ennusteiden mukaan oppilaiden määrä on laskemassa, mutta sen sijaan suuret ikäluokat ovat ikääntymässä ja siirtymässä tukipalveluiden piiriin. Tästä johtuen työntekijämäärä on pidettävä vähintäänkin samana, 7,6 työntekijää. POSOTEen siirryttäessä mahdollisesti ruokapalvelupäällikön hallinnolliset tehtävät kasvavat mm. laskutusten myötä, joka saattaa tuoda tarpeen perustaa ruokapalveluun esimiehen toimi. Hän vastaisi päivittäisestä operatiivisesta johtamisesta ja raaka-ainehankinnoista yms. Tällöin henkilöstömitoitus on tehtävä uudelleen.

Ruokahuoltoon on hankittu työmäärälaskentaohjelma, joka saadaan helmikuun 2016 aikana. Tällä ohjelmalla pystytään todentamaan oikea henkilöstömäärä ruokapalvelun erinäisiin työtehtäviin. Mitoitusta voidaan tehdä omana työnä muuttuvissa työtilanteissa.

TEHTÄVÄKUVAUSLOMAKE

Tehtäväkuvaus on kuvaus omasta työstä, ei omasta henkilökohtaisesta osaamisesta tai panostuksesta työn suorittamiseen.

I TAUSTATIEDOT

1. Tehtävänimike

Ravitsemistyöntekijä

2. Työpaikka/työympäristön kuvaus

Keskuskeittiö Ruokapalvelu
Sivistystoimi

II

YLEISKUVAUS TYÖTEHTÄVÄSTÄ

1. Tehtävän tarkoitus

Tuottaa ravitsemuksellisesti hyvänlaatuisia ja oikeanlaisia ruokapalveluita vanhuksille, tuki-palveluasiakkaille ja asumispalveluyksiköiden asukkaille sekä koululaisille, ryhmäperhepäivähoidon lapsille ja kunnan henkilökunnalle. Ruokaa valmistetaan 7 päivänä viikossa vuoden jokisena päivänä.

2. Keskeiset tehtävät/tehtäväkokonaisuudet

% työajasta

Kaikilla ravitsemustyöntekijöillä samat työtehtävät eri päivinä

Ruoanvalmistaminen; aamupala, lounas, päivällinen, välipala, iltapala
Ruoanjakaminen; annostelu ja linjastojakelu, asiakaspalvelu, puhtaanapito, astiahuolto ja jätehuolto

Aamiaisen valmistaja:

- | | |
|-------------------------------|------|
| - aamiaisen valmistus | 30 % |
| - linjastonhoito, astiahuolto | 30 % |
| - jälkiruokien valmistaminen | 20 % |
| - puhtaanapito | 20 % |

Kylmäkkö

- | | |
|------------------------------|------|
| - salaattien valmistus | 25 % |
| - annosjakelu ja pakkaaminen | 5 % |
| - astiahuolto | 70 % |

Lounaan valmistaja

- | | |
|------------------------------|------|
| - ruoanvalmistus | 75 % |
| - puhtaanapito ja jätehuolto | 25 % |

Kouluruoan valmistaja

- | | |
|------------------------------------|------|
| - ruoanvalmistus ja linjastonhoito | 75 % |
| - puhtaanapito ja jätehuolto | 25 % |

Päivällisen valmistaja

- | | |
|---|------|
| - astiahuolto | 25 % |
| - iltapalojen ja välipalojen valmistus | 25 % |
| - päivällisen valmistus | 25 % |
| - linjastonhoito, astiahuolto ja puhtaanapito | 25 % |

III

TYÖN EDELLYTTÄMÄ OSAAMINEN

1. Työn edellyttämä koulutus/kokemus

Ravitsemustyöntekijältä edellytetään suurtaloukokin tai ravitsemistyöntekijän koulutusta.

2. Työn edellyttämät taidot

Työssä edellytetään oma-aloitteisuutta, paineensietokykyä, ongelmanratkaisutaitoa ja ammatillista osaamista. Lisäksi tarvitaan asiakaspalvelutaitoja ja erityisryhmien kanssa toimisen taitoja sekä ihmissuhdetaitoja ja stressinsietokykyä ja -hallintaa.

3. Työn edellyttämä itsenäinen harkinta

Omaa harkintaa on käytettävä päivittäisten työtehtävien organisoinnissa.

IV TYÖN EDELLYTTÄMÄT VAIKUTUKSET JA VASTUU

1. Vaikutuksen ja vastuun laajuus

Työ vaikuttaa laaja-alaisesti ja kokonaisvaltaisesti niin sisäisten kuin ulkoistenkin asiakkaiden toimintaedellytyksiin päivittäisessä toiminnassa.

Vastuu oikeanlaisen ravinnon valmistamisesta eri-ikäisille ja erityisruokavaliota noudattaville. Lisäksi työturvallisuus ja omavalvonnan noudattaminen vaikuttavat kaikkeen työyhteisön toimintaan ja sitä kautta asiakkaisiin.

2. Vaikutuksen ja vastuun pysyvyys

Ravitsemuksella on suuri merkitys ihmisten hyvinvointiin ja terveyteen.

Oikeanlainen ravitseminen on yksi hoitomuoto, joka vaikuttaa asiakkaiden psyykkisiin, fyysisiin ja sosiaaliseen olosuhteisiin koko elinkaaren ajan.

3. Vaikutuksen ja vastuun suhde työyhteisön toimintaedellytyksiin

Työn toteuttamisella on laaja-alaiset vaikutukset niin sisäisten kuin ulkoistenkin asiakkaiden toimintaedellytyksiin.

Tehokkaalla ja oikeanlaisella työn toteuttamisella on vaikutusta oman ja yhteistyötä tekevien työyhteisöjen toimintaedellytyksiin, mm. viihtyvyyteen, työturvallisuuteen ja taloudelliseen toimintatapaan.

V**TYÖN EDELLYTTÄMÄT YHTEISTYÖTAIDOT****1. Työn edellyttämät vaatimukset vuorovaikutukseen
Organisaation sisäiset/ulkoiset**

Vuorovaikutustaitoja tarvitaan koko ajan, niin sisäisten kuin ulkoistenkin asiakkaiden kanssa. Vuorovaikutustaitoja tarvitaan eri-ikäisten ja erityispiirteitä omaavien ihmisten kohtaamiseen ja kommunikointiin. Lisäksi tarvitaan positiivisen ja negatiivisen palautteen käsittelytaitoja.

2. Työn edellyttämät ihmissuhdetaidot (mm. yleinen asiakaskuormitus, vaadittavat empatiataidot)

Työssä edellytetään hyviä ihmissuhdetaitoja ja sosiaalisuutta sekä taitoa työskennellä erityisryhmien ja eri-ikäisten kanssa. Lisäksi edellytetään hyviä empatiataitoja ja kykyä asettua toisen asemaan, etenkin vanhukset ja sairaat.

Edellytetään empatia taitoja sekä omien että muiden työorganisaation työntekijöiden kanssa, kuten opettajien ja hoitohenkilökunnan kanssa.

VI**TYÖOLOSUHTEET**

Työhön kiinteästi liittyvät tavanomaisesta poikkeavat fyysiset ja psyykkiset kuormitustekijät, joita ei voida työsuojelullisin toimenpitein kohtuudella poistaa.

Ravitsemuspalvelutyössä esiintyy sekä fyysisiä että psyykkisiä kuormitustekijöitä päivittäin. Kuormittavina tekijöinä ovat seisoma työ, raskaat nostot, aikasidonnaisuus ja vastuullisuus.

Työssä on ehdoton vastuu oikeanlaisesta ravinnosta erityisruokavaliota noudattavilla.

TEHTÄVÄKUVAUKSEN VAHVISTAMINEN

Tämä tehtäväkuvauslomake on viranhaltijan/työntekijän ja esimiehen yhteisesti käsittelemä.

Työntekijä:

Koulutus:

Työpiste: Ruokapalvelu

Aika ja paikka: Rautavaara 4.11.2015

Päivitetty 21.1.2016

Marja Nuutinen Ruokapalvelupäällikkö

Esimies

Työntekijä

TEHTÄVÄKUVAUSLOMAKE

Tehtäväkuvaus on kuvaus omasta työstä, ei omasta henkilökohtaisesta osaamisesta tai ponnuksesta työn suorittamiseen.

I TAUSTATIEDOT

<p>1. Tehtävänimike</p> <p>Ravitsemustyöntekijä 60% / Siivooja 40%</p>
<p>2. Työpaikka/työympäristön kuvaus</p> <p>Keskuskeittiö, ateriapakkausten jakaminen ruuanjakoautolla asiakkaille.</p> <p>Sivistysosasto/siivouspalvelut. Työympäristöön kuuluu siivouspalveluissa ryhmäperhepäiväkotia, opettajien asuntola, kotitie sekä ensola (sauna- ja pyykinhuoltotilat). Kohteesta riippuen siirtymisiä eri kohteisiin on päivittäin ja toisissa kohteissa välineiden kuljettamiseen eri kerroksiin ei ole hissiä.</p>

II YLEISKUVAUS TYÖTEHTÄVÄSTÄ

<p>1. Tehtävän tarkoitus</p> <p>Keskuskeittiön avustavien töiden tekeminen, päivittäisten salaattien valmistus, ateriapakkausten pakkaaminen sekä astiahuolto. Ruoka- ja siivouksella turvataan asiakkaiden ravitsemuksellisesti hyvänlaatuisen ja oikeanlaisen ruoka.</p> <p>Tuottaa ylläpito- ja perussiivoustyötä siivouspalveluiden alaisuudessa. Tehtävän tarkoituksena on huolehtia viihtyisistä, terveellisistä ja turvallisista työ- ja käyttöympäristöistä ja rakenteiden kunnossa pysymisestä kiinteistöissä.</p> <p>Siivoustyötä tehdään tilojen sisäisten ja ulkoisten käyttäjien terveellisen ja viihtyisän ympäristön luomiseksi sekä kiinteistöjen elinkaaren turvaamiseksi.</p>	
<p>2. Keskeiset tehtävät/tehtäväkokonaisuudet</p>	<p>% työajasta</p>
Keittiön avustavat tehtävät	20 %
aterioiden jakelu	40 %
Ylläpito – ja perussiivoustyö	40 %
ylläpitosiivous	
- siivoustyön kokonaisvaltainen hallinta	
- pyykinhuoltotehtävät	
perussiivoustyö	
- määräaikaisten ja jaksottaisten siivoustehtävien suorittaminen	

III**TYÖN EDELLYTTÄMÄ OSAAMINEN****1. Työn edellyttämä koulutus/kokemus**

Työssä edellytetään hygieniapassia sekä kokemusta keittiö- ja siivoustyöstä lisäksi suositellaan ammatillista osaamista sekä koulutusta ravitsemus- ja siivouspalveluiden alueelta. Lisäksi edellytetään B-luokan ajokorttia.

2. Työn edellyttämät taidot

Työssä edellytetään oma-aloitteellisuutta, paineen- ja kritiikinsietokykyä sekä ongelmanratkaisutaitoa, ryhmä/asiakaspalvelutaitoja, Ihmissuhdetaitoja ja stressinsietokykyä/hallintaa.

Työssä edellytetään tarvittavien koneiden- laitteiden ja välineiden käytön hallintaa sekä organisoitukykyä.

3. Työn edellyttämä itsenäinen harkinta

Omaa harkintaa on käytettävä päivittäin omien työtehtävien työsuunnittelussa.

IV**TYÖN EDELLYTTÄMÄT VAIKUTUKSET JA VASTUU****1. Vaikutuksen ja vastuun laajuus**

Työ vaikuttaa laaja-alaisesti ja kokonaisvaltaisesti niin sisäisten kuin ulkoisten asiakkaiden toiminta edellytyksiin päivittäisessä toiminnassa.

2. Vaikutuksen ja vastuun pysyvyys

Ravitsemuksella on suuri merkitys ihmisten hyvinvointiin ja terveyteen, oikeanlainen ravitsemus on myös yksi ihmisen hoitomuodoista. Ravitsemus vaikuttaa asiakkaiden psyykkisiin, fyysisiin ja sosiaalisiin olosuhteisiin koko elinkaaren ajan.

Siivoustyö vaikuttaa kokonaisvaltaisesti ja pysyvästi siivoustoimen toiminnan piirissä olevissa kiinteistöissä asuvien ja työskentelevien ihmisten hyvinvointiin.

3. Vaikutuksen ja vastuun suhde työyhteisön toimintaedellytyksiin

Työn toteuttamisella on laaja-alaiset vaikutukset niin sisäisten kuin ulkoisten asiakkaiden toiminta edellytyksiin ja hyvinvointiin.

Toimitilojen oikealla huoltamisella ja siivouksella taataan terveelliset ja viihtyisät työskentelytilat henkilöstölle ja tilojen käyttäjille.

V**TYÖN EDELLYTTÄMÄT YHTEISTYÖTAIDOT****1. Työn edellyttämät vaatimukset vuorovaikutukseen
Organisaation sisäiset/ulkoiset**

Vuorovaikutustaitoja tarvitaan koko ajan niin sisäisten kuin ulkoisten asiakkaiden ja tilojen käyttäjien kanssa. Työympäristöissä tarvitaan hyviä vuorovaikutustaitoja eri-ikäisten ja erityispiirteitä omaavien ihmisten kohtaamiseen ja kommunikointiin sekä opastamiseen, neuvontaan. Lisäksi tarvitaan hyvää yhteistyötä sekä negatiivisen ja positiivisen palautteen käsittelytaitoja.

2. Työn edellyttämät ihmissuhdetaidot (mm. yleinen asiakaskuormitus, vaadittavat empatiataidot)

Työssä edellytetään hyviä ihmissuhdetaitoja ja sosiaalisuutta sekä taitoa työskennellä eri-ikäisten ja erityisryhmien kanssa. Lisäksi edellytetään hyviä empatia taitoja ja kykyä asettua toisen ihmisen asemaan.

VI**TYÖOLOSUHTEET**

Työhön kiinteästi liittyvät tavanomaisesta poikkeavat fyysiset ja psyykkiset kuormitustekijät, joita ei voida työsuojelullisin toimenpitein kohtuudella poistaa.

Siivous- ja ravitsemuspalvelu työssä fyysisiä kuormitustekijöitä esiintyy päivittäin. Vaativuustekijöinä huomioitava raskaat nostot, ahtausta, lämpötilojen vaihtelut, alttius liialle/eritteille/bakteereille/viruksille sekä aistiin kuormitus. Lisäksi työssä altistutaan erilaisille siivouksemikaaleille.

Psyykkisinä vaativuustekijöinä on huomioitava erilaisten uhkien (tartuntataudit) sietämistä sekä yllättävien tilanteiden (mm. sairaskohtaukset, uhkaavat asiakastilanteet) sietämistä.

TEHTÄVÄKUVAUKSEN VAHVISTAMINEN

Tämä tehtäväkuvauslomake on viranhaltijan/työntekijän ja esimiehen yhteisesti käsittelemä.

Työntekijä: Ravitsemustyöntekijä ja ruuanjakaja/siivoaja

Koulutus:

Työpiste: Sivistysosasto/ Siivous- ja ruokapalvelut

Aika ja paikka: Rautavaara 21.1.2016

Pia Lievonen Siivouspalvelupäällikkö
Marja Nuutinen Ruokapalvelupäällikkö

Esimies

Työntekijä

