



Ammattikeittiön haasteet

Damico Oy/Minna Dammert



Haasteita vai mahdollisuuksia?

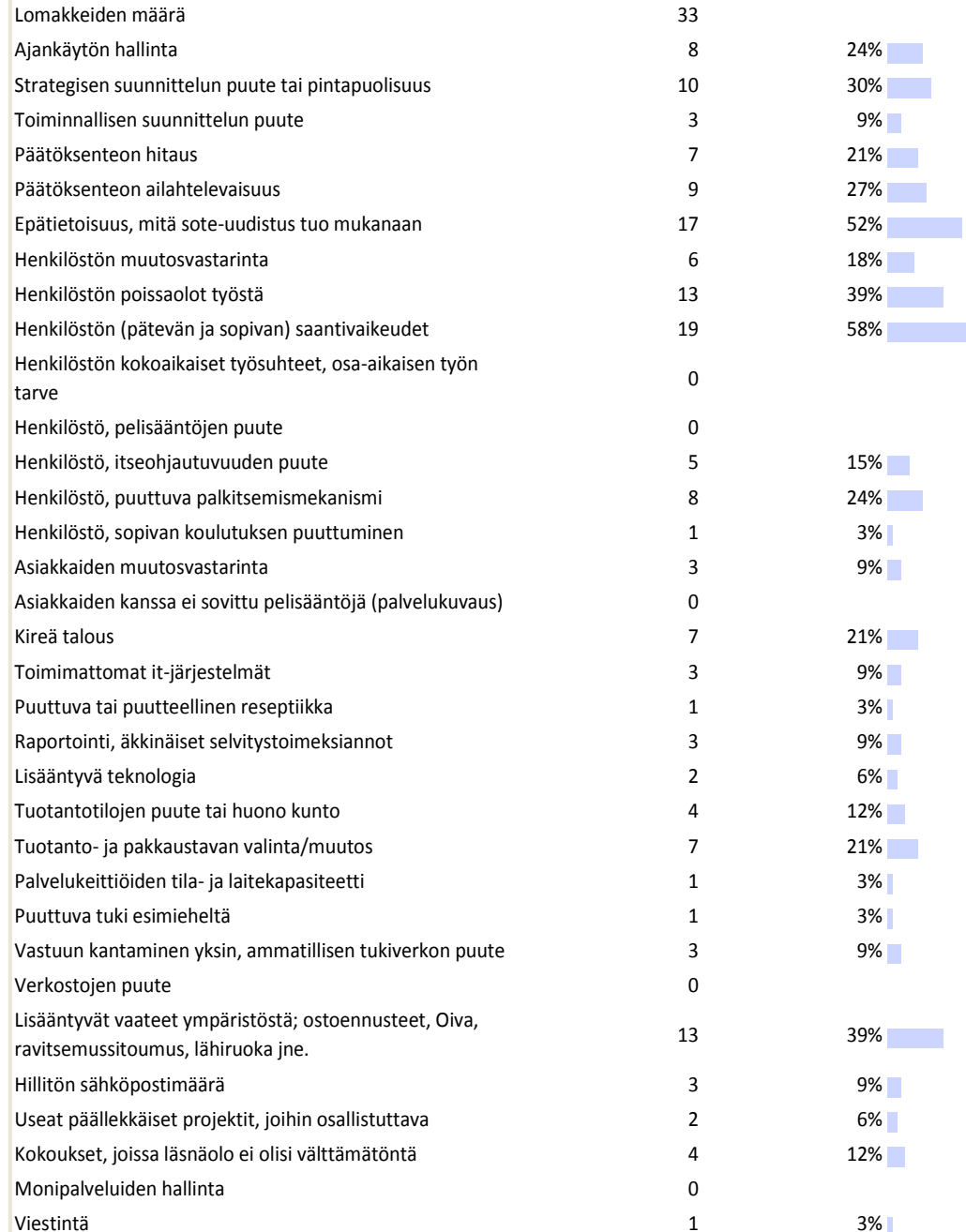
- Muutos on jatkuvaa, tahti kiihtyy
- Miten näemme uudet asiat?
- Miten juuri sinä suhtaudut muutokseen?

- Osaatko perustella itsellesi ja muille, miksi?
- Ehditkö kertoa, mitä muutos tarkoittaa yksilötasolla?

- Koetko olevasi liian yksin?



Rastita näistä viisi hankalinta haastetta työssäsi:



Damicon verkostoryhmän huolet

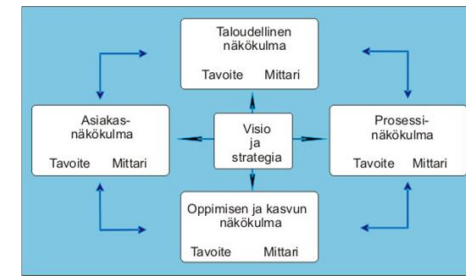
TOP 12

1. Henkilöstön (pätevän ja sopivan) saantivaikeudet 58 %
2. Epätietoisuus, mitä sote-uudistus tuo mukanaan 52 %
3. Lisääntyvät vaateet ympäristöstä; ostoennusteet, Oiva, ravitsemussitoumus, lähiruoka jne. 39 %
4. Henkilöstön poissaolot työstä 39 %
5. Strategisen suunnittelun puute tai pintapuolisuus 30 %
6. Päätöksenteon ailahtelevaisuus 27 %
7. Henkilöstö, puuttuva palkitsemismekanismi 24 %
8. Ajankäytön hallinta 24 %
9. Päätöksenteon hitaus 21%
10. Tuotanto- ja pakkaustavan valinta/muutos 21 %
11. Kireä talous 21 %
12. Henkilöstön muutosvastarinta 18 %



Missio ja visio

- Onko toimijalla strategiaa, onko se työntekijöiden tiedossa tai onko päästy jopa vaikuttamaan sen sisältöön? Vaihtoehtoisia skenaarioita?
- Työn merkitys ja arvot
- Mission tarkentaminen, mitä kaikkea kuuluu tehtävään, mitä ei kuulu
 - Ovatko palvelukuvaukset kunnossa ja hinnat laskettu toteumaperusteisesti?
- Mikä on pitkän aikavälin tavoite, mitkä esim. seuraavan vuoden tavoitteet?
- Missä olemme hyviä, mitkä osa-alueet vaativat hiomista tai ihan uuden opettelua?
- Toimintasuunnitelma: toimija-, toimipaikka- ja työntekijäkohtainen. Tähän kyseiseen suunnitteluvaiheeseen eritoten suorittavan työn tekijöiden osallistaminen, oivalluttaminen
- Mittarit, millä onnistumista mitataan ja miten onnistumisista palkitaan?
- Toimijan koko henkilöstö ymmärtää kilpailuympäristön vaatimukset kehittämiselle ja kustannustehokkuudelle. Yksilön, tiimin ja työnantajan vastuut ovat selkeät.





Epävarmuuden sietäminen

- Valmiina vaihtoehtoisia skenaarioita ja ymmärrys siitä, mitä ne tarkoittavat organisaatiolle, toimipisteille ja yksilöille
- Virheiden pelko on selätettävä; parempi tehdä virheitä kuin olla tekemättä mitään
- Muutospelko hälvenee yleensä tiedon lisääntyessä



Jatketaan omaa toimintaa, sote-palvelut tuottaa maakunta haluamallaan tavalla



Perustetaan Hyvinvointikunta -yhtymän, XXX, ja muiden ympäristökuntien kanssa osakeyhtiö



Ostetaan ruoka yrityksiltä, ruoka- ja siivouspalvelun palvelutyöntekijät jäävät kunnan työntekijöiksi

”Kangasalan malli”



Ulkoistetaan sekä ruuan valmistus että ruoka- ja siivouspalvelutyö

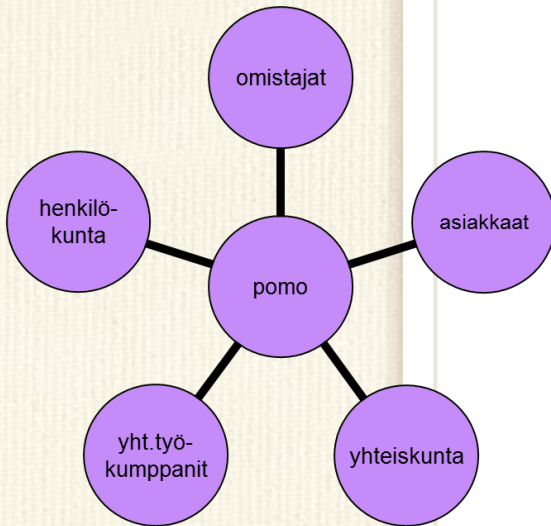
”Perinteinen ulkoistaminen”



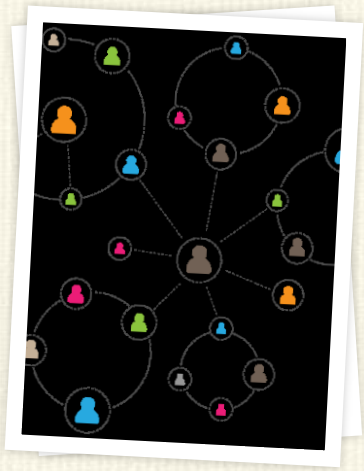


Esimiesten ajankäyttö

- Uskallus tarkastella nykytilannetta ja kääriä hihat niillä osa-alueilla, jotka sakkaavat
- "Kissojen" pöydälle nosto – haaste → muutos
- Valmentava ote
- Miksi-kysymyksiin vastaukset
- Sähköiset ohjeet
- Itseohjautuvuus
- Läsnaolo; aitous ja antaumus
- Etätyö



Tavoitteet tiedossa
Vastuutehtävät
Valvonta ja palaute
Palkitseminen



Verkostoituminen

- On kyettävä luomaan verkostoja
- Pyörää ei tarvitse keksiä joka paikassa itse



Tyytyväiset työntekijät tuottavat parasta palvelua ja tulosta

Jollemme tiedä, mistä kiikastaa, emme osaa parantaa työolosuhteita



Hyvinvointi, suorituskyky ja toiminnan tuloksellisuus

Henkilöstöön liittyvää

Meneillään sukupolvenvaihdos

- Ongelmana stabiilit työsuhteet jopa vuosikymmeniä, jumiutuneet työajat
- Ratkaisuna systemaattinen toimipaikkojen vaihto määrääjain, ei kuitenkaan liian usein, että rutiinien rikkominen ei huononna tehokkuutta
- Henkilöstön osaamisen ylläpito ja kasvattaminen: *Työnantajälähtöinen* koulutussuunnittelu, pitkän aikavälinen koulutussuunnitelma. Koulutus ja kouluttautuminen koskevat aivan jokaista työyhteisön jäsentä. Myös tutkintoon johtavia koulutuksia
- Verkostoituminen, kohdekäynnit, työvaihto ja koulutusten oppien jalkauttaminen
- Henkilöstön saanti ja oikeat rekrytoinnit
 - Onko profiili oikea?
 - Hyödynnetäänkö koeaikaa?
- Poissaolot työstä, työkuntoisuus
- Osa-aikaisten työsuhteiden hyödyntäminen

Monialapalvelut

- Koulutuksen kehittäminen
- Henkilöstön motivointi opiskelemaan itselle vierasta substanssia
- Oma osaaminen ja innostuneisuus
- Synergiaetujen oivaltaminen





Aktiivinen keskusteluyhteys

- Kommunikointi ei voi olla vain sähköistä
- Selkeät pelisäännöt tilaajien, asiakkaiden ja henkilöstön kanssa
- Tarpeiden ja toiveiden ennakointi
- Ymmärtäminen ja ymmärryttäminen





Talouden tarkka tuntemus

- Todelliset toimipaikka- ja palvelukohtaiset hinnat. Jos palvelu tai volyymi muuttuu, muuttuvat myös hinnat
- Hintojen muodostumisen tunteminen, toiminnallisten muutosten vaikutus hintoihin
- Laadun vaikutus hintaan – tarkoituksenmukainen laatutaso
- Hintojen avaaminen tilaaja-asiakkaille ja myös henkilöstölle





Media

- Sosiaalisessa mediassa käydään villiä ruokakeskustelua
- Myös perinteiset mediat imuroivat mieluusti lööppi uutisia ruuasta
- On oltava viestintäsuunnitelma, jossa määritetty kriisitilanteiden varalle, milloin lausutaan ja kuka lausuu
- On luotava hyviä uutisia
- Proaktiivisuus on paras tapa ehkäistä valeuutisia ja vatulointia
 - Strategia/toimintaperiaatteet, jossa otettu kantaa tärkeimpiin keskustelua aiheuttaviin asioihin
 - Vanhempainillat
 - Omaistenillat
 - Koemaistatukset
 - Pop Up-kouluravintolat
 - Sähköinen media



Prosessit

- **Määritetään tavoitteeksi löytää optimaaliset toimintamallit ja siten myös optimaalinen työaika**
 - **Selvitettävä**
 - Mihin aikaa kuluu – kuinka paljon eri prosesseihin käytetään aikaa
 - Milloin tehdään hommeleita
 - **Sitten pohditaan yhdessä henkilöstön kanssa:**
 - tehdäänkö oikeita asioita; mitä voi jättää kokonaan pois tai siirtää alihankinnaksi?
 - Mitkä prosessit tuottavat lisäarvoa itsetehtynä? Ja onko veronmaksajat valmiita maksamaan halutusta toimintamallista
 - tehdäänkö asioita oikeaan aikaan?
 - tekeekö oikea henkilö asiat?
 - miten ruokalista ja raaka-aineiden jalostusasteet vaikuttavat eri päivien kuormitukseen?
 - odotus, korjaus, ylituotanto, siirtymät, lisäarvoatuottamaton toiminta?
 - ovatko tilat ja laitteet prosesseja tukevat vai mitä pitäisi/voisi muuttaa?
- ei siis kelloteta nykyisiä tehtäviä, vaan pikemminkin sparrataan henkilöstöä itsekin huomaamaan, mitä kannattaisi tehdä toisin



Teknologia

- Hyvä renki, mutta huono isäntä
- Hankitaan sellaista teknologiaa, mitä ollaan valmiita käyttämään ja käytetään. Yleensä aina vaikutusta henkilöstömäärään. Pitää olla pitkällä aikavälillä vaikutuksia myös kustannuksiin
- Perehdytys, vastuuhenkilöt, kummi
- Valvonta, ettei palata vanhaan





Keittiösuunnittelu

- Uusia tiloja peruskorjattaessa ja/tai uusia rakennettaessa on tärkeää olla tarkka toimintasuunnitelma valmiina
- Keskuskeittiön muutokset heijastuvat yleensä myös palvelukeittiöihin, oltava varaa korjata myös ne
- Tuotantotapa ei saa olla itsetarkoitus
 - Tavoitteena tarkoituksenmukainen laatutaso kilpailukykyisin hinnoin
 - Työn osuus ruokapalvelun hinnasta 40-60 % kunnissa, oleellista on vaikuttaa tähän kustannuserään
 - Toisaalta painetta monipuolistaa ruokalaji- ja raaka-ainevalikoimaa
 - Miten pystytään tuottamaan vähemmällä enemmän?
- Pakkaustapa vaikuttaa erittäin paljon työ- ja tilatarpeeseen

Isojakin muutoksia luvassa

- Damicon ajatuksia alihankinnasta

- Onko kunnan tehtävä rakentaa elintarviketehtaita?
- Mikä omavalmistusaste nyt on?
- Hankitaan elintarvikkeet ja kaikki elintarvikkeet tukkولوجistiikan kautta – logistinen tehokkuus
- Yhden toimittajan malli sisältää toimitusvarmuus- ja hinnoitteluriskejä
 - Toki kannattaa keskittää ostoja parille strategiselle yhteistyökumppanille
- Vaihtoehdoksi olemme esittäneet toimintamallia, jossa tilaaja määrittää ruokalistan ja maksimikilohinnat. Kaikki tarjoajat, jotka kykenevät tuottamaan ruuan maksimikilohinnaksi määritellyllä hinnalla tai halvemmalla, tuovat tuotteet raatiin, joka valitsee sokkotestin perusteella valikoimaan pääsevät tuotteet
- Kaksi lounasvaihtoehtoa vähentävät erityisruokavalioiden tarvetta, jos ruokalistasuunnittelussa on huomioitu erityisruokavaliotarpeet
- Jatkossa palveluammattilaisia?



Haasteista mahdollisuuksiksi

Tuottava ja tehokas ammattikeittiö

Selkeä missio ja visio

Priorisointi

Strategia, millä visio saavutetaan

**Strategiaan pohjautuva
toimintasuunnitelma**

Valmennus ja valvonta

Palkitseminen

