



Pirkanmaa**2019**

Ateria-, puhtaus- ja laitoshuoltopalvelut Nykytilan kartoitus – Tulokset

Seminaari 14.3.2017

17.3.2017

1

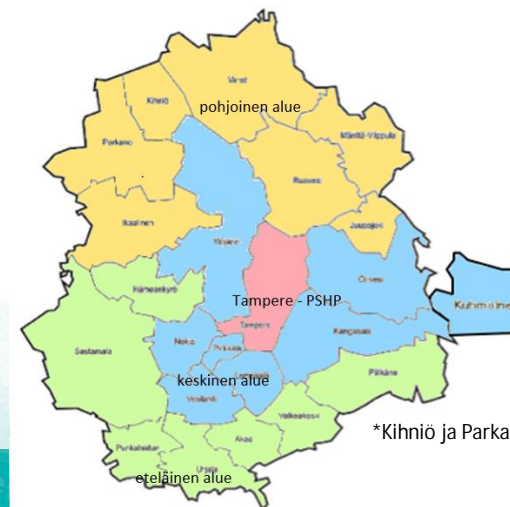
www.pirkanmaa2019.fi

Yleistä

- Nykytilan kartoitus yksi alatyöryhmän tavoitteista
- Tarkoitus selvittää sekä kuntien ja sairaanhoitopiirin itse tuottamia että ostopalveluina hankkimia palveluita sekä yhteistoiminta-alueilla järjestettäviä palveluita.
- Tuloksia hyödynnetään palvelujen alueellisten järjestämismallien suunnittelussa
- Vastausprosentti 92 %
- Kiitos vastauksista!
- Tulokset koottu alueittain



Pirkanmaa 2019



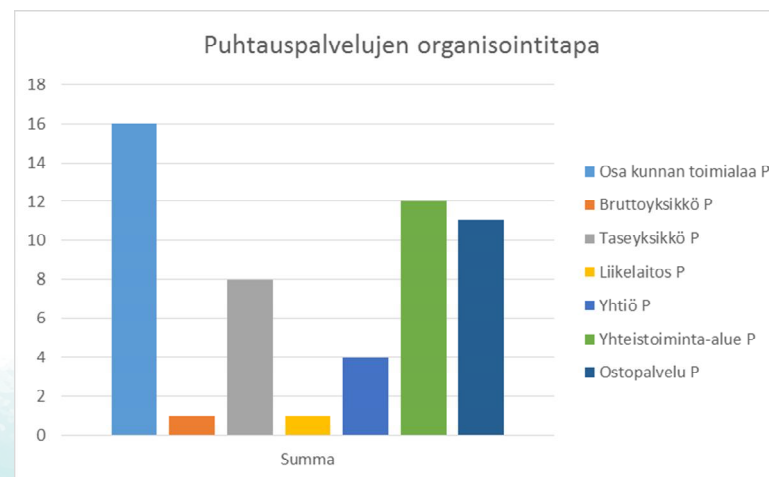
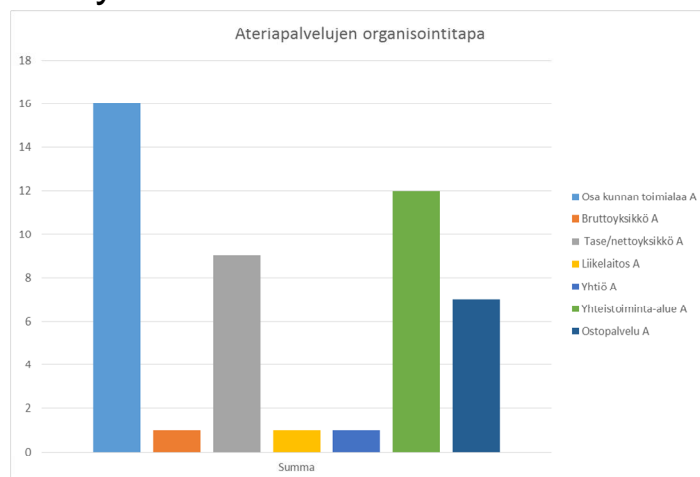
*Kihniö ja Parkano ei ole mukana luvuissa



Pirkanmaa 2019

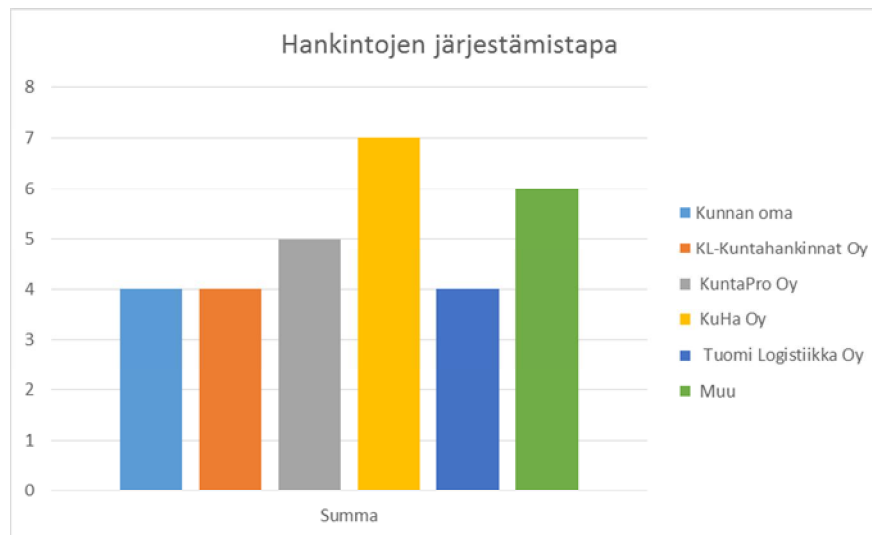
Organisointitapa

- Ateria- ja puhtauspalvelut on organisoitu Pirkanmaalla monin eri tavoin. Yleisintä on, että palvelut ovat osana muuta toimialaa organisaatiossa.
- Noin kolmasosassa kuntia on kuntarajat ylittäviä yhteistoiminta-alueita.



Hankinnat

- Hankintayhtiöiden käyttö on yleisintä.
- Lisäksi on muodostettu muita hankintarenkaita.
- Muutamat kunnat tekevät hankintoja itsenäisesti.



Pirkanmaa 2019

Kehityshankkeet ja investoinnit

- Suunnitelmien mukaan investoinnit keittiöverkkoon liki 30 miljoonaa euroa.
 - Useita erilaisia ja eri tasoisia investointeja on tehty tai vireillä keittiöverkoston kehittämiseksi eri puolilla Pirkanmaata vuosina 2015 – 2018
 - Osa kunnista valmistelee keskus- tai aluekeittiöratkaisuja lähitulevaisuudessa.
 - Tuotantoa on keskitetty tai sitä ollaan keskittämässä edelleen. Yksi kunta on toisaalta siirtymässä tuottamaan ateriapalveluita pääosin ilman omaa valmistusta.
 - Lisäksi mainitaan vireillä olevan suunnitelmia mm. tuotantotavan muutoksista ja yhtiöittämisestä.



Pirkanmaa 2019

Toiminnan tulokset ja vaikutukset

- Ateria-, puhtaus- ja laitoshuoltopalveluiden toiminnassa ja organisoinnissa on kiinnitetty huomiota asiakasvaikuttavuuteen, työhyvinvointiin, tuottavuuteen ja laatuun.
- Kyselyssä ei kartoitettu, kuinka kattavaa ja systemaattista toiminnan tulosten mittaaminen ja hyödyntäminen on.



Pirkanmaa 2019

Ateriamäärä



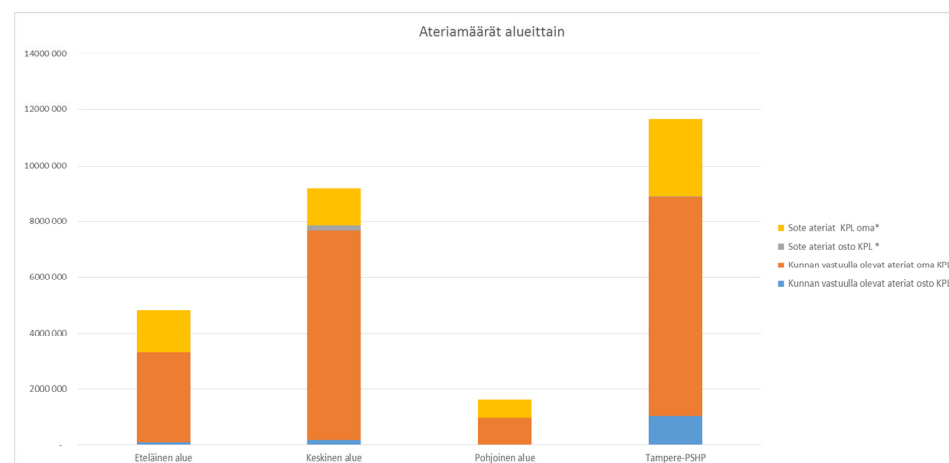
Pirkanmaa 2019

Pirkanmaalla yhteensä noin 27,3 milj. aterialla / vuosi

- Oma tuotanto 25,8 milj. aterialla / vuosi
 - Kunnan vastuulla 19,5 milj. aterialla / vuosi
 - Soten vastuulla 6,3 milj. aterialla / vuosi
- Ostopalvelu 1,5 milj. aterialla / vuosi
 - Kunnan vastuulla 1,3 milj. aterialla / vuosi
 - Soten vastuulla 0,2 milj. aterialla / vuosi

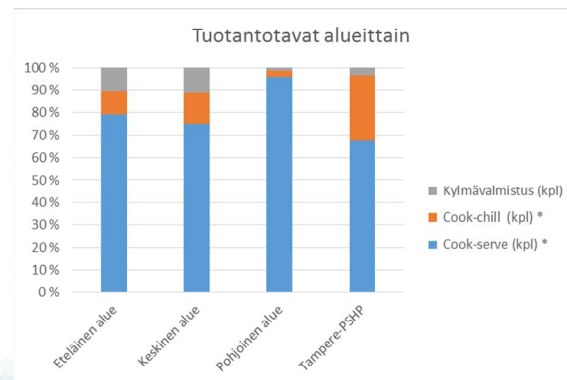
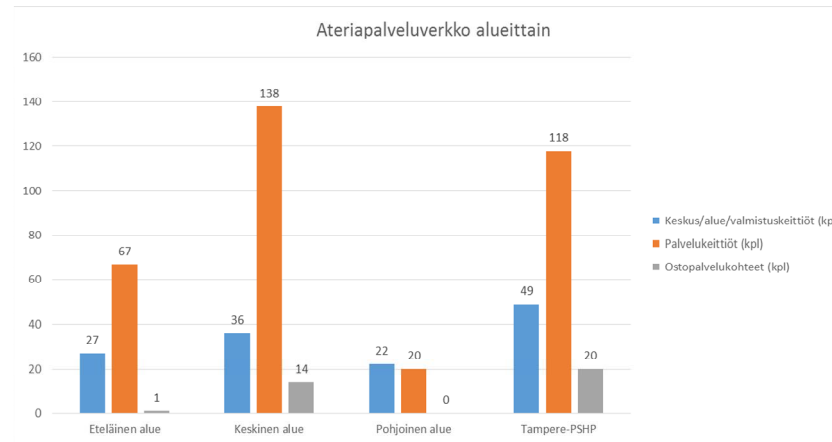
Aterioiden tuotantovolyymi keskittyy Tampereelle, PSHP:lle ja keskisen alueen kuntiin.

Aterioita on jäämässä kuntiin 3/4 ja siirtymässä Sote-maakuntaan 1/4. Sote –aterioita eniten Tampere – PSHP-alueella.



Ateriapalveluverkko ja tuotantotavat

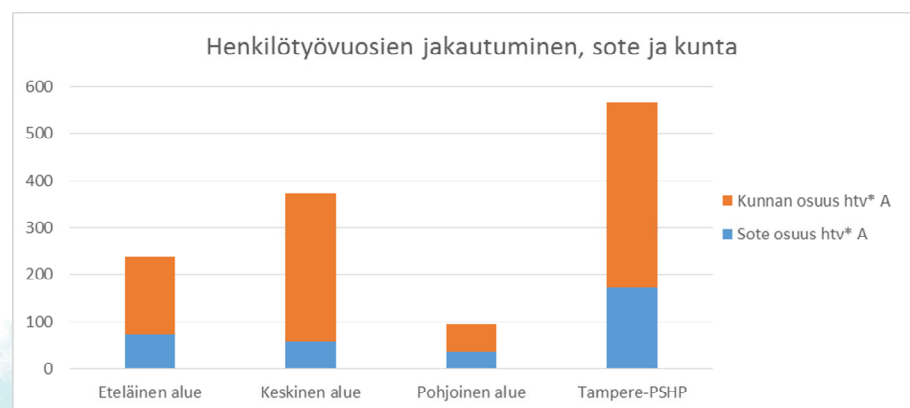
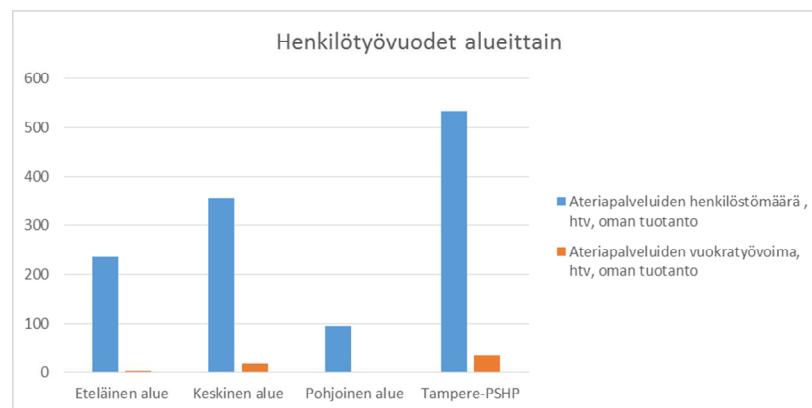
- Pirkanmaalla keittiöitä yhteensä yli 500 kpl
 - keskus-/alue- ja valmistuskeittiöt 134 kpl
 - palvelukeittiöt 343 kpl
 - ostopalvelukohteet 35 kpl
 - lisäksi osastokeittiöitä 200-300 kpl lähinnä Soten toimipaikoissa.
- Keskus-/alue- ja valmistuskeittiötä on runsaasti suhteessa valmistettaviin ateriamääriin.
- Kunnissa on keittiöitä, joissa tehdään sekä Sote-aterioita että kunnan vastuulla olevia aterioita tai keskitytään joko sote-aterioihin tai kunnan aterioihin.
- Ateriatuotantotavat
 - cook – serve (valmista ja tarjoile) 74 %
 - cook – chill (valmista ja jäähdytä) 19 %
 - kylmävalmistus 7 %
- Ateriatuotannon keskittäminen ja tuottaminen cook – chill- ja kylmävalmistustuotantotavoilla on lisääntynyt, mutta perinteisiä cook – serve -tuotantotavalla toimivia tuotantokeittiöitä on edelleen runsaasti.



Pirkanmaa 2019

Ateriapalveluhenkilöstö

- Pirkanmaalla n. 1 200 henkilötyövuotta, vuokratyövoimaa n. 60 htv
- Soten osuus ka 28 % noudattaa ateriavolyymien jakautumista, suurin määrä Tre-PSHP-alueella
- Henkilöstön jakautumisella yhteys palveluverkon rakenteeseen
- Joillakin kunnilla myös ateriapalvelua tukevia resursseja, jotka jäänee kunnille
- Suunnittelu- ja kehittämisresurssit niukat
- Tiedot ovat suuntaa antavia, tarkemmin erillisessä henkilöstöselvityksessä



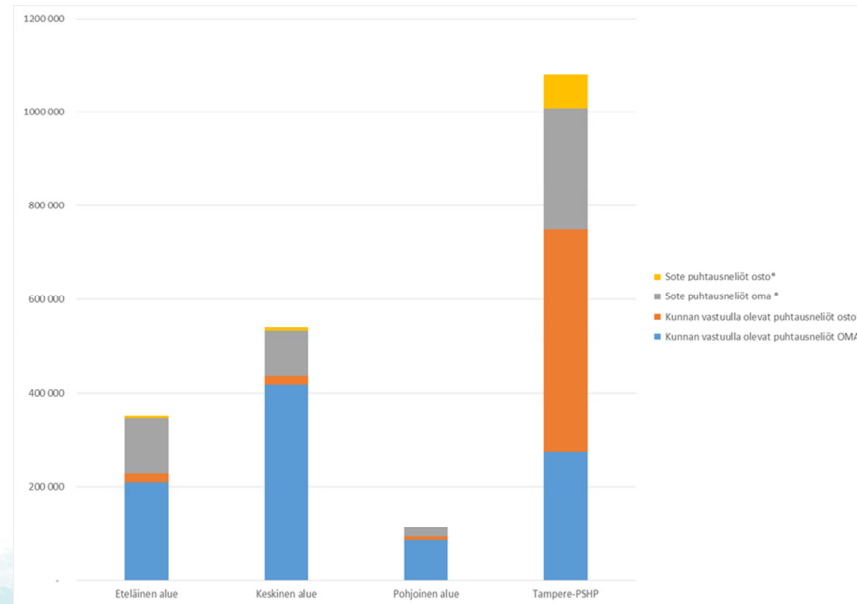
Pirkanmaa 2019

Puhtauspalveluvolyymi

- Kokonaisvolyymi noin 2,1 milj. neliötä
- Tuotetaan valtaosaltaan omana palvelutuotantona, 71 %
- Kohdistuu selkeästi kuntien vastuulla oleviin tiloihin, 72 %
- Ostopalveluja käytetään ja valtaosaltaan kohdentuvat kunnan vastuulla oleviin tiloihin, 86 %
- Reilu puolet (noin 1,1 milj. neliötä) kohdentuu kokonaisuuteen Tampere ja PSHP, ostopalvelut painottuvat Tampere-alueelle
- Kokemusta ostopalvelujen käytöstä osana on melko laajasti (10 kuntaa ja Pirkanmaan sairaanhoitopiiri)

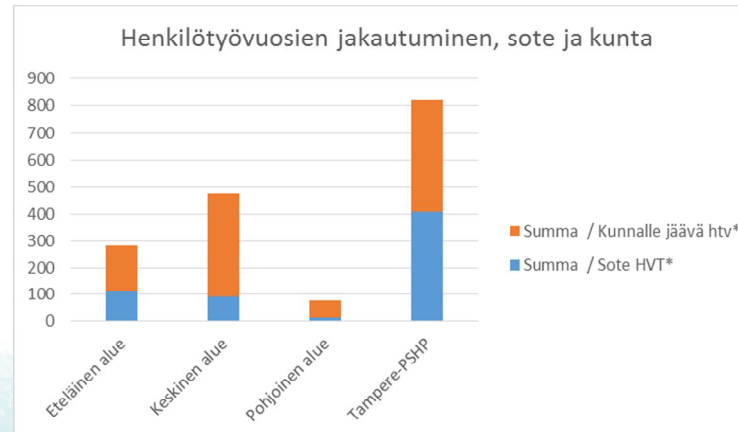
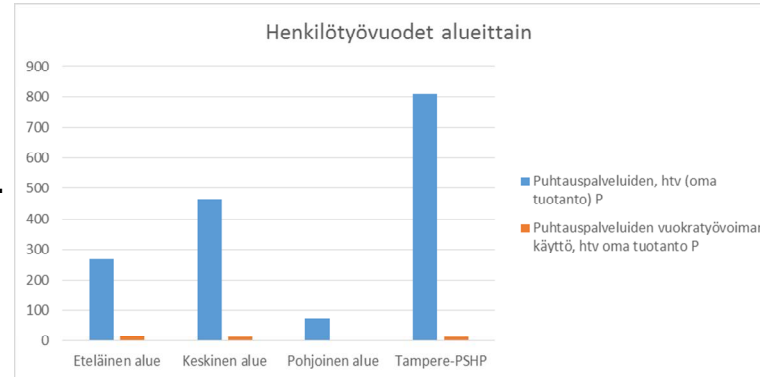


Pirkanmaa 2019



Puhtaus- ja laitoshuoltopalvelujen henkilöstö

- Pirkanmaalla 1 600 htv, vuokratyövoimaa n. 40 htv
- Soten osuus ateriapalveluja pienempi, n. 20 % keskimäärin, eroja alueittain
- Vähäisesti myös puhtauspalvelua tukevia resursseja, jotka jäänee kunnille
- Keskeiset muut palvelut
 - ruokailuun liittyvät palvelut (15 vastaajaa)
 - vuodehuolto (9 vastaajaa)
 - välinehuolto (10 vastaajaa)
 - leikkaussalin valmistelu
 - muita sovittuja palveluja
 - esim. sisäiset potilaskuljetukset
- Tiedot ovat suuntaa antavia, tarkemmin erillisessä henkilöstöselvityksessä



Pirkanmaa 2019

Järjestelmät

Ateriapalvelut

- Kaikilla kunnilla käytössä tietojärjestelmä tuotannon-/ toiminnan ohjaukseen tai keittiön työprosessin ohjaukseen
- Keittiömitoituksissa hyödynnetään järjestelmiä niukasti
- Järjestelmällä ei suoraa yhteyttä tuotantotapaan, volyyymiin tai palveluverkon rakenteeseen

Puhtauspalvelut

- Järjestelmiä käytössä pääosin työmäärä- ja kustannuslaskentaan, siivousmitoituksiin ylläpito- ja perussiivoukseen, laskentaa myös alihankintana



Pirkanmaa 2019