

Ruokapalveluiden mitoitus / Kiinteistöt ja toimitilat -palvelualue

Tekninen lautakunta 30.01.2020 § 8

Esittelijä: vt. kaupunkikehitysjohtaja Tapio Jokela

Valmistelija / lisätietojen antaja: ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikkö Tarja Horttanainen, puh. 09 4258 3615 tai sähköposti "etunimi.sukunimi@karkkila.fi"

Kaupunkikehityksen toimialan ruokapalvelujen yksikkö selvitti vuoden 2019 aikana ruokapalveluiden resursseja ulkopuolisen asiantuntijan ATOP-Tieto Oy:n tuottamana palveluna. Mitoituksen tavoitteena oli tuottaa ruokapalveluiden nykytilan palvelukartoitus, missä selvitettiin palvelutarpeen laajuus ja sen perusteella laadittiin ruokahuollon työmäärän mitoitus keskuskeittiölle ja neljälle palvelukeittiölle.

Mitoitettavat kohteet olivat Tuorilan koulun keittiö, Haukkamäen koulun keittiö, Nyhkälän koulun keittiö, yhteiskoulun / lukion keittiö sekä keskuskeittiö.

Konsultti teki lähtötietojen kartoituksen ja mitoituksen, missä mitoituksessa noudatettiin hyväksi havaittua mitoituskäytäntöä ja Atop-Tieto Oy:n laajaa asiantuntijuutta ja aiheesta kertynyttä työvertailutietoa. Kohteet kartoitettiin täyttämällä kartoituslomake sekä käymällä paikan päällä kohteissa 27.6.2019. Mitoituksen apuna käytettiin pohjakuvia, kartoituskierroksen muistiinpanoja sekä tilaajan toimittamia tietoja ruokapalveluista. Palvelutarpeen mitoituksen perustana on käytetty kaupungin päiväkotien ja koulujen ruokalistaa syksy 2018 - kevät 2019.

Työmäärämitoituksen tuloksena saatiin viikkotyömäärät, jotka tarvitaan yksilöidysti keittiökohtaisen palvelutarpeen mukaisten töiden tekemiseen ja tähän tarpeellinen työvoimantarve henkilöinä. Määritetty aika on se laskennallinen aika, mikä tarvitaan keskimääräisenä aikana työmenekin mukaisille työtehtäville. Mitoituksessa ei ole huomioitu eikä siten mitoitettu keskuskeittiön esimiestyötä eikä toiminnan suunnitteluun vaadittavaa aikaa.

Nykyinen ruokahuollon käytettävissä olevat resurssit ovat 3 kokkia ja 1 kiertävä kokki sijaistamaan poissaoloja. Vahvuudessa on mukana tämä kiertävä kokki, koska sijaisten saaminen on ollut vuosi vuodelta haastavampaa. Ruokapalveluvastaavia on 2 ja ruokapalvelutyöntekijöitä on 8, joista yksi on määräaikaisella osa-aikaeläkkeellä ja yksi on määräaikainen 31.5.2020 asti.

Mitoituksen osoittama ja käytettävissä oleva henkilöstöresurssitarve on:

- Tuorilan koulun keittiö 0,64 henkilöä/viikko, käytettävissä 1 henkilö
 - Haukkamäen koulun keittiö 0,95 henkilöä/viikko, käytettävissä 1 henkilö
 - Nyhkälän koulun keittiö 2,81 henkilöä/viikko, käytettävissä 2 henkilöä
 - Yhteiskoulun / lukion keittiö 2,31 henkilöä/viikko, käytettävissä 2 henkilöä
 - Keskuskeittiö 4,43 - 4,87 henkilöä/viikko, käytettävissä 7 henkilöä,
- taulukossa on ei merkattuja tunteja joka ruokaviikolle. Nämä työt sisältävät keittiön siivoustyöt sekä tuotevälityksen työt ja näitä ei ole merkattu työpäiville (ma-su).

Keskuskeittiö toimii vuoden jokaisena päivänä ja henkilökuntaa tarvitaan vapaapäivien ja lomien takia. Tämän jaksotyön vuoksi vuositasolla mitoitustarve on 8,5 henkilöä. Vuositasolla kokonaistyövoimatarve on yhteensä siis 15,21 henkilöä.

Tällä hetkellä ruokahuollolla on käytettävissä 13 vakituista ruokapalvelun työntekijää.

Lisäksi vuonna 2012 on saatu päätös palkata yksi kiertävä kokki sijaistamaan poissaoloja.

Ruokapalveluiden työvoiman tarve on työnluonteen ja palvelutarpeen vuoksi vahvasti aamuun ja ruokailuaikoihin sidottua, jolloin työvoiman tarve on suurimmillaan, eikä käytettävissä olevaa työvoimaa voi toiminnallisesti jakaa eri keittiöille näiden po. ajankohtien palvelu- ja työmääratarpeita vastaavasti.

Vuoden 2020 vakituisissa henkilöresursseissa on 1,21 henkilön vajaus suhteessa selvitettyyn palvelutarpeeseen ja sen perusteella mitoitettavaan henkilötarpeeseen nähden. Tätä vajausta on hoidettu toistaiseksi määräaikaikaisena tehtävänä, joka tulisi em. perustein vakinaistaa.

Taloudelliset vaikutukset
- ei taloudellisia vaikutuksia tässä vaiheessa

Vt.kaupunkikehitysjohtajan ehdotus:

Tekninen lautakunta merkitsee 13.01.2020 Kiinteistöt ja toimitilat -palvelualueelle laaditun ruokapalveluiden mitoituksen tietoonsa saatetuksi.

Päätös: Päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.