

## Vakauttamistoimenpiteet /Papu

### 1. Asiakaspalveluun liittyvät vakauttamistoimenpiteet

#### Mitä on jo tehty

On siirrytty kouluissa ja toimistotiloissa harvennettuun siivoukseen vuoden 2026 alusta. Tällä toimenpiteellä saadaan vähennettyä kuusi henkilötyövuotta puhtaustalvelun henkilöstöstä. Tähän mennessä palautteet ovat olleet negatiivisia. Lopullisia johtopäätöksiä ei kannata vielä tehdä, koska harvennettua siivousta voidaan täydentää tilojen käyttäjien toiminnalla.

Käyttäjien oma toiminta vaikuttaa ratkaisevasti tilojen siisteyteen. Korjaamalla omat jälkensä, ja jättämällä tilat siistiin kuntoon seuraaville käyttäjille sekä huolehtimalla siitä, että tilat ovat helposti siivottavissa käyttäjät voivat vaikuttaa siihen, että tilahuoltajien vähennetty työaika riittää. Tätä voidaan tukea opetukseen sisällytetyllä siisteyskasvatuksella.

Ulkopuolisten urakoitsijoiden tekemiä perussiivouksia henkilönostimia vaativissa kohteissa on jo rajoitettu viimeisinä vuosina siten, että puolet kohteista on siivottu vuonna 2024 ja puolet vuonna 2025.

Ateriatalveluissa jätettiin tilaajan toiveesta pois koulujen välipalalahedelmät ja lukion aamupuuro vuoden 2026 alusta.

#### Mitä vielä voidaan tehdä

Vuosille 2027 ja 2028 ei suunnitella ulkopuolisten urakoitsijoiden hankkimista.

Harvennettua siivousta jatketaan, mikäli asiakastoimialat eivät muuta päätä.

Jätetään edelleen tarjoamatta koulujen välipalalahedelmät ja lukion aamupuuro.

Toukokuoren päiväkodissa voidaan säästää viikonloppujen työtunnit ateria- ja puhtaustalvelun henkilöstön osalta, mikäli viikonloppujen ruokailut siirretään hoitajien vastuulle. Toki ateriahetkien kaikki tarvikkeet laitetaan valmiiksi kokonaisuuksiksi keittiöhenkilökunnan toimesta etukäteen.

### 2. Palvelutuotantoprosessiin liittyvät toimenpiteet

## Mitä on jo tehty

Ateriapalvelussa on siirrytty keskuskeittiömalliin vuonna 2018. Keskuskeittiön laiteinvestointi poistettiin kolmessa vuodessa. Keskuskeittiön kiinteistön rahoitusleasingsopimus päätettiin lopettaa vuonna 2023 ja kiinteistö lunastettiin kaupungille, jolloin säästettiin korkokuluja noin 250 000 euroa.

Tuotantoprosessia on hiottu alusta lähtien jatkuvasti. Nykyisin ruoantuotantomme on vakiintunutta, toimintavarmaa ja kustannustehokasta. Toimimme edelläkävijöinä tuotantomenetelmien ja tuotantoteknologioiden kehittämisessä. Teemme paljon tuotetestausta ja laitekehitystä alan toimijoiden kanssa yhteistyössä. Meillä käy paljon vierailijoita muista kunnista ottamassa esimerkkiä tuotantoratkaisuistamme. Myös alan opettajat käyvät meillä oppimassa tuotantoprosessistamme ja ylläpitämässä omaa ammattitaitoaan.

Olemme olleet mukana elintarvikkeiden ja astioiden sekä laitteiden yhteishankintasopimuksissa jo vuosia. Samoin työvaatehankintasopimuksissa. Yhteishankinnoilla olemme säästäneet vuosittain satoja tuhansia euroja verrattuna siihen, että kilpailuttaisimme hankinnat oman hankintayksikkönämme.

Koko ateriatuotantoprosessi kulkee tuotannonohjausjärjestelmässä. Pystymme suunnittelemaan ja raportoimaan tarkasti tuotantokiloja, myytyjä aterioita, aterioiden tuote- ja ravitsemussisältöä, hävikkiä. Pystymme johtamaan tiedolla.

Ateriahinnassamme on sisällä raaka-aine-, henkilöstö-, kuljetus- ja vuokratulujen lisäksi henkilöstö- ja taloushallinnon kustannukset sekä ITC-kulut, jotka ovat merkittävät toimialallamme. Kaikkia näitä kuluja ei tietojemme mukaan ole vyörytetty kaikissa kunnissa ateriahintatasolle asti, joten ateriahintojen vertailu eri kuntien kesken on haasteellista.

Ateriahintamme kouluaterian osalta on alle valtakunnallisen keskiarvon, kun laskentatapana käytetään valtakunnallista tapaa jakaa ateriakulujen summa oppilasmäärällä, ja kaikki aiheutuvat kulut lasketaan mukaan. Ateriahinta jää huomattavasti alle keskiarvon, jos mukaan otetaan vain henkilöstö-, raaka-aine- kuljetus- ja vuokratulokset. Vuokratulot meillä nousevat sitä mukaa, kun asiakastoimialojen kiinteistöjä uusitaan. Niihin emme pysty itse vaikuttamaan.

Ateriapalvelujen säästöt on jo merkittävältä osiltaan tehty vuoden 2025 maaliskuussa, jolloin ruokalistoihin tehtiin sellaiset muutokset, jotka voitiin tehdä romuttamatta asiakastytyväisyyttä. Porvoon kouluissa on valtakunnallisesti tarkasteltuna hyvä ruokailuun osallistumisprosentti (81 %). Tähän tulokseen on päästy systemaattisella tuotekehityksellä. Tavoitteena lienee edelleen se, että mahdollisimman moni koululainen syö koululounaan.

## Mitä vielä voidaan tehdä

Ateriapalvelusta ei ole järkevästi otettavissa uusia säästöjä, koska julkiseen ruokapalveluun kohdistuu tavoitteita valtiovallan suunnalta. Ruoan tulee täyttää ikäryhmätasoiset ruokailusuositukset sekä vastata ilmastotavoitteisiin. Myös huoltovarmuus asettaa tiettyjä kriteereitä ruokapalvelun suunnitteluun nykyisissä olosuhteissa.

Mikäli kuitenkin on välttämätöntä karsia jotain pois ateriapalvelun puolelta, niin pieniä säästöjä saadaan jättämällä Runebergin tortut ja lasten oikeuksien päivän jälkiruoka tarjoamatta ja karsimalla perinteisen jouluaterian kokonaisuutta sekä jättämällä teemaviikko toteuttamatta.

Puhtauspalvelun kuormittavuuteen vaikuttaa paljon tilojen suunnittelun ratkaisut materiaalivalintojen suhteen. Tilojen suunnittelussa voidaan ottaa paremmin huomioon elinkaarikustannukset sekä työn ergonomia materiaaliratkaisuja tehtäessä. Säästöä olisi saavutettavissa rakennusten elinkaarikustannuksissa sekä mahdollisesti myös sairauspoissaolokustannusten vähenemisessä, jos tilat olisivat helpommin hoidettavissa.

Kasvun ja oppimisen toimialan palveluverkko vaikuttaa olennaisesti ateria- ja puhtauspalvelujen palvelutuotannon kustannustehokkuuteen. Asiakasmäärältään pienet kohteet eivät tällä hetkellä kannata omia tukipalvelukustannuksiaan, vaan isommat kohteet joutuvat kantamaan enemmän kuin omat kustannuksensa. Mikäli pienistä kohteista siirrettäisiin toiminnot olemassa oleviin isompiin yksikköihin, ateria- ja puhtauspalvelujen henkilöstökustannuksiin tulisi säästöjä.

### 3. Hallinnollisiin muutoksiin perustuvat toimenpiteet

#### Mitä on jo tehty

Vuodesta 2021 ateria- ja puhtauspalvelun hallinnosta on vähennetty seuraavat toimet: taloussuunnittelija ja ruokapalvelupäällikkö, vuonna 2023 järjestelmäasiantuntija, ja vuonna 2025 kehittämisspäällikkö.

#### Mitä vielä voidaan tehdä

Hallinnossa ei enää ole muita toimia vähennettäväksi kuin toimistosihteerin ja toimitusjohtajan tehtävät. Toimistosihteerin toimen haltijan voi siirtää perustettavaan keskitetyn hallinnon yksikköön, jolloin on mahdollista kaupunkitasoisesti hyödyntää eläköitymistä ja sitä kautta saada säästöä.

Toimitusjohtajan tehtävän voi lakkauttaa muuttamalla liikelaitoksen toimintamuoto kaupungin konsernipalvelujen sisäiseksi ateria- ja puhtauspalveluyksiköksi. Tällöin voidaan joko perustaa toimitusjohtajan tehtävää palkkaukseltaan halvempi palvelujohtajan tehtävä tai säästää enemmän, ja siirtää ateria- ja puhtauspalvelut osaksi toimitilapalveluja.

Purkamalla liikelaitos säästöä saadaan myös johtokunnan kulujen poisjäämisestä.