

**Servicetjänster Palvelutoiminnot**  
**RUOKAPALVELU**

4400 4410 RUOKAPALVELU	TP 2018	TA+MUUT. 2019	NÄMND/LTK 2020	Muutos 2020 / M.TA 2019 %
Myyntituotot	3 233 349	3 370 930	3 323 300	-1,4
Maksutuotot	0	0	0	
Tuet ja avustukset	0	0	0	
Muut toimintatuotot	0	0	0	
<b>Toimintatuotot</b>	<b>3 233 349</b>	<b>3 370 930</b>	<b>3 323 300</b>	<b>-1,4</b>
Henkilöstökulut	-81 521	-53 163	-54 856	3,2
Palvelujen ostot	-3 044 697	-3 204 550	-3 195 947	-0,3
Aineet, tarvikkeet ja tavarat	-3 054	-3 100	-1 750	-43,5
Avustukset	0	0	0	
Muut toimintakulut	-104 967	-105 742	-76 437	-27,7
<b>Toimintakulut</b>	<b>-3 234 239</b>	<b>-3 366 555</b>	<b>-3 328 990</b>	<b>-1,1</b>
<b>Toimintakate</b>	<b>-889</b>	<b>4 375</b>	<b>-5 690</b>	<b>-230,1</b>
Suunnitelman mukaiset poistot	-43 876	-43 876	-43 846	-0,1
Laskennalliset erät	67 333	62 120	50 818	-18,2
<b>Nettokulut yhteensä</b>	<b>22 568</b>	<b>22 619</b>	<b>1 282</b>	<b>-94,3</b>

**Toiminta ja tavoitteet 2020-2022**

Ruokapalvelu ja siivous on yhdistetty yhteiseksi yksiköksi vuonna 2018, jonka nimi on Palvelutoiminnot. Ruokapalvelu vastaa kaupungin lakisääteisistä ateriapalveluista. Palvelu toteutetaan ostopalveluna Kaarea Oy:ltä. Tilaajana toimimisesta vastaa kaupunki ja operatiivisen toiminnan kehittämisestä sekä laadunvalvonnasta vastaa kaupungin ohjausryhmä. Laadunvalvontajärjestelmän kehittäminen ja sähköisen tilausjärjestelmän käyttöönotto.

**Strategiset toimenpiteet - asiakasnäkökulma toiminnassa**

Ruokapalvelu vastaa kaupungin lakisääteisistä ateriapalveluista. Palvelu toteutetaan ostopalveluna Kaarea Oy:ltä. Tilaajana toimimisesta vastaa kaupunki ja operatiivisen toiminnan kehittämisestä sekä laadunvalvonnasta vastaa kaupungin ohjausryhmä.

Toimittaa hyvää ja terveellistä perusruokaa kaupungin asukkaille huomioiden ravintosisältö, taloudellisuus sekä hygienia. Tehdyssä sopimuksessa huomioidaan myös ekologiset näkökohdat ja lähiruoka. Luodaan laadunvalvonta menetelmä. Kaupunki on tarkastellut ruoan tilausmääriä oikean käytön mukaisesti. Lisäksi mitataan hävikki.

**Tavoitteet 2020**

Tavoite	Arviointi	Tavoitetaso
Ohjausryhmä toimii.	Ohjausryhmän säännölliset kokoukset	Vakiintuneet toimintamallit, kokoukset vuosineljänneksittäin
Laatutase ja laadunvalvontajärjestelmän kehittäminen henkilöresurssien kautta	Asiakastyytyväisyyskysely, Happy or Not, henkilöresurssit	65 % tyytyväisyystaso
Ruuan hävikin mittaaminen	Seurantajärjestelmät	Lautashävikki alle 10 g/lautanen  Tarjoiluhävikkimittari saatetaan toimintaan ja asetetaan tavoitetaso vuodelle 2020.
Sähköinen tilausjärjestelmä aterioiden ja ruoka-annosten tilaamiseen	Ohjelman mukainen toimintakäyttö	% / kustannuspaikka

Henkilötyövuodet	2016	2017	2018	B 2019	B 2020	2021	2022
Ruokapalvelupäällikkö	1	1	0	0	0		
Ruokapalvelun esimies	5	3,18	0	0	0		
Ruokapalvelun vastaava	5	3,99	0	0	0		
Dieetikokki	1	0,67	0	0	0		
Kokki	20,6	17,01	0	0	0		
Ruokapalvelun työntekijä	11	7,53	0	0	0		
Kesätyöntekijä/KVTEL	0,17	0,25	0	0	0		
<b>Henkilötyövuodet yhteensä</b>	54,74	43,91	0	0	0		

**Antal anställda / Henkilöstön lukumäärä 31.12.**

Vakituiset	39	6					
Määräaikaiset	19	11					
<b>Henkilöstön lukumäärä 31.12.</b>	58	17					

Suoritteet	2016	2017	2018	E 2019	2020	2021	2022
Kustannus/asukas	215,14	211,60	211,60		214,62		
Työsuoritteita/vuosi	1007465	1007500			977275		
Suoritteen keskihinta	3,29	3,24			3,30		