

Mikkelin kaupunki
ruoka- ja puhtauspalveluselvitys

Damico Oy
08/2026

1.	TAUSTA JA TAVOITE	3
2.	RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUT	3
3.	POHJATIEDOT PUHTAUSPALVELU	6
3.1.	TILAT JA MITOITUS.....	6
3.2.	PALVELUSOPIMUS/KUVAUS	8
3.3.	SIIVOTTAVUUS	9
3.4.	KUSTANNUKSET	9
4.	PUHTAUSPALVELU, KEHITTÄMISAJATUKSIA	10
4.1.	MITOITUS JATKOSSA.....	10
4.2.	TARKOITUSENMUKAINEN LAATU	11
4.3.	SIIVOTTAVUUS JA KÄYTTÄJIEN VASTUUT	11
4.4.	HINNOITTELU JA KILPAILUKYKYISYYS	12
5.	POHJATIEDOT RUOKAPALVELU	14
5.1.	VOLYYMI	14
5.2.	PALVELUSOPIMUS	15
5.3.	RUOKALISTA JA HANKINNAT	16
5.4.	KESKUSKEITTIÖPROSESSIT JA LOGISTIIKKA	16
5.5.	KUSTANNUKSET	17
6.	RUOKAPALVELUT, KEHITTÄMISAJATUKSIA	18
6.1.	VALIKOIMAN KEHITTÄMINEN.....	18
6.2.	RUOKASVATUS.....	19
6.3.	HINNOITTELU JA KILPAILUKYKYISYYS	19
7.	SÄÄSTÖPOTENTIAALI	20
8.2.	IN HOUSE-OSAKEYHTIÖN OSAKKUUS.....	23
8.3.	KOKONAISULKOISTAMINEN	24
9.	LIITTEET	25

1. TAUSTA JA TAVOITE

Damico Oy on selvittänyt Mikkelin kaupungin tilauksesta kaupungin oman ruoka- ja puhtauspalvelun kilpailukykyisyyttä ja ko. palveluiden järjestämisvaihtoehtoja kesä- ja heinäkuussa 2026.

Selvityksen tavoitteena on ruoka- ja puhtauspalveluiden kilpailukyvyn selvittäminen, mahdollisten järjestämismuotojen arviointi ja tarpeenmukaisten tehostamistoimien esittäminen. Eri järjestämisvaihtoehtojen mahdollisuudet, uhkat ja taloudelliset vaikutukset kuvataan ainakin seuraavista vaihtoehdoista:

- A. Oman toiminnan kehittäminen
- B. Ulkoistaminen kilpailuttamisen kautta
- C. In house- osakkuuden hankinta, esim. Järvi-Saimaan palvelut (jatkossa JSP)

Mikkelin kaupungissa ruoka- ja puhtauspalvelut on tuotettu vastuullisesti ja ammattitaitoisesti. Kehitysehdotukset eivät ole kritiikkiä nykyistä toimintaa kohtaan.

Tilaaaja on itse aiemmin selvittänyt Etelä-Savon hyvinvointialueen (jatkossa Eloisa) halukkuutta uuden yhteisyyhtiön perustamiseen Mikkelin kaupungin kanssa. Tällöin yhteisyyhtiöhanke ei edennyt. Eloisalla on Mikkelin kaupungin alueella omaa ko. palveluiden tuotantoa, mm. Mikkelin keskussairaalassa. Valtaosa tukipalvelutuotannosta hankitaan kuitenkin JSP Oy:ltä. Lisäksi Eloisa on osakkaana Pieksämäen tukipalvelut Oy:ssä. Damico Oy on vuonna 2024 tehnyt selvityksen Eloisan ruoka- ja puhtauspalveluista.

Mikkelin kaupunki on kartoittanut ulkoisten palvelutuottajien näkemystä ruoka- ja puhtauspalveluiden säästöpotentiaalista kokonaisulkoistamisvaihtoehdossa. Substanssiyrityksen mukaan säästöpotentiaali olisi n. -20 % nykyistä kustannuksista nykyisellä palveluverkolla. Esitys on indikatiivinen ja riippuvainen tarjouspyynnön ja solmittavan sopimuksen reunaehdoista.

2. RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUT

Mikkelin kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut (jatkossa Rupu tai Palvelutuottaja) kuuluu hallinto- ja elinvoimapaalveluiden alueeseen. Palvelujohtajan lisäksi hallintoon sitoutuu yhden palvelupäällikön, viiden esihenkilön, yhden toimistosihteerin, yhden ruokatuotantosuunnittelijan ja yhden tuotantosuunnittelijan (siivous) työpanos. Näistä jälkimmäisin eläköityy kuluvan vuoden elokuussa. Kymmenen esihenkilön/asiantuntijan hallinto on asiakasvolyyymiin nähden Damicon näkemyksen mukaan ylimitoitettu. Jos palvelu ulkoistettaisiin, palvelu toteutettaisiin todennäköisesti noin 3 esihenkilön ja 2 ohjaajan resurssilla. Toimialan substanssiyrityksillä on keskitetty omaan asiantuntijaorganisaatioon mm. hankinnat, reseptisuunnittelu ja rekrytointipalvelut. Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut

tuottavat itse reseptisuunnittelun, ruokalistat ja rekrytoinnit ja ovat kilpailuttamisprosesseissa mukana laatimassa tuotevalikoimaa ja tuotteiden laatukriteereitä.

Vuosi 2025	HALLINTO
Henkilöstökulut	-580089
*oma toiminta sivukuluineen	-572844
* henkilöstövuokraus	
* työterveyshuolto	-4898
*koulutus, matkustus ja huomiointi	-2347
Vyörytykset	-19065
4474 SIS Tal.hallinnon palvelut	-4900
4476 SIS Tietohallintopalvelujen os	-7300
4479 SIS Henkilöstöhall. menot	-6450
4480 SIS Hankintapalvelujen palvelu	-100
4494 SIS Pysäköintimaksut	-315
Muut kulut	-35886
* Henkilöstön matkat	-6229
* Kuljetus	-44
* Puhdistusaineet ja -tarvikkeet	-4
* ICT-palvelut	-13714
* Sovelluspalvelut	-4022
* Puhtaanpaito ja pesula	-1302
* Siivouspalvelut	-2078
* Kalusto ja työvälineet	-788
* Muut	-7705
Kiinteistö	-35766
* Koneiden kunnossapito	
* Koneiden ja laitteiden vuokrat	-2761
* Leasingvuokrat	-4251
* Kiinteistövuokrat	-28754
Poistot	
YHTEENSÄ	-670806

Taulukko 1: Rupun hallinnon kustannukset

Jos omaa toimintaa jatketaan, hallinnossa on tiivistämistarvetta. Hallinnon henkilöstökustannus 580 000 €/vuosi ei ole kilpailukykyinen. Esihenkilöiden on hyödyllistä olla asemoituina kentälle (kuten Keskuskeittiö-tiimin esihenkilö onkin) ja osallistua operatiiviseen toimintaan ainakin esim. sijaistilanteissa.

On kyseenalistettava mm. siivousmitoitusten tekeminen ja ylläpito. Ruokatuotanto-ohjelmiston ylläpito on yleensäkin liian työllistävää; ohjelmiston tulee helpottaa ruokapalvelua, ei lisätä hallinnollista työtä. Nykyinen ohjelmisto on mahdollista vaihtaa keveämpään ja vähemmän työllistävään ainakin lähivuosina. Tärkeää uudessa ohjelmistossa on se, että erityisruokavalio- ja tuotantolistat saadaan softasta ilman manuaalista työtä. Ylipäättään nyt manuaalisesti tehtäviä kirjauksia ja laskelmia on syytä pyrkiä automatisoimaan. Kokoaikaisen toimistosihteerin tarve tulee poistaa kehittämällä prosesseja.

Kaupungin yleishallinnon allokoinnit Rupulle ovat kokonaisuudessaan vuonna 2025 olleet 186 550 €. Ne ovat syytä tulevaisuudessa jakaa hallinnon kustannuspaikalta kokonaan kohteille; nyt kaikki eivät ole sinne kirjattuina, kts. taulukko 1, vyörytykset.

Rupussa on yhteensä 135 työntekijää. Noin 20 työntekijää jää arviolta eläkkeelle vuoden 2029 loppuun mennessä. Vuonna 2025 toteutui keskimäärin 18,8 sairauspoissaolopäivää/Rupun työntekijä, mikä on arviolta puolet enemmän kuin toimialan yrityksissä. Pelkät poissaolojen

henkilöstökustannukset (ilman poissaolojen sijaiskustannuksia) ovat yli 0,4 miljoonaa euroa/vuosi.

Vuosilomia voi saada nyt muihinkin ajankohtiin kuin koulujen loma-aikoihin, vaikka se on suositusajankohta.

Mikkelin kaupungissa ruoka- ja puhtauspalveluita on kehitetty aktiivisesti. Kasvisruokaa on jo pitkään tarjottu kouluissa vapaasti otettavana ja valtakunnallisestikin pioneerityötä on tehty ns. hybridireseptiikkaa kehittämällä. Pehdytyksessä hyödynnetään kaupunkitason digitaalisia materiaaleja, omaa substanssia tukevat materiaalit ovat suunnitteilla.

Mikkelin kaupungissa palveluverkko on sirpaleinen. Palveluverkon muutossuunnitelmia on tehty, mutta ei päätöksiä palveluverkon muutoksista. Pienissä yksiköissä tukipalveluidenkaan tuottaminen ei ole tehokasta. Koululaisten määrä on vähentynyt ja vähenee tulevan viiden vuoden aikana arviolta 500:lla. Myös varhaiskasvatuksessa asiakasmäärät hiipuvat jopa useilla sadoilla. Palveluverkkoa on käytännössä pakko karsia.

Ostosiivous 1.8.2026 alkaen		21.1.2026
Osatarjous 1; koulut + päivähoito		m²
Päämaja koulu, 3 kerrosta	Otto Mannisenkatu 10	1 800
Kalevankankaan koulu, piharakennus	Kuukuskuja 1	140
Mikkelin Lyseo	Porrassalmenkatu 30	5 720
Koppa - avoin kohtaamispaikka	Porrassalmenkatu 28	250
Saksalan päiväkot, yläkerta	Parraskuja 2	497
		8 407
Keittiön avustavat työt 2,5 h/koulupäivä		
Mikkelin Lyseo, keittiö	Porrassalmenkatu 30	
Osatarjous 2 muut kohteet		m²
Jalkaväkimuseo	Jääkärintie 8	1 810
Kansalaisopisto/Kuvataidekoulu	Puistikatu 1	844
Kansalaisopisto/Vanha Sotku	Jääkärintie 9	652
Kouluterveydenhoito	Jokipolku 1	247
Lentoasema, lentonvarmistus	Lentokentänkatu 4-5	147
Lentoasema, terminaali	Lentokentänkatu 4-5	284
Matkakeskus	Mannerheimintie 13	10
Portin tilat	Porrassalmenkatu 50	335
Rantakylän nuorisotalo	Vanhamäentie 4	378
Raviradan kuntosali	Raviradantie 8-10	335
Suonsaaren sauna ja pesutupa	Suonsaarentie 31	100
Suur-Savon museo	Otavankatu 11	296
Nuorisotila, Starbo	Maaherrankatu 10	169
Taidemuseo, Kauppakeskus Akseli	Maaherrankatu 18-20	1 061
		6 667

Taulukko 2: Ulkoistetut siivouskohteet

Ruoka- ja puhtauspalvelu on kilpailuttanut osan siivouksesta (ja yhdessä kohteessa avustamista astiahuollossa). Uusi sopimuskausi alkaa elokuussa 2026. Kilpailutus oli jaettu kahteen eri alueeseen, joiden palvelusopimukset voittivat eri yritykset. Huomionarvoista on sekin, että

kiinteistön siivous on muutamissa kohteissa jaettu oman ja ulkoisen siivousliikkeen kesken, mikä ei ole tehokasta. Tarjoushinta oli kuitenkin tässä nyt toteutetussa kilpailutuksessa alhainen verrattuna aiempaan sopimukseen.

3. POHJATIEDOT PUHTAUSPALVELU

3.1. TILAT JA MITOITUS

Lähes kaikki siivouskohteet on mitoitettu Atop-ohjelmistolla. Mitoituksen perusteena käytettyä laatutasoa ei ole kuvattu. Mitoitus on tehty alhaisella tuntiteholla (päiväkodit 181 m²/h, koulut 277 m²/h), joka ei ole kilpailukykyinen. Mitoitusta ei ole kaikilta osin viety käytäntöön, vaan työtunteja toteutuu mitoitusta enemmän keskimäärin n. -20 m²/h.

Kaikissa kiinteistöissä on käytetty mitoituksen apuaikaprosenttina 12:ta, joka on turhan korkea ainakin valtaosassa kohteita. Mitoituksessa on käytetty tarpeettoman tiheitä taajuuksia eri siivoustehtäville. On epätodennäköistä, että kaikki mitoituksen kirjattu tulee tehdyksi (ei tarvitse tullakaan tehdyksi). Toisaalta jaksotyötehtäviä ei mitoituksissa ole huomioitu riittävästi, mikä lisänee perussiivouksien vuotuista aikatarvetta. Yläpölyt ulottuvuuskorkeuden yläpuolelta on mitoitettu otettavaksi kerran kuukaudessa.

Mitoitusohjelmistot eivät huomioi työtekemisen ajankohtaa. Mikkelissä työ on pääosin aamu- ja aamupäiväpainotteista eli siivousta toteutetaan asiakkaiden läsnä ollessa. Työvuoroja alkaa myös klo 9–10 aikoihin, joka on ehkä huonoin mahdollinen työajanaloituksen ajankohta. Tilat ovat tuolloin kaikki käytössä, lounas ei ole vielä alkanut (sikäli kun avustetaan ruokapalvelua) ja siivoustyö joudutaan mahdollisesti aloittamaan ja lopettamaan monta kertaa päivässä.

Muutamissa kouluissa on klo 18/18.30 jatkuvia työvuoroja. Puhtauspalvelun palvelusuunnittelijan oman kertoman mukaan työ ei ole tehostunut työvuorojen iltapäiväpainotuksella, mutta jaksotöiden tekemiseen on jäänyt enemmän aikaa. Damicon kokemuksen mukaan tyhjien tilojen siivoaminen on ainakin kolmanneksen joutuisampaa kuin asiakkaiden joukossa siivoaminen.

Vajaatyökykyisiä on sijoitettu pienempiin kohteisiin täydellä työajalla. Osa-aikaisia työntekijöitä on huomattavan vähän.

Käyttäjien ja puhtauspalvelun vastuissa on tarkennettavaa mm. kalusteiden järjestelyjen ja omien esim. askartelu- ja ruokailusotkujen siivouksen osalta.

KOULUT	Siivous m ²	hlö määrä siivous	Siivous h/pv	toiminta-päivät	m ² /h
Anttolan yhteisnäiskoulu+tekninent.	1 922	1,00	7,65	190	251
Haukivuoren yhtenäiskoulu	3 040	1,60	12,16	190	250
Kalevankankaan koulu	8 541	4,00	32,00	190	259
Launialan koulu	1 892	1,00	7,50	190	252
Lyseo	5 599		14,25	190	393
Lähemäen koulu	3 858	2,00	15,30	190	252
Mikkelin lukio	6 308	3,50	26,77	190	236
Otavan koulu (sisältää kirjaston)	2 595	1,00	7,65	190	339
Päämaja koulu	5 154	1,85	14,00	190	368
Rantakylän yhtenäiskoulu+Vanhalaparakki	8 034	4,50	34,42	190	233
Ristiinan yhtenäiskoulu	7 104	3,50	30,60	190	232
Rämälän koulu	902	0,50	3,82	190	236
Sairilan koulu	1 781	1,00	7,65	190	233
Tuppuralan koulu	2 841	1,50	11,47	190	248
Saimaanportin yhtenäiskoulu	9831	5,5	42,07	190	234
	69 402	32,45	267,31		260
PÄIVÄKODIT	Siivous m ²	hlö määrä siivous	Siivous h/pv	toiminta-päivät	m ² /h
Emolan päiväkot	638	0,4	3,05	219	209
Kaarisillan päiväkot	517	0,4	3,05	219	169
Kalevankankaan päiväkot	1 359	1	7,65	252	178
Kattilansillan päiväkot	1 029	1	7,65	252	134
Launialan päiväkot	258	0,3	2,30	206	112
Lähemäen päiväkot, Lastentalo	817	0,7	5,35	252	153
Lähemäki-talo (sis. Päiväkodin)	1 229	1,00	7,65	252	161
Naisvuoren päiväkot	1 119	1	7,65	252	146
Haukivuoren päiväkot, Nuppula	569	0,4	3,05	252	187
Orikon helmi	253	0,25	0,90	219	281
Otavan päiväkot + parakki	1 430	1	7,65	219	187
Peitsarin päiväkot	646	1	7,65	255	84
Anttolan Päiväkot, Norpanhovi	318	0,25	1,91	200	166
Rantakylän päiväkot	1 442	1	7,65	206	188
Ristiinan päiväkot, sisältää parakin	1 019	1	7,65	255	133
Saksalan päiväkot	662			219	139
Sannan päiväkot	394	0,3	2,30	219	171
Tikanpellon päiväkot	504	0,4	3,05	219	165
Tuukkalan päiväkot	464	0,4	3,05	219	152
Valkosenmäen päiväkot	435	0,4	3,06	219	142
Vilttihattu	1 084	1	7,65	365	142
	16 184	13,2	99,92		162

✓

VIRASTOT	Siivous m ²	hlö määrä siivous	Siivous h/pv	toiminta-päivät	m ² /h
Anttola-talo/puhtaus	1 267	0,40	3,00	250	422
Haukivuori-talo	418	0,06	0,45	250	929
Mikkelin kaupungin virastotalo	7 207	2,00	15,30	250	471
Mikkelin kaupungintalo	2 364	0,48	3,65	250	648
	11 256	2,94	22,40		503

Taulukko 3: Neliöt, toteutuvat työtunnit/päivä ja toteutuva siivousteho (koulut, päiväkodit, virastot)

Siivoustehon tulisi olla kouluissa ja päiväkodeissa minimissään noin 100 m²/h korkeampi ollakseen kilpailukykyinen. Yksi syy alhaiseen siivoustehoon on se, että siivousta ei tuoteta tyhjiissä tiloissa toiminnan jälkeen. Päiväkodeissa tehdään vain aamuvuoroja, vaikka kohteessa olisi useampikin siivooja. Virastojen siivousta voitaneen myös tehostaa, koska etätöön osuus on kasvanut.

3.2. PALVELUSOPIMUS/KUVAUS

Palvelusopimusta ei ole kirjattu. Palvelukuvauksiin on kirjattu taajuuksia, millä eri tilatyyppejä siivotaan.

Vaihtomattojen, käsipyyhkeiden ja -saippuoiden kustannuksesta vastaa Palvelutuottaja. Palvelutuottaja ei kuitenkaan voi vaikuttaa niiden käyttömääriin ja siten kustannuksiin. Toimintamalli ei enää ole kovin yleinen Suomessa ja siksikin vaikeuttaa siivouskustannusten vertailtavuutta muihin kuntiin. Joskin Rupulla on hyvin tiedossa näihin hankintoihin vuositasolla sitoutuvat kustannukset.

Ns. design-mattojen kiinteistökohtaisesta kustannuksesta vastaa käyttäjäasiakas. Käyttäjien omien mattojen ja verhojen pesettämisestä vastaa käyttäjäasiakas. On todennäköistä, ettei niitä pestä riittävän usein, mikä lisää pölyn määrää tiloissa.

Vuodevaatehuolto on päiväkodeissa varhaiskasvatuksen eli käyttäjäasiakkaan vastuulla. Rupu puhdistaa päiväkotien osastoruokailussa ruokailutilat vain kerran päivässä. Käyttäjäasiakkaan vastuulla on puhdistaa pöydät ennen ruokailua ja ruokailun jälkeen, yleensä aamu- ja välipalan osalta. Ruokasali-ruokailua on Mikkelissä vain viidessä päiväkodeissa.

Uimahalleissa siivouksen palveluhintaan sisältyy myös ns. muita töitä (jopa uimavalvonnan tuurausta) yli 10 h/viikko/halli. Vaikka muun työn osuuden laskee tunneista pois, siivousteho jää 87–91 neliöön tunnissa, joka on hyvin alhainen teholuku.

Perusiivouksien toteutus ei perustu palvelukuvauksissa kuvatusti ”tarpeenmukaisuuteen”, vaan pikemminkin totuttuun siivouspäivien määrään tai lasketaan kaavalla 5 min./m², josta muodostuu aivan liian pitkiä kiinteistökohtaisia siivousaikoja. Perussiivousta

toteutetaan lähinnä kesäkuussa. Nykyisellään tavoitteena tulee olla halutun puhtaustason ylläpito ympäri vuoden mm. jaksottaisia tehtäviä tekemällä, ei niinkään puhdistaa tilat kerrat vuodessa katosta lattiaan.

Siivouksen laatua seurataan noin kerran vuodessa/kiinteistö tehtävillä laatukierroksilla. Laatua arvioidaan visuaalisesti. Tiedot tallentuvat laadunseurantajärjestelmään. Siivottavuuden pelisääntäjä ei ole kirjattu. Varsinaisia siivottavuuskierroksia ei tehdä muutoin kuin sisäilmatyöryhmän kanssa. Sisäilmatyöryhmän kierrosten jälkeisten siivottavuutta parantavien ohjeistuksien vaikutus jää usein hetkelliseksi.

3.3. SIIVOTTAVUUS

Siivottavuuden pelisääntöjä ei ole Mikkeliissä kirjattu, eikä siisteyskasvatuksen periaatteita ole linjattu. Kaikki koulut ovat ”kengättömiä” Mikkeliissä. Sisääntuloissa on vaihtomatot.

Kaupungin sisäilmatyöryhmä, johon myös Rupun palvelujohtaja kuuluu, on huomauttanut mm. kotitalousmattojen ja -kalusteiden paloturvallisuuspuutteista ja pölyävyydestä, mutta siitä huolimatta niitä on edelleen lähinnä varhaiskasvatustiloissa.

Lääkkeeksi sisäilmaongelmiin on palvelukuvauksiin kirjattu yläpölyjen puhdistaminen kuukausittain. Valitettavasti tämä ei juurikaan auta, jos tavaramäärä avotasoilla ja yläpinnoilla pysyy suurena ja tiloissa on pölyäviä kotimattoja ja -kalusteita.

- Vahattavia lattioita on vain vähän ja vahausväliä on pidennetty. Tekstiililattioita vain Rantakylän koululla 155 m² ja Haukivuoren koululla 114 m².

Jokaisessa luokassa ja ylipäätään kaikissa tiloissa on useita roskiksia. Jätelajittelua ei ole keskitetty.

3.4. KUSTANNUKSET

Puhtauspalvelun kustannukset vuodelta 2025 on kirjattu taulukkoon 4. Tämä 3,1 miljoonan €:n kustannus sisältää puolen miljoonan euron ostot ulkoiselta palvelutuottajalta. Hallinnon kustannus on jaettu Rupun määrittämällä prosentilla puhtauspalvelulle. Puhtauspalvelun kustannuksista 85 % muodostuu työstä. Tämä on melko tavallinen kustannusjakauma. Joskin hallinnon osuus näyttäytyy Mikkeliissä Damicon näkemyksen mukaan korkeana.

Puhtaanapidon neliöhinta on vuonna 2025 ollut Mikkeliissä kokonaisuutena 30 € mukaan lukien Rupun hallintokulut. Koulut ja päiväkodit muodostavat isoimman siivouksekustannuksen. Erityisesti niiden ja uimahallien siivouksen tehostaminen on syytä aloittaa heti riippumatta siitä, mikä järjestämistapa jatkossa on. Toki kustannuksiin

vaikuttaa kohottavasti myös sirpaleinen palveluverkko, johon Palvelutuottaja ei voi vaikuttaa.

KUSTANNUKSET 2025 (ILMAN HALLINTO)	
Henkilöstö	-2124366
Alihankintana ostettu työ	-514185
Yhteensä työ	-2638551
Sisäiset palvelut	-67400
Puhdistusaineet ja tarvikkeet	-145834
Muut kustannukset	-237429
Leasingvuokrat	-12522
Vuokrat	
Poistot	-8385
Muut kustannukset yhteensä	-471570
KAIKKI YHTEENSÄ	-3110121

KUSTANNUKSET ILMAN HALLINTO	m²	vuosi 2025	€/m²
PÄIVÄKODIT	16 184	-634789	-39,22
KOULUT	69 402	-1640620	-23,64
KIRJASTOT	3 933	-68105	-17,32
NUORISO- JA LIIKUNTA	7 577	-389043	-51,34
VIRASTOT	11 256	-119699	-10,63
MUUT	2 744	-257865	-93,97
	111 095	-3 110 121	-28,00
Hallinnon kustannukset, puhtauspalvelun osuus 34 %		-228074	

Taulukko 4: Puhtauspalvelun vuoden 2025 kustannukset

4. PUHTAUSPALVELU, KEHITTÄMISAJATUKSIA

4.1. MITOITUS JATKOSSA

Mitoitusohjelma on jo irtisanottu. Nyt tehdyt mitoitukset eivät ole ajantasaisia tai kilpailukykyisiä. Niistä saatavia työohjeita ei nytkään aukottomasti noudateta, vaan siivotaan tarpeen mukaan. Siivousmitoitusohjelmistot eivät huomioi mm. siivouksen toteutusajankohtaa tai käyttäjävastuita työaika muuttavina tekijöinä.

Suurin muutos entiseen tulee olla se, että myös henkilöstö pyrkii mahdollisemman tehokkaaseen ja siten kilpailukykyiseen mitoitukseen. Vältä mitoitus ei lisää työhyvinvointia. Sopivan napakka työtahti ja työn suorittaminen ilman turhia odotustaukoja on mielekästä, ei paljon työn katkeamista ja odotusaikoja sisältävä asiakkaiden paikalla ollessa tehtävä työ.

Suuntaa antavan tavoitetyötuntimäärän saa lasketuksi neliötehostandardilla, esim. kouluissa 350–370 m²/h. Kohdekohtaiset erot, kuten esim. tekstiililattiat, huomioidaan

erikseen työaikalaskennassa. Työtuntitarpeita arvioidaan säännöllisesti. Lähtökohtana ei aina ole se, että mitoituksen tuntuessa turhan kiireiseltä lisätään työtunteja. Ensimmäiseksi mietitään sitä, mitä voisi tehdä eri tavoin tai eri aikaan, jotta samaan tai parempaan lopputulokseen päästään vähemmällä vaivalla ja työajalla.

4.2. TARKOITUSENMUKAINEN LAATU

Damicon suosituksena on:

- Määritetään haluttu siivouksen laatutaso tilatyypeittäin esim. RYL 2022 mukaan ja perehdytetään sekä tilojen käyttäjät että siivoushenkilöstö toimintamalliin.
- Irrottaudutaan taajuusperusteisista siivousohjeista. Ei määritetä päivittäisiä tehtäviä, vaan siivotaan tarpeen ja likaantuneisuuden mukaan. Tämä tarkoittaa mm. sitä, että luokissa ei tehdä välttämättä kaikkia puhdistustoimenpiteitä päivittäin. Tilojen puhtaus on turvallisuuskulmasta kuitenkin tarkoituksenmukainen ja riittävä.
- Jaksotyötehtäville määritetään suuntaa antavat taajuudet /asiakasryhmä/ vuosi, toteutetaan tarpeen mukaan ja kuitataan tehdyiksi.

Tarkoituksenmukainen laatu edellyttää eri päivinä, eri vuodenaikoina ja eri asiakasvolyyymilla erilaisia siivoustoimenpiteitä. Siivoojat päättävät ammattiosaamiseensa pohjaten aina tilanteessa, mitä siivotaan ja miten.

Yhdistelmäkoneiden käyttöä on jo lisättykin lattioiden puhdistamisessa ja tulee todennäköisesti edelleenkin lisätä. On vältettävä päälletäisiä menetelmiä, kuten moppausta ennen yhdistelmäkoneajoa. Kosteita menetelmiä käytetään harkiten. Siivoustekstiilit otetaan, aina kun mahdollista, suoraan pesusta käyttöön. Isoimpiin kohteisiin suosituksena on hankkia robotiikkaa käytävien, aulojen ja liikuntatilojen puhdistamiseen. Tekstiililattioiden imurointi on syytä siirtää robottien tekemäksi työergonomisista ja laadullisista syistä.

Yleensä on järkevää asettaa työntekijöille omat siivousalueet vastuun kasvattamiseksi ja rutiinin muodostumiseksi. Se, että pahimmillaan joka päivä tullaan eri vuoroon ja eri alueelle, on sekavaa, eikä anna mahdollisuutta työntekijän itsensä suunnitella esim. viikkotyöjärjestystään.

4.3. SIIVOTTAVUUS JA KÄYTTÄJIEN VASTUUT

Siivottavuutta on parannettava, jotta voidaan parantaa sisäilman laatua ja toki myös vähentää siivoukseen tarvittavia työtunteja. On melko turhaa puhdistaa yläpölyjä tiheällä taajuudella, jos samaan aikaan kaikki tasot ovat täynnä pölyä keräävää tavaraa ja lattioilla on likaisia ja pölyäviä kotimattoja.

Siivottavuuden parantamiskeinot tulee tuoda kaikkien tilojen käyttäjien tietoon. Koko kaupungin tulee sitoutua toimenpiteisiin, jolla tilat saadaan pysymään siisteinä, mahdollisimman pölyttöminä ja miellyttävinä käyttää. Kuvataan päivitettävässä palvelukuvauksessa käyttäjävastuut nykyistä napakammin ja tarkemmin. Voidaan laatia yhteiset ”puhtauden pelisäännöt”, joista voidaan sanoittaa erikseen eri ikäryhmille siisteyskasvatusta tukevaa materiaalia.

- Likaantumisen estäminen on ensisijaista, käytetään esim. askartelualustoja ja noudatetaan vaikuttavasti kengättömyyden periaatetta. Sisääntuloissa on riittävästi likaa sitovia vaihtomattoja.
- Käyttäjät siivoavat omat sotkut aina ja joka tilanteessa (mm. ruokasalit, wc-tilat, askartelut). Voidaan sopia luokkakohdaisesti, minä viikonpäivänä tuolit nostetaan pulpetille. Niin ikään ruokasaleissa voi käyttäjät nostaa tuolit sovittuina päivinä.
- Pidetään tasot (ml. lattia) vapaina
- Kierrätetään ylimääräiset tavarat tiloista
- Omat kotimatot-, verhot- (ja kalusteet) poistetaan tiloista
 - Jos verhoja tarvitaan esim. häikäisyn estoon tai akustisista syistä, valitaan likaa ja pölyä hylkiviä paloturvallisia julkutilatuotteita
- Hankitaan säännöllisesti pestävät vaihtomatot (ns. design-matot) myös leikkitiloihin. Tämä on myös hygienian ja epidemioiden ennaltaehkäisemisen vuoksi tarpeellista
- Kierrätyspisteet (roskikset) keskitetään auloihin
- Erite poistetaan heti, kun se huomataan, löytäjän toimesta
- Potat puhdistetaan heti käytön jälkeen perusteellisesti.

4.4. HINNOITTELU JA KILPAILUKYKYISYYS

Kilpailukykyisyyttä voidaan parantaa lisäämättä merkittävästi työrasitusta, mm.:

- Hyödyntämällä robotiikkaa liikunta-, käytävä- ja aulatilojen puhtaanapidossa etenkin isoissa kohteissa
- Tekstiililattioiden puhdistamiseen käytetään robotti-imureita
- Työtä tehdään työnantajatarpeen edellyttämään aikaan. Siivotaan etupäässä tyhjiä tiloja, mikä edellyttää kouluilla ja isoissa päiväkodeissa yhdistelmätyötehtävien jakoa aamu- ja iltapäivävuoroon. Työ tehostuu koulusiivouksessa ainakin kolmanneksella, päiväkodeissakin merkittävästi
- Osatyökykyisten päivittäistä työaika lyhennetään
- Vuosilomat myönnetään vain koulujen loma-aikoihin. On todennäköistä, että jatkossa, jos varhaiskasvatusta keskitetään loma-aikoina nykyistä enemmän, syntyy Rupuun kesäaikoina lomautustarpeita. (Perussiivoustyötä ei riitä koulujen vuotuiselle 14 viikon loma-ajalle)
- Opastetaan henkilöstö siivoamaan tarpeen mukaan, ei mitoituksen työohjeiden

- Perussiivoustarve tarkastetaan ja määritetään kevättalvella kutakin kesää varten kiinteistökohtaisesti. Ei peruspuhdisteta jo valmiiksi puhtaita tiloja. Perussiivoukset toteutetaan heinä-elokuun taitteessa, etteivät tilat ehdi likaantua ennen toiminnan alkua.
- Ikkunoiden puhdistamiseen vahvistetaan pelisääntö koko kaupunkia koskien. Yleensä riittää lämpesu 2–3 vuoden välein. Sisä- ja/tai ulkopintojen pesemisestä voidaan päättää kunkin vuoden keväällä kiinteistökohtaisesti. Häiritsevät tahrat poistetaan heti, kun ne on huomattu
- Jatkossa ostetaan ulkoisilta toimittajiltakin puhtautta mukaan lukien perussiivous, ei esitetä työohjetta palvelukuvauksena.

Suuri sairaslomapäivien määrä on uhka kilpailukykyisyydelle. Syyt tulee analysoida entistä tarkemmin, sairaspoissaolokäytäntöjä mahdollisesti muuttaa, työterveyshuoltoa vastuuttaa tarkemmasta yksilöseurannasta sekä henkisten sairauksien ennaltaehkäisystä. Henkilöstöä tulee motivoida kantamaan vastuuta omasta työkykyisyydestään, kuten nyt on jo varmasti tehtykin.

Siivoustyökohteita ja -alueita vaihdetaan esim. kolmen kuukauden tai puolen vuoden välein. Oma siivousalue kasvattaa vastuuta ja mahdollistaa rutiinien syntymisen. Kukin vastuhenkilö voi suunnitella työjärjestyksensä ja jaksotyöt ainakin osittain itse.

Siivoustehon tulisi nousta keskimäärin 100 neliötä tunnissa (uimahallit, päiväkodit ja koulut) ja se on täysin mahdollista kaupungin omassa toiminnassa. Puhtauspalvelua on mahdollista tehostaa omana työnä kutakuinkin yhtä paljon kuin tilanteessa, jossa palvelut ulkoistettaisiin. Tehostaminen edellyttää kuitenkin tilaaja-asiakkaiden kanssa tehtävää palvelutasojen tarkoituksenmukaistamista sekä kaupungin johdon täyttä tukea muutoksien läpivientiin. Henkilöstön on sitouduttava oppimaan uusia työtapoja ja toimintamalleja totuttujen sijasta.

Hinnoittelun tulisi sisältää kaikki puhtauspalvelun kustannuserät ml. perussiivous. Ikkunoiden pesu laskutetaan erikseen, koska sitä ei toteuteta vuosittain. Puhtauspalvelun hintaan ei tule kuitenkaan sisällyttää pehmapapereita, saippuoita ja käsihuuhteita, koska niiden käyttömääriin puhtauspalvelu ei voi vaikuttaa. Vaihtomatto-palvelun kustannus voi olla tilaajan tai palvelutuottajan vastuulla.

Omaa toimintaa jatkettaessa kaupungin yleishallinnon kustannukset on syytä jakaa Rupun hallinnon kustannuspaikan kautta toimipaikoille suhteessa työtuntien määrään.

5. POHJATIEDOT RUOKAPALVELU

5.1. VOLYYMI

Mikkelissä lounasruokailun kokonaispotentiaali päivässä koulujen toiminta-aikana on noin 7200 annosta. Luku ei sisällä Otavan koulun oppilaita, jotka ruokailevat Otavan opistolla. Toki laskennallinen ateriamäärä ei toteudu juuri koskaan. Yläkoululaiset ja lukiolaiset eivät aina osallistu ruokailuun. Osallistumisprosentti tulee olla tarkasti niin Palvelutuottajan kuin Tilaaajankin tiedossa, mikä edellyttää päivittäistä annoslaskentaa.

Varhaiskasvatuksen paikallaolijoiden määrä vaihtelee päivätasolla. Aamupalaruokailuun osallistuu yleensä päiväkodeissa noin 60 % kulloisenakin päivänä lounaalla olijoista. Mikkelissä päiväkotien saattaa ilmoittaa kaikille päivän aterioille saman asiakasmäärän. Päiväkotien toimintapäiviä tulevalle vuodelle ei tiedetä budjetointivaiheessa, eikä aina tulevan kesän osalta edes huhtikuussa, jolloin henkilöstön vuosilomat tulisi määrittää. Tämä vaikeuttaa paitsi budjetointia, myös aivan päivittäistä työtä tukipalveluissa. Todennäköisesti ruokahävikkiin tällä on kasvattava vaikutus. Päiväkotien toimintaa keskitetään lähinnä sydänkesällä, ei esim. jouluihin ja hiihtolomilla.

Ruokatuotanto on jakautunut Keskuskeittiö Isonpadan lisäksi Rantakylän koululle ja Ristiinan yhtenäiskoululle. Isonpadan työtunteja ei näy taulukossa 5. Siellä työskentelee 13 työntekijää ja esihenkilö. Etenkin palvelukeittiöidenkin työtunneissa on tehostamisen varaa.

Tarkkaa erityisruokavalioiden määrää ei ole Damicon tiedossa, todennäköisesti 5–7 % kokonaismäärästä. Määrä vaihtelee ruokalajin mukaan. Eloisan ohje on, että kasvisruokaan tarvitaan lastenlääkärin todistus varhaiskasvatuksessa. Tästä syystä joudutaan tekemään erikseen ruoka ns. kalattomille ja sianlihattomille, vaikka muualla Suomen kunnissa on yleistynyt toimintamalli, jossa ko. tuotteet korvataan päivän kasvisruualla. Vuonna 2024 julkaistut kansalliset ravitsemussuositukset suosittelevat kaikille ikäryhmille punaisen lihan vähentämistä ja kasvien lisäämistä päivittäiseen ruokavalioon.

PÄIVÄKODIT	aamupala	lounas as.	lounas hk	välipala/ka	päivällinen	iltapala	Keittiö h/pv	toiminta-päivät
Emolan päiväkot	49	51	11	49			4,60	219
Kaarisillan päiväkot	52	52	9	52			4,60	219
Kalevankankaan päiväkot	99	122	36	119			15,30	252
Kattilansillan päiväkot	76	82	8	77	3		7,65	252
Launialan päiväkot	15	17	4	15			5,35	206
Lähemäen päiväkot, Lastentalo	62	62	19	62	10		4,80	252
Lähemäki-talo (sis. Päiväkodin)	71	71	19	71			7,65	252
Naisvuoren päiväkot	65	85	33	95	25	5	15,30	252
Haukivuoren päiväkot, Nuppula	36	38	12	38	11	2	4,60	252
Orikon helmi	33	33	7	33			5,75	219
Otavan päiväkot + parakki	68	68	15	65			7,65	219
Peitsarin päiväkot	61	64	21	56			7,65	255
Anttolan Päiväkot, Norpanhovi	28	45	10	37			4,60	200
Rantakylän päiväkot	90	140	24	100	8	0	15,30	206
Ristiinan päiväkot, sisältää parakin	85	111	19	108	5	2	7,65	255
Saksalan päiväkot	30	40	11	40			7,65	219
Sannan päiväkot	40	40	7	40			5,35	219
Tikanpellon päiväkot	39	41	14	39			4,60	219
Tuukkalan päiväkot	55	60	12	55			4,60	219
Valkosenmäen päiväkot	32	32	7	32			4,60	219
Vilttihattu	34	54	23	49	10	10	15,30	365
yhteensä	1120	1308	321	1232	72	19	160,55	

KOULUT	aamupala	lounas as.	lounas hk	välipala/ka	päivällinen	iltapala	Keittiö h/pv	toiminta-päivät
Anttolan yhteisnäiskoulu+tekninent.		121	13					190
Haukivuoren yhtenäiskoulu		149	14				6,10	190
Kalevankankaan koulu		592	68				16,83	190
Launialan koulu		110	10				6,15	190
Lyseo		448	30				15,30	190
Lähemäen koulu		394	32				11,50	190
Mikkelin lukio		745					21,19	190
Otavan koulu (sisältää kirjaston)					ruokailu Otavan Opistolla			190
Päämaja koulu		394	32				11,50	190
Rantakylän yhtenäiskoulu+Vanhalaparakki		698	36				26,75	190
Ristiinan yhtenäiskoulu		363	29				22,95	190
Rämälän koulu		48	4				3,82	190
Sairilan koulu		137	9				7,65	190
Tuppuralan koulu		166	17				11,47	190
Saimaanportin yhtenäiskoulu		872	39				34,42	190
yhteensä		5237	333				195,63	

Taulukko 5: Ruokapalvelun keskimääräiset ateriamäärät/päivä, työtunnit ja vuotuiset toimintapäivät

5.2. PALVELUSOPIMUS

Palvelukuvauksessa on kuvattu tärkeimmät toimintaperiaatteet ja reunaehdot ruokatuotteille. Erikseen on kirjattu kustannusvastuutaulukko. Palvelukuvauksessa ei ole mainintaa esim. ruokakasvatuksen toteuttamisesta, valvonnasta/ohjauksesta, teemoista, juhlapyyhiä edeltävistä tarjoiluista, asiakaskyselyistä tai asiakkaiden osallistamisesta suunnitteluun.

Kasvisruokaa ei ole vapaasti tarjoilla muualla kuin kouluilla. Kaikissa päiväkodeissa ei ole ruokasali-ruokailua, eikä useiden vaihtoehtojen tarjoaminen onnistu järkevällä tavalla ryhmäruokailussa.

Erityisruokavalion toteutus edellyttää terveydenhuollon todistusta. Tarve ja toteutusohjeet tarkistetaan vähintään vuosittain. Turvaruuan saa noin 15 asiakasta Eloisan todistuksen pohjalta. Ruoka voi olla hyvinkin tarkasti yksilöityä.

Saimaanportin koulua lukuun ottamatta tarjottimet ovat käytössä ruokasaleissa.

5.3. RUOKALISTA JA HANKINNAT

Ruokalista on kuuden viikon mittainen. Kasvisruoka on versioitu toisesta lounasvaihtoehdosta (esim. hernekeiton vaihtoehtona on kasvishernekeittoa). Yhtenä päivänä viikossa on vain kasvisvaihtoehto tarjoilla. Mikkelin kaupungissa on tehty pioneerityötä hybridiruokien reseptiikan kehittämisessä.

Elintarvikehankinnat tehdään yhteishankintana Sansia Oy:n kautta. Toimittajia on useita; maito-, tukku-, liha-, vihannes- ja leipätoimittajat. Vain isoimpiin kohteisiin tilataan tukku-maito- ja leipäkuorma suoraan. Muutoin elintarvikkeet kiertävät keskuskeittiön kautta. Keskuskeittiön tilataan marjatuotteita paikalliselta toimijalta.

Damico on tarkastanut ostojen abc-analyysit. Ostovalikoima on analyysien valossa rönsyilevä, mutta osa vaikutelmasta saattaa aiheutua siitä, että sopimuskausi on vuoden 2025 aikana vaihtunut. Ylipäättään hankintojen hajauttaminen useille toimijoille ei ole tehokas toimintamalli. Lähiruokaostot ovat vähäisiä, eikä niiden vuoksi tarvitse hajauttaa tällä tavoin koko hankintaa, vaikka lähiruoka olisikin poliittisesti tärkeä asia. On kuitenkin vaikea ymmärtää sitä, että paikallinen toimija voidaan asettaa suosituimmuusasemaan maantieteellisen sijaintinsa vuoksi, vaikka itse tuote maksaa kolme kertaa toisen yrityksen samanlaista tuotetta enemmän.

Luomu- ja lähiruokatuotteiden kustannusvaikutus kerrotaan vuositasolla olevan noin 25 000–27 000 €.

Tuotehinnat eivät ole mm. volyymin hajauttamisen vuoksi optimaaliset. Ostokuljetusten kustannusta Damico ei tiedä, mutta varmaa on se, että tällainen useiden toimittajien malli lisää paitsi kustannusta, myös ympäristörasitusta.

5.4. KESKUSKEITTIÖPROSESSIT JA LOGISTIIKKA

Tuotantotapana on pääosin kylmävalmistus. Kylmätoimituksetkin palvelukeittiöihin toteutetaan päivittäin. Osaan kohteista ruoka toimitetaan keskuskeittiössä valmiiksi kypsennettynä ja kuumana päivittäin. Vaikka etäisyydet Anttolaan ja Haukivuoreen ovat pitkät, ruoka toimitetaan niihinkin kuumana. Myös osa ruokalajeista, kuten hernekeitto ja perunamuusi kuljetetaan aina kuumana kaikkiin toimipisteisiin. Työ on hyvin aamupainotteista kuumakuljetuksien vuoksi. Erilliskorvauksia (yötyölisiä) oli vuonna 2025 maksettu Isossapadassa 7000 €. Myös erityisruokavaliot lähetetään kuumana.

Salaatit tai salaatin raaka-aineet toimitetaan palvelukeittiöihin keskuskeittiön kautta pois lukien neljä suurinta koulua.

Osa tuotteista tehdään ns. patasekoituksella rst-astioihin. Vuokaruokia tai keittoja ei koota manuaalisesti komponentti kerrallaan vuokiin. Ruokapumppua ei ole.

Jamix- reseptiikka on kunnossa ja ohjelmiston hyödyntäminen on ilmeisen kattavaa.

5.5. KUSTANNUKSET

Keskuskeittiöiden taloushallinnon raporteissa ovat sisällä myös palvelukeittiöiden elintarvikekustannukset. Keskuskeittiöiden kustannusta ei kirjanpidossa jaeta palvelukeittiöille.

Vain Isonpadan keskuskeittiölle on määritetty maltillinen sisäinen vuokra, joka sisältää hyödykkeet, kiinteiden laitteiden huollon ja korvaamisen sekä jätemaksut. Palvelukeittiöiltä ei peritä vuokraa. Ei kiinteiden laitteiden hankinta- ja huolto vastuu on ruokapalvelun.

VUOS 2025, ruoka ilman hallintoa	ISOPATAJASEN TOIMITUS-KOhteet			
	RANTAKYLÄ	RISTIINA	Yht.	
Elintarvikkeet	-1519264	-123366	-131120	-1773750
Henkilöstökulut	-2049370	-171847	-131701	-2352918
* oma toiminta sivukuluineen	-1998465	-166395	-128590	-2293450
* henkilöstövuokraus	-20044	-2994		-23038
* työterveyshuolto	-27041	-2241	-2669	-31951
* koulutus, matkustus ja huomiointi	-3820	-217	-442	-4479
Muut kulut	-534856	-22390	-33911	-591157
* Kuljetus	-208126	-1337	-14195	-223658
* Puhdistusaineet ja -tarvikkeet	-55273	-4105	-3785	-63163
* ICT-palvelut	-29553	-2164	-2425	-34142
* Sovelluspalvelut	-82931	-5301	-8618	-96850
* Puhtaanpaito ja pesula	-47378	-2759	-1427	-51564
* Sivouspalvelut	-61630	-836		-62466
* Kalusto ja työvälineet	-44492	-3703	-1004	-49199
* Muut	-5473	-2185	-2457	-10115
Kiinteistö	-316214	-6021	-5961	-328196
* Koneiden kunnossapito	-39982	-2603	-3758	-46343
* Koneiden ja laitteiden vuokrat	-560			-560
* Leasingvuokrat	-20859	-3418	-2203	-26480
* Kiinteistövuokrat	-254813			-254813
Poistot	-12313			-12313
YHTEENSÄ	-4432017	-323624	-302693	-5058334

Taulukko 6: Ruokapalvelun vuoden 2025 kustannukset

Taulukossa 6 on kustannuserä ”siivouspalvelut”, joka sisältää etupäässä sijaishankintoja ulkoiselta siivouspalvelutuottajalta. Jatkossa on syytä kirjata kustannuserää paremmin kuvaavalla nimellä.

Aterioille on määritetty kohdekohtaiset hinnat. Kouluruokailun hinnat vaikuttavat alhaisilta. Todennäköisesti laskennassa on käytetty toteutuvaan nähden liian suurta ateriamäärää (potentiaalinen ruokailijamäärä). Vaihteluväli erikokoisten ja sijainniltaan erilaisten koulujen välillä näyttäytyy turhan vähäisenä. Henkilöstöateriat hinnoitellaan verohallinnon vuotuisen ohjeen mukaisesti.

Koulujen, ja etenkin yläkoulujen, annoskohtaista laskennallista hintaa laskee se, että laskutus toteutetaan tilausmäärän mukaisesti, ei syötyjen aterioiden mukaan. Toki myös henkilöstöaterioiden toteutuvaa hintaa korkeampi myyntihinta laskee oppilasaterian hintaa.

Nyt vain päiväkodissa erityisruokavaliot hinnoitellaan 1,5-kertaisella hinnalla, kouluruokailussa erityisruokavalion hinta on sama kuin perusaterian. Valmistushinta on ainakin 1,5-kertainen, ellei jopa kaksinkertainen.

6. RUOKAPALVELUT, KEHITTÄMISAJATUKSIA

6.1. VALIKOIMAN KEHITTÄMINEN

Valikoimaa on toki kehitettävä asiakkaita kuunnellen, mutta myös tuotannollisesta näkökulmasta. Jokaiselle viikonpäivälle saadaan keskuskeittiöön nykyistä tasaisempi työkuormitus, jos ruokalista noudattaa tiettyä viikonpäiväjärjestystä, esim. torstaisin tarjotaan aina keittoa. Siirryttäessä toimittamaan ruokaa nykyistä enemmän kylmänä, kylmätoimituskohteissa on tarjoilla tietty ruoka n. kaksi päivää kuumakohteiden jälkeen.

Kasvisruokaa tarjotaan yhä useammassa kunnassa ravitsemussuositusten mukaisesti vapaasti otettavana vaihtoehtona etenkin kouluissa. Myös päiväkodeissa toimintamalli onnistuu, jos ruokaillaan yhdessä tilassa. Vapaasti valittavissa oleva kasvisvaihtoehto rohkaisee maistelemaan kasvisruokia ja suuntaa kulutusta kasvispainotteiseen ruokavalioon mahdollisesti paremmin kuin kasvisruokapäivät. Suosituksena on, että kasvisruoka on aito vaihtoehto, ei vain kasvisruuaksi versioitu sama tuote kuin päivän toinen vaihtoehto. (Ei siis tarjota kasvispihvejä jauhelihapihvin vaihtoehtona.)

Hankintojen jakautuminen kahdeksalle toimittajalle ei voi olla jatkossa järkevä toimintamalli. Mikkelin tulee pyrkiä hankintayhteistyössä tai itsenäisesti ratkaisuun, jossa palvelukeittiöihin toimitetaan 1–2 kuormaa viikossa tukkutoimittajalta sisältäen myös kappaletuotteet, leikkeleet, tuorelisäkekomponentit, osa leipätuotteista ja maitotuotteet.

Keskuskeittiön (Isonpadan) työmäärää on syytä vähentää, vaikka nyt tätä tavaralogistiikkaa sieltä tilojen puolesta pystytäänkin pyörittämään.

Keskuskeittiössä voidaan jatkossakin tehdä joitakin tuorelisäkkeitä keskitetysti, esim. pikkelöidyt tuotteet. Muutoin suositus on tilata salaattipohjat yms. valmiiksi leikattuina suoraan palvelukeittiöihin. Mahdollisesti tietyt tuotteet voidaan laadun sitä edellyttäessä leikata palvelukeittiöissä.

Asiakaskysely on tehty viimeksi vuonna 2025 sekä koululaisille että varhaiskasvatuksen asiakkaille. Yritysten valmistamat ns. kappaleruuat ovat Mikkeliissä, kuten muuallakin Suomessa, lasten ja nuorten suosikkeja.

6.2. RUOKASVATUS

Päiväkoteihin suositellaan järjestettäväksi yksi ruokailualue. Tällä on merkittävä vaikutus hävikin vähentymiseen, kun ruokaa ei pakata useille eri ryhmiin. Ruoka voidaan yhdessä tilassa ruokailtaessa tarjota asianmukaisista kylmä- ja kuumakalusteista. Näin ruuan laatu ja turvallisuus paranevat mm. oikeiden lämpötilojen vuoksi. Varhaiskasvatuksen henkilöstön vastuu ruokapalvelusta vähenee, kun tullaan ruokailemaan ruokailutilaan. Kokemukset päiväkotien ruokailutiloista ovat niissä kunnissa, joissa toimintamalli on käytössä, erittäin positiivisia sekä tilaajan, käyttäjän että tuottajan näkökulmista katsottuina.

Tarjotinten pesun poisjäännillä on suuri vaikutus astiahuollon käyttämään sähköön, veteen ja kemikaaleihin, toki myös työaikoihin. Toimintamalli on toteutettu hiukan eri tavoin eri kunnissa. Osassa kuntia on järjestetty erillinen juoma- ja leipäpöytä oppilasravintoloihin. Käytännön toimiin viety vastuullisuus (ympäristö ja talous) tulee olla koko kaupungin yhteinen tavoite.

Erytisruokavalioiden määrää vähentää, jos sovitaan, että kasvisvaihtoehto tarjotaan esim. sianlihasta kieltäytyville ja kala-allergisille. Damico suosittelee, että ruokalista suunnitellaan siten, että aina jompikumpi ruokavaihtoehtoista on aina gluteeniton ja maidoton. Tällöin ko. ruokavalion tarvitsevat valitsevat sen vaihtoehdon, joka heille sopii, vaikka se sitten olisikin kasvis/vegetaarinen ruoka. Kasvisruokailun lisääminen on tärkeä osa ruokakasvatusta paitsi ekologisista syistä, mutta myös kansanterveyden kannalta.

6.3. HINNOITTELU JA KILPAILUKYKYISYYS

Varhaiskasvatuksen tulee osata ennustaa määrät ruokapalvelulle riittävän ajoissa ennen talousarvion suunnittelua. Ruoka- ja puhtauspalvelu tarvitsee tietoonsa budjetointivaiheessa varhaiskasvatuksen kiinteistökohtaiset toimintapäivät/tuleva vuosi.

Ruokapalvelulle aterian tuottaminen maksaa saman verran, olipa kyseessä valvonta-ateria, henkilöstöateria tai oppilasateria. Hinnoittelua helpottaisi se, että ruokapalvelu hinnoittelisi ateriat yhdellä hinnalla/kiinteistö/ateria. Tilaaja sitten määrittää omaan henkilöstöhallintoprosessiinsa, keillä on oikeus valvonta-ateriaan.

Erityisruokavalioiden hinta tulee olla minimissään puolitoistakertainen.

Kustannukset ovat nyt korkeat, eikä toiminta ole ilman tehostustoimia kilpailukykyistä.

7. SÄÄSTÖPOTENTIAALI

Damicon näkemyksen mukaan Mikkelin ruoka- ja puhtauspalveluissa on jopa 1,5–1,7 miljoonan euron (eli lähes 20 %:n) vuositasen säästöpotentiaali. Toki esim. ruokavaihtoehtojen kasvattaminen (varhaiskasvatukseen kasvisruoka ruokasaleihin), palvelukeittiöiden varustaminen lisäjääkaapeilla ja uuneilla ruokien kuumennuksen ja tukkukuormien vastaanottamisen mahdollistamiseksi ja robotiikan hankkiminen puolestaan kasvattavat kustannuksia. Jotta tukipalvelua voidaan tehostaa mittavissa määrin, myös peruspalveluiden totuttuja toimintamalleja on pyrittävä muuttamaan kustannuksia karsivaan suuntaan. Oma toiminta pystyy siinä missä ulkoinen toimijakin tuottamaan ko. säästön. Tämä edellyttää kuitenkin koko kaupunkiorganisaation sitoutumista tavoitteisiin.

Tilaajien vastuuna:

- Sopimuksen laadinta ja palvelukuvauksien päivittäminen yhteistyössä nykyisen palvelutuottajan kanssa
- Tyytyminen tarkoituksenmukaiseen laatuun
- Palveluverkon kehittäminen suhteessa vähenevään asiakasvolyymiin
- Palveluiden keskittäminen ja palveluiden keskittäminen hiljaisina aikoina vähempään määrään kiinteistöjä
- Toiminnan keskittäminen tiettyihin tiloihin hiljaisina aikoina kiinteistöjen sisällä
- Tarkka ruokatilaus hävikin minimoimiseksi. Ns. sulkuaikojen ennakointi. Nykyistä tarkempi ennustaminen
- Puhtauspalvelun asiantuntijoiden yhä tarkempi konsultointi rakennushankkeissa siivottavuuden parantamiseksi
- Luodaan tarkempia yhteisiä pelisääntöjä Tilaajien ja Palvelutuottajan kesken, linjataan siisteys- ja ruokakasvatuksen periaatteet
- Roskisten keskittämisen mahdollistaminen
- Pölyävät kotimatot (ja kotikalusteet) pois
- Vaihtomatot kaikkiin kohteisiin kotimattojen tilalle, tarpeenmukainen vaihtoväli
- Vähennetään rompemäärää ja mahdollistetaan tehokas siivous.

Ruoka- ja puhtauspalvelut

- *Vähemmällä enemmän* työrasituksen kasvamatta

- Hallinnon henkilöstökustannusten vähentäminen, prosessien tehostaminen (automaatio, tekoäly)
- Pyritään tasoittamaan työtä viikonpäivien kesken ja työpäivän sisällä
- Poistetaan prosesseista arvoa tuottamattomia osuuksia – tämän pohdinta on koko työyhteisön vastuulla
- Sairaslomapäivät tulisi saada vähennetyksi noin puoleen nykyisestä!
 - Tämä on yksi vakavin kilpailukykyä haittaava uhka tällä hetkellä
 - Sairaslomien suuri määrä on myös työyhteisön työilmapiirille suuri riski
- Vuosilomat koulujen lomien aikaan
- Etenkään tällä miehityksellä ei ulkoisia sijaisia tarvita ainakaan 1–3 päivän poissaoloihin
- Mahdolliset uudet kilpailutukset: Kilpailutetaan siten, ettei samassa kiinteistössä työskentele kahta eri palvelutuottajaa
- Järjestetään molempia palveluja koskevia laatukierroksia, joissa myös käyttäjäasiakkaan edustaja mukana
- Molempia palveluita koskevat asiakaskyselyt toteutetaan määrääjoin, tulosten perusteella tehdään toimenpiteitä, jotka viestitään asiakkaille ja kuntalaille.
- Asiakkaiden osallistaminen valikoimasuunnitteluun Molemmissa palveluissa järjestetään teemoja.
- Ennen koulujen alkua maksimissaan 1 päivä valmistautumiseen, eikä välttämättä koko miehityksellä
 - Kesäkuukausille muodostuu ainakin tulevaisuudessa lomautustarpeita, jos peruspalvelu keskittää toimintaansa ja perussiivouksia toteutetaan vain tarpeen mukaan. Vaihtoehtoisesti lomaraha tulisi olla mahdollista ottaa vapaana.

Ruokapalvelut

- Toteutuvien ateriamäärien selvittäminen ja seuranta, käyttäminen hinnoittelun perusteena
- Ostosopimuksen muutos, jos mahdollista:
 - Palvelukeittiöihin tukkuuorma, jossa myös mm. maitotuotteet. Keskuskeittiö ei välitä tuotteita kuin aivan pienempiin kohteisiin.
- Kasvisruoka aidoksi vaihtoehdoksi
- Eloisan kanssa sovitaan uusi pelisääntö siitä, miten kasvisruoka voi korvata erikseen tehtäviä erityisruokavalioita. Kasvisruokaa tarjotaan erityisruokavalion tarvitsijalle, jos se on tuotesisällön puolesta mahdollista
 - Turvaruoka määritetään tarjoamassa jo olevista tuotteista
- Varhaiskasvatuksessa keittopäivinä tarjottava jälkiruoka suositellaan tarjottavan vain juhlapäiviä ennen ja koko asiakaskunnalle (ei säästösyistä niinkään, vaan ravitsemus- ja hammasterveys huomioiden)
- Tarjottimet pois (aina, kun mahdollista, ei välttämättä keittopäivinä)
- Lisääntyvä saliruokailu päiväkodeissa olisi sekin toivottavaa jo hävikin minimoimiseksikin
- Yhdistelmätyön tehostaminen. Ruokapalvelusta siirrytään tarvittaessa puhtauspalvelun avuksi iltapäivisin (ja joissakin tapauksissa aamulla)

- Päivällisen tarjoamiseksi ei keittiöön jää henkilöstöä. Jos palvelua esim. perjantaisin tarvitaan, puhtauspalvelun työntekijä voi mm. pestä astiat, etteivät ne jää viikonlopuksi keittiöön.

Keskuskeittiö

- Ristiina ja Rantakylä muuttuvat palvelukeittiöiksi, niihin kylmätoimitukset
- Etenkin etäkohteisiin kylmätoimitukset kahdesti viikossa. Tämä luultavasti onnistuisi myös ainakin isoihin kouluihin Mikkelissä
- Ruokalistasuunnittelun ja kylmätoimitusten keinoin työtä tasataan eri viikonpäiville
- Pakataan erityisruokavaliot kertiksiin ja lähetetään jäähdytettynä
- Pakkaamista vähennetään tilaamalla kuormat suoraan palvelukeittiöihin
- Kyseenalaistetaan salaattikomponenttien tekeminen keskuskeittiössä
- Kaikki ruoka valmistetaan laktoosittomaksi
- Ruokapumpun hankinta. Mahdollisesti kylmäosuuden pakkaaminen kevyeen pakkaukseen, ei rst-vuokaan
- Sisäinen laskutus mahdollistaa palvelukeittiökohtaisen kuluseurannan, jolloin kyetään kohdekohtaisesti arvioimaan toiminnan materiaalitehokkuutta. Tukkukuorimien tilaaminen suoraan palvelukeittiöihin mahdollistaa nykyistä paremman kohdekohtaisen kustannusseurannan.

Puhtauspalvelut

- Tyhjen tilojen siivoaminen
- Siivottavuuden parantaminen
- Selkeä pelisääntö siitä, mitä puhtauspalvelu ei tee (mm. järjestele kalusteita, kerää roskia, harjapese pottia)
- Lisääntyvä koneiden ja robotiikan käyttö
- Tarpeen mukainen siivous, taajuuksien tarkoituksenmukaistaminen
- Kullekin siivoojalle määritetään oma vastuualue, joka vaihtuu esim. 3–6 kuukauden välein
- Päälletäisten menetelmien välttäminen
- Joissakin tapauksissa voidaan harkita tarvetarkastelun pohjalta myös sitä, että perussiivousta ei koululla tehdä lainkaan kesällä. Viikkotyöajasta käytetään tietty tuntimäärä jaksotöihin siten, että perussiivoustarve poistuu. Näin pienessä kohteessa on mahdollista saada muodostetuksi kokoaikainen työ
- Perussiivouksien määrän tulee minimissään puoliintua ja perussiivouksen toteutua juuri ennen koulun alkua. Suunnitellaan kohdekohtaisesti tarvetta vastaavaksi kuluva vuoden keväällä.
- Mahdollinen muu työ (esim. Uimahalleissa) laskutetaan kokonaan erikseen.

8. JÄRJESTÄMINEN

Olipa järjestämistapa mikä tahansa, vähentyvä asiakasmäärä nostaa kiinteiden kustannusten osuutta palvelua ja tuotetta kohden. Kaupungin yleishallinnon kustannusten tulee laskea, kun tukipalveluiden henkilöstömäärä vähenee.

Varautumisvaateet voidaan hoitaa niin oman kuin ulkoisten toimijoidenkin kanssa.

8.1. JATKETAAN OMAA TOIMINTAA

Keskittämällä kaupungin koko ruokatuotanto Isoonpataan sen käyttöaste nousee, mutta on edelleen alhainen, aleneekin asiakasmäärien tulevaisuudessa vähentyessä.

Suurin riski mittavien säästöjen toteutumiselle on henkilöstön sitoutuminen. Damicon tiedossa on muutamia kuntia ja kaupunkeja, joissa vastaavanlainen säästö on toteutettu ja myös pidetty. Olennaista on ollut se, että koko henkilöstö on toiminut yhteisen tavoitteen edellyttämällä tavalla riippumatta siitä, mitä mieltä kukin henkilökohtaisesti muutoksesta on. Muutoksella on ollut myös vahva poliittinen ja kaupungin johdon tuki.

Henkilöstön eläköitymistilanne mahdollistaa osa-aikaiset työsuhteet ja henkilöstön vähentämisen ainakin osittain luonnollisen poistuman kautta.

Rupun hallinto pysyy raskaana, vaikka asiakasmäärä pienenee. Resepti- ym. yhteistyötä tulisi löytää muista kunnista. Käytännössä tämä on osoittautunut hyvin vaikeaksi.

8.2. IN HOUSE-OSAKEYHTIÖN OSAKKUUS

In house- yhtiön osakkeiden ostaminen ei ole Damicon suositus.

JSP Oy:lla on nyt kuusi omistajaa, joista alkuperäiset osakkaat (Juvan kunta, Rantasalmen kunta ja Sulkavan kunta) omistavat yli puolet osakkeista. Mäntyharjun kunta, Puumalan kunta, Savonlinnan kaupunki ja Eloisa omistavat loput osakkeista. Käytännössä alkuperäisosakkaiden tulisi luopua omistuksistaan, jotta kenenkään osakkuus ei jää alle 10 %:n.

Mikkelin kaupungin omistus in house -yhtiössä olisi joka tapauksessa pieni; millaiseen omistukseen kaupunki ylittääään olisi valmis? Kaupungilla on suuremmat vaikutusmahdollisuudet toimintaan asiakkaana kuin osakkaana.

In house-toiminta on valtion luopissa kilpailuneutraliteetin näkökulmasta. Tavoitteena on, että julkiset toimijat hyödyntävät markkinoita kilpailuttamalla palveluita. Nyt tehty

hankintalain muutos tuskin riittää tarvittavaan muutokseen. Ainakaan in house-osakkuuden hankinta ei ole valtion tavoitteleman muutoksen hengen mukainen, vaikkakin se lainkirjaimen täyttää.

Kuten omakin toiminta, myös in house-yhtiö pystyy saavuttamaan saman kustannussäästön, mitä ulkoinen toimija on indikatiivisessa tarkastelussaan esittänyt (-20 %). In house-yhtiön pitää sitoutua säästötavoitteeseen ennen mahdollista osakekauppaa. Kustannukset eivät kuitenkaan välttämättä pysy sovitussa tasossa. Osakkaana on vaara joutua maksamaan toisten viuluja, vaikka hinnoittelu olisi kohdekohtaista ja tarkkaa.

Selkeät edut in house- yhtiöön liittymisestä syntyvät siitä, että Eloisan Mikkelin alueen kohteisiin voisi tuottaa ruokaa Mikkelin kaupungin keskuskeittiöstä. Kaupunki saisi tästä vuokratuottoa. Synergiaa sote- ja kouluruokatuotannossa olisi vain vähän. Tuote- ja palvelumäärittelyssä joudutaan tekemään kompromisseja, jotta volyymietu saavutetaan. Mikkelin keskussairaalan tuotantokeittiö on peruskorjauksen tarpeessa. Jos se voisi toimia vain palvelukeittiönä (ruoka Isostapadasta), jopa satoja neliöitä sen nykyisistä keittiötiloista voitaisiin peruskorjata muuhun käyttöön.

Elintarvikekilpailutuksessa JSP Oy ja Mikkelin kaupunki voivat löytää yhteisen sävelen ja saavuttaa paremmat ostohinnat kuin hajautetussa hankinnassa, jota Sansia Oy nyt operoi. Tähän ei kuitenkaan tarvita yhteistä yhtiötä – kilpailutuksen voi hoitaa muutoinkin yhdessä.

8.3. KOKONAISULKOISTAMINEN

Osaulkoistuksella ei saavuteta samoja kustannusetuja kuin koko kaupungin kokonaisuus ulkoistamalla. Hankintalain vaatimus jakaa kauppa on äärimmäisen huono ja ko. palveluihin sopimaton. Ruoka- ja puhtauspalvelut tulee kilpailuttaa yhdessä. Tämä on mahdollista perustelemalla kilpailutustapa huolellisesti ja keräämällä palvelutuottajilta markkinavuoropuhelussa mm. tästä asiasta kommentit.

Pienet yritykset eivät pärjää kilpailussa julkisella ruoka- ja puhtauspalvelumarkkinalla. Ko. palveluissa alhainen kate edellyttää isoa volyymia ja monipuolista taustaorganisaatiota. Parhaimmillaan toimialan substanssiyritys käyttää paikallisia toimijoita alihankkijoina, mikäli niiden tuote- ja palvelulaatu sekä hinta ovat kilpailukykyisiä. Pienten yritysten toimintavarmuus ei välttämättä ole riittävä kaupungin vaatimuksiin nähden.

Ulkoinen sopimushinta on riippuvainen mm. kilpailusta ja kilpailutilanteesta, sopimusehdoista, investoinneista, liikkeenluovutuksesta ja vuokrista. Mikkelin kaupunki on, vähenevistä asiakasmääristään huolimatta, houkutteleva luultavasti kaikille toimialan isoille yrityksille, kunhan tarjouspyynnössä osataan huomioida myös yritysten näkökulmat.

Kilpailu laskee tarjoushintoja. Sopimukseen tulee kirjata tarkat määritykset hinnankorotusmahdollisuuksista, jottei ajauduta jatkuvaan hintakeskusteluun.

Varmimmin tavoitesäästö, 20 % nykyistä kustannuksista, saavutetaan kokonaisulkoistamisella. Kaupan jakaminen nostaa hintoja ja saattaa vähentää yritysten tarjoamishalukkuutta.

9. LIITTEET

Liite 1 Esittelymateriaali