



Salon kaupunki

PÖYTÄKIRJA

3/2018

Vanhusneuvosto

Aika: 10.04.2018 klo 10:00 – 12:00

Paikka: Salon kaupungintalo, kokoustila Haapa

Läsnä:	Jari J. Laiho	jäsen, pj.
	Heikki Lange	jäsen, vpj.
	Leena Oksanen	jäsen
	Kari Virtanen	jäsen
	Helinä Mäkelä	varajäsen
	Sirpa Kallio	jäsen
	Sirpa Koski	jäsen
	Pekka Lintunen	jäsen
	Risto Hellström	jäsen
	Laila Vähälä	varajäsen
	Kari Virtanen	jäsen
	Sanna Merikallio-Tepponen	SOTE- edustaja
	Minna Lähdemäa	sihteeri

Poissa:	Raili Heikinheimo	jäsen
	Juhani Kolppanen	jäsen
	Marita Päivärinne	Salon kaupungin edustaja

Asiat

18§ Kokouksen avaus

Puheenjohtaja Jari J. Laiho avasi kokouksen ja todettiin läsnäolijat.

19 § Kokouksen päätösvaltaisuus

Todettiin kokous laillisesti koollekutsutuksi ja päätösvaltaiseksi. Valittiin pöytäkirjantarkastajiksi Laila Vähälä sekä Kari Virtanen.

20§ Ravitsemuspalveluista Sari Männistö kertomassa Ikääntyneiden ruokailupaikoista Salon kaupungin eri kuntakeskuksissa.

Sari Männistö esitteli Ravitsemuspalveluita vanhusneuvostolle.

Ikääntyneiden ruokapalvelu asiat löytyvät:

<http://www.salo.fi/kaupunkijahallinto/asiointi/ateriointipalveluttoimipisteissa/ruokailuikaihmisille/>

Sari Männistö esitteli vanhusneuvostolle Ravitsemus- ja puhtaanapitopäällikkö Anu Sorvali-Happosen tekemän esityksen Ravun toiminnasta. Liite 1.

Esitys:

Heikki Lange edotti, että vanhusneuvosto ottaisi kantaa Perttelin ikääntyneiden ruokailupaikkojen puutteesta sekä selvittäisi tiloja ja eri mahdollisuuksista järjestää ruokailu ikääntyneille Perttelissä. (Kaivolan keskustassa asuu paljon ikääntyneitä keskitetysti pienellä alueella). Vanhusneuvosto selvityttää myös ikääntyneiden ruokailupaikat koulujen lomien aikana.

Päätös: Vanhusneuvosto ottaa asian käsiteltäväksi seuraavaan kokoukseen. Merkitään tiedoksi.

21§ Vanhuspalveluiden palveluohjaaja Anne Vainio kertomassa ikääntyneiden palveluista Salon kaupungissa.

Anne Vainio piti esitelmän käyttäen apuna Kaupungin nettisivuja.

<http://www.salo.fi/sosiaalijaterveyspalvelut/vanhuspalvelut/>

Anne Vainio on tavattavissa kauppakeskus- Linjurissa Hyvinvointipisteellä aina perjantaisin klo 10–12:30 joka avautuu ensi viikolla.

Anne Vainion tavoittaa puhelimella ma-pe klo 9-12 puh: 02 -7726100

Palveluliikenne on asiointikytyi joka tarjoaa asiakkaille mahdollisuutta päästä kaksi kertaa viikossa kauppaan. Palveluliikenne tilataan numerosta. 02-7787716 Annelta voi saada kaksi kokeiluseteliä palveluliikennekokeiluun.

Kuljetuspalvelut ja sosiaalihuoltolain kuljetuspalvelut (yli 65v) ovat kokonaisuudessa haettavissa Annen kautta.

Terveydenhoitomatkoihin tulee käyttää Kela taksia joka tilataan numerosta puh: 02-1060060

Lisää kuljetuspalveluista:

<http://www.salo.fi/sosiaali-terveyspalvelut/vanhuspalvelut/kuljetuspalvelut/>

Omavastuu on kelataksissa 25€ omavastuuta pienemmätkin summat kerryttävät maksukattoa. Maksukatto on 300€ vuodessa. (Kun maksukatto tulee täyteen, Kela lähettää asiakkaalle kotiin kortin, joka esitetään kuskille autoon astuessa).

Vanhuspalveluiden päivystyspuhelin palveluohjaajille ma-pe 9-15 puh: 02-7726208

Palveluohjaajalta saa apua ja tietoa eri palveluista. Hän kuuntelee ja ohjaa tarkoituksenmukaisten palveluiden piiriin. Tarvittaessa hän ohjaa ja avustaa myös etuuksien hakemisessa.

Kotihoidon palveluhinnasto ja laskuri jossa voi laskea omien tulojen mukaan kotihoidon maksut. Laskuri löytyy sivulta:

<http://www.salo.fi/sosiaali-terveyspalvelut/vanhuspalvelut/kotihoito/kotihoidonasiakasmaksunlaskuri/>

Salon kaupungin vanhuspalveluiden opas löytyy sähköisenä sivuilta:

<http://www.salo.fi/sosiaali-terveyspalvelut/vanhuspalvelut/>

Jos asiakkaalle tai omaiselle on epäselvää kenen alueelle kotihoidon asiakas kuuluu löytyvät yhteystiedot alueet asuin osoitteen mukaan sivuilta (hakukenttään kirjoitetaan asiakkaan asuin osoite):

https://kartta.salo.fi/IMS/fi?REQUEST=AreaSearch&AREATYPE=aj_kotihoitoalue&LAYERS=Opaskartta

Jos asiakkaalle on haettu hoitopaikkaa, tehostetusta palveluasumisesta tai ympärivuorokautisista yksiköistä haku menee aina SAS työryhmän kautta. Asiakas saa aina päätöksen kirjallisena on se hänelle myönnetty taikka evätty.

22§ lautakuntien kuulumiset

Siirretään seuraavaan kokoukseen.

Keskusvaalilautakunta:

Sosiaalilautakunta:

Rakennus- ja ympäristölautakunta:

Opetuslautakunta:

Jätehuolto:

Kaupunkikehityslautakunta:

Liikennesuunnittelu/liikennepalvelu asia on menossa seuraavaan kokoukseen.

Vapaa-ajan lautakunta:

23 § Muut asiat

Ei muita asioita.

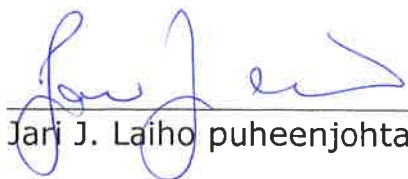
24§ seuraava kokous

29.5.2018 klo10-12 Torikatu 7. Perinnepajalla.

25§ kokouksen päätös

Kokous päättyi klo 12:00

Salossa 10.04.2018



Jari J. Laiho puheenjohtaja



Minna Lähdemaa sihteeri

Pöytäkirjantarkastajat



Laila Vähälä



Kari Virtanen



Salon ravitsemis- ja puhtaanpito- palvelut eli RaPu

Anu Sorvari-Happonen
Ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö

www.salo.fi

Yleistä:



Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut on vuoden 2009 alusta perustettu ns. entisistä kunnista koottu, ensisijaisesti sisäisiä ravitsemis- ja puhtaanapitopalveluja järjestävä palveluyksikkö (järjestelytoimikunta, entisen Salon ruokapalvelupäällikön ohjaamana, ohjausryhmän avulla työsti toiminnan alkua, 07-08).

Ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut toimivat aluksi teknisessä toimessa, toimialajohtaja Mannerveden alaisuudessa 2009-2014 ja organisaatiouudistuksen jälkeen (2015) kaupunkikehityspalveluissa.

Ensimmäinen talousarvio vuodelle 2009 laadittiin niin, että kartoitettiin entisen kuntien kokemukset ja todenteet ravitsemispalveluiden- ja puhtaanapidon kuluista (palkat, elintarvikkeet ja pesuaineet), laadittiin ruokalistat uudelle kaupungille (kaksi ravitsemisterapeuttien ohjaamaa suunnittelutyöryhmää) koordinoitiin ja vertailtiin muihin vastaaviin palvelutuottajiin ja mahdollisuuksien mukaan saatuihin toiveisiin ja esityksiin perustuen budjetoitiin lisämäärärahaa (kuljetusastioita, ruokailuastioita ja koneita- laitteita (käyttötalous ja investointimäärärahat).

Perustehtävä ja talousarviosta 2018



Ravitsemis- ja puhtaanpitopalveluiden perustehtävä ja keskeinen tavoite on järjestää sisäistä ja myös ulkoista ravitsemis- ja puhtaanpitopalvelua niin, että Salossa on hyvä elää, asua ja yrittää.

Perustehtävä palveluprosesseineen perustuu ammattialakohtaiseen ohjeistukseen, -tutkimustuloksiin ja -lainsäädäntöön ja kaikkeen muuhun työelämää säätelevään lainsäädäntöön, Salon kaupungin arvoihin ja strategiaan ja ennen kaikkea kaupungin taloudellisiin perusteisiin ja resursseihin.

- Rapu toimii ns. vaikeutetussa rekrytinnissa, jokaiseen tehtävään on perustellusti haettava täyttölupa, erityisesti henkilöstökulut ovat seurannan alla ja vuosien 2010-2017 aikaa on tehtäviä saatu vähennettyä 32 (noin 10%) tehtävää/ vakanssia.

Merkittävät vahvuudet ovat ammattitaitoinen, monipuolisesti koulutunut henkilökunta, hiotut palveluprosessit ja yhteistyö kaupungin eri toimijoiden ja asiakkaiden kanssa. Merkittäviä riskejä ovat henkilökunnan tuki- ja liikuntaelin sairaudet ja vaivat sekä muut vaivat ja näistä johtuvien poissaolojen suuri määrä uudelleensijoitus- ja taloudellisine rasitteineen.

Ravitsemispalveluissa merkittäväksi riskiksi voidaan katsoa suurimman valmistuskeittiön, Salon keskuskeittiön rakenteellinen ikääntyminen. Puhtaanapidossa kaupungin sisäilmaongelmien haastava vaikutus puhtaanpidon määrä- ja laatuvaateisiin.

29.3.2018

www.salo.fi

Yleistä:



Organisaatiouudistuksia on ollut kaksi. Ensimmäinen vuonna 2009 jossa omaehtoisesti kevennettiin organisaatiota yhden esimiehen siirtyessä eläkkeelle ja toinen esimiesvakanssi väheni koko kaupungin kattavan organisaatiouudistuksen yhteydessä 2014-2015, organisaatiouudistustavoitteiden mukaisesti, liitteenä nykyinen organisaatiokaavio ja toimintotietokortti.

Henkilökunnan vakanssit nimikkeineen ja työtehtävät perustuvat Rapupalveluprosesseihin, KVTESSiin ja TVA:han. Kaupungin henkilöstöosasto tukee Rapu-osaston työtä omalta osaltaan ja osastossamme hyödynnetään kaupungin henkilöstöhallinnon ohjelmia (Essi, Ossi, Titania jne.).

Ruokalistat asiakasryhmittäin suunnitellaan asiantuntija-ammattilaistyöryhmissä, ruokapalveluohjaaja vetää ryhmiä toimien ammattialakohtaisen JAMIX-tuotannonohjausjärjestelmän pääkäyttäjänä. Tehdään yhteistyötä ja työskennellään moniammatillisissa kehittämistyöryhmissä. Kaikki ruokalistat löytyvät kaupungin nettisivuilta.

Tällä hetkellä ruokaa valmistetaan 14-valmistuskeittiössä, palvelukeittiöitä on 56 (Rapu-työntekijä laittaa ruuan tarjolle ja tekee asiakaspalvelun, astiahuollon ja hygienian) **ja jakelukeittiöitä 20** (toimitetaan ruoka lastauslaiturille).

Salo on pinta-alaltaan suuri, asettaen haasteen ateriapalvelulle: Rapu-työntekijän on aina oltava paikalla **palvelusopimuksen mukaisesti** (sisäiset palvelut). Yhdistelmätyöntekijöitä on paljon.

Ikäihmisten ruokaa valmistetaan monitoimikeittiö Kimarassa, Alholan ja Hintan hoivakotien keittiöissä, Kuusjoen koulukeittiössä ja osittain Halikkokodin ja Paukkulakodin palvelukeittiöissä. Kukonkallion ruoka siirtyi yksityiselle Arkea Oy:lle 2016 (toimitetaan Salon sairaalan valmistuskeittiöstä, asiakas järjestää tarjoilun, asiakaspalvelun ja astiahuollon).

29.3.2018

www.salo.fi

Ikäihmiset ja ruokapalvelut: mitä ja kenelle?



Ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut toimivat ns. tilaaja-tuottajamallisesti.

Tilaaja on asiakas ja edustajan kanssa laaditaan palvelusopimus.

Palvelusopimuksessa määritellään palvelutaso hintoineen (mitä parempi palvelu sitä korkeampi hinta).

Tilaaja-tuottajamallin idea on, että tuottaja/ Rapu pystyy ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelumyynnillä kattamaan kulunsa (kulut, investointien poistot ja yleishallinnon vyöryt).

Ravun palvelusopimukset on allekirjoittanut kunkin toimialan johtaja ja Rapu-päällikkö. Sopimusten hinnat on hyväksytty lautakunnassa, jossa myös hinnan korotukset hyväksytetään. Ns. vanhusten avointen ruokapaikkojen kanssa ei palvelusopimusta ole laadittu, sillä asiakkaan edustaja on epäselvä.

Ns. vanhusten avoimet ruokapaikat selviävät liitteestä, mikä löytyy vanhuspalveluiden ja ravitsemis- ja puhtaanapitopalveluiden sivustolta. Tavoite on, että jokaisessa entisessä kunnassa on ainakin yksi palvelupiste. Alkuvuodesta on selvitetty mahdollisuuksia lisätä ruokailupaikkoja kaupungin kiinteistöihin, joissa ravitsemispalveluilla on keittiö työntekijöineen (valmistusta tai palvelu). **Kaikissa vanhuspalveluiden pisteissä palvelua jo järjestetään, Suomusjärven koululla aloitettiin, seuraavaksi Perttelin Inkereen koululla, Salon Pajulan koululla ja Kiskon Toijan koulussa.**



Ikäihmiset ja ruokapalvelut: mitä ja kenelle?

Ns. vanhusten avoin ruokapalvelu katsotaan ulkoiseksi ruokapalveluksi ja siitä maksetaan arvonlisävero. Sisäisen tarkastajan aloitteesta ja kaupunginhallituksen päätöksellä ulkoisen kouluaterian hinta on 6 € ja ns. kokopäivänhoitolaitosaterian- eli jälkiruuan + lämmin vihannes sisältämän aterian 8 €. Ruokalippuja saa ostaa palvelupisteistä. Kaupungin talousyksikön tavoite on siirtyä mobiilimaksumenetelmään.

Haasteen avointen ruokailupisteiden lisäämiselle asettaa kyseisen tilan tilavuokrat laitekustannuksineen (astiahuolto) ja palveluhenkilöstöresurssit vaateineen.

Kotihoidosta vastaa vanhuspalvelut. Kotihoito tilaa ravitsemispalveluilta kotiin toimitettavat yksittäispakatut ateriat. Aterian saamisen kriteereistä päättää vanhuspalvelut. Ravitsemispalvelut laskuttaa aterioista vanhuspalveluita, ei suoraan asiakasta.

Ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut



Toimintakertomus 2017

Vuoden 2017 yksi tärkeimmistä projekteista oli elintarvikkeiden kilpailutus kaudelle 2018–2021. Tammikuussa selvitettiin mahdollisuutta siirtyä KL Kuntahankinnat Oy:n piiriin: KL Kuntahankinnat menetelmän etuja ja mahdollisia haittoja. Pesu- ja puhdistusainehankinnoissa ollaan KL Kuntahankintojen piirissä. Tekninen lautakunta päätti omasta elintarvikekilpailutuksesta, jota ryhdyttiin välittömästi työstämään. Valtioneuvosto julkaisi kesäkuussa 2016 periaatepäätöksen julkisten ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista.

Valtioneuvosto edellyttää, että julkisissa elintarvikehankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä. Hankintojen kriteereinä vastuullisuus: eläinten hyvinvointi, ympäristön kannalta hyvät viljelytavat ja elintarviketurvallisuus. Salon kaupungin elintarvikehankinnoissa (2018–2021) toteutettiin valtioneuvoston periaatepäätöstä ja tehtiin yhteistyötä Motivan elintarvikehankintojen vastuullisuusasiantuntijoiden Elina Ovaskakseni ja Elinan Ojalan kanssa. Motivan asiantuntijat olivat mm. mukana kesäkuussa, yhteistyössä Yrityssalo Oy:n kanssa järjestetyssä infotilaisuudessa elintarviketoimittajaehdokkaille.

29.3.2018

www.salo.fi

Ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut

Toimintakertomus 2017



Keittiötyöajan- ja siivoustyöajanmitoituksen työstöä osaksi perustehtävää jatkettiin.

Tehtiin yhteistyötä työterveyshuollon-, työsuojelun- ja henkilöstöhallinnon ja myös ammattiyhdistysten kanssa poissaolojen kartoitus ja vähennystavoitteisesti, ergonomia- ja hyvinvointinäkökulmasta.

Lukuvuoden alkaessa elokuussa järjestettiin myös ala-asteille kasvisruokavaihtoehto koulukeittiö- ja ruokasalivalmiudet huomioiden, lokakuussa järjestettiin ruokapalvelut ja puhtaanapito valtakunnalliseen Explo-partiotapahtumaan josta saatu palaute oli kannustavaa, kouluruokadiplomeja hankittiin lisää ja marraskuussa valmistui uusi Lampolan päiväkotijossa ruuanvalmistusvalmiudet.

Puhtaanapidossa laitoshuoltaja valmistui oppisopimuksella siivoustyönohjaajaksi ja ravitsemispalveluissa ruokapalveluvastaava restonomiksi (AMK) tehden opinnäytetyön Ravulle: Ekologinen näkökulma ja kestävä kehitys osana Salon ravitsemispalveluita.

Ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut

Toimintakertomus 2017

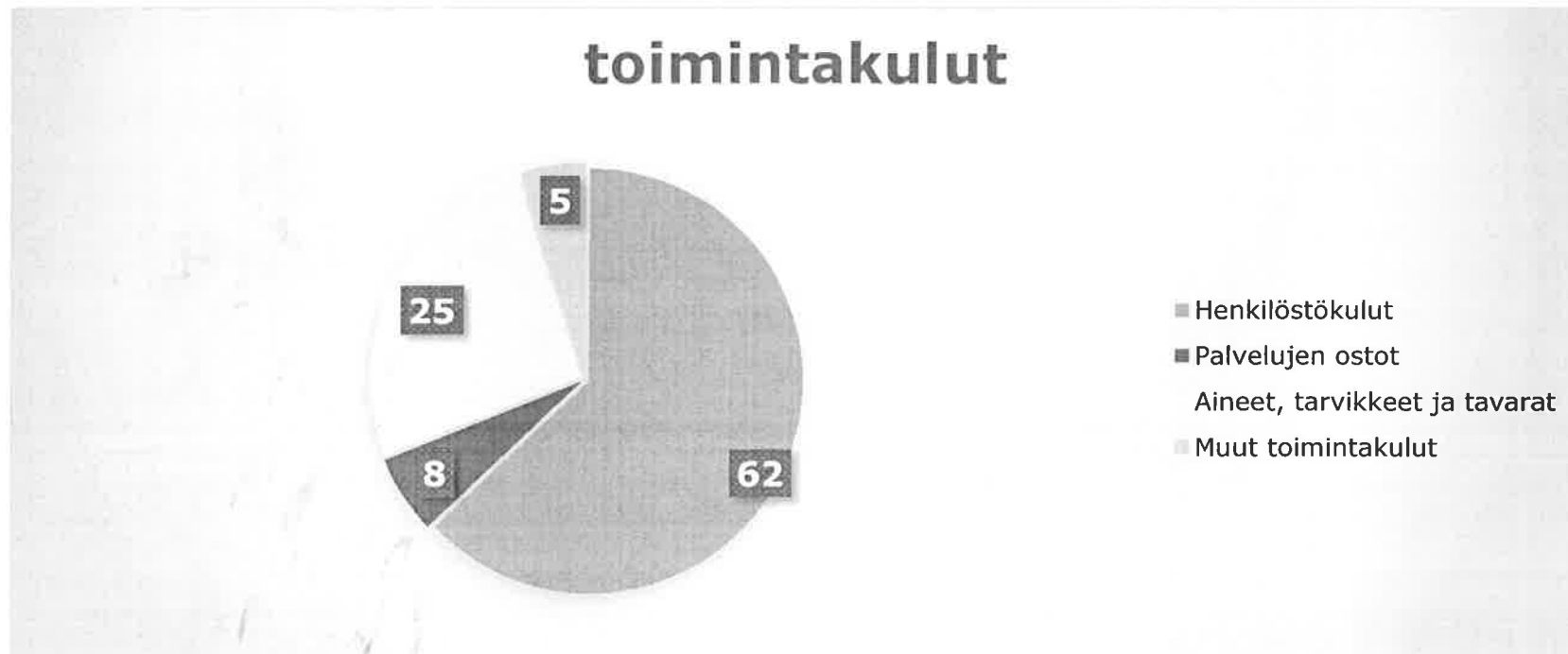


Ravitsemis- ja puhtaanapitopalveluiden talousarvio 2017 on 1,2 milj.€ vähemmän kuin vuonna 2015 ja noin 655t € vähemmän kuin vuonna 2016. Talousarvio 2017 ylittyi prosentilla henkilöstökulujen- ja palvelujen oston osalta (säästö tilinpäätökseen 2015 nähden 1,1 milj. €! Merkittävä huolenaihe on tulokertymän riittämättömyys kuluihin nähden. Tämä epäkohta on vuoden 2019 talousarvion laadinnassa huomioitava ruuan- ja ateriapalvelun myynnissä.

Riskit ja epävarmuustekijät

Ravitsemis- ja puhtaanapitohenkilökunnan runsaat poissaolot ja osa-aikatyökyvyttömyysratkaisut aiheuttavat epävarmuutta ja kustannuksia. Tehtiin kartoitus- ja kehittämissyhteistyötä työterveyshuollon-, työsuojelun- ja henkilöstöhallinnon kanssa ongelman vähentämiseksi. Vuonna 1975 rakennettuun Salon keskuskeittiöön saatiin investointirahaa astianpesukoneeseen vuodelle 2018 ja ns. Rapu-selvityksen keskeytys jatkui vuodelle 2018.

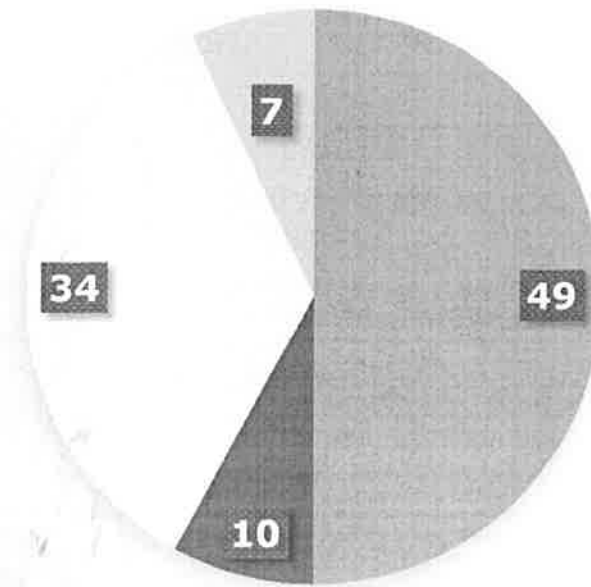
RaPu toimintakulujen jakauma



Ravitsemispalveluiden kulurakenne (palvelujen ostot = ruokakuljetukset, henkilökunnan matkakorvaukset, koneiden -ja laitteiden huolto ja korjaus, Taitoa, tietotekniikka, puhelimet, rekrytointi jne. ja muut kulut = tilavuokrat)



Sarake1



- Henkilöstökulut
- Palvelujen ostot
- Aineet, tarvikkeet, tavarat
- Muut toimintakulut



IKÄIHMISTEN AVOIMET RUOKAILUPAIKAT SALOSSA (päivitetty 29.3.2018)

SALO

Paukkulakoti, Salaistentie 1
p. 02 7785 982
ma – pe klo 11.45 – 13.00
la – su klo 11.30 – 12.30
Käteismaksu Hinta 8 €
ILMOITETTAVA ETUKÄTEEN

**Kaupungintalon
Kaneliomena**, Tehdaskatu
2 p. 02 7786050 ma-pe klo
10.30 – 13.00 Käteismaksu
Hinta 6 €

HALIKKO

Kimara / Armfeltin koulu, Kuruntie
7 p. 02 7785 908 ma – pe klo 10.30 –
12.00
Ruokalippu hinta 6 €

Halikko-kodin ruokasali, Hornintie 3
p. 02 7785981 ma-pe klo 10.30 – 12.00
Ruokalippu hinta 8 €

PERNIÖ

Alholan hoivakoti, Alhomäentie
16 p. 02 7785 595 ma – pe klo
11.00 – 12.30
Ruokalippu
Hinta 8 € /

Perniön palvelukeskus, Heikkiläntie 10
p. 02 7786 052 ma – su klo 11.00 –
12.00 Laskutus, ruokalippu hinta 8 €
ILMOITETTAVA ETUKÄTEEN

MUURLA

Muurlan koulu, Robintie 30 p.
02 7785 973 ma – pe klo 12.00
– 12.30 Ruokalippu hinta 6 €
SULJETTU KOULUJEN LOMA-AIKOINA

KISKO

Kiskon terveystalo, Lounasravintola Toijan
Helena (yksityinen)
Toijantie 10
p. 02 5401012 ma – pe klo
11.00 – 13.30
Käteismaksu

SUOMUSJÄRVI

Hintan hoivakoti, Kurkelantie
1629 p. 02 7785 983 ma – su klo
11.30 – 12.00 Ruokalippu
Hinta 8 €
ILMOITETTAVA ALUKSI

Suomusjärven koulu, Opintie 1
p. 02 7785992 ma – su klo 10.55 – 12.00
Ruokalippu hinta 6 €
SULJETTU KOULUJEN LOMA-AIKOINA

KIIKALA

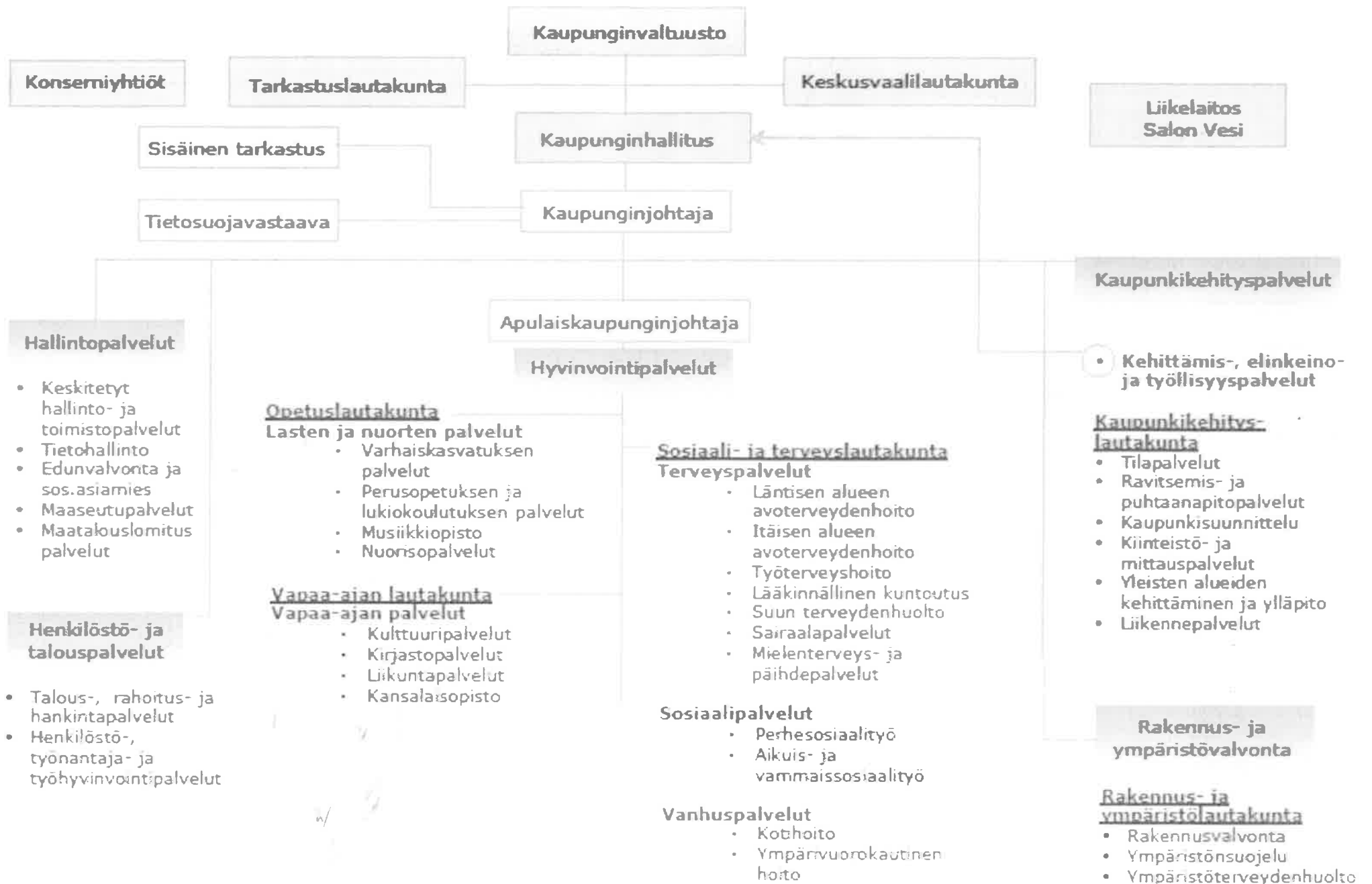
Kiikalan päiväkoti, Kirkkotie
8 p. 02 7785 979 ma – pe klo
12.30 – 13.00
Ruokalippu hinta 6 €

KUUSJOKI

Kuusjoen koulu, Ylikulmantie 317b
p. 02 7785 953 ma – pe klo 11.30 –
12.45
Ruokalippu hinta 6 €
SULJETTU KOULUJEN LOMA-AIKOINA

SÄRKISALO

Särkisalo-koti, Jennynkuja 2
Yhres etteskesi-hanke
Lounas yleensä torstaina. Lisätietoja
<http://www.sarkisalo.fi/sarkisalo/yhteiso/>



**RAVITSEMIS- JA PUHTAANAPITO-
PÄÄLLIKKÖ
Anu Sorvari-Happonen**

**Asiakaspalvelu,
tuotannonohjaus, laskutus ja edustus:
Anu Sorvari-Happonen
Mari Portaala
Mari-Anna Nummelin
Kahvila-ravintola Kaneliomena :
Sari Tammi ja
Marja Wendelin**

**Ravitsemis- ja puhtaana-
pitopalvelualue 1**

**Halikko
ja osa Saloa**

**Ravitsemispalveluesimies
Sari Männistö**

**Palveluesimies
Heli Nurmi**

**Ravitsemis- ja puhtaana-
pitopalvelualue 2**

Salon keskusta

**Ravitsemispalveluesimies
Rakel Bruck**

**Palveluesimies
Asta Tuomela
Maarit Hedman**

**Ravitsemis- ja puhtaana-
pitopalvelualue 3**

**Perniö, Särkisalo, Pertteli, Muurla,
Kisko, Kiikala, S-järvi ja Kuusjoki**

**Ravitsemispalveluesimies
Tiina Lamberg**

**Palveluesimies
Tarja Moberg**

**Ravitsemis- ja puhtaanapitopalveluissa henkilökuntaa yhteensä 269.
RaPun hallinnossa ja ravitsemispalveluissa 129, puhtaanapidossa 140, molemmissa yksiköissä
yhdistelmätyöntekijöitä
Liitteenä TA2018 toimintatietokortti, josta selviää henkilökunnan jakauma eri kustannuspaikoille**