

Soteuudistus jakaa kunnalliset ruoka- ja puhtauspalvelut

- 2022-2024 tehdään päätöksiä julkisen ruoka- ja puhtauspalvelun, tuotantotavasta, tuottajasta tai kilpailuttamisesta hyvinvointialueiden ja kuntien oman tahtotilan perusteella.
- Hallituksen lakiesitys siirtymäajaksi on yksi vuosi.

Tukipalvelujen myyntiä ja ostoa koskeva siirtymäajasta päätetään syyskuussa 2022

- Hyvinvointialueiden ja kuntien tukipalvelujen myyntiä ja ostoa koskeva vuoden siirtymäaika mahdollistaa alueellisesti tukipalvelujen hallitun yhtiöittämisen tai uudelleenjärjestelyt. Siirtymäaika turvaa myös hyvinvointialueille tukipalvelujen kilpailutuksen järjestämisen siten, että hankintaan on riittävästi aikaa ja hankinnassa voidaan ottaa huomioon palvelujen tuottamisessa tehtävät mahdolliset muutokset.

LOPPURAPORTTI
MUHOKSEN, UTAJÄRVEN JA
VAALAN ATERIA- JA
PUHTAUSPALVELUSELVITYS
2.5.2022
Jaana Levo



Kuntien ruoka- ja puhtauspalvelut ovat osa kuntastrategiaa ja väestön huoltovarmuutta

- ✓ **Ruoka- ja puhtauspalvelu on osa kuntien väestön huoltovarmuutta.** Kunnalla on päävastuu eikä vastuuta voi ulkoistaa yrityksille.
 - ✓ Puhtauspalvelu esim. Koronaan varautuminen
 - ✓ Ruokapalvelu esim. Ukrainan kriisi ja koronaan varautuminen
- ✓ Lähiruoalla on aluetalousvaikutuksia. Lähiruoka lisää **vastuullisuutta ja lyhyet toimitusketjut varmistavat ruoan turvallisuutta ja toimintavarmuutta.**
- ✓ Oikein mitoitetut, toimivat tilat ja laitteet takaavat **laadukkaat ja kustannustehokkaat palvelut.**
- ✓ **Henkilöstö ja palvelujen loppukäyttäjät esimerkiksi ruokailijat osallistetaan palvelun suunnitteluun ja oman työnsä kehittämiseen.**
- ✓ Tehokas työajan käyttö ja optimoidut kuljetukset mahdollistavat **lyhyen investoinnin poistoajan.** Keskuskeittiörakentamisten kustannusarviot ja elinkaarikustannukset ovat tiedossa.
- ✓ Tavoitteena **hiilineutraalius** optimoimalla kypsennys- ja lämmitysratkaisut ja kuljetukset. **Kuljetukset kaukaa vältetään.**
- ✓ Ruoka- ja puhtauspalvelun kustannustehokkuutta ja tuottavuutta voidaan nostaa tarkastelemalla palveluverkkoa ja yhdistämällä pienempien palvelupisteiden ateria- ja puhtauspalvelutyöt samalla yhdistelmätyöntekijälle.

Syitä julkisen ruoka- ja puhtauspalvelutuotannon tarkastelulle

- ✓ **Ruokatuotanto** (varhaiskasvatuksen ja perus- ja lukio-opetuksen osalta) ja siihen tarvittavat tilat ovat **kuntaorganisaation vastuulla**
- ✓ Ruokatuotantoa tarkasteltaessa kannattaa tarkastella myös puhtauspalvelut, jotta pienissä palveluyksiköissä saavutetaan synergiaetuja. Samalla palvelua tuottavan henkilöstön siirtyminen paikasta toiseen työajalla vähenee.
- ✓ **Soteuudistuksen** arvioidut **vaikutukset**:
 - ✓ Sote-asiakkaiden **ateriatarve on 20–40 %** kunnan tuottaman ateriapalvelun kokonaisuudesta
 - ✓ Kunnat vuokraavat Soteruoan tuotantotilat.
- ✓ Vaikka palvelu ulkoistettaisiin, tarvitaan aina **tilat aterioiden** tuottamiseen.
 - ✓ Selvitettävä läheisten kuntaorganisaatioiden mahdollisuudet tuottaa ruokaa asukkailleen
 - ✓ Useat Sotekiinteistöissä sijaitsevat keuhkeittiot ovat käyttöikänsä päässä



Julkisten ateria- ja puhtauspalvelujen kehittyminen

Megatrendit ovat muutosten juurisyitä

- jo toteutettu

- kehitettävää

Varautuminen
kriiseihin &
Ilmaston muutos

Kuntien varautumis-
suunnitelmat
Hinku kuntia on jo 80

MMM:n ja Ruokaviraston
Vastuulliset
ruokapalvelut-ohjelma
Venäjän Ukrainan
miehitys

Väestön
ikäntyminen

Hyvinvointialueet
ja
alueiden&kuntien
inhouseyhtiöt

50- 80% Vanhusten
asumispalveluista
on jo ulkoistettu

Väki keskittyy
keskuksiin

Kunnat
kehittyvinä
aluekeskuksena
2023

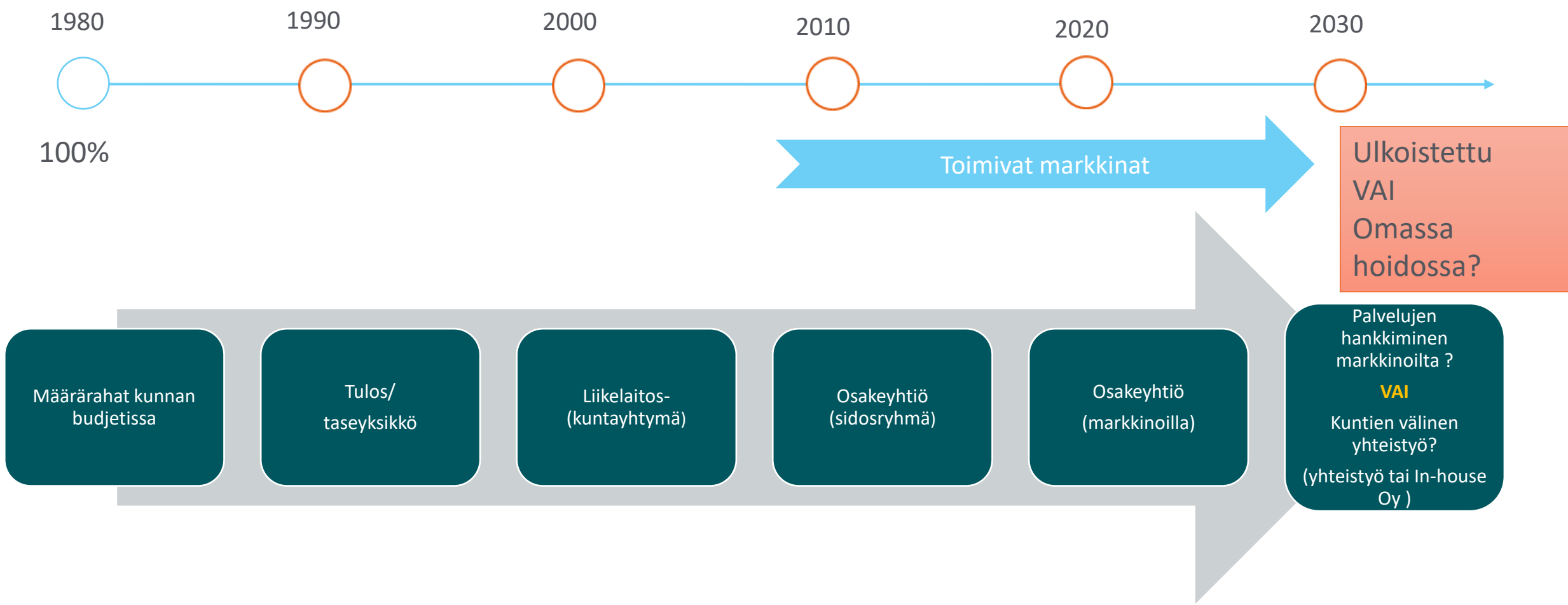
Kunnan
keskuskeittiö
tuottaa alueen
ruoan

Globaali markkina &
kilpailu osaavasta
työvoimasta

Toimivat markkinat:
mm. Attendo, Arkea,
Fodbar&Fodelia,
Compass, ISS, Sodexo,
Palmia

Kyläkeittiö
käyttää lähiruokaa
ja toteuttaa
ilmastotavoitteita

Julkiset ateria- ja puhtauspalvelut ovat kehittyneet omaksi toimialakseen



Julkisten ateria- ja puhtauspalvelujen nykytila ja tulevaisuus

Ateria- ja puhtauspalvelut voidaan järjestää kilpailuttamalla. Kilpailutettaessa julkisia palveluja tarjouskilpailuun saavat osallistua vain markkinoilla toimivat yhtiöt, joita ovat:

✓ Arkea Oy, perustettu 2011

- ✓ Liikevaihto oli 48,8 miljoonaa euroa 2020
- ✓ Työllisti 1062 henkilöä
- ✓ Omistaja: 98% Turku, 2% muut kunnat
- ✓ Toimialat: ruoka-, kiinteistö-, siivouspalveluja
- ✓ Toimii pääosin Länsi-Suomen alueella.
- ✓ Taloudellisia vaikeuksia: <https://yle.fi/uutiset/3-10994100>

✓ Palmia Oy, perustettu 2014

- ✓ LV: 118,2 miljoonaa euroa 2020
- ✓ Työllisti 2040 henkilöä
- ✓ Omistaja: 100 % Helsinki
- ✓ Toimialat: ruoka-, kiinteistö-, siivous- ja turvallisuuspalvelut
- ✓ Toimii pääosin Uudellamaalla ja Hämeessä
- ✓ Helsingin kaupunki valmistelee Palmian myyntiselvitystä: <https://yle.fi/uutiset/3-12285152>

✓ Fodbar Oy, perustettu 2020 Fodelia Oy:n ja Bravenon yhteisyritys

- ✓ Liikevaihto: 34 miljoonaa euroa (2021)
- ✓ Feelian valmisruokatehdas Pyhännällä ja henkilöstövuokrausyritys Baronan konserni tarjoaa kokonaisratkaisuja mm. kunnille.

✓ ISS Palvelut Oy, perustettu Tanskaan 1901.

- ✓ Liikevaihto 408,4 miljoonaa euroa 2020
- ✓ Työllisti 4204 henkilöä (2020)
- ✓ Toimialat: siivous- ja tekniset palvelut, ruoka- ja henkilöstöravintolapalvelut

✓ Coor Service Management, perustettu: 1998 Ruotsiin

- ✓ Työllisti 9 029 henkilöä (2020)
- ✓ Liikevaihto: 9 591 milj. SEK (2020)
- ✓ Toimialat: siivous- ja tekniset palvelut

✓ Compass Group Oy

- ✓ Compass Group plc on brittiläinen monikansallinen ruokapalveluyritys
- ✓ Liikevaihto: 17,91 miljardia GBP (2021)
- ✓ Työllisti 478 070 henkilöä (2021)
- ✓ Ent. Fazer Food Service - osa Compass Group Oy:ta alkaen 2020
- ✓ Compass Group Finland Oy liikevaihto oli 100,3 miljoonaa euroa 2021 ja työllisti 1546 henkilöä
- ✓ Toimialat: ruoka-, kiinteistö-, siivous ja muut tukipalvelut

✓ Sodexo Oy

- ✓ Noteerattu Pariisin ja New Yorkin pörseissä
- ✓ Liikevaihto Suomen oli 67,4 miljoonaa euroa 2021
- ✓ Työllisti 1380 henkilöä (2021)
- ✓ Toimialat: ravitsemus-, tila- ja muut tukipalvelut

Sidosryhmäorganisaatiot saavat myydä omistajilleen suoraan ilman kilpailutusvelvoitetta

Liikelaitoksia mm.

- ✓ Kylän kattaus LL
- ✓ Helsingin kaupungin palvelukeskus LL
- ✓ Oulun tilapalvelut LL (Serviisi)
 - Ulkoistettu: Oulun ateriapalvelut tuottaa Compass Group 2021 alkaen
- ✓ Kajaanin Mamselli LL

Sidosryhmäosaakeyhtiöitä mm.

- ✓ Pirkanmaan Voimia Oy
- ✓ Sastamalan Ruoka- Puhtauspalvelut Oy (Servi)
- ✓ Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy
- ✓ Kaarea Oy, Arkean tapaan osa Turku- konsernia
- ✓ Saimaan Tukipalvelut Oy
- ✓ Kymijoen Ravintopalvelut Oy
- ✓ Espoo Catering Oy
- ✓ Vantti Oy
- ✓ Servica Oy, Kuopio

In-house eli sidosryhmä osakeyhtiön osaomistajuus takaa sen, että kuntaomistaja saa ostaa palveluja kilpailuttamatta

- ✓ Niin pitkään kuin sidosryhmäyhtiön palvelumyynti markkinoille rajautuu alle 5%: iin liikevaihdosta ja alle 500.000 euroon.
- ✓ Ateria- ja puhtauspalvelulta odotetaan huoltovarmuutta, hyvää asiakaslaatua, asiakkaiden terveysvaikutuksia sekä toimia 0 – hiilijalanjälkitavoitteiden ja aluetalouden edistämiseksi.
 - ✓ Tilaajakunnan on varmistettava tieto että edelliset tavoitteet toteutuvat.
 - ✓ Osaomistajaksi ryhtyessään kunnan kannattaa liittää osakkuussopimukseen yhtiöstä irtautumisen ehdot, esim. osakkeiden myynti tai luovutus ja varmistaa, että ehto, että saa käyttää vaihtoehtoisia muotoja palvelujen järjestämiseksi elleivät tavoitteet toteudu.
- ✓ 1%:n vähemmistöosakkuuden omistajalla ei ole päätösvaltaa sidosryhmäyhtiön taloudesta, hinnoittelusta, asiakaslaadusta, investoinneista, rahoituksesta jne.
- ✓ Haasteena ovat mm. palvelutarpeen muutokset- laadulliset tai määrälliset-, joihin liittymistilanteessa ei osata varautua.

Perussyyt hyvinvointialueen ja kuntien sidosryhmä-Inhouseyhtiön perustamiselle?

- ✓ Hyvinvointialueille tukipalveluja saavat jatkossa tuottaa vain yhtiöt, joko sidosryhmäyhtiöt tai markkinoilla toimivat, ellei hyvinvointialue järjestä itse tukipalveluja.
- ✓ Kaikilla sote-alueilla ei ole markkinoilla toimivaa ateria- ja puhtauspalvelua eikä Inhouseyhtiötä.
- ✓ Oma Inhouseyhtiö saa tuottaa palvelut kilpailuttamatta. Yhtiö on täysin hyvinvointialueen omistajaohjauksessa, jos kunnilla on hyvin pieni osuus osakkeista.
- ✓ Ruokaa voi tulla hyvin kaukaa, jos isot yritykset voittavat tarjouskilpailun.
 - ✓ Isojen yritysten omat tavoitteet ohjaavat palveluja hankkivan kunnan tahtoa ja strategiaa enemmän.
 - ✓ Lähiruokataavoitteet ja paikallinen elinkeinoelämä saattavat unohtua.
- ✓ Kuntien omilla ruokapalveluilla on hintakilpailukykyhaastetta,
 - ✓ koska keskuskeittiön tuotannon volyymi saattaa laskea n. 20- 40%:ia.
- ✓ Pahimmassa tapauksessa tilaa, laitteita ja työvoimaa on jopa puolet liikaa.
- ✓ Usein kuntien keskuskeittiötilat ovat isoja ja vanhoja. Prosessi vanhentuneissa tiloissa on tehoton ja tilakustannukset suuria.

Paikallisen verovaroilla tuotettavan/julkisen palvelun tulevaisuuden skenaariot

Näkökulmia esim.:

- Sosiaalinen hyvinvointi
- Taloudellinen kestävyys
- Elinkeinoelämä
- Ekologisuus
- Toimivat markkinat
- Huoltovarmuus
- Ruoan ja puhtauspalvelun tasavertaisuus ja asiakaslaatu

SKENAARIO 2.

Markkinoilla toimivat yhtiöt tuottavat ateriat ja puhtauden, Yhtiö hankkii tarvikkeet globaaleilta ja kansallisilta markkinoilta.

Sopimukset 3-7- vuotta

SKENAARIO 3.

Paikalliset ravintolat tuottavat ateriat osin omissa tai vuokraamissaan keittiötiloissa. Ravintolat hankkivat elintarvikkeet vapaasti markkinoilta.

Sopimukset 3-7 vuotta

SKENAARIO 1.

Kunnan omat ruokapalvelut tuottaa ateriat kunnan keittiöissä. Elintarvikkeet hankitaan tarjouskilpailun perusteella pääosin paikallisilta markkinoilta.

Hankintasopimukset 3-5 vuotta

SKENAARIO 4.

Kuntien ja alueen omistama inhouseyhtiö tuottaa ateriat ja puhtauspalvelut Yhtiö hankkii tarvikkeet paikallisilta, kansallisilta tai globaaleilta markkinoilta.

Omistajat välttyvät kilpailuttamiselta.

A
V
O
I
N

Skenaarioita on tarkasteltava monesta eri näkökulmista.

Ja

S
U
L
J
E
T
T
U

Huomioitava markkinoiden toimivuus ja avoimuus.

SOSIAALINEN HYVINVOINTI => ALUETALOUS => ELINKEINOELÄMÄ=> VEROTULOT

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan ateria- ja puhtauspalvelujen nykytila ja tulevaisuus

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan ravinto- ja puhtauspalvelujen kokonaisuus 2021

- mukana myös kunnista hyvinvointialueelle siirtyvä osuus.

2021 ravinto- ja puhtauspalvelut tuottivat aterioita ja puhtautta 5134 asiakkaalle

5,1 miljoonalla eurolla. Palvelutuotantohenkilöstön työpanos on noin 74 henkilötyövuotta. Ateriapalvelun henkilötyövuoden kustannus oli keskimäärin 38.000 euroa ja puhtauspalvelujen 43.000 euroa.

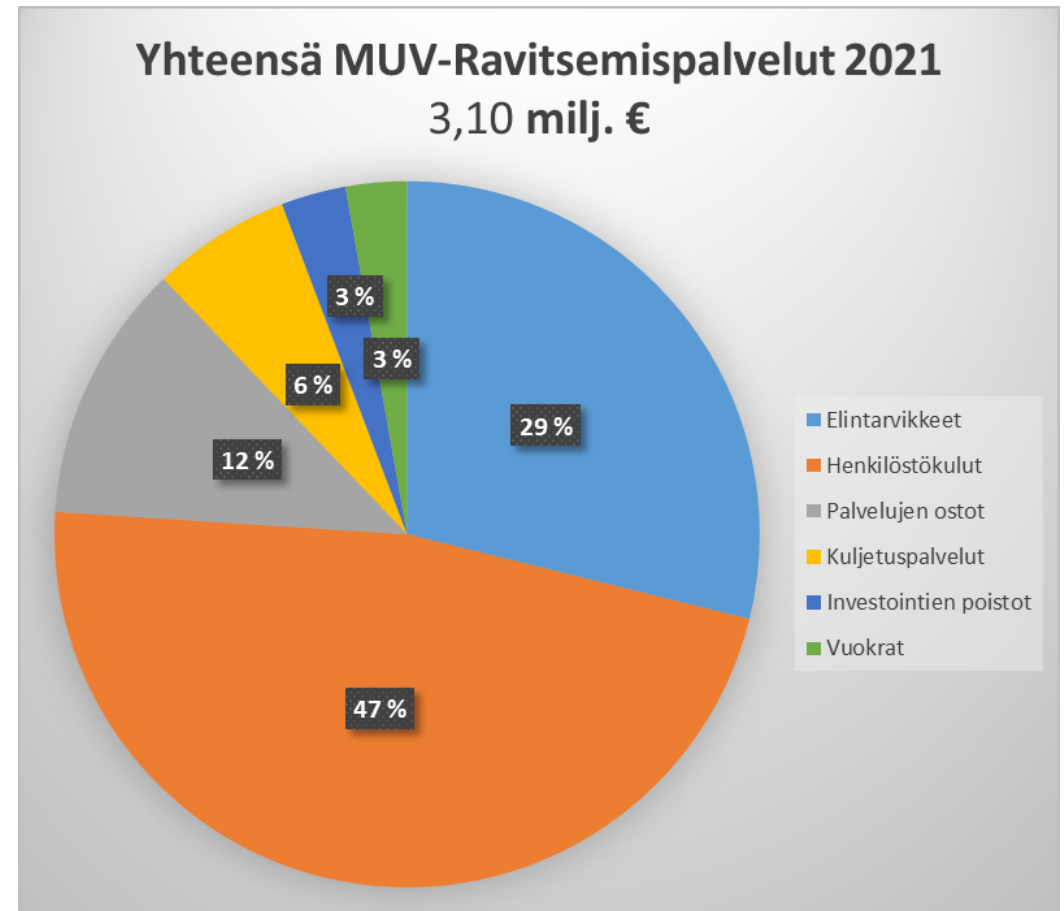
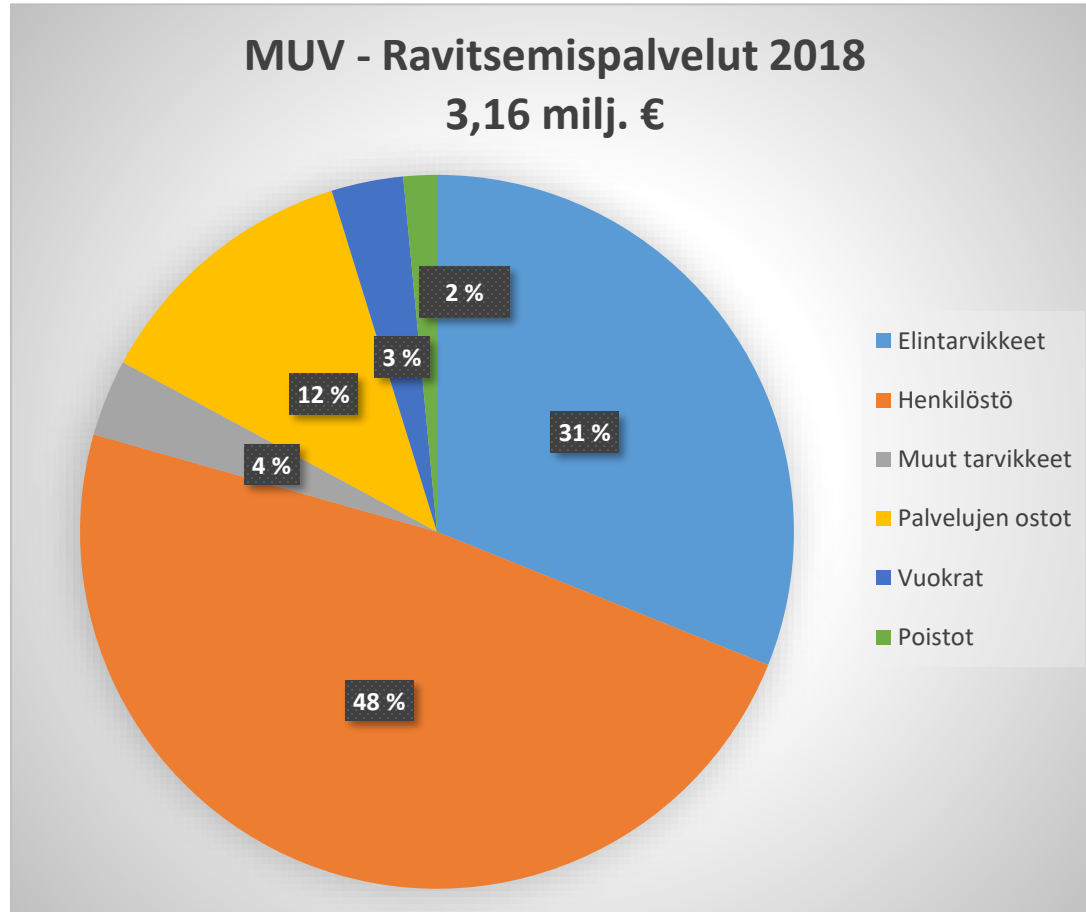
Muhoksen, Utajärven ja Vaalan ateria- ja puhtauspalvelut 2021		Kulut (euroja 2021)	Työpanos (htv)	Tuotos (Ateriasuori tetta)	euroa/ ateriasuo rite	, josta Soten ateriasuorit teet	Kuntiin jäävä %- osuus	Tuotos (Puhtaita neliöitä)	, josta Soten kiinteistöt	euroa/ neliö/v	Kuntiin jäävä %- osuus	Oman työn työpanos, ravintopalvelu (htv)	Oman työn työpanos puhtauspalvelu (htv)
YHTEENSÄ	MUV	5 091 885 €	73,5	785 461	3,95 €	191 331	76 %	57 729	14 849,55	34,44 €	68 %	39,3	34,2
Muhos	Ravintopalvelut	1 885 333 €	21,0	502 557	3,75 €	89 632	82 %					21,0	
	Puhtauspalvelut	1 038 773 €	19,2					36 040	6 511,55	28,82 €	82 %		19,2
Utajärvi	Ravintopalvelut	625 632 €	8,7	165 107	3,79 €	61 078	63 %					8,7	
	Puhtauspalvelut	501 900 €	5,5					9 240	4 390,00	54,32 €	52 %		5,5
Vaala	Ravintopalvelut	593 000 €	9,6	117 797	5,03 €	40 621	66 %					9,6	
	Puhtauspalvelut	447 247 €	9,5					12 448	3 948,00	35,93 €	68 %		9,5

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan ateriatuotannon tarkastelua

- ✓ Vuonna 2018 tuotettiin 965 926 ateriasuoritetta
- ✓ 2021 tuotettiin 785 461 ateriasuoritetta. Tuotos on laskenut vuodesta 2018 noin viidenneksen, 21%:ia.
 - ✓ Joista kouluille ja varhaiskasvatukselle kolme neljäsosaa, 76 %.
 - ✓ Soten tarve oli neljännes, 24 %.
 - ✓ **Kunnan tärkein ruokapöytä on lasten ruokapöytä**
 - ✓ **Kuntien keskuskeittiöt ovat lasten ja nuorten ateriapalvelujen tarvetta ja tuotantoa varten**
- ✓ Ateriasuoritteiden keskihinta oli 3,95 €
 - Koululounas 3,95 €
 - Päivähoidon ateriapäivä 7,90 €
 - Soten ateriapäivä 11,86 € (toimitus astioissa, hoito annostelee)
 - Soten ateriapäivä 16,80 € (toimitus potilaskohtaisesti annosteltuna)
- ✓ Henkilöstökustannusten osuus oli suurin 47- 48%
- ✓ SOTE- ateriapäivän tuotanto vaatii koulu- ja päiväkotiruokailua enemmän resursseja ja taloudellista panosta
 - ✓ Koska ateriatuotantoa on 365 p/v ja 5 aterialla päivässä sekä runsaasti erikoisruokavalioita
- ✓ Henkilöstökustannusten hallintaan ja työvoiman käytön tarpeeseen tulee kiinnittää huomiota
 - ✓ Etsimällä synergiaetuja puhtauspalvelujen ja ruokapalvelujen synergiaetuja
 - ✓ Mitoittamalla tilat ja henkilöstö tarkalleen tarpeeseen
 - ✓ Tehokkuutta voitaisiin kehittää: Muhoksen, Utajärven ja Vaalan tuotanto/keskuskeittiöt voisivat erikoistua
 - ✓ Tarkastelemalla pieniä ja tuottavuudeltaan heikkoja palvelukeittiöitä yhteistyössä henkilöstön kanssa.
 - ✓ Pienimmissä palveluyksiköissä voidaan saavuttaa tuottavuuden nousua yhdistämällä puhtaus- ja ruokapalvelutehtävät samalle henkilölle – osin näin on jo tehtykin. Hyvää kehitystyötä jatketaan.

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan- ravintopalvelut euroina vuosina 2018 ja 2021

- Ateriapalvelujen tuotoksesta, suoritteista 76% kohdistuu kuntien lapsiin ja nuoriin
- Ateriasuoritteiden keskimääräinen tuotantohinta oli 2018 3,30 € ja 2021 3,95 € (alv 0%)



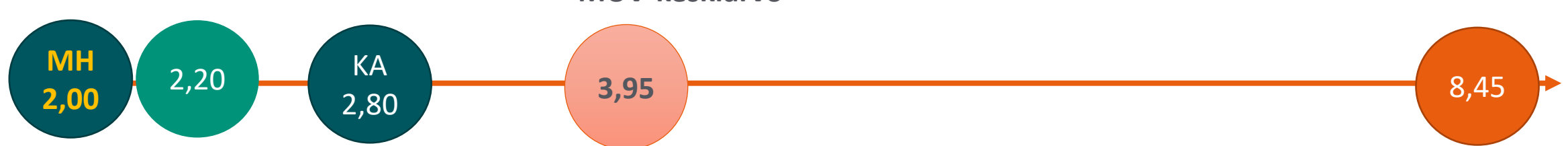
Muhoksen, Utajärven ja Vaalan ateriapalvelujen hintakilpailukyky

(Koronapandemia laski tuotettujen palvelujen määriä n. 15%:ia 2020-2021 vrt. edellisiin vuosiin. Palvelutuotannon kokonaiskustannukset laskivat arvioilta 3-5%:ia. Yksikkö- ts. ateriasuoritehinnat nousivat.)

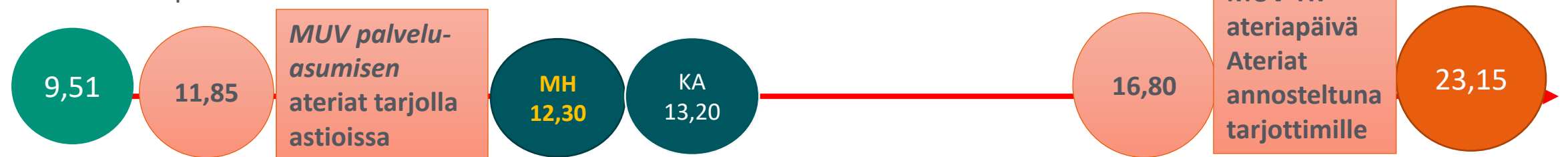
Varhaiskasvatuksen ateriapäivän kustannus €



Koululounaan kustannus €



Sote- ateriapäivän kustannus €



Johtopäätös: Ateriapalvelun on hintakilpailukyvyssä on kehityspotentiaalia. Tavoitetasoksi voidaan asettaa noin 3,35 euron suoritekustannus, joka saavutetaan ruokapalvelun 12 htv:n työpanossäästöllä.

KA= kuntien keskiarvo 2019
Tarkastelu perustuu vuosien 2019 ja 2020 tietoihin.
Koronapandemian vuoksi kustannustiedot ovat epätarkkoja vv. 2020-2019.
MH= markkinahinta- arvio 2020

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan puhtauspalvelujen hintakilpailukyky

Ostetaan puhtautta, ei työaikaa. Puhtaanapidon osto tai oma palvelutuotanto perustuu tilojen puhtauden laadun arviointiin esim. INSTA

Markkinakatsaus kilpailukykyiseen hintaan

Kilpailukykyinen puhtaanapidon hinta on

- ✓ **Noin 25 €/ m2/v**
 - ✓ Vaihteluväli 10 €- 65/ m2/v
 - ✓ Puhtauspalvelutyö oli kalleinta 7/24-käytössä olevissa sote-tiloissa
- ✓ **Noin 21 €/ tunti**
 - ✓ Työn osuus puhtaanapitopalvelusta on noin 80% omana työnä ja
 - ✓ ulkoistettuna noin 70% palvelusta
 - ✓ HTV:n hinta on noin 43 000 €/ htv
 - ✓ Vaihteluväli 30 000- 73 000€/ htv

Muhos- Utajärvi- Vaalan puhtauspalvelujen hintakilpailukyky

- ✓ Puhtaana pidettäviä neliöitä on 57 729 m2
- ✓ Muhoksen, Utajärven ja Vaalan puhtaanapidon hinta on
 - ✓ **Keskiarvo 35 €/ m2/v**
 - ✓ Vaihteluväli 12 €- 85/ m2/v
 - ✓ Puhtauspalvelutyö oli arvokkainta sote-tiloissa ja joissakin varhaiskasvatuksen tiloissa
 - ✓ **20- 21 €/ tunti**
 - ✓ Työn osuus puhtaanapitopalvelusta on 69-91% omana työnä toteutetusta palvelusta
 - ✓ HTV:n hinta on 42 500-43 000 €/ htv
 - ✓ vaihteluväli 31 000- 56 000€/ htv

Johtopäätös puhtauspalvelujen hintakilpailukykyvystä: Työn hinta on kilpailukykyisellä tasolla. Haasteena on kilpailukykyinen puhtaanapitotyön mitoitus. Tavoitetasoksi voidaan asettaa alle 30 €/neliön taso. Merkitsee 5-6 htv:n vähennystä.

Palvelualojen hintakilpailukyky perustuu kilpailukykyiseen työnmitoitukseen

Tavoitetasolla henkilöstökustannukset laskevat vuositasolla yhteensä noin 700 000 euroa

Työtä kehitetään yhteistyössä palvelua tuottavan ja tilaavan asiakkaan henkilöstön kanssa. Tavoitetilassa henkilöstön työpanosta on palvelutuotannossa johto mukaan lukien 55-58 henkilötyövuotta. 15-18 htv:n vähennys voidaan tehdä luonnollista poistumaa käyttäen.

- ✓ Ateriapalvelujen hintakilpailukykyä kehitetään 3,95 €/ suorite 3,35 € per suorite kustannustasoon.
- ✓ Ateriapalvelujen työpanosta lasketaan **nykyisestä 39,3 htv:n työpanoksesta 26-27 htv:n työpanokseen**. Työpanoksen käyttö laskee n. 15%:ia, 10-12 htv:tä, joka merkitsee vuodessa noin 450 000 euron kustannussäästöä. Henkilötyövuoden hinta on 38.000 euroa.
- ✓ Keskuskeittiöissä työskentelee täysinä tuotantopäivinä työhön osallistuvan palveluesimiehen lisäksi 3-5 kokkia täyspäiväisesti. Koulupäivinä työpanos on 5, ja koulujen loma-aikoina 2-3. Otetaan käyttöön työpanoksen käyttöä tasaavia työmenetelmiä kuten cook&chill tai kylmävalmistus.
- ✓ Palvelukeittiöissä etsitään synergiaetuja puhtauspalvelujen kanssa ja yhdistämällä työtehtävät samoille työntekijöille. Keskuskeittiöistä ei enää siirrytä muihin työpisteisiin jatkamaan työpäivää.
- ✓ Palvelukeittiöissä työskentelee ateria- ja puhtauspalvelun yhdistelmätyöntekijöitä.
- ✓ Puhtauspalvelujen hintakilpailukykyä kehitetään mitoittamalla aluksi puhtauspalvelutyö keskimäärin tasolle 30 €/neliö/vuosi.
- ✓ Puhtauspalvelun työpanosta tarvitaan tällä hintakilpailukykyisellä kustannustasolla, n. 15%, 5-6 htv:tä nykyistä vähemmän. Työpanoksen käyttö vähenee nykyisestä 34,2 htv:stä, n. 28-29 henkilötyövuoteen. Puhtauspalvelujen kustannukset laskevat 250 000 euroa vuodessa. Henkilötyövuoden hinta on 43.000 euroa.
- ✓ **Jatkossa nostetaan hintakilpailukykyä tasolle 25 €/neliö/vuosi.**
- ✓ Puhtauspalvelutyön mitoitus perustuu INSTA- puhtauden laadun arviointiin - puhtaita, siistejä tiloja ei siivota.
- ✓ Palvelupisteissä samat työntekijät hoitavat siisteyttä ja ateriapalvelun tehtäviä kuten vastaanottoa, ruoan tarjolle laittoa, linjaston täydentämistä ja ruokailuastioiden pesua.
- ✓ Talokohtainen henkilöstömitoitus toteutetaan yhteistyössä tilaaja-asiakkaan (esim. päiväkodin, koulun palvelutalon johto) kanssa.

Hintakilpailukykyinen organisointimalli

Vaihtoehdot organisoinnille

Organisaatiorakenne ja nimikkeet

Arvonlisäverotus eri organisointimalleissa

1 Yhteistyö kuntien kesken

Kolme kuntaa tuottavat soteuudistuksen ulkopuolelle jäävät palvelut nykyisellä yhteistyömallilla. Ateria- ja puhtauspalveluilla on yhteinen johto, ohjaus ja tavoitteet (palveluverkko, hankintasopimukset, IT, henkilöstön yhteiskäyttö yms.)

Kunnat eivät voi myydä hyvinvointialueille palvelujaan siirtymäajan päätyttyä.

Kunnat tuottavat palvelut itse osana omaa palvelutuotantoaan

Palvelutuotantoa johdetaan ja ohjataan yhteistoimintamallilla

Kolmen kunnan ruoka- ja puhtauspalvelulla on yhteinen johto:

Muhos 1/3
Utajärvi 1/3
Vaala 1/3

- ✓ Palvelujen tilaamista ja tuotantoa johdetaan yhteisesti (yhteinen johto ja viranhaltija(t)).
- ✓ Johtamisen kustannukset jaetaan tasan kolmen kunnan kesken.
- ✓ Palvelut tuotetaan osana kuntien palvelutuotantoa.
- ✓ Taloutta, henkilöstöä ohjataan osana kuntien talous- ja henkilöstöhallintoa.
- ✓ Talousarviosta ja investoinneista päätetään kuntien lautakunnissa, valtuustoissa ja hallituksessa. Päätöksenteko omistajakuntien johto- ja hallintosäännön mukaista.
- ✓ Kunnat päättävät yhdessä tai erikseen palvelutuotantomallista ja -verkosta sekä sen tarvitsemista investoinneista.
- ✓ Palvelutuotantohenkilöstö, n. 75 htv, on kuntien omaa henkilöstöä.
- ✓ Henkilöstön työehtosopimus on KVTES

Organisaatio 1) yhteistyötilanteessa kuntien kesken

Ateria- ja puhtauspalvelut ovat kuntien omassa hallinnassa

Vastuu- eli Isäntäkuntamallissa yksikön päällikkö on virkasuhteessa yhteen isäntäkuntaan. Kunnat vastaavat kukin 1/3 osuudella. Kuntien valtuustoilla on päätösvalta ja hallituksilla toimeenpanovalta. Mm. investoinneista päättävät kuntien valtuustot. Ruoka- ja puhtauspalvelut ovat teknisten palvelujen osana ja isäntäkunnan tekninen johtaja on vastuussa strategisista linjanvedoista.

**Ruoka- ja
puhtaus-
palvelupäällikkö**
(1 htv)

Palvelun johto: Talous-,hankinta-, henkilöstö-, vastuut palveluverkoista ja käyttötaloudesta. Kunnat päättävät valtuustoissa ja toimeenpaneavat hallituksissa.

Palvelutuotannon toteutuksen johto- ja suunnittelu- ja valvontavastuu

Päivittäisestä johtamisesta vastaavat Aluepäällikkö ja keittiöiden esimiehet, työnjohtajat tai keittiöpäälliköt vastaavat mm. työvuorolistoista ja talouden ja työvuorojen toteumista ruoka- ja puhtauspalvelupäällikölle

Aluepäällikkö (1 htv)
sijaistaa ruoka- ja
puhtaus-
palvelupäällikköä

**Työnjohtaja/
keittiöesimies- tai -päällikkö**
(1 htv) (MUHOS)

**Työnjohtaja
/keittiöesimies- tai
-päällikkö**
(1 htv) (UTAJÄRVI)

**Työnjohtaja/
Keittiöesimies- tai -
päällikkö**
(1 htv) (VAALA)

Ateria- ja puhtauspalvelujen suorittavat tehtävät

Tuotantokeittiössä työntekijät ovat kokkeja ja palvelupisteissä ruoka-puhtauspalvelujen yhdistelmätyöntekijöitä.

Palvelutyöntekijät
palvelupisteissä
(38-40 htv)

Kokit (4-5)

Kokit (3-4)

Kokit (3-4)

Arvonlisäverotus 1) Yhteistyössä kuntien kesken- kuntien myydessä palveluja hyvinvointialueelle 1/23-7/23

- ✓ Kuten yritys, kunta voi vähentää **liiketoiminnan muodossa** harjoitettavaan toimintaan liittyvien hankintojen arvonlisäveron.
- ✓ Kunnilla on lisäksi laaja arvonlisäveron palautusoikeus siitä verosta, jota kunta ei voi vähentää.
- ✓ Kunnat eivät maksa omana tuotantona tuottamistaan palveluista arvonlisäveroa.
- ✓ Palautusjärjestelmän kautta kunta saa vähentää arvonlisäverottomien palvelujen tuottamiseen ja tavaroiden hankintaan liittyvät arvonlisäverot.
- ✓ Kuntapalautusjärjestelmän avulla pyritään ratkaisemaan kunnan itse tuottamien ja ulkopuolisilta ostettujen palvelujen välinen kilpailuneutraliteetti. Kunnan ei tulisi olla edullisempaa palkata verottoman toiminnan suorittamiseen omaa henkilökuntaa kuin ostaa palveluja ja tavaroita yrityksiltä.

- ✓ Kuntiin jäävät ateriapalvelut, lukuun ottamatta henkilöstöruokailua ovat arvonlisäverottomia :
 - ✓ **Kouluruokailu alv 0%**
 - ✓ **Päiväkotiruokailu alv 0%**
 - ✓ **Eiintarvikkeiden (alv 14%) ostoihin sisältyvä alv palautetaan kunnille. Vuonna 2021 palautettiin kolmelle kunnalle yhteensä noin 100 000 euroa.**
- ✓ Kunnan ruoan ja ateriapalvelumyynti hyvinvointialueelle on arvonlisäverollista, 14% verokannalla:
 - ✓ Keskuskeittiöiltä hyvinvointialueelle toimitettava ruokaa
 - ✓ Palvelupisteiden ateriapalvelut kokonaisuudessaan sisältäen keskuskeittiöstä toimitettavan ruoan lisäksi tarjoilun ja astiahuollon palvelut on arvonlisävero on 14%
- ✓ Hyvinvointialueelle myytävien puhtauspalvelujen arvonlisävero on 24% yleisen verokannan mukaan.
- ✓ Arvonlisävero lisätään palvelujen hintoihin. Hallitus esittää, että hyvinvointialueillakin tulisi oikeus saada palautuksena verollisiin hankintoihin sisältyvä arvonlisävero.
- ✓ **Määritettävä mitkä ovat markkinaehtoiset palvelujen myyntihinnat, jotka kattavat tuotantokustannukset esim.**
 - ✓ €/ ateriasuorite (alv 14%)
 - ✓ €/ puhtauspalvelutyötunti (alv 24%)

2) Palvelut tuotetaan yhteisessä In-house-yhtiössä

Palvelujen tilaaminen ja tuottaminen on erotettu toisistaan

Kolmen kunnan ruoka- ja puhtauspalvelulla on yhtiö palvelujen tuottamista varten. Yhtiön perustamissopimuksessa määritetään osakkuuksien laajentamisesta.



- ✓ In-house- eli sidosryhmäosakeyhtiöt saavat tuottaa omistajilleen palveluja ilman hankintalain kilpailutusvelvoitetta.
- ✓ Yhtiö on omistajistaan erillinen oikeustoimihenkilö ja sillä on oma Y-tunnus. Yhtiö kuuluu omistajansa kuntakonserniohjauksen piiriin.
- ✓ Yhtiöllä on hallitus ja toimitusjohtaja.
- ✓ Yhtiö voi hankkia taloushallinnon ja muut tarvitsemansa tukipalvelut omistajiltaan tai markkinoilta.
- ✓ Yhtiön omaisuus on erotettava omistajakuntiensa omaisuudesta.
- ✓ Yhtiö voi investoida omalla rahoituksellaan tuotantoon esim. tuotanto- ja keskuskeittiöihin.
- ✓ Palvelutuotantohenkilöstö, 75 työpanosta, siirtyy yhtiön palvelukseen. Vaatii yhteistoimintamenettelyn.
- ✓ Henkilöstö siirtyy yhtiöön vanhoina työntekijöinä edut säilyttäen. Henkilöstön työehtosopimus on AVAINTA.
- ✓ In-house yhtiö voidaan hallituksen ja omistajien päätöksellä muuttaa markkinoilla toimivaksi yhtiöksi.
- ✓ Mahdollisia kehityspolkuja:
 1. Laajennetaan markkinoille toimivaksi yhtiöksi
 2. Omistajat kilpailuttavat yhtiön tuottamia palveluja ja vertaavat markkinoiden tuotantoon.
 3. Myydään yhtiön liiketoiminta markkinoille

Organisointi 2) Muhoksen, Utajärven ja Vaalan kuntien pääosin omistamassa Inhouseyhtiössä

Ateria- ja puhtauspalvelutuotanto on erotettu niiden tilaamisesta omaan, mutta kuntien omistuksessa ja ohjauksessa olevaan organisaatioonsa, jolla palveluista toteutusvastuu: talous- ja laatu- ja resurssivastuut.

Inhouseyhtiömallissa yhtiön hallitus käyttää ylintä valtaa. Kunnilla on kullakin 33% osakkeista ja hyvinvointialueella 1%. Yhtiö päättää investoinneistaan ja voi hankkia omaa rahoitusta investoinneilleen. Toimitusjohtaja on vastuussa yhtiön hallitukselle. Osakkeiden omistajat, joilla on yli 10% osakkeista päättävät yhtiön taloudesta, kehityksestä ja omistuksesta jne.

**Ruoka- ja puhtaus-
palvelupäällikkö**
(1 htv)

Ruoka- ja puhtauspalvelupäällikkö ohittaa oman toimensa ohella yhtiön toimitusjohtajuutta.

Palvelutuotannon johto-, suunnittelu toteutuksen valvontatehtävät

Päivittäisestä johtamisesta vastaavat Aluepäällikkö ja keittiöiden esimiehet, työnjohtajat tai keittiöpäälliköt vastaavat mm. työvuorolistoista ja talouden ja työvuorojen toteutusta ruoka- ja puhtauspalvelupäällikölle

Aluepäällikkö
(1 htv) sijaistaa ruoka- ja puhtauspalvelupäällikköä

**Työnjohtaja/
keittiöesimies tai -päällikkö**
(1 htv) (MUHOS)

**Työnjohtaja
/keittiöesimies tai -
päällikkö**
(1 htv) (UTAJÄRVI)

**Työnjohtaja/
Keittiöesimies- tai
päällikkö**
(1 htv) (VAALA)

Ateria- ja puhtauspalvelun suorittavat tehtävät

Tuotantokeittiössä työntekijät ovat kokkeja ja palvelupisteissä ruoka-puhtauspalvelujen yhdistelmätyöntekijöitä.

**Palvelutyöntekijät
palvelupisteissä**
(38-40 htv)

Kokit (4-5)

Kokit (3-4)

Kokit (3-4)

3) Markkinoilla toimiva yritys/yritykset tuottavat palvelut

Palvelujen tilaaminen ja tuottaminen on erotettu toisistaan

Kolmen kuntaa päättää kilpailuttaa ateriat- ja puhtauspalvelunsa markkinoilla. Hankinta on EU- kynnysarvot ylittävä hankinta.



- ✓ EU-kilpailutuksen perusteella markkinoilla toimiva yritys tuottaa palvelut sopimuksen varaisesti (3- 7 v).
 - ✓ Sopimus voidaan tehdä esim. 4 +3 vuodeksi
 - ✓ Kilpailuttamisella hankittavien palvelujen ostosopimus on ollut korkeintaan noin 7 vuoden mittainen.
- ✓ Yrityksen strategia ja omistajat ohjaavat tuottavaa yritystä.
 - ✓ Omistajaohjaus kattaa mm. strategiset tavoitteet, osto- ja henkilöstöpolitiikan.
- ✓ Yritys hankkii tarvitsemansa palvelut ja tarvikkeet markkinoilta tai omistajatahoiltaan.
- ✓ Siirtyvä ja yrityksen käyttöön luovutettava omaisuus on sovittava.
 - ✓ Yritykselle voi asettaa ehtoja mm. laiteinvestoinneista tuotantoon. Tilaajalla mahdollisuus lunastaa jäännösarvolla.
- ✓ Palvelutuotantohenkilöstö siirtyy yrityksen palvelukseen. Vaatii yhteistoimintamenettelyn.
 - ✓ Henkilöstö siirtyy yhtiöön vanhoina työntekijöinä edut säilyttäen. Henkilöstön työehtosopimus on PAM.
 - ✓ mm. eläkeiässä ja vuosityöajassa on eroavaisuutta.
- ✓ Sopimukseen voi liittää optiopalveluja - mainittava tarjouspyynnössä
- ✓ Mahdollisia kehityspolkuja:
 - ✓ Mäntsälä otti takaisin omaan hoitoonsa ulkoistamansa ruoka- ja puhtauspalvelut
 - ✓ Inkoo yrittää palvelutuottajan kanssa solmimansa ostopalvelusopimuksella hankkia paikallisilta yrityksiltä lähiruokaa ja saavuttaa aluetalousvaikutuksia

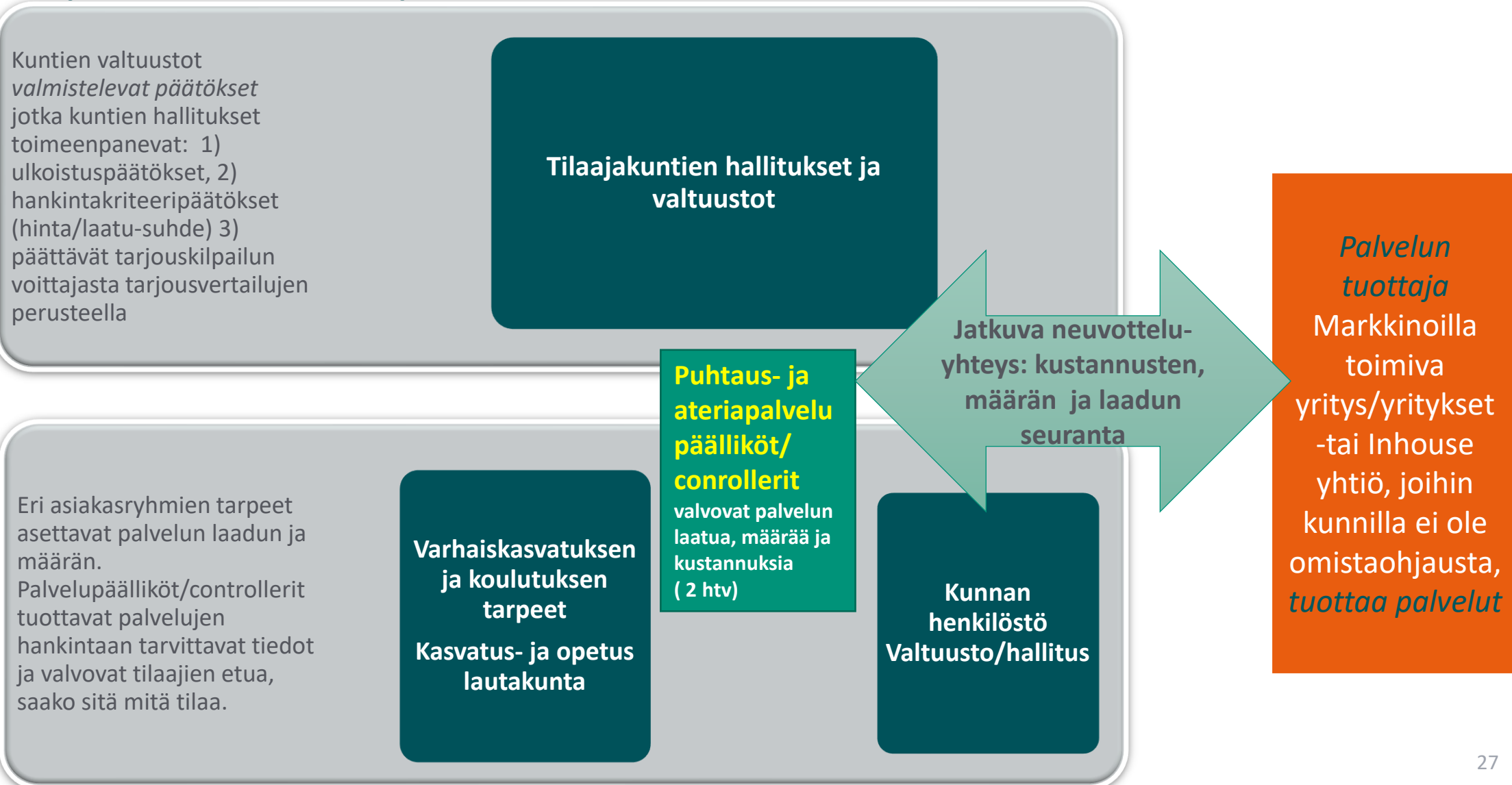
Arvonlisäverotus 3) ostettaessa markkinoilta ateria- ja puhtauspalveluja

- ✓ Kunnilla on lisäksi laaja arvonlisäveron palautusoikeus siitä verosta, jota kunta ei voi vähentää.
- ✓ Kunnat saavat palautusmenettelyn kautta takaisin arvonlisäveron hankkimistaan arvonlisäverollisista palveluista, mm. puhtauspalveluista.
- ✓ Yritysten palvelumyynti on arvonlisäverollista lukuunottamatta **erikseen arvonlisäverottomiksi säädettyjä palveluja**.
- ✓ Yrityksillä, omistajataustastaan riippumatta, on käytössään vain arvonlisäveron vähennysmenettely, ei palautusmenettelyä. Lakisääteisesti arvonlisäverottomiin palveluihin jää sisältymään **piilevää arvonlisäveroa**.

- ✓ **Arvonlisäverottomia palveluja ovat:**
- ✓ **Kouluruokailu alv 0%**
- ✓ **Päiväkotiruokailu alv 0%**
 - ✓ **Elintarvikkeiden arvonlisävero jää sisältymään palvelun kustannuksiin.**
- ✓ Ateriapalvelumyynti hyvinvointialueelle on arvonlisäverollista, 14% verokannalla
 - ✓ Ateriapalvelut sisältäen keuhkokeittiöstä toimitettavan ruoan lisäksi tarjoilun ja astiahuollon palvelut esim. hoivakodeissa on alv 14%
 - ✓ Hyvinvointialueelle hankkimistaan elintarvikkeista yhtiö saa tehdä alv-vähennykset.
- ✓ Puhtauspalvelujen arvonlisävero on 24% yleisen verokannan mukaan.
- ✓ Markkinoilla toimivien yritysten tehokas hankintojen hallinta takaa edulliset hankinnat ja palvelut, kilpailukykyisen hinnan.
- ✓ Palvelujen kustannusrakenne saattaa olla liikesalaisuus tai siihen verrattava.
- ✓ Markkinoilla toimivilla yrityksillä on omat hankintaohjeensa ja kanavansa.

3) Organisointi tilanteessa, jossa markkinoilla toimivat yritykset tuottavat palvelut

Tilaaminen on erotettu palvelujen tuottamisesta. Tilaaja määrittää paljonko ja minkä tasoista palvelua ostaa. Tuottaja hinnoittelee tilatut palvelut.



Arvonlisäverotus 2) Muhoksen, Utajärven ja Vaalan kuntien pääosin omistamassa Inhouseyhtiössä

- ✓ Em. palautusmenettely ei koske kuntien omistamia inhouseyhtiöitä.
- ✓ Yhtiöillä on käytössään vain arvonlisäveron vähennysmenettely, ei palautusmenettelyä. Inhouseyhtiöiden tuottamiin palveluihin jää sisältymään **piilevää arvonlisäveroa**.
- ✓ Inhouse yhtiöiden palvelumyynti on arvonlisäverollista lukuunottamatta **erikseen arvonlisäverottomiksi säädettyjä palveluja**.
- ✓ Kuntiin jääville tiloille tulee niiden puhtauspalvelusta 24%:n arvonlisävero
 - ✓ Kuntiin jää puhdistettavia tiloja noin 43 000 neliötä.
 - ✓ Vuoden 2021 kustannustasolla 35 €/neliö palvelutuotannon arvo on 1 286 370 euroa, johon lisätään arvonlisävero, jonka kuntaomistajat saavat alv-palautuksena.
- ✓ Inhouseyhtiö saa palvelumyyntistä arvonlisäverolliset palvelumaksut, joista tilitetään alv verottajalle alv-vähennysten jälkeen.

6.5.2022

- ✓ **Arvonlisäverottomia palveluja ovat**
 - ✓ **Kouluruokailu alv 0%**
 - ✓ **Päiväkotiruokailu alv 0%**
 - ✓ **Inhouseyhtiö ei saa palautuksia maksamastaan arvonlisäverosta. Elintarvikkeiden arvonlisävero jää sisältymään palvelun kustannuksiin.**
- ✓ Kunnilta jäävät saamatta elintarvikehankintojen arvonlisäveropalautukset, arvoltaan noin **100 000 €/v** vuonna 2021. Elintarvikekustannukset nousevat arvosta 1,14€/ateriasuorite, arvoon 1,30 €/suorite.
- ✓ Kunnat voivat ostaa elintarvikkeet omana hankintanaan ja pitää oikeuden alv-palautuksiin. Päiväkotij- ja kouluruokailussa kunnat kilpailuttavat ja hankkivat ateriapalvelujensa tarvikkeet. Kuntien omistama Inhouseyhtiö valmistaa ja tarjoilee ruoan kouluissa ja päiväkodeissa.
- ✓ Ateriapalvelumyynti hyvinvointialueelle on arvonlisäverollista, 14% verokannalla
 - ✓ Ateriapalvelut sisältävät ruoan, tarjoilun ja astiahuollon palvelut esim. hoivakodeissa on alv 14%
 - ✓ Hankkimistaan elintarvikkeista yhtiö saa tehdä alv-vähennykset. Elintarvikkeiden alv on 14%
- ✓ Puhtauspalvelujen arvonlisävero on 24%.

28

Hankintalain mukaan peruskunnat eivät voi myydä ateria- tai puhtauspalveluja hyvinvointialueille eivätkä hyvinvointialueet kunnille

- ✓ 5000 – 7000 asukkaan kunta on riittävä ateriapalvelun hyvään keskihintatasoon. Puhtauspalvelut tapahtuvat siivouskohteissa ja hyvin pienenkin kunnan oma puhtauspalvelutyö voi olla kustannustehokasta.
 - ✓ Muhos 8900+ Utajärvi 2600 + Vaala 2800= 14 300 asukasta
- ✓ Muhoksella, Utajärvellä ja Vaalalla on 2010 jälkeen rakennetut tehokkaat keskuskeittiöt.
 - ✓ Täysin uuden alle 1500-2000 ateriaa päivässä tuottavan keskuskeittiön investointi on 3- 4 milj. €. Takaisinmaksuaika on 10-15 vuotta ja käyttöikä: 30 vuotta.
 - ✓ ”Kyläkeittiö” käyttää alueella viljeltyä lähiruokaa.
 - ✓ Ruoan matka pellolta pöytään on lyhyt. Logistiikka on energiatehokasta ja kylmävarastoinnin tarve vähäistä.
 - ✓ Keittiötilassa voisi olla paikallisten tuottajien yhteiskäytössä oleva pienjalostamo.
 - ✓ Jalostamo voi olla ponnahduslauta paikallisille elintarvikealan yrityksille.
- ✓ Vain alle 60 000 euron hankintoja ei lain mukaan ole tarvetta kilpailuttaa.
- ✓ ”Kyläkeittiö” on pieni työyhteisö ja haluttu työpaikka. Keittiössä työ tehdään arkisin.
- ✓ Keskuskeittiöissä työssä on noin 5-10 ammattilaista. Työpaikka on henkilöstön jalkaisin tai pyörällä saavutettavissa.
- ✓ Kyläkeittiö on vastuullinen, ekologinen valinta.
- ✓ Pienten palvelupisteiden tehokkuutta voidaan nostaa yhdistämällä ruoka- ja puhtauspalvelutehtäviä
- ✓ Kannattaako yhtiöittää vain se osa, joka on tarpeen palvelujen myyntiin hyvinvointialueelle?
 - ✓ Kunnat ovat investoineet keskuskeittiöihin, joiden kapasiteettia myös hyvinvointialue tarvitsee.

Hyvinvointialueuudistukseen ja tukipalvelujen järjestämistä ja tuottamista koskeva lainsäädäntö ja ohjeistus kehittyvät

Kunnat ja hyvinvointialueet tekevät omat ratkaisunsa tukipalvelujen ostamisesta ja myynnistä.

Hankintalain mukaan palvelujen suoramyynti eikä suoraostaminen ole hyvinvointialueiden ja kuntien kesken mahdollista.

Myytävät palvelut on hinnoiteltava markkinaehtoisesti.

✓ <https://www.hankinnat.fi/sisallon-maarittely/toimialakohtaisia-ohjeita/elintarvikkeet/hyvinvointialueuudistus-UKK>

Kunnilta ostettaville tukipalveluille on mahdollisesti tulossa vuoden siirtymäaika. Esityksen pykälässä 69 a § säädetään *tukipalvelujen myyntiä ja ostoa koskeva siirtymäajasta*. **Hyvinvointialue voi ostaa kunnalta ja kunta myydä tukipalveluja hyvinvointialueelle vuoden 2023 loppuun saakka sen estämättä, mitä säädetään kuntalain 126 §:ssä (410/2015) tehtävän hoitamisesta kilpailutilanteessa markkinoilla, jos kunta on 31 päivänä joulukuuta 2022 tuottanut tukipalveluja sosiaali- ja terveydenhuollon palveluihin liittyen ja hankinta alittaa julkisesta hankinnoista annetun lain 26 §:ssä tarkoitetut EU-kynnysarvot.**

Hyvinvointialueiden ja kuntien tukipalvelujen myyntiä ja ostoa koskeva vuoden siirtymäaika mahdollistaa alueellisesti tukipalvelujen hallitun yhtiöittämisen tai uudelleenjärjestelyt. Siirtymäaika turvaa myös hyvinvointialueille tukipalvelujen kilpailutuksen järjestämisen siten, että hankintaan on riittävästi aikaa ja hankinnassa voidaan ottaa huomioon palvelujen tuottamisessa tehtävät mahdolliset muutokset. Ehdotuksella on vaikutuksia markkinoiden syntymiseen eli yrityksen toimintaan, mutta vaikutukset jäävät lyhytaikaisiksi siirtymäajan koskiessa vain yhtä vuotta.

Kuntaliiton ohjeet ateria- ja puhtauspalvelujen järjestämisestä hyvinvointialueille ja kunnille

- ✓ Kuntien on mahdollista myydä tukipalveluja hyvinvointialueille tietyin ehdoin kalenterivuoden 2023 ajan, ns. siirtymäajan.
- ✓ Hyvinvointialueen ostojen arvon tulee alittaa EU-kynnysarvot, 215.000 euroa.
- ✓ Yksittäisen kunnan myynnin arvo ei saa ylittää 5%:n eikä 500.000 euron rajaa. Muutoin kunnan tukipalvelut on kilpailutettava.
- ✓ Lähde: Webinaari kuntien ja alueiden valmistelijoiden 16.2.2022 klo 14:30-16:30

✓ <https://www.kuntaliitto.fi/sites/default/files/media/file/tukipalveluwebinaari%2016.2.2022%20julk.pdf>

Hyvinvointialueet voivat hankkia tukipalveluja kunnilta jos hankinta alittaa EU-kynnysarvon (nyk. 215 000 euroa) , ja jos kunnat ovat aikaisemmin tuottaneet kyseiset palvelut. Kunta voi myydä tukipalveluja hyvinvointialueelle, jos myynnin arvo ei ylitä 5% eikä 500 000 euroa. Siirtymäajasta päätettäneen eduskunnassa syyskuussa 2023.

Caseja ateria- ja puhtauspalveluista

Case 1. Mäntsälä: kunnan ruoka- ja puhtauspalvelut takaisin kunnan omaan hoitoon

Lähde: FCG:n konsulttityö ja puhelu Jaana Levo/Mika Pynttäre 21.4.2022 klo 15:30-15:50

Mäntsälä otti pääosin ulkoistetut ruoka- ja puhtauspalvelut takaisin omaan hoitoonsa konsulttityön perusteella vuoden 2020 alusta

- ✓ **Perusteluna puhtaus- ruokapalvelun synergiaedut ja ”oma hallinta ja laadun ja kustannusten hallussa olo” sekä vaikuttaminen kunnan strategiaan lähiruokataivoitteisiin**
 - ✓ Mahdollisuus vaikuttaa ruoan ja ruokailan laatuun on saanut kiitosta
- ✓ Rekrytoi vetäjän tälle osa-alueelle- edellisen viranhaltijan jäädessä eläkkeelle
- ✓ Ja noin 80 työntekijää onnistuneesti
 - ✓ Korona-aika sai aikaan sen, että hakemuksia tuli runsaasti.
- ✓ **Puhtaus- ja ruokapalvelujen johtaminen ja ohjaus on omissa käsissä**
 - ✓ Laatu- asiakastarpeisiin ja toiveisiin reagoidaan erittäin nopeasti ja niistä ollaan jatkuvasti tietoisia
 - ✓ Henkilöstön osaaminen ja johtaminen on omissa käsissä- ohjaustoimet ovat nopeita
 - ✓ Talous- ja aluetalousvaikutukset- jatkuva tietoisuus taloudesta
- ✓ Ruoka- ja puhtauspalvelun synergiaeduilla on saatu aikaiseksi taloussäästöjä ja toimintavarmuutta
- ✓ **Mika Pynttäre: ”Onneksi ei oltu ulkoistettu aivan kaikkea - kaiken takaisin kokoon keriminen olisi ollut melko mahdoton tehtävä”.**
 - ✓ Palvelukeittiöt ja TK ruoantuotanto olivat omaa toimintaa. Ulkoistettuja olivat koulujen ja päiväkotien keskuskeittiötoiminnot kahdessa tuotantokeittiössä.
 - ✓ Ja viidennes puhtaana pidettävästä pinta-alasta.

Case 2. Inkoo. Kilpailutti ruoka- ja puhtauspalvelunsa 2020-2021 tavoitteenaan mahdollisimman paljon lähiruokaa- ja positiiviset aluetalousvaikutukset

Inkoon kunta on ostanut ruoka- puhtauspalvelunsa jo parin kymmenen vuoden ajan

- ✓ 2020 aloitetun kilpailutuksen tavoitteena oli paikallisen ruoan mahdollisimman suuri käyttö, Inkoon kunnan positiiviset aluetalousvaikutukset ja hyvä palvelujen laatu – tilaaja-asiakkaan (esim. päiväkodin tai koulun johtaja) ja loppukäyttäjän (esim. päivähoidossa oleva lapsi tai koululainen) kokema laatu.
- ✓ Kunnalla oli heikkoja kokemuksia palvelusta mm. palvelua tuottavat yritykset eivät pystyneet aina hoitamaan sijaistarvetta, vaan sijaisten hankinta jäi tilaaja-asiakkaan tehtäväksi.
- ✓ Kunnan hallitus määrittä tarjouskilpailun kriteerit ja painoarvot- Laadun painoarvo oli 30% ja hinnan 70%. Ehdottomana edellytyksenä, tarjouksen sulkuperusteena, kunnan strategiaan tavoitteisiin sitoutuminen.
 - ✓ Energia- ja vesitaloudelliset menetelmät- Inkoo on hinkukunta
 - ✓ Ruoan alkuperän tuntemista alkutuotantopaikkaan saakka- jo tilattaessa- ruokalistalla
 - ✓ Valvonta ja kehitys jää sopimusaikana tehtäväksi
- ✓ Tarjouskilpailuun osallistui
 - ✓ 4 ruokapalvelualan yritystä- joista 1 oli paikallinen
 - ✓ 8 siivouspalvelualan yritystä- joista puolet oli paikallisia
 - ✓ paikallisilla pienyrityksillä ei ollut kykyä vastata tarjouksiin tai niillä ei ollut hintakilpailukykyä
- ✓ Sopimusaikana valvotaan laatua ja kustannuksia ja tuottajalta edellytetään sitoutumista palvelutuotantoon häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa
 - ✓ Osapuolet sopeuttavat toimintaansa olosuhteiden mukaisesti. Tilaaja ja tuottaja tekevät yhteistyötä keskenään tunnistaakseen kriittiset toiminnot, joiden tulee toimia häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa. Palvelutuotantoa pyritään jatkamaan kaikissa olosuhteissa esim. palveluvalikoiman laajuutta supistamalla ja varmistamalla ruoan ja elintarvikkeiden saatavuutta.

Caset 3 ja 4: Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin ravintopalvelut ja Taivassalon kunnan ateriapalvelut asiakkaana.

Varsinais-Suomen ravintopalvelut siirtyivät Arkean edeltäjän tuotettaviksi vuonna 2013- Vsshp Arkean omistajaksi

- ✓ Arkean tausta: Vuonna 2010 Katerinki, siivoustoimisto ja kiinteistönhoito yhdistyivät Turun kaupungin Kiinteistöpalveluliikelaitokseksi. Turun kaupunki päätti Turun Kiinteistöpalveluliikelaitoksen yhtiöittämisestä syksyllä 2011. Turun Seudun Kiinteistöpalvelu Oy aloitti toimintansa 1.1.2012 osana Turku-konsernia. Maaliskuussa 2013 käyttöön otettiin markkinointinimi Arkea ja elokuussa 2015 yrityksen nimi vaihtui Arkea Oy:ksi. Arkea on 99%:sesti Turun kaupungin omistuksessa oleva markkinoilla toimiva yhtiö. Arkea Oy:llä on ollut talousvaikeuksia ja se on yrittänyt työehtosopimuksen muutosta edullisemmaksi.
- ✓ Kaarea Oy erotettiin Arkeasta sidosryhmäosakeyhtiöksi ja se aloitti vuonna 2019. Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin ravintopalvelut siirtyivät Kaarean asiakkaaksi ja Vsshp omistajaksi.
- ✓ Kaarea tuottaa omistaja-asiakkailleen ateriapalveluja
 - ✓ Kaarean asiakaslaatu on ollut vaihtelevaa eikä Vsshp ole ollut tyytyväinen Kaarean tuottamaan ruoan laatuun eikä Arkean ympäristövastuuseen mm. ruokahävikin määrä oli suurta. Palvelusopimuksesta irtautuminen on haastavaa.

Taivassalon kunta oli Arkean asiakkaana vuonna 2020. Taivassalo teetti ateriapalvelujen laadusta konsulttiselvityksen. Selvityksen tavoitteena oli parempi asiakaslaatu, parempi asiakaslaadun valvonta ja sen ohjausmenetelmät

- ✓ Selvitystyön jälkeen, kilpailuttaessaan ruokapalveluja kevät-kesällä 2021, Taivassalo ei saanut yhtään tarjousta.
- ✓ Taivassalon kunta siirtyi 2021 heinäkuun alussa kunnan omaan ateriapalveluun, joka koskee varhaiskasvatusta, kotipalvelua, palvelukeskus Poijua ja vanhainkoti Ankkuria. Sopimus Arkean ateriapalveluista päättyi kesäkuun 2021 lopussa.

Case 5. Palmia Omistaja voi myydä omistamansa yhtiön

KAUPUNKI

Helsinki suunnittelee Palmian myyntiä

Kuntatalous | Palmia on tehnyt useina viime vuosina tappiollisen tuloksen.

Veera Paananen HS

HELSINGIN kaupunki suunnittelee myyvänsä Palmia oy:n. Palmia on Helsingin kaupungin omistama yhtiö, joka tuottaa henkilöstöruokailu-, kiinteistö-, siivous- ja turvallisuuspalveluja Etelä-Suomessa.

Kaupungin konsernijaosto päätti aloittaa selvityksen Palmian omistuksesta luopumisesta kokouksessaan maanantaina. Palmialla työskentelee noin 2 400 ihmistä.

SVITÄ myyntihaluille on kaksi, kertoo Helsingin pormestari Juhana Vartiainen. Ensinnäkin yhtiöllä ei hänen mukaansa ole enää strategista yhteyttä kaupungin toimintaan.

"Palmia toimii monenlaisissa



Palmian ruokapalvelun kouluruokaa vuonna 2019.

tuottaa edelleen suurimman osan esimerkiksi Helsingin kouluruokailusta.

Vaikka yhtiö on tuottanut tappiota, Vartiainen uskoo, että

kuitenkin se, että kun yhtiö siirtyi vapaille markkinoille, sen tarjoamien tuotteiden ja palvelujen hinnat laskivat kilpailutuksien kautta.

tiöiden omistusjärjestelyjä koskevia päätöksiä, täytyy olla huolellinen siinä, että kaikki saavat tiedon samaan aikaan."

Työntekijöiden tilanteesta täytyy pitää huolta ja varmistaa, että työehdot säilyvät yhtä hyvinä kuin aiemmin."

Heinäluoma peräänkuuluttaa myös yhtiön johdon vastuuta.

"Miten tällaiseen tilanteeseen on ajautettu? Ilmeisesti huono taloustilanne johtuu myös muusta, kuin koronan aiheuttamasta tilanteesta. Toivon, että selvitetään, onko yhtiössä tehty väärä strategisia valintoja."

Kun osa Palmiasta vuosia sitten yhtiöitettiin, päätöstä vastustivat nykyisistä pormestaripuoleista Sdp ja vasemmistoliitto. Vasemmistoliiton ryhmänjohtajan Mia Haglundin mukaan pelko oli tuolloin nimenomaan se, että yhtiöittäminen johtaa lopulta myymiseen.

"Yhtiöittämistä vastustettiin juuri sillä ajatuksella, että se voi johtaa lopputulokseen, jossa joudutaan myymään. On valitettavaa, että nyt ollaan tilanteessa, jossa on jouduttu tekemään tällainen päätös", Haglund sanoo.

Johtopäätös - Etenemisehdotus

Hyvinvointialueen kanssa tehdään määräaikaiset palvelusopimukset kaudeksi 1-6/2023

Tänä aikana valmistellaan omaa sidosryhmä- eli Inhouseyhtiötä, joka aloittaa toimintansa 8/2023

Toimintasuositus:

1. Valmistellaan kuntien ja hyvinvointialueen talo- ja tilaajakohtaiset palvelusopimukset/sitoumukset lyhyeksi kaudeksi 6-12/2023.
 - Sote-palvelutuotannosta valmistellaan markkinaehtoisesti hinnoitellut myyjäkunta ja tilaaja(talo)kohtaiset palvelumyyntisitoumukset, joissa huomioidaan sopimusten siirrot Inhouseyhtiölle ja hyvinvointialueuudistus.
2. Valmistellaan yhtiön perustamiseen liittyvät asiakirjat tarvittavine neuvotteluineen sidosryhmien ja henkilöstön kanssa, sekä henkilöstön siirtymä Inhouseyhtiölle 7/22- 8/2023
 - Henkilöstön siirtyä yhtiön palvelukseen liikkeenluovutusehtojen mukaisesti.
3. Sidosryhmä eli Inhouseosakeyhtiö aloittaa toimintansa 8/2023. Henkilöstö siirtyy Inhouseyhtiön palvelukseen ja palvelutuotanto jatkuu aikaisemmin toteutettujen palvelusitoumusten/sopimusten mukaisesti.
 - Huomioidaan muut sitoumukset ja tukipalvelut kuten talous- ja palkkahallinto, tilavuokrasopimukset jne.

Perustelut: a)hankintalaki, b)Kuntaliiton sotemuutostuki tukipalveluiden organisoinnin oikeudellisista reunaehdoista ja c) valmisteilla oleva lakiesitys eduskunnalle koskien tukipalvelujen ostoa ja myyntiä koskevaa siirtymäaika.

1. Hyvinvointialueen on mahdollista ostaa tukipalveluja vuoden määräajan,
 - kun tukipalveluostot eivät ylitä EU-hankintojen, 215 000 euron rajaa
 - Yksittäisen sitoumuksen tai sopimuksen arvo alittaa kansallisen kynnysarvon, 60 000 euroa
2. Kuntien on mahdollista myydä tukipalveluja hyvinvointialueelle lyhyen aikaa vuonna 2023
 - ✓ kun myynnin arvo ei ylitä 5%:n ja 500 000 euron rajaa
 - ✓ Jos raja-arvo ylittyy, kunta vaarantaa oman palvelutuotantonsa neutraliteetin. Kuntien tukipalvelut on kilpailutettava.
3. Hyvinvointialue voi ostaa ateria- ja puhtauspalveluja kilpailuttamatta palveluja liittymällä osaomistajaksi Muhoksen, Utajärven ja Vaalan Inhouseyhtiöön.

Ehdotus kaaviona yhtiöittämisen etenemissuunnitelmaksi

Inhouseyhtiön perustamiseen liittyvien tehtävien lisäksi palvelujen myyntisopimusten laadinta ja henkilöstön siirtyä Inhouseyhtiöön vaatii yt- ja sopimuslain tuntemusta, työpanosta, neuvotteluja ja aikaa

