

Lisätiedot:

Ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikkö Jaana Kokki puh. 040-635 0715
etunimi.sukunimi@kauniainen.fi

Taustaa:

Kaupunginvaltuusto on hyväksynyt talouden tasapainottamisohjelman, jonka tavoitteena on saavuttaa 3,6 miljoonan euron säästöt vuosina 2025–2027. Säästötoimien painopiste on henkilöstömenoissa. Lisäksi kaupunginhallitus päätti 28.10.2024 § 153 käynnistää tuotantotapaselvityksiä eri toimialojen palveluista ja hallinnon toiminnoista.

Palveluiden tuotantotapaselvitykset

Tuotantotapaselvityksessä tarkastellaan eri vaihtoehtoja palvelun tuottamiseen ja arvioidaan, voidaanko toimintaa järjestää nykyistä tehokkaammin. Selvitysten taustaa ja aikataulua on käsitelty yhteistyökomiteassa 9.9.2024, ja yhdyskuntavaliokuntaa informoitiin selvitysten käynnistämisestä 3.12.2024 § 100.

Tuotantotapaselvityksen kohde

Selvityksen kohteena ovat ruoka- ja puhdistuspalvelut, jotka tuottavat pääasiassa lakisääteisiä tukipalveluja kaupungin muille hallinnonaloille. Tuotantotapaselvitys on **liitteenä**.

Selostus tuotantotapaselvityksen laatisesta

Tuotantotapaselvitys laadittiin kaupunginhallituksen päätöksen mukaisesti pääosin virkatyönä ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikön toimesta, hyödyntäen aiempia selvityksiä, talousraportointia ja toimialatuntemusta. Lisäksi tuotantotapaselvityksen taustaksi teetettiin erillinen ruokapalveluiden työn tutkimus ja työmäärän mitoitus ATOP Oy:n toimesta.

Ruoka- ja puhdistuspalvelut tulosalue

Ruoka- ja puhdistuspalvelut siirtyivät vuoden 2024 alussa yhdyskuntatoimeen. Tulosalue jakautuu ruokapalveluihin ja puhdistuspalveluihin, ja se tuottaa lakisääteisiä palveluja erityisesti sivistys- ja hyvinvointitoimelle. Tulosaluetta johtaa ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikkö ja tulossyksiköiden johdossa ovat puhdistuspalveluiden sekä ruokapalveluiden esihenkilöt. Tulosalueen vakanssimäärä on yhteensä 56 vakanssia.

Henkilöstömäärä on vuosina 2022–2025 vaihdellut organisaatiomuutosten myötä. Työtyytyväisyys on hyvä, vieraskielisen työvoiman osuus merkittävä ja vaihtuvuus kohtalaisen pientä. Tulosalueen rahoitus tulee pääosin sisäisinä erinä muilta hallinnonaloilta.

Ruokapalveluiden nykytila

Kauniaisissa tuotetaan päivittäin noin 3 000 lounasta Kasavuoren koulukeskuksen yhteydessä sijaitsevassa keskuskeittiössä, josta ruoka jaetaan muihin yksiköihin. Palveluihin kuuluvat varhaiskasvatuksen sekä perus- ja lukio-opetuksen ateriapalvelut, erityisruokavaliot, henkilökunta- ja valvonta-ateriat, iltapäiväkerhotoiminnan välipalat sekä kaupungin sisäiset tilaustarjoilut. Edellä

mainituista palveluista kaupungintalon ateriapalvelut sekä tilaustarjoilut eivät ole lakisääteistä palvelua. Henkilöstömäärä on 27 vakanssia.

Puhdistuspalveluiden nykytila

Puhdistuspalvelut -tulosyksikkö vastaa kaupungin hallinnoimien tilojen puhtaudesta sekä puhtauden laadunvalvonnasta. Siivottavaa pinta-alaa on yhteensä 49 457 m², josta 92 % hoidetaan omana tuotantona ja 8 % ostopalveluna. Laatu on korkea ja asiakastyytyväisyys hyvä. Henkilöstömäärä on 28 vakanssia.

Arkipäivisin tapahtuva ylläpitosiivous toteutetaan pääosin omana työnä. Ostopalvelua hankitaan kohteisiin, joiden käyttö, aukioloajat, tai hygieniavaateet edellyttävät siivousta myös iltaisin ja viikonloppuisin. Siivouksen yhteydessä havaittuihin epäkohtiin reagoimalla voidaan parhaimmillaan pidentää kiinteistöjen elinkaarta ja vähentää korjaustarpeita.

Puhdistuspalvelut on KH 27.5.2019 § 102 päätöksellä siirretty osittain omaan tuotantoon aiemman, ulkoistetun palvelun merkittävien laatupuutteiden vuoksi. Käyttäjiltä saadut palautteet tukivat päätöstä.

Vaihtoehtoiset palveluiden tuottamistavat:

Palvelun laadun ja kustannusten välinen suhde tulee huomioida ensisijaisena lähtökohtana, kun arvioidaan tuotantotapaa. Kauniaisissa molemmat palvelut on koettu laadukkaiksi ja asiakastyytyväisyys on ollut korkea. Huomionarvoista lisäksi on, että tulosalueella on toteutettu viime vuosina onnistuneita talouden tasapainottamistoimia, kuten henkilöstökulusäästöjä ja budjetin alituksia mm. raaka-aineiden ja palvelujen ostojen osalta, jotka osoittavat tulosalueen johdon ja henkilöstön vahvaa sitoutumista paitsi säästötavoitteisiin, niin myös tulosalueen toiminnan tehostamiseen mm. suorituksen johtamista kehittämällä.

Vaihtoehto 1. tuotantoa jatketaan omana tuotantona molempien tulosyksiköiden osalta:

Ruokapalveluiden osalta jatketaan palvelutuotantoa nykyisen mallin mukaisesti omana tuotantona.

Oman tuotannon vahvuuksia ovat: ruoan laatu ja ravitsemuksellisuus, vaikuttavuus ja asiakaslähtöisyys (oppilaslähtöisyys), kestävyys ja resurssiviisaus. Lisäksi oma tuotanto ja oma henkilökunta tukee kriisi- ja poikkeustilanteisiin varautumista sekä palvelun jatkuvuutta em. tilanteissa. Oman tuotannon säilyttäminen mahdollistaa myös palvelun jatkuvan kehittämisen ja asiakaslähtöisyyden ylläpitämisen.

Vuoden 2024 tilinpäätöksen mukaiset tulosalueen toimintamenot olivat 2 207 850 € ja yhden lämpimän aterian hinta n. 3,89 €/pv. Kustannukset ovat hieman korkeammat kuin verrokkikunnissa. Kauniaisten kouluruoan korkeampi hinta ei kuitenkaan ole seurausta tehottomuudesta, vaan tietoisista valinnoista, jotka painottavat laatua, ravitsemuksellisuutta ja oppilaslähtöisyyttä.

Puhdistuspalveluiden osalta jatketaan palvelutuotantoa nykyisen mallin mukaisesti pääasiallisesti omana tuotantona. Oma tuotanto on tuottanut korkeaa asiakastyytyväisyyttä ja mahdollistanut resurssiviisaita ratkaisuja, kuten kemikaaliton siivous. Omassa tuotannossa työntekijät ovat osa organisaatiota ja työyhteisöjä, mikä lisää työntekijöiden työmotivaatiota sekä palvelun laatua sekä edesauttaa kokonaisvaltaista kiinteistöjen kunnossa- ja ylläpidosta huolehtimista. Pääasiallisen omassa tuotannossa pysymisen lisäksi puhdistuspalveluissa hallitusti kasvatetaan ulkoistetun ostopalvelun osuutta erityisesti kohteissa, joissa työaika on alle neljä tuntia päivässä tai siivoustarve satunnaista sekä tilapäistarpeissa.

Myös tiloissa harjoitettavan toiminnan siivoustyölle asettamat rajoitteet voivat olla peruste ostopalveluun siirtymiseen.

Lisäksi molempien tulosalueiden henkilöstömäärää sopeutetaan erillisen suunnitelman mukaisesti kaupungin talouden tasapainottamisohjelmassa määriteltyjen henkilöstökulusäästöjen aikaansaamiseksi vuosien 2025–2027 aikana. Sopeutuksen tavoitteena on saavuttaa yhteensä - 9 HTV ja n. 250 000 € suuruiset henkilöstökulusäästöt nykyisen palkkatason mukaisesti arvioituna. Tämä vakiinnuttaisi tulosalueen henkilöstömäärän vuoden 2022 tasolle, eli 47 vakanssiin, sisältäen esihenkilötehtävät.

Vähennykset kohdistuvat ruokapalveluihin (–5 HTV) ja puhdistuspalveluihin (–4 HTV). Sopeutus toteutetaan ensisijaisesti luonnollisen poistuman kautta, mikä on realistista huomioiden avoimet vakanssit sekä vuosien 2026–2027 aikana arviolta eläköityvät kuusi (6) henkilöä. Lisäksi tulosalueella jatketaan työmäärämitoitusten jatkuvaa päivittämistä sekä mukautetaan palvelutarjoomaa vastaamaan palvelutarpeen ja kiinteistökannan muutoksiin.

Vaihtoehto 2. ulkoistus:

Ulkoistaminen voi yleisellä tasolla tarkasteltuna tuoda hyötyjä prosessien hallintaan ja kustannusten ennakoitavuuteen. Ulkoistamisen hyödyksi koetaan myös erityisesti henkilöstöresurssien hallinnan ja -optimoinnin sekä mm. sijaisjärjestelyjen siirtyminen ulkoisen palveluntarjoajan vastuulle. Edellä oleviin seikkoihin viitaten ulkoistamisen voisi olettaa tuovan kunnille kustannussäästöjä, mutta ulkoistuksen onnistuminen riippuu monista tekijöistä. Ulkoistus voi myös nostaa kustannuksia.

Ulkoistus edellyttää aina erittäin huolellista ja tarkkanäköistä toimialan tulevaisuuden tuntemusta ja -ennakointia, kilpailutuksen, palvelukuvausten sekä sopimusten valmistelua, seuranta ja palvelun laadunvalvontaa. Erityisesti asiakaslähtöisyyden ja yksilöllisyyden sekä palvelun laadun heikkenemiseen liittyvät riskit nostetaan usein esiin ulkoistusta suunniteltaessa. Myös sopimuskausien pitkäkestoisuus ja mahdollisuus tehdä niihin muutoksia sopimuskaudella koetaan ulkoistuksen riskiksi. Ulkoistus ei myöskään poista kaikkia kunnan vastuulle jääviä tehtäviä eikä henkilöstökustannuksia.

Yhteenveto

Tuotantotapaselvityksessä on arvioitu oman tuotannon ja ulkoistamisen vaikutuksia kustannuksiin, palvelun laatuun, henkilöstöresursseihin ja sopimusohjauksen edellytyksiin. Ruokapalveluiden osalta tehty markkinakartoitus ja laskelmat osoittavat, että ulkoistaminen ei olisi nykyistä omaa tuotantoa edullisempaa – arvioitu kokonaiskustannus (2,48 M€) ylittää vuoden 2024 tilinpäätöksen mukaiset ruokapalveluiden omana tuotantona tuotetun palvelun toteutuneet kustannukset (2,21 M€). Tästä sekä laadullisista syistä ulkoistamista ei suositella.

Puhdistuspalveluiden osalta ulkoistuksessa on ennen vuoden 2019 osittain omaan tuotantoon siirtymää ollut vakavia laatupuutteita erityisesti korkean hygieniatason kohteissa, minkä vuoksi kokonaisulkoistusta ei suositella. Ulkoistus ei myöskään silloisen ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikön tekemien laskelmien mukaan ollut monessakaan kohteessa omaa tuotantoa kustannustehokkaampaa.

Yhdyskuntavaliokunta merkitsee tiedoksi liitteenä olevan ruoka- ja puhdistuspalveluja koskevan, 23.10.2025 päivätyn virkatyönä tehdyn selvityksen.

Yhdyskuntavaliokunta päättää esittää edelleen kaupunginhallitukselle, että se hyväksyisi ruoka- ja puhdistuspalveluiden tuotantotapaselvityksen ja että ruoka- ja puhdistuspalvelut tulosalueen toimintoja kehitetään seuraavasti:

- Ruoka- ja puhdistuspalvelut tulosalueen ja -yksiköiden toiminta jatkuu nykymallin mukaisesti pääosin omana tuotantona, vaihtoehto 1. mukaisesti.
- Oman tuotannon säilyttämisen lisäksi tulosalueen henkilöstömäärää sopeutetaan kaupungin talouden tasapainottamisohjelmassa määriteltyjen henkilöstökulusäästöjen aikaansaamiseksi tarkoittaen yhteensä – 9 HTV vähennystä, sekä euromääräisesti nykyhetken palkkatason mukaisesti arvioituna n. 250 000 € suuruista henkilöstökulusäästöä.

Ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikkö oli kokouksessa esittelemässä selvitystä sekä vastaamassa kysymyksiin.

Päätös:

Päätösehdotus hyväksyttiin.

Liitteet:

Tuotantotapaselvitys, Ruoka- ja puhdistuspalvelut 23.10.2025

Jakelu:

Kaupunginhallitus