

Henkilöstöruokailun järjestämisen suunnitelma

Ahall 26.05.2025 § 226
5100/01.04.04/2024

Valmistelija(t)	Anne Roponen, puh. 040 712 6980, anne.roponen(at)pshyvinvointialue.fi Anne-Mari Lappalainen, puh. 040 159 8235, anne- mari.lappalainen(at)pshyvinvointialue.fi Anne Kantanen, anne.kantanen(at)pshyvinvointialue.fi. p. 044 717 9825
Päätös	Merkitään pöytäkirjaan, että: - Mari Antikainen ilmoitti olevansa esteellinen (HL 28.1, kohta 5) henkilöstöruokailua koskevassa asiassa ja poistui kokouksesta asian käsittelyn ajaksi klo 11.08 - 11.22 - Anne Roponen oli läsnä kokouksessa asian esittelyn ajan klo 11.08 - 11.22 Hyvinvointialuejohtaja muutti päätösehdotuksen kuulumaan seuraavasti: Aluehallitus päättää: 1) hyväksyä työryhmän esityksen henkilöstöruokailun osalta työryhmän valmisteluaineiston mukaisesti 2) hyväksyä opiskelijaruokailun statuksen säilyttämisen KYS alueella, varmistaen näin henkilöstön osalta veto- ja pitovoiman ja lisäksi terveellisen ja ravitsevan aterioinnin mahdollisuuden henkilöstölle 3) hyväksyä henkilöstöruokailun palveluntuottajaksi Servican KYS alueelle Hilimaan ja Kaarteeseen 4) hyväksyä henkilöstöruokailun palveluntuottajaksi Servican tai muun yksityisen palveluntuottajan Varkauden Aalto hyvinvointikeskukseen 5) käynnistää neuvottelut Varkauden kaupungin kanssa Aalto hyvinvointikeskuksen vuokran alentamisesta keittiötilojen osalta, millä voidaan turvata henkilöstöruokailun järjestäminen myös jatkossa Aalto hyvinvointikeskuksessa 6) merkitä tiedoksi suunnitelman henkilöstöjohtajan nimeämästä henkilöstöruokailua ohjaavasta moniammatillisesta työryhmästä, jossa on laaja edustus eri ammattiryhmistä. Työryhmän tavoitteena on muodostaa yhdessä työterveyshuollon kanssa henkilöstön työhyvinvointia tukeva kokonaisuus, johon yhtenä osiona linkitetään henkilöstöruokailu ja sen merkitys palveluntuottajasta riippumatta. Päätösehdotus hyväksyttiin.
Esittelijä	hyvinvointialuejohtaja
Päätösehdotus	Aluehallitus päättää: 1) hyväksyä työryhmän esityksen henkilöstöruokailun osalta

työryhmän valmisteluaineiston mukaisesti

2) hyväksyä opiskelijaruokailun statuksen säilyttämisen KYS alueella, varmistaen näin henkilöstön osalta veto- ja pitovoiman ja lisäksi terveellisen ja ravitsevan aterioinnin mahdollisuuden henkilöstölle

3) hyväksyä henkilöstöruokailun palveluntuottajaksi Servican KYS alueelle Hilimaan ja Kaarteeseen sekä Varkauden Aalto hyvinvointikeskukseen

4) hyväksyä henkilöstöruokailun palveluntuottajaksi Servican tai muun yksityisen palveluntuottajan Varkauden Aalto hyvinvointikeskukseen

5) käynnistää neuvottelut Varkauden kaupungin kanssa Aalto hyvinvointikeskuksen vuokran alentamisesta keittiötilojen osalta, millä voidaan turvata henkilöstöruokailun järjestäminen myös jatkossa Aalto hyvinvointikeskuksessa

6) merkitä tiedoksi suunnitelman henkilöstöjohtajan nimeämästä henkilöstöruokailua ohjaavasta moniammatillisesta työryhmästä, jossa on laaja edustus eri ammattiryhmistä. Työryhmän tavoitteena on muodostaa yhdessä työterveyshuollon kanssa henkilöstön työhyvinvointia tukeva kokonaisuus, johon yhtenä osiona linkitetään henkilöstöruokailu ja sen merkitys palveluntuottajasta riippumatta.

Ennakkovaikutusten arviointi

Oheisaineistossa vaikutusten arviointi

Toimivallan peruste

Hallintosäätö 36 §

Liitteet ja oheisaineisto

Esityslistan oheisaineistona:

- Henkilöstöruokailun järjestämisen suunnitelma (salainen)

Valmistelu

Taustaa

Henkilöstöruokailulla on merkittävä rooli työpaikoilla. Se ei ainoastaan tarjoa työntekijöille ravitsevaa ruokaa, vaan myös tukee heidän hyvinvointiaan ja työkykyään.

Henkilöstöruokailun merkitykseen liittyy esimerkiksi seuraavia seikkoja:

Ravitsemuksellinen laatu ja sen merkitys:

Henkilöstöravintoloiden tarjoamat ateriat ovat usein ravitsemussuositusten mukaisia, mikä auttaa työntekijöitä saamaan tarvittavat ravintoaineet. Tämä voi parantaa työntekijöiden terveyttä ja vähentää sairauspoissaoloja.

Työteho ja keskittyminen:

Hyvin suunniteltu ja ravitseva lounas voi parantaa työntekijöiden keskittymiskykyä ja työtehoa iltapäivän aikana. Nälkäisenä työskentely voi heikentää suorituskykyä ja lisätä virheiden määrää.

Sosiaalinen hyvinvointi:

Yhteiset ruokailuhetket voivat edistää työpaikan yhteisöllisyyttä ja parantaa työilmapiiriä. Työntekijät saavat mahdollisuuden keskustella ja verkostoitua kollegoidensa kanssa rennossa ympäristössä.

Työnantajan imago:

Tarjoamalla laadukasta henkilöstöruokailua työnantaja voi parantaa yrityksen mainetta ja houkuttelevuutta työnantajana. Tämä voi auttaa rekrytoimaan ja pitämään kiinni osaavasta työvoimasta.

Kustannustehokkuus:

Vaikka henkilöstöruokailun järjestäminen voi olla kustannus työnantajalle, se voi pitkällä aikavälillä tuoda säästöjä vähentyneiden sairauspoissaolojen ja parantuneen työtehon kautta.

Asiantuntijasivustoilta lisätietoa:

THL Työpaikkaruokailu
Ruokavirasto, työikäiset

Nykytila

Nykymallissa hyvinvointialueen toimitiloissa toimivissa henkilöstöravintoloissa henkilöstöllä on mahdollisuus ruokailla isommissa keskittymissä, joissa henkilöstömäärä on suuri.

Toimitilat, joissa henkilöstöravintoloissa on mahdollisuus ruokailla ovat Varkaudessa Aaltosairaalassa, Kuopiossa Savotalolla, lisalmessa Pulssissa sekä KYS alueella useissa pisteissä.

lisalmessa toimijana on yksityinen palveluntuottaja, Savotalolla Servica sekä KYS alueella tiloissa mallina ”hybridimalli”. Kanttiini omana tuotantona, Lainesairaalassa yksityinen toimija, Hilimassa ja Kaarteessa toimii Servica.

Nykyiset toimijat maksavat vuokraa voimassa olevien vuokrasopimusten mukaisesti, jotka on solmittu seuraavasti:

- Savotalolla Kuopion kaupungin kanssa
- Aalto Hyvinvointikeskuksessa Varkaudessa ja lisalmessa Pohjois-Savon hyvinvointialueen tilahallinnon kanssa
- KYS alueella Pohjois-Savon hyvinvointialueen tilahallinnon kanssa.

Hyvinvointialueelle syntyy kuluja ainoastaan tilojen vuokrista, jotka katetaan vuokratuotoilla. Muita suoria kuluja ei synny, henkilöstölle kohdistuvaa muuta tukea ruokailuun ei ole nykykäytännöissä sovittuna.

Henkilöstöruokailu nähdään tärkeänä säilyttää jatkossakin niissä toimipisteissä, joihin henkilöstö on keskittynyt tai toiminta on hektistä ja osin jopa kriittistä toimintaa.

Henkilöstöruokailun toteuttamisen osalta palveluun kohdentuu kannattavuuspaineet, kuten ateriapalveluihin alalla muutoinkin. Elintarvikkeiden hintojen nousun vaikutuksella, vuokrilla ja henkilöstökulujen kasvuilla sekä asiakaskäyttötymisen valinnoilla on suoranainen vaikutus taloudelliseen kannattavuuteen.

Toimipisteissä ruokailee pääsääntöisesti hyvinvointialueen henkilökuntaa. Ruokailijoiden määrä vaihtelee mittavasti eri toimipisteiden välillä. Tuettu opiskeljaruokailu mahdollistuu tällä hetkellä Savotalolla, Hilimassa ja Kaarteessa. Opiskeljaruokailijoista suuri määrä kohdentuu KYS alueelle.

Kela voi myöntää opiskeljaravintolalle ateriatukioikeuden, opiskeljaruokailun järjestämisen osalta, jolloin pitää noudattaa seuraavia ehtoja:

1. Ruoan ravitsemuksellisen laadun kriteereitä
2. Opiskelija-aterian pitää täyttää yleiset terveydelliset ja ravitsemukselliset vaatimukset. (Ruoan ravitsemuksellisen laadun kriteereistä on tarkemmat tiedot korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuosituksessa.)
3. Opiskelija-aterian pitää täyttää korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuosituksen mukaiset kriteerit, jotta ateriatukioikeus voidaan myöntää.
4. Opiskeljaravintolan pitää hinnoitella ateriat asetuksen mukaisesti, jotta ateriatukioikeus voidaan myöntää.

Kela valvoo, että opiskeljaravintola noudattaa korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositusta ja valtioneuvoston asetusta. (<https://www.kela.fi/yhteistyokumppanit-oppilaitokset-ja-opiskeljaravintolat-ateriatuki>)

Muutoksen tarkastelu

Hyvinvointialueen toiminnan käynnistyessä henkilöstöruokailun toimintamalli siirtyi luovuttavilta tahoilta sellaisenaan ja tilanne on pysynyt toiminnan ensimmäiset vuodet melko lailla ennallaan.

Hyvinvointialueella on hyvä linjata odotukset ja periaatteet henkilöstöruokailun osalta. Toimintamallin olisi oltava kestävä ratkaisu ja toimintaodotuksiin nähden kannattava riippumatta siitä kuka palvelun tuottaa.

Asiaa on valmisteltu työryhmässä, jossa oli mukana henkilöstön edustus. Edustus oli nimetty Jyty ry, Juko ry ja Superin osalta.

Henkilöstöruokailu kokonaisuutta on käsitelty yhteistoimintaelimessä 22.1.2025 sekä 21.5.2025, joten asian käsittely on tapahtunut yhteistoiminnallisesti.

Työryhmä esittää hyvinvointialueelle nimettävän henkilöstöruokailua ohjaavan moniammatillisen työryhmän, jossa olisi laaja edustus eri ammattiryhmistä. Työryhmän tavoitteena olisi muodostaa näin yhdessä työterveyshuollon suunnitelmien kanssa koko henkilöstön työhyvinvointia tukeva kokonaisuus.

Lisäksi tulee varmistaa, että työterveyshuollossa on riittävät ja tarpeen mukaiset elintaparyhmä- ja ravitsemusohjauspalvelut sekä ravitsemusterapia- ja hoitopalvelut.

Näillä kahdella toimella vahvistuisi laajemmin koko henkilöstölle kohdistuva tuki työssäjaksamiseen. Tukemalla ja lisäämällä henkilöstölle tietoisuutta työn tauotuksen ja oikean ravitsemuksen merkityksestä, tuetaan samalla myös etätyössä ja liikkuvassa työssä työskenteleviä, joilla ei ole mahdollisuutta ruokailla esimerkiksi fyysisessä henkilöstöravintolassa.