



Ruoka- ja
puhtauspalvelut

VASTUULLISUUSSUUNNITELMA OSANA MIKKELIN RUOKAPALVELUIDEN PÄIVITTÄISTÄ JOHTAMISTA

Ammattikeittiöosaajat ry 4.5.2022
Varuke-info 2.6.2022

Mia Hassinen
palvelujohtaja
Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut



VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU



Makuja läheltäsi, puhtautta puolestasi



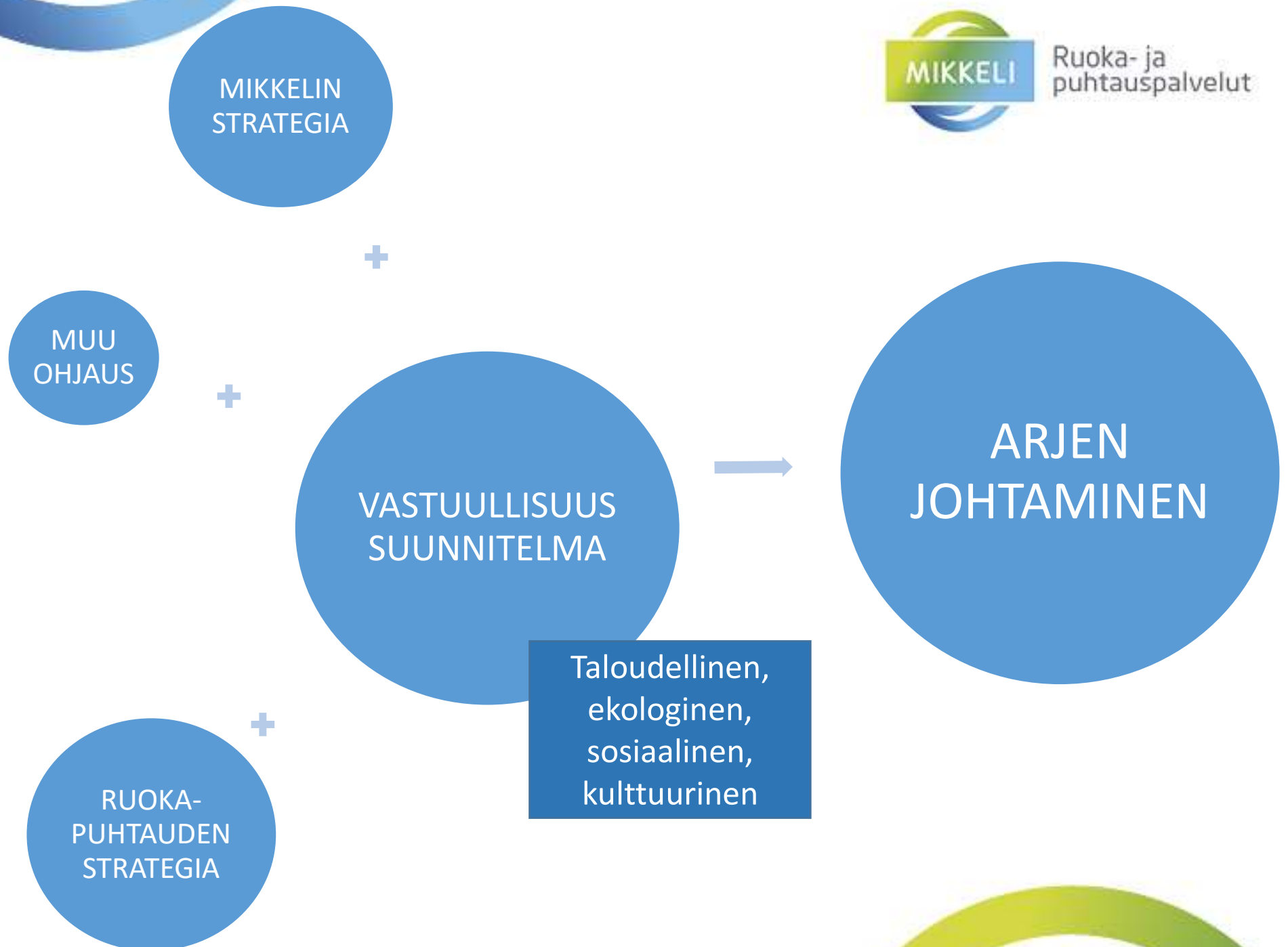
MIKKELIN RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUT

- Mikkelin kaupungin tulossyksikkö
- 41 keittiötä, 116 000 m² siivottavaa pinta-alaa
- 143 työntekijää, joista 50 % moniosaajia
- 1,8 milj. ateriasuoritetta, elintarvikehankinnat 1,9 milj. euroa, josta paikallisilta yrityksiltä 28 %



VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU





OMISTAJA OHJAA

- MIKKELIN KAUPUNKI

- Visio: Mahdollisuuksien Mikkeli – Puhtaan veden pääkaupunki
- Strateginen päämäärä: Elinvoimainen hyvän elämän Mikkeli
- Kestävästi kehittyvä ja älykkäästi uudistuva Mikkeli
 - Taataan puhdas vesi ja lähiruoka
 - Edistetään luonnon monimuotoisuutta
- Osaamisen ja yrittäjyyden Mikkeli
 - Edistetään alueen yrittäjyyttä, työllisyyttä, olemassa olevien työpaikkojen säilymistä sekä uusien työpaikkojen syntymistä

- **Valtuustoaloite:** ulkolaisten elintarvikkeiden käytön puolittaminen kaupunkikonsernissa vuoden 2019 tasosta vuoteen 2025 mennessä

- **Mikkelin ilmasto-ohjelma**

- Tavoitteet

- Kaupungin elintarvikehankintojen ilmastovaikutukset pienenevät.
 - Ruokapalveluiden vastuullisuutta kehitetään kokonaisuutena niin, että sen ilmastovaikutukset vähennevät. Tästä viestitään ruokapalveluiden sidosryhmille.

- Mittarit

- naudanlihan %-osuus käytetystä lihan kokonaismäärästä, kulutusmäärän kehitys
 - Kasvisruuan osuus valmistetuista lounasaterioista, osuuden kehitys
 - Ruokahävikin määrä kaupungin ruokapalveluissa, määrän kehitys



VISIO: RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUT ON VASTUULLINEN JA LUOTETTAVA KUMPPANI
STRATEGIA: PALVELUN KOKONAISLAADUN KEHITTÄMINEN ASIAKKAAN KANSSA

PUHTAAT TILAT

- Palvelukuvauksen mukaiset puhtaat tilat
 - Likaisuuden mukaan valittavat toimenpiteet tilassa vaaditun puhtaustason saavuttamiseksi
 - Henkilökunta tuntee asiakkaidensa erityistarpeet
- **Vastuullista puhtautta:**
 - Käytetään sopimustuotteita, jotka ostetaan sopimustoimittajalta
 - Tehokas varastokierto
 - Konemenetelmien käyttäminen
- Palvelun laadun toteutumista seurataan laatukierroksilla

HYVINVOIVA JA OSAAVA HENKILÖSTÖ

- Omasta hyvinvoinnista huolehtiminen
 - Ergonomiset työskentelytavat
 - Työn suunnitelmallinen tekeminen
 - Tapaturmien ennaltaehkäisy
 - Omaehtoinen työkyvyn ylläpito
- Positiivinen asenne työhön, työkavereihin ja asiakkaisiin
- Osaava ja kannustava esimiestyö
 - Työn kehittämisessä hyödynnetään henkilöstön osaamista ja näkemystä
- Oman työn arvostaminen ja oman osaamisen kehittäminen, erityisesti digi-osaaminen
- Jokainen tietää ja osaa tehtävänsä sekä hallitsee kokonaisuuden

MAISTUVA RUOKA

- Palvelukuvauksen mukaiset ateriakokonaisuudet ja palvelut
 - Henkilöstö tuntee työkohteensa palvelukuvauksen ja asiakkaidensa ikäryhmän mukaiset erityistarpeet
- **Vastuullista ruokaa**
 - Ruoka maistuu hyvälle ja on houkuttelevasti esillä
 - Ruokahävikin minimoiminen
 - Yritysyhteistyö elintarvikehankinnassa
 - Haitallisten ympäristövaikutusten vähentäminen
 - Lähiruoka, kotimaisuus
- Palvelun laadun toteutumista seurataan laatukierroksilla

REILU

ROHKEA

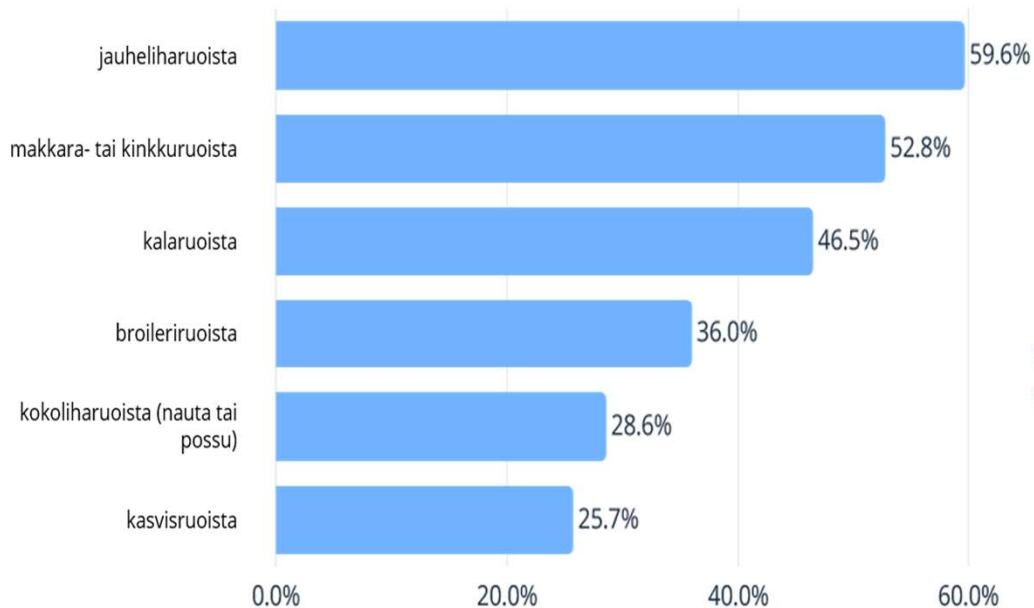
RAKENTAVA

VASTUULLISUUS ON VALINTOJA, MITÄ PAINOTTA?

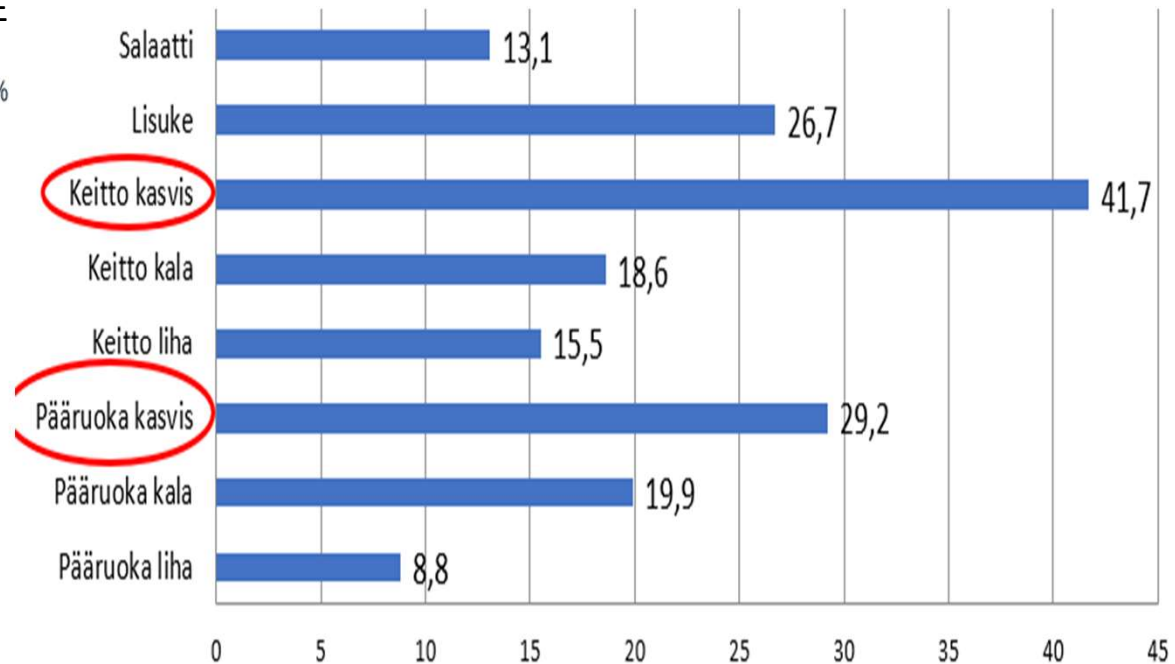
– VINKKEJÄ VASTUULLISUUS-POHDINTOIHIN:

- oman toiminnan vastuullisuutta tarkasteltava monelta eri kantilta ja päätettävä, mikä vastuullisuus-näkökulma kulloinkin painaa eniten vaakakupissa ja siten tekemään toiminnan strategisia linjauksia
- ei kannata suin päin rynnätä tekemään muutoksia, priorisoitava tavoitteet ja toimenpiteet ja aikataulutettava ne riittävän pitkälle ajalle, hetkessä ei tapahdu
- toimenpiteiden vaikutuksen laajuutta arvioitava, ettei hukkaa resursseja lillukanvarsiin vaan käyttää ne oikeasti vastuullisuutta lisääviin toimenpiteisiin, vaarana viherpesu
- hyväksyttävä, että kaikkea ei syystä tai toisesta pysty tekemään, vaikka halua olisi

KOULUJEN ASIAKASKYSELY 2022, MIELUISIN PÄÄRAAKA-AINE



HÄVIKKISEURANTA



RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN VASTUULLISUUS-LINJAUKSIA:

- Kotimaisuus ja aluetalous
- Maku, terveellisyys ja tuoteturvallisuus
- Ekologisuus
 - Luonnon monimuotoisuus, ei pyritä kokonaan eroon naudanlihasta tai eläinkunnan tuotteista
- Henkilöstön hyvinvointi
- Taloudellisesti järkevää toimintaa
 - Liiketaloudellinen kannattavuus, toimenpiteiden kustannusvaikutukset vuositasolla
 - Hävikin vähentäminen

KULTTUURINEN VASTUULLISUUS

KESTÄVIEN TOIMINTATAPOJEN TIETOINEN KEHITTÄMINEN/MUUTTAMINEN

- Mikkelin ilmasto-ohjelman ja strategian tavoitteiden toteuttaminen
 - Toimenpiteet tavoitteiden saavuttamiseksi
 - Mittarit: naudanlihan kulutuksen kehitys, kasvisruoan menekien kehitys, ruokahävikin määrä
- Oman työn ja organisaation arvostus, hyvä esimiestyö
 - Kehityskeskustelut, tiimipalaverit → osallistaminen kehittämiseen, vastuun antamista ja jakamista
 - esimerkillä johtaminen
 - Mittarit: Pulssi-kyselyn tulokset esimiestyöstä, toteutuneiden kekejen määrä

ASIAKKAISIIN JA PÄÄTTÄJIIN VAIKUTTAMINEN

- Viestintä
 - Viestintäsuunnitelma, sisäinen/ulkoinen viestintä
 - Viestinnän vuosikello
 - Ruokalistan informaatio



TALOUDELLINEN VASTUULLISUUS

TALOUDELLISESTI KANNATTAVAA TOIMINTAA

- Tuotevalintojen vuositason kustannusvaikutusten laskenta
 - Hankinta-analyysi
 - Toiminnan tunnusluvut

TUOTANTOPANOSTEN TEHOKAS KÄYTTÖ

- Tarkoituksenmukaiset ostot, pakkauskoot ja valmistusmäärät
- Ruokahävikin ennaltaehkäisy

ALUETALOUS

- Lähialueella tuotettujen tai jatkojalostettujen tuotteiden käyttö mahdollisuuksien mukaan
 - Hankintatapa ja -kriteeristö, yritysysteistyö
- Työllistämisvelvoite

SUOMALAISEN TUOTANNON EDISTÄMINEN

- Maito, liha ja kananmunat sekä niistä valmistetut tuotteet Suomesta
- Suom. elintarvikkeiden osuuden lisääminen (kala, lisäkkeet...)



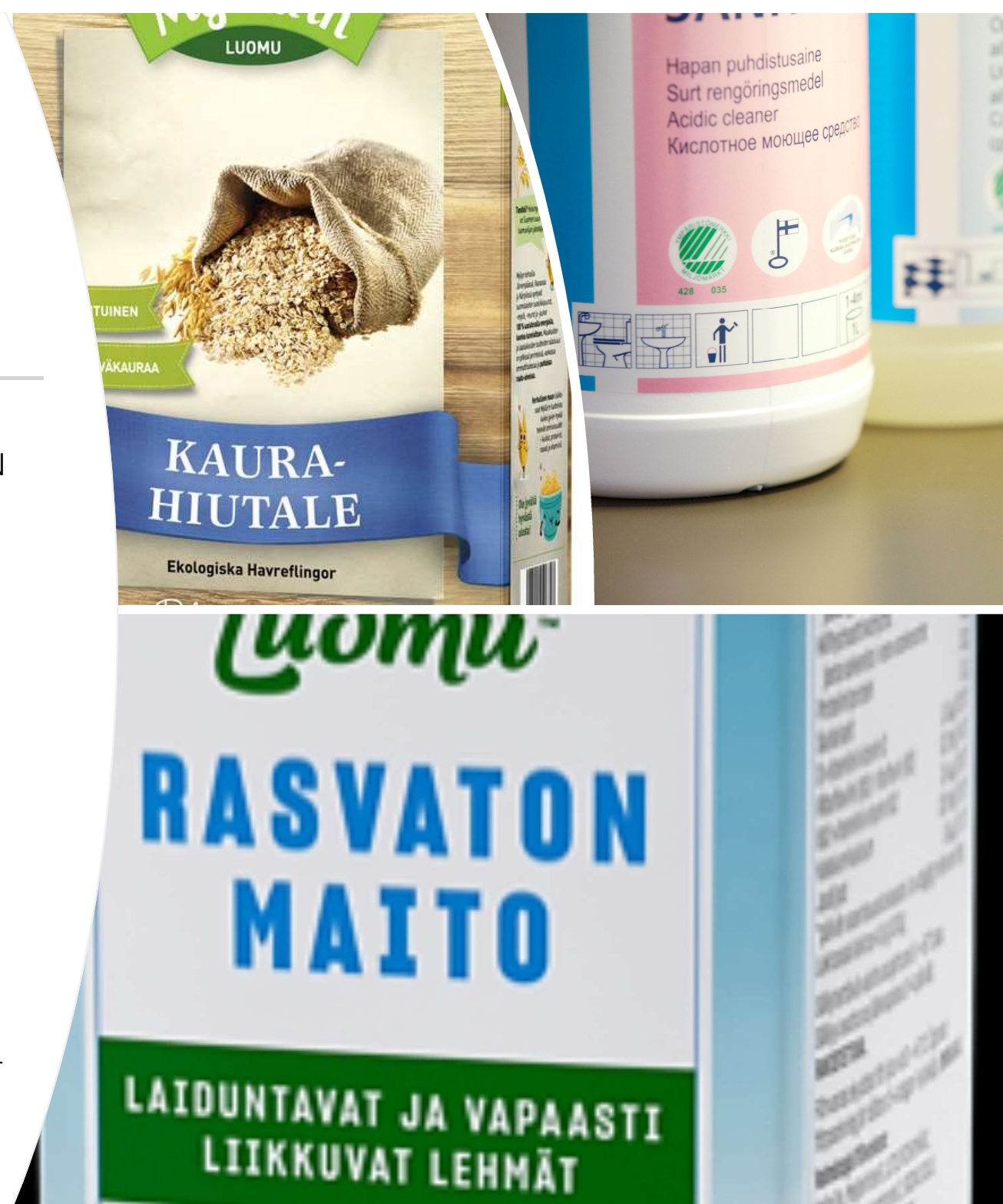
SOSIAALINEN VASTUULLISUUS

- HENKILÖSTÖN HYVINVOINTI
 - Osaamisen kehittäminen
 - Työkyvyn alenemisen ennaltaehkäisy
 - Työkyvyn muutosten huomioiminen
 - Työturvallisuus
- TUOTE- JA PALVELUVASTUU
 - Tuoteturvallisuus
 - Mikrobi- ja lääkeainejäämävapaat kotimaiset elintarvikkeet (mm. antibiootti, salmonella)
 - Aterioista kattavat ainesosaluettelot [www-sivuilla](http://www.sivuilla)
 - Toimiva omavalvonta
 - Terveystiedon edistäminen
 - Asiakasryhmäkohtaisten ravitsemussuositusten toteuttaminen
 - Sydänmerkki-ateriat
- YHTEISKUNTAVASTUU
 - Pitkäaikaistyöttömien työllistäminen
 - Kehitysvammaisten työtoiminta
 - Harjoittelu- ja työkokeilu- paikkojen tarjoaminen



EKOLOGINEN VASTUULLISUUS

- RUOANTUOTANNON YMPÄRISTÖVAIKUTUSTEN VÄHENTÄMINEN
 - Kotimaisten luomutuotteiden tarjoaminen
 - Lähialueen kalan tarjoaminen
 - Kasvisruokapäivä kaikilla asiakkailla 1 x vko, kouluissa kasvisruoka tarjolla joka päivä, tavoitteena lisätä kasvisruokapäiviä kiertävälle 6 vkon ruokalistalle
 - Naudanlihan käytön vähentäminen korvaamalla se broilerilla, kalalla tai kasviksilla
- EKOLOGISTA PUHTAUTTA
 - Vähän vettä kuluttavat työmenetelmät
 - Ympäristömerkityt ja hajusteettomat pesu- ja puhdistusaineet
 - Kemikaalivapaat työmenetelmät



MITÄ HYÖTYÄ VASTUULLISUUSSUUNNITELMASTA ON?

- tuo ryhtiä ja pitkäkestoisuutta vastuullisuustyöhön kokonaisuutena
- ohjaa tarkastelemaan toimintaa ja sen vastuullisuutta monelta eri kantilta ja puntaroimaan, mikä vastuullisuus-näkökulma kulloinkin painaa eniten vaakakupissa ja siten tekemään toiminnan strategisia linjauksia



VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA



LISÄTIETOJA:
Mia Hassinen
palvelujohtaja
Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut
mia.hassinen@mikkeli.fi tai 044 794 2262

