



Pitopalvelun toimintojen kehittäminen ympäristöystävällisemmiksi

Ville Latostenmaa

2022 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

Pitopalvelun toimintojen kehittäminen ympäristöystävällisemmiksi

Ville Latostenmaa
Restonomi, Palveluliiketoiminta
Opinnäytetyö
Toukokuu, 2022

Opinnäytetyö toteutettiin päiväkirjamuotoisena ja toimeksiantajana toimi Hyvinkään seurakunnan pitopalvelu. Opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää pitopalvelun toimintaa ja toimintatapoja ympäristöystävällisemmiksi sekä valmistella elintarviketoimittajien kilpailutusta. Tarkoituksena oli kehittää toimintatapoja yhdessä työntekijöiden kanssa, jotta tehtävät muutokset olisivat helposti toimintaan sovellettavia ja käytännönläheisiä. Toimien tavoitteena oli vähentää toiminnassa syntyvää ruokahävikkiä.

Opinnäytetyö muodostuu päiväkirjamerkinnöistä kymmenen viikon ajalta, päivittäin tapahtunut toiminnan analysointi ja viikoittaiset analyysit muodostavat työn keskeiset käsitteet ja toimivat työn tietoperustana. Raportointiviikkojen aiheita toiminnan kehittämiseksi etsittiin pohjoismaisen ympäristömerkin, Joutsenmerkin, kriteereistä. Viikkoanalyseissa oleva teoriakirjallisuudesta etsitty tieto auttoi kehittämään ammattiosaamista opinnäytetyön teon aikana. Viikkoanalyysiin koottu teorian tieto toimii muutettujen toimintatapojen ja muutosjohtamisen tukena. Teoriatietona käytettiin kirjallisuutta muun muassa esihenkilötyöstä, muutosjohtamisesta, ruokahävikistä ja julkisia hankintoja koskevasta hankintalaista.

Opinnäytetyön tuloksena tuotettiin toimeksiantajalle ohjeistuksia liittyen kilpailuttamiseen, energiatehokkaisiin toimintatapoihin ja ruokahävikin vähentämiseksi. Opinnäytetyön aikana aloitettiin muovinkeräys seurakunnassa osana toiminnan kehittämistä ympäristöystävällisemmäksi. Toimeksiantajan opinnäytetyöstä saamat hyödyt ovat lyhyellä ja pitkällä aikavälillä hankintojen ja palvelun ostojen kustannussäästöjä. Jatkokehitysehdotuksena toimeksiantajalle on ympäristöystävällisten toimintatapojen kehittäminen osana seurakunnan toiminnan jatkuvaa parantamista.

Ville Latostenmaa

Making a Catering Service Environmentally Friendly

Year	2022	Pages	75
------	------	-------	----

The thesis was carried out in journal-format and was commissioned by Hyvinkää parish catering service. The objective of the thesis was to develop the operation and operating methods of the catering service to be more environmentally friendly and to prepare a tender for food suppliers. The purpose was to develop procedures together with the employees so that the changes made would be easily applicable to the operations and also practical in nature. The measures are to reduce operational food waste.

The thesis consists of journal entries compiled during a period of ten weeks, daily analysis of activities and weekly analyses form the main concepts of the thesis. These together build up the theoretical framework. The topics of the reporting weeks for the development of operations were searched for in accordance with the criteria of the Swan Label. The information searched in the theoretical literature review in the weekly analyses helped to develop professional skills during the thesis. The theoretical framework gathered in the weekly analyses serves to support the changed operating methods and change management. Literature was used as a theoretical framework on supervisor work, change management, food waste and the procurement law.

As the result of the thesis, instructions were produced for the commissioner in connection with tendering, energy-efficient practices and the reduction of food waste. During the thesis, plastic collection was started in the parish as a part of the development of activities to be more environmentally friendly. The short-term and long-term benefits for the commissioner are cost savings in procurement and service purchases. A proposal for further development for the commissioner is the development of environmentally friendly operating methods as a part of the continuous improvement of the parish's operations.

Keywords: change management, environmental friendliness, food waste, supervisor work, tendering

Sisällys

1	Johdanto	6
2	Nykytilanne	7
2.1	Nykyinen työ ja osaaminen	7
2.2	Sidosryhmät	9
2.3	Vuorovaikutustaidot	10
2.4	Kehittäminen	11
2.5	Opinnäytetyön tavoitteet.....	11
3	Päiväkirjaraportointi	11
3.1	Seurantaviikko 1	11
3.2	Seurantaviikko 2	17
3.3	Seurantaviikko 3	22
3.4	Seurantaviikko 4	27
3.5	Seurantaviikko 5	31
3.6	Seurantaviikko 6	37
3.7	Seurantaviikko 7	41
3.8	Seurantaviikko 8	47
3.9	Seurantaviikko 9	50
3.10	Seurantaviikko 10.....	54
4	Yhteenvedo ja pohdinta.....	59
	Lähteet	62
	Kuviot.....	65
	Liitteet	66

1 Johdanto

Tämä opinnäytetyö toteutettiin päiväkirjamuotoisena. Opinnäytetyötä kirjoitettiin ajalla 9.2.-16.5.2022 ja päiväkirjamuotoinen opinnäytetyö sisältää kymmenen viikon mittaisen raportointijakson. Opinnäytetyö toteutettiin Hyvinkään seurakunnan pitopalvelulle, jossa olen ollut töissä yli 11 vuotta monipuolisissa keittiöalan työtehtävissä. Aihe opinnäytetyölle suunniteltiin yhdessä toimeksiantajaorganisaation, työnantajani edustajien, oman lähiesihenkilöni ja talousjohtajan kanssa. Lähiesihenkilöni kanssa aihetta työstettiin tammikuussa 2022 ja todettiin, että ympäristöystävällisempi toiminta olisi pitopalvelun toiminnan jatkuvuuden kannalta hyväksi ja se olisi myös linjassa seurakunnan arvojen kanssa. Talousjohtajan tekemät huomiot ja täsmennykset työn taloudellisesta hyödyllisyydestä pitopalvelulle sisällytettiin opinnäytetyöhön sellaisenaan. Opinnäytetyön raportointiviikkojen aiheet tulivat Joutsenmerkin kriteereistä ja vaatimuksista liiketoiminnalle (liite 1), joiden perusteella muodostettiin myös teoriapohja käsiteltäville asioille. Opinnäytetyön kymmenen viikon raportointijakso toteutettiin kirjaamalla raportointiviikkojen alussa käsiteltävä aihe tai aiheet ja viikon lopussa tehtiin kokoava viikkoanalyysi.

Hyvinkään seurakunnan pitopalvelun toiminta on alkanut nykyisenlaisessa muodossaan 1979, jolloin pääemännän virkaan valittu Aino Kuronen alkoi kehittämään toimintaa nykyiseen laajuuteensa. Pitopalvelussa järjestettiin aluksi lounasta vain seurakunnan henkilökunnalle ja vieraille, toiminta on kuitenkin kasvanut ja nykyisin lounaalle ovat tervetulleita kaikki. Pitopalvelussa on alusta lähtien toiminut vapaaehtoisia työntekijöitä, Hyvinkään seurakunnan pitopalvelun toiminnan ajatuksena on ollut lähetystyön tukeminen ja monet vapaaehtoiset haluavatkin näin omalla työpanoksellaan auttaa lähetystyötä. Hyvinkään seurakunnan pitopalvelu onkin myös Suomen mittapuulla ainutlaatuinen lähetystyön tukija. (Koivulahti 2017, 224.) Lähetystyön tukeminen näkyy toiminnassa konkreettisesti, seurakuntakeskuksella järjestetään lähetysmyyjäisiä ja seurakunnan leirikeskuksessa järjestetään kesäisin avoimia saunailtoja, ja näistä tuotto ohjataan lähetystyölle.

Pohjoismaiden yksi tunnetuimmista ympäristömerkeistä on Joutsenmerkki ja moni meistä sen myös tunnistaa. Alun perin Joutsenmerkki on lähtenyt kulutustuotteista, mutta on sittemmin laajentunut koskemaan myös monia palveluita, esim. ravintoloita ja hotelleja. Joutsenmerkin avulla ohjataan kuluttajia kohti ympäristön kannalta kestävämpiä valintoja ja vaihtoehtoja sekä kannustetaan myös yrityksiä ja toimijoita toimimaan ympäristöystävällisemmin. Joutsenmerkin saaminen perustuukin elinkaari pohjaisten kriteerien täyttymiseen. Merkin kriteerit koskevat mm. veden- ja energiankulutusta, ruokaa, hankintoja, jätteen määrää, kemikaalien käyttöä, kuljetuksia, tiedottamista, hankintamenettelyjä ja omavalvontaa. (Business Finland 2022.) Tuotteen tai palvelun ollessa ympäristöystävällistä, on toiminnassa

otettu huomioon sen ympäristölle tuoma kuormitus ja pyritty vähentämään tätä kuormitusta tuotteen tai palvelun koko elinkaaren aikana. Alkaen näin raaka-aineiden tuotannosta, niiden tehokkaasta hyödyntämisestä ja lopuksi päättyvän syntyvän jätteen kierrätys- tai uudelleenkäyttömahdollisuuksiin.

Joutsenmerkki on tunnettu merkki ja brändi Suomessa, 93 %:a kuluttajista tunnistaa merkin ja Joutsenmerkki olikin vuonna 2021 Suomen arvostetuimpien brändien tutkimuksessa sijalla 7. Taloustutkimus tuottaa vuosittain tutkimuksen brändeistä ja tutkimusten mukaan kuluttajilla on positiivinen kuva Joutsenmerkistä ja positiivisempi kuva Joutsenmerkityistä tuotteista merkitsemättömiin verrattuna. N. 67 %:a kuluttajista tarkistaa silloin tällöin onko tuotteella tai palvelulla Joutsenmerkki ja tämän lisäksi monet ammattihenkilöt suosivat mielellään Joutsenmerkillä varustettuja tuotteita ja palveluita. Joutsenmerkillä onkin mahdollista vahvistaa positiivista mielikuvaa omasta yrityksestä tai tuotteesta kuluttajien keskuudessa. (Joutsenmerkki 2022.)

Opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää seurakuntamme pitopalvelun toimintaa ympäristöystävällisempään suuntaan ja siten edistää ympäristöystävällisten toimintatapojen omaksumista työpaikkani toiminnassa. Työnantajani toiveesta tavoitteena oli myös aloittaa elintarvikehankintojen kilpailutus ja valmistelut sen toteuttamiseksi.

2 Nykytilanne

2.1 Nykyinen työ ja osaaminen

Olen työskennellyt nyt 11 vuotta Hyvinkään seurakunnan pitopalvelussa, joten organisaation valinta, johon opinnäytetyöni teen oli helppoa. Olen 11 vuoden aikana työskennellyt monenlaisissa keittiöalan työtehtävissä, ja näiden erilaisten työtehtävien kautta olen hankkinut substanssiosaamista, eli toimialakohtaista tai työpaikkakohtaista osaamista, minkä koen olevan hyödyllistä opinnäytetyön toteuttamista ajatellen. Olen aloittanut toimimalla ravitsemustyöntekijä seurakunnan leirikeskuksessa, tämän jälkeen tehtävänimikkeeni muuttui keittäjäksi ja toimipaikkani oli pitopalvelu ja leirikeskus. Viimeisimmän vuoden olen toiminut emäntänä pitopalvelussa tehden kuitenkin samalla myös mm. keittäjän töitä. Kuviossa 1. lueteltuna työtehtäväni ja työtehtävien pääasiallinen sisältö.

<p>Ravitsemustyöntekijä:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salaatin valmistus • Keittäjän avustavat työt • Tarjoilu ja astiahuolto • Kuormien purkaminen ja hyllytys • Varastoiden järjestyksestä huolehtiminen • Muut keittiön avustavat työt • Omavalvonta • Yksityistilaisuuksien tarjoilun järjestäminen <p>Emäntä:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Päivittäinen leivonta • Elintarviketilaukset ja muut hankinnat • Ruokalistasuunnittelu yhdessä keittäjän kanssa • Työvuorosuunnittelu • Tilausten vastaanottaminen • Yksityistilaisuuksien tarjoilun järjestäminen • Tukkureiden kilpailutus • Laskutukset • Päivittäisjohtaminen 	<p>Keittäjä:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruoanvalmistuksesta vastaaminen • Erityisruokavaliot • Varastoista huolehtiminen • Elintarvikkeiden hävikin hallinta (FiFo/FeFo) • Tarjoilu- ja ruokahävikin hallinta • Omavalvonta • Yksityistilaisuuksien tarjoilun järjestäminen
--	---

Kuvio 1: Työtehtävät tehtäväsisältöineen

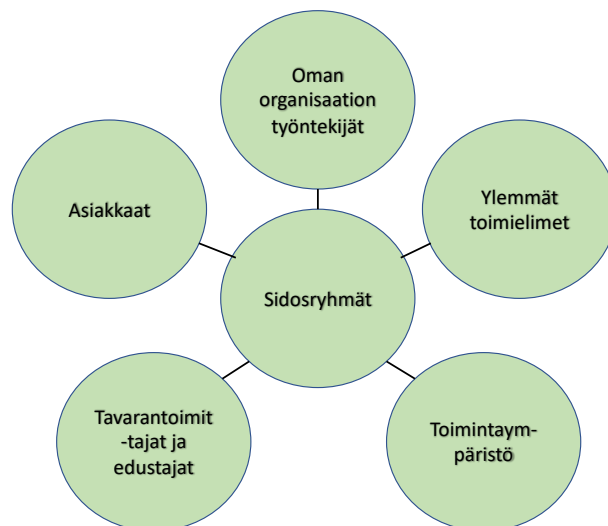
Työtehtävien tuoma monipuolinen osaaminen auttaa ymmärtämään, miten muutokset toiminnan muuttamisesta ympäristöystävällisemmäksi todennäköisimmin toimitivat pitopalvelun toimintaympäristössä ja toimenkuviissa. Kouluttautumisen tuoman teorian ja osaamisen koen hyödylliseksi muutosjohtamisessa. Kuuselan (2013, 192) mukaan muuttuminen on oppimista, opitaan toimimaan toisella tavalla eli muututaan tai kun esimerkiksi oma ajatusmaailma tai työtavat ovat muuttuneet, on tapahtunut oppimista. Muutos ja muuttuminen ei ole kaikille työyhteisön jäsenille yhtä helppoa, toisinaan voi olla vaikea nähdä muutoksen hyödyllisyyttä omaa itseään tai työtään kohtaan. Esihenkilön on hyvä olla tukemassa muutosta, hänen kannattaa varata aikaa työyhteisön jäsenten kanssa käytävään yhteiseen ja yksilölliseen keskusteluun, jotta muutoksen hyödyt tulevat kaikille ilmi ja toisaalta, hän saa arvokasta palautetta työyhteisöltään muutoksesta. Muutoksen vaikutuksista ja merkityksestä onkin hyvä keskustella yhdessä työyhteisönä, jotta muutoksen päämäärä tulee kaikille selväksi. (Kuusela 2013, 191-192.) Kuuselan (2013, 193) mukaan esihenkilön yksi tärkeimmistä tehtävistä muutoksessa on tukea työyhteisön ja tiimin hallinnan ja osaamisen tunnetta muutoksen läpiviemiseksi.

Työtehtävissäni selviytymään auttavat mm. hyvät vuorovaikutustaidot, sopeutuminen nopeasti muuttuviin tilanteisiin, paineensietokyky, tehokkuus, joustavuus ja hyvät työskentelytavat. Joustavuus, toimialakohtainen osaaminen ja hyvät vuorovaikutustaidot auttavat muutosprosessin läpiviemisessä. Työni on vuorotyötä ja tällä hetkellä emännän töiden lisäksi hoidan monesti myös keittäjän tehtävää. Toimiminen useammassa kuin vain yhdessä työtehtävässä kuukausittain auttaa minua kehittämään ja tarkastelemaan muutosprosessia niin esihenkilöasemassa kuin myös työntekijäasemassa. Toimiessani vahvasti

asiakasrajapinnassa, tulen saamaan palautetta pitkin muutosprosessia, mikä mahdollistaa tarvittaessa nopeatkin muutokset toiminnassa, ja hyväksi todettujen uusien asioiden vakiinnuttamisen ja huonoiksi todettujen kehittämisen.

2.2 Sidosryhmät

Sidosryhmät voidaan jakaa sisäisiin ja ulkoiisiin sidosryhmiin. Sisäisiä sidosryhmiä työpaikallani ovat oman organisaationi työntekijät ja ylemmät toimielimet, joita ovat seurakunnassa toimivat kirkkovaltuusto ja -neuvosto. Ulkoisia sidosryhmiä ovat asiakkaat, toimintaympäristö sekä tavarantoimittajat ja tavarantoimittajien edustajat. Kuviossa 2 kuvattuna mielestäni tärkeimmät sidosryhmät, joiden kanssa toimiminen on välttämätöntä, jotta työt sujuisivat mahdollisimman jouhevasti.



Kuvio 2: Sidosryhmät

Asiakkaat sidosryhmänä muodostavat monen toiminnan perustan palvelualalla, ilman asiakkaita ei olisi tarvetta palvelutoiminnalle. Asiakkaiden kanssa käytävä vuoropuhelu, oli se sitten kasvotusten, puhelimitse tai sähköpostitse on aina tärkeää. Asiakassuhteiden oikeaoppinen hoitaminen mahdollistaa hyvien ja pysyvien asiakassuhteiden syntymisen ja parhaimmillaan asiakkaat ovat suosittelemassa hyväksi kokemansa palveluntarjoajan palveluita. Asiakkaiden mielipiteiden ja palautteen kuunteleminen onkin tärkeää, jotta toimintaa voitaisiin kehittää enemmän asiakaslähtöiseksi ja heille arvoa tuottavaksi.

Toimintaympäristön tunteminen on tärkeää ja toimintaympäristöön kuuluvat olennaisesti esimerkiksi kilpailijat. Kilpailijoiden toiminnan tunteminen ja erottuminen kilpailijoista, rakentavat perustan oman toiminnan rakentamisesta halutuille asiakkaille. On myös hyvä

mieltä, halutaanko kilpailla samoista asiakkaista vai olisiko asiakkaita, jotka eivät ole tavoittaneet omia palveluita syystä tai toisesta. Tavarantoimittajat ja heidän edustajansa vaikuttavat käytettäviin elintarvikkeisiin ja muihin käytettäviin tarvikkeisiin.

Tavarantoimittajia vaihtamalla on mahdollista vaikuttaa esim. elintarvikkeen alkuperään tai kotimaisuuteen selvittämällä suosiiko tavarantoimittaja kotimaisia tuotteita.

Tavarantoimittajien edustajien kanssa on mahdollista neuvotella omalle organisaatiolle kilpailukykyisiä hintoja elintarvikkeille ja tuotteille, jolloin on mahdollista saada kustannussäästöjä tai pitää oma palvelu kilpailukykyisenä asiakkaiden silmissä.

2.3 Vuorovaikutustaidot

Vuorovaikutustilanteet päivittäisissä työtehtävissä työkavereiden kanssa voivat toisinaan keittiöolosuhteissa olla haastavia, koneiden tuoma taustamelu monesti häiritsee kommunikaatiota tehden omasta selkeästä viestinnästä tärkeää. Selkeä viestintä ja hyvät vuorovaikutustaidot ehkäisevät myös väärinymmärryksiä työkavereiden kesken. Seurakunnan pitopalvelussa ei ole montaa henkilöä töissä, pääemännän lisäksi seitsemän työntekijää, toki seurakunnan palveluksessa on huomattavasti enemmän työntekijöitä töissä. Toimiminen pienessä yksikössä ja hyvän työilmapiirin ylläpitäminen on jokaisen vastuulla, johon jokaisen vuorovaikutustaidoilla on vaikutusta. Palautteen antaminen ja vastaanottaminen on osa hyviä vuorovaikutustaitoja, näitä tulisi jokaisen harjoittaa sujuvan toiminnan ja yhteistyön ylläpitämiseksi.

Pitopalvelun yhtenä osana on arkisin tapahtuva lounasruokailu ja pääsääntöisesti viikonlopuille painottuva yksityistilaisuuksien järjestäminen, näissä kaikissa työskentelemme hyvin lähellä asiakkaita ja olemme omalta osaltamme luomassa vuorovaikutustilanteita asiakkaiden kanssa asiakasrajapinnassa. Toiminta asiakasrajapinnassa on monesti hyvinkin välitöntä, ihmisten välinen ja välittämä elekieli on vuorovaikutustilanteissa suuremmissa osassa kuin sanallinen kieli, joten tällöin omien reaktioiden pitäminen asiakasystävällisinä korostuu. Asiakkaat ovat organisaatiomme yksi tärkeimmistä sidosryhmistä, joten vuorovaikutustilanteet ja niissä toimiminen on tärkeä asia, joista jokaisen organisaation työntekijän on huolehdittava.

Vuorovaikutustilanteissa toimiminen kuuluu työhöni läheisesti ja suurimpia haasteita ilmeneekin vuorovaikutustilanteissa monesti päivittäisessä työssä. Viestiminen työkavereiden tai asiakkaiden kanssa voi olla syystä tai toisesta vaillaista, jolloin väärinymmärryksiä määrä kasvaa huomattavasti. Väärinymmärrykset johtavat monesti virheisiin asiakkaiden suuntaan ja erimielisyyksiin työkavereiden keskuudessa. Selkeä ja ymmärrettävä viestiminen ei ole kaikissa tilanteissa helppoa ja häiriötekijöiden takia jopa hankalaa. Haasteita vuorovaikutustilanteissa voi tuottaa palautteen antaminen ja toisaalta vastaanottaminen työkavereiden kanssa.

2.4 Kehittäminen

Työpaikallamme ei ole tiukkaan määritelty työtehtäviä, tietenkin jokaisessa työtehtävässä on omat vastualueensa ja tehtävänsä, mutta tiukkoja määrityksiä ei ole kuitenkaan tehty. Kun työtehtäviä ei ole liian tiukasti määritelty, antaa tämä mielestäni hyvän mahdollisuuden jokaiselle työntekijälle tarvittaessa esittää kehitysehdotuksia omaa työtänsä kohtaan. Työtehtävissäni olen pyrkinyt kriittisesti pohtimaan ja arvostelemaan nykyisiä toimintatapoja, ja miettimään olisiko joitakin asioita mahdollista tehdä paremmin tai tehokkaammin tai ergonomisemmin. Työtehtävien fyysinen ja psyykinen kuormittavuus on monesti esillä, tässäkin koen, että lähtökohtaisesti työntekijällä itsellään on parhaat lähtökohdat oman työnsä kehittämiseksi kuormittavuuden vähentämiseksi.

Työpaikkaani olisi mahdollista kehittää parhaiten edistämällä hyväksyvämpää ilmapiiriä erilaisia toimintatapoja kohtaan. Kehityksenkohteina olisi myös mm. ekologisuus, ekologinen ja ympäristöystävällinen toiminta kokonaisuudessaan, mikä on enenevässä määrin trendikästä ja sen huomioimatta jättäminen voi olla hyvinkin haitallista yritykselle. Toiminnan ja toimintatapojen muokkaamisella ja kehittämisellä ympäristöystävällisempään suuntaan olisi todennäköisesti myös positiivisia taloudellisia vaikutuksia.

2.5 Opinnäytetyön tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena on kehittää seurakuntamme pitopalvelun toimintaa ympäristöystävällisempään suuntaan ja edistää osaltaan kestävästä kehitystä yrityksessä. Tiedon lisäämisen ja positiivisen mielikuvan avulla toteutettavia muutoksia kohtaan, on tarkoituksena ottaa ympäristöystävällisempien toimintatapojen etsiminen paremmin osaksi toiminnan jatkuvaa parantamista. Työnantajani toiveesta tavoitteena on myös aloittaa elintarvikehankintojen kilpailutus ja valmistelut sen toteuttamiseksi.

3 Päiväkirjaraportointi

3.1 Seurantaviikko 1

Ensimmäisellä viikolla en vielä ryhdy kehittämään toimintoja ja perehtymään Joutsenmerkin kriteerien eri osa-alueisiin. Ensimmäisen seurantaviikon tavoitteena on perehtyä tarkemmin Joutsenmerkin sisältöön ja lyhyen kyselyn avulla selvittää seurakunnan työntekijöiden mielikuvaa Joutsenmerkistä. Tarkoituksena on selvittää, kuinka suotuisia eri alojen työntekijät ovat Joutsenmerkkiä kohtaan ja minkälaista arvoa se mahdollisesti heille tuottaa. Omien työkavereideni mielipiteillä on myös suuri vaikutus siihen, kuinka hyvin he ottavat vastaan tulevia muutosehdotuksia. Muutoksia kohtaan ollaan lähtökohtaisesti myönteisempiä,

mikäli ne nähdään positiivisina ja omaa työtään jollain tavoin helpottavina tai kehittävinä asioina.

Maanantai 21.2.2022

Lomakausi alkaa ja myös yksi meidän työntekijöistämme on taas lomalla, joten tänään toimin hänen sijaisenaan. Työskentelen pääkeittäjäme apulaisena, jolloin toimenkuvaani kuuluvat lounasruoalle lisukkeiden valmistaminen, tavarakuormien vastaanottamista ja purkamista sekä niihin liittyvää omavalvontaa eli vastaanottolämpötilojen tarkistamista ja niiden kirjaamista omavalvontavihkoon. Lisäksi apulaisen työtehtäviin kuuluu lounasruokailun aikana lounaslinjastosta huolehtiminen, seuraavan päivän ruokien esivalmistelua eli esimerkiksi erilaisten kasvien pilkkomista ja näiden lisäksi muita pääkeittäjän tai pääemäntämme antamia työtehtäviä.

Aamun aloitin käymällä pääemäntämme kanssa viime viikon tapahtumia lävitse, sillä hän oli ollut lomalla ja olin toiminut hänen sijaisenaan pääemäntänä eli keittiömme esihenkilönä. Kävimme mm. lävitse tulevia yksityistilaisuuksia, niihin liittyviä raaka-ainetilauksia ja varmistimme työvoiman oikeaa mitoitusta tilaisuutta kohden. Autoin häntä parhaani mukaan muodostamaan jälleen kokonaiskuvaa toiminnan tilasta ja varastojen saldoista, jotta hänen olisi helpompaa alkaa tekemään raaka-ainetilauksia tulevalle viikolle ja mahdollisesti ennakoimaan ennakoitavia tuotteita. Tämä on tärkeää, koska tukkurista riippuen joitakin käyttämiämme elintarvikkeita, niin tuoreita kuin kuivia, on niiden tilaaminen ennakoitava muutama vuorokautta tai jopa yhtä tai kahta viikkoa etukäteen. Keskustelun päätteeksi kävimme vielä lävitse esiin nousseita muita toimintaan mahdollisesti kohdistuvia juoksevia asioita, mm. erilaiset yhdistykset alkavat jälleen kuunvaihteen jälkeen pitämään kokouksiansa, joilla on toimintaamme työllistävä vaikutus, sillä järjestämme moniin seurakuntamme tiloissa tapahtuviin kokouksiin kahvituksia.

Seurakuntamme järjestää joka kuukauden kolmena ensimmäisenä maanantaina diakoniaruokailun vähävaraisille hyvinkääläisille, johon me valmistamme ruoan. Lounasruokailun alettua lähdin toimittamaan ruokaa diakoniaruokailuun, diakoniaruokailu sijaitsee toisessa rakennuksessa, joten matka sinne näin talvella on hieman mielenkiintoista teiden kunnan takia. Palatessani kohti keittiötä satuin törmäämään varhaiskasvatuksen esihenkilöön. Olemme hyviä työkavereita ja olemme tehneet yhteistyötä suhteellisen paljon työurani aikana. Hän alkoi kyselemään opinnoistani ja opinnäytetyöni aiheesta. Aiheesta keskustellessamme hän alkoi spontaanisti esittämään omia näkemyksiään ja toiveitaan toimintamme kehittämiseksi, sekä seurakunnan työntekijän että pitopalvelumme asiakkaan roolissa. Hän mm. toivoi lisää kasvisruokia lounaslistallemme ja salaattipöydässä olisi mukavaa, jos salaattit olisivat erikseen esille laitettuna eli ns. komponentit erikseen. Totesin itsekseen keskustelun aikana, ettei pitopalvelussamme ole pitkiin aikoihin tehty

asiakastyytyväisyyskyselyä tai ylipäättään kyselyä asiakkaiden mielipiteiden ja toiveiden mittaamiseksi. Päätän, että tiedustellessani seurakuntamme työntekijöiltä suhtautumisesta Joutsenmerkkiä kohtaan, kyselen myös samalla heidän mielipiteitään ja toiveitaan toimintaamme kohtaan.

Päivän loppupuolella pääemäntämme ilmoittaa, että työaikaseurantaamme ollaan uudistamassa ja tähän liittyvä koulutus on tulossa. Tällä hetkellä siis työaikaseurantaamme pitopalvelussa on hiukan ”vanhanaikaista”, pääemäntämme suunnittelee työvuoromme ja jokainen meistä pitää omalta osaltaan huolta, ettei ylitöitä pääsisi syntymään. Kellokortteja tai muutaakaan vastaavaa järjestelmää meillä ei ole käytössä. Uudistuksesta ilmoittaminen otettiin hiukan vastustelevasti vastaan, muutamat työkavereistani kyseenalaistivat sen toimivuutta nimenomaan meidän toimintaamme kohtaan ja miten muutos käytännössä toteutettaisiin. Tietojen vaillinaisuus tällä hetkellä selvästi herätti osassa epävarmuutta ja tämän johdosta vastarintaa muutosta kohtaan. Kun konkreettista hyötyä tai helpotusta muutoksesta ei oltu sähköpostissa esitetty, oli muutokseen suhtautuminen mielestäni monen kohdalla entistä nuivempaa.

Tiistai 22.2.2022

Nykyinen päätoimipaikkani on seurakunnan pitopalvelu, mutta teen myös satunnaisesti töitä seurakuntamme leirikeskuksessa, yleensä leirikeskuksen emännän loma-aikoina ja satunnaisesti myös hänen vapaapäivinä. Leirikeskuksen ruokapalveluiden tuottaminen kuuluu osaksi pitopalvelumme toimintaa, ja pääemäntämme on myös leirikeskuksen emännän esihenkilö. Tänään olin siis töissä leirikeskuksessa aamuvuorossa. Aamuvuorossa töihini kuului leivontaa, ruoan ja salaatin valmistamista, tavarakuormien purkamista, astiahuoltoa, tarjoilua ja asiakaspalvelua. Leirikeskuksessa on lähtökohtaisesti yksi leiri tai muu ryhmä kerrallansa, jolloin asiakasmäärä on monesti hyvinkin tarkasti tiedossa. Päivä oli kokonaisuudessaan kiireinen, olin aamuvuorossa yksin ja iltavuorolainen tuli töihin vasta vähän vaille 11. Leireillä aikataulut vaihtelevat leirikohtaisesti, joten työmäärä voi painottua enemmän tai vähemmän vuoropainotteisesti, mikä aiheuttaa toisinaan enemmän töitä jompaankumpaan vuoroon.

Seurakuntamme järjestää paljon leirejä varhaisnuorille, nuorille ja nuorille aikuisille, mielestäni juuri sellaisille ikäryhmille, joiden kulutustottumuksiin vaikuttamalla, on mahdollista vaikuttaa edelleen heidän ja mahdollisesti heidän lähipiirinsä kulutustottumuksiin. Olen ollut leirikeskuksessa töissä suurimman osan työkokemuksistani, mutta opinnäytetyön aloitettuani tarkastelin leirikeskuksemme ruokasalia hieman uusin silmin. Ruokasalissa on jonkin verran ohjeistuksia esim. astioiden palautuksesta ja kierrättämisestä, mutta mieleeni tuli, että suosituksia ympäristöystävällisempään ja kestävään toimintaan voisi olla enemmän. Tiedän, että monissa kouluissa on tiedotteita

kestävistä valinnoista ja elintarvikkeiden arvostamisesta raaka-aineena eli tietoa ruokahävikin minimoimiseksi. Vaikkei hävikin minimointi ollut tälle viikolle vielä tavoitteenani, mutta työvuorojeni ollessa leirikeskuksessa vähäisiä mietin hiukan myös, kuinka toimintaa olisi mahdollista kehittää myös leirikeskuksessa ympäristöystävällisempään suuntaan.

Omasta mielestäni nuoret ovat nykyisin hyvinkin vastaanottavaisia informaatiolle kestävästä kehityksestä ja ympäristöystävällisyydestä. Erilaisten tiedotteiden ja ohjeistuksien lisääminen ruokasaliin mahdollistaisi tämän. Ohjeistuksien lisääminen esim. ruoan ottamisen yhteydessä auttaisi todennäköisesti vähentämään ruokahävikkiä. Tietoisuuden lisääminen myös leirikeskuksen kaltaisissa olosuhteissa olisi sellaista vaikuttamista, mitä kaivattaisiin nykyistä enemmän. Koen myös seurakunnan organisaationa, jonka tulisi tukea kestävästä kehityksestä ja ympäristöystävällisyyttä toiminnassaan, koska toimintoja pyöritetään hyvin pitkälti verorahoin.

Keskiviikko 23.2.2022

Pääemäntämme on vapaapäivällä, joten tämän päivän toimitan pääemännän virkaa eli olen keittiömme esihenkilönä. Työnjohdollisten tehtävien lisäksi tehtävänä on paljon keittiössä tapahtuvaa työtä, pääosin leivontaa. Aloitan päiväni leipomalla leivät lounasruokailua varten ja pullaa päivällä olevia kahvituksia varten. Myös seuraavan päivän muistotilaisuus ja siihen liittyvät esivalmistelut ovat tehtävälillä. Pääemäntänä vastaan pitopalvelumme puhelimeen ja sähköposteihin, joiden välityksellä vastaanotamme tilauksia, kyselyjä ja asiakaspalautetta. Asiakkaiden yhteydenotot puhelimitse tai heidän käydessään paikan päällä tekevät työskentelystä toisinaan katkonaista ja rikkonaista, minkä takia oman työn suunnittelu on tärkeää ja paineensietokyky keskeytyksiä kohtaan on tarpeellista.

Eilen illalla perehdyin vielä tarkemmin Joutsenmerkin kriteereihin, ja millaisia vaatimuksia kriteerien täyttymiseksi on asetettu. Mielessäni pyöri päivän mittaan kohta luvan vuosiseurannan kohdasta termi ”jatkuva parantaminen”. Omasta mielestäni jatkuva parantaminen vaatii hyvää yhteistä näkemystä asioista ja selkeää päämäärää, johon tiimin vetäjä/esihenkilö toimintaa systemaattisesti ohjaa. Jatkuva parantaminen on myös omien virheidensä hyväksymistä, niiden huomioimista ja käsittelyä, halua saada oma toiminta mahdollisimman hyväksi ja myös tehokkaaksi.

Asetin viikon tavoitteeksi kyselyn tekemisen henkilökunnallemme, johon mielessäni mietin kysymyksiä. Vaikka seurakuntamme palveluksessa on useita henkilöitä, on joukossa varmasti henkilöitä, jotka pelkäävät jonkin sortin leimautumista kyselyn vastauksien perusteella. Tämän takia päätän toteuttaa kyselyn anonyymisti Google Formsillä avulla, vaikka hyödyllisempää itselleni olisi ollut selvittää myös osastokohtaisesti mielikuvia ympäristöystävällisyyttä ja Joutsenmerkkiä kohtaan. Mutta vastausprosentti on toivottavasti parempi ilman erilaisia demograafisia tekijöitä.

Päivän aikana oli paljon keittiössä tapahtuvaa työskentelyä, joten kyselyn tekeminen jää seuraavalle päivälle. Päivän lopuksi kävin tulleet sähköpostit lävitse ja vastasin niihin, tulostelin tulleet tilaukset, välitin tulleet tietoja eteenpäin oikeille tahoille ja tarkastin ennakoituja elintarviketilauksia. Järjestelin myös yhden seurakuntakeskuksemme saleista valmiiksi huomista muistotilaisuutta varten, laitoin salin haluttuun pöytäjärjestykseen ja yhdessä työkaverini kanssa laitoin pöytiin pöytäliinat.

Torstai 24.2.2022

Tänään työskentelin jälleen pääkeittäjäamme apulaisena, päivä alkoi kuitenkin ns. ”pystypalaverina” pääemäntämme kanssa hänen tullessaan töihin vapaapäivältä. Kävimme nopeasti lävitse edellisen päivän tapahtumia, mitä olin esivalmistellut päivän muistotilaisuutta varten, kerroin sopimistani asioista, jotka koskivat tulevia yksityistilaisuuksia ja kävimme läpi muutamia elintarviketilauksiin liittyviä epäselvyyksiä. Seuraavaksi oli vuorossa pystypalaveri pääkeittäjän kanssa, sovimme esivalmisteltavista töistä huomisen muistotilaisuuksiin ja kävimme läpi nopeasti tulevan päivän kulkua. Kyselen myös häneltä, millainen kuva hänellä on Joutsenmerkistä ja mitä se hänelle kertoo. Hän kertoo Joutsenmerkin viestivän kotimaisuudesta, onhan joutsen Suomen kansallislintu. Korjaan kyseessä olevan ympäristöstävällisyydestä kertova merkki, jolla ei valitettavasti kotimaisuuden kanssa ole tekemistä. Keskustelimme hetken hänen kanssaan ympäristöstävällisyydestä ja kestävästä kehityksestä, hän on kanssani asioista samaa mieltä, joten tiedän saavani häneltä kannatusta muutoksia kohtaan.

Työpäiväni ovat olleet tällä viikolla työntäyteisiä, joten parempi perehtyminen Joutsenmerkkiin ja sen sisältöön on tapahtunut iltaisin kotiooloissa. Perehdyttyäni eilen Joutsenmerkin sisältöön käsitin sen olevan itse asiassa hyvinkin tiukka. Koitin kuitenkin pitää mielessäni, ettei seurakuntamme ole hakemassa itse merkkiä, ainakaan vielä se ei edes olisi mahdollista.

Työpäiväni oli poikkeuksellisen lyhyt, vain 7-12.30, joten en ehtinyt lähettää kyselyä seurakuntamme työntekijöille, koska esivalmisteltavia töitä olikin yllättävän paljon ja lounasruokailu työllisti enemmän kuin olin eilen ennakoanut. Tämä oli tietenkin vain hyvä asia, mutta työllisti osaltaan niin paljon, että pystyin vain haaveilemaan tietokoneen kanssa työskentelystä.

Perjantai 25.2.2022

Tänään toimin jälleen pääkeittäjäamme apulaisena ja aamu alkoi tuttuun tapaan pystypalaverilla hänen kanssaan. Päivä oli perjantaiksi hieman poikkeuksellinen, lounasruokailun lisäksi meillä oli kaksi muistotilaisuutta, joihin molempiin oli tilattu tarjoilut ruoalla. Kävin pääkeittäjän kanssa käydyn palaverin jälkeen kysymässä pääemännältämme,

oliko hänellä työtehtäviä minulle aamupäivään. Aamu alkoi hieman rauhallisemmin elintarvikekuorman purkamisella ja lounaalle lisäkkeiden teolla, mikä ehkä enteili loppupäivän kiirettä, oli tyyntä myrskyn edellä. Lounaallamme oli tänään Wieninleike ja kasvistäytteisiä paprikoita, ja liharuokaa meni selvästi kasvisruokaa enemmän. Joutsenmerkin yhtenä ”tavoitteena” on lisätä kasvisruokien määrää ruokalistalla, mikä on hyvä asia, mutta ainakin vielä valitsevat lihavaihtoehdon linjastolla kasvisvaihtoehdon sijaan. Monet saattavat ottaa molempia vaihtoehtoja, mutta päivän menekkien perusteella lihavaihtoehto oli kasvista suositumpi. Pitopalvelumme asiakaskunta on suurimmaksi osaksi eläkeläisiä ja työssä käyviä ihmisiä, joiden ruokailutottumukset eivät ole yhtä kasvispainotteisia kuin esimerkiksi monilla opiskelijoilla ja nuorilla aikuisilla.

Päivä oli aamun rauhallisuutta lukuun ottamatta hyvinkin kiireinen ja vauhdikas, joten päivän aikana en ehtinyt lähettää kyselyä seurakuntamme työntekijöille. Jäin työpäivän jälkeen hetkeksi työpaikalleni, jotta sain lähetettyä sähköpostin työsähköpostistani. Töissä verkkomme on suojattu, ja työsähköpostin käyttäminen on rajattua, joten helpointa oli jäädä töihin lähettämään sähköposti. Toivon kyselyn anonymiteetin houkuttelevan ihmisiä vastaamaan siihen, 50 % vastausprosentti olisi jo todella hyvä ja antaisi suhteellisen hyvän kuvan seurakuntamme työntekijöiden suhtautumisesta Joutsenmerkkiä kohtaan. Todennäköisesti vastausprosentti tulee jäämään tuon alle.

Viikkoanalyysi

Ensimmäisen viikon tavoitteena oli perehtyä tarkemmin Joutsenmerkin sisältöön ja selvittää seurakuntamme työntekijöiden mielipidettä Joutsenmerkkiä ja ympäristöstävällisyyttä kohtaan. Työviikko oli monen päivänä kiireinen, että perehtyminen Joutsenmerkin sisältöön työpäivien aikana ei onnistunut. Perehdyin sisältöön tarkemmin työpäivien jälkeen kotona, jolloin myös tein kyselyn seurakuntamme työntekijöille. Kysely oli todella lyhyt ja sen tarkoituksena oli selvittää Joutsenmerkin tunnettuutta työntekijöidemme keskuudessa sekä ympäristöstävällisyyden ja kestäväen kehityksen käsitteiden tuntemista. Koska ehdin lähettää kyselyn vasta perjantaina iltapäivällä, saan koottua tulokset vasta parin viikon päästä. Oli mielestäni tärkeää selvittää seurakuntamme työntekijöiden käsityksiä ympäristöstävällisyyttä kohtaan, jo valmiiksi positiivinen suhtautuminen ympäristöasioihin auttaa todennäköisesti saamaan positiivisempaa vastakaikua tulevia muutoksia kohtaan.

Erilaiset asiat tuottavat erilaisille ihmisille arvoa ja Bergström & Leppäsen (2018, 24) mukaan koettu arvo tai hyöty on aina henkilökohtainen ja perustuu jokaisen ihmisen omaan subjektiiviseen arvioon. Ihmiset kokevat luonnollisesti omat arvonsa tärkeinä ja arvot voidaan mieltää myös tavoitteiksi, jotka ohjaavat omaa ajattelua, omia valintoja ja tekoja. Ihmiset hakevat luontaisesti omiin arvoihinsa sopivia yrityksiä, koska monet ihmiset haluavat kokea myös yrityksen arvot omikseen. Tämän takia yritysten on kannattavaa viestiä

markkinoinnillaan myös selkeästi yrityksen edustamista arvoista, jotta potentiaalisten asiakkaiden olisi helpompaa löytää omiin arvoihinsa sopivia yrityksiä. (Bergström & Leppänen 2018, 101.)

Ihmiset hakeutuvat lähtökohtaisesti sellaisten yritysten asiakkaiksi, joiden tuotteet tai palvelut sopivat heidän omaan arvomaailmaansa. Grönroosin (2015, 192) mukaan on hyvä havainnoida, että asiakkaat kokevat arvoa sisäisissä prosesseissaan ja arvoa syntyy asiakkaille heidän käyttäessä tai kuluttaessaan yrityksen tuotteita tai palveluita, eli heidän ollessaan vuorovaikutuksessa yrityksen tai palveluntarjoajan kanssa. Asiakkaille muodostuu todellista arvoa vasta heidän käyttäessään tuotteita tai kuluttaessaan palveluita, koska arvo muodostuu asiakkaiden omista prosesseista. Tämän takia yritysten onkin tärkeää olla mukana tukemassa asiakkaan arvomuodostusta, jolloin yrityksen ja asiakkaan on mahdollista luoda arvoa myös keskinäisessä vuorovaikutussuhteessaan. (Grönroos 2015, 192.) Yrityksen tuotteiden tai palveluiden tuottaessa arvoa ihmiselle, on hänellä näin ollen todennäköisesti positiivisempi mielikuva tuotteista, palveluita ja yritystä kohtaan.

3.2 Seurantaviikko 2

Toisen seurantaviikon tavoitteena on tarkastella sekajätteen määrää ja miettiä keinoja sen vähentämiseksi. Joutsenmerkin yhtenä kriteerinä on sekajäte ja toimet sekajätteen määrän vähentämiseksi, Joutsenmerkissä on asetettu sekajätteelle raja-arvo, joka ilmoitetaan muodossa kg/asiakas/annos, ravintoloille raja-arvona on 0,4 kg/asiakas (Joutsenmerkin kriteerit, ravintolat... 2021, 17-19). Tavoitteena on myös selvittää työkavereideni ja muiden työntekijöiden asenteita jätettä ja kierrätystä kohtaan, onnistunut lajittelu vaatii onnistuakseen oikean asenteen kierrätystä kohtaan.

Maanantai 28.2.2022

Tänään toimin pääkeittäjänä, joten päiväni alkoi pystypalavereilla pääemäntämme ja apulaiseni kanssa. Pääemäntämme keskustelimme elintarviketilauksista tulevalle viikolle ja millaisia tilaisuuksia tulevalla viikolla on tiedossa. Apulaiseni kanssa sovimme työjärjestyksestä ja kyselin lomakuulumisia, koska hän oli ollut viime viikon lomalla. Hyvät suhteet työtovereihin ovat tärkeitä ilmapiirin pysymiseksi hyvänä sekä myös toimivan yhteistyön kannalta. Päivä oli viime viikon päiviin verrattuna suhteellisen rauhallinen, aikaa oli tehdä karkeaa havainnointia sekajätteen määrästä ja laadusta. Silmämääräisesti arvioituna suurin osa keittiömme tuottamasta sekajätteestä on muoviroskaa, ja laadultaan sellaista, että siitä olisi helposti muovit kerättävissä erikseen omaksi jätelakeekseen.

Seurakunnallamme kerätään sekajätteen lisäksi bio-, metalli-, pahvi- ja lasijätettä. Vaarallinen jäte kerätään näiden lisäksi erikseen. Keittiöstämme löytyy useampia sekajäteastioita ja kaksi biojäteastiaa. Metallit, pahvit ja lasit kerätään päivittäin erikseen

kärrylle ja viedään siitä päivän aikana tai päivän päätteeksi eteenpäin. Jätehuollostamme vastaa kiinteistötoimi ja kiinteistöpäällikkömme voi vaikuttaa jätejakeiden keräykseen. Koitin näin ollen tavoittaa häntä, jotta olisin voinut keskustella muovinkeräyksen järjestämisestä sekajätteen määrän vähentämiseksi. Hän ei kuitenkaan ollut tänään paikalla, joten koitan tavoittaa häntä huomenna. Kiinteistöpäälliköltä olisi todennäköisesti mahdollista saada myös sekajätteen kokonaismäärä kiloissa. Selvittämällä sekajätteen määrän ennen muovinkeräyksen aloittamista ja myöhemmin muovinkeräyksen ollessa käynnissä, olisi mahdollista näyttää todellisia toteutuneita lukuja muille työntekijöille tehdyistä toimista ympäristöystävällisyyden kasvattamiseksi. Sekajätteen vähentämisestä syntyisi hyvin todennäköisesti myös kustannussäästöjä, mikä varmasti kiinnostaa taluspäällikköämme ja muita seurakuntamme päättäjiä.

Tiistai 1.3.2022

Tänään olin jälleen päikeittäjäamme apulaisena, joten päivä alkoi pystypalaverilla hänen kanssaan. Jaoimme päivän aikana tehtäviä töitä ja katsoimme seuraavien päivien esivalmisteltavia töitä. Tämän jälkeen pidimme pääemännän kanssa pikaisen ajatustenvaihdon, olen itse loppuviikon vapailla ja toisessa toimipisteessämme leirikeskuksessa, joten kävimme jo hiukan läpi hänen tulevan lomansa aikana tapahtuvia asioita ja niiden vaikutuksia mm. työvoiman riittävyyteen. Koronan jäljiltä tilauskantamme on elpynyt ja lisätyövoimalle on tarvetta, mutta elintarvikealan työvoimapula asettaa hiukan haasteita työvoiman hankintaan. Päivä oli jälleen suhteellisen rauhallinen, joten minulla oli aikaa keskittyä tekemään havainnointia jätteisiin liittyen.

Havainnoin tuloksena totesin, että seurakuntamme jäteastioissa lukee kerättävät jätejakeet, mutta tieto lajittelusta eli mitä mihinkin astiaan oikeasti saa laittaa, puuttuu. Puutteellinen tiedottaminen johtaa helposti inhimillisiin virheisiin tai voi jopa johtaa pahimmassa tapauksessa piittaamattomuuteen, jolloin on vain helpointa laittaa kaikki jäte sekajätteisiin. Lajitteluohjeistus on siis jokaisen henkilökohtaisen tiedon tai uskomuksen varassa, jolloin virheitä lajittelussa syntyy todennäköisesti paljon helpommin kuin tilanteessa, jossa jäteastioissa olisi selkeät infotekstit, mitä astiaan saa laittaa ja mitä ei.

Työpäivän aikana minulla ei ollut aikaa tutkia ja etsiä ajantasaisia lajitteluohjeita, joten ohjeiden etsintä jäi kotiin tehtäväksi. Hyvinkään alueella jätteiden keräyksestä vastaa Kiertokapula Oy (Kiertokapula 2022a), joten etsin heidän sivustoiltaan ohjeita lajitteluun ja mahdollisia valmiita infolappusia. Kiertokapulan sivulta löytyikin jokaiselle jätejakeelle omat lajitteluohjeet, jotka on helppo tulostaa ja esimerkiksi laminoida kestämisen varmistamiseksi. Lähetin ohjeistukset työsähköpostiini valmiiksi, josta tulosteet on helppo tulostaa ja laminoida myöhemmin kuluvalle viikolla.

Perjantai 4.3.2022

Tänään toimipaikkani oli jälleen seurakuntamme leirikeskus, leirikeskuksemme emännän jäädessä lomalle toimin hänen sijaisenaan. Syksy-kevätkaudella leirikeskuksessa on lähinnä viikonloppuisin toimintaa, yleensä erilaisia seurakunnan järjestämiä leirejä. Työpäiväni alkoi sähköpostien lukemisella ja vastailulla sekä tulevien tilaisuuksien tietojen tarkistuksella. Tarkistin tiedot leirien osallistujista, erityisruokavalioista ja ohjelmarakenteesta, kaikki oli tuleville kunnossa, joten minun ei tarvinnut alkaa kyselemään tietojen perään keneltäkään. Päivä kului suurimmaksi osaksi kirjallisia töitä tehden, esivalmistelin seuraavaa päivää esivalmisteluiden osalta ja valmistin tulevalle leirin iltapalan jo valmiiksi sekä muita pieniä valmistelevia töitä iltaa varten, jolloin leiri vasta saapuu. Havainnoin keittiön yleiskoneessa ja kahdessa keittiön uunissa korjaustarpeita, joten tilasin laitteisiin huollon vikojen korjaamiseksi. Suurista vioista ei onneksi ollut kyse, tiivisteet olivat halkeilleet ja niiden vaihtamisella on mahdollisuus parantaa laitteiden energiatehokkuutta minimoimalla hukkalämpöä.

Tarkistin leirikeskuksen jätekatoksesta jäteastioiden infotarrat ja havainnoin, ettei kaikissa jäteastioissa ollut muuta kuin jätejakeen nimi, ilman asiaan kuuluvia lajitteluohjeita. Lajitteluohjeiden ollessa selkeästi näkyvillä ja oikeissa jäteastioissa kiinni, mahdollistaa tämä oikeaoppisen lajittelun ja auttaa toivottavasti osaltaan vähentämään sekajätteen määrää. Leirikeskuksen ruokasalissa asiakkaille on varattuna lajittelua varten bio- ja sekajäteastiat. Kuitenkin ohjeistukset lajittelusta puuttuivat, joten tulostin Kiertokapulan sivuilta lataamani lajitteluohjeet ja kiinnitin ne seinälle asiakkaiden näkyville jäteastioiden välittömään läheisyyteen. Leirikeskuksessa ei ole laminointikonetta, joten päätin työpäiväni päätteeksi lähteä seurakuntakeskuksemme laminoimaan ohjeet. Laminoinnilla lajitteluohjeet säilyvät todennäköisesti paremmin siistimmän näköisenä niiden ollessa suojassa roiskeilta ja likaantumiselta.

Kohtasin seurakuntakeskuksemme kopiohuoneessa yhden varhaiskasvatuspuolen työntekijän. Olemme aikaisemmin tuttuja, ja hän alkoi keskustelemaan kanssani jätteiden lajittelusta nähdessäni minulla lajitteluohjeet leirikeskukseen. Hän oli yleisesti huolissaan jätteiden lajittelusta seurakunnassamme, ja hän oli kanssani samaa mieltä, että jätteiden lajittelua voitaisiin tehostaa entisestään. Hänen mielestään, koska seurakunnallemme ollaan jälleen myöntämässä Ympäristödiplomia, pitäisi mm. jätteiden parempi lajittelu olla paremmalla tolalla, esim. muovinkeräyksen osalta. Lupasin viedä asiaa eteenpäin ja keskustella asiasta kiinteistöpäällikkömme kanssa opinnäytetyöhöni nojaten.

Lauantai 5.3.2022

Leirikeskuksemme alkoi eilen leiri ja tänään päiväni alkoi hieman kuuden jälkeen aamupalan tekemisellä. Leiri oli toivonut aamupalaa hieman 8 jälkeen, aamupalan

alkamisajankohta määrittelee monesti työvuoron alun, mitä aikaisemmin aamupala on, sitä aikaisemmin on töihin mentävä, jotta leiriläiset saavat aamuisin tuoreita itseleivottuja sämpylöitä. Päivä jatkui lounaan tekemisellä sekä iltapalan ja seuraavan päivän esivalmistelujen kanssa. Työnjohdollisia tehtäviä ei juurikaan ollut, elintarviketilauksia ei tarvinnut tehdä eikä sähköpostiakaan tullut. Kiinnittelin ruokasaliin eilen tulostamani ja laminoidut lajitteluohjeet bio- ja sekajätteelle. Sijoitin ohjeet ruokasalissa jätteastioiden välittömään läheisyyteen, jotta ne olisivat leiriläisille mahdollisimman helposti havainnoitavissa.

Kiinnitin lajitteluohjeet heti aamulla ruokasaliin, jotta minulla oli aikaa havainnoida ohjeiden mahdollista vaikutusta leiriläisten keskuudessa. Päivän mittaan näytti siltä, että suurin osa ei juurikaan kiinnittänyt ohjeisiin huomiota, tästä huolimatta lajittelu onnistui pääosin hyvin. Jonkin verran oli edelleen havaittavissa biojätteen joutumista sekajätteen sekaan. En olettanutkaan ohjeistuksilla välttämättä olevan välitöntä vaikutusta, tai että kaikki noudattaisivat ohjeita ylipäätään.

Sunnuntai 6.3.2022

Tänään olin vielä leirikeskuksessa viimeistä kertaa tälle viikolle. Aamu alkoi aamupalan valmistuksella ja edellisen illan tiskien tiskauksella. Tästä päivä eteni lounaan valmistuksella ja leirin laskuttamisella. Leirikeskuksen emännän sijaisena toimiessa huolehdittavana on myös leirien laskutukset toteutuneiden henkilömäärien ja leirin toivomien ruoka- ja majoituspalveluiden osalta. Leirin lähdettyä lounaan jälkeen kotiin, kuului toimenkuvaani kiertää leirikeskus ja rantasaunarakennus, varmistaa ovien olevan kiinni ja katsoa, onko tiloissa tapahtunut jotakin, mikä vaatisi korjaustoimenpiteitä. Onneksi mitään erikoista ei ollut tapahtunut, mutta mikäli olisi, kuuluisi toimenkuvaani ilmoittaa asiasta eteenpäin, jos leirinvetäjät eivät olisi näistä ilmoittaneet. Lopuksi suljin vielä keittiön ja katsoin, ettei varastoihin jää mitään pilaantuvaa, sillä seuraavan kerran leirikeskuksessa on toimintaa vasta ensi viikon perjantaina. Tällöin on huolehdittava, ettei kaappeihin jää pilaantuvia elintarvikkeita, jottei varastohävikkiä pääsisi syntymään tai sitä syntyisi mahdollisimman vähän.

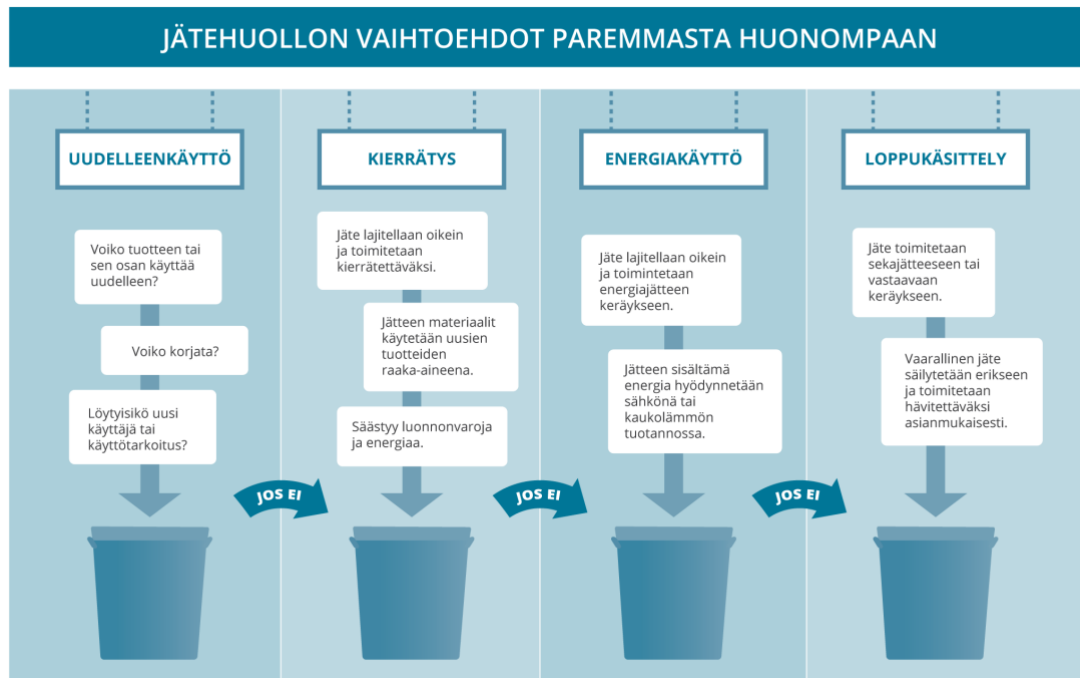
Leirikeskuksessakin suurin osa syntyvästä sekajätteestä on muovia, mutta leirikeskuksessakaan ei ole muovinkeräykselle omaa astiaa. Muovinkeräyksen järjestäminen myös leirikeskuksessa olisi aiheellista sekajätteen määrän vähentämiseksi. Lisäksi olisi aiheellista päivittää ja varmistaa Kiertokapulalta, onko leirikeskuksen pahvinkeräystä mahdollista muuntaa kartonkeräykseksi, jolloin sekajätteen määrää olisi edelleen mahdollista vähentää, sillä esim. maitotölkit olisi tällöin mahdollista kierrättää omana jätejakeenaan sekajätteen sijasta. Sekajätteen syntymistä ei voi leirikeskuksessakaan täysin

estää, sillä osa jätteestä on joko lajitteluun kelpaamatonta tai jäte on niin likaista, ettei se kelpaa lajitteluun.

Viikkoanalyysi

Viikon tavoitteena oli tarkastella sekajätteen määrää ja mieltä keinoja sen vähentämiseksi. Työskentelin kuluneella viikolla sekä pitopalvelussa että leirikeskuksesta, jolloin pystyin havainnoimaan sekajätteen määrää molemmissa toimipisteissämme. Molemmissa toimipisteissämme syntyvästä sekajätteestä suurin osa oli muovia, joten muovinkeräyksen aloittamisella oli mahdollista vähentää syntyvän sekajätteen määrää merkittävästi. Sekajätteen syntymistä ei voida kokonaan estää, mutta sen määrää saatiin näin vähennettyä. Kiertokapulien sivuilta oli mahdollista ladata ja tulostaa valmiit ja ajantasaiset lajitteluohjeet, ohjeet ovat mielestäni hyvin selkeät ja myös visuaalisesti informatiiviset, joten näiden avulla lajittelun pitäisi alkaa sujumaan hyvin. Ohjeistuksien ollessa koko ajan selvästi näkyvillä ja lähellä keräysastioita, on vielä mahdollista lajitteluhetkellä tarkistaa roskien oikeaoppinen lajittelu.

Ympäristöministeriön (2022) mukaan Suomen jätepolitiikan tavoitteena on varmistaa, ettei syntyneestä jätteestä ole haittaa ihmisten terveydelle tai ympäristölle ja tavoitteena on myös edistää luonnonvarojen kestävästä käyttöä. Suomessa etusijajärjestys ohjaa jätehuoltoa, ja etusijajärjestyksen ensisijaisena tavoitteena on estää jätettä syntymästä. Silloin, kun jätteen syntymistä ei voida estää, on jäte uudelleenkäytettävä tai valmisteltava uudelleenkäyttöä varten. Mikäli jätettä ei ole mahdollista käyttää uudelleen, on jäte ensisijaisesti kierrätettävä eli hyödynnettävä aineena tai ellei kierrätys onnistu, on jäte käytettävä energiana. Ellei mikään edellä mainituista onnistu tai jätteen hyödyntäminen ei ole teknisesti tai taloudellisesti kannattavaa, jäte sijoitetaan kaatopaikalle. (Ympäristöministeriö 2022.) Kuviossa 3 jätteen hyödyntämisen erilaiset vaihtoehdot.



Kuvio 3: Jätteiden hyödyntäminen (Ympäristöosaava 2022.)

Jätteiden kierrätys on osa kiertotaloutta, jonka tarkoituksena vähentää neitseellisten raaka-aineiden käyttöä ja korvata niitä kierrätetyillä raaka-aineilla. Mikäli jätteen syntyä ei voida ehkäistä, on jäte pyrittävä käyttämään uudelleen tai kierrättämään, jotta materiaalit pysyisivät mahdollisimman pitkään raaka-ainekierrossa vähentäen näin päästöjä ja säästäen resursseja. (Tilastokeskus 2022.) Asennoituminen jätettä kohtaan on mielestäni isossa roolissa jätteen määrää vähennettäessä ja sitä lajiteltaessa ja kierrätettäessä. Jäte tulisikin nähdä aikaisempaa enemmän raaka-aineena eikä vain asiana, josta on päästävä eroon. Lajittelu vaatii jokaiselta hieman vaivaa ja perehtymistä onnistuakseen, tässä tukena voivat toimia esimerkiksi työpaikoilla työnantaja tai työkaverit. Lajittelun ja sekajätteen määrän vähentämisen etuja on syytä tuoda laajemmin esille, sillä sekajäte on kalliimpaa muihin yrityksiltä tai kotitalouksilta kerättäviin jätejakeisiin, muoviin, kartonkiin, biojätteeseen, paperiin, metalliin tai lasiin verrattuna. Esimerkiksi 660 litran sekajäteastian tyhjennys maksaa 11,31 €, siinä missä samankokoisen muovinkeräysastian tyhjennys maksaa 5,54 € (Kiertokapula 2022a).

3.3 Seurantaviikko 3

Tämän viikon tavoitteena on miettiä, miten muovinkeräys onnistuisi tehokkaasti pitopalvelussamme ja seurata, kuinka muovinkeräyksen aloittaminen vaikuttaa sekajätteen määrään. Aloitan myös elintarvikehankintojemme kilpailutuksen pohdinnan talouspäällikkömme kanssa, jotta kilpailutus tulee tehtyä kunnolla ja oikeaoppisesti.

Tarkoituksena ei ole tällä viikolla vielä aloittaa kilpailutusta, vaan tehdä tarvittavat valmistelut niitä varten.

Maanantai 7.3.2022

Tänään toimin pääkeittäjänä pitopalvelussamme, ja päivä alkoi pystypalavereilla pääemäntämme ja apulaiseni kanssa. Pääemännän kanssa kävin läpi viikonlopun kuulumiset leirikeskuksesta, miten viikonloppu oli mennyt ja kerroin tilanneeni perjantain huoltokäynnistä, jotta hän tietää tehdyistä huoltotoimenpiteistä ja saa tarkistettua laskuja hyväksyessään, ettei esim. ylimääräisestä työstä ole laskutettu. Vaikka iso firma teki huoltotoimenpiteet koneille, on aina mahdollista, että laskuissa on jotakin huomautettavaa. Pääemännän kanssa käydyn pystypalaverin jälkeen kävimme apulaiseni kanssa läpi päivällä tehtävät työt ja päivän aikataulua lävitse. Hän oli palannut viikon lomalta, joten pieni päivitys ajan tasalle oli paikallaan päivän töiden ja tehtävien elintarviketilausten osalta. Huolehdin pääkeittäjänä yhdessä keittäjän apulaisen kanssa osittain myös elintarviketilauksia, katsomme varastoja lävitse pitäen viikon ruokalistan mielessä ja kirjaamme ylös tilattavia asioita. Päivä eteni lounaan valmistuksen parissa ja seuraavan päivän esivalmisteluiden parissa sekä tietenkin keittiön lopputöiden kanssa eli mm. pöytätasojen ja lattioiden pesulla.

Ilmapäivällä kävin tapaamassa kiinteistöpäällikköämme ajatuksenani keskustella muovinkeräyksen järjestämisestä. Asiani esitettyä kiinteistöpäällikkömme katsoi minua hämmästyneenä ja sanoi muovinkeräysastian olleen talossa muutaman kuukauden ajan. Lähdimme etsimään muovinkeräysastiaa ja löysimme sen käyttämättömänä ja ilman asiaan kuuluvia lajitteluohjeita varastotiloistamme. Sovimme hänen kanssaan, että minä järjestän lajitteluohjeet astiaan, sen oikealle paikalleen ja viestimisen hänen kanssaan muovinkeräyksestä. Lähdin siis tulostamaan lajitteluohjeita muovinkeräystä varten, laminoimaan niitä ja kiinnittämään ne oikeille paikoilleen sekä aloin pohtimaan muovinkeräyksen tehokasta järjestämistä pitopalvelussamme.

Tiistai 8.3.2022

Tänään toimin pääemäntämme sijaisena hänen ollessaan vapaapäivällä. Apunani oli tänään yksi vapaaehtoisistamme, hän oli kanssani leipomassa aamupäivän ja auttoi järjestämään iltapäivän kahvituksia. Jaoin aamulla muiden tultua töihin lajitteluohjeet muovinkeräystä koskien, ohjeet otettiin yllättävän hyvin vastaan ja mietimme yhdessä työyhteisönä toimivia käytänteitä muovien keräämiseksi mahdollisimman tehokkaasti ja vaivattomasti. Intoa toimivien käytänteiden löytämiseksi oli havaittavissa mukavasti, jakamiani lajitteluohjeita luettiin ahkerasti ja pakkauksissa olevia kierrätysmerkintöjä luettiin tarkkaan. Sopivat toimintamallit ja käytänteet löytynevät hyvinkin nopeasti, sillä keittiöllä on harvemmin aikaa ns. ”turhaan” työhön.

Päivä oli suhteellisen kiireinen, puhelin soi useasti keskeyttäen toistuvasti muita töitä, jotka sitten jäivät väistämättä suoritettavaksi iltapäivällä. Asiakaspalvelu on iso osa pääemännän toimenkuvaa, ongelmanratkaisukyvystä on suurta apua, sillä eteen voi tulla monenlaista pulmaa ja ongelmaa, ja päätöksien näihin pitää syntyä monesti hyvinkin nopeasti. Keskeytyksistä huolimatta työt tulivat tehtyä, kaikkiin sähköposteihin en kuitenkaan työajan puitteissa ehtinyt vastaamaan, lukiessani sähköposteja priorisoin tärkeimmät vastattavat ja merkitsin sellaiset sähköpostit vastaamattomiksi mihin en ehtinyt vastata, jotta pääemäntämme tietää vastata niihin seuraavana päivänä. Kommunikointi on toisinaan hiukan haasteellista pääemännän kanssa, sillä itselläni on huomenna arkivapaa, joten en voi kertoa tekemiäni tai tekemättömiä töitä hänelle heti seuraavana päivänä. Käytössä on onneksi kynä ja paperia viestien nopeaan välittämiseen seuraavalle aamulle.

Muovinkeräysastiamme (360 L) täyttyi päivän muovijätteistä noin puolilleen, mikä on mielestäni huomattava määrä heti ensimmäisen päivän jälkeen. Kiinteistöpäällikkömme ei ollut tänään fyysisesti työpaikalla, joten en päässyt havainnollistamaan hänelle heti konkreettisesti kertyvän muovijätteen määrään. Isompi jäteastia on ehdottomasti tarpeen, jotta saamme kerättyä muovijätettä pidempään kuin noin kahden päivän ajan ennen jäteastian tyhjentämistä. Toki muovijätteen määrä vaihtelee päivittäin, mutta ensimmäisen keräyspäivän havaintojen perusteella isompi jäteastia tulee olemaan tarpeellinen, todennäköisesti vaihtoastia tulee olemaan myös tarpeellinen.

Torstai 10.3.2022

Tänään työskentelin pääemäntämme apuna leivonnassa. Seuraavana päivänä järjestetään seurakunnassamme lähetysmyyjäiset, joihin pitopalvelussa järjestämme tuotteita myyntiin. Teemme läheistä yhteistyötä lähetystyön kanssa, joten leivomme tuotteita heille myyntiin lähetystyön tukemiseksi. Päivä alkoi palaverin muodossa töiden ohella pääemäntämme kanssa, sovimme työnjaosta huomioiden hänen työnsä mahdollisen katkonaisuuden keskeytyksien osalta. Lähetysmyyjäisiin leivonnan lisäksi tänään oli parit kahvitukset, joiden järjestäminen kuului myös meille, joten tehtävää oli päivän joka hetkelle.

Muovinkeräysastia oli täyttynyt eilisen vapaapäiväni aikana, mikä ei tullut itselleni yllätyksenä. Nyt pystyisin näyttämään konkreettisesti kiinteistöpäälliköllemme, kuinka paljon muovia pitopalvelustamme syntyy. Tarkoituksena oli käydä hänen luonaan puhumassa asiasta, mutta päivän kiireellisyydestä johtuen en ehtinyt hänen puheilleen kuin vasta kolmen jälkeen iltapäivällä, jolloin hän oli jo lähtenyt kotiin. Oli kuitenkin hienoa havainnoida, että työkaverini olivat hyvin sitoutuneet muovien keräämiseen, muutos on otettu yllättävän hyvin vastaan. Hieman sain kuulla palautetta aiheutuvasta lisätyöstä, mutta uskoisin uuden työskentelytavan normalisoituessa lajittelun helpottuvan ja nopeutuvan. Nyt aikaa kului kuulemma vielä lajitteluohjeiden lukemiseen ja pakkausten merkintöjen lukemiseen, minkä

koettiin hieman lisäävän vaivaa lajittelua kohtaan. Keittiössä olevassa roska-astiassa muoveja varten on pyörät, joten roska-astian liikuttelun pitäisi olla mahdollisimman helppoa ja vaivatonta. Olemme sijoittaneet roska-astian mahdollisimman keskeiselle paikalle, jotta muovien keräilystä koituisi mahdollisimman vähän vaivaa.

Perjantai 11.3.2022

Tänään toimipaikkanani oli jälleen seurakuntamme leirikeskus ja menin poikkeuksellisesti vasta iltavuoroon, sillä ryhmä tuli vasta illan suussa eikä aamulla tullut tavarantoimituksia, joten minun ei ollut tarpeen olla heti aamusta päivystämässä leirikeskuksessa. Ennen työvuoroni alkua menin käymään seurakuntakeskuksella, ajatuksena keskustella kiinteistöpäällikkömme muovinkeräysastioista ja talousjohtajamme kanssa elintarvikehankintojen kilpailutuksesta. Sovimme talousjohtajamme kanssa, että kilpailutan pitopalvelumme elintarvikehankinnat osana opinnäytetyötäni, vaikkakin kilpailutus ei suoranaisesti liitykään ympäristöystävällisyyteen. Joutsenmerkin kriteereissä (Joutsenmerkin kriteerit, ravintolat... 2021, 12-17) suositaan elintarvikkeita, joiden tuotannossa on otettu huomioon mm. kestävä kehitys, tämä mielessä voimme pitää silmällä elintarviketoimittajia, ja jopa mahdollisuuksien mukaan valita toimittajia ainakin osittain tällä kriteerillä.

Kiinteistöpäällikkömme ei ollut valitettavasti paikalla, joten lähetin hänelle sähköpostia myöhemmin iltapäivällä ja selitin tilanteen muovinkeräyksen osalta. Tulemme palaamaan hänen kanssaan asiaan varmasti maanantain aikana, jotta voimme jatkaa tehokkaasti muovinkeräyksen toteuttamista. Talousjohtajamme oli myös etäpäivällä, joten hänenkään kanssaan en päässyt keskustelemaan kasvotusten. Laitoin hänellekin iltapäivällä sähköpostia kilpailutuksiin liittyen ja pyysin neuvoa niiden tekemiseen, koska minulla ei ole aikaisempaa kokemusta kilpailutuksien osalta, mutta tiedän kuitenkin niitä säännösteltävän. Talousjohtajamme vastasikin minulle nopeasti, ja kertoi saaneensa juuri tänään päivitettyä tietoa julkisten alojen kilpailutuksien tekemisestä. Sovimme palaavamme hänen kanssaan asiaan maanantaina tarkemmin kasvotusten.

Lauantai 12.3.2022

Toimipaikkanani oli jälleen leirikeskuksessa ja päivä noudatteli aamuvuorolle tuttua kaavaa. Päivä alkoi aamupalan valmistamisella ja jatkui lounaan valmistuksella. Leirikeskuksen emäntä palaa ensi viikolla lomalta, joten suunnittelin hänelle seuraavien leirien ruokalistoja valmiiksi, jotta pystyin tekemään elintarviketilaukset ennakkoon. Koska keväällä leirikeskuksessa ei ole päivittäin toimintaa, on suunnittelu ja elintarviketilaukset tehtävä ennakkoon, jotta tilaukset olisivat mahdollisimman tarkkoja eikä siten varastohävikkiä pääsisi syntymään. Siivosin myös paikkoja hieman tehokkaammin, jotta leirikeskuksen emännän on miellyttävämpää palata takaisin töihin, puhdas työpaikka toivottaa ainakin omasta mielestäni tervetulleeksi töihin, eikä päivää tarvitse aloittaa toisten sotkujen siivoamisella.

Tänään myös suljin tekemäni kyselyn vastauksilta, ja tulokset kysymyksineen on esitetty liitteenä (liite 2). Kysely oli lyhyt ja sen tarkoituksena olikin vain selvittää termien tunnettuutta ja arvostusta ympäristöystävällisyyttä kohtaan seurakuntamme työntekijöiden keskuudessa. Vastauksia oli tullut mukavasti, n. 50 % työntekijöistämme vastasi kyselyyn, joten sitä voidaan pitää suhteellisen kattavana mielipiteenä työntekijöidemme keskuudessa. Kyselyn tulokset osoittavat, että ympäristöystävällisyys ja kestävä kehitys kiinnostavat työntekijöitämme, jolloin heillekin näkyvät muutokset tullaan todennäköisesti ottamaan vastaan myönteisesti. Kyselyssä oli lopussa yksi avoin kysymys, johon työntekijämme saivat antaa ruusuja ja risuja yleisesti työni aiheesta. Suurin osa vastauksista oli minulle henkilökohtaisesti suunnattuja, joten jätän ne kokonaisuudessaan julkaisematta. Yksi vastaus laittoi erityisesti miettimään tavarantoimittajan tai palveluntarjoajan vastuuta lisätä ympäristöystävällistä kulutusta, joten kyseinen vastaus on nähtävissä alla (kuvio 4).

Ympäristöystävällistä kulutusta haluaisin lisätä, mutta usein ajankäyttö ei riitä ympäristöystävällisempien vaihtoehtojen selvittelyyn.

Kuvio 4: Avoimen kysymyksen vastaus

Vastauksessa ajankäyttö koettiin haasteeksi ympäristöystävällisen valinnan tekemiseksi, jolloin mielestäni tuottajalla tai palveluntarjoajan vastuulla olisi viestiä asiakkaalle selkeästi tuotteensa tai palvelunsa ympäristöystävällisyydestä. Näin kuluttajien olisi omaa aikaansa käyttämättä mahdollista suosia kulutuksessaan halutessaan ympäristöystävällisiä tuotteita ja palveluita. Panostukset ympäristöystävälliseen toimintaan voivat olla toisinaan isoja, joten niistä viestiminen tulisikin nähdä kannattavana eikä olettaa kuluttajien huomaavan muutoksia itse. Monet muutokset voivat olla kuluttajille näkymättömiä, jolloin on tärkeää tuoda taustatoiminnoissa tapahtuva työ myös kuluttajille näkyväksi, jotta tuote tai palvelu tuottaisi heille arvoa ja tekisi tuotteesta tai palvelusta houkuttelevamman.

Viikkoanalyysi

Viikko meni töihin nähden suhteellisen rauhallisesti, mutta nopeasti. Oli ilo havaita, kuinka hyvin muovinkeräyksen aloittaminen on otettu vastaan työkavereideni keskuudessa. Itseäni hieman jännitti heidän suhtautumisensa muutokseen, mutta muutoksesta avoimesti viestiminen ja sen hyvien puolien korostaminen on näyttänyt helpottavan asiaa. Vaikka muovinkeräyksestä koituu hieman ylimääräistä vaivaa tällä hetkellä ja lajittelu tuottaa osalle enemmän päänvaivaa kuin toisille, on muutos kokonaisuudessaan otettu hyvin vastaan.

Muutoksen tuomaa epävarmuutta on mahdollista lieventää purkamalla muutoksen tavoitteita hyvin selkeästi auki työntekijöille. Tavoitteiden auki purkaminen auttaa työntekijöitä hahmottamaan muutoksen tuomia mahdollisia vaikutuksia heidän työtehtäviinsä ja

työnkuvaansa. Yhteinen ymmärrys muutoksen tavoitteista ja vaikutuksista auttaa työntekijää valmistautumaan muutoksen tuomiin vaikutuksiin tulevaisuudessa. Näin on mahdollista luoda varmuutta ja turvallisuuden tunnetta muutoksesta työntekijöiden keskuuteen. Jokainen työntekijä hyväksyy muutoksen omaan tahtiinsa, jolloin esihenkilöllä voi olla suurikin työ saada jokainen työntekijä hyväksymään ja ymmärtämään muutos. Muutoksesta tulisikin etsiä hyviä puolia ja sellaisia asioita, jotka hyödyttävät työntekijöitä jollakin tavalla, sillä ihminen keskittyy helpoiten asioihin, joista hän hyötyy. (Pirinen 2014, 16-17.)

Työntekijät kannattaa osallistaa muutokseen mahdollisuuksien mukaan aikaisessa vaiheessa, jotta heillä olisi näin mahdollista vaikuttaa oman työn suunnitteluun muutoksen osalta. Oman työn suunnittelu ja itsemääräämisoikeus ovat monille työntekijöille tärkeitä motivaatiotekijöitä.

3.4 Seurantaviikko 4

Tämän viikon tavoitteena on perehtyä tarkemmin kilpailutuksien tekemiseen ja toteutukseen käytännössä, ja yhteistyössä talousjohtajamme kanssa selvittää julkisen puolen toimijoille asetettuja ohjeistuksia kilpailutuksiin liittyen.

Maanantai 14.3.2022

Seuraavat kaksi viikkoa toimin pääemäntämme sijaisena hänen ollessaan lomalla, joten toimenkuvaani kuuluvat päivittäisestä leivonnasta huolehtiminen, kahvitukset ja erilaiset esihenkilö- ja asiakaspalvelutehtävät. Päivä alkoi tulevan päivän ja viikon tilauksien tarkistuksella, ja leipomisella. Apunani leipomassa oli aamupäivän yksi pitopalvelumme vapaaehtoisista. Päivä oli kiireinen ja työskentely katkonaista puhelimen soitua pitkin päivää tasaiseen tahtiin. Heti aamulla oli järjestettävänä tervetulokahvitus uudelle viestintäpäälliköllemme hänen aloitettuaan tänään virassaan. Iltapäivällä oli lisäksi vielä eläkeläisryhmän kahvitus. Päivä jatkui seuraavan päivän esivalmisteluiden ja elintarviketilauksien tekemisellä, sähköposteihin vastaamisella ja laskujen tarkastuksella. Sähköposteja oli tullut viikonloppuna suhteellisen paljon, joten niihin vastaamiseen meni yllättävän paljon aikaa puhelimen soidessa välissä ja keskeyttäessä.

Kävimme talousjohtajamme kanssa palaverin elintarviketoimittajiemme kilpailutukseen liittyen. Hän oli viime viikon perjantaina ollut palaverissa, jossa käsiteltiin julkisten alojen hankintojen kilpailutuksia, joten hänellä oli aivan tuoretta tietoa niihin liittyen. Kävi ilmi, että seurakunnallamme elintarvikehankinnat ovat niin suuri menoerä, että meidän tulisi olla sitoutunut julkisiin yhteishankintasopimuksiin. Keskustelimme hetken yhteishankintasopimuksista ja hän antoi minulle tehtäväksi selvittää kahta eri vaihtoehtoa, joita olisi mahdollista soveltaa toimintaamme. Sovimme palaavamme vielä myöhemmin tällä viikolla asiaan. Vaikka en olekaan tekemässä kilpailutuksia, haluan kuitenkin olla mukana

vaikuttamassa tehtäviin sopimuksiin, sillä voimme toivottavasti asettaa ympäristöystävällisyyden yhdeksi kriteeriksi elintarviketoimittajia valittaessa. Työpäivän kiireellisyyden takia en ehtinyt työpäivän aikana perehtyä asiaan, joten työaikana päätyttyä selvittelin asiaa hieman tarkemmin. Kahdelta julkisten alojen yhteishankintasopimusten tekijöiltä vain toisen elintarvikkeita koskevaan yhteishankintasopimukseen on tällä hetkellä mahdollista liittyä, joten vaihtoehdot näyttävät hieman rajallisina. Käymme kuitenkin tällä viikolla myöhemmin kilpailutusta lisää talousjohtajamme kanssa lävitse.

Tiistai 15.3.2022

Päivä alkoi leipomalla leivät lounaalle ja erilaisia pullia päivän kahvitukseen. Apunani oli jälleen yksi vapaaehtoisistamme auttamassa minua aamupäivän leipomisessa ja seuraavien päivien esivalmisteluissa. Seuraavina päivinä tulee olemaan parit isommat kahvitukset ja torstaina jo viikon ensimmäinen muistotilaisuus. Päivä oli näin ollen hyvinkin työn täyteinen. Iltapäivällä vastailin jälleen sähköposteihin ja ennakoin elintarviketilauksia loppuviikolle. Tällä hetkellä käytettävistä elintarviketoimittajista yhdellä on todella toimiva verkkokauppa, jonka kautta tuotteiden ennakointi ja tilaaminen on todella helppoa. Toimiva verkkokauppa helpottaa tilaamista ja mahdollistaa elintarvikkeiden tilaamisen itselle parhaimpana ajankohtana. Osa elintarviketoimittajista soittaa hieman vanhanaikaisesti puhelimella tilauksia, jolloin tilauksen antaminen aiheuttaa monesti väkisinkin keskeytyksen muuhun tehtävään työhön. Kiinteistöpäällikkömme oli vastannut perjantaiseen sähköpostiin ja lupasi tilata lisää muovinkeräysastioita, jotta muovinkeräys olisi tehokkaampaa. Jäteastioiden tyhjennysväli tulee vielä neuvotella hänen kanssaan tiheimmäksi, jottei muovijätettä pääse kertymään mahdottomia määriä.

Yhteishankintasopimukseen en ehtinyt tänään perehtymään lisää. Perehdyttyäni eilen yhteishankintasopimukseen, sopimuksessa luki, että ostajan on mahdollista osittain mahdollista osittaa hankintavolyymiaan eri hankintasopimusten aikana (Sitoutumislomake 2021). Tämä mielestäni tarkoittaa, että ostajalla on mahdollisuus tilata toiseltakin toimittajalta kuin mikä yhteishankintasopimuksessa on mainittu. Yhteishankintasopimus vaatii vielä lisää perehtymistä, sillä sen ehdot eivät näyttäyty vielä itselleni täysin selvinä. Lueskelinkin usein kysytyjä kysymyksiä kotona (Usein kysytyjä kysymyksiä 2022), jotta saisin parempaa käsitystä, mitä muuta yhteishankintasopimukseen sitoutuminen käytännössä tarkoittaa kuin tietyiltä elintarviketoimittajilta tilaamista. Hankintalaki (1397/2016) nousi esille usein kysytyissä kysymyksissä, joten perehdyin hankintalakiin ja sen asettamiin edellytyksiin ja velvoituksiin.

Keskiviikko 16.3.2022

Aloitimme päivän pääkeittäjäme kanssa pystypalaverilla aamulla, kävimme lävitse loppuviikon elintarviketilauksia, jotta tarvittavat elintarvikkeet tulee tilattua

oikeamääräisesti. Päivä jatkui leivonnalla lounaalle ja päivän kahvitukseen. Tänään onneksi apunani oli kaksi työkaveriani hoitamassa päivän isot kahvitukset ja tekemässä seuraavan päivän muistotilaisuuden esivalmisteluja. Pystyin näin ollen keskittymään paremmin erilaisten taustatoimintojen tekemiseen ja elintarviketilausten tekemiseen ja niiden ennakoointiin. Vastailin tullessiin sähköposteihin ja tarkistin tullessa laskuja, hyväksyen ja tiliöiden ne samalla. Työpäivän aikana en kuitenkaan ehtinyt paremmin tutustua hankintalakiin, joten perehdyin siihen tarkemmin kotona työpäivän jälkeen. Koin, että lakitekstiin keskittyminen oli hyvinkin hankalaa jatkuvista keskeytyksistä johtuen, joten kotona ilman jatkuvia keskeytyksiä perehtyminen oli paljon helpompaa.

Torstai 17.3.2022

Päiväni alkoi jälleen päivittäisellä leivonnalla lounaalle, illan muistotilaisuuteen ja päivän muihin kahvitukseen. Leipomisen ohella järjestelin astiat kahvitukseen valmiiksi, pienetkin esivalmistelevat työt auttavat kokonaisuutta, sillä päivän aikataulua on monesti vaikea ennustaa monien keskeytyksien takia. Vastanotin ja purin myös elintarvikekuormia, tämä ei suoranaisesti kuulu toimenkuvaani, mutta muilla työkavereillani oli työllisesti hankalampi tilanne, joten nakki napsahti minulle. Näen esihenkilön työn myös eräänlaisena ”palveluna” muille työkavereilleni, johon kuuluvat erilaiset työn taustatoiminnot, esimerkiksi juuri elintarvikekuormien vastaanottaminen ja purkaminen. Päivä eteni seuraavan päivän muistotilaisuuden esivalmisteluja ja illan muistotilaisuuden tarjottavia tehden. Leipurin tehtävänä on huolehtia muistotilaisuuksiin leivät ja makeat tarjottavat sekä huolehtia kattamisesta yhdessä tarjoilijoiden kanssa. Iltpäivällä tein elintarviketilauksien ennakoita ensi viikkoa varten, vastailin sähköposteihin ja varailin tarjoilijoita tuleviin muistotilaisuuksiin. Pääemännän yhtenä tehtävänä on huolehtia työvoiman riittävydestä, työvuorojen suunnittelu ja jo suunniteltujen vuorojen ajantasaisuudesta huolehtiminen on yksi viikoittaisista tehtävistä.

Iltpäivällä työpäiväni jälkeen koitin tavoitella talousjohtajaamme keskustellakseni yhteishankintasopimuksen ehdoista. En enää tavoittanut talousjohtajaamme, mutta kiinteistöpäällikkömme kylläkin. Keskustelimme muovinkeräyksestä ja pahinkeräyksen muuttamisesta kartonginkeräykseksi. Lähtökohtaisesti Kiertokapulan alueella ei kerätä erikseen pahveja vaan kerättävä jätejäte on aina kartonkia, johon siis voi lajitella myös pahinkeräykseen soveltuvan jätteen (Kiertokapula 2022c). Kartonginkeräys palvelisi toimipisteissä paremmin ja auttaisi edistämään sekajätteen vähentämistä. Kiinteistöpäällikkömme lupasi selvittää asiaa huomenna ja ensi viikon alussa, joten lupasimme palata asiaan ensi viikon lopulla.

Perjantai 18.3.2022

Päivä alkoi edellisen päivän kahvitusten tiskien keräilyllä seurakuntakeskuksemme eri huoneista ja päivittäisellä leivonnalla. Asiakkaat olivat tilanneet erilaisia leivonnaisia tälle päivälle, joten niiden leivonta lounaalle leivonnan lisäksi työllisti aamupäiväni hyvin tehokkaasti. Illan muistotilaisuuden tarjottavat koostuivat pelkästään leivonnaisista, niiden valmistelu ja seuraavan päivän muistotilaisuuksien esivalmistelut pitivät päivän kiireisenä. Asiakkaat saavat vapaasti valita muistotilaisuuksiin tarjottavansa menuvaihtoehdoistamme, osassa näistä tarjottavat painottuvat ruokaan ja osassa enemmän erilaisiin kahvin kanssa tarjottaviin leivonnaisiin. Pääsääntöisesti lauantaisin pitopalvelussamme on useimmat muisto- tai muut yksityistilaisuudet järjestettävänä. Työmäärä voi asiakkaiden valintojen takia painottua enemmän leivontaan tai ruoanvalmistukseen, mikä tekee toisinaan riittävän työvoiman mitoittamisen työvuoroja suunniteltaessa haastavaksi. Iltapäivällä ennen työpäiväni loppumista tarkistin vielä saapuneet sähköpostit ja tein elintarviketilaukset ensi viikon maanantaille valmiiksi.

Oman työpäiväni kiireinen takia en ehtinyt keskustella talousjohtajamme kanssa yhteishankintasopimuksesta. Pehdyin näin ollen Sarastian palveluihin heidän verkkosivujensa kautta. Sarastia mainostaa verkkosivuillaan, että heidän palveluansa käyttämällä on mahdollista saavuttaa 30 %:n säästön hankintamenoista (Sarastia 2022). Luku on mielestäni harhaanjohtava, sillä siinä ei ole tarkemmin eroteltuna koskee säästöjä kaikkia heidän tekemiään hankintasopimuksia. He antavat näin asiakkailleen lupauksen palvelunsa tehokkuudesta. Lupaus kuulostaa lupaavalta, mutta olen kuitenkin asiasta hieman epäileväinen. Toki on muitakin palveluntarjoajia julkisten hankintojen yhteishankintasopimuksille, esim. Hansel, mutta heidän elintarvikealan yhteishankintasopimukseensa ei ole tällä hetkellä mahdollista liittyä (Hansel 2022).

Viikkoanalyysi

Kilpailutukset ja yhteishankintasopimukset olivat itselleni aivan uusia asioita, ja perehtymistä asioihin riitti. Itselleni selvisi monta uutta asiaa, kuten mm. hankintalaissa on määritelty kansalliset arvot yhteishankintasopimukseen kuuluville erilaisille hankintayksiköille. Hankintalaki (1397/2016) määrittelee hankintayksiköiksi mm. valtion, kuntien ja kuntayhtymien viranomaiset, valtion ja julkisoikeudelliset liikelaitokset, evankelisluterilaisen ja ortodoksisen kirkon sekä niiden seurakunnat ja muut viranomaiset. Hankintalain (1397/2016) 25 §:n määrittelemä kansallinen kynnysarvo hankintayksikköjen tavarahankinnoille, johon elintarvikkeet esimerkiksi kuuluvat, on 60 000 €, jonka pitopalvelumme ja leirikeskuksemme yhteenlasketut tavarahankinnat kirkkaasti ylittävät, 25 §:n neljännessä kohdassa on määritelty huomattavasti isompi, 300 000 €:n kynnysarvo liitteen E:n 5-15 kohdissa tarkoitettuja muita erityisiä palveluita kohtaan. Liitteen E kuudennessa ja seitsemännessä kohdassa on lueteltuna palveluita, jotka saavat siis soveltaa toimintaansa hankintojen osalta korkeampaa kynnysarvoa, näihin palveluihin lukeutuvat mm.

henkilöstöruokat, jota esim. pitopalvelumme lounasruokailu lähtökohtaisesti on (Julkisten hallintojen neuvontayksikkö 2019).

Hankintalain tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä sekä varmistaa ja edistää laadukkaiden, innovatiivisten ja kestävien hankintojen tekemistä. Hankintayksiköiden tulisi toteuttaa toimintansa siten, että hankinnat olisi toteutettu mahdollisimman taloudellisesti, laadukkaasti ja suunnitelmallisesti ottaen kuitenkin huomioon vallitsevat kilpailuolosuhteet. Hankintalain mukaan hankinnat tulee toteuttaa tarkoituksenmukaisina kokonaisuuksina. Hankintayksiköiden on mahdollista toteuttaa hankintansa yhteishankintoina hankintoihin liittyvien hallinnollisten tehtävien vähentämiseksi. Yhteishankintojen tarjouskilpailuissa on kuitenkin mahdollistettava tasapuolinen tarjouskilpailu eri kokoisten yritysten kesken. (Hankintalaki 1397/2016.)

Yhteishankintasopimukseen olisi todennäköisesti kannattavaa liittyä, elintarvikehankinnat todennäköisesti pienentyisivät, varsinkin Sarastian (Sarastia 2022) lupaaman 30 %:n säästön myötä. Jäin kuitenkin epäilemään annettua asiakaslupautta. Grönroos (2015, 420) mukaan asiakaslupauten pitäminen on tärkeää asiakassuhteen jatkuvuuden kannalta, lupaukset houkuttelevat uusia asiakkaita ja niiden pitäminen mahdollistaa asiakassuhteen jatkumisen ja kehittämisen sekä parantaa asiakastytyvyyttä. Mielestäni asiakaslupaukset ovat tärkeitä pitää molemmin puolin, sillä asiakassuhteiden toimivuuden kannalta molemmin puolinen luottamus on tärkeää. Asiakslupaus tulisi olla myös hyvin mietittynä, liian suurella tai pienellä asiakaslupauksella asiakassuhde voi jäädä syntymättä, liian pieni lupaus palvelun tai tuotteen laadusta ei houkuttele asiakkaita, mutta toisaalta liian suuri lupaus palveluun tai tuotteeseen nähden saa helposti aikaan vain pettymyksiä.

3.5 Seurantaviikko 5

Tämän viikon tavoitteena on selvittää millaisia vaikutuksia yhteishankintasopimukseen liittymisellä olisi toiminnallemme pitopalvelussa ja leirikeskuksessa. Tarkoituksena on myös koota tiivis tietopaketti esiteltäväksi omalle esihenkilölleni ja talousjohtajallemme.

Maanantai 21.3.2022

Työpäiväni alkoi palaverilla pääkeittäjäamme kanssa, hän kertoi minulle kuulumiset lauantaina olleista muistotilaisuuksista ja antoi myös rakentavaa palautetta muistotilaisuuksien tarjottavista. Palaverin jälkeen päivä eteni päivittäisellä leivonnalla lounaalle. Tänään ei ollut tiedossa kahvituksia, joten aikaa jäi enemmän esihenkilötyön taustatoiminnoille. Vastailin tullessiini sähköposteihin, tarkistin tulleet laskut ja tein elintarviketilauksen ennakoiteja. Puhelimen sointi ei aiheuttanut juurikaan keskeytyksiä tänään, selvittely yhteishankintasopimusta varten oli tosin hankalaa keskeytysten takia. Valmistauduin päivällä tapaamiseen yhden elintarviketoimittajamme, Valion myyntiedustajan kanssa.

Olin sopinut pari viikkoa sitten tapaamisen Valion myyntiedustajan kanssa, tapaamisen alkuperäisenä tarkoituksena oli keskustella tarjouksesta elintarvikekilpailutukseen. Myyntiedustajan kanssa olemme tehneet aikaisemminkin yhteistyötä, joten tapaaminen alkoi kuulumisten vaihdolla ja nykytilanteesta keskustelemisellä. Valio osti Heimon Tukun kesällä 2021, joten keskustelimme uuden tukkukaupan vaikutuksista Valion toimintaan ja tuotevalikoimaan sekä mahdollisuudesta saada tarjousta myös tukkutoimintojen järjestämisestä Valion Aimon kanssa (Kukkonen 2022). Keskustelu eteni kuitenkin nopeasti yhteishankintasopimukseen ja siihen, että todennäköisesti joudumme hankintalain perusteella sellaiseen liittymään.

Keskustelimme myyntiedustajan kanssa Sarastian ja Hanselin eroista yhteishankintasopimukseen liittyen, ja millaisia kokemuksia hän oli kuullut kummankin palveluntarjoajien käyttäjiltä. Valion myyntiedustajan kertoman perusteella Hansel olisi joustavampi yhteishankintasopimuksien kanssa, jolloin Hansel olisi parempi vaihtoehto toiminnallemme sen monimuotoisuuden takia. Asia vaatii kuitenkin lisää selvitystä, ja tarkkoja rajoituksia tarjouksia pyydetessä, jotta toimintamme monimuotoisuus ja monipuolisuus ei kärsisi yhteishankintasopimuksien takia.

Tiistai 22.3.2022

Päivä alkoi päivittäisellä leivonnalla lounaalle ja päivän kahvitukseen, ja pääkeittäjämme saavuttua paikalle pidimme nopean pystypalaverin loppuviikon tarvittavista elintarvikehankinnoista. Leivonnan jälkeen esivalmistelin päivän kahvituksia ja tein seuraavan päivän esivalmisteluita leivonnaisten osalta. Aamupäivä ennen lounaan alkua oli kiireinen pääkeittäjällämme ja hänen apulaisellaan, joten avustin heitä heidän töidensä kanssa, jotta saimme lounaan ajoissa valmistettua. Hyvä yhteistyö työkavereiden kanssa on antoisaa, auttaessa muita kiireen keskellä, auttavat hekin vastavuoroisesti takaisin. Päivällä vastailin tulleisiin sähköposteihin ja suunnittelin ensi viikon ruokalistaa, jonka tarkistimme yhdessä pääkeittäjämme kanssa iltapäivällä. Ruokalistan suunnittelussa koitamme suosia sesonginmukaisia raaka-aineita ja miettiä ruoat sesongin mukaan. Ruokalistan valmistuttua oli paljon helpompi lähteä ennakoimaan elintarviketilauksia, jotta tarvittavat raaka-aineet ovat ensi viikoksi saapuvat oikea-aikaisesti.

Päivän ollessa jälleen kiireinen, perehdyin kotona tarkemmin Työ- ja elinkeinoministeriön sivuilla julkisiin hankintoihin. Julkiset hankinnat tulee tehdä noudattaen EU:n hankintadirektiivejä ja kansallisia hankintalakeja. Työ- ja elinkeinoministeriö mainitsee hankintalain tavoitteeksi myös eurooppalaisten yritysten kilpailukyvyyn parantamisen, tällä pyritään turvaamaan palveluiden, tavaroiden, pääomien ja työntekijöiden vapaa liikkuvuus. Työ- ja elinkeinoministeriön vastuulla julkisten hankintojen liittyvän lainsäädännön valmistelu. Julkisten hankintayksiköiden tulee ilmoittaa hankinnoistaan mahdollisimman

laajasti, riittävästi ja tasapuolisesti, jotta avoimuuden periaate toteutuu ja kilpailu olisi mahdollisimman tasapuolista yritysten kesken. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2022.) Ajattelin ennen opinnäytetyöni aloittamista, että kilpailuttaminen pitopalvelun ostovolyymeillä olisi suhteellisen kevyt ja helppo prosessi kokonaisuudessaan. Nyt aiheeseen ja julkisiin hankintoihin tarkemmin perehtyneenä mielipiteeni hankintojen kilpailutuksen ”helppoudesta” on muuttunut. Hankinnat ovat tarkkaan säädelyjä ja niihin vaikuttaa vahvasti hankintalaki. Onnekseni en ole yksin vastaamassa kilpailutuksesta, talousjohtajamme on tosin tämän viikon lomalla, joten apuja ja mielipiteitä en valitettavasti häneltä tällä viikolla asioihin saa.

Keskiviikko 23.3.2022

Tänään apunani oli jälleen yksi seurakuntamme vapaaehtoisista auttamassa päivittäisessä leivonnassa lounaalle ja päivän kahvitukseen. Lisäksi leivoimme tänään karjalanpiirakoita, joita varten vielä kaksi vapaaehtoista saapui leivontatalkoisiin. Pitopalvelussa karjalanpiirakat tehdään alusta asti itse, joten keitin aamulla riisipuuroa niitä varten ja valmistimme niihin kuoritaikinan itse. Päivä eteni rivakasti leipoen, elintarvikekuormia vastaanottaen, elintarviketilauksia tehden ja sähköposteihin vastaillen. Laskuja oli myös saapunut tarkistettavaksi, joten tarkistin ne tarkkaillen samalla elintarvikkeiden hintoja. Elintarvikkeiden hinnat ovat nousseet kautta linjan, toiset luonnollisesti enemmän kuin toiset. Kahvi esimerkiksi on kallistunut huomattavasti myös tukkureilla, ostamamme kahvi on kallistunut 50 %:lla vuoden takaisesta. Asia ilmeni spontaanisti työkaverini kysyessä kahvin hintaa laskutusta varten. Elintarvikkeiden toimittajien kilpailuttaminen kokonaisuudessaan on ajankohtaista, vaikkakin toimittajat eivät todennäköisesti voi hintoja hirveän alhaiseksi painaa verrattain pienen ostovolyymimme takia.

Hankintayksiköillä on mahdollista listata erilaisia asioita/arvoja, joita hankintayksikkö haluaa painottaa kilpailutusta tehdessä. Aloitin kotona listaamaan mielestäni tärkeitä asioita, jotka tulee ottaa huomioon kilpailutusta aloittaessamme. Tärkeitä asioita ovat mm. toimintamme monipuolisuuden huomioiminen verrattuna moneen kunnalliseen toimijaan, esim. kouluihin, yrityksen tulisi panostaa tuotteiden ympäristöystävällisyyteen ja elinkaariajatteluun. Elinkaariajattelun tavoitteena on selvittää tuotteen valmistuksen ja käytön kokonaisvaikutukset, eli tuotteen aiheuttamat kaikki ympäristövaikutukset valmistusprosessissa, myös ennen sitä ja sen jälkeen (Koskela 2014).

Torstai 24.3.2022

Torstai noudatteli töiden osalta samaa kaavaa alkuviikon kanssa, päivä alkoi päivittäisellä leivonnalla lounaalle ja päivän kahvitukseen. Seuraavana päivänä on jälleen yksi muistotilaisuus ja viikonloppuna kahdet, joten näiden esivalmisteltavat työt olivat myös päivän ohjelmassa. Vastailin myös tulleisiin sähköposteihin, sähköpostien lisäksi puhelut pitivät minut kiireisenä. Ensi viikon elintarviketilausten ennakot oli tehtävä tänään, näistä

keskustelimme pääkeittäjäme kanssa ja keskustelun pohjalta laskin tilattavien elintarvikkeiden määrää. Keskustelimme aamupäivällä ennen lounasruokailun alkua työkaverieni kanssa kierrätyksestä, he pohtivat veden säästämistä kartonkipakkauksia huuhdeltaessa. Osa heistä kyseenalaisti kartonkipakkauksien huuhtelemisen, jotta ne voidaan kierrättää, heitä mietitytti siihen käytetty vesi. Selvensin parhaani mukaan heille, että kartonkipakkauksien huuhteluun käytetty vesi ei kuluta luonnonvaroja yhtä paljon kuin se, jos kartonkipakkaukset heitetään sekajätteeseen, jolloin kartonkipakkauksissa olevat raaka-aineita ei voida enää hyödyntää uudelleen. Asioista keskustelu on mielestäni aina hyväksi, eriävät mielipiteet synnyttävät monenlaista keskustelua ja on mielestäni merkki siitä, että asioita oikeasti pohditaan eikä vain hyväksytä kaikkea sokeasti. Lähdekriittisyys ja luotettavien lähteiden tunnistaminen on tärkeää faktojen todentamiseksi, tämän takia kerroin heille avoimesti lähteeni, joihin oman tietopohjani perustan. Esimerkkinä WWF:n raportti Suomen vesijalanjäljestä (Suomen vesijalanjälki 2012).

Tutustuin tarkemmin illalla kotona hankintojen kilpailuttamiseen Pekkalan, Pohjosen, Huikon ja Ukkolan kirjan Hankintojen kilpailuttaminen ja sopimusehdot avulla. Kirjassa on selvennetty hyvin hankintalain eri kohtien vaikutuksia käytäntöön. Kirjassa on otettu huomioon erityisesti julkisia hankintoja tekevät ammattilaiset ja kirja on pyritty kirjoittamaan käytännönläheisiä ohjeistuksia hyödyntäen (Pekkala, Pohjonen, Huikko & Ukkola 2019, 17). Pekkalan ym. (2019, 28) ravintolapalveluissa on mahdollista käyttää hankintalaissa määriteltyä 300 000 euron kansallista kynnsarvoa, mikä tarkoittaisi, ettei pitopalvelumme olisi pakko liittyä yhteishankintasopimuksiin. Asia vaatii kuitenkin vielä keskustelua talousjohtajamme kanssa hänen palattuaan lomaltaan.

Perjantai 25.3.2022

Täksi päiväksi olin pyytänyt itselleni avuksi yhden vanhoista työntekijöistämme, hän on ollut jo useamman vuoden eläkkeellä ja työskentelee nyt vapaaehtoisena pitopalvelussamme. Leivoimme tälle päivälle ja viikonlopuksi mm. yhteensä 15 litrasta leipätaikinaa erilaisia leipiä ja kahdesta litrasta pullataikinaa erilaisia pullia. Näiden parissa aamupäivä kului nopeasti, otin myös elintarvikekuormia vastaan ja vastailin puhelimeen, joten aivan keskeytyksettä eivät päivän työt sujuneet. Lauantaina on meidän resursseillamme suuri muistotilaisuus, tarjoilut on varattu yli sadalle hengelle, joten esivalmistelutyöt pitivät myös iltapäivän kiireisenä. Iltapäivällä vastailin vielä tullessiin sähköposteihin sekä tarkastin ja hyväksyin tulleet laskut. Töitä riitti keittiössä koko päiväksi, joten kilpailuttamisen miettiminen jäi jälleen kotiin tehtäväksi.

Tänään palautin mieleeni Joutsenmerkin asettamia kriteereitä ruokia ja juomia kohtaan. Kriteereissä mainitaan mm. luomuruoan ja -juoman sekä kasvis- ja lähiruoan osuus tarjottavista tuotteista, kestäväällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset sekä palmuöljyn ja

geenimuunneltujen elintarvikkeiden käyttökielto. (Joutsenmerkin kriteerit, ravintolat... 2021, 12-17.) Poimin kriteereistä sellaisia asioita, joita kilpailutuksen yhteydessä olisi mielestäni hyvä tiedustella elintarviketoimittajilta. Esimerkiksi kriteereissä mainittu geenimuunnellun rehun käytön kieltäminen on mielestäni asia (Joutsenmerkin kriteerit, ravintolat 2021, 17), jota olisi hyvä vaatia elintarviketoimittajiltamme. Jatkoisin asioiden listaamista aikaisemmin aloittamaani tiedostoon, jonka illan päätteeksi lähetin itselleni työsähköpostiin.

Lauantai 26.3.2022

Aloitin päiväni tavallista aikaisemmin tämän päivän muistotilaisuuksien suurien henkilömäärien takia. Muistotilaisuuksien lisäksi yksityishenkilöt olivat tilanneet erilaisia tuotteita, jotka oli saatava koristeltua ennen muistotilaisuuksien tarjottavien valmistamista. Ensimmäisen muistotilaisuuden osanottajamäärä oli yli 100 henkeä, joten työtä tarjottavien kanssa riitti. Omaiset olivat tilanneet mm. erilaisia voileipiä muistotilaisuuteen, joiden tekeminen vaati paljon käsityötä ja oli aikaa vievää. Päivä eteni vauhdikkaasti molempien muistotilaisuuksien tarjottavia valmistaessa ja vapaaehtoisten tarjoilijoidemme kanssa työskennellessä. Pääemännän sijaisena tehtävänäni on ohjata tarjoilijoitamme ja olla vastuussa heidän toiminnastaan, tämän lisäksi heidän varaamisensa tuleviin muistotilaisuuksiin kuuluu töihini. Keskustelin tarjoilijoidemme kanssa näin ollen tulevista tilaisuuksista ja varasin heitä niihin. He työskentelevät pitopalvelussamme vapaaehtoisina, joten hyvät vuorovaikutustaidot ovat tarpeen, jotta he suostuvat tulemaan jatkossakin auttamaan pitopalveluamme muistotilaisuuksien järjestämisessä.

Tämäkin päivä oli hyvin työntäyteinen, joten kilpailutuksen ja yhteishankintojen miettiminen jäi jälleen kotiin. Olen listannut muutamana viime päivänä asioita, jotka ovat mielestäni tärkeitä ottaa huomioon elintarviketoimittajia kilpailuttaessamme, ja sellaisia asioita, joita heiltä olisi mielestäni hyvä vaatia. Motivan (2020) mukaan hankinnoilla on aina välittömiä ja välillisiä vaikutuksia ympäristöömme, tuotteiden ja palvelujen tuottaminen vaatii erilaisia raaka-aineita, niiden tuottaminen vaatii energiaa ja on siten mukana synnyttämässä kasvihuonepäästöjä. Julkisen sektorin hankintojen määrä on noin 17 % Suomen bruttokansantuotteesta, arvoltaan noin 35 miljardia euroa. Julkisilla hankintayksiköillä on siis mahdollista vaikuttaa markkinoilla oleviin tuotteisiin kulutustottumuksillaan, hankintayksiköiden on näin ollen mahdollista suosia esim. energia- ja materiaalitehokkaita sekä ympäristövaikutuksiltaan harmittomimpia tuotteita. (Motiva 2020.)

Mielestäni kaikkien kulutustottumukset vaikuttavat markkinoilla oleviin tuotteisiin, oli kyseessä sitten isot hankintayksiköt tai tavallinen kuluttaja. Isojen hankintayksiköiden ja yhteishankintasopimusten kulutusta monet toimijat varmasti myötäilevät, hankintavolyymien ollessa suuria on erilaisten toimijoiden kannattavaa koittaa tyydyttää isojen ostajien kulutustarpeita. Ympäristötietouden lisäämisellä päätävissä elimissä olisi varmasti vaikutusta

markkinoilla oleviin tuotteisiin ja parantaisi varmastikin ympäristöystävällisten tuotteiden houkuttelevuutta markkinoilla.

Viikkoanalyysi

Viikko oli kokonaisuudessaan hyvin työntäyteinen, päivisin aikani meni tiiviisti keittiössä töitä tehdessä ja päivittäiset esihenkilötehtävät hoitaen. Kilpailutukseen ja yhteishankintasopimukseen perehtyminen tapahtui työpäivien jälkeen kotona. Koin kuitenkin niihin perehtymisen tärkeäksi, jotta minulla olisi paremmat valmiudet keskustella niistä talousjohtajamme kanssa hänen palattuaan lomalta. Harjun (2022) artikkelissa kerrottiin ruoan hinnan nousseen maaliskuuhun mennessä 4,5 % vuoden takaisiin hintoihin verrattuna ja artikkelissa povataan ruoan hinnan nousevan tänä vuonna mahdollisesti jopa 10 %. Artikkelissa mainitaan myös yleisen inflaation nousseen helmikuussa 4,5 % ja maaliskuussa sen arvioidaan olevan 5,4 % (Harju 2022), yleisen inflaation nousulla on väistämättä vaikutuksia myös elintarviketoimittajien hintatasoon, mikä asettaa näin ollen pitopalvelumme hinnatkin uudelleenarvioitaviksi. Tämänkin takia koen tärkeäksi elintarviketoimittajien mahdollisimman nopean kilpailuttamisen, jotta mahdollisia säästöjä olisi mahdollista saada toiminnallemme välttämättömistä kustannuksista, kuten juuri elintarvikkeista.

Bergström & Leppäsen (2018, 233) hinta on yksi yrityksen tärkeimpiä kilpailukeinoja, ja sen avulla varmistetaan yrityksen taloudellinen menestys ja kannattavuus. Kustannukset muodostavat tarjottujen tuotteiden tai palveluiden hinnan alarajan, tämän alle yrityksen ei ole kannattavaa tuotettaan tai palveluaan hinnoitella, ellei kustannuksia haluta ja saada katettua jotenkin muuten. Hinnoittelu onkin aloitettu tämän perinteisesti kustannuksista. Hinta vaikuttaa kilpailuun ja kannattavuuteen sekä se on tuotteen tai palvelun arvon mittari ja muodostaja, hinnan avulla on mahdollista osoittaa asiakkaalle tuotteen tai palvelun arvo ja hinnalla voidaan myös kohottaa tuotteen tai palvelun arvoa ja mielikuvaa. (Bergström & Leppänen 2018, 233-234.) Elintarvikkeiden hintojen noustessa tällä hetkellä voimakkaasti, nostaa se myös pitopalvelumme kustannuksia. Kustannusten noustessa asettaa se myös nostopaineita omiin hintoihimme, jotta asiakkaiden mielikuva tuotteidemme laadusta ei laske liian alhaiseksi. Valmistamme tuotteemme suurilta osin edelleen käsityönä, mikä saa ja kuuluu mielestäni näkyä myös tuotteidemme hinnoissa.

Vaikka hankintalain lukeminen on ollut hieman raskasta, on tiedon etsiminen yhteishankintasopimuksista ja kilpailutuksista ollut mielenkiintoista. On myös mielestäni hyvä, että hankintalaki on ylipäänsä olemassa, jotta julkisia varoja käytettäisiin mahdollisimman tehokkaasti, mutta mielestäni hankintoja tehdessä olisi mielestäni syytä ottaa aikaisempaa paremmin huomioon hankintojen ympäristövaikutukset. Motiva (2020) kertoo julkisen sektorin vuotuisten hankintojen olevan arvoltaan 35 miljardia euroa, joiden keskittäminen edes osittain ympäristöystävällisiin tuotteisiin auttaisi luomaan niille enemmän kysyntää

markkinoille. Julkisen sektorin käyttäessä ostovoimaansa ja keskittäessä hankintojaan resurssiviisaisiin hankintoihin, on mahdollista mm. saada aikaa kustannussäästöjä, saavuttaa ympäristötavoitteita, edistää yritysten innovointia ja luoda julkisen sektorin henkilöstölle entistä terveellisempiä työoloja (Motiva 2020). Ymmärryksen julkisen sektorin hankintojen vaikutuksista ja niiden sääntelyn tarpeellisuudesta on lisääntynyt huomattavasti kuluneen viikon aikana, ja tehdessäni elintarvikehankintoja olen miettinyt aikaisempaa tarkemmin niiden vaikutuksia ympäristöön ja kysynnän luontiin markkinoilla. Kokosin talousjohtajallemme ja pääemännällemme ehdotuksen asioista, joita olisi hyvä ottaa huomioon kilpailutusta tehdessä, se on nähtävissä liitteissä (liite 3).

3.6 Seurantaviikko 6

Viikon tavoitteena on etsiä mahdollisia erilaisia keinoja ruokahävikin pienentämiseksi pitopalvelussa. Silvennoinen, Nisonen & Lahti (2019, 7) määrittelevät hävikin muodoiksi ruoka-, keittiö-, tarjoilu- ja lautashävikin sekä keittiöbiojätteen. Ruokahävikki tarkoittaa kaikkea syömäkelpoista ruokaa ja juomaa, mikä on päätynyt hävikiksi, keittiöhävikki on hävikkiä, joka syntyy valmistus-, laatu- tai varastointivirheen seurauksena, tarjoiluhävikki on linjastosta ylijäänyttä tai sinne tarkoitettua ruokaa, lautashävikki on asiakkaiden lautasille jättämää ruokaa ja keittiöbiojäte on syömäkelpotonta biojätettä, esim. kasvien ja hedelmien kuoret ja kannat ja kahvinporot (Silvennoinen ym. 2019, 7).

Maanantai 28.3.2022

Tänään olin vielä pääemäntämme sijaisena, joten päivä alkoi päivittäisellä leivonnalla lounaalle. Tällä viikolla on jälleen lähetystyön järjestämät lähetysmyyjäiset, jonne leivomme erilaisia tuotteita myyntiin. Apunani oli tänään yksi pitopalvelumme vapaaehtoisista, hän auttoi minua leipomaan erilaisia kuivakakkuja ja muita pitkään säilyviä leivonnaisia lähetysmyyjäisiin. Viikonlopuksi on tilattu paljon täytekakkuja, joten teimme myös kakkupohjia niihin valmiiksi. Päivä eteni leivonnaisia valmistaen ja tavarakuormia purkkien puhelimen soidessa tasaisesti pitkin päivää. Iltapäivällä vastasin tullessiin sähköposteihin ja tilasin kukkia viikonlopun ja ensi viikon muistotilaisuuksiin, tein myös elintarviketilauksien ennakoita. Kirjoitin päivän lopuksi lyhyen viestin lapulle pääemännälle, jotta hänellä on pieni käsitys missä tilanteessa esim. elintarviketilauksien osalta olemme. Tietojen vaihtoa hankaloittaa tulevat kaksi vapaa päivääni, joten en voi olla itse fyysisesti antamassa tilannepäivitystä tapahtuneista asioista. Koitin päivällä tavoitella lomalta palannutta talousjohtajaamme, mutta hän ilmoitti olevansa tänään niin kiireinen, ettei ylimääräistä aikaa ollut nopealle palaverille kilpailutuksiin ja yhteishankintasopimukseen liittyen. Sovimme palaavamme asiaan torstaina palatessani jälleen töihin. Isommat muovinkeräysastiat 660 litran saapuivat tänään, joten muovijätteen kerääminen onnistuu nyt nykyistä helpommin.

Sovimme kiinteistöpäällikkömme kanssa katsovamme, pitääkö astioiden tyhjennysväliä tihentää nykyisestä kahdesta viikosta viikkoon.

Kotona aloitin listaamaan mahdollisia keinoja ruokahävikin pienentämiseksi. Joutsenmerkin kriteereissä (2021, liite 4) on lueteltuna erilaisia keinoja ruokahävikin vähentämiseksi, esimerkiksi buffet-ruokailussa esimerkiksi pienempien tarjoilulautasten käyttö, valikoiman vähentäminen, asiakasmäärän seuraaminen ja linjaston täyttökäytäntöjen optimoiminen.

Torstai 31.3.2022

Tänään menin poikkeuksellisesti vasta kymmeneen töihin, normaalisti aloitan kuitenkin päivän noin seitsemän aikoihin. Seuraavana päivänä on lähetysmyyjäiset, joihin tänään valmistimme erilaisia leivonnaisia, esim. suolaisia ja makeita piirakoita sekä pullapitkoja. Päivä eteni nopeasti leivonnaisia leipoessa, jäähdyttäessä ja pakatessa huomiseksi päivälle valmiiksi. Tänään oli myös kahdet kahvitukset, jotka hoidimme yhdessä pääemännän kanssa. Pääemäntämme palasi tällä viikolla lomaltaan, joten töiden yhteydessä kävimme lävitse sellaisia asioita, mitä hänen lomansa aikana oli tapahtunut ja joiden koin olevan tärkeitä tuoda hänen tietoonsa. Kävimme läpi elintarviketoimittajien kilpailutusta ja siinä ilmenneitä erityispiirteitä, sovimme keskustelevamme asiasta yhdessä talousjohtajamme kanssa, jotta olemme kaikki ajan tasalla ja tiedämme, miten edetä asian suhteen. Mahdolliset elintarviketoimittajille jätettävät tarjouspyynnöt tulee miettiä tarkkaan toimintamme erilaiset piirteet huomioon ottaen. Lounasruokailun lisäksi järjestämme paljon yksityistilaisuuksia, jolloin elintarviketilauksemme ovat paljon monipuolisempia kuin monesti kunta-alalle, kouluissa esimerkiksi käytetään paljon puoli- tai kokovalmisteita, joita me emme käytä.

Leivonnan työllistäessä minua, ja myös pääemäntäämme hänen työnjohdollisten tehtäviensä lisäksi, emme tänään ehtineet keskustelemaan talousjohtajamme kanssa yhdessä. Koitin käydä iltapäivällä tapaamassa talousjohtajaamme yksin, mutta hän oli ehtinyt lopettaa päivänsä ja oli lähtenyt jo kotiin. Keskustelu jäänee ensi viikkoon, sillä huomenna olen leirikeskuksessa töissä, enkä fyysisesti paikalla seurakuntakeskuksella.

Perjantai 1.4.2022

Toimipisteeni oli tänään seurakuntamme leirikeskuksessa leirikeskuksen emännän ollessa lomalla. Paikalla oli ulkopuolinen ryhmä ja päivä lähti vauhdikkaasti liikkeelle aamupalan valmistuksella, eteni lounaan valmistamisella ja lopuksi oli vuorossa leivontaa päiväkahville. Suoritin myös keittiön laitteiden perussiivousta, mm. yhdistelmäuunien pesua. Yhdistelmäuuneissa on tavallisen paistotoiminnon lisäksi höyry ja höyrypaisto, jolloin erilaisten ruokien valmistaminen onnistuu yhdellä uunilla valmistustoiminnosta riippuen. Höyrytoiminnolla on esimerkiksi mahdollista keittää lisäkkeitä, perunoita, pastaa ja riisiä, ja

höyrypaistolla tai toiselta nimitykseltään yhdistelmäpaistolla, on mahdollista valmistaa erilaisia laatikkoruokia estäen niiden kuivumista. Moderneissa yhdistelmäuuneissa pesu tapahtuu voimakkaiden pesuaineiden avulla, jolloin mekaanista hankaustyötä ei tarvita, näin on mahdollista suojella uunien sisäpintoja kulumiselta, jolloin käyttöikä on mahdollista pidentää. Uuneja on kuitenkin pestävä käytöstä riippuen joko päivittäin tai viikoittain, jotta lian pinttyminen tai palaminen uunin sisäpintoihin ja kalkin kertyminen on mahdollista estää. Iltapäivällä odottaessani ryhmän poistumista tein elintarviketilauksen ennakoita, tein laskutukset ja tarkistin seuraavien ryhmien tietojen ajantasaisuuden, jotta emännän tullessa lomalta olisi hänen mukava palata takaisin toimipisteelleen.

Iltapäivällä kotona jatkoin ruokahävikin vähentämisen keinojen listausta. Perehdyin tarkemmin Ylösen & Koljosen (2019) tekemään opinnäytetyöhön Hiilijalanjälki pienemmäksi ammattikeittiöissä. Opinnäytetyö oli mielenkiintoinen, sillä se tuki hyvin omaa ajatustani ruokahävikin pienentämisen vaikutuksista yrityksen ympäristöystävällisyyden tehostamisessa. Ylönen & Koljonen (2019, 9) mainitsevat, ettei ruokaa ole kannattavaa valmistaa liikaa, koska heidän mukaansa ”ylimääräisenä” valmistettu ruoka, joka tarjotaan seuraavana päivänä, ei ole taloudellisesti kannattavaa. Seuraavalle päivälle ruokalistan ohi siirretty ruoka pienentää katteen määrää, ja se todennäköisesti vaikuttaa seuraavan päivän ruoan menekimäärään. (Ylönen & Koljonen 2019, 9.) Heidän väitteensä pitää varmasti paikkansa ainakin koulujen lounasruokailuissa, joita he ovat tutkineet. Hetken mietin väitteen paikkansa pitävyyttä yleisemmin, ja väite on todennäköisesti hyvin paikkansa pitävä. Ruokaa valmistettaessa ”turhaan” ja varmuuden varalta, kuluu tähän työaika, raaka-aineita ja energiaa, joita olisi mahdollista säästää, mikäli ruokaa valmistettaisiin vähemmän. Väite katteen pienemisestä pitää näin ollen paikkansa.

Lauantai 2.4.2022

Toimipisteeni oli tänään pitopalvelussa, järjestimme tarjoilut tänään neljään muistotilaisuuteen ja näiden lisäksi yksityisasiakkaat olivat tilanneet tuotteita, joten tehtävää oli paljon. Kahden muistotilaisuuden tarjoiluna oli ruokaa ja kahden tarjoiluna oli kahvin kanssa tarjottavia suolaisia ja makeita leivonnaisia. Vastuullani oli tänään ruoanvalmistuksesta vastaaminen, joten vastasin kahden muistotilaisuuden tarjoiluista lämpimien ruokien osalta. Pääemäntämme vastasi leivonnaisista ja toinen työkaverini vastasi kylmistä tarjottavista eli erilaisista salaateista. Yhdessä vapaaehtoisten tarjoilijoiden kanssa järjestimme jälleen onnistuneet muistotilaisuuksien tarjoilut, ja yhteistyöllä toinen toistaan auttaen saimme kaiken ajoissa valmiiksi.

Päivä oli hyvinkin kiireinen, pohdin kylläkin työpäivän aikana sopivia keinoja muistotilaisuuksissa syntyvän ruokahävikin vähentämiseksi. Pitopalvelussa on määritelty grammamäärät ruoille ja tuotteille, joita tarjotaan yksityistilaisuuksissa. Määriteltyjä

grammamääriä esille laitettavista ruoista tulisi mielestäni tarkentaa, koska ohjeistukset ovat mielestäni vanhentuneita eivätkä vastaa ihmisten nykyisiä kulutustottumuksia. Ruokahävikkiä muistotilaisuuksista syntyy lähes jokaisen tarjottavan kohdalla, mutta tilaisuuksien luonteen takia tarjottava ei tietenkään saa loppua kesken. Tarkoitus tietenkin olisi, että ruokahävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän ilman, että asiakkaalle jää mielikuvaa ruoan loppumisesta tai liiallisesta niukkuudesta tarjottavien ruokien osalta.

Viikkoanalyysi

Oma työviikkoni oli työtehtävien osalta hieman hajanainen, toimin useammassa työtehtävässä viikolla. Työtehtävien vaihtuessa tiuhaan työ pysyy mielenkiintoisena, mutta oman työn suunnittelu seuraavalla tai seuraaville päiville hankaloituu. Tällöin esimerkiksi tarvittavien raaka-aineiden ja muiden tuotteiden tilaaminen voi olla hyvinkin hankalaa, sillä työtehtävien suuren vaihtuvuuden takia on haasteellista miettiä ja muodostaa kokonaiskuvaa, mille kaikelle olisi tarvetta tai mitä tuotteita varastoista puuttuu. Isojen muovinkeräysastioiden saapuminen alkuvuikolla oli itselleni positiivinen uutinen, ja on ollut ilo huomata uusien toimintatapojen muodostuminen jätteidenlajittelun osalta. Muovijäte on osoittautunut lähes ylivoimaisesti suurimmaksi jätejakeeksi, joten muovinkeräyksen tehokkaalla toteutuksella tulee olemaan kustannussäästöjä työnantajalleni. Ympäristöystävällisyys myös paranee, kun muovi voidaan hyödyntää uudelleen, eikä arvokas raaka-aine päädy suoraan poltettavaksi vaan uusiokäyttöön.

Maailmassa tuotetaan vuodessa noin neljä miljardia tonnia ruokaa, ja tuosta määrästä arviolta kolmannes eli 1,3 miljardia tonnia ruokaa joutuu hukkaan ruokaketjun eri vaiheissa eli hävikkiin. Vauraissa maissa, joihin esim. Eurooppa ja Pohjois-Amerikka lukeutuvat, ruuan kokonaishävikki vuodessa on 280-300 kg/hlö, verrattuna kehittyviin maihin, esim. eteläisen Aasian maihin tai Saharan etäpuolisiin maihin Afrikassa, joissa vastaava määrä 120-170 kg/hlö. Kehittyvissä maissa ruokahävikkiä syntyy eniten tuotantoketjun alkupäässä eli maataloilla. Kehittyneissä maissa ruokahävikki painottuu ketjun loppupäähän eli kotitalouksiin, kauppoihin ja ravintoloihin. Hävikkiä syntyy toki tuotantoketjun jokaisessa vaiheessa eli maataloilla, jalostuksen ja kaupan eri vaiheissa, ravitsemispalveluissa ja kotitalouksissa, mutta erityisesti kehittyneissä maissa juuri syömäkelpoista ruokaa joutuu eniten hävikkiin tuotantoketjun muihin vaiheisiin verrattuna. (Karttunen, Kihlström & Taivalmaa 2014, 89-91.)

Luonnonvarakeskuksen (2021) julkaiseman uutisen mukaan Suomessa syntyy vuosittain noin 640 miljoonaa kiloa elintarvikejätettä ja tästä noin puolet on ruokahävikkiä, jonka osuus on noin 360 miljoonaa kiloa. Ravitsemispalveluiden osuus elintarvikejätteestä on 12 prosenttia eli noin 77 miljoonaa kiloa, ja osuus ruokahävikistä 17 prosenttia eli noin 61,2 miljoonaa kiloa. Suurin osa ravitsemispalveluissa tarjotuista ruoista tarjotaan linjastosta, jolloin

tarjoiluhävikin osuus on suurin. Elintarvikejätteen mittaamisesta on asetettu EU:ssa delegoitu asetus (2019/1597), joka edellyttää jäsenmaita elintarvikejätteen seurantaan.

(Luonnonvarakeskus 2021.) Toimia ruokahävikin vähentämiseen tarvitaan, jotta hävikin määrää saataisiin vähennettyä ravitsemispalveluissa, samoin kuin koko Suomen mittapuulla.

Nieminen ja Yli-Viitala (2021,12-14) mainitsevat vinkeiksi ruokahävikin vähentämiselle mm. ruokalista suunnittelun ja reseptiikan, varaston ja ostojen hallinnan, menekin ja hävikin seurannan sekä tarjoilun ja jätteiden palautuspisteen. Ruoanvalmistuksessa on kannattavaa käyttää vakioitua reseptiikkaa tuotteiden laadun takaamiseksi, ruokaohjeita on kuitenkin hyvä kehittää ja muokata asiakaskunnan ja saadun palautteen mukaan. Suosimalla satokauden mukaisia ruoka-aineita ruokalistasuunnittelussa voidaan vähentää varastointihävikkiä, varastointihävikkiä saadaan myös vähennettyä huolehtimalla hyvästä varastonkierrosta (FIFO, First In/First Out), tavaroiden kylmäketjun katkeamattomuudesta ja oikeista säilytyslämpötiloista. Ruoan menekkiä ja hävikkiä on myös kannattavaa seurata päivittäin, jotta raaka-aineiden tilauksessa olisi helpompaa ennakoida mahdollisia vaihteluita. On kuitenkin hyvä muistaa, että menekin ennakointi on monesti hankalaa, eikä keittiöissä tulla pääsemään tilanteeseen, jossa hävikkiä ei syntyisi yhtään. (Nieminen & Yli-Viitala 2021, 12-14.)

3.7 Seurantaviikko 7

Tällä viikolla tarkkailen pitopalvelumme lounasruokailussa syntyvän tarjoiluhävikin määrää ja myös muiden hävikin muotojen määrää.

Maanantai 4.4.2022

Pääkeittäjäme on tämän viikon lomalla, joten toimin hänen sijaisenaan tämän viikon. Päivä alkoi viikon ruokalistaan ja viikon muihin tilauksiin perehtymisellä. Pidimme pääemäntämme kanssa pienen palaverin viikon elintarviketilauksista ja viikolla mittaan olevista muistotilaisuuksista. Seurakuntamme järjestää diakoniaruokailun vähävaraisille kuntalaisille, diakoniaruokailuun pitopalvelumme valmistaa ruoan, jonka diakoniatyöntekijämme yhdessä vapaaehtoisten kanssa tarjoavat asiakkaille. Normaalien lounasruokien lisäksi valmistettavana oli siis ruoka diakoniaruokailuun. Lounas oli tänään suhteellisen rauhallinen, ja hyödynsimme lounaalla viikonlopun muistotilaisuuksista jääneitä ylijäämäruokia vähentäen näin muistotilaisuuksista syntyvää hävikkiä. Lounaalla tarjottavat ylimääräiset ruoat toki vähentävät kyseiselle päivälle varattujen ruokien menekkiä. Tämä voi aiheuttaa ruoan ylivalmistusta, sillä menekin arvioiminen hankaloituu vaihtoehtojen lisääntyessä. Olen kuitenkin itse tottunut, että monesti maanantaisin lounaalla on viikonlopun ylijäämäruokia, joten otin tämän huomioon heti aamulla lähtiessäni valmistamaan ruokia.

Lounaan loputtua havainnoin syntyneen hävikin määrää ja laatua. Hävikkiä syntyi tänään sekoitetusta vihersalaatista, kahdesta muusta sekoitetusta lisukesalaatista ja lämpimien ruokien lisäkkeistä. Vihersalaattia päätyi hävikkiin 500 g, kahdesta muusta lisukesalaatista 300 g kummastakin, lämpimistä lisäkkeistä riisiä päätyi hävikkiin 260 g, lämpimiä kasviksia 420 g ja keitetyjä perunoita 3,2 kg. Keitetyjä perunoita päätyi hävikkiin siis selvästi eniten, onneksi perunat eivät ole hankintakustannuksiltaan kalliita, toki perunoiden ”turhaan” käsittelyyn kuluu työaikaa pienentäen näin katetta. Proteiinipitoisia ruokia ei päätenyt tänään hävikkiin, josta olen iloinen. Tarkkailin tänään nimenomaan tarjoiluhävikkiä, sillä mielestäni tarjoiluhävikki on ainakin tällä hetkellä hankalin hävikin muoto pitopalvelussamme. Tarjoiluhävikkiä syntyy myös mielestäni selvästi eniten muihin hävikin lajeihin verrattuna, joten toimet sen vähentämiseen tulevat tarpeeseen kustannusten säästämiseksi.

Tiistai 5.4.2022

Päivä alkoi tehtävien jaolla apulaiseni kanssa, kävimme läpi tämän päivän ja kahden seuraavan päivän lounasruoat ja suunnittelimme tehtävät työt niiden perusteella. Itse aloitin päiväni tämän päivän lounasruokien tekemisellä, lounasruokien valmistamisen ohella pilkoin naudanpaisteja seuraavalle päivälle kuutioiksi paistamista odottamaan. Kokonaisista paisteista putsasin aluksi pois kalvoja ja jänteitä, mitä niihin oli jäänyt teurastamon raakapaloittelun ja puhdistamisen jälkeen. Kalvot otin erilliseen astiaan talteen keittääkseni niistä myöhemmin mausteiden kanssa lihalientä. Hyödynnämme myös mm. kasvien kantoja tai muuten nahistuneita kasviksia ja juureksia keittojen ja kastikkeisen liemipohjissa vähentäen näin varastoinnissa syntyvää hävikkiä ja mahdollisuuksien mukaan elintarvikejätettä. Käytämme osittain valmiiksi kuorittuja kasviksia, jolloin näistä ei luonnollisesti synny juurikaan kuorintajätettä, mutta kuorituissakin kasviksissa voi esiintyä laatuvirheellisiä osia, jotka pyrimme hyödyntämään juuri esimerkiksi liemipohjissa. Kaikkia kuorintajätteitä ei ole aina kannattavaa hyödyntää niiden multaisuuden takia, näitä käytettäessä hyvä elintarvikehygienia voi vaarantua. Lounasruokailussa oli suhteellisen rauhallista, mikä oli selitettävissä hyvinkin huonolla ilmalla. Asiakkaistamme osa koostuu työikäisistä ruokailijoista, jotka varmasti ovat jääneet etätöihin kotiin kehnon sään takia. Sään muutokset vaikuttavat näin ollen jonkin verran asiakasmäärään, mikä tekee ruoan oikeamääräisestä valmistamisesta ja elintarvikkeiden oikeasuhtaisesta tilaamisesta haasteellista.

Tänään tarkastelin vielä tarjoiluhävikkiä, jota syntyikin hieman eilistä enemmän varmasti osittain huonosta säästä johtuvan asiakasmäärän vähyyden takia. Hävikki koostui pääosin pääruokana olleesta laatikkoruoasta, vihersalaatista ja pääruoan lisukkeista. Laatikkoruokaa päätyi hävikkiin 2,4 kg, vihersalaattia 740 g, lämpimiä kasviksia 900 g ja perunamuusia 1,3 kg. Laatikkoruoka oli ainoa proteiinipitoinen ruoka, jota päätyi hävikiksi. Ylösen & Koljosen (2019, 12) mukaan on tarpeen kustannusten puolesta tarkastella proteiinipitoisten

elintarvikkeiden määrää, esim. kasviksissa ja kasvipöytäisissä proteiiniä lähteissä hiilijalanjälki on yleisesti ottaen pienempi eläinperäisiin proteiineihin verrattuna. Tämän takia olen keskittynyt tarjoiluhävikin tarkkailussa erityisesti eläinproteiinipitoisten ruokien hävikin määrään. Eläinperäiset proteiiniä lähteet ovat myös monesti kasviksia kalliimpia, joten näiden hävikkiin keskittyminen ja mahdollisen hävikin määrän vähentäminen auttavat myös todennäköisesti pienentämään hankintakustannuksia.

Keskiviikko 6.4.2022

Tänään päiväni alkoi heti aamusta lähtien vauhdikkaasti, sillä minulla ei ollut apulaista aamupäivällä, koska apulaiseni tuli vasta myöhemmin töihin yllättävien tilausten takia, jotka ilmenivät vasta työvuorojen suunnittelun jälkeen. Olin kuitenkin valmistautunut asiaan ja suunnittelin omat työni asian edellyttävällä tavalla. Onnekseni meillä on vielä tämän ja ensi viikon harjoittelija pitopalvelussa, joten sain hänestä apua aamupäivään. Jaoin hänelle sellaisia tehtäviä, joista hänen oli mahdollista selvitä ilman suurempaa ohjausta ja joihin hänen osaamisensa riitti. Olin vastuussa ruoan valmistuksesta kokonaisuudessaan, koska harjoittelijoiden vastuulla ei ole itse ruoan valmistaminen vaan he ovat opettelemassa työtehtäviä. Suoriuduimme aamupäivän töistä harjoittelijan kanssa hyvin, ja apulaiseni tullessa töihin, oli hänen helppo jatkaa omien töidensä parissa. Päivä oli alkuvuikon päiviä vilkkaampi myös lounasruokailun osalta, joten päivä meni nopeasti ja iltapäivällä teimme seuraavan päivän esivalmisteluja.

Tänään keskityin enemmän varastohävikkiin. Varastohävikkiä voi syntyä elintarvikkeiden varastoinnissa eli esim. elintarvikkeita pilaantuu varastoinnin aikana sen takia, että elintarvikkekuormia vastaanottaessa uudet elintarvikkeet laitetaan vanhojen eteen. Tämä ei tietenkään ole järkevää, joten pitopalvelussamme käytetään FIFO (First In/First Out) ja FEFO (First Expired/First Out) -menetelmiä, joiden tarkoituksena on käyttää ensin tulleet tai ensin vanhentuvat elintarvikkeet ensimmäisenä ehkäisten näin varastohävikkiä syntymästä. Käytännössä elintarvikkekuormia purkaessa tarkastetaan päivämäärälliset elintarvikkeet siten, että lyhyimmillä päivämäärillä olevat samanlaiset elintarvikkeet ovat ensimmäisenä ja pisimmillä näiden takana, jolloin ensin vanhentuvat käytetään ensimmäisenä. Päivämäärättömien elintarvikkeiden, esim. monien kasvien kohdalla ensin tulleet pyritään käyttämään aina ensimmäisenä. Varastohävikkiä voi syntyä kuitenkin syntyä, jos esim. kasvikset ovat hieman kolhiintuneet kuljetuksessa, jonka takia ne pilaantuvat herkimmin.

Torstai 7.4.2022

Aloitimme päivän pääemäntämme kanssa pienellä palaverilla lauantaista, tulemme olemaan kahdestaan työvuorossa, joten sovimme työvuorojemme pienistä uudelleenjärjestelyistä ja työnjaosta. Palaverin jälkeen aloitin valmistamaan ruokia lounaalle, ja aamupäivä menikin tehokkaasti ruoanvalmistuksen parissa. Apulaiseni tultua aamulla töihin keskustelimme

tehtävistä töistä, ja teimme työnjakoa tämän päivän töistä ja tulevien päivien esivalmisteluista. Lounaan alettua keskityin seuraavien päivien esivalmisteluihin, myös jo osittain lauantain esivalmisteluihin, sillä arvioimme perjantain olevan kiireinen päivä. Tein lauantain esivalmistelut ja hoidimme yhdessä apulaiseni kanssa lounasruokailua samalla. Työssämme on tärkeää pystyä tekemään monta asiaa tarvittaessa yhtä aikaa, jolloin oman työn ja ajankäytön hallinnan tulee olla hallussa. Iltapäivällä lounasruokailun loputtua siivosimme keittiötä, pyyhimme pöytäpintoja ja siistimme lattiat.

Tänään keskityin jälleen tarjoiluhävikin määrään. Joutsenmerkin kriteereissä (2021, liite 4) yhtenä ruokahävikin vähentämisen keinona oli linjaston täyttökäytäntöjen optimoiminen. Tänään toisena ruokana oli Janssoninkiusausta, joka normaalisti tehdään pitkiin 1/1 65 mm GN-astioihin (Kuvio 5). Valmistin tänään osan 1/2 65 mm GN-astioihin (Kuvio 6), jotta lounasruokailun loppupuolella pystyisin viemään vähemmän ruokaa kerralla linjastoon esille mahdollistaen näin tarjoiluhävikin vähentämisen.

GN-astia Metos GN1/1-65, rst



Kuvio 5: GN-astia 1/1 65 mm (Metos 2022a).

GN-astia Metos GN1/2-65, rst



Kuvio 6: GN-astia 1/2 65 mm (Metos 2022b).

Lounasruokailun päätyttyä kiusausta jäi ylitse yksi 1/2 GN-astia, joka olisi muuten päätynyt hävikiksi ellen olisi valmistanut osaa 1/2 kokosiin GN-astioihin. Näin ollen täyttökäytäntöjä

tulee harkita joskus jo heti ruoanvalmistuksen alussa ruoasta riippuen, erityisesti laatikkoruokien kohdalla on kiinnitettävä huomiota heti ruoanvalmistusastiaa valittaessa. Kuitenkaan koko määrää ei ole kannattavaa tehdä 1/2 kokoisiin GN-astioihin tiskin ja työajan säästämiseksi. Tehtäessä ruokaa pienempiin vuokiin työaikaa kuluu hieman enemmän verrattuna valmistusta 1/1 kokoisiin GN-astioihin.

Perjantai 8.4.2022

Päiväni alkoi elintarvikekuorman vastaanottamisella ja osittaisella purkamisella ennen kuin ryhdyin valmistamaan ruokia päivän lounaalle. Aamupäivä oli suhteellisen rauhallinen ennen lounaan alkamista, koska ruokia ei voinut valmistaa juurikaan etukäteen. Apulaiseni saavuttua töihin pidimme pienen palaverin päivän aikana tehtävistä töistä ja seuraavan päivän muistotilaisuuksien esivalmisteluista. Toisena ruokana oli metsästäjänleike, joten leikkeiden paistaminen vei suurimman osan työajastani lounaan aikana. Lounas oli kurjasta säästä huolimatta kiireinen, mikä oli tietenkin hyvä asia. Lounaan jälkeen teimme apulaiseni kanssa seuraavan päivän muistotilaisuuksien esivalmisteluja, sillä tulemme olemaan pääemäntämme kanssa kahden, joten kaikki mahdolliset työt, mitä vain voi etukäteen tehdä valmiiksi, helpottavat seuraavaa päivää mahdollistaen tarjoilujen hoitamisen tavallista pienemmällä henkilömäärällä.

Tarjoiluhävikkiä syntyi tänään hyvin pieniä määriä, vaarana oli enemmän ruokien alivalmistus. Olimme arvioineet apulaiseni kanssa ruokien menekkiä hieman alakanttiin, joten ruoat olivat lähellä loppua lounasruokailun loppuksi. Tämä mahdollisti ruokien tarkan valmistuksen lounasruokailun loppupuolella ja linjaston täyttämisen pienillä määrillä kerrallaan vähentäen näin oleellisesti tarjoiluhävikin määrää. Ruoan loppuminen ei tietenkään ole tavoiteltava tilanne, monesti kuitenkin ruoan loppumisen ja tarkkaan valmistamisen välillä on vain hiuksen hieno ero. Tämä koettelee keittäjän ja apulaisen stressin- ja paineensietokykyä, ja tietenkin ripeyttä, mikäli ruokaa on valmistettava nopeasti lisää.

Lauantai 9.4.2022

Tänään olimme pääemäntämme kanssa kahden huolehtimassa muistotilaisuuksien tarjoiluista ja tilattujen tuotteiden tekemisestä. Aloitin päiväni ensimmäisen muistotilaisuuden salaattien valmistuksella. Huolehdin nykyisin hyvin harvoin muistotilaisuuksien salaattien tekemisestä ja huomasin, ettei ohjelapuilla ollut grammamääriä siitä, kuinka paljon erilaisia salaatteja varataan henkilöä kohti. Määrien olisi kannattavaa olla kirjoitettuna ylös johonkin, jotta salaattien ylivalmistukselta ja turhalta hävikiltä voitaisiin välttyä. Saatuaani salaatit valmiiksi siirryin leipomaan ulostilattuja tuotteita, koska pääemäntämme tuli vasta myöhemmin töihin, joten olimme sopineet minun valmistavan osan leivonnaisista aamulla. Saatuaani leivonnaiset paistumaan jatkoin ensimmäisen muistotilaisuuden tarjottavien esille laittoa ja aloitin valmistaan ruokia siihen. Pääemäntämme tultua töihin informoin häntä tehdyistä töistä ja

saatettuani hänet ajan tasalle tehdyistä töistä, siirryin valmistamaan salaatteja seuraavaan muistotilaisuuteen. Saatuani salaatit valmistettua, siivosin salaattipisteen ja jatkoin myöhemmän muistotilaisuuden ruokien valmistamista. Työvuoroni loppupuolella huolehdimme astiahuollosta yhdessä pääemäntämme kanssa ja jälkimmäisen muistotilaisuuden tarjottavien esille laitosta.

Keskustelimme pääemäntämme kanssa muistotilaisuuksien tarjottavien grammamääräisten painojen kirjaamisesta ja päivittämisestä. Olimme yhtä mieltä sen tarpeellisuudesta, sillä tarjottavia valmistamat monet eri henkilöt, jolloin yhtenäisten ohjeiden lisäksi yhtenäinen ohjeistus tarjottavien grammamäärästä on tarpeellinen. Näin pystyisimme välttymään turhalta ylivalmistukselta eli ettei tarjottavia tehtäisi liikaa vain varmuuden varaksi. Omien töiden hyvällä jaksottamisella tarjottavia on mahdollista monesti tehdä lisää tarpeen mukaan, toki joidenkin ruokien kohdalla tämä ei ole mahdollista, esim. erilaisten patojen tai muiden pitkää kypsennystä tai valmistusta vaativien kuumien tai kylmien ruokien kohdalla. Päätimme alkaa keräämään tietoa ja kokemuksia työkavereiltamme mahdollisimman tarkan ja yhtenäisen ohjeistuksen aikaansaamiseksi.

Viikkoanalyysi

Viikon aikana tarkkailin erityisesti syntyneen tarjoiluhävikin määrää ja kiinnitin huomiota sen laatuun. Suurin osa lounasruokailussa syntyneestä tarjoiluhävikistä oli kasvipohjaista, koostuen pääsääntöisesti salaateista ja lämpimän ruoan lisäkkeistä, kuten perunasta, riisistä, pastasta ja lämpimistä vihanneksista. Eläinproteiiniperäisiä ruokia ei mennyt hävikkiin juuri yhtään tai hyvin vähäisiä määriä. Tähän olen itse tyytyväinen, sillä eläinproteiinin tuottaminen vaatii enemmän resursseja, ravinteita ja vettä, ja niiden tuottaminen kuormittaa myös ilmastoa enemmän. Tarjoiluhävikin määrää olisi mielestäni mahdollista edelleen pienentää kiinnittämällä huomiota linjaston täyttömääriin erityisesti ruokailun loppuvaiheessa. Loppua kohden ruokailijamäärät monesti pienentyvät, jolloin pienempien ruokamäärien pitäminen pienentäisi mahdollisesti syntyvää ruokahävikkiä. Tämä vaatii jokaiselta työntekijältä keskittymistä täyttömääriin ja muutosta opittuihin työtapoihin. Kuten jo aikaisemmin todettua, nollahävikkiin on käytännössä mahdotonta päästä, mutta ruokahävikkiä on aina mahdollista pienentää.

Ravitsemispalveluille on myös kehitetty sovelluksia ruokahävikin vähentämiseksi, Luonnonvarakeskus on kehittänyt erityisesti linjasto- ja annosravintoloiden käyttöön sovelluksen, Lukelokin. Lukeloki on online-sovellus, johon toimipiste merkitsee, esim. puhelimen tai tietokoneen avulla, päivittäin valmistetun ruoan ja syntyneen hävikin määrän eri vaiheissa sekä asiakasmäärän. Tulosten avulla on mahdollista miettiä missä kohdissa ja miksi ruokahävikkiä syntyy. Kannattavinta on tietenkin miettiä sellaisia toimia ja

ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä, ettei ruokahävikkiä pääsisi syntymään. (Kestävyysoioikka 2020.)

Silvennoisen ym. (2019, 13-14) mukaan tarjoiluhävikki on suurin ruokahävikin muoto suurimmassa osassa heidän tutkimukseensa osallistuneissa toimipisteissä, varsinkin linjastoravintoloissa. Tähän vaikuttaa tapa, jolla ruoka tarjoillaan, mutta varmasti myös ajatus siitä, ettei ruoka saa loppua kesken missään ruokailun vaiheessa. Silvennoisen ym. (2019, 15) tutkimuksessa tutkittiin tarjoiluhävikin koostumusta, tutkimuksessa reilu kolmannes mitatusta tarjoiluhävikistä oli eläinproteiinipitoisia pääruokia. Pääruokien valmistamiseen käytetään monesti paljon työaika, joten pääruokia heitettäessä ros kiin, muodostuvat ne nopeasti kalleimmaksi pois heitettäväksi jätteeksi. Pääruokia tulisi tämän takia mielestäni pyrkiä valmistamaan mahdollisimman tarkasti, vaikka se olisikin mahdollista valmistaa edukkaista raaka-aineista, nostaa pääruoan hintaa siihen käytetyn työajan määrä. Esimerkiksi erilaisten lisukkeiden, kuten perunan, pastan tai riisin, valmistamiseen ei tarvitse käyttää läheskään yhtä paljon työaikaä pääruokiin verrattuna.

3.8 Seurantaviikko 8

Tämän viikon tavoitteena on päivittää muistotilaisuuksissa käytettävien pitopöytien tarjottavien grammamääräisiä ohjeistuksia.

Maanantai 11.4.2022

Tänään pääkeittäjämmä oli vielä vapailla lomaviikkonsa jälkeen, joten toimin hänen sijaisenaan vielä tänään. Päivä alkoi vauhdikkaasti lounaan valmistamisella, lounaan lisäksi tänään oli jälleen diakoniaruokailu, johon valmistimme ruokaa. Apulaiseni saavuttua töihin teimme jakoa päivän töistä ja vaihdoimme kuulumisia viikonlopulta. Aamupäivä eteni varsin vauhdikkaasti ruokien valmistuksen parissa lounaan alkamiseen asti. Lounaan alettua tahti hieman rauhoittui, toisena ruokana oli tänään lasagnea, arvioin kuitenkin sen menekin väärin ja jouduin valmistamaan sitä lisää pariinkin kertaan. Toisena ruokana oli kasvisruokaa, jolloin monesti liha-, kana- tai kalaruoan menekki on isompaa. Vaikka kasvisruokaa monesti toivotaan lisää ruokalistalle, on sen menekki suhteessa eläinproteiinipohjaiseen ruokaan verrattuna monesti pienempää. Uskoisin tähän vaikuttavan ihmisten asenteet kasvisruokaa kohtaan, osalla saattaa olla mielikuva kasvisruoasta kevyenä, jolla nälkä ei pysy poissa kauaa. Asenteiden muuttaminen ei ole helppoa, ja muutos siihen lähtee mielestäni ihmisistä itsestään, tällöin muutos jotakin asiaa kohtaan on mielestäni paljon pysyvämpää.

Aloitin ohjeistuksen kokoamisen kotona omien havaintojeni pohjalta, lähetin myös pitopöytäesitteemme itselleni ohjeistuksen tekemisen helpottamiseksi. Pöydissä on osittain samoja tarjottavia, mutta niiden menekki saattaa vaihdella hieman pitopöytäkohtaisesti.

Ruokien menekki on monesti riippuvainen kaikista tarjottavista, joten ohjeistuksien tekeminen jokaiselle pitopöydälle erikseen on mielestäni kannattavaa.

Keskiviikko 13.4.2022

Pääkeittäjäamme palasi lomaltaan ja tänään toiminkin hänen apulaisenaan. Saavuttuani töihin jaoimme päivän töitä ja vaihdoimme kuulumisia. Keskustelimme myös varastojen tilanteesta, jotta hänellä olisi vähän parempi käsitys talossa olevista elintarvikkeista. Apulaisena vastaanotin elintarvikekuormia ja purin niitä, ja autoin pääkeittäjäämme ruoanvalmistuksessa ja huolehdin lounaan aikana linjaston täyttämisestä ja siisteydestä. Esivalmistelin myös seuraavan päivän ruokia ja tilattuja tuotteita. Päivä eteni kokonaisuudessaan ripeästi.

Iltapäivällä keskustelimme tauolla työkavereideni kanssa inflaatiosta ja hintojen kallistumisesta, varsinkin elintarvikkeiden kohdalla. Tavarantoimittajamme ovat joutuneet nostamaan hintoja mm. energian kallistumisen seurauksena. Tästä johdattelin aihetta toimiin ruokahävikin vähentämiseksi, ja kerroin mielipiteeni ruokahävikin vähentämisen vaikutuksista pitopöydissä tarjottavien ruokien kohdalla. Kävimme myös keskustelua, miksi tarjottavien grammamääriä ohjeistuksia on hyvä tarkentaa. Keskustelimme tarkemman ruoanvalmistuksen vaikutuksista työaikaan ja raaka-aineiden menekkiin. Oli mukava huomata toistenkin olevan samoilla ajatuksilla toimien hyödyllisyydestä, onhan niillä mahdollista saada aikaan kustannussäästöjä työajassa ja raaka-aineissa. Tarkemman ruoanvalmistuksen seurauksena työaika säästyy liiallisen ruoan ylivalmistuksen jäädessä pois. Raaka-aineiden säästyessä, on tällä myös vaikutusta kustannuksiin ja sitä kautta katteeseen. Enemmän vaikutusta sai mielestäni aikaan keskustelua työajan säästymisestä mahdollistaen työtaakan pienentymisen työmäärän vähentyessä. Ohjeistuksien päivittämisen koettiin myös helpottavan elintarviketilauksien tekemistä.

Torstai 14.4.2022

Tänään toimin jälleen pääkeittäjäamme apulaisena, päivä alkoi keskustelulla tehtävistä töistä hänen kanssaan. Keskustelun päätteeksi autoin häntä päivän lounasruokien valmistuksessa. Päivä eteni rauhallisesti, sillä pääsiäisen takia viikonloppuna ei ole yksityistilaisuuksia, joten esivalmisteluita ei tarvinnut tehdä. Lounaan alettua aloimme keskustelemaan pääkeittäjäamme kanssa pitopöytien tarjoiluista lämpimien osalta, ja kokoamaan listaan eri ruokien grammamääriä, joiden mukaan olemme laittaneet tarjottavia esille. Meidän ajatuksemme olivat hyvin yhteneväiset grammamäärien osalta. Päivän loppupuolella keskustelin pääemäntämme kanssa vappuviikon tilauksista ja varautumisesta näihin. Pitopalvelustamme on jo tähän mennessä tilattu yli 150 litraa simaa, jonka valmistaminen resursseillamme vaatii hieman järjestelyä ja miettimistä mm. kylmäsäilytystilojen ja pakkausastioiden osalta. Pääemäntämme vastaili iltapäivän sähköposteihin, joten itse en

päässyt kirjoittamaan ohjeistuksia puhtaaksi. Päätin tehdä ohjeistuksien puhtaaksi kirjoittamisen kotona pääsiäisen pyhien aikana.

Viikkoanalyysi

Työviikkoni oli suhteellisen lyhyt johtuen pääsiäisestä ja vuorotyön tuomasta arkivapaasta, viikonloppuisin työskenneltäessä vapaat sijoittuvat tällöin monesti myös arkipäiville. Tällä viikolla oli mukava huomata työkavereideni positiivista asennoitumista ruokahävikin vähentämistä kohtaan, yhteisesti omaksuttu päämäärä edesauttaa huomattavasti tarvittavien muutoksien hyväksymistä ja soveltamista konkreettiseen käytännön työhön. Tavoitteen ollessa yhteisesti hyväksytty, haluavat tällöin varmasti kaikki tehdä parhaansa sen saavuttamiseksi, jolloin myös muutosvastarintaa ei toivottavasti ole yhtä paljon havaittavissa. Toin kaikille esille ohjeistuksien päivittämisen hyötyjä, ja korostin ruokahävikkiä enemmän työajan säästymistä ylituotantoa pienennettäessä. Ajatus työmäärän pienestäkin vähentymisestä toimi selvästi monelle hyvänä indikaattorina lisäten varmastikin motivaatiota.

Kuuselan (2013, 43) mukaan työyhteisön ilmapiiriä ja työskentelyn henkeä ovat rakentamassa päivittäiset kohtaamiset ja se, miten toimimme niissä. On tärkeää ymmärtää miten oma toimintamme vuorovaikutustilanteissa vaikuttaa muihin, mikä edelleen vaikuttaa siihen, miten muut kohtelevat meitä. Hyviin vuorovaikutustaitoihin kuuluu olennaisesti muiden työntekijöiden ja ihmisten arvostaminen ja halu tehdä heidän kanssaan yhteistyötä. Omien ja muiden tunteiden tunnistaminen auttaa luomaan edellytyksiä hyvälle vuorovaikutustilanteille. (Kuusela 2013, 42-43.) Tunteiden tunnistaminen on kannattavaa, sillä varsinkin voimakkaat tunteet välittyvät helposti vuorovaikutustilanteisiin, positiiviset tunteet luovat negatiivisia tunteita paremmin edellytykset mahdollistavalle ja rakentavalle ilmapiirille. Kannustaminen ja rohkaiseminen mahdollistavat innokkaamman pyrkimisen kohti yhdessä sovittuja tavoitteita. Kannustaminen on tietoista kuuntelua ja siihen reagoimista sekä aitoa mukaan ottamista päätöksentekoon ja vaihtoehtojen pohtimiseen. Kannustamiselle rakennetaan luottamusta työntekijöiden omaan osaamiseen, uskoa kykyyn toteuttaa annettuja tehtäviä ja kannustaminen auttaa kehittymään ammattilaisena nostaen näin myös työntekijän itsetuntoa. (Kuusela 2013, 47-48.)

Kaikki haluavat varmasti kokea onnistumisia, niin vapaa-ajalla kuin töissäkin. Kuusela (2013, 133) määrittelee ihmisen kokevan onnistumista tilanteista, joissa hän on suoriutunut haluamallaan tavalla, onnistuminen on tyytyväisyyttä ja iloa siitä, mitä on tehnyt. Onnistumisesta voidaan käyttää myös sanaa menestyminen, ja onnistumista on mahdollista kokea myös menestyksen tunteen kautta. Nämä yhdessä auttavat lisäämään itsenäisyyden ja hallinnan tunnetta sekä kasvattavat myös itseluottamusta, joka on hyödyksi uusien onnistumisien ja menestyksen tunteen saavuttamisessa. (Kuusela 2013, 133.) Onnistuminen

kasvattaa ihmisen kokemusta omasta merkityksellisyydestään, se saa monesti myös työn tuntumaan mielekkäämmältä (Kuusela 2013, 138).

Tavoitteet, varsinkin työntekijän mielestä mahdolliset ja konkreettiset tavoitteet, toimivat onnistumisen lähtökohtana. Tavoitteen tai tavoitteiden tulee olla selkeitä, saavutettavia, jollakin tasolla mitattavia ja helposti ymmärrettäviä, niiden tulee olla sellaisia, joihin on mahdollisuus vaikuttaen, koska tämä lisää osaltaan motivaatiota. Tavoitteiden ei tule aina olla suuria, vaan on kannattavaa asettaa myös päivittäisiä pienempiä tavoitteita onnistumisen tunteen saamiseksi, jolloin myös oma itsetunto vahvistuu ja pysyy hyvänä auttaen onnistumaan tavoitteiden saavuttamisessa jatkossakin. (Kuusela 2013, 133-134.) Kuuselan (2013, 138) mukaan yksittäisten työntekijöiden onnistumiset kasvattavat parhaimmillaan koko työyhteisön ilmapiiriä mahdollistaen menestyksen. Yhdessä työyhteisön kanssa sovitut yhteiset tavoitteet auttavat siten rakentamaan onnistumisen tunnetta koko työyhteisön tasolla vahvistaen näin yksittäisten työntekijöiden itsetuntoa ja työyhteisönä tunnetta merkityksellisyydestä. Positiiviset onnistumiset työyhteisössä mahdollistavat siten positiivisen ilmapiirin vahvistumisen ja hyvän yhteishengen pysymisen työyhteisön jäsenten välillä.

3.9 Seurantaviikko 9

Tämän viikon tavoitteena on etsiä ja kerätä tietoa energiatehokkaista toimintatavoista. Pitopalvelussamme ei ole olemassa ennestään ohjeistusta laitteiden energiatehokkaasta käytöstä ja toimintatavoista. Joutsenmerkin kriteereissä ravintoloille (2021, 24) mainitaan, että toimipisteellä olisi oltava ohjeistus koneiden ja laitteiden energiatehokkaista toimintatavoista, ja ohjeistuksen avulla perehdytetään uusia työntekijöitä.

Keskiviikko 20.4.2022

Pääemäntämme oli tänään vapaalla, joten toimin tänään hänen sijaisenaan. Olin ollut pääsiäisen takia useamman päivän itse vapaalla, joten töihin saavuttuani, aloitin päivän lukemalla päivän tilaukset ja muutamien seuraavien päivän tilauksia, jotta pystyin hahmottamaan, mitä ja missä järjestyksessä olisi syytä tehdä. Avukseni tuli yksi vapaaehtoisistamme auttamaan minua leivonnassa, leivoimme leivät lounaalle ja pullaa iltapäivällä ja illalla oleviin kahvitukseen sekä erilaisia kahvikakkuja ja kakkupohjia loppuviikon tilauksiin ja yksityistilauksiin. Päivä eteni hyvinkin vauhdikkaasti, leivontaan kului aikaa ja puhelimen tuomat keskeytykset työhön tekivät työnteosta paikoitellen hieman haastavaa. Vastaanotin päivän aikana useita muistotilaisuuksia ensi kuulle, tein ja vastaanotin elintarviketilauksia päivän aikana ja iltapäivällä leivonnän loputtua vastailin tullesiin sähköposteihin.

Työpäivän ollessa kiireinen, jäi energiatehokkaiden toimintatapojen kartoittaminen tehtäväksi kotona. Keskityin tänään etsimään energiatehokkaita käytänteitä astiahuoltoon liittyen.

Torstai 21.4.2022

Tänään olin jälleen pääkeittäjäamme apulaisena, päivä alkoi päivän töiden jakamisella. Esivalmisteltavana oli seuraavan päivän muistotilaisuuksia ja päivän ruoat. Ensi viikolla on vappu ja pitopalvelustamme on tilattu paljon simaa, joten jatkoimme siman valmistamista tänään. Meillä on vain yksi 80 litran keittopata keittiössämme ja simaa on tilattu yli 150 litraa, joten sen valmistamista on pakko jakaa useammalle päivälle. Aloitettuani siman valmistuksen, saapuikin elintarvikekuormia, joita menin vastaanottamaan ja purkamaan. Aamupäivä kului tehokkaasti elintarvikekuormia purkaessa, yhden eilen saapuneen kuivatuotteita sisältäneen kuorman olin jättänyt itselleni tälle päivälle purettavaksi, sillä eilen en sitä ehtinyt loppuun asti purkaa. Lounasruokailu oli yllättävän rauhallinen, joten saimme pääkeittäjäamme kanssa seuraavan päivän esivalmistelut hyvin tehtyä valmiiksi ja yhden satsin simaakin ehdin valmistaa lounasruokailun aikana.

Työpäivä oli jälleen kiireinen, joten energiatehokkaiden käytänteiden etsiminen tapahtui jälleen kotona. Löysin Metoksen sivuilta energiatehokkaaseen astiahuoltoon liittyvän, jossa oli hyviä käytänteitä, joilla toimintaa olisi mahdollista tehostaa (Ammattikeittiön energiatehokkuuden mittausta... 2010). Tämän lisäksi Ylösen & Koljosen (2019, 37-38) oli vinkkejä astiahuoltoon liittyen, joilla on mahdollista säästää energiaa, vettä ja sähköä. Toimintatapojen muutos yhdessä nykyaikaisten koneiden kanssa ovat keskeisessä asemassa kehitettäessä toimintoja energiatehokkaiksi.

Perjantai 22.4.2022

Tänään toimin pääkeittäjäamme apulaisena ja tehtävää oli tänään paljon, normaalin lounasruokailun lisäksi oli kolme muistotilaisuutta, joissa kahdessa tarjottavana oli ruokaa. Aamupäivän valmistelin lounaan lisäkkeitä ja siivilöin eilen keittämani siman muoviasioihin ja lisäsin hiivaa käymisprosessin aikaansaamiseksi. Lounaan alettua aloimme valmistamaan pääkeittäjäamme kanssa yhdessä tarjottavia muistotilaisuuksiin. Lounasaika oli vilkas, toisena ruokana oli porsaanleikettä, jota monet ihmiset tulevatkin syömään, mikä vaikuttaa suuresti työtahtiin. Marinoimme, leivitämme ja paistamme leikkeet itse käsityönä, joten niiden tekemiseen menee paljon myös työaika. Hyvän ja tasaisen laadun varmistamiseksi työvaiheissa ei juurikaan voi kiirehtiä, muuten laatu kärsii, mitä tietenkään emme halua. Lounasruokailun loputtua ja saatuaamme tehtyä muistotilaisuuksien tarjottavat, valmistin vielä yhden erän simaa vappua varten. Keittiömme työtasot ja lattia olivat likaantuneet päivän aikana kiireen takia, joten työtasojen ja lattian puhdistaminen kuului loppupäivän työtehtäviimme.

Kotona jatkoin jälleen energiatehokkaiden keinojen etsintää, tänään löysin Motivan tuottaman artikkelin, jossa käsiteltiin laajemmin energiatehokkaita toimia ja vertailtiin esimerkiksi erilaisten liesien energiatehokkuutta (Energiatehokas ammattikeittiö 2010). Meillä pitopalvelussa on käytössä melko vanhat laitteet, jolloin ne eivät voi olla yhtä energiatehokkaita uusiin verrattuna. Käytössämme oleva liesi esimerkiksi lämpenee hitaasti ja luovuttaa lämpöä myös ympäristöönsä, korvattaessa tämä uudemmalla ja energiatehokkaammalla infrapunaliedellä olisi mahdollista energian säästämisen lisäksi lisätä työmukavuutta, sillä infrapunaliesi kuluttaa 70 % vähemmän energiaa valurautalieteen verrattuna eikä säteile yhtä paljon lämpöä ympäristöönsä.

Lauantai 23.4.2022

Tänään olimme pääkeittäjäme kanssa kahden valmistamassa päivän muistotilaisuuksiin tarjottavat ja huolehtimassa muista tilatuista tuotteista. Tänään huolehdin leivonnaisten valmistamisesta, koristelin voileipäkakkuja ja kermakakkuja muistotilaisuuksiin ja yksityishenkilöiden tilauksiin. Päivä eteni jälleen vauhdikkaasti, sillä tehtävää oli kahdelle henkilölle paljon. Keskustelimme kuitenkin töiden lomassa pitopöytien tarjottavien grammamääräisistä ohjeistuksista, joita olimme pääkeittäjäme kanssa yhdessä olleet koostamassa. Testasimme jälleen ohjeistuksen grammamäärien paikkansa pitävyyttä, ja iloksemme ne pitivät hyvin paikkansa. Tarkalla valmistamiselle ruokahävikkiä ei juurikaan syntynyt, mistä olimme tyytyväisiä. Ruoka ei loppunut kesken, mutta sitä ei juurikaan jäänyt. Tämä on se ideaali tilanne, johon ohjeistuksella pyrimme. Toki ohjeistuksen paikkansa pitävyys helpottaa myös raaka-aineiden tilaamista, jolloin välttyään myös mahdolliselta varastohävikiltä, koska raaka-aineita ei tilata vain varmuuden varaksi ylimääräistä.

Viikkoanalyysi

Viikko meni nopeasti pääsiäisen lyhentäessä sitä yhdellä päivällä. Työpäivät tuntuivat etenevän turhankin nopeasti, mistä johtuen energiatehokkaiden toimintatapojen etsiminen tapahtui aina työpäivien jälkeen. Toisaalta tiedon etsimiseen työpäivien jälkeen ei kohdistu läheskään yhtä paljon keskeytyksiä, jolloin etsiminen oli monesti tehokkaampaa. Energiatehokkaiden toimintatapojen tarkoituksena on säästää energiaa, mm. sähköä ja vettä. Energiatehokkuudeksi voidaan mielestäni lukea myös tehokkaat toimintatavat tai laitteiden tehokas hyödyntäminen. Nykyisin esimerkiksi keittiöissä olevissa yhdistelmäuuneissa on esiasetettuja paisto- ja valmistusohjelmia, joita käyttämällä on mahdollista vapauttaa omaa työaikaansa muihin työtehtäviin sen sijasta, että olisi esim. manuaalisesti jatkuvasti ajastamassa yhdistelmäuuneja parhaan paistotuloksen aikaansaamiseksi. Sähkö ja vesi ovat helpommin mitattavia energianmuotoja, joiden säästäminen näkyy välittömästi kustannussäästöissä. Tehokkaiden toimintatapojen mittaaminen on näihin verrattuna

huomattavasti haastavampaa, ja vaatiikin työyhteisön jäseniltä omien toimintatapojensa kriittistä tarkastelua.

Motivan suorittamissa laskelmissa astiahuollossa kuluu 80 % keittiössä käytetystä vedestä ja noin 40 % prosenttia sähköstä. Suurimpana ja arvokkaimpana käyttökustannuksena on kuitenkin työvoima. Hyvillä ja tehokkailla toimintatavoilla on mahdollista säästää kaikkia edellä mainittuja kustannuksia, ja huolehdittaessa myös astianpesukoneen puhtaudesta, tulevat astiat todennäköisemmin yhden pesukerran jälkeen puhtaiksi, jolloin uusintapesuille ja niistä johtuvalle ylimääräiselle energiankulutukselle ei ole tarvetta. (Energiatehokas ammattikeittiö 2010.) Ylönen & Koljonen (2019, 37-38) luettelevat energiaa säästäviksi toimenpiteiksi astioiden vähentämisen lounasruokailussa, astianpesukoneen pitämisen puhtaana, ruoanvalmistuksessa käytettävien astioiden liottamisen alassuin altaassa, jolloin niitä ei tarvitse täyttää vedellä, vältetään juoksevan veden alla astioiden pesemistä ja täysien astiakorien pesemisen. Suurin osa edellä mainituista toimenpiteistä on vahvassa riippuvaisuussuhteessa työntekijän toimintatapoihin. Tämän takia mielestäni työyhteisön esihenkilön onkin huolehdittava jokaisen työntekijän tarpeellisesta osaamisen tasosta, jotta energiaa olisi mahdollista säästää.

Yrityksen tai organisaation osaamisen taso riippuu sen työntekijöiden osaamisen tasosta. Esihenkilön yhtenä tehtävänä on osaamisen johtaminen, tarkoittaen työntekijöidensä osaamisen tason nostamista, kehittämistä, vaalimista ja tehokasta hyödyntämistä. Esihenkilön on tärkeää ymmärtää, että omien työntekijöiden henkilökohtaisen osaamisen summa on työyhteisön osaaminen. Tämän takia halutessaan kehittää työyhteisön osaamista on kiinnitettävä huomiota yksilöiden osaamisen tason kehittämiseen. (Viitala 2013, 170.) Kehitettäessä organisaation osaamisen tasoa ei ole aina riittävää kehittää yhden ihmisen osaamista, vaan osaamista olisi kehitettävä jokaisen työntekijän kohdalla, jotta organisaation osaamisen kehittyemisellä olisi esimerkiksi asiakkaille näkyviä vaikutuksia. Jotta organisaation osaaminen voi kehittyä ja lisääntyä, on työyhteisön useampien työntekijöiden alettava ajattelemaan ja toimimaan uudella tavalla. (Viitala 2013, 171-172.)

Kehitettäessä osaamista ja toimintatapoja, on mahdollista havaita työntekijöiden keskuudessa vastarintaa muutosta tai kehittämistä kohtaan. Muutosta vastustava tai vastustavat työntekijät voivat kokea uhkaavaksi uudet toimintatavat ja vanhoista tutuista toimintatavoista luopumisen. Tietämättömyys, muutoksen ymmärtämättömyys, muutoshaluttomuus, osaamattomuuden tunne tai tunne vaikutusmahdollisuuden puutteesta voivat olla myös syitä muutosvastarinnalla. Muutoksessa esihenkilöllä on tärkeä rooli kertoa muutoksen hyödyllisyydestä, muutoksen tavoitteista ja keinoista miten haluttuun tavoitteeseen on mahdollista päästä. Viestimällä avoimesti muutoksesta on mahdollista karsia ennakkoluuloja, jotka voivat olla esteenä muutoksen hyväksymiselle. (Pirinen 2014, 98-99.) Osaamisen kehittäminen ja muutos olisi hyvä saada työntekijöiden keskuudessa positiiviseksi

asiaksi, sillä ilman näitä kahta organisaation kehittyminen alati muuttuvassa toimintaympäristössä on hyvinkin hankalaa. Muutos tulisi nähdä asiana, jonka tarkoituksena on ensisijaisesti helpottaa työskentelyä ja työskentelyolosuhteita. Kritiikkiä toki tarvitaan mielestäni aina muutosten keskellä, mutta kritiikki voi olla rakentavaa ja kehittävää, ei negatiivista ja lannistavaa.

Jotta ihminen voi oppia uutta, vaatii tämä vanhasta tai vanhoista työtavoista poisoppimista. Vaikka esihenkilöllä on vastuu työntekijöidensä osaamisen kehittämisestä, on jokaisen työntekijän omalla vastuulla vastuu omasta oppimisestaan ja kehittymisestään. Halu oppia ja kehittyä lähtee jokaisesta työntekijästä henkilökohtaisesti, ja oman osaamisen kehittäminen riippuu omasta asennoitumisesta kehitystä kohtaan. (Pirinen 2014, 115.) Sanonta ”vanha koira ei opi uusia temppuja” on mielestäni näin ollen hiukan harhaanjohtava, koska mielestäni jokaisen on mahdollista opetella jotakin uutta iästä tai työkokemuksesta riippumatta, kyse on pohjimmiltaan jokaisen työntekijän omassa halussa kehittyä ja muuttua.

3.10 Seurantaviikko 10

Tämän viikon tavoitteena on aloittaa tekemään ohjeistusta laitteiden energiatehokkaasta käytöstä, ja muokata ohjeistusta pitopöytien grammamääräisistä ohjeistuksista saamani palautteen perusteella, jotta ne toimisivat paremmin käytännössä.

Maanantai 25.4.2022

Tänään pääkeittäjäimme oli vapaapäivällä, joten toimin tänään hänen sijaisenaan. Aloitin päiväni kylmiöiden lämpötilojen mittaamisella, mikä on osa viikoittain suoritettavia omavalvontatoimenpiteitä. Lämpötilojen säännöllisellä tarkkailulla on mahdollista havaita ajoissa mahdollisia ongelmia kylmiöiden toiminnassa, jolloin huoltotoimenpiteitä on mahdollista ennakoida etukäteen ja estää kylmiöiden rikkoutuminen. Tämän jälkeen keskustelimme pääemäntämme kanssa loppuviikon lounasruokailun ja muistotilaisuuksien elintarviketilauksista sekä keskustelimme, mitä minun olisi seuraavana päivänä saatava aikaiseksi sijaistaessani häntä. Keskustelun jälkeen aloin valmistamaan päivän lounasruokia ja apulaiseni tultua töihin teimme tehtävänjakoa lopuista päivän töistä. Pitopalvelussamme aloitti tänään tet-harjoittelija, joka on pitopalvelussamme harjoittelussa tämän viikon. Hänen tultuaan töihin näytin hänelle keittiötämme pääemäntämme ollessa kiireinen omien töidensä parissa ja puhelimen soidessa. Kerroin keittiön toimintatavoista ja kyselin myös hänen kokemustaan. Annoin hänelle tehtäväksi helppoja tehtäviä, joista hänen oli mahdollista suoriutua myös itsenäisesti ilman kokoaikaista vahtimista. Painotin kuitenkin, että kysyä saa ja pitää, jotta väärinkäsityksiltä ja -ymmärryksiltä välttyään.

Lounaalla kävi maanantaiksi yllättävän paljon asiakkaita, aamulla arvioin asiakasmäärän pienemmäksi, joten jouduin valmistamaan ruokaa useamman kerran lisää päivän aikana.

Tämä tietenkin lisäsi hiukan työtä päivän aikana, mutta tällöin ruokahävikkiä ei juurikaan tule. Pienempien määrien valmistaminen kerrallansa ei välttämättä ole yhtä energiatehokasta kuin yhden ison määrän valmistaminen yhdellä kertaa, mutta ruokahävikin jäädessä vähemmäksi, kompensoi tämä mielestäni hieman suurempaa energian kulutusta. Iltapäivällä lounaan loputtua teimme keittiön lopputöitä eli siivosimme pöytäpintoja ja lattioita. Aloitin kokoamaan kotona ohjeistusta energiatehokkaista toimintatavoista. Valikoin toimintaamme sopivia toimenpiteitä, joihin mm. laitteiden ja koneiden uusiminen kuuluu. Tämä tosin on monesti ajankohtainen vasta edellisten rikkouduttua, mutta mielestäni laitteistoamme voisi uusia jo nyt energiatehokkuuden ja käyttömukavuuden parantamiseksi.

Tiistai 26.4.2022

Tänään pääemäntämme oli vapaapäivällä, joten toimin hänen sijaisenaan. Päivä alkoi sämpylöiden leivonnalla lounaalle ja erilaisten pullien leivonnalla iltapäivän kahvitukseen. Yksi työkaveristani toimi tänään apunani, hän oli ollut lomalla viime viikon, joten hänen tullessaan töihin, toivotin hänet tervetulleeksi ja kävimme yhdessä läpi päivän aikana olevat tilaukset ja tehtävät työt. Päivän kahvituksen hoitamisen lisäksi esivalmistelimme seuraavan päivän tilauksia. Apunamme oli myös eilen aloittanut tet-harjoittelija, hänelle jaoimme työtehtäviä, joiden hoitamiseksi ei tarvinnut ammatillista koulutusta, ja sellaisia, joista hänen oli mahdollista selvittää ohjeiden jälkeen omatoimisesti. Päivän aikana otin vastaan tilauksia puhelimitse ja sähköpostitse sekä vastasin sähköpostin kautta tullessiin kyselyihin. Tein myös elintarviketilauksien ennakoiteja osittain valmiiksi ja tarkistan varastojen tilanteet loppuviikon tilauksia silmällä pitäen.

Kotona jatkoin ohjeistuksen tekemistä energiatehokkaista toimintatavoista, ohjeistus on luettavissa liitteissä (liite 5). Ohjeistuksen lähteinä ovat Energiatehokas ammattikeittiö (2010), Ammattikeittiön energiatehokkuuden mittaaminen ja kehittäminen (2010) ja Ylösen & Koljosen (2019) työ, Hiilijalanjälki pienemmäksi ammattikeittiöissä.

Keskiviikko 27.4.2022

Loppuviikon olen leivonnassa pääemäntämme kanssa ja saavuin töihin tänään vasta kymmeneltä, sillä tänään oli talousjohtajamme läksiäiskahvit. Talousjohtajamme vaihtaa työpaikkaa, joten hänelle järjestettiin pienet läksiäiset henkilökunnan toimesta ja minä olin huolehtimassa tilaisuuden kahvituksesta. Kahvitus oli vasta iltapäivällä, joten päivällä ehdin tekemään esivalmisteluja seuraaville päiville. Tehdessäni esivalmisteluita tet-harjoittelijamme teki minulle haastattelun, kysymykset kohdistuivat pitopalvelumme perustietoihin henkilöstön määrästä ja koulutusasteista aina omiin henkilökohtaisiin kokemuksiini työn hyvistä ja huonoista puolista. Oli mielenkiintoista ja mukavaa vaihtelua miettiä omasta mielestään työn hyviä ja huonoja puolia, tulin myös miettineeksi omia motivaatiotekijöitä nykyistä työtäni kohtaan. Saatuaani esivalmistelut ja tämän päivän

muistotilaisuuden makeat tarjottavat tehtyä, aloin valmistelemaan kahvitusta. Otin tet-harjoittelijamme avukseni tekemään kattausta, joten saimme tilan valmiiksi nopeasti. Läksiäiskahvitus oli suhteellisen pieni, joten hoidin sen yksin loppuun. Kahvituksen loputtua menin auttamaan työkaveriani illan kirkkoneuvoston kokouksen tarjoilujen esille laittamisessa. Kirkkoneuvosto on seurakunnan toiseksi ylin päättävä elin, joka koostuu kirkkovaltuuston jäsenistä. Asiaa voi ajatella Suomen eduskunnan kautta, kansa valitsee eduskunnan ja puolueiden keskuudesta nousee hallitus. Kirkkoneuvoston jäsenet valitaan kirkkovaltuustosta äänestämällä, ja kirkkovaltuuston valitsevat seurakuntalaiset äänestämällä.

Kotona jatkoin pitopöytien grammamääräisten ohjeistuksen tarkentamista ja muokkaamista. Valmis ohjeistus on nähtävissä liitteissä (liite 4). Jatkoin myös energiatehokkaiden toimintatapojen ja ratkaisujen etsimistä. Kahrolan, Reinikaisen, Johanssonin & Finelin (2021) selvityksessä keskityttiin kylmlaitteisiin, niiden energiatehokkuuteen ja kylmäaineisiin sekä potentiaalsiin toimintatapoihin kylmlaitteiden tuottaman hukkalämmön hyödyntämiseksi. Selvityksessä suositeltiin lämmöntalteenottokoneiden (LTO) hyödyntämistä erityisesti talotekniikassa, jolloin kylmiöiden tuottamaa hukkalämpöä voidaan ohjata esimerkiksi talon lämmitysjärjestelmään. Selvityksessä oli kerrottu Hankinta-Suomen teettämästä ”vaikuttavat julkiset hankinnat” -toimenpideohjelmasta, johon myös tutustuin. (Kahrola ym. 2021.)

Torstai 28.4.2022

Tulin tänään töihin seitsemäksi yhdessä pääemäntämme kanssa, aloitimme aamun jakamalla päivän aikana tehtävät työt. Itselleni valikoin pääosin työt, jotka on hyvä tehdä keskeytyksettä, sillä puhelimen soiminen keskeyttää monesti pääemäntämme työt. Aloitin päiväni leipomalla leivät lounaalle ja leipomalla munkkeja päivän tilauksiin ja myytäväksi. Tänään leivoimme myös karjalanpiirakoita, joten pääemäntämme keitti aamulla riisipuuroa piirakoita varten, joita sitten aamupäivällä tauon ja munkkien paiston jälkeen aloimme tekemään. Karjalanpiirakoita tekemään saapui myös pitopalvelumme vapaaehtoisia, joten saimme ne tehtyä nopeasti, itsekin jouduin rypyttämään karjalanpiirakoita. Saatuamme karjalanpiirakat valmiiksi, keskityin huomisen päivän tilauksiin ja tein niistä sellaisia valmiiksi, joita oli mahdollista tehdä. Esivalmistelin myös seuraavan päivän muistotilaisuutta makeiden tarjottavien osalta. Työaikani loppui tänään jo puoli kahdelta, joten päivä tuntui lyhyeltä, onneksi saimme kuitenkin pääemäntämme kanssa kaikki tämän päivän työt valmiiksi.

Kotona jatkoin tarkemmin perehtymistä Valtiovarainministeriön tekemää strategiaa julkisista hankinnoista (Kansallinen julkisten hallintojen... 2020). Strategiassa on tunnistettu ja otettu huomioon julkisten hallintojen vaikutusmahdollisuus myös ekologisesti, ja strategiassa todetaan myös hankintataitojen olevan tärkeässä asemassa. Hankintaosaamista tulee olla koko organisaation tasolla, koska hankintoja tehdään johtotason lisäksi myös paljon

operatiivisella tasolla. (Kansallisten julkisten hankintojen... 2020.) Myös tässä strategiassa on tunnistettu julkisten hallintojen vaikutusmahdollisuudet markkinoilla, julkisten toimijoiden ostovolyymit ovat suuria, joten niiden on mahdollista vaatia toimittajilta energiatehokkaita ratkaisujen tuotteiden ja palveluiden osalta. Strategiassa mainittu hankintaosaaminen ja sen varmistaminen organisaation jokaisella tasolla on mielestäni tärkeää ja toivoisin sitä lisää myös oman työnantajani puolelta. Olen saanut perehdytyksen elintarviketilausten tekemiseen, mutta varsinaisesta hankintaosaamisesta ei mielestäni pidetä riittävää huolta työnantajani toimesta. Nyt hankintaosaamisen kehittäminen on pitkälti jokaisen oman mielenkiinnon ja kiinnostuksen varassa, mikä ei mielestäni ole hyvä asia. Elintarviketoimittajat kyllä tiedottavat tekemistään parannuksista energiatehokkuuden osalta, mutta mikäli näitä tiedotteita ei ole kiinnostunut lukemaan etsimisestä puhumattakaan, jää monesti arvokas tieto kokonaan unohduksiin.

Perjantain 29.4.2022

Päiväni alkoi tänään jo kuudelta aamulla, saavuin siis töihin tavallista aikaisemmin, koska vappu oli tuloillaan ja munkkeja oli tilattu useampia sata. Aloitin tekemällä ensimmäisen neljän litran munkkitaikinan, sillä laitteillamme ei ole mahdollista valmistaa kerralla isompia taikinamääriä. Pääemäntämme saapui töihin seitsemäksi, jaoimme päivän aikana tehtäviä töitä ja itselläni työtehtävät painoutuivat hyvin vahvasti munkkien tekemiseen ja paistamiseen. Leivoimme pääemäntämme kanssa ensimmäisen taikinan kohoamaan, jonka jälkeen aloin valmistamaan seuraavaa taikinaa ja työstämään sitä. Avuksemme saapui vielä yksi työkaveristamme, hän aloitti töihin tultuaan paistamaan munkkeja, ja tet-harjoittelijamme saavuttua ohjasimme hänet sokeroimaan munkkeja. Työkaverini siirryttyä munkkien paistamisesta auttamaan lounasruokailussa, siirryin itse paistamaan munkkeja, joiden parissa oma päiväni menikin tehokkaasti. Iltapäivällä tein keittiön lopputöitä, mm. pintojen puhdistusta ja yleistä siivousta. Tarkastin myös varastojen tilanteet, ja kokosin pääemännällemme listaa tilattavista elintarvikkeista. Jäin itse kolmeksi viikoksi talvi- ja kesälomille, joten pyrin ennakoimaan mahdollisimman paljon elintarviketilauksia pääemäntämme työn helpottamiseksi.

Viikkoanalyysi

Viimeinen seurantaviikko oli yhtä kiireinen kuin aikaisemmatkin. Kevät on ollut kiireistä aikaa koronarajoitusten purkauduttua ja ihmisten jälleen uskaltautuessa syömään lounaspaikkoihin ja heidän järjestäessä isompia yksityistilaisuuksia. Viikolla oli kahdet muistotilaisuudet, sillä viikonloppuna oli vappu, joten viikonloppuna ei muistotilaisuuksia tai muitakaan yksityistilaisuuksia ollut. Tämä oli myös viimeinen työviikkoni ennen talvi- ja kesälomiani. Energiatehokkaita toimintatapoja löytyi, ne kuitenkin painoutuivat vahvasti uusiin laitteisiin, joissa energiatehokkuus on jo lähtökohtaisesti parempi vanhoihin laitteisiin verrattuna.

Uusissa laitteissa teknologia on kehittyneempää, jolloin myös energian hyötysuhde on parempi vanhoihin laitteisiin verrattuna. Sain myös tällä viikolla valmiiksi päivitykset tekemiini ohjeistuksiin ja odotan innolla jatkopalautetta niiden ollessa pidemmän aikaa käytössä.

Kahrolan ym. (2021) tutkimuksessa ammattikeittiöiden kylmälaitteista ja niiden ilmastoystävällisyydestä pääpaino oli kylmälaitteissa käytettävän kaasun vaihtamisesta ympäristöystävällisempään ja kylmälaitteiden tuottaman hukkalämmön keräämisessä. Kylmälaitteet tuottavat lämpöä ollessaan käynnissä, jolloin ne tuottavat ympäristöönsä hukkalämpöä. Tutkimuksessa suositeltiin tämän hukkalämmön talteen ottamista LTO-koneilla. Lämpö otettaessa talteen, on kylmälaitteiden mahdollista toimia paremmin ja viilentää tehokkaammin, jolloin kylmälaitteiden energiankulutus vähenee. Lämmön talteen ottaminen parantaa siten esim. keittiön energiatehokkuutta hukkalämmön hyödyntämisen ja pienemmän sähkölaskun osalta. Kylmälaitteet myös todennäköisemmin toimivat paremmin ja pidempään poistettaessa hukkalämpöä. (Kahrola ym. 2021, 31-36.)

Energiatehokkaiden toimintatapojen hyödyntäminen ja kehittäminen työyhteisössä onnistuu mielestäni parhaiten tekemällä yhteistyötä asian osalta. Monesti jokaisella työntekijällä on hieman oma tapansa toimia, jolloin keskustelua töiden hoitamisesta tehokkaasti voidaan tarvita. Joku voi hoitaa tehokkaammin tai esim. ympäristöystävällisemmin joitakin töitä kuin toinen, ja taas vastavuoroisesti toisin päin. Näkisin, että myös energiatehokkaiden toimintatapojen kehittämisessä ja omaksumisessa tarvitaan paljon avointa keskustelua ja yhteistyötä, jotta tehokkaimpia toimintatapoja olisi mahdollista vakioida yhteisiksi toimintatavoiksi, jolloin kaikki hyötyisivät niistä. Kuuselan (2013, 102) mukaan tavoitteet yhteistyölle määrittyvät asiasällön mukaan, mutta ihmiset luovat merkityksen yhteistyölle. Yhteistyöllä voidaan saavuttaa parempia tuloksia kuin myös päästä itse päämäärään. Sen avulla on mahdollista syventää ihmisten välisiä suhteita, jolloin yhteistyö hyödyttää koko organisaatiota yksilöiden lisäksi. Yhteistyön on mahdollista saada myös oma työ tuntumaan merkityksellisemmältä, mutta yhteistyön puute voi pahimmillaan johtaa kokemukseen arvostuksen ja luottamuksen puutteesta. Yhteistyöstä tai sen puuttumisesta on mahdollista nähdä, millaisessa asemassa työyhteisön työntekijät pitävät toisiaan. (Kuusela 2013, 103.) Onnistuakseen yhteistyö vaatii myös työyhteisön jäseniltä hyviä vuorovaikutus- ja viestintätaitoja, ilman näitä edellytykset tuotteliaalle yhteistyölle voivat olla haastavat.

Tällä viikolla oli jälleen mukava huomata, kuinka monet työyhteisöni jäsenistä ovat mielissään tekemistäni ohjeistuksista. Ne on koettu työntekoa helpottavana tekijänä, sillä pyrittäessä ylivalmistuksen minimoimiseen, vähentää tämä myös itse tehtävän työn määrää. Vaikka jokaisella ympäristöasiat taikka ruokahävikki ei olisikaan päällimmäisenä mielessä, on työmäärän vähentäminen otettu hyvin vastaan. Varsinkin nykyisessä tilanteessa, jossa työvoiman saatavuus on haasteellista kahden koronavuoden jälkeen, on tehostukset toimintaan otettu pääosin hyvillä mielin vastaan. Tervettä vastarintaa onkin hyvä olla, jotta

toimintatavoista voitaisiin hioa sellaisia, että kaikkien olisi ne helppo omaksua. Tehtävää tosin riittää, jotta uusista toimintatavoista saadaan sujuva osa jokapäiväistä työskentelyä.

4 Yhteenveto ja pohdinta

Tämän opinnäytetyön tavoitteina oli kehittää Hyvinkään seurakunnan pitopalvelun toimintoja ympäristöystävällisempään suuntaan ja edistää ympäristöystävällisempien toimintatapojen ottamista osaksi toimintaa sekä aloittaa elintarviketoimittajien kilpailutuksen valmistelemisen. Opinnäytetyön apuna on käytetty pohjoismaisen ympäristömerkin, Joutsenmerkin, kriteereitä, joiden avulla etsin sopivia kehityskohteita pitopalvelumme toiminnasta. Päiväkirjaraportoinnin aluksi suoritin kyselyn henkilökunnallemme selvittääkseni heidän suhtautumistaan ympäristöystävällisyyteen ja kestävään kehitykseen. Tulokset olivat positiivisia, sillä tulosten perusteella ympäristöystävällisyys tuottaa heille arvoa, jolloin toteutettavat muutokset kokisivat vähemmän vastarintaa. Seurantaviikkojen aikana sain toteutettua pieniä parannuksia toimintaamme, mutta nopeasti ymmärsin, että laajemman muutoksen aikaansaaminen tulisi olemaan hitaampaa, koska monet toimet ympäristöystävällisyyden lisäämiseksi vaativat muutosta jokaisen työntekijän toimintatavoissa. Esimerkiksi, sain opinnäytetyöni alussa nopeasti järjestettyä muovinkeräyksen seurakuntaamme, mutta muovien oikeaoppinen lajittelu vaatii jokaiselta työntekijältä toimintatapojen ja ehkä myös asenteiden muutosta, mikä on huomattavasti hitaampaa.

Monen seurantaviikon aikana huomasin, että monet suunnittelemani muutokset olivat vahvasti kytköksissä ihmisten asenteisiin ja toimintatapoihin sekä totuttuihin tapoihin. Muutoksista keskusteltaessa oli mahdollista nopeasti huomata henkilön asennoituminen käsiteltävää asiaa kohtaan, myötäilevä mielipide kertoi monesti positiivisesta asennoitumisesta ja kriittinen tai negatiivinen mielipide kertoi monesti kielteisestä asennoitumisesta asiaan. Havaitsin tietämättömyyden tai asiaan perehtymättömyyden olevan myös osittain taustalla kriittiseen mielipiteeseen, jolloin faktatiedon kertominen muutoksen hyödyllisyydestä monesti auttoi. Itselleni tuli yllätyksenä opinnäytetyön aikana, kuinka vahvasti ympäristöystävällisyyden lisääminen kytkeytyy ihmisten työskentelytapoihin. Osaamiseni kehittyi tässä tapauksessa myös esihenkilötaidoissa, ihmisen asennoituminen esimerkiksi kierrätystä kohtaan on kytköksissä siihen, miten hän työskennellessään tuottaa jätettä ja lajittelee sen. Seurantaviikkojen 2 ja 3 aikana jaoin lajitteluohjeita pitopalvelumme toimipisteisiin, ohjeistuksista huolimatta ihmisten asenne jätettä kohtaan ratkaisee kuitenkin, kuinka tehokkaasti he syntyvää jätettä lajittelevat.

Yhtenä tavoitteena oli myös aloittaa elintarviketoimittajien kilpailutus. Julkisten toimijoiden hankintoja on säädelty hankintalailla, johon perehdyin noin kolmen viikon ajan

opinnäytetyötä tehdessäni. Hankintalaki sanelee selkeät raamit hankinnoille, ja sen tavoitteena on varmistaa julkisten varojen tehokas käyttö. Perehtyessäni kilpailutuksen tekemiseen itselleni kirkastui julkisen sektorin hankintavolyymi, joka on noin 17 % Suomen bruttokansantuotteesta eli noin 35 miljardia euroa. Julkisen sektorin on Suomessakin mahdollista luoda suurta kysyntää tuotteille, ja julkisia varoja ohjattaessa ympäristöystävällisempiä valintoja kohtaan, on näin mahdollista luoda markkinalähtöistä kysyntää ympäristöystävällisiä tuotteita kohtaan. Omasta mielestäni markkinalähtöinen kysyntä tietynlaisille tuotteille mahdollistaa niiden kannattavan tuotekehityksen yrityksissä, eli kysynnän ja tarjonnan laki pätee myös ympäristöystävällisiin tuotteisiin. Koen kehittyneeni opinnäytetyöni aikana kilpailutukseen ja hankintalakiin perehtyessäni, koska molemmat olivat itselleni uusia asioita. Niihin perehtyminen oli kuitenkin mielenkiintoista, ja uskon tästä olevan hyötyä myös seurakuntamme toiminnalle laajemmassakin mittakaavassa. Opinnäytetyön aikana kokosin esihenkilölleni hankintalain tärkeimpiä kohtia tietopaketti, jota on mahdollista käyttää elintarviketoimittajien kilpailutuksia aloitettaessa.

Muutoksien tekeminen ja muutoksien johtamisesta opiskelu lisäsi omia valmiuksiani esihenkilönä muutosjohtamiseen. Työympäristömme muuttuu alati, joten muutokset tulevat olemaan osa jokapäiväistä toimintaa, jolloin muutoksien johtaminen korostuu mielestäni koko ajan enemmän ja enemmän. Opinnäytetyön aikana oli mielenkiintoista huomata ihmisten erilaisia motivaatiotekijöitä muutoksia kohtaan, näiden motivaatiotekijöiden huomaaminen ja vahvistaminen opinnäytetyön aikana oli hyvin opettavaista. Henkilökohtaisten motivaatiotekijöiden huomaaminen oli tärkeää, jotta oli mahdollista antaa positiivista palautetta koko työyhteisölle ja jokaiselle henkilökohtaiselle muutoksien läpiviemisen helpottamiseksi. Hyvistä vuorovaikutustaidoista oli apua palautetta antaessa, ja koenkin kehittyneeni opinnäytetyön aikana esihenkilönä, palautteen antajana ja vastaanottajana sekä muutosjohtamisessa.

Miettiessäni, miten työnantajani on hyötynyt opinnäytetyöni aikana toteuttamista toimista, ovat kustannussäästöt pidemmällä aikavälillä varmasti merkittävimmät. Vaikka konkreettisia mittauksia en tehnyt opinnäytetyöni aikana, ovat tekemäni toimet ruokahävikin vähentämiseksi sellaisia, jotka tuovat konkreettisia säästöjä. Ylivalmistusta vähennettäessä pienentyy myös tilattavien elintarvikkeiden määrä tuoden nopeita säästöjä, sekä ros kiin heitettävän ruokahävikin määrä pienenee tällöin. Ylivalmistukseen kuluu näiden lisäksi työaika, jossa säästöt helpottavat työnantajani lisäksi jokaista pitopalvelumme työntekijää, koska työmäärän pienentyessä työn fyysinen kuormittavuus pienenee.

Ympäristöystävällisyyden tukeminen tulisi ottaa paremmin osaksi jatkuvaa parantamista, jossa aktiivisesti etsittäisiin keinoja ympäristöystävällisyyden lisäämiseksi. Pitopalvelumme koneet ja laitteet tuottavat hukkalämpöä, jota olisi mielestäni mahdollista hyödyntää esimerkiksi kiinteistöjen lämmityksessä talvisin, jolloin kustannussäästöjä olisi mahdollista saada investointikustannusten jälkeen vuosittain. Konkreettisenä jatkotoimenpiteenä

ehdottaisinkin työnantajalleni kannustinjärjestelmän kehittämistä kestävästä kehitystä tukeville ideoille sekä lämmöntalteenoton harkitsemista kiinteistöissä ja sen hyödyntämistä. Työnantaja voisi myös tarjota koulutusta ympäristöystävällisistä toimintatavoista tai tarjota palkkiota työntekijän kouluttautuessa omatoimisesti.

Lähteet

Painetut

Bergström, S. & Leppänen, A. 2018. Yrityksen asiakasmarkkinointi. 16.-18. painos. Helsinki: Edita.

Grönroos, C. 2015. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. 5. painos. Helsinki: Talentum.

Karttunen, K., Kihlström, L. & Taivalmaa, S.-L. 2014. Nälkä ja yltäkylläisyys. Helsinki: Gaudeamus.

Koivulahti, J. (toim.). 2017. Hyvinkää - takamaista teollisuuskaupungin seurakunnaksi. Kerava: Savion kirjapaino.

Kuusela, S. 2013. Esimiehen vuorovaikutustaidot. Helsinki: Sanoma Pro.

Pekkala, E., Pohjonen, M., Huikko, K. & Ukkola, M. 2019. Hankintojen kilpailuttaminen ja sopimusehdot. 10. painos. Helsinki: Tietosanoma.

Pirinen, H. 2014. Esimies muutoksen johtajana. Helsinki: Talentum.

Viitala, R. 2013. Henkilöstöjohtaminen - strateginen kilpailutekijä. 4. uudistettu painos. Helsinki: Edita.

Sähköiset

Ammattikeittiön energiatehokkuuden mittaaminen ja kehittäminen. 2010. Metos. Viitattu 21.4.2022. https://www.metos.com/pdf/news/Ammattikeittion_energiatehokkuus.pdf

Business Finland. 2022. Sertifioinnit & ohjelmat. Viitattu 9.2.2022. <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/vastuullisuus/sertifioinnit--ohjelmat>

Energiatehokas ammattikeittiö. 2010. Motiva. Viitattu 22.4.2022. https://www.motiva.fi/files/3056/Energiatehokas_ammattikeittio.pdf

Hankintalaki 1397/2016. Viitattu 15.3.2022. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161397>

Hansel. 2022. Yhteishankinnat, elintarvikkeet ja ravintolapalvelut. Viitattu 18.3.2022. <https://www.hansel.fi/yhteishankinnat/>

Harju, I. 2022. Hinnat ovat nousseet Suomessa nopeasti, ja maaliskuussa tilanne pahenee dramaattisesti. Helsingin Sanomat 18.3.2022. Viitattu 30.3.2022. <https://www.hs.fi/talous/art-2000008679908.html>

Joutsenmerkin kriteerit, ravintolat ja kongressikeskukset. 2021. Joutsenmerkki. Luettu 12.2.2022. https://joutsenmerkki.fi/wp-content/uploads/2022/01/110f_1_1_1_CD.pdf

Joutsenmerkki. 2022. Tutkittua tietoa. Viitattu 10.2.2022. <https://joutsenmerkki.fi/yrityksille/tutkittua-tietoa/>

Julkisten hallintojen neuvontayksikkö. 2019. Liitteen E CPV-koodit. Viitattu 19.3.2022.
<https://www.hankinnat.fi/sote-hankinta/liitteen-e-cpv-koodit#6>

Kahrola, A., Reinikainen, T., Johansson, A. & Finel, N. 2021. Ilmastoystävälliset ammattikeittiöt - keinoina energiatehokkuusparannukset ja luonnolliset kylmäaineet. Suomen ympäristökeskuksen raportteja 40/2021. Viitattu 27.4.2022.
https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/334581/SYKEra_40_2021_Ilmastoystavalliset-ammattikeittiot.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Kansallinen julkisten hallintojen strategia. 2020. Valtiovarainministeriö ja Kuntaliitto. Viitattu 28.4.2022.
<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/162418/Kansallinen%20julkisten%20hankintojen%20strategia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Kestävyyssloikka. 2020. Lukeloki - työkalu ruokahävikin vähentämiseen ravintoloissa. Viitattu 19.4.2022. <https://kestavyysloikka.ymparisto.fi/lukeloki-tyokalu-ruokahavikin-vahentamiseen-ravintoloissa/>

Kiertokapula. 2022a. Jätehuolto kunnassasi - Hyvinkää. Viitattu 1.3.2022.
<https://www.kiertokapula.fi/kiinteiston-jatehuolto/jatehuolto-kunnassasi/hyvinkaa/>

Kiertokapula. 2022b. Tilattavat ja tulostettavat materiaalit. Viitattu 1.3.2022.
<https://www.kiertokapula.fi/neuvonta-ja-ymparistokasvatus/ohjeita-ja-oppaita-lajitteluun/tilattavat-ja-tulostettavat-materiaalit/>

Kiertokapula. 2022c. Lajittelu. Viitattu 17.3.2022.
<https://www.kiertokapula.fi/jatelajit/kartonkipakkaukset/>

Koskela, S. 2014. Elinkaariajattelu. Ymparisto.fi - ympäristöhallinnan yhteinen verkkopalvelu 6.11.2013, päivitetty 13.1.2014. Viitattu 23.3.2022. [https://www.ymparisto.fi/fi-fi-kulutus_ja_tuotanto/resurssitehokkuus/elinkaariajattelu](https://www.ymparisto.fi/fi-fi/kulutus_ja_tuotanto/resurssitehokkuus/elinkaariajattelu)

Kukkonen, L. 2022. Heinon tukku jää historiaan, Valio antaa tukulle uuden nimen. Helsingin Sanomat 19.1.2022. Viitattu 21.3.2022. <https://www.hs.fi/talous/art-2000008548698.html>

Luonnonvarakeskus. 2021. Suomessa syntyy noin 640 miljoonaa kiloa elintarvikejätettä vuosittain, josta ruokahävikin osuus noin puolet. Viitattu 10.4.2022.
<https://www.luke.fi/fi/uutiset/suomessa-syntyy-noin-640-miljoonaa-kiloa-elintarvikejatteta-vuosittain-josta-ruokahavikin-osuus-on-noin-puolet>

Metos. 2022a. GN-astia 1/1. Luettu 7.4.2022. <https://www.metos.fi/print-product-pdf/12989/>

Metos. 2022b. GN-astia 1/2. Luettu 7.4.2022. <https://www.metos.fi/print-product-pdf/12996/>

Motiva. 2020. Hyvän hankinnan ABC. Viitattu 26.3.2022.
https://www.motiva.fi/julkinen_sektori/kestavat_julkiset_hankinnat/hyvan_hankinnan_abc

Nieminen, K. & Yli-Viitala, P. 2021. Opas ruokahävikin vähentämiseen ammattikeittiöissä. Hanke. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Seinäjoki. Viitattu 10.4.2022.
https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/374460/Opas_ruokahavikin_vahentamiseen_ammattikeittioissa.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sarastia. 2022. Julkiset hankintapalvelut. Viitattu 18.3.2022.
<https://www.sarastia.fi/palvelut/hankintapalvelut/>

Silvennoinen, K., Nisonen, S. ja Lahti, L. 2019. Ravitsemispalveluiden elintarvikejäte: jätteen määrä 2018-2019 ja seurannan kehittäminen. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 1/2020. Luonnonvarakeskus. Helsinki.

https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/545374/luke_luobio_1_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sitoutumislomake. 2021. Sarastia. Viitattu 15.3.2022.

<https://www.sarastia.fi/hankintapalvelut/wp-content/uploads/sites/11/yhteishankintojen-sitoutumislomake-2021-sahkoinen.pdf>

Suomen vesijalanjälki - globaali kuva suomalaisten vedenkulutuksesta. 2012. WWF Suomi.

Luettu 24.3.2022.

https://wwf.fi/app/uploads/z/i/y/t2zi2zza3jpxr44qvrk5e2d/vesijalanjaelkiraportti_final.pdf

Tilastokeskus. 2022. Kiertotalousliiketoiminnan indikaattorit. Viitattu 6.5.2022.

<https://www.stat.fi/tup/kiertotalous/kiertotalousliiketoiminnan-indikaattorit.html>

Työ- ja elinkeinoministeriö. 2022. Julkiset hankinnat ovat säädelyjä. Viitattu 22.3.2022.

<https://tem.fi/julkiset-hankinnat>

Usein kysytyjä kysymyksiä. 2022. Sarastia. Viitattu 15.3.2022.

<https://www.sarastia.fi/hankintapalvelut/ukk/>

Ylönen, M. & Koljonen, E. 2019. Hiilijalanjälki pienemmäksi ammattikeittiöissä - käytännön ohjeita työhön. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu. Mikkeli. Viitattu 1.4.2022.

<https://www.theseus.fi/handle/10024/266239>

Ympäristöministeriö. 2022. Jätteet. Viitattu 6.5.2022. <https://ym.fi/jatteet>

Ympäristöosaava. 2022. Jätteiden hyödyntäminen. Luettu 6.5.2022.

https://www.ymparistoosaava.fi/sosiaali-ja-terveysala/uploadkuvat/yo_kuva-06.png

Kuviot

Kuvio 1: Työtehtävät tehtäväsisältöineen	8
Kuvio 2: Sidosryhmät	9
Kuvio 3: Jätteen hyödyntäminen (Ympäristöosaava 2022.)	22
Kuvio 4: Avoimen kysymyksen vastaus	26
Kuvio 5: GN-astia 1/1 65 mm (Metos 2022a).	44
Kuvio 6: GN-astia 1/2 65 mm (Metos 2022b).	44

Liitteet

Liite 1: Yleiskatsaus Joutsenmerkin vaatimuksista liiketoiminnalle (lähde: Joutsenmerkin kriteerit, ravintolat...)	67
Liite 2: Kysely Joutsenmerkistä	70
Liite 3: Elintarviketoimittajien kilpailuttaminen	72
Liite 4: Pitopöytien tarjottavien grammamääräinen ohjeistus	73
Liite 5: Toimintaohjeita energiatehokkuuden lisäämiseksi	75

Liite 1: Yleiskatsaus Joutsenmerkin vaatimuksista liiketoiminnalle (lähde: Joutsenmerkin kriteerit, ravintolat...)

Pohjoismainen Ympäristömerkintä


110/1.1

21. joulukuuta 2021

Symbolit ovat:

 Tarkistetaan paikan päällä.

 Lataa

 Täytä digitaaliset lomakkeet

Joutsenmerkkiin vaaditaan:

- Pakolliset vaatimukset on aina täytettävä.
- Vähimmäispistemäärä vapaavalintaisista vaatimuksista on saavutettava.
- Pohjoismainen Ympäristömerkintä on tarkistanut paikan päällä vaatimusten täyttymisen. Pohjoismainen Ympäristömerkintä käsittelee kaiken saadun tiedon luottamuksellisesti. Alihankkijat voivat lähettää dokumentaatiota suoraan Pohjoismaiselle Ympäristömerkinnälle ja myös tämä tieto käsitellään luottamuksellisesti.

Taulukko 1 Yleiskatsaus liiketoiminnan vaatimuksista. Ravintola (R), kongressikeskus (K) sekä ruoan toimittaja (RT)

Vaatusnro.	Vaatusnro.	RK	R	K	RT
O1	Toiminnan kuvaus	x	x	x	x
	Ympäristöjohtaminen				
O2	Vastuhenkilö	x	x	x	x
O3	Luvan vuosiseuranta	x	x	x	x
O4	Jatkuva kehittäminen	x	x	x	
O5	Muutokset ja odottamattomat poikkeukset	x	x	x	x
O6	Asiakasreklamaatiot	x	x	x	
O7	Joutsenmerkistä tiedottaminen henkilöstölle	x	x	x	
	Kestävä ruoka ja juoma				
O8	Luomuruokien ja -juomien osuus	x	x		x
O9	Luomuruokien ja -juomien vähimmäisrajat	x	x		x
P1	Luomuruoka- ja juoma (enintään 5 pistettä)	x	x		
O10	Veden pöytiin tarjoilu	x	x	x	
P2	Lähialueella tuotetut elintarvikkeet ja juomat	x	x		
O11	Kasvisruoka	x	x		x
O12	Toimenpiteet, jotka edistävät sellaisten elintarvikkeiden käyttöä, joiden ympäristökuormitus on vähäinen	x	x		
O13	Kestävällä tavalla tuotetut kalat ja äyriäiset	x	x		x
O14	Palmuöljy	x	x		x
O15	Geenimuunneltujen elintarvikkeiden kieltö (GMO)	x	x		x
P3	Geenimuunnellun rehun käyttökieltö (1 piste)	x	x		

Jätevaatimukset					
O16	Syntypaikkalajittelu	x	x	x	
O17	Sekajätteen määrä	x	x	x	
O18	Sekajätteen raja-arvot	x	x	x	
O19	Asiakkaiden jätteiden lajittelu	x	x	x	
O20	Ruokahävikin ehkäisy	x	x	x	
P4	Toimenpiteet ruokahävikin ehkäisemiseksi (enintään 3 pistettä)	x	x		
O21	Kertakäyttötuotteiden ja annospakkausten kieltäminen	x	x	x	
O22	Ruokiin ja juomiin kosketuksissa olevat kertakäyttötuotteet take away-tilauksissa, catering-palveluissa ja pikaruokatuotteissa	x	x	x	
O23	Käyttökielto PVC/PVDC:tä sisältävälle muovikalvolle	x	x	x	
Energiavaatimukset					
O24	Uusien energiaa kuluttavien laitteiden hankinta	x	x	x	
O25	Käytännöt päivittäiseen energiansäästöön	x	x	x	
O26	Energiaa kuluttavien laitteiden tehokkaaseen käyttöön perehtyminen	x	x		
P5	Energian ja hiilidioksidin vähentämistoimenpiteet (enintään 4 pistettä)	x	x	x	
Vedenkulutusta koskevat vaatimukset					
O27	Hankinnat, ravintolat	x	x		
O28	Hankinnat, kongressikeskukset	x		x	
O29	Tehokkaaseen vedenkulutukseen perehdyttäminen, ravintolat	x	x	x	
Kemikaalit					
O30	Kemikaalien hankinnat	x	x	x	
O31	Kemikaalitiedot	x	x	x	
O32	Ympäristömerkityt kemikaalit	x	x	x	
O33	Annostelu	x	x	x	
O34	Muiden kemikaalien luokittelua koskevat vaatimukset	x	x	x	
O35	Muiden kemikaalien kielletyt aineet	x	x	x	
O36	Muovirakeet astianpesussa	x	x	x	
Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat					
O37	Ympäristömerkittyjen painotuotteiden, pehmapaperien ja kopiopaperien hankinnat	x	x	x	
P6	Ympäristömerkittyjen tuotteiden ja palveluiden hankinnat (enintään 10 pistettä)	x	x	x	
Pisteyhteenveto					
O38	Pakolliset saavutettavat pisteet	x	x	x	

Yhteenveto taulukosta				
Suurin mahdollinen pistemäärä	25	25	14	0
Minimiraja, saavutetut pisteet	10	10	6	0
Vaatimusten määrä, pakolliset ja piste	44	43	31	10
Pakollisten vaatimusten määrä	38	37	29	10
Pistevaatimusten määrä	6	6	2	0

Luvan voimassaoloaika

Ympäristömerkin käyttöoikeus on voimassa niin kauan kuin tuote täyttää vaatimukset tai kunnes kriteereiden voimassaoloaika päättyy. Kriteerien voimassaoloaikaa voidaan pidentää sekä niiden sisältöä voidaan tarkistaa. Mikäli kriteereitä pidennetään, myös luvan voimassaoloaikaa pidennetään automaattisesti ja luvanhaltijaa tiedotetaan asiasta.

Uusista muutosten jälkeen voimaan tulevista vaatimuksista ilmoitetaan luvanhaltijalle viimeistään vuotta ennen kriteereiden päättymispäivää. Näin luvanhaltijalle annetaan mahdollisuus uusia käyttö lupansa.

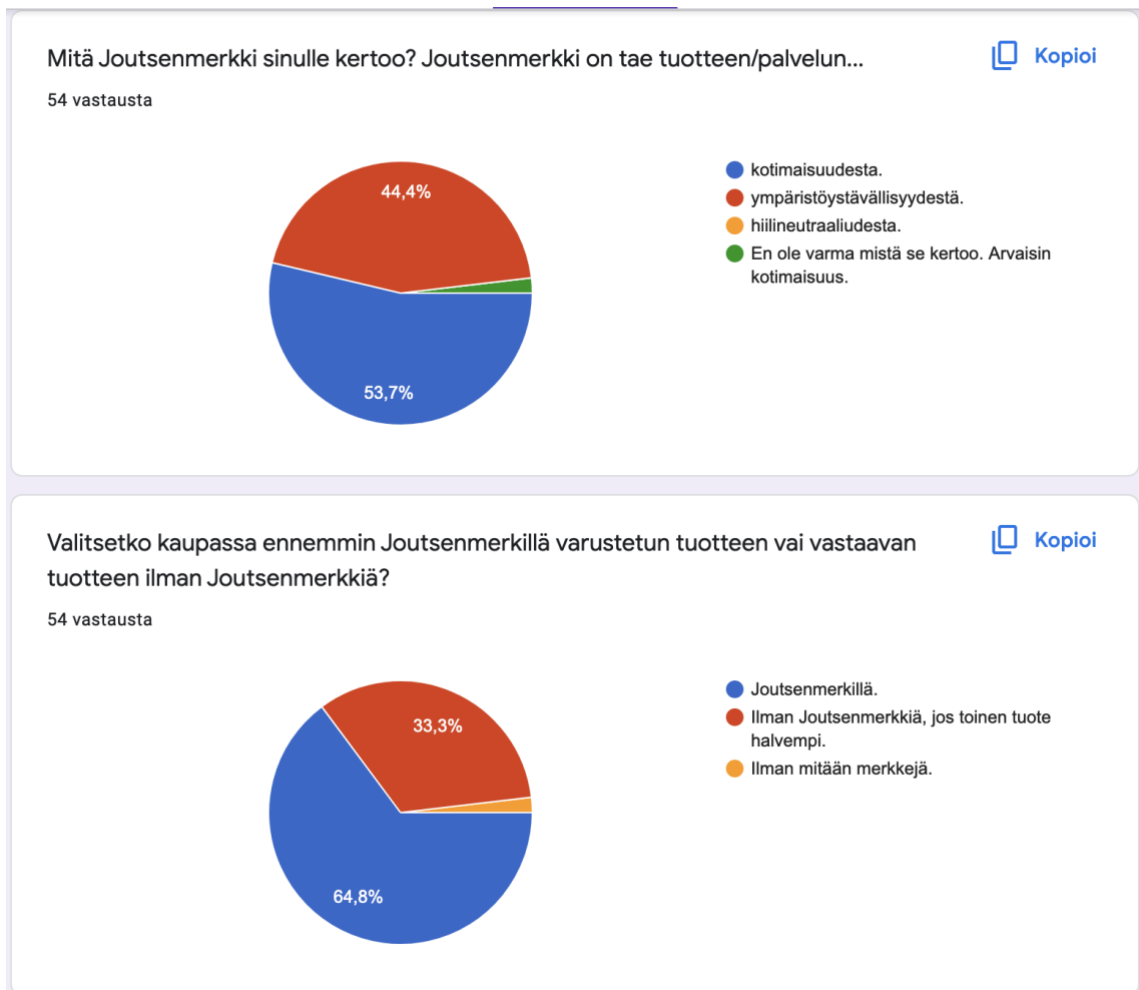
Tarkistus paikan päällä

Hakemuksen yhteydessä Pohjoismainen Ympäristömerkintä tarkistaa paikan päällä, että vaatimukset täytetään. Tarkistuksessa on voitava esittää laskelmien perusteet, lähetettyjen todistuksien alkuperäiskappaleet, mittauspöytäkirjat, ostotilastot ja vastaavat, jotka vahvistavat vaatimusten täyttymisen.

Lisätiedot

Ympäristömerkintä antaa mielellään lisätietoja, katso osoitteet sivulta 3. Lisätietoa ja apua hakemiseen löytyy kunkin maan Ympäristömerkintäorganisaation kotisivuilta.

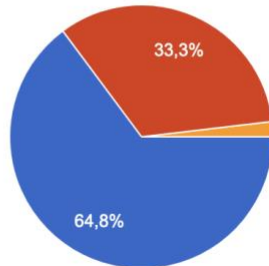
Liite 2: Kysely Joutsenmerkistä



Valitsetko kaupassa enemmän Joutsenmerkillä varustetun tuotteen vai vastaavan tuotteen ilman Joutsenmerkkiä?



54 vastausta

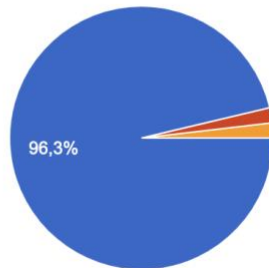


- Joutsenmerkillä.
- Ilman Joutsenmerkkiä, jos toinen tuote halvempi.
- Ilman mitään merkkejä.

Tuottaako Joutsenmerkki sinulle arvoa/arvostatko sitä?



54 vastausta

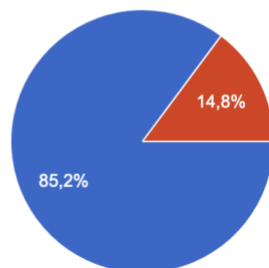


- Kyllä
- Ei
- Ei sitä oikein huomaa tuotteesta onko merkki siinä vai ei

Ovatko käsitteet ympäristöystävällisyys, kestävä kehitys ja (ruoka)hävikki sinulle tuttuja?



54 vastausta



- Taas hei ihan tuttua kauraa.
- Kyllä joku joskus näistä puhunut tai tuli luettua lehdestä.
- Tuttuja sanoja, mutta en tiedä sen paremmin.
- Ihmeellisiä hieroglyfejä, en ole koskaan kuullutkaan.

Liite 3: Elintarviketoimittajien kilpailuttaminen

Elintarviketoimittajien kilpailuttaminen

Ehdotettu kilpailutusmuoto: Rajoitettu menettely, rajoitetussa menettelymuodossa hankintayksikkö julkaisee ilmoituksen hankinnasta, jossa kaikki halukkaat toimijat voivat pyytää saada osallistua hankintaan, mutta hankintayksikkö valitsee toimijat, jotka voivat jättää tarjouksen. (Hankintalaki 33§) Hankintayksikön on mahdollista ennalta rajata toimijoiden lukumäärää, joilta pyydetään tarjous. Ilmoitus tehtävä HILMA-ilmoituskanavassa, jotta ilmoitus hankinnasta täyttää sille asetetut hankintalain kohdat syrjimättömyydestä. HILMA on ilmoittamisen osalta maksuton. Rajoitettu menettely on työläämpi muoto kuin valmiiseen yhteishankintasopimukseen liittyminen, mutta antaa paremmat mahdollisuudet toiminnan suorittamisesta nykyisellään pitopalvelun toiminnan monimuotoisuuden huomioon ottaen.

Tarjouspyynnön ehdotettuja vaatimuksia elintarviketoimittajille:

- ISO 14001 -standardi tai muu yrityksen osoitus ympäristön hallintajärjestelmästä
- yrityksen toiminnan ympäristönäkökulmien huomiointi
- yrityksen toiminnan sosiaalisten näkökulmien ja yhteiskuntavastuun huomiointi
- yrityksen tuotteiden kotimaisuusasteesta porrastetusti pisteitä, esim. 100-80%/3p, 80-60%/2p, 60-40%/1p
- korkea toimitusvarmuus ja keinot toimitusvarmuuden takaamiseksi
- toimitus- ja maksuehdot sisältäen tiedon rahtivapaiden kuljetusten raja-arvoista
- sopimus- tai optiokauden pituus ja maininta, miten osapuolet tähän sidottuja
- yrityksen taloudellinen vakaus, esim. luottokelpoisuus, liikevaihtovaatimus
- yrityksen toiminnan edellyttämien yleisten sopimusehtojen noudattaminen
- annetun tarjouksen kokonaistaloudellisen edullisuuden peruste, esim. hinta-laatusuhde, halvin hinta tai edullisimmat kustannukset
- yrityksen soveltuvuuden osoittaminen, ESPD-lomake

Tarjouspyyntöjä pyydetessä suositellaan rajaamaan toimijat elintarvikeryhmittäin, esim. maitotaloustuotteet, lihataloustuotteet, kuivat elintarvikkeet, pakasteet jne. Tällöin mahdollisuus nykyisenkaltaiseen toimittajarakenteeseen, jossa eri elintarvikeryhmiin erikoistuneet toimittajat tarjoavat parhaimman hinta-laatusuhteen. Tarjouspyyntöjä arvioitaessa suositellaan kiinnitettävän huomiota enemmän hinta-laatusuhteeseen kuin halvimpaan hintaan, ja tarvittaessa pyydetävä rajatummalle osalle toimittajan tuotteita tarjous, joita pitopalvelun toiminnassa käytetään kokonaistaloudellisesti edullisimman tarjouksen saamiseksi. Tarjouspyyntöä tarvittaessa tarkennettava käytettävien tuotteiden perusteella toimittajien näin pyytäessä tai mikäli hankintailmoitusta tehdessä tämä koetaan tarpeelliseksi. Tuoterajauksia tehdessä tulee muistaa syrjimättömyysperiaate, tuoterajaukset eivät saa olla liian tiukkoja, liian tiukoilla tuoterajoituksilla kilpailun vääristyminen ja tietyn toimittajan tahaton suosiminen mahdollista.

Liite 4: Pitopöytien tarjottavien grammamääräinen ohjeistus

Pitopöytä 1

Graavilohi	40 g/hlö	
Savusiika	50 g/hlö	
Silakkarullat	1 kpl/hlö	
Kanasalaatti	50 g/hlö	
Vihersalaatti	60 g/hlö	
Possunfile	50–60 g/hlö	
Juustoperunat	150 g/hlö (GN 1/2 65 mm /20 hlö)	
Kukkakaali	50 g/hlö	
Porkkana	50 g/hlö	
Hedelmäsalaatti	1 dl/hlö	

Pitopöytä 2

Rosolli/ven. silli	50 g/hlö	
Graavilohi	40 g/hlö	
Savusiika	50 g/hlö	
Vihersalaatti	60 g/hlö	
Italiansalaatti	40 g/hlö	
Kokopaisti	50 g/hlö	
Palapaisti	50 g/hlö (lihaa)	raaka n. 70 g/hlö
Karjalanpaisti	75 g/hlö (lihaa)	raaka n. 100 g/hlö
Lihapullat	40 g/hlö	
Laatikat	80 g/hlö	

Pitopöytä 3

Graavilohi	40 g/hlö	
Anjovismunat	1 puolikas/hlö	
Vihersalaatti	60 g/hlö	
Sienisalaatti	40 g/hlö	
Katkarapusalaatti	40 g/hlö	
Lohimedaljongit	1 kpl/hlö,	raaka n. 150 g/hlö
Tar-tarkastike	20 g/hlö	
Paisti	50 g/hlö	
Parsakaali	40 g/hlö	
Porkkana	50 g/hlö	

Pitopöytä 4

Lohi-/Lihakeitto	3,5 dl/hlö
Salaatti	20 g/hlö
Kurkku	20 g/hlö
Tomaatti	20 g/hlö
Suolakurkku?	20 g/hlö
Juusto	2–3 siivua/hlö

Kinkku-/lohikiusaus	250 g/hlö
Vihersalaatti	60 g/hlö
Punajuuri-omena	40 g/hlö

Pitopöytä 5

Matjessilli	1 pala/hlö
Sinappilakat	1 kpl/hlö
Kylmäsavulohi	40 g/hlö

Vihersalaatti	60 g/hlö
Waldorfinsalaatti	40 g/hlö

Lihapullat	40 g/hlö
Possu	70 g/hlö
Broileri	40 g/hlö
Kukkisgratiini	50 g/hlö
Annanperunat	50 g/hlö

Pitopöytä 6

Smetanasilli	25 g/hlö
Graavilohi	40 g/hlö

Paisti	60 g/hlö
Lihapullat	50 g/hlö

Leipäjuusto	40 g/hlö
-------------	----------

Kreikkalainen salaatti	70 g/hlö
Marinoitu sipuli	10 g/hlö

Liite 5: Toimintaohjeita energiatehokkuuden lisäämiseksi

Toimintaohjeita/ehdotuksia energiatehokkuuden lisäämiseksi

Astiahuolto:

- Täytetään astiakorit oikeaoppisesti ja täyteen parhaan pesutuloksen aikaansaamiseksi sekä veden ja sähkön säästämiseksi
- Astioiden liotus huuhdeltuina alassuin altaassa, astioita ei tarvitse tällöin täyttää vedellä, mutta lika pehmenee kuitenkin -> liottamisella säästetään hankaukseen kuluva työaikaa
- Vältetään astioiden esihuuhtelua ja pesua juoksevan veden alla
- Astianpesukone on kannattavaa pitää puhtaana, jotta astiat peseytyisivät puhtaiksi yhdellä pesukerralla
- Koneeseen virta vasta aloitettaessa astianpesu, jolloin kone ei ole päällä turhaan -> säästetään sähköä

Linjasto:

- Täytetään lämpöhauteet lämpimällä vedellä, lämpimällä vedellä täytettynä hauteen lämmitykseen kuluu vähemmän aikaa -> lämpöhaudetta ei ole tarvetta laittaa päälle heti ensimmäisenä aamulla -> lämpöhaude ei ole turhaan päällä, jolloin energiaa säästyy
- Lämpöhauteiden laittaminen päälle n. 45 min ennen tarjoilun alkua -> aika riittää alaiden lämmitykseen
- Ei liikaa vettä lämpöhauteisiin, n. 4 cm riittää
- Salaattilautasten/tarjottimien poistaminen tiskattavien astioiden määrän vähentämiseksi

Ruoanvalmistus:

- Yhdistelmäuunien käyttö mahdollisimman täysin, vältetään uunien tarpeetonta käyttöä vajaina
- Paistolämpömittareiden käyttäminen ylikypsennyksen välttämiseksi
- Vältetään uunien oven aukomista turhaan ruoanvalmistuksen aikana
- Uunien esilämmitys ennen ruoanvalmistusta
- Lieden vaihtaminen induktiolieteen, induktioliesi on energiatehokas eikä säteile lämpöä ympäristöönsä -> työskentely mukavampaa energian säästön lisäksi
- Uunien säännöllinen pesu ja huolto niiden toimintavarmuuden takaamiseksi

Kylmälaitteet:

- Isojen kylmiöiden/kylmähuoneiden ovia ei ole kannattavaa pitää koko aikaa avoinna elintarvikekuormia purettaessa
- Elintarvikkeet ja tuotteet peitettävä säilytettäessä niitä kylmiöissä, elintarvikkeiden tai tuotteiden erittämä kosteus lisää kylmiöiden energiankulutusta tiivistymällä höyrystymiin ja hapot syövyttävät niiden metalliosia
- Laitteiden säännöllinen puhdistus, huolto ja kylmäaineen määrän varmistaminen pitää energiankulutuksen kurissa -> kylmäaineen määrän vähentyminen lisää energiankulutusta virrankulutuksen kasvaessa
- Ruoat tulee jäähdyttää jäähdyttämiseen tarkoitetuissa laitteissa, tavallisessa jääkaapissa ruoan jäähdytys voi lisätä energiankulutusta jopa 65 % normaaliin käyttöön verrattuna