



# SIIVOUSTYÖN KEHITTÄMINEN

Diabeteskeskuksen keittiö

Sirpa Gylling

Opinnäytetyö  
Toukokuu 2014  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen  
koulutusohjelma

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

SIRPA GYLLING:  
Siivoustyön kehittäminen  
Diabeteskeskuksen keittiö

Opinnäytetyö 59 sivua, joista liitteitä 5 sivua  
Toukokuu 2014

---

Opinnäytetyön tavoitteena oli siivoustyön kehittäminen Diabeteskeskuksen keittiöllä Tampereen Aitolahdessa. Siivoustyö on kokenut vuosikymmenten aikana suuria muutoksia. Keittiötyössä siivoustyötä on tehty suurelta osin märkäpesumenetelmin. Nykyään kuitenkin kiinnitetään huomiota ammattikeittiö siivouksessa ympäristöasioihin ja vedenkäytön vähentämiseen sekä työntekijöiden fyysiseen jaksamiseen. Esivalmisteltu siivous on ollut yksi menetelmä edeltä mainittujen asioiden toteuttamiselle. Tämän johdosta esivalmisteltuun siivoukseen kiinnitetään huomiota myös ammattikeittiösiivouksessa.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on viedä esivalmisteltu siivous kohdeorganisaatioon vaiheittain ja saada työntekijät motivoitumaan, sekä kiinnostumaan siivoustyöstä. Työn lähtökohdaksi on muutos, joka tapahtuu työyhteisössä keittiösiivouksen osalta. Teoriaosuudessa käsitellään muutosjohtamista ja työ tullaan toteuttamaan muutosjohtamisen keinoin, sekä käsitellään muutosta teoriassa ja käytännön tasolla miten muutosta vietiin työyhteisöön.

Siivoussuunnitelman laatimisessa on pyritty huomioimaan työntekijöiden mielipiteitä mahdollisuuksien mukaan. Suunnitelma sisällytettiin suoraan työntekijöiden työnkuviin, jonka tarkoituksena on osaltaan varmistaa, että kaikki päivittäin ja viikoittain tehtävät siivoustyöt tulee tehtyä säännöllisesti. Siivoussuunnitelma laadittiin kuuden eri työnkuvan pohjalta.

Uuden siivoussuunnitelman ja tapahtuneen muutoksen onnistumista kartoitettiin mielipidekyselyllä. Mielipidekysely tehtiin kahden kokeiluviikon jälkeen työntekijöille. Mielipidekyselyn pohjalta voidaan olla tyytyväisiä siivoussuunnitelman onnistumiseen. Työntekijöiden motivaatio ja kiinnostus kasvoi vähitellen siivoustyötä kohtaan uuden suunnitelman, työtapojen ja järjestettyjen koulutusten sekä uusien työvälineiden ansiosta.

---

Asiasanat: muutos, muutosjohtaminen, esivalmisteltu siivous, siivoussuunnitelma.

## ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Service Management

SIRPA GYLLING:  
Development of Cleaning Work  
Diabetes Center's Kitchen

Bachelor's thesis 59 pages, appendices 5 pages  
May 2014

---

The objective of this thesis is the development of cleaning work in Diabetes Center's kitchen which is located in Tampere Aitolahti. Cleaning work has undergone major changes over the decades. Cleaning work in kitchens has been done to a large extent with wet cleaning methods. However, today in professional kitchens more attention is paid to environmental issues and to reducing the use of water and as well as to employees' physical endurance. Pre-prepared cleaning method has become one method to implement the above mentioned issues. As a result, the pre-prepared cleaning has been taken into consideration in the professional kitchen cleaning.

The aim of this study is to introduce pre-prepared cleaning in the organization step by step and to get employees motivated and interested in cleaning work. The starting point is the change that takes place in the workplace with regard to cleaning the kitchen. The theoretical part deals with change management. The change in the cleaning work is carried out with the methods of change management, and the implementation of the change in the working community is discussed at practical level.

The cleaning plan takes into account employees' opinions as much as possible. The plan was placed directly in the employees' job descriptions, the purpose of which was to ensure that all daily and weekly tasks of cleaning work should be done on a regular basis. The cleaning plan was drawn up on the basis of six different job descriptions.

The new cleaning plan and the success of the change were clarified by a survey among the employees. The survey was carried out within two weeks of the trial. The results of the survey indicate that the cleaning plan was successful. Employee motivation and interest in the cleaning work grew gradually, due to the new plan, procedures and training courses organized as well as new tools.

---

Keywords: change, change management, pre-prepared cleaning, cleaning plan.

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	DIABETESKESKUS .....	7
3	SIIVOUSMENETELMIEN KEHITYS 1980–1990 luvulla .....	10
	3.1 Siivous tänään .....	12
	3.2 Esivalmisteltu siivous .....	12
	3.3 Diabeteskeskuksen keittiö ja siivousmenetelmät.....	13
4	MUUTOS TYÖYHTEISÖSSÄ .....	16
	4.1 Muutosvastarinta.....	17
	4.2 Muutosjohtaminen .....	17
	4.3 Esimiehen muutoksessa onnistumisen keinoja .....	18
	4.4 Työhyvinvointi.....	20
	4.5 Työntekijöiden motivointi .....	20
	4.6 Uusien toimintatapojen perehdyttäminen .....	22
5	SIIVOUSSUUNNITELMA .....	24
	5.1 Siivoussuunnitelma.....	24
	5.2 Omavalvonta.....	24
6	SIIVOUSSUUNNITELMAN TOTEUTUS.....	25
	6.1 Vileda koulutus 29.1.2014, sekä hankitut siivousvälineet.....	26
	6.2 Muut hankitut siivoustyötä helpottavat välineet ja tarvikkeet .....	34
	6.3 Kiillon koulutus 28.1.2014 .....	35
7	MIELIPIDEKYSELYN TULOKSET MUUTOKSESTA.....	40
8	ENSIMMÄISET ASKELEET MUUTOKSESSA OTETTU, KUINKA TOIMITAAN TULEVAISUUDESSA?.....	44
9	POHDINTA.....	47
	LÄHTEET.....	50
	LIITTEET .....	53
	Liite 1. Esimerkki: Ravitsemistryöntekijän työnkuva .....	53
	Liite 2. Siivoussuunnitelman Ravitsemistryöntekijä 2 1 (3).....	54
	Liite 3. Mikrokuitupyyhkeiden kostutus- ja puhdistusohje.....	57
	Liite 4. Mikrokitumoppien kostutusohje .....	58
	Liite 5. Lattian puhdistus- ja pesuohje .....	59

## 1 JOHDANTO

Tämä opinnäytetyö sai alkunsa syksyllä 2013, jolloin tein opintoihini liittyvää työharjoittelua Diabeteskeskuksen keittiöllä Tampereen Aitolahdessa. Harjoitteluni aikana tein erilaisia havaintoja keittiötyöskentelystä ja siivouksessa työyhteisössä. Siivouksen osalta huomasin kehitettävää ja kerroin siitä keittiön emännälle Anja Majala-Eklundille. Keittiötyössä on yleisesti totuttu käyttämään paljon vettä siivouksessa, joka kuormittaa keittiöiden rakenteita, ympäristöä ja työntekijöiden fyysisiä voimavaroja. Opiskelujeni myötä olin tutustunut esivalmisteltuun siivoukseen keittiötyössä, jossa on otettu nämä asiat huomioon. Esivalmisteltu siivous on keittiötyössä varsin uusi asia, joka herättää työntekijöissä epäilyksiä uusista toimintatapoista kohtaan.

Useissa jo aiemmin tehdyissä opinnäytetöissä on käsitelty esivalmisteltua siivousta keittiössä. Niissä on tutkittu rahallisia, ajallisia ja fyysisiä vaikutuksia, sekä liiallisen vedenkäytön vaikutuksia keittiöiden rakenteisiin. Omassa opinnäytetyössäni en näe tarvetta lähestyä aihetta samoista näkökulmista. Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tutkia aihetta muutosjohtamisen kannalta. Muutos työyhteisössä vaikuttaa aina työyhteisöön. Tässä opinnäytetyössä tuleva muutos halutaan viedä mahdollisimman työntekijäystävällisesti organisaatioon niin, että uudet tavat voidaan ottaa käyttöön ja työntekijät kokevat, että heitä on kuunneltu suunnitelmaa tehdessä. Tarkoituksena on myös nostaa työntekijöiden motivaatiota ja kiinnostusta siivoustyötä kohtaan. Työ tulee painottumaan ylläpitosiivouksen kehittämiseen organisaatiossa.

Teoriaosuudessa käsittelen kohdeorganisaatiota, siivouksen historiaa, nykyaikaa ja muutosjohtamista. Muutosjohtamista koskevassa teoriaosuudessa käsittelen osittain myös käytännössä tehtyjä huomioita ja toteutettuja asioita muutoksen viemissä työyhteisöön. Siivouksen historia kertoo tässä työssä muutoksesta, jota siivoustyö on kokenut viimeisten vuosikymmenten aikana. Keittiötyössä muutos esivalmisteltuun siivoukseen tulee yli 10 vuotta jäljessä ammattisiivoukseen verrattuna. Esivalmisteltu siivous on viime vuosina nostanut arvostustaan myös keittiöpuolella ja on varsin uudenlaista toimintatavoiltaan entisiin siivoustapoihin verrattuna.

Puhdistusaineita käsittelen työssäni jo työyhteisössä käytössä olevien puhdistusaineiden osalta. Kohdeorganisaatiossa on valittu tietyt puhdistusaineet, joiden valintaan tässä opinnäytetyössä ei ole ollut mahdollista vaikuttaa.

Siivoussuunnitelma tullaan sisällyttämään työntekijöiden työnkuviin, jolloin jokainen vuorossa oleva työntekijä hoitaa päivittäin ja viikoittain oman osuutensa keittiön ja ruokasalin siivouksesta. Siivoussuunnitelma tullaan tekemään taulukkomuotoon, josta jokaisen on helppo katsoa päivittäin ja viikoittain suoritettavat siivoukset. Taulukoissa on selkeästi esillä siivottava kohde, työtiheys päivä/viikko, menetelmä, aine ja sen annostelu, huomioitavaa kohta, jossa on tarkennettu joidenkin kohteiden siivoukseen liittyviä asioita ja viikonpäivä, jos kyseessä on viikoittain siivottava kohde.

Uuden siivoussuunnitelman onnistumista tullaan mittaamaan kyselytutkimuksen avulla. Kyselytutkimus tullaan tekemään kahden viikon kokeilun ajalta, jolloin uusi siivoussuunnitelma ja esivalmisteltu siivous on ollut käytössä ruokasalin ja keittiön siivouksessa. Kyselyn tarkoituksena on saada mielipiteitä muutoksesta ja sen onnistumisesta Diabeteskeskuksen keittiön työntekijöiltä. Kyselyyn vastaavat kaikki ravitsemistryöntekijät ja apuemäntä, jotka ovat päivittäin ruoanvalmistuksessa ja keittiön siivouksessa mukana.

## 2 DIABETESKESKUS

Vuonna 1964 Diabetesliitto osti Tampereen Aitolahdesta huvilakiinteistön, jossa alettiin järjestää virkistys- ja kuntoutustoimintaa diabeetikoille. Paikan nimeksi tuli Virkkula. Diabeteskeskusta Aitolahteen lähdettiin suunnittelemaan 1976 ja hankkeelle saatiin varmistus 1977, jolloin Raha-automaattiyhdistys lähti rahoittamaan keskuksen toimintaa. Rakennustyöt aloitettiin syyskuussa 1979 ja rakennus valmistui vuonna 1980. Keskuksen tarkoituksena on diabetesta sairastavien hoidon opastaminen mahdollisimman kodinomaisessa ympäristössä. Missään muualla maailmassa diabeetikkojen oma järjestö ei ole ollut yhtä määrävissä asemassa kurssikeskuksen suunnittelussa ja toiminnassa. Keskuksessa järjestetään kursseja diabeetikoille ja heitä hoitaville ammattiryhmille. Kurssien tarkoituksena on perehdyttää diabeetikkoa hyvään omahoitoon ja terveellisiin elämäntapoihin. Päämääränä on, että diabeetikko voisi elää mahdollisimman normaalia elämää. (Hytönen & Joutsivuo 2005, 6-32.)

Diabeteskeskus sijaitsee Tampereella Aitolahden kaupunginosassa, Näsijärven rannalla. Diabeteskeskus toimii valtakunnallisena kurssikeskuksena ja samalla Diabetesliiton toimipaikkana. Diabeteskeskuksessa työskentelee 60 työntekijää, jotka vastaavat valtakunnallisen liiton toiminnasta ja kurssitoiminnasta kukin omalla ammatillisella osaamisalueellaan. (Diabetesliitto 2013.)

Keskuksessa vieraillee vuosittain 1700 kurssilaista, heidän läheisiään ja terveydenhuollon ammattilaisia. Kurssikeskuksessa järjestetään pääsääntöisesti Kelan ja Raha-automaattiyhdistyksen tukemia koulutuksia diabeetikoille. Koulutus on suunnattu kaikenikäisille diabeetikoille. Koulujen loma-aikoina järjestetään perhekursseja ja nuortenkursseja. Kurssit kestävät keskimäärin viisi päivää. Aikuisille diabeetikoille järjestetään viiden päivän mittaisia kursseja, jotka koostuvat kahdesta osasta. (Diabetesliitto 2013.)

Kurssikeskuksessa on 50 kurssilaiselle majoitustilat. Keskuksessa on luentosali ja erilaisia ryhmähuoneita koulutuksien järjestämiseen. Opetuskeittiössä järjestetään terveellisen ruoan valmistuksen havaintoesityksiä, valmistetaan ruokaa ja leivotaan nuorten, sekä perhekurssien lasten kanssa. Muita tiloja keskuksessa ovat liikuntasali, kuntoiluhuone, saunaosasto, uima-allas ja D-kauppa. Keskuksen piha-alueilta löytyy tekemistä vauvasta vaariin luonnonkauniissa Aitolahden ympäristössä. (Diabetesliitto 2013.)

Diabeteskeskuksessa toimivalla keittiöllä on tarkoitus ohjata kurssilaisia terveellisiin ruokailutottumuksiin arkipäivän elämässä. Päivittäin tarjottavia ateriat ovat aamupala, lounas, päiväkahvi, päivällinen ja iltapala. Jokaisella ruokailulla on esillä esimerkkiannos, jonka tehtävänä on ohjata ruokailijaa lautasmallin mukaisen aterian kokoamiseen. Esimerkkiateriat sisältävät 1600 kcal energiaa yhtä päivää kohden. Tämä energiamäärä on valittu siksi, että diabeetikoiden keskuudessa puhutaan painonhallintaongelmista. Annoskohtaisesti ovat myös esillä hiilihydraattimäärät kutakin ruokailua kohden, joka auttaa kurssilaisia arvioimaan insuliinilääkityksensä oikein, samalla se myös havainnollistaa heille silmämääräisesti kunkin annoksen hiilihydraattimäärät. (Majala-Eklund 2013.)

Diabeteskeskuksen keittiöllä ruoka valmistetaan vakioitujen ohjeiden mukaan, joista on laskettu ravintoainesisällöt. Ruoka valmistetaan keittiöllä alusta alkaen itse aina perunankuorimisesta lähtien. Diabeteskeskuksen keittiö sai sydänmerkin aterioilleen loka-kuussa 2012 ja on näin ohjaamassa asiakkaitaan vähäsuolaiseen, runsaskuituiseen ja hyviä rasvoja sisältävään ruokavalioon arkipäivän valinnoissa (kuvio 1). Diabetesliiton keittokirjoista löytyy monia ruokaohjeita, joita on tarjolla Diabeteskeskuksessa. Keittokirjoja on mahdollista ostaa Diabeteskeskuksesta. (Majala-Eklund 2013.)



KUVIO 1. Sydänmerkki (Sydänmerkki 2014)

Diabeteskeskuksen keittiöllä toimii emäntä, apuemäntä, keittäjä ja neljä ravitsemistyöntekijää. Emännän tehtäviin kuuluu esimiestehtävät, henkilöstöasiat, taloudesta huolehtiminen ja tarjousten teko ravitsemispalveluista, sekä kurssilaisten havaintoesitysten valmistaminen ja esittäminen sekä ruokalistasuunnittelu. Yhdessä apuemännän kanssa työvuorolistojen suunnittelu ja yhteistyö kursseja järjestävien henkilöiden kanssa sekä omavalvonnasta huolehtiminen. Lisäksi emännän tehtäviin kuuluu laitehankinta, huolto ja korjausten tilaaminen. Apuemäntä valmistaa lämpimän ruoan lounaalle ja valmis-



telee päivällisen lämmintä ruokaa, tilaa raaka-aineet ja tekee työvuorolistat. Ravitsemistyöntekijöiden tehtäviin kuuluvat ruokien esivalmistelu, salaattien, raasteiden, leivonnaisten, jälkiruokien valmistaminen, sekä ruokailulinjaston hoito, astiahuolto ja siivous. Keittiöhenkilökunta osallistuu myös keittokirjojen ruokaohjeiden suunnitteluun ja keiluun. (Majala-Eklund 2013.)

### 3 SIIVOUSMENETELMIEN KEHITYS 1980–1990 luvulla

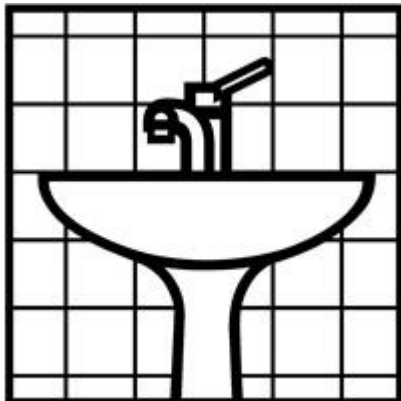
Vuosikymmenten aikana siivous on kehittynyt huomasti uusien toimintatapojen myötä. Myös siivouksen määritelmä on muuttunut vuosien varrella. 1980-luvulla siivousmääritelmänä oli vaurioittavan lian poistaminen pinnoilta ja tällä tavoin pidentää pintamateriaalien ikää. Oli huomioitu myös, että lika vaikutti pintojen ulkonäköön, hygieenisyyteen, työturvallisuuteen ja työviihtyvyyteen. 1980-luvulla huomattiin myös pintojen suojauksen merkitys ja koulutetun henkilökunnan yleisyys kasvoi. (Kujala & Wilkman 2006, 71.)

1980-luvulla tietämys siivousaineista kasvoi. Koneelliseen siivoukseen kehitettiin matalavaahtoisia aineita ja aineiden valikoima kasvoi. Myös työturvallisuus otettiin paremmin huomioon ja markkinoille kehitettiin hajustamattomia puhdistusaineita. Tietämys puhdistusaineista kasvoi ja heikosti emäksisten aineiden käyttö ylläpitosiivouksessa herätti keskustelua. Oltiin siirtymässä tarpeenmukaiseen siivoukseen, jonka seurauksena puhdistusaineelta vaadittiin puhdistustehoa. Puhdistusaineiden osalta käyttöliuosten säilyvyyttä seurattiin ja desinfioivien aineiden käyttöä kyseenalaistettiin. Puhdistusaineiden annosteluun kiinnitettiin huomiota ja apuvälineiksi tulivat annostelumitat ja pakkausten annostelukorkit. (Kujala & Wilkman 2006, 77–78.)

Uusi puhdistusaineasetus astui voimaan vuosikymmenen lopulla ja sen myötä pakkausmerkintämääräykset tulivat voimaan myös ammattisiivouksessa käytettyihin aineisiin. Aineen pH:n merkintää suositeltiin numeraalisesti pakkausmerkinnöissä (Kujala & Wilkman 2006, 80).

1990-luvulla alkoivat yleistyä kuivien ja nihkeiden siivousmenetelmien käyttö. Menetelmät kevenivät, koneiden käyttö lisääntyi ja ergonomiaan kiinnitettiin huomiota. Vastuullisuus ympäristöasioista tiedostettiin ja toiminnoissa pyrittiin mahdollisimman vähäiseen ympäristön kuormittamiseen. Siivousmenetelmien, oikeanlaisten aineiden, välineiden ja koneiden käytön ympäristön kuormittamisessa pyrittiin minimoimaan. Asiakaspalvelun merkitys korostui siivoustyössä. Asiakastyytyväisyyden mittauksia ryhdyttiin suorittamaan, kiristävän kilpailun johdosta. (Kujala & Wilkman 2006, 83.)

Siivousvälineet muokkautuivat ergonomisemmiksi ja ympäristöajattelu otettiin huomioon. Työvälineitä kehitettäessä hyvän työasennon merkitys huomioitiin ja erilaisten välineiden valikoima laajeni. Kehitystyön tuloksena tuli moppi, joka kesti 95 asteen puhdistuksen. Oli huomioitu, että oikeanlainen siivousvälineiden puhdistus ja kuivaus vähensi puhdistettujen pintojen mikrobimääriä. Trans-meri Oy toi 1990-luvun alussa ensimmäiset mikrokuitupyhkeet markkinoille. Mikrokuitupyhkeitä suositeltiin käytettäväksi pinnoilla joiden puhdistamiseen ei voitu käyttää vettä eikä puhdistusaineita. Puhdistusaineiden osalta tiivisteet tulivat yleisimmiksi. Tiivisteiden käytön myötä aineiden annostelussa oli ongelmia, joka johti liian isoihin käyttömääriin. Annostelun avuksi tulivat annostelupumput, mitat ja – korkit, jotka mahdollistivat pienten määrien annostelun. Ensimmäiset piktogrammit kehitettiin ja julkaistiin Suomessa 1995. Piktogrammien tarkoituksena oli lisätä ammattisiivousaineiden oikeaa ja turvallista käyttöä (kuvio 2).



KUVIO 2. Piktogrammi, pesuhuoneen puhdistukseen tarkoitettu aine.  
(Teknokemia, 2014)

Mikrobinäytteiden pohjalta klooripitoisten aineiden käyttö väheni, koska huomattiin pesuaineen ja riittävän mekaniikan olevan yhtä tehokasta mikrobien hävittämisessä. Ergonomiatutkimusten johdosta suositeltiin mahdollisimman kuivien siivousmenetelmien käyttöönottoa. (Kujala & Wilkman 2006, 90–94.) 1990-luku oli siivouksen kehityksen suhteen merkittävä vuosikymmen. Ergonomia, ympäristöajattelu, puhdistusainetiivisteet ja mikrokuitu tulivat alalle.

### 3.1 Siivous tänään

Kuivat ja nihkeät menetelmät nostivat suosiotaan siivousalalla jo -90 luvulla. Keittiösiivouksessa opetettiin vielä -90 luvun puolivälissä väljän veden käyttöä pöytäpintojen ja lattian puhdistuksessa. Koneellinen lattianpesu oli vieras ajatus. Tänä päivänä enenevässä määrin myös keittiöpuolella on kiinnostuttu nihkeistä, kosteista menetelmistä ja esivalmisteltu siivous on tätä päivää.

Siivoustyömenetelmät käsittävät ylläpitosiivouksen ja perussiivouksen. Ylläpitosiivouksella tarkoitetaan siivoustyötä, jonka tavoitteena on säilyttää kohteen puhtaustaso. Ylläpitosiivous on päivittäin toistuvaa puhtaanapitoa ja se on määritelty palvelunkuvauksissa ja työohjeissa. Perussiivouksen tarkoituksena on palauttaa kohteeseen puhtaustaso silloin kun ylläpitosiivous ei enää riitä. Perussiivouksessa käytetään vahvempia puhdistusaineita ja enemmän mekaniikkaa. Väljän veden käyttöä vältetään mahdollisuuksien mukaan, jotteivät pintamateriaalit ja rakenteet pääse vaurioitumaan. (Kivikallio 2009, 49.)

### 3.2 Esivalmisteltu siivous

Esivalmisteltu siivous, mikrokuitusiivous, ekologinen siivous, vedetön siivous, rakkaalla lapsella on monta nimeä. Nykyään käytetään yleisesti termiä esivalmisteltu siivous.

Esivalmistellussa siivouksessa mikrokuituiset siivouspyyhkeet ja mopit kostutetaan manuaalisesti, koneellisesti lingoten tai puristamalla halutun nihkeiksi tai kosteiksi. Nihkeäksi kostutettu mikrokuitupyhyhe puhdistaa pinnat yhtä hyvin, kuin puhdistusaineella kostutettu siivouspyhyhe. Mikrokuitupyhyhkeellä pyyhittäessä pinta jää kuivemmaksi, jonka ansiosta mikrobien kasvumahdollisuus vähenee. Siivouspyyhkeitä ja moppeja varataan tarpeellinen määrä kohteen likaisuuden, hygieniamääräysten ja pesun kestävyuden mukaan. Siivouspyyhkeitä ja moppeja otetaan käyttöön yksi kerrallaan ja likaantuneet laitetaan niille varattuihin astioihin. Lattiapintojen puhdistukseen voidaan käyttää yhdistelmäkonetta. (Ympäristöosaava 2014.)

Esivalmisteltua siivousta voidaan pitää ekologisena siivouksena. Esivalmistellun siivouksen tarkoituksena on keventää työntekijälle ja ympäristölle aiheutuvaa kuormitusta. Keskeisiä menetelmiä ovat kuivat, nihkeät ja märät menetelmät. Vesi on olennainen osa

puhdistusta ja puhdistusaineen tarkoituksena on hajottaa ja pilkkoa likaa. Puhdistusaine parantaa veden puhdistuskykyä pienentämällä sen pintajännitystä. Mekaanisilla menetelmillä hankauksella ja lämmöllä voidaan edistää puhdistustapahtumaa. Veden ja pesuaineen käyttöä on pyritty määrätietoisesti vähentämään ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Esivalmistellun siivouksen menetelmien kehittämisellä on pyritty vaikuttamaan ennaltaehkäisevästi työn fyysiseen rasittavuuteen. (Korhonen 2009.)

Opinnäytetyössään (YAMK) Hanski ja Korhonen (2009), sekä Isokallio (AMK 2011) ovat sivunneet selkeästi esivalmistellun siivouksen hyötyjä. Opinnäytetyössä Hanski ja Korhonen ovat tutkineet laajasti esivalmistellun siivouksen hyötyjä ja mikrokuidun kykyä puhdistaa. Esivalmistellun siivouksen käytön hyödyiksi tutkimuksessa on todettu, että työmenetelmien määrä väheni, puhdistusaineiden valikoimaa voitiin supistaa, puhdistusaineiden annostelu selkiintyi ja mikrokuitupyyhkeiden säännöllinen käyttö poisti jo aiemmin pinttynyttä likaa. Isokallio (2011) käsittelee laajasti esivalmistellun siivouksen hyötyä ajallisesti aikaisempiin käytössä olleisiin menetelmiin verrattuna.

Opinnäytetyössään Matilainen (AMK 2014) on laskenut esivalmistellun siivouksen resurssien vähentämistä vedenkulutuksen, ajan ja rahan näkökulmista. Opinnäytetyössä on voitu todeta, että esivalmisteltu siivous vähensi kaikkia osa-alueita huomattavasti ja tulee käyttäjälleen ajan saatossa edullisemmaksi kuin tavanomainen märkäpesumenetelmä. (Matilainen 2014, 27–30)

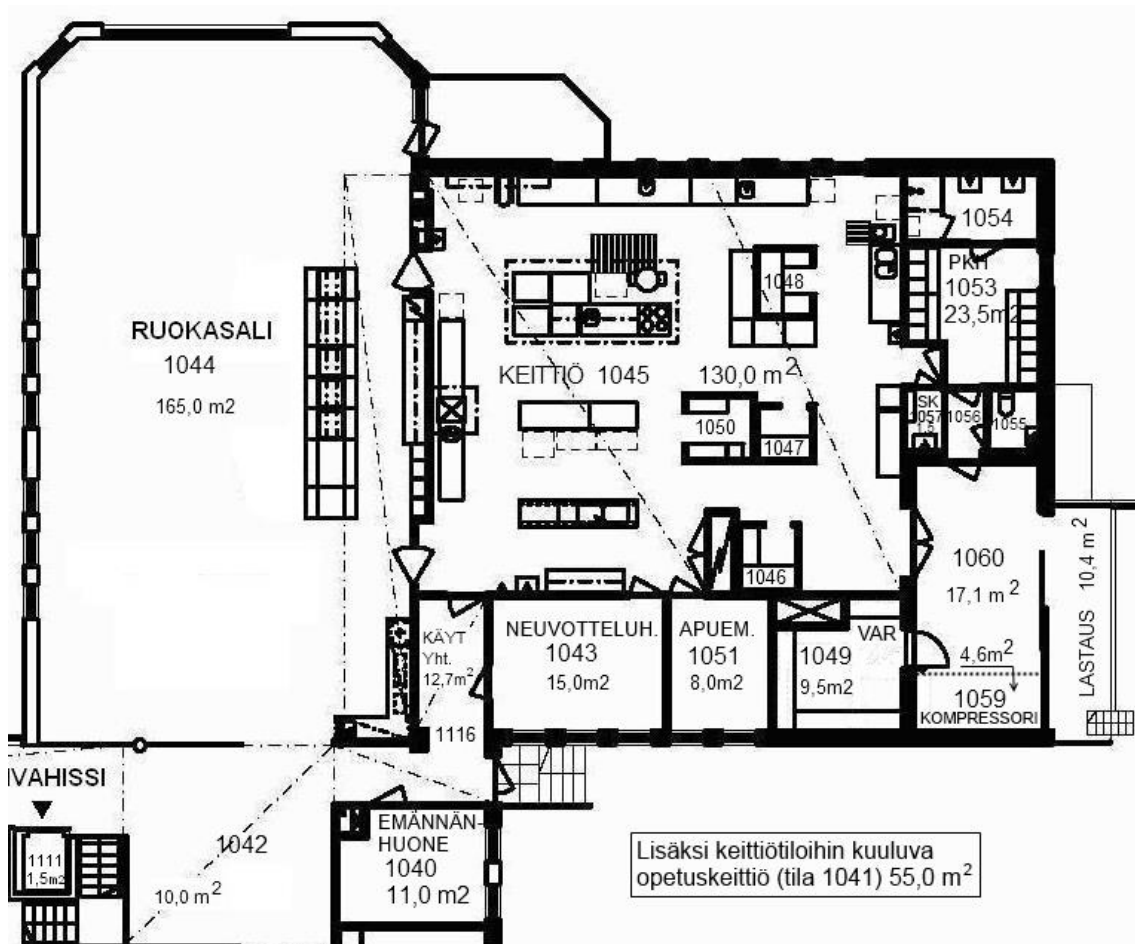
Esivalmistellun siivouksen aloituskustannukset ovat korkeat. Hintaa tulee pidemmällä aikavälillä takaisin, sillä siivouspyyhkeiden ja moppien kulutuksen ja puhdistuksen kesto, sekä uudelleen käytön ansiosta siivousvälineiden vuosittainen uusiminen ei ole tarpeellista. (Matilainen 2014, 24–25)

### **3.3 Diabeteskeskuksen keittiö ja siivousmenetelmät**

Diabeteskeskuksessa siivoussuunnitelma on päivitetty omavalvontakansioon viimeksi 1.12.2008. Keittiön kokonaispinta-ala on 130 neliötä ja muut keittiöön kuuluvat tilat ovat 73,1 m<sup>2</sup> (kuvio 3). Siivouskomero on pieni (1,5 m<sup>2</sup>) muihin tiloihin verrattuna. Tämän vuoksi siivousvälineille ja aineille on erillinen hylly lastauslaiturin vieressä. Keittiöhenkilökunnan puhtaana pidettäviin tiloihin kuuluu keittiö, ruokasalin pöydät ja tuolit, ruokalinjasto ja sosiaalitulat. Keittiö on remontoitu 2008 lattiapintojen osalta ja sa-

mallalla kalusteiden järjestystä vaihdettiin, sekä myös lattian vanha akryylipinnoite vaihdettiin uuteen. Sosiaali-tiloissa lattiapinta on vaihdettu osittain ja se on muovimattoa. Taukotilan lattia on laminaattia. (Diabeteskeskus omavalvonta kansio 2013.)

Lattia huuhdellaan päivittäin väljällä vedellä ja kuivataan lattiakuivaimella. Kaksi kertaa viikossa lattia pestään vaahtopuhdistuslaitteella suihkuttamalla, pesuharjalla hankaamalla ja lattiakuivaimella kuvaamalla. (Diabeteskeskus omavalvonta kansio 2013). Käytössä olevassa omavalvontakansion siivoussuunnitelmassa on hyvin yksipuolisesti kerrottu puhdistettavat kohteet ja viikonpäivät milloin kulloinkin toimenpide tehdään. Kaikkiin kohteisiin ei ole mainittu puhdistusainetta ja sen annostelua, jota tulee käyttää siivouksessa.



KUVIO 3. Diabeteskeittiön pohjapiirustus 2008 (Diabeteskeskus omavalvonta kansio 2013)

Pöytäpinnat ovat ruostumatonta terästä ja leivontapöytä on kiveä. Pöytäpintojen, ruokasalin linjaston ja pöytien puhdistukseen käytetään kertakäyttöisiä siivouspyyhkeitä. Menetelmänä on siivouspyyhkeen kastelu joko siivoussangossa tai pesuhanan alla. Puhdistusaineita käytetään silmämääräisesti joko suoraan puhdistettavalle pinnalle tai siivous-sankoon veden sekaan annostellen. Osittain pöytäpintoja pestään vielä harjalla ja tasokuivaimella kuivaten. Jääkaappien ovet ja sisäosat ovat ruostumatonta terästä. Kylmiötä keittiössä on kaksi, jotka ovat sisäosiltaan ruostumatonta terästä ja lattiapinnoiltaan akryylimassaa. Jääkaappien ja kylmiöiden puhdistukseen käytössä on kertakäyttöiset siivouspyyhkeet. Kylmiöiden lattiat puhdistetaan kerran viikossa lattian pesun yhteydessä. Jokaisen kohteen siivouksessa on käytössä määrät siivousmenetelmät jonka seurauksena vettä käytetään paljon ylläpitosiivouksessa.

## 4 MUUTOS TYÖYHTEISÖSSÄ

Muutos työyhteisössä voidaan jakaa kolmeen erilaiseen kokoluokkaan, pieniin, keskisuuriin ja suuriin muutoksiin. Pienet muutokset ovat toiminnan kehittämistä. Keskisuuret muutokset ovat keinoja vastata merkittävimpiin liiketoimintaympäristön liikkaisiin tai sisäisen toiminnan tehostamiseen. Suurella muutoksella tarkoitetaan siirtymistä täysin uuteen strategiaan. (Kvist & Kilpiä 2006, 25–26.)

Muutos työyhteisössä vaikuttaa myös työpaikan ilmapiiriin. Työssä pitkään olleet työtavat ovat vakiintuneet ja muutos horjuttaa jo totuttuja työtapoja. Hallittavuuden tunne työstä saattaa kadota. Uusien tapojen omaksuminen tapahtuu vain uusien tapojen tekemisellä, jotta ne vakiintuisivat ja tällä tavoin saavutettaisiin uusi tasapaino. (Mäkisalo 2003, 80.)

Kun muutostyötä suunnitellaan, on tärkeää, että kaikki muutokseen osallistujat ovat heti alusta asti mukana suunnittelussa ja sen toteutuksessa. Alkuvaiheessa voi olla hyvä tehdä kirjallinen muutossuunnitelma, joka auttaa muutoksen eteenpäin viemisessä, seurannassa ja arvioinnissa. Muutostyössä aikaa on varattava päätöksentekoon, erilaisten vaihtoehtojen harkintaan ja yleiseen keskusteluun. Tämä on aikaa vievää, mutta yhdessä päätettyihin asioihin on helpompi sitoutua. Tavoitteen asettaminen ja niille suunnan näyttäminen kertoo siitä, mitä tavoitellaan. Muutoksiin on aina varattava riittävästi aikaa. Liian lyhyt aika ei yleensä tuo esille kuin ongelmia ja vaikeuksia. Uuden asian omaksumiseen vaikuttaa koetaanko se hyödylliseksi verrattuna entisiin tapoihin, tarpeellisuuden kokeminen, kokeiltavuus ja onko mahdollista palata entiseen ja uuden asian monimutkaisuus. Onko helppo omaksua uudet käytänteet? Kaikkien muutoksessa mukanaolijoiden on sitouduttava kokeilu-aikaan, jonka jälkeen voidaan vasta arvioida sen toimivuutta. Tämän jälkeen voidaan miettiä jatketaanko vai lopetetaanko uudenlainen toiminta. Jotta muutos olisi mahdollinen, on työnjohdon oltava tukena työntekijöille muutoksen läpiviemisessä. (Mäkisalo 2003, 81–83.)

Diabeteskeskuksen keittiötyössä on tapahtunut hyvin vähän merkittäviä muutoksia kuluneiden vuosikymmenten aikana. Työntekijöiden vaihtuvuus on ollut vähäistä viimeisen 20 vuoden aikana ja siivoustavat ja -menetelmät ovat vuosikymmenten takaa. Siivousmenetelmät ovat kuitenkin muuttuneet ja kehittyneet viime vuosien aikana ja siksi



niiden vieminen Diabeteskeskuksen keittiötoimintoihin olisi ajankohtainen taloudellisesti ja vastuullisesti ajatellen. Tuleva muutos voidaan luokitella pieneksi muutokseksi. Sen tarkoituksena on kehittää vanhoja toimintatapoja nykyaikaisiksi ja helpottaa päivittäistä ja viikoittaista siivoustyötä kohdeorganisaatiossa.

#### **4.1 Muutosvastarinta**

Työntekijöillä on luontainen tapa vastustaa muutosta työyhteisössä. Ihmisillä on tapana tehdä omia tulkintojaan muutoksesta, joka johtaa pelkoon, oli tulkinta oikein tai väärin. Muutosvastarinnassa työntekijät kokevat hallinnan tunteen menettämisen. Mitä suuremmaksi he kokevat muutoksen sen voimakkaampaa ja vahvempaa muutosvastarinta on. Työntekijät muutoksen suhteen voivat kokea luottamuksen omaan osaamiseensa heikkenevän. Tunne siitä, että ei pysty tekemään työtään hyvin aiheuttaa riittämättömyyden ja häpeän tunnetta, sekä itseluottamus työtä kohtaan heikkenee. Työntekijät eivät luota johtajiinsa ja heidän motiiveihinsa. Työntekijät saattavat uskoa, että johtajilla on vain tarkoitus hyötyä heistä muutoksessa. (Kvist & Kilpiä 2006, 135–136.)

Jokainen työntekijä kokee muutoksen eri tavalla. Kriittisesti muutokseen suhtautuvat voivat olla hyödyllisiä työyhteisölle. Kysymyksillään, kyseenalaistamisellaan ja perusteltuja vastauksia halutessaan, haastavat he johtajat miettimään muutosprosessia monelta suunnalta. Muutoksen monelta suunnalta tarkastelu vahvistaa visiota tulevasta ja parantaa muutossuunnitelmaa entisestään. (Kvist & Kilpiä 2006, 137.)

Uuden siivoussuunnitelman johdosta Diabeteskeskuksen totut tavat kyseenalaistettiin. Heille kerrottiin uusista siivousmenetelmistä ja millä tavalla päivittäistä ja viikoittaista siivoustyötä voitaisiin helpottaa. Vastarinta oli aistittavissa, sillä uudet tavat olivat vieraita ja ajatus ”näin on toimittu 20 vuotta” todella vahva. Oli siis mietittävä, millä työntekijöiden motivaatiota voidaan nostaa siivoustyötä kohtaan.

#### **4.2 Muutosjohtaminen**

Muutosjohtaminen tarkoittaa suunnittelua, hallintaa ja toteuttamista muutoksessa. Se kuuluu jokaisen esimiehenä toimivan ihmisen ammattitaitoon. Esimiehen tehtävänä on ohjata siirtymistä haluttuun muutokseen. Muutoksella pyritään uusien mahdollisuuksien

käyttöönottoon tai sillä korjataan toiminnassa esiintyviä puutteita. Muutoksen tarkoituksena on kehittää toimintaa ja työntekijöitä. (Kvist & Kilpiä 2006, 17.)

Hyvin johdetun muutoksen pohjana on hyvä sisäinen ilmapiiri työyhteisössä. Johtajalla tulisi olla aikaa alaisilleen, tieto kulkisi ja työntekijöille annettaisiin mahdollisuus vaikuttaa työhönsä. Kun perusasiat ovat kunnossa, voidaan saavuttaa hyvä lopputulos ja kaikki muutoksen kohteena olevat sisäistävät uudet toimintatavat paremmin. Muutoksessa esimiesten olisi hyvä kuunnella alaisiaan ja antaa mahdollisuus keskustella muutoksesta. (Ponteva 2010, 70 – 71.)

Kohdeorganisaatiossa on toimiva työyhteisö. Työntekijöiden keskinäinen vuorovaikutus toimii ja yhdessä keskustelun mahdollisuuksia ovat kahvitauot, viikkopalaverit ja yhteiset lounaat. Työssä koettu pieni vastarinta ja uusien siivousmenetelmien kyseenalaistaminen johti siihen, että oli keksittävä keinoja, jolla työntekijät saadaan kiinnostumaan ja osallistumaan uuden siivoussuunnitelman tekemiseen/toteuttamiseen.

### **4.3 Esimiehen muutoksessa onnistumisen keinoja**

Esimiehellä on paljon valtaa ja vastuuta. Ponteva (2010, 85–111) luettelee keinoja, joita apuna käyttäen esimies onnistuu paremmin muutostilanteessa. Muutoksen onnistumisen keinot on jaettu seitsemän eri ryhmään:

1. Inhimillisyys
2. Reiluus
3. Myönteisyys
4. Innostus ja innostavuus
5. Peräänantamattomuus
6. Kannustavuus
7. Yllätyksellisyys

Inhimillisyys on työntekijöiden kohtaamista, tuntemista, kuuntelemista ja heidän rinnallaan kulkemista. Esimiehenä meidän tulee pitää kaikkia työntekijöitä tasavertaisina, eikä heidän mielipiteitään saa vähätellä. Inhimillisyyden osoittaminen työntekijöille auttaa luottamuksen syntymistä esimiehen ja alaisen välille. Työntekijöillä voi olla vaikeaa keskustella muutoksesta esimiehensä kanssa. Esimiehen on siis hyvä pitää silmänsä ja korvansa auki, sekä kuunnella työntekijöitään. (Ponteva 2010, 90–92.)

Reiluus korostuu tiedottamisessa muutostilanteessa. On tärkeää, että työntekijöille kerrotaan heidän työhönsä liittyvistä asioista avoimesti. Reiluus on toimimista toisen ihmisen hyväksi. Esimiehenä olet hyvä olemalla oma itsesi, kertomalla mieluummin liikaa kuin liian vähän. Jos et tiedä, puhu siitä avoimesti ja ole rehellinen. Älä keksi vastauksia vaan pyri selvittämään ne. Lupaa vain se mitä pystyt pitämään ja puhu ymmärrettävästi, jotta kaikki sanomisesi tulee ymmärretyksi. (Ponteva 2010, 93–95)

Myönteisyys on uskoa elämään, itseensä ja mahdollisuuksiinsa onnistua. Esimiehenä tulee suhtautua muutokseen myönteisesti ja valmistautua siihen. Ole positiivinen, keksi asioista aina myös hyviä puolia, jätä epäonnistumiset omaan arvoonsa ja suuntaa katse eteenpäin. (Ponteva 2010, 96–98.)

Innostus ja innostavuus tuo työyhteisöön positiivista ilmapiiriä. Silloin kun halutaan viedä asioita työyhteisössä eteenpäin, kannattaa miettiä, miten saadaan työntekijät innostumaan asiasta. Innostu asioista ja innosta muita, älä tyrmää asioita, joista et heti innostu tai ole samaa mieltä. (Ponteva 2010, 99–101.)

Peräänantamattomuus on tahtoa. Kaikki työntekijät reagoivat eri tavalla muutokseen. Jotkut tarvitsevat tukea enemmän kuin toiset. Esimiehenä kannattaa muutoksessa tehdä pohjatyö kunnolla ja selvittää asiat perusteellisesti. Etene vaihe vaiheelta ja vie asiat määrätietoisesti loppuun. (Ponteva 2010, 102–104.)

Kannustavuus on esimiehen tärkeä työkalu, jolla voi motivoida työntekijöitään. On tärkeää miettiä millaisilla teoilla ja asioilla voit kannustaa työyhteisöäsi. Kannustavuus on aina hyvää, siihen ei liity asiat joissa pitäisi olla vielä parempi. Kuuntele työntekijöitäsi ja ota heidät vakavasti. (Ponteva 2010, 105–107.)

Yllätyksellisyys on avoimuutta ottaa vastaan asioita, joita ei pysty aina hallitsemaan. Yllätyksellisyys on erilaisten uusien tapojen kokeilemistä ja vanhojen tapojen toisin tekemistä. Yllätyksellisyys tuo vaihtelua arkeen työyhteisössä. (Ponteva 2010, 108–110.)

#### 4.4 Työhyvinvointi

Sosiaali- ja terveysministeriön sivuilla määritellään termi työhyvinvointi näin:

”Työhyvinvointi tarkoittaa sitä, että työ on turvallista, terveellistä ja mielekäästä. Työhyvinvointia lisäävät muun muassa hyvä ja motivoiva johtaminen sekä työyhteisön ilmapiiri ja työntekijöiden ammattitaito” (Sosiaali- ja terveysministeriö 2013).

Työhyvinvointi ei ole pelkästään johdon tehtävä, vaan vastuu on myös työntekijöillä. Työnjohdon tehtävänä on pitää huoli työympäristön turvallisuudesta, hyvästä johtamisesta ja työntekijöiden tasapuolisesta kohtelusta työpaikalla. Työntekijän on huolehdittava ammatillisesta osaamisestaan ja omasta työkyvystään. Hyvä työilmapiiri johtaa työssä jaksamiseen, työn tuottavuuden paranemiseen ja sairauspoissaolojen vähenemiseen. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2013.)

Lähiesimiehellä on tärkeä rooli työhyvinvoinnin ylläpitämisessä työpaikalla. Lähiesimiehen tehtävänä on työyhteisössä seurata työyhteisön toimivuutta ja työntekijöidensä hyvinvointia. Seuraaminen tapahtuu hyvinvoinnin seuraamisena normaali tilanteissa työssä, palavereissa ja kehityskeskusteluissa. Lähiesimiehen tulee puuttua ongelmatilanteisiin ja tarvittaessa konsultoida ylemppää johtoa ongelmista. Ylemmällä johdolla on tärkeä tehtävänsä tukea lähiesimiestä hänen työssään. (Latva-Kiskola 2006, 41.)

#### 4.5 Työntekijöiden motivointi

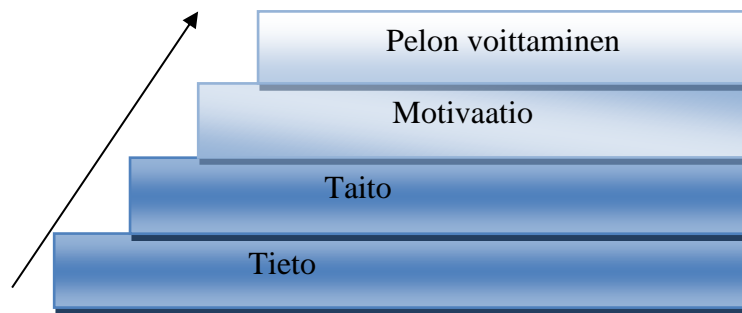
Motivaatiota voidaan pitää työyhteisössä energian lähteenä. Työntekijöiden motivointi on heidän sitouttamistaan muutokseen. Jotta sitouttaminen onnistuisi, tulisi työntekijöiden ymmärtää ja hyväksyä muutos. Työntekijät ovat yksilöitä ja suhtautuvat muutokseen eritavalla. Sen vuoksi jokaista työntekijää on käsiteltävä yksilönä ja autettava muutostilanteessa tarvitsemallaan tavalla. Kannustaminen on tärkeä osatekijä motivointia. Sisäistä motivaatiota kasvatetaan avoimuudella ja asian tarpeellisella käsittelyllä työyhteisössä. (Punkanen 2009, 118.) Muutosta helpottaa, jos esimies yrittää hahmottaa asioita työntekijöiden näkökulmasta. Tällöin on helpompi löytää asiat, jotka motivoivat työntekijöitä muutoksessa. (Salminen 2006, 156.)

Muutos alkaa siitä, kun esimies kertoo työntekijöilleen tavoitteista, joita heiltä odotetaan. Pelkkä tiedottaminen ei riitä vaan työntekijöiden on pystyttävä sisäistämään tieto. Sisäistäminen vaatii yleensä aikaa. Sisäistettyään tiedon, työntekijä opettelee tarvittavia taitoja. Tiedon ja taidon lisääntyminen lisää motivaatiota muutosta kohtaan. (Salminen 2006, 156–157.)

Esimies ja organisaatio voivat tukea motivaation syntymistä. Motivaatio lähtee kuitenkin työntekijöistä itsestään ja kukin itse on vastuussa motivaatiostaan ja motivoitumisestaan. Motivaation ollessa korkea työntekijöillä on into ja hehku työn tekemiseen. Motivoitunut työntekijä antaa organisaatiolle mahdollisimman suuren osan käytössään olevasta kapasiteetista. (Aarnikoivu 2008, 153–154.)

Motivaation syntyyn työssä vaikuttaa palautteen, rohkaisun ja tunnustuksen saaminen. Näiden asioiden puuttuminen työyhteisössä näkyy kyynisyytenä, apaattisuutena ja pahoinvointina työssä. Esimiehen tehtävänä on paneutua seikkoihin, jotka ovat näiden tunteiden taustalla. Tunteiden puhuminen työssä koetaan nykyäänkin usein heikkoudeksi. Tunteiden olemassaolo kielletään, koska niistä puhuminen koetaan vaikeaksi ja niitä ei voida selittää eikä hallita. Jos esimies ei huomioi tai pysty käsittelemään työntekijöidensä tunteita, vaikuttaa se oleellisesti työntekijöiden motivaatioon. Esimiehen on ymmärrettävä, että myös tunteet vaikuttavat työntekijöiden motivaatioon oleellisesti. (Aarnikoivu 2008, 154–155.)

Muutoksessa työntekijä tuntee usein pelkoa, joka vaikuttaa motivaatioon. Pelko estää toimintaa ja mitä suuremmasta pelosta on kyse sitä voimakkaammin ne estävät muutoksen toteutumista. Muutoksen onnistumisen edellytyksenä on pelkojen käsittely ja niiden voittaminen. Tunnetilana pelkoa voidaan pitää muutoksen vihollisena, sillä se estää oppimista. Pelokas ihminen ei kykene hankkimaan ja käsittelemään uutta informaatiota tehokkaasti. Tunnetasolla muutokset toteutetaan yleensä organisaatioissa liian pinnallisesti ja nopeasti. Olisi tärkeää edetä vaihe vaiheelta (kuvio 4), jotta muutoksen kohteena olevat työntekijät pysyisivät myös tunnetasolla mukana muutoksessa. (Salminen 2006, 157–158.)



KUVIO 4. Muutoksen portaat (Salminen 2006, 156)

Työhönsä motivoitunut ja sitoutunut työntekijä kestää erilaiset muutokset paremmin (Punkanen 2009, 128). Uusien asioiden ja muutosten viemiseen organisaatioissa vaikuttaa suuresti työntekijöiden motivaatio. Työntekijöiden ollessa motivoituneita työstään on muutosten läpivieminen helpompaa. Työyhteisössä luottamuksen taso esimiehen ja työntekijöiden välillä on parempi ja näin työntekijät eivät koe muutosta uhkana, vaan mahdollisuutena. Tunteista uskalletaan puhua ja niitä uskalletaan näyttää. Esimiehen ja alaisten kynnyksellä keskustella muutoksesta ja siitä aiheutuvista peloista on helpompaa.

Yhtenä motiivoinnin keinoina tässä työyhteisössä käytettiin ulkopuolisia kouluttajia, jotka kertoivat siivouksesta, sen tärkeydestä ja puhdistusaineista, sekä niiden annostelusta. Tarkoituksena oli saada puolueettomia henkilöitä puhumaan aiheesta työntekijöille. Toisena motivaation nostattamiskeinona esitin, että työyhteisö kävisi tutustumassa keittiöön, jossa esivalmisteltu siivous on jo käytössä. Ajatuksena oli, että työntekijät saavat mielipiteitä uusista tavoista suoraan työntekijöiltä. Samalla he kuulisivat hyödyistä, joita esivalmisteltu siivous on tuonut tullessaan.

#### 4.6 Uusien toimintatapojen perehdyttäminen

Yleisesti ajatellaan, että perehdyttäminen on vain tarpeellista silloin, kun työyhteisöön tulee uusi työntekijä. Perehdyttäminen on tarpeellista myös silloin, kun otetaan uusia toimintatapoja käyttöön työyhteisössä. Tällöin voidaan puhua työn opastamisesta.

Työn opastuksella tavoitellaan uusien siivoustopojen sisäistämistä. Työn opastus on tarpeellista aina, kun tapahtuu merkittäviä muutoksia siivoustyön osalta esim. uusien työvälineiden hankintaa. Työn opastuksen tavoitteena on motivoida työntekijöitä jatku-

vaan oppimiseen ja jatkossa oikeiden työmenetelmien löytäminen muuttuvissa tilanteissa. Työnopastus voi olla kertaluonteista tai vaiheittain jatkuvaa kouluttamista työyhteisössä. Hyvä työnopastus sisältää tavoitteet ja yhteiset käytännön toteutusmallit. Uusien toimintatapojen oppiminen vaatii koko työyhteisön aktiivisuutta ja oma-aloitteisuutta. (Kivikallio 2009. 23–24)

Työnopastuksen keinoina on tarkoitus käyttää ulkopuolisia kouluttajia, ohjeistuksia ja palavereita joissa käydään asioita läpi. Palavereiden tehtävänä on myös kuunnella työntekijöitä ja ottaa heidän palautettaan uudesta siivoussuunnitelmasta vastaan, sekä tehdä siihen tarvittavia muutoksia. Tarpeen mukaan koulutuksia tullaan pyytämään lisää ulkopuolisilta kouluttajilta.

## 5 SIIVOUSSUUNNITELMA

### 5.1 Siivoussuunnitelma

Siivoussuunnitelman tulee sisältää tiedot puhtaana pidettävistä tiloista, laitteista ja niiden puhdistustiheydestä, sekä käytössä olevien puhdistusaineiden ja välineiden tiedot, sekä niiden säilytyspaikat. Kirjallista seurantaan tulee käyttää erityisesti harvemmin puhdistettavista tiloista. Puhtaustasoa seurataan päivittäin aistinvaraisesti ja harvemmin pintapuhdistusnäytteiden avulla. Siivoustyön suorittajat ja vastuuhenkilöt on mainittava suunnitelmassa. (Tuominen & Hirvonen 2008, 22 - 23.)

Siivoussuunnitelman tueksi voidaan laatia kaavake, johon merkitään jokaisen puhdistuskerran jälkeen aika, päivä ja kuka työn on suorittanut. Näin voidaan tarkastaa kohteen säännöllinen siivous ja kaavakkeet voidaan liittää omavalvonta suunnitelmaan.

### 5.2 Omavalvonta

Omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on hallita ja ennaltaehkäistä elintarvikehygienian riskejä. Omavalvontasuunnitelman tulee olla kirjallinen ja se on lakisääteinen velvollisuus. Valvontaviranomaisella on velvollisuus antaa ohjeita ja määräyksiä omavalvonnan toimivuuden takaamiseksi. (Evira 2012.) Omavalvontasuunnitelma on elintarvikealan harjoittajan itsensä laatima suunnitelma. Suunnitelma jätetään tarkastettavaksi terveystarkastajalle siinä vaiheessa, kun elintarvikehuoneistolle haetaan hyväksyntää. Omavalvonnan toteuttaminen on yrittäjän ja työntekijöiden vastuulla. (Tuominen & Hirvonen, 2008. 4.)

Siivoussuunnitelma on osa omavalvontasuunnitelmaa. Siivoussuunnitelman tarkoituksena on olla tukena omavalvontasuunnitelmalle. Se on niin sanottu tukijärjestelmä jätehuollon, tuholaiseläintorjunnan ja hygienianäytteiden oton suunnittelun kanssa. (Tuominen & Hirvonen 2008, 22 – 23.)



## 6 SIIVOUSSUUNNITELMAN TOTEUTUS

Toteutus lähti käyntiin jo marraskuun 2013 loppupuolella Hygicult -näytteiden ottamisella Diabeteskeskuksen keittiöltä ja ruokasalista. Laadittiin uusi selkeämpi kaavake, jonka avulla näytteiden otto ja tulkitseminen helpottuivat, samalla määriteltiin näytteidenottoa kohteet arvioitujen riskien mukaan.

Keittiö tullaan jakamaan viiteen eri toimintapisteeseen ja uusi siivoussuunnitelma tullaan sisällyttämään suoraan keittiöllä toimivien henkilöiden työnkuviin. Apuna käytetään vanhaa siivoussuunnitelmaa ja nykyisiä keittiöhenkilökunnan työnkuvia.

Keittiöllä toimii aamuvuoro ja iltavuoro. Aamuvuoroon tullaan klo 7.00 ja iltavuoroon klo 8.00. Tilanteen mukaan on käytössä keittäjävuoro, jolloin tullaan töihin klo 8.00 apumännän kanssa samaan aikaan. Aamuvuorossa on kaksi ravitsemistyöntekijää ja iltavuorossa yleisesti kaksi. Viikonloppuisin töitä tehdään satunnaisesti. Emäntä ei osallistu päivittäiseen ruoan valmistukseen, joten siivoustyöt jaetaan viidelle työntekijälle päivää kohden. Ravitsemistyöntekijöillä on kiertävät työtehtävät ja näin ollen jokainen vuorollaan tekee töitä eri työpisteissä keittiöllä. Tällöin siivoustyö ei kuormita yksipuolisesti ketään, vaan työt jakaantuvat tasapuolisesti.

Siivoussuunnitelman vieminen työnkuviin tapahtui värikoodauksen avulla. Jokainen ravitsemistyöntekijä sai oman värinsä ja keittiö jaettiin värien mukaan viiteen eri osaluokkaan (liitteet 1-2). Viikkosiivouksien osalta käytettiin samaa värikoodausta, jonka jälkeen tiedot vietiin Exceliin, jossa niitä oli helppo muokata haluttuun muotoon.

Alustava siivoussuunnitelma tarkistettiin keittiöllä emännän ja keittiöhenkilökunnan kanssa maaliskuussa 2014, jonka jälkeen tehtiin tarvittavat muutokset suunnitelmaan. Suunnitelmassa näkyy kohde, työtiheys, päivä/viikko, menetelmä, puhdistusaine, annostelu ja suoritus päivä viikkosiivouksen osalta (kuvio 5).

Jokaisessa taulukossa menetelmä kohdassa on oma värinsä, joka kertoo käytössä olevan siivouspyyhkeen värin (kuvio 5). Siivouspyyhkeiden värikoodauksena on käytetty:

- Sininen = Keittiö
- Vihreä = Ruokasali
- Keltainen = WC tilat
- Punainen = Astioiden pesupiste

PÄIVITTÄIN SUORITETTAVAT SIIVOUKSET  
Ravitsemistöntekijä 2 (aamuvuoro)

Kohde	Työtiheys pv	Menetelmä	Aine	Annostelu	Huomioitavaa	Pv
Siivouspyyhkeiden kostuttaminen katso ohje	Joka päivä aamuvuoroille				Erillisten ohjeiden mukaan	
Valmünsalaatit ovet ja vetimet	1* pv	Kosteaa pyyhintä PURmacro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l		
Linjasto ja palautuskärry	1* pv	Nihkeä kostea pyyhintä Nano Tech micro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l	Aamupala	
Ruokasalin jääkaappien vetimet	1* pv	Nihkeä pyyhintä Nano Tech micro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l	Aamupala	
Ruokasalin pöydät ja tuolit	1* pv	Nihkeä pyyhintä Nano Tech micro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l	Aamupala	
Roskientyhjentäminen	1* pv				Aamupala	
Omatyöpiste pöydät, hanat, altaat ja laatikostojen vetimet	Työskentelyn jälkeen	Kosteaa pyyhintä PURmacro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l	Tarvittaessa epidemia aikoina Desinfiivapuhdistusaine Antibast pH 10, 5-10 ml/l	
Astianpesukone*	1* pv	Vikan astianpesukoneenharja	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5 ja	Forte 5 ml/l		
Astianpesukoneen ulkopinnat	1* pv	Kosteaa pyyhintä PURmacro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l		

KUVIO 5. Päivittäin suoritettavat siivoukset

## 6.1 Vileda koulutus 29.1.2014, sekä hankitut siivousvälineet

Siivousvälineiksi valittiin Viledan siivousvälineet, jotka ovat edelläkävijöitä esivalmistellun siivouksen saralla ja niitä on mahdollista saada jo käytössä olevasta siivousvälinetuksesta. Viledan aluepäällikkö Anne Suikkonen kävi kertomassa siivousvälineistä työntekijöille ja jätti kokeiluun siivousvälineitä. Näiden pohjalta valittiin oikeanlaisen siivousvälineet Diabeteskeskuksen keittiölle (kuvat 1-9).

Siivouspyyhkeet pöytäpintojen, kylmälaitteiden, kylmiöiden ja ruokasalin puhdistukseen:



KUVA 1. NanoTech micro (Vileda Professional, Mikrokuitupyhkeet 2014)

NanoTech micro sisältää mikrokuitua ja kuituihin on sulautettu nanokokoisia hopeahiukkasia. Mikrokuitu poistaa bakteereja käsiteltäviltä pinnoilta. Hopea tappaa bakteereja suorassa kosketuksessa ja sillä on myös antibakteerinen vaikutus. Pyyhe säilyy kosteana 24 tuntia ilman bakteerikasvua ja hajunmuodostusta. Bakteerit kuolevat suorassa kosketuksessa pyyhkeessä olevan hopean ansiosta 12 tunnin sisällä. (Vileda Professional, Mikrokuitupyhkeet 2014)

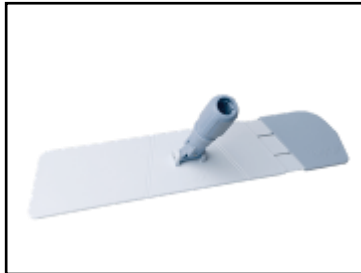
NanoTech micro valittiin ruokasalin puhdistukseen 24 tunnin säilyvyytensä ansiosta. Ruokasali puhdistetaan viisi kertaa päivässä, jolloin pyyhkeet voidaan kostuttaa koko päivälle heti aamulla ja ne säilyvät käyttökelpoisina viimeiseen puhdistuskertaan asti.



KUVA 2. PURmicro (Vileda Professional, Mikrokuitupyhkeet 2014)

PURmicro on neulottu mikrokuitupyhye, joka jättää 50% vähemmän vettä pinnoille kuin perinteinen mikrokuitupyhye. Mikrokuitupyhye on päällystetty PUR-pinnoitteella, joka on polyuretaania ja jättää raidattoman lopputuloksen. Soveltuu erityisesti kohteisiin, joissa on paljon likaa. Matalan kitkan ansiosta siivouspyhye on nopea ja kevyt käyttää. (Vileda Professional, Mikrokuitupyhkeet 2014)

PURmicro valittiin keittiösiivoukseen raidattoman jäljen ansiosta. Samalla pyyhe on kevyt käytössä ja irtolika tippuu pyyhkeen pinnasta neulotun pinnan ansiosta helpommin, kuin tavallisista mikrokuitupyyhkeistä. Keittiössä pöytäpinnat likaantuvat ruoanlaiton yhteydessä ja näille pinnoille tarvittiin hyvä siivouspyyhe.



KUVA 3. Swep Classic levykehys (Vileda Professional, lattioiden puhdistus 2014)

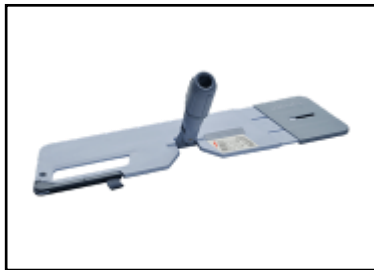
Keittiön ja sosiaali-tilojen lattioiden puhdistukseen käytetään moppipuhdistinta. Classic levykehys on tarkoitettu yksipuolisille mopeille. Se on ergonomisesti suunniteltu ja kevyt käyttää. Litteiden ja viistojen päidensä ansiosta sillä pääsee helposti hankaliinkin paikkoihin. (Vileda professional 2014)



KUVA 4. Swep Single Safety (Vileda professional, lattioiden puhdistus 2014)

Moppi on tarkoitettu erityisesti turvalattioiden puhdistukseen. Se on vaihtoehto harjalle epätasaisten lattiapintojen puhdistuksessa. Hankaavava pinta on ergonominen kitkalattioille. Moppi on 100% polyamidia ja sen kestävät harjakset puhdistavat pinnan tasaisesti. Moppia käytetään Swep Classic levykehysten kanssa. (Vileda professional 2014)

Levykehys valittiin keittiön lattiapinnan puhdistukseen, koska levykehys on tasainen. Siivousvälineitä kokeiltaessa keittiöllä oli käytössä Swep duo Plus levykehys (kuva 5 ), jonka käyttö koettiin lattian pesussa hankalana levykehyksen käännettävyyden vuoksi. Levykehystä käännettävyyden ansiosta moppia voidaan käyttää kaksipuoleisena. Swep duo levykehys valittiin sosiaalitulojen puhdistukseen, joissa mopilta ei vaadita lattiamateriaalinsa ja likaisuutensa ansiosta hankaavaa ominaisuutta. Swep Single Safety moppi koettiin miellyttäväksi ja kevyeksi käytössä. Moppi puhdistaa leveämmältä alueelta, kuin varteen kiinnitettävä pesuharja, jonka ansiosta lattian pesu nopeutui.



KUVA 5. Swep Duo Plus Levykehys (Vileda professional, lattioiden puhdistus 2014)

Swep Duo on kaksipuolinen moppijärjestelmä, jonka ansiosta pintoja voidaan puhdistaa samalla mopilla suuremmalta alueelta, kuin yksipuoleisella mopilla. 3D-nivel helpottaa ja tekee työskentelystä ergonomisempaa. Levykehys soveltuu erinomaisesti myös pystypintojen puhdistukseen. Swep Duo Plus levykehyksiin on lisätty vipu jonka ansiosta moppi voidaan poistaa kehyksestä ilman käsikosketusta. (Vileda professional 2014.)



KUVA 6. Swep Duo levykehys ja Swep Duo HygienePlus (Vileda professional, Swep Duo järjestelmä 2014)

Swep Duo HygieniaPlus (kuva 6) moppi on kaksipuoleinen mikrokuitumoppi, jossa on antibakteerinen ominaisuus. Moppi on 100% polyesterimikrokuitua ja siinä on hopeakloridia. Mopilla on hyvä kosteudenluovutuskyky ja se soveltuu kuivana, nihkeänä ja kosteana käytettäväksi. Moppi poistaa jopa 99,99% bakteereista yhdellä pyyhkäisyllä ja sitä voidaan säilyttää kosteana muita mikrokuituisia moppeja pidempään ilman bakteerikasvustoja. Kaksipuoleisen ominaisuutensa ansiosta moppeja tarvitaan vähemmän ja käytössä kaksipuoleinen moppi on taloudellisempi yksipuoleisiin verrattuna. (Vileda Professional 2014.)

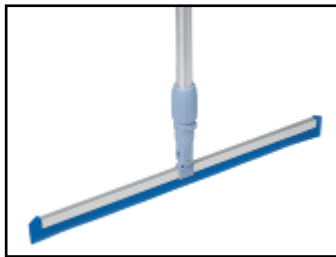
Swep Duo HygieniaPlus valittiin keittiölle monien hyvien ominaisuuksiensa vuoksi. Samalla mopin valkoinen väritys auttaa näkemään konkreettisesti lian määrän mopissa. Näin työntekijät voivat nähdä todellisen kättensä työn jäljen. Moppi on helppo ja kevyt käyttää ja kaksipuoleisen ominaisuutensa ansiosta moppeja voitiin hankkia vähemmän, kuin yksipuoleisia. Moppeja käytetään sosiaalitilojen lattioihin, joissa on muovimatto ja laminaatti pintamateriaalina. Mopit soveltuvat myös kuivina käytettäväksi irtolian ja pölyn keräämiseen.



KUVA 7. Säättövarsi ( Vileda Professional, välinevarret 2014)

Säätövarsi (kuva 7) on ergonomisesti muotoiltu ja se on valmistettu kevyestä alumiinista. Säätövarressa on portaaton säätö, joka helpottaa sen käyttöä. Varressa on tartunta osat, joka mahdollistaa ergonomisen ja vaihtelevan otteen siitä. Ylempi kädensija on luiston estävää materiaalia. Välinevarsi soveltuu Swep Classic ja Duo järjestelmien kehyksiin. (Vileda Professional 2014.)

Säätövarsia hankittiin ergonomisen muotoilun ja säädettävän pituuden vuoksi. Työntekijät ovat eri mittaisia, jolloin jokaisella on mahdollisuus säätää varsi oikean korkuiseksi. Säätövarsi on kevyt käytössä ja käy molempiin hankittuihin levykehyksiin. Varret hankittiin myös teräväkuivaimiin (kuva 8), joita käytetään keittiön lattianpesun yhteydessä sen kuivaamiseen.



KUVA 8. Teräväkuivain (Vileda Professional, lattioiden puhdistus 2014)

Teräväkuivain soveltuu erityisesti epätasaisten ja kovapintaisten lattioiden pyyhkimiseen, lakaisuun ja kuivaamiseen. Kumiterä on konepesun kestävä ja on mahdollista vaihtaa tarvittaessa. Teräväkuivain on tarkoitettu HoReCa- kohteisiin, joissa kuivataan suuria määriä vettä. Kumin joustavan materiaalin ja terävän muotonsa ansiosta kosteus ja hienojakoinenkin lika on helppo lakaista pois. Kuivain on käytössä kevyt kääntyvän nivelen ansiosta. (Vileda Professional, lattioiden puhdistus 2014.)

Teräväkuivain valittiin keveytensä ja kääntyvän nivelen ansiosta, joka helpottaa esim. pöytien alta veden kuivaamista. Sillä on helppo päästä hankaliin paikkoihin ja kuivaaminen ei vaadi niin kovaa fyysistä painamista, kuin aikaisemmat käytössä olleet kuivaimet.



KUVA 9. Swep Käsimoppi (Vileda Professional, pysty-, taso- ja kalustepinnat 2013)

Swep käsimoppi on tarkoitettu hankaliin paikkoihin. Moppi on kaksipuoleinen, toinen puoli on hankaavaa materiaalia ja toinen 100% mikrokuitua. Hansikas suojaa kättä teräviltä kulmilta. Hankaava puoli poistaa kiinnittynyttä likaa ja mikrokuitupuoli puhdistaa ja kuivaa tehokkaasti. (Vileda Professional 2013.)

Swep Käsimoppi valittiin monikäyttöisyytensä ansiosta. Moppia käytetään linjason kuuma-altaiden puhdistukseen ja patojen puhdistukseen ylläpitosiivouksessa. Mopin karhea pinta poistaa kalkkijäämiä linjaston altaista ja näin kalkin poisto puhdistusaineen avulla voidaan suorittaa harvemmin. Mopin käytölle vain mielikuvitus on rajana. Perussiivouksissa sillä on helppo puhdistaa esim. erilaiset putket joita keittiössä on lattian rajassa paljon.

Siivouspyyhkeiden ja moppien kostutukseen laadittiin kirjallinen ohje työntekijöille. Ohjeen laadinnassa käytettiin apuna Viledan siivouspyyhkeiden ja moppien kostutusohjeita. Kostutusohjeet ovat manuaaliset (liitteet 3-4). Viledalla olevat kostutusohjeet sisältävät kaikkien markkinoilla olevien siivouspyyhkeiden kostutusohjetaulukot. Selkiyttämiseksi laadittiin vain Diabeteskeskuksen käytössä olevista siivouspyyhkeistä ja mopeista oma ohjeistuksensa.

Siivouspyyhkeet ja mopit voidaan myös kostuttaa koneellisesti pesukoneessa. Pesukoneen linkous säädetään oikeaksi, jotta siivouspyyhkeestä saadaan sopivan nihkeä tai kostea. Huuhteluainelokeroon lisätään haluttu puhdistusaine annostelu ohjeen mukaan. Lopuksi pyyhkeet tai mopit siirretään puhtain käsin kannelliseen sankoon tai muovipussiin. (Oivanen 2010, 43.)



Huuhteluainelokeroon lisättävän puhdistusaineen määrään vaikuttaa pesukoneen huuhtelussa käyttämä veden määrä. Diabeteskeskuksessa oleva Miele WS 5406 pesukone käyttää huuhtelussa n. 30 litraa vettä. Mielen aluepäällikkö Janne Kilpi antoi ohjeen, että puhdistusainetta annostellaan huuhtelun puolelle vesimäärästä (15 litralle). (Kilpi 2014.) Tällöin käytössä olevaa Kiillon Forte yleispuhdistusainetta annostellaan yhtä koneellista kohden  $6 \text{ ml} * 15 \text{ litraa vettä} = 90 \text{ ml}$  puhdistusainetta.

Siivouspyyhkeiden kostutusohjeeseen lisättiin siivoustekstiilien puhdistus ohje. Diabeteskeskuksen keittiöllä ei ole aikaisemmin ollut käytössä kuin kertakäyttöisiä siivouspyyhkeitä. Siivouspyyhkeitä ei ole aikaisemmin jouduttu puhdistamaan koneellisesti, joten ohjeistus on hyvä olla olemassa. Kilpi (2014) kertoi, että siivoustekstiilit tulee aina puhdistaa esipesun kanssa. Ei riitä, että tekstiilit puhdistetaan oikein vaan on myös muistettava puhdistaa pesukone säännöllisesti 90 asteen ohjelmalla tyhjänä noin 3 kuukauden välein. Siivoustekstiilejä puhdistettaessa pyykinpesuaineen annostusta voidaan vähentää puoleen ohjeellisesta määrästä, tekstiileissä olevien puhdistusainejäämien vuoksi (Salviander 2014).

Ruokasalin puhdistusta helpottamaan suunnitelmassa on ehdotettu Viledan siivousvaunun hankintaa. Siivousvaunun on tarkoitus helpottaa ruokasalin puhdistusta. Ruokasali puhdistetaan päivän aikana viisi kertaa, jolloin siivouspyyhkeitä tarvitaan viisinkertainen määrä yhtä päivää kohden. Alustavasti Anne Suikkosen kanssa yhdessä arvioimme, että siivouspyyhkeitä tarvitaan neljä kappaletta yhtä ruokailua kohden. Tällöin siivouspyyhkeitä tarvitaan yhtäpäivää kohden 20 kappaletta. Ruokasalin puhdistukseen valittiin Nano Tech micro siivouspyyhkeet, joita voidaan kostuttaa koko päivän tarpeen mukainen määrä kerrallaan. Siivousvaunussa pyyhkeet kulkevat mukana siivoustyötä tehdessä ja samalla välttyään ylimääräisiltä askelilta, koska vaunu kulkee ruokasalissa mukana linjastoa, pöytiä ja tuoleja puhdistettaessa. Samalla likaisille siivouspyyhkeille on oma paikkansa, johon ne voidaan laittaa käytön jälkeen. Siivousvaunussa on myös mukana annostelupullo, sekä muita ruokasalin siivouksessa tarvittavia työvälineitä. Astioiden palautusvaunussa on roskakori, joka tyhjenetään viisi kertaa päivässä kärryn puhdistuksen yhteydessä. Siivousvaunussa on roskille oma paikkansa, jonka ansiosta roskat voidaan tyhjentää siihen ja viedä kerran päivässä päivällisen jälkeen ulkona sijaitsevaan roskikseen.

Koska keittiön puolella siivottavat alueet ovat jaettu viidelle työntekijälle, siivoustyön helpottamiseksi jokaiseen työpisteeseen hankitaan oma kannellinen astia, johon aamuvuoroon tullut työntekijä kostuttaa tarpeellisen määrän siivouspyyhkeitä jokaiselle työntekijälle keittiön puolelle. PURmicro ei ominaisuuksiltaan säily hygienisenä kuin neljä tuntia kostutettuna. Tarkoitus on, että iltavuoro kostuttaa tarvittavat siivouspyyhkeet omaan työvuoroonsa itselleen käyttöön. Keittiön puolelle siivousvaunua ei työntekijöiden tahdosta ehdotettu. Keittiöllä siivouspyyhkeiden kostutus on helpompaa kuin ruokasalin puolella, sillä vesipisteitä on enemmän ja puhdistusaineet lähellä.

## 6.2 Muut hankitut siivoustyötä helpottavat välineet ja tarvikkeet

Viledan siivousvälineiden rinnalle hankittiin muita tarpeellisia ja hyväksi todettuja tuotteita. Astianpesukoneen sisäosien puhdistukseen hankittiin Vikan nivelharja (kuva 10) ja siihen lyhyt varsi. (kuva 11).



KUVA 10. Vikan nivelharja (Kuva: Sirpa Gylling 2014)

Vikan nivelharja on varteen kiinnitettävä astianpesukoneen sisäosien puhdistukseen tarkoitettu harja (Siillä siisti, Siivousvälinetukku 2014). Harja soveltuu myös putkien ja putkistoven ulkopuoliseen puhdistukseen. Harjalla on hyvä lämmönsietokyky. (Vikan 2014.)

Vikan nivelharja tuotiin keittiölle nähtäväksi ja kokeiltavaksi astianpesukoneen puhdistukseen. Harjan ominaisuutena on kääntyvä harjaosa ja nivelet, jonka ansiosta harjan asentoa voidaan muuttaa asteittain. Harjan käytölle tuli tarvetta myös muissa kohteissa, joihin on haastava päästä kädellä tai tavallisella harjalla. Harjaan on mahdollista liittää erikokoisia Vikanin varsia. Astianpesukoneen puhdistukseen

hankittiin lyhyt välinevarsi (kuva 11). Lyhyt välinevarsi on yhteensopiva kaikkien Vikanin Hygienia tuotteiden kanssa (Vikan 2014).



KUVA 11. Vikan lyhyt välinevarsi (Kuva: Sirpa Gylling 2014)

Kumiharja (kuva 12) hankittiin moppien puhdistukseen ennen pesukoneeseen laittoa. Mopeista tulee poistaa irtolika ja pöly ennen pesukoneeseen laittoa. Kumiharjan avulla se onnistuu helposti. Käytön jälkeen kumiharja on puhdistettava huolellisesti.



KUVA 12. Kumiharja (Kuva: Sirpa Gylling 2014)

### 6.3 Kiillon koulutus 28.1.2014

Diabeteskeskuksen keittiöllä on käytössä Kiillon puhdistusaineet. Yleisesti käytössä on Kiillon Forte- yleispuhdistusaine, jota käytetään pääsääntöisesti kaikkiin pöytäpintoihin, lattiaan, tiskaukseen ja viikkosiivoukseen kohteesta riippumatta. (Diabeteskeskuksen omavalvonta kansio 2013.)

Päivittäisessä käytössä olevat puhdistusaineet:

- Kiilto Forte: Yleispuhdistusaine pH 9,5 (heikosti emäksinen)
- Kiilto Antibac: Desinfiioivapuhdistusaine pH 10 (emäksinen)
- Kiilto MD 10+ Green: Konetiskiaine pH 10 (vahvasti emäksinen)
- Kiilto Brillianta: Huuhtelukirkaste pH 7,0 (neutraali)
- Kiilto Sanitop pH 3.0 tiivisteessä (hapan)

Viikoittain käytössä olevat puhdistusaineet:

- Kiilto Grill: Uuninpuhdistusaine pH 14 (vahvasti emäksinen)
- Kiilto Hypo dip: Nestemäinen liuotus ja desinfiointiaine pH 12 (vahvasti emäksinen)

Harvemmin käytettävät puhdistusaineet:

- Kiilto Kraft: Rasvanpoistoaine pH 11,5 (vahvasti emäksinen)
- Kiilto Coffex: KahvinkeitTIMEN puhdistusaine pH 11 (emäksinen)

Lisäksi keittiöllä on käytössä Erisan käsihygieniatuotteet ja Serto pyykinpesuaineet. (Diabeteskeskuksen omavalvonta kansio 2013.)

Kiillon ammattisiivouksessa käytettävien puhdistusaineiden etiketeissä on tunnusvärit, joiden tarkoitus on helpottaa tuotteiden käyttöä (kuvio 6). Etiketeissä on myös esillä piktogrammi kuvina (kuvio 1) työmenetelmä, pH ja annostus litralle. Ammattisiivouksessa käytettävät puhdistusaineet ovat pääsääntöisesti laimennettavia aineita. Puhdistusaineiden annostelussa on otettava huomioon veden lämpötila, esim. Hypo Dip on klooripohjainen puhdistusaine ja tulee annostella kylmään veteen. Kloori haihtuu kuumaan veteen annostellessa ja joutuu sitä myöten hengitykseen. Puhdistusaineiden annostelussa voidaan käyttää apuna annostelupumpua ja mittoja, joita on saatavilla erikokoisia. Käyttöliuokset voidaan valmistaa erillisiin pulloihin ja niiden suositeltava käyttöaika on 1 päivä maksimissaan 5 päivää. Käyttöliuokset tulee aina valmistaa puhtaisiin ja kuiviin pulloihin. Puhdistusaineiden säilyvyysaika laimentamattomana on 3-5 vuotta. Puhdistusaine pulloissa/kanistereissa se on merkitty kuukausi/vuosi. (Salviander 2014.)



KUVIO 6. Puhdistusaine-etiketin värit vasemmalta oikealle → happamasta emäkseen (Salviander 2013)

Kiillon puhdistusainekoulutuksen myötä otettiin käyttöön annostelupumput (kuva 13) puhdistusaineille ja alettiin valmistaa käyttöliuoksia annostelupulloihin (kuva 14) annettujen ohjeiden mukaan. Kostutuspulloja valittiin 2 opetuskeittiötiloihin. Puhdistusainevalikoimaa voitiin vähentää ylläpitosiivouksessa mikrokuituisten siivoustekstiilien ansiosta, jonka seurauksena keittiötasojen, lattian, sosiaali tilojen ja ruokasalin puhdistukseen käyttöön jäi ainoastaan Forte pH 9,5 yleispuhdistusaine. Epidemia-aikoina suositellaan Antibactin pH 10 käyttöä keittiöllä kausiluonteisesti. Perussiivouksissa tullaan edelleen käyttämään myös muita jo käytössä olevia puhdistusaineita tarpeen mukaan.



KUVA 13. 2,5 ml annostelupumppu (Kuva: Sirpa Gylling 2014)



KUVA 14. Annostelupullo Kiilto Forte käyttöliuokselle. (Kuva: Sirpa Gylling 2014)

Lattianpesuun ehdotettiin yhdistelmäkoneen käyttöä, mutta tällä hetkellä talossa oleva Hakomatic B12 -yhdistelmäkone ei toimi keittiön karkealla lattiapinnalla. Lattian puhdistuksen osalta päädyttiin vanhaan menetelmään, joka on lattian suihkutusta vaahtopuhdistuslaitteella. Uutena asiana toimimme varteen liitettävän pesuharjan sijasta käyttöön

hankainmopin, joka puhdistaa kevyemmällä mekaanisella työllä ja suuremmalta alueelta leveytensä ansiosta (mopin leveys 50 cm/ pesuharjan n. 25 cm). Lattianpesusta laadittiin erillinen ohje, jonka mukaan toimitaan (liite 5).

Aikaisemmin lattia pestiin kolme kertaa viikossa ja huuhdeltiin kokonaan muina päivinä. Veden kulutuksen määrä viikkoa/vuotta kohden on suuri. Uuden suunnitelman mukaan lattia tullaan pesemään kaksi kertaa viikossa puhdistusaineella ja päivittäin vain astianpesualueelta ja juuresnurkkauksesta, jossa on käytössä multaisia kasviksia. Lattian huuhtelusta päivittäin luovuttiin ja jokainen huolehtii oman työpisteen lattian puhdistuksesta tarpeen mukaan kostutettua hankausmoppia, teräväkuivainta tai lattianlakaisinta ja rikkalapiota käyttäen.

Päivittäiseen siivoussuunnitelmaan lisättiin kylmiöiden ovien, vetimien ja laatikostojen vetokahvojen puhdistus päivittäin. Syksyllä otettujen Hygicult -näytteiden pohjalta näissä kohteissa oli parannettavaa huomattavasti. Samalla laadittiin taulukko, johon viikoittain siivottavat kohteet merkitään suoritetuiksi. Samassa taulukossa on kohta, johon merkitään kaksi kertaa päivässä kylmiöiden ja pakastimien lämpötilat. Tämä aikaisemmin käytössä ollut tapa haluttiin säilyttää, sillä sen ansiosta on huomattu laitteiden hajoaminen ajoissa ja säästyty suurilta raaka-aineiden pilaantumisilta.

Siivoussuunnitelman saatua lopullisen muotonsa sovittiin vuoden 2014 viikoille 15 ja 17 kokeiluviikot, jolloin esivalmisteltu siivous otetaan käyttöön keittiön ja ruokasalin puolella. Ruokasalissa esivalmisteltua siivousta on kokeiltu jo etukäteen kokeilussa olleiden välineiden avulla helmi-maaliskuun aikana. Tässä vaiheessa kokeiluun otetaan kostutetut siivouspyyhkeet pöytäpintojen, kylmiöiden, pakastimien ja kylmäkaappien puhdistuksessa. Viikon 17 perjantaina suoritettiin mielipidekysely työntekijöille uusista tavoista. Kyselyyn jokainen vastasi henkilökohtaisesti ja nimettömänä. Kyselyt käsiteltiin luottamuksellisesti ja niitä ei tulla luovuttamaan työnantajan käyttöön.

Perussiivousten osalta laadittiin samanlainen taulukko, kuin ylläpitosiivouksista. Perussiivouksia ei jaettu työnkuvien mukaan, vaan niiden tekeminen sovitaan yhdessä esimiehen ja työntekijöiden kesken. Perussiivoukset tehdään 1-2 kertaa vuodessa. Perussiivouksiin tarvitsee hankkia omat mopit seinien ja kattojen puhdistamiseen. Lattioiden puhdistuksessa voidaan käyttää samoja moppeja, kuin ylläpitosiivouksessa. Lattian puhdistuksessa olisi hyvä käyttää yhdistelmäkonetta kahvihuoneessa, apuemännän huo-

nessa ja sosiaaliloissa. Keittiön lattian puhdistusta yhdistelmäkoneella 1-4 kertaa vuodessa olisi hyvä kartoittaa vaikka siivousliikkeen kanssa, joka puhdistaa osan Diabeteskeskuksen muista tiloista.

## 7 MIELIPIDEKYSelyn TULOKSET MUUTOKSESTA

Mielipidekysely tehtiin kahden kokeiluviikon jälkeen työntekijöille. Kysely koski kuutta työntekijää Diabeteskeskuksen keittiöllä. Kyselyssä oli 17 kohtaa joihin työntekijät vastasivat. Osa kysymyksistä oli väittämiä ja osa avoimia kysymyksiä. Kyselyn tarkoituksena oli saada selville nousiko työntekijöiden motivaatio siivousta kohtaan uudistuksien myötä. Samalla kartoitettiin miten työntekijät kokevat oman työnsä ja olisiko heillä kehitysehdotuksia omaan työhönsä.

Kyselyyn vastasi 5 työntekijää eli 83,34 % tavoitelluista vastauksista. Vastaamatta jättänyt työntekijä ei ollut viikolla 17 paikalla. Koska kyselyyn vastattiin nimettömänä, tämän työntekijän mielipide jätetään pois kyselystä. Kyselyn vastausprosentti on hyvä. Vastaajien määrän ollessa vain 6 olisi ollut toivottavaa, että kaikki olisivat voineet vastata kyselyyn. Kuitenkaan yhdelle henkilölle järjestettävää erillistä kyselyn suorittamista ei ollut aikataulullisesti mahdollista toteuttaa.

Kohta 1 oli tarkoitettu kuvaamaan työntekijän tämän hetkistä yleistä olotilaa. Kysymykseen vastasi 100 % vastanneista. Kysymyksessä oli kolme hymiötä, iloinen, totinen ja surullinen. Kysymyksessä ei ollut avointa vastauskohtaa. Vastanneista 80 % laittoi iloiseen hymiöön merkinnän ja 20 % keskimmäiseen totiseen. Voidaan siis todeta, että työpaikalla vallitsee hyvä tunnelma ja työntekijöillä positiivinen mieli.

Kohdassa 2 haluttiin kartoittaa halukkuutta uusien asioiden oppimiselle. Kysymykseen vastasi 100 % ja kaikki vastasivat kyllä. Työyhteisössä on kiinnostusta uusien asioiden oppimisesta.

Kohdassa 3 haluttiin kartoittaa työntekijöiden suhtautumista siivoukseen omassa työtehtävässään. Vastausvaihtoehdot olivat kohdan 1 tavoin hymiöiden muodossa, iloinen, totinen ja surullinen. Kysymyksessä ei ollut avointa vastauskohtaa. Kysymykseen vastasi neljä työntekijää ja yksi oli jättänyt vastaamatta. Vastanneista 50 % laittoi iloiseen merkinnän ja 50 % totiseen. Siivoukseen omassa työssään työntekijät suhtautuvat melko positiivisesti.



Kohdassa 4 haluttiin saada selville, miten työntekijät kokivat uuden siivoussuunnitelman laatimiseen kohdeorganisaation keittiölle. Kysymykseen vastasivat kaikki työntekijät. Vastanneiden mukaan uuden suunnitelman laatimiseen suhtauduttiin positiivisesti.

Kohdassa 5 haluttiin kartoittaa sitä, miten työntekijät kokivat koulutukset, joita järjestettiin kaksi kertaa tammikuun 2014 aikana. Koulutuksissa käytiin läpi Kiillon puhdistusaineita ja Viledan siivousvälineitä. Ulkopuoliset kouluttajat valittiin kertomaan työntekijöille nykyaikaisesta siivouksesta. Koulutusten tarkoituksena oli nostaa työntekijöiden motivaatiota ja saada heidän mielenkiintonsa heräämään siivousta kohtaan omassa työssään. Kysymykseen vastasi 60 % työntekijöistä. 40 % työntekijöistä vastasi kyllä, joten heidän kohdallaan koulutukset toivat halutun tuloksen. 20 % vastanneista oli jättänyt kohdan tyhjäksi. Kaikki työntekijät eivät päässeet osallistumaan molempiin tai toiseen koulutuksista, joten tästä syystä vastaus prosentti jäi hieman alhaiseksi. 20 % vastanneista koki, että koulutukset eivät tuoneet haluttua tulosta.

Kohdassa 6 haluttiin kartoittaa nostivatko uudet siivousvälineet työntekijöiden motivaatiota siivousta kohtaan. Kysymykseen vastasi kaikki työntekijät. 80 % vastanneista koki uusien siivousvälineiden nostavan kiinnostusta siivoukseen. 20 % vastanneista ei kokenut näin. Vastausten pohjalta voidaan todeta, että uudet siivousvälineet ovat nostaneet työntekijöiden kiinnostusta siivousta kohtaan.

Kohdan 7 kysymykseen vastasi 60 % työntekijöistä. Kysymys koski uutta siivoussuunnitelmaa. Kysymyksellä haluttiin kartoittaa toiko uusi suunnitelma selkeyttä päivittäisen ja viikoittaisen siivouksen suorittamiseen. Kysymyksessä oli avoin vastauskohta, ei vastanneille. 40 % vastanneista oli sitä mieltä, että uusi suunnitelma ei tuonut selkeyttä haluttuihin asioihin. Vastaajat eivät kuitenkaan halunneet perustella vastauksiaan avoimessa vastauskohdassa. 20 % koki uuden suunnitelman selkiyttäneen päivittäistä ja viikoittaista siivousta. 40 % jätti vastaamatta kyseiseen kohtaan.

Kohdassa 8 haluttiin kartoittaa vaikuttiko uusi siivoussuunnitelma työntekijöiden motivaatioon siivoustyötä kohtaan. Kysymykseen vastasi 80 % vastanneista. 60 % vastasi että motivaatio siivoustyötä kohtaan ei noussut uuden siivoussuunnitelman myötä. Vain 20 % koki, että uusi suunnitelma nosti motivaatiota siivousta kohtaan.

Kohdassa 9 haluttiin kartoittaa, helpottuko siivoustyö uuden siivoussuunnitelman myötä. Kysymykseen vastasi 80 %, joita 60 % koki siivoustyön helpottuneen ja 20 % ei kokenut helpotusta työhönsä uuden siivoussuunnitelman osalta.

Kohdassa 10 haluttiin saada tietoa mitä hyvää uusi siivoussuunnitelma toi mukanaan siivoustyöhön. Kysymys oli avoin, johon jokainen voi vastata omin sanoin. Kysymykseen vastasi 60 % vastanneista. Hyviksi asioiksi koettiin työvälineiden vähentyminen työtä tehdessä, työnhelpottuminen ja mielekkyyden lisääntymisen. Lattianpesu koettiin helpommaksi.

Kohdassa 11 koski vastaavasti mitä huonoa uusi suunnitelma toi mukanaan. Kysymys oli avoin, johon jokainen vastasi omin sanoin. Vastausprosentti jäi alhaiseksi, sillä 80 % vastanneista oli jättänyt kohdan tyhjäksi. Tätä kysymystä ei voida tämän vuoksi tulkita.

Kohdassa 12 haluttiin kartoittaa otettiinkö työntekijöiden mielipiteet huomioon uutta siivoussuunnitelmaa tehdessä. Vastanneista kaikki olivat sitä mieltä, että heitä oli kuunneltu siivoussuunnitelmaa tehdessä.

Kohdassa 13 käsitteli saivatko työntekijät heidän mielestään tarpeeksi opastusta uusiin työ tapoihin. Kysymykseen vastasivat kaikki ja kaikki olivat sitä mieltä, että opastusta saatiin tarpeeksi.

Kohta 14 käsitteli siivoussuunnitelman selkeyttä ja ymmärrettävyyttä. Kysymykseen vastasi 60 % työntekijöistä. Vastanneista kaikki olivat sitä mieltä, että suunnitelma on selkeä ja ymmärrettävä.

Viimeiset kolme kysymystä käsittelivät tämän hetkistä työnkuva, sitä mistä pitää työssään ja millä tavalla haluaisi kehittää/kehittyä työssään. Kysymykseen 15 vastasi 60 % työntekijöistä ja he olivat tyytyväisiä työnkuviinsa. Kysymykseen 15 jätti vastaamatta 40 %.

Kysymys 16 oli avoin kysymys. Mistä pidät työssäsi? Kysymyksen 16 vastausprosentti oli alhainen 40 %. Kysymykseen vastanneet olivat tyytyväisiä työnsä monipuolisuuteen.

Kysymykseen 17 vastausprosentti oli 20 %, joten kysymyksen tulkinta ei ole tarpeellinen. Kysymyksen 17 tarkoituksena oli kartoittaa millä tavalla työntekijät haluaisivat kehittää/kehittyä työssään. Kysymys oli avoin kysymys, johon olisi voinut vastata omin sanoin. Tämän kysymyksen vastauksilla olisi ollut tärkeä tehtävä seuraavassa kappaleessa, jossa käsitellään tulevaisuutta. Vastaukset olisivat voineet avata uusia asioita työyhteisössä ja esimiestasolla.

Yleisesti voidaan todeta, että kyselyyn vastanneiden määrä jäi alhaiseksi. Kaikki eivät olleet vastanneet jokaiseen kysymykseen, mikä heikentää kyselyn tulosten tulkintaa. Tuloksia ei voida täten pitää täysin luotettavina vähäisten vastausten ansiosta. Niiltä osin kun kyselyyn vastattiin, voidaan todeta, että muutoksen ensimmäiset askeleet ovat menneet hyvin.

Kyselystä selvisi myös, että uudet tavat mietityttävät työntekijöitä. Kysymyksiä varmasti olisi siivoukseen ja uusiin työtapoihin liittyen. Näihin asioihin on hyvä kiinnittää tulevaisuudessa huomiota ja pyrkiä etsimään niihin vastauksia.

Kysely olisi oletettavasti toiminut paremmin haastattelu muotoisena, jolloin jokainen olisi itse voinut vastata kysymyksiin omin sanoin ja näin olisimme saaneet työntekijöiden todellisia mielipiteitä uudistuneista tavoista. Samalla olisi voinut täydentää työntekijöiden kysymyksiä siivouksesta.

## **8 ENSIMMÄISET ASKELEET MUUTOKSESSA OTETTU, KUINKA TOIMITAAN TULEVAISUUDESSA?**

Esivalmistellun siivouksen vieminen uuteen organisaatioon on hyvä aloittaa pienin askelein. Alussa oli tärkeää, että työntekijät saatiin kuuntelemaan ja ymmärtämään siivoustyön merkitys heidän työssään. Motivaation lisääminen ja into uudenoppimiselle oli heräteltävä työntekijöissä. Todellisuudessa ajatus tuntui todella kaukaiselta, mutta koulutukset ja uudet työvälineet saivat työntekijät silminnähden kiinnostumaan aiheesta. Joskus uuden asian vieminen ei vaadi, kuin pikkuisen herättelyä. Toisinaan taas joudutaan tekemään oikein kunnolla töitä, jotta uusi asia saadaan viedyksi organisaatiossa toteutuksen tasolle.

Työntekijöille tuli paljon uusia asioita joista he eivät olleet aikaisemmin kuulleet. Osan he varmasti tiesivät, mutta toimivat kuitenkin käytännössä toisin. Esimiehen on hyvä luottaa työntekijöidensä tapoihin tehdä työtään, mutta on ensiarvoisen tärkeää seurata miten töitä tehdään. Siinä tapauksessa, jos huomaa virheitä on hyvä keskustella niistä työntekijöidensä kanssa avoimesti. Tällä tavalla esimies osoittaa myös kiinnostusta työntekijöiden tekemää työtä kohtaan. Aika ajoin kannattaa myös itse aukaista silmänsä uusille asioille ja miettiä millä tavalla työntekijöiden motivaatiota voidaan nostaa. On selvää, että vuosia samaa työtä tehneet työntekijät eivät välttämättä itse löydä keinoja motivointiinsa, vaan aloitteen tekijänä on oltava esimies.

Ensimmäisenä askeleena kohti nykyaikaisia siivousmenetelmiä voidaan pitää sitä, että puhdistusaineiden oikean annostelun tärkeys ymmärrettiin ja sitä alettiin tehdä työyhteisössä. Tällä on taloudellinenkin merkitys, sillä tällä tavoin puhdistusainekulutus pienenee ja niiden hankintakertoja vuodessa voi olla jatkossa kaksi neljän sijaan. Uusi siivoussuunnitelma, mikrokuituisten siivouspyyhkeiden ja moppien käyttö siivouksessa johti tilanteeseen, että kertakäyttöisten siivouspyyhkeiden käyttö väheni. Samalla mikrokuidun paremman puhdistuskyvyn ansiosta voitiin desinfioivan puhdistusaineen käyttö jättää ylläpitosiivouksessa. Ylläpitosiivouksessa eri puhdistusaineisen määrä väheni yhteen yleispuhdistusaineeseen, jolla voidaan puhdistaa keittiö, ruokasali ja sosiaalitalat. Perussiivouksissa puhdistusaineiden määrä pidettiin entisellään.

Toisena askeleena voidaan pitää mikrokuituisiin siivouspyyhkeisiin siirtymistä siivouksessa. Tämä on ympäristöä vähemmän kuormittava vaihtoehto, koska pyyhkeet voidaan käyttää uudelleen. Pyyhkeet ovat pitkäikäisiä oikein huollettuina.

Kolmantena askeleena voidaan pitää vedenkäytön vähenemistä ylläpitosiivouksessa. Mikrokuituiset siivouspyyhkeet kostutetaan etukäteen ennen töiden aloittamista. Lattiaa ei huuhdella enää päivittäin, vaan lattia pestään hyvin kaksi kertaa viikossa. Väljän veden käyttö vähenee ja kustannukset pienenevät.

Neljäs askel on tulevaisuus. Tämän askeleelle pääsemiseen vaaditaan kaikkien työyhteisössä toimivien sitoutumista. Nyt on otettu kolme tärkeää askelta tulevaisuuden siivousmenetelmiin. Kuinka tätä voidaan jatkaa, pitää into uuden oppimiseen ja kehittää työtapoja vielä eteenpäin? Tässä esimies nousee ensisijaisen tärkeään rooliin. Esimiehen tulee kannustaa työntekijöitään jo otettujen työtapojen käyttämiseen jatkossa. Ilman esimiehen panostusta ja motivointia on mahdollista, että vanhat työtavat palaavat ja uusia ei pian edes muisteta. Muutos lähtee aina esimiehestä ja muutoksen viemisessä eteenpäin ja tapojen vakiinnuttamisessa työntekijät tarvitsevat kannustusta.

Tulevaisuudessa kannattaa siirtyä litran pulloihin puhdistusaineita hankittaessa. Puhdistusaineiden annostelun seurauksena käyttömäärät pienenevät, jolloin kokonaiskulutus pienenee. Ylläpitosiivouksessa puhdistusaineiden määrä väheni merkittävästi, jolloin muita puhdistusaineita kuluu aikaisempaa vähemmän. Tällöin vältetään hävikiltä, joka muodostuu puhdistusaineiden vanhenemisesta. Kannattaa myös ottaa selvää voitaisiinko puhdistusaineita hankkia yhteistyössä koko Diabeteskeskuksen puhtaanapidosta huolehtivien kanssa yhteistyössä, jolloin hankintakustannukset voisivat tulla alhaisemmiksi.

Tulevaisuudessa kannattaa kartoittaa keittiön lattian viikoittaista puhdistusta yhdistelmäkoneen avulla. Tämä tulee säästämään aikaa ja työntekijöiden fyysisiä voimavaroja. Lattian märkäpesu on raskasta työtä ja sen keventäminen olisi ensisijaisen tärkeää. Yhdistelmäkoneessa kone hoitaa raskaan mekaanisen työn ihmisen puolesta. Tuleekin selvittää, onko keittiölle mahdollista hankkia oma yhdistelmäkone. Investointi olisi rahallisesti suuri, mutta laite maksaisi ajan kuluessa itsensä takaisin vedenkäytön, ajan ja työntekijöiden työssä jaksamisen kautta.

Siivoustekstiileiden puhdistukseen käytettävä pesukone on vanha ja kuluttaa paljon vettä nykyaikaisiin pesukoneisiin verrattuna. Tulevaisuudessa kun pesukoneen hankinta on ajankohtainen, kannattaa miettiä vedenkulutuksen määrää pesun aikana. Nykyaikana markkinoilla on moppipesukoneita, jotka on erityisesti suunniteltu siivoustekstiileiden puhdistukseen. Koneissa on omat ohjelmansa siivouspyyhkeiden ja moppien puhdistukseen ja kostutukseen. (Miele Professional 2014.)

Jatkossa kannattaa kääntyä rohkeasti uudelleen Kiillon ja Viledan tuote-esittelijöiden puoleen ja ottaa koulutuksia säännöllisesti työntekijöille. Näin pysytään kehityksessä mukana ja saadaan nykyaikaista tietoa työyhteisön käyttöön. Alustavasti suunniteltu vierailu keittiössä, jossa on esivalmisteltu siivous käytössä, kannattaa toteuttaa syksyn 2014 aikana. Tällä tavalla saadaan työntekijöille kokemuksia siivoustavoista ja vinkkejä niiden toteuttamiseen. Vierailuun kannattaa varata aikaa, jotta syntyisi vuorovaikutteisuutta toisten työntekijöiden kanssa. Olisiko esimerkiksi ”kummikeittiö” ajatuksessa järkeä, jossa molemmat organisaatiot saisivat tukea toisistaan ja tavoista toimia. Yhteistyö voisi avata myös työntekijöiden silmät päivittäisen työn tekemisessä ja mahdollistaisi uusien tapojen oppimista myös keittiötyössä.

## 9 POHDINTA

Opinnäytetyön tekemiseen organisaatiossa, jossa ei itse työskentele on omat haasteensa ja hyvät puolensa. Haasteena koin tämän työn tekemiseen aikataulujen yhteensovittamisen koulutusten ja palavereiden kanssa, joissa esivalmisteltua siivousta ja muutosta vietiin organisaatiossa eteenpäin. Muutoksen aikana keittiö toimi normaalisti koko muutoksen ajan ja työntekijöiden piti hyvinkin lyhyessä ajassa sisäistää uusia toimintatapoja. Hyvänä puolena koin oman aikaisemman työkokemukseni siivoustyöstä ja tietotaidon, jota olin opiskelujeni aikana saanut. Organisaation ulkopuolisena henkilönä koin, että pystyin näkemään asioita eri kannalta kuin omat työntekijät, jotka olivat toimineet työyhteisössä jo monta vuotta. Voikin olla, että työyhteisön ulkopuolinen ihminen on parempi viemään muutosta eteenpäin ja saa näin myös työntekijät innostumaan uusista toimintatavoista.

Teoriapohjani tässä työssä oli muutosjohtaminen, jonka avulla toteutin opinnäytetyötäni. Teoria antoi keinoja muutoksen viemiseen organisaatiossa. Tämä aihe avasi silmäni siitä kuinka pitkä muutos prosessi voikaan olla ja mitä kaikkea tulee ottaa huomioon, kun muutosta suunnitellaan. Tämänkin muutoksen kohdalla aika osoittautui haasteelliseksi ja toivottavasti hyvin alkanut muutos jatkuu vielä oman osuuteni hoitamisen jälkeen. Sen vuoksi laadin opinnäytetyöni loppuun tulevaisuuden suunnitelmaa, jonka pohjalta esimies voi viedä muutosta eteenpäin. Kaikkea ei voitu tehdä kerralla, mutta pidän sitä hyvänäkin asiana, sillä työntekijöiden on ensin sisäistettävä nyt käyttöön otetut uudet tavat ja sen jälkeen voidaan viedä muutosta eteenpäin pikkuhiljaa vaihe vaiheelta.

Työ eteni lähes suunnitellun aikataulun mukaisesti ja tarvittavat koulutukset ja palaverit saatiin sovittua organisaation kanssa. Uusi siivoussuunnitelma valmistui vähitellen ja aika ajoitin keittiön emäntä ja työntekijät arvioivat sitä. Tämän pohjalta suunnitelmaa muokattiin heidän mieleisekseen. Tällä tavoin työntekijät saatiin osallistumaan suunnitelman tekemiseen ja he myös sitoutuivat samalla uusiin toimintatapoihin. Oli myös ensi arvoisen tärkeää, että heille tuli tunne, että heitä myös kuunneltiin. Näissä asioissa mielestäni onnistuttiin, sillä kyselytutkimuksen pohjalta kaikki olivat sitä mieltä, että työntekijöitä oli kuunneltu siivoussuunnitelman valmistelujen aikana.

Esivalmisteltu siivous oli kaikille keittiön työntekijöille täysin uusi toimintatapa, siksi sen läpivieminen muodostuikin suurimmaksi haasteeksi tässä työssä. Tietoisuuden lisäämiseksi ja toimintatavan läpiviemisen helpottamiseksi kutsuttiin Viledan tuotesittelijä, joka esitteli nykyaikaisia siivousvälineitä ja tekstiileitä työntekijöille. Esittelyn tarkoituksena oli myös osaltaan parantaa työntekijöiden motivaatiota siivoustyötä kohtaan. Vastaanotto ja koulutustilaisuuden läpivienti sekä siitä saatu palaute oli kaiken kaikkiaan positiivinen ja työntekijät myös aidosti innostuivat aiheesta. Koulutus auttoi myös itseäni oppimaan siivouksen tekemisessä ja sain paljon kallisarvoista tietoa siivousvälineistä ja tekstiileistä, jonka pohjalta jokaiseen siivottavaan kohteeseen pystyttiin valitsemaan juuri oikeat työvälineet.

Toinen koulutus järjestettiin Kiilto Cleanin toimesta. Tilaisuuden tarkoituksena oli käydä läpi yleisesti siivouksessa käytettäviä puhdistusaineita ja aineiden oikeita käyttötapoja sekä lisätä työntekijöiden tietoisuutta käytettäviä aineita kohtaan. Tämänkin koulutuksen tavoitteena oli motivaation nostattaminen ja uusien toimintatapojen tuominen työyhteisöön. Kiillon puhdistusaineet ovat käytössä myös muussa siivoustyössä koko Diabeteskeskuksen työpisteissä, jolloin aineiden hankinta voidaan keskittää selkeästi yhdelle toimittajalle. Kiillon järjestämä koulutus onnistui hyvin ja työntekijät omaksuivat heti puhdistusaineiden annostelun tärkeyden, joka otettiin välittömästi myös käytäntöön normaalissa siivoustyössä. Koulutuksesta sain myös itselleni kallisarvoista tietoa Kiillon puhdistusaineista, jotka olivat itselleni ennestään vieraita.

Kyselytutkimuksen, jonka laadin muutoksesta ja uusista toimintatavoista työntekijöille ei tuonut haluamaani lopputulosta, sillä kaikki eivät voineet vastata kyselyyn ja osa oli jättänyt vastaamatta osiin kysymyksistä. Jälkikäteen ajatellen olisin voinut toteuttaa kyselyn haastatteluna, jolloin työntekijät olisivat voineet omin sanoin kommentoida uudistusta. Lopputulos olisi voinut olla tällä tavoin nykyistä kattavampi. Kyselytutkimus ei ole kovin hyvä vaihtoehto, jos halutaan saada vastauksia, sillä tyhjäksi jätetyt kohdat eivät kerro meille mitään muutoksen onnistumisesta. Tällaisella tutkimusmenetelmällä tuleekin korostaa kohderyhmälle vastaamisen tärkeyttä jokaiseen kysymykseen.

Uusi siivoussuunnitelma onnistui mielestäni hyvin ja siitä tuli selkeä ja ymmärrettävä. Siivoussuunnitelmasta löytyy kaikki tarvittava tieto ja sen voidaan liittää omavalvontasuunnitelman tueksi. Työssäni onnistuin herättelemään työntekijöiden mielenkiintoa siivoustyötä kohtaan ja toivonkin, että tämä kiinnostus pysyy yllä myös jatkossa. Mie-



lenkiintoista oli myös tutustua ennestään minulle tuntemattomaan työyhteisöön työharjoitteluni ja tämän opinnäytetyön tiimoilta.

## LÄHTEET

Aarnikoivu, H. 2008. Esimiehenä arjessa. Helsinki: WSOY pro.

Diabeteskeskus omavalvonta kansio, 2013. Siivoussuunnitelma 2008. Luettu 8.1.2014.

Diabetesliitto. 2013. luettu 15.11.2013.

<http://www.diabetes.fi/diabetesliitto/yhteystiedot/diabeteskeskus>

Evira. 2012. Omavalvontasuunnitelma. Päivitetty: 19.6.2012. Luettu 20.2.2014.

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma/>

Hanski, K & Korhonen, L. 2009. Siivousmenetelmien kehittäminen ammattikeittiössä. Haaga-helia. Opinnäytetyö YAMK.

Hytönen, Y & Joutsivuo, T. 2005. Arjen asiantuntijat -diabetesliiton viisi vuosikymmentä. Suomen Diabetesliitto ry. Hermes Oy.

Isokallio, T. 2011. Ylläpitosiivouksen kehittäminen pitkäniemen sairaalan ravintokeskuksen henkilöstöravintolassa. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Tampere: Tampereen ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Kilpi, J. 2014. Miele professional, aluepäällikkö. Puhelinkeskustelu 4.3.2014.

Kivikallio, J. 2009. Siivoustyön käsikirja. Gummerus kirjapaino Oy. Jyväskylä.

Kujala, T & Wilkman, A. 2006. Jokainen siivota osaa? Ammattisiivouksen historiaa 1950-2000. Jyväskylä: Gummerus.

Kvist, H & Kilpiä, T. 2006. Muutoksenaskeleita. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Korhonen, L. 2010. Ekologista tehokkuutta ammattikeittiöiden puhtaanapitoon. Luettu 1.2.2014. Kehittyvä elintarvike.

<http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/43-ekologista-tehokkuutta-ammattikeittioiden-puhtaanapitoon>

Latva-Kiskola. 2006. Esimiehen keinovalikoimaa työyhteisön toimivuuteen. Toimiva työyhteisö –Esimiehen haasteet ja ratkaisut. Helsinki: Edita Prima Oy. 39-51.

Majala-Eklund, A. 2013. Keskustelu. 3.9.2013. Diabetesliitto.

Matilainen, M. 2014. Siivoustyön kehittäminen Campusravita OY:ssä. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Tampere: Tampereen ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö

Miele Professional, 2014. Laitteet, Moppikone Mopstar60. Luettu 20.4.2014

Mäkisalo, M. 2003. Yhdessä onnistumme –opas työyhteisön kehittämiseen ja hyvinvointiin. Tampere: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

- Oivanen, E. 2010. Siivoustyön menetelmäkortit. Helsinki: Suomen siivousteknisen liiton julkaisu 1/11.
- Ponteva, K. 2010. Onnistu muutoksessa. WSOY pro Oy.
- Punkanen, T. 2009. Työnohjaus muutoksen moottorina. Hämeenlinna: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Salminen, J. 2006. Uuden esimiehen kirja. Helsinki: Talentum.
- Salviander, P. 2014. Puhdistusainekoulutus 28.1.2014. Koulutuksessa mukana: Sirpa Gylling.
- Salviander, P. edustaja. 2014. Sähköpostiviesti. [sirpa.gylling@biz.tamk.fi](mailto:sirpa.gylling@biz.tamk.fi). Luettu 1.4.2014.
- Suikkonen, A. 2014. Siivousvälinekoulutus. 29.1.2014. Koulutuksessa mukana: Sirpa Gylling.
- Sosiaali- ja terveysministeriö. 2013. Työhyvinvointi. Päivitetty: 6.5.2013. Luettu: 13.2.2013. <http://www.stm.fi/tyoelama/tyohyvinvointi>.
- Sydänmerkki 2014. Luettu 26.4.2014. <http://www.sydänmerkki.fi/>
- Teknokemian yhdistys ry. luettu 5.12.2014.  
[http://www.teknokemia.fi/fin/pesu-  
ja\\_puhdistusaineet/ammattipuhtaus/piktogrammit\\_pakkauksissa/](http://www.teknokemia.fi/fin/pesu-ja_puhdistusaineet/ammattipuhtaus/piktogrammit_pakkauksissa/)
- Tuominen, V & Hirvonen, V. 2008. Omavalvontaopas työkirja. Sisäsuomen Seutuyhtymä. 2. uudistettupainos. Luettu 20.2.2014.  
[http://www.sisasavonseutuyhtyma.fi/www/fi/materiaalit\\_ja\\_julkaisut/elintarvikekehitys/  
omavalvontaopas.pdf](http://www.sisasavonseutuyhtyma.fi/www/fi/materiaalit_ja_julkaisut/elintarvikekehitys/omavalvontaopas.pdf)
- Vikan. 2014. Kitchen & Restaurants, Brush f/External Cleaning of Pipes. Luettu 20.4.2014.  
<http://www.vikan.com/uk/kitchens-restaurants/products/detail/?id=1629&gid=8110>
- Vikan. 2014. Kitchen & Restaurants, Mini Handle. Luettu 20.4.2014.  
<http://www.vikan.com/uk/kitchens-restaurants/products/list/?gid=8121>
- Vileda Professional. 2014. NanoTech micro, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/02-interior-cleaning/01-microfibre-cloths/05-nanotech-micro/PDS\\_FI\\_NanoTech\\_micro.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/02-interior-cleaning/01-microfibre-cloths/05-nanotech-micro/PDS_FI_NanoTech_micro.pdf)
- Vileda Professional. 2014. PURmicro, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/02-interior-cleaning/01-microfibre-cloths/09-purmicro/PDS\\_FI\\_PURmicro.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/02-interior-cleaning/01-microfibre-cloths/09-purmicro/PDS_FI_PURmicro.pdf)
- Vileda Professional. 2014. Swep Single Safety, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/01-swep-classic-system/06-swep-single-safetymop/PDS\\_FI\\_Swep\\_Single\\_Safety.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/01-swep-classic-system/06-swep-single-safetymop/PDS_FI_Swep_Single_Safety.pdf)

Vileda Professional. 2014. Swep Duo Käsिमoppi, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/02-interior-cleaning/03-interiormops/05-duo-handmop/PDS\\_FI\\_Swep\\_Duo\\_Kasimoppi.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/02-interior-cleaning/03-interiormops/05-duo-handmop/PDS_FI_Swep_Duo_Kasimoppi.pdf)

Vileda Professional. 2014. Swep Classic Levykehys, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/01-swep-classic-system/01-swep-classic-mopframe/PDS\\_FI\\_Swep\\_Classic\\_frame.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/01-swep-classic-system/01-swep-classic-mopframe/PDS_FI_Swep_Classic_frame.pdf)

Vileda Professional. 2014. Swep Duo Levykehukset, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/02-swep-duo-system/01-swep-duo-mopframe/PDS\\_FI\\_Swep\\_Duo\\_frame.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/02-swep-duo-system/01-swep-duo-mopframe/PDS_FI_Swep_Duo_frame.pdf)

Vileda Professional. 2014. Swep Duo HygieniaPlus, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/02-swep-duo-system/07-swep-duo-hygieneplusmop/PDS\\_FI\\_Swep\\_Duo\\_HygienePlus.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/02-swep-duo-system/07-swep-duo-hygieneplusmop/PDS_FI_Swep_Duo_HygienePlus.pdf)

Vileda Professional. 2014. Swep Säätövarsi, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/09-handles/01-telescopic-handle/PDS\\_FI\\_Swep\\_telescopic\\_handles.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/09-handles/01-telescopic-handle/PDS_FI_Swep_telescopic_handles.pdf)

Vileda Professional. 2014. Teräväkuivaimet, tuotesivu. Luettu 15.4.2014.  
[http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/04-superior-multisqueeges/01-multisqueege-swivel-with-mono-blade/PDS\\_Teravakuivain.pdf](http://vileda-professional.com/fi-FI/products/03-floor-cleaning/04-superior-multisqueeges/01-multisqueege-swivel-with-mono-blade/PDS_Teravakuivain.pdf)

Ympäristöosaava. 2014. Ruokapalveluala, puhtaanapito. Luettu 19.4.2014.  
[http://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22457&hakustr=vedetön%20siivous#a\\_22457](http://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22457&hakustr=vedetön%20siivous#a_22457)

## LIITTEET

Liite 1. Esimerkki: Ravitsemistyöntekijän työnkuva

### TYÖNKUVA RAVITSEMISTYÖNTEKIJÄ 2

(aamuvuoro klo 7.00 - 15.30)

- Astianpesukoneen päälle laitto ja iltapala tiskin tiskaus
- Aamupala kasvisten ja salaatin valmistus lounaalle
- Kurssilaisten neuvonta aamupalalla tarvittaessa
- Oma aamukahvi
- Aamupalan poiskorjaaminen, sekä ruokasalin tarjoilulinjaston, tuolien ja pöytien puhdistaminen
- Astioiden palautuskärryn puhdistus ja roskien vienti ruokasalista
- Mahdollisen välipalan laitto ja poiskorjaaminen, sekä ruokasalin siivous
- Leivonnaisten valmistus päiväkahville, huomioiden erityisruokavaliot
- Välipalojen täydennys asuntolasiiven pikkukeittiöön
- Lounaan tarjolle laittaminen
- Oma lounas
- Tarvittaessa kurssilaisten neuvonta lounaan aikana ja linjaston täydentäminen
- Lounaan astioidenpesu
- Oma päiväkahvi
- Tavarain vastaanotto ja varastointi
- Keittiön puhdistus siivoussuunnitelman mukaisesti

## Liite 2. Siivoussuunnitelma Ravitsemistyöntekijä 2

1 (3)

**PÄIVITTÄIN SUORITETTAVAT SIIVOUKSET**  
**Ravitsemistyöntekijä 2 (aamuvuoro)**

Kohde	Työtiheys pv	Menetelmä	Aine	Annostelu	Huomioitavaa	Pv
Siivouspyyhkeiden kostuttaminen katso ohje	Joka päivä aamuvuoroille				Erillisten ohjeiden mukaan	
Valmiinsalaatit ovet ja vetimet	1* pv	Kosteaa pyyhintä PURmicro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l		
Linjasto ja palautuskärry	1* pv	Nihkeä/ kostea pyyhintä Nano Tech micro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l	Aamupala	
Ruokasalin jääkaappien vetimet	1* pv	Nihkeä pyyhintä Nano Tech micro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l	Aamupala	
Ruokasalin pöydät ja tuolit	1* pv	Nihkeä pyyhintä Nano Tech micro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l	Aamupala	
Roskientyhjentäminen	1* pv				Aamupala	
Omatyöpieste pöydät, hanat, altaat ja laatikostojen vetimet	Työskentelyn jälkeen	Kosteaa pyyhintä PURmicro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l	Tarvittaessa epidemia aikoina Desinfiioivapuhdistusaine Antibact pH 10, 5-10 ml/l	
Astianpesukone*	1* pv	Vikan astianpesukoneenharja	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5 ja	Forte 5 ml/l		
Astianpesukoneen ulkopinnat	1* pv	Kosteaa pyyhintä PURmicro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l		

Jatkuu

Kohde	Työtiheys pv	Menetelmä	Aine	Annostelu	Huomioitavaa	Pv
Astianpesupisteen lattia	1* pv				Lattia huuhdellaan ja kuvataan teräväkuivaimella.	
Vihannesleikkuri	Käytön jälkeen	Harja ja PURmicro	Desinfiiovapuhdistusaine Antibact pH 10	5-10 ml/l		
Vihanneskylmion ja valmiinsalaatit kylmiöiden ovet ja vetimet	1* pv/tarpeen mukaan	Nihkeä pyyhintä PURmicro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l		

**\*Tiskikoneen puhdistus:**

1. Katkaise virta
2. Irrota ja puhdista siivilälevyt
3. Irrota ylivuotoputki ja tyhjennä allas
4. Puhdista ylivuotoputki ja tyhjennyssihti
5. Aseta huuhdellut siivilälevyt, ylivuotoputki ja tyhjennyssihti astianpesukoriin
6. Suihkuta laimennettua yleispuhdistusaine Forte koneen sisäosien pinnoille (annostus 5 ml/l)
7. Harjaa pinnat koneen puhdistukseen tarkoitettulla harjalla
8. Huuhtelee kone suihkuilla
9. Laita astiakori, jossa on siivilälevyt, ylivuotoputki ja tyhjennyssihti koneeseen
10. Laita koneen virta päälle ja paina P3. Anna koneen huuhdella itsensä
11. Kun ohjelma on lopussa nosta kupu ja laita siivilälevyt, ylivuotoputki ja tyhjennyssihti paikalleen
12. Laske kupu ja anna koneen täyttää itsensä

Jatkuu

**VIKOITTAIN SUORITETTAVAT SIIVOUKSET**  
**Ravitsemistyöntekijä 2 (aamuvuoro)**

Kohde	Työtiheys vko	Menetelmä	Aine	Annostelu	Huomioitavaa	Pv
Valmiit salaattit puhdistus, ovet ja vetimet	1* vko	Nihkeä/ kostea pyyhkiä PURmicro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l		MA
Leivontapiste, ikkunasyvennykset	1* vko	Nihkeä/ kostea pyyhkiä PURmicro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l		TI
Leipähyllyt ja tasot	1* vko	Nihkeä/ kostea pyyhkiä PURmicro	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	1-2 ml/l		TI
Lattianpesu *	2* vko	Levykehys + Safetymoppi, kuivaukseen teräväkuivain	Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5	Vaahdotuslaite annostelee puhdistusaineen	Perjantaisin kylmiöiden lattiat ja kaikki lattiakaivot.	TI ja PE
Kohotuskaappi	1* vko				Laitekohtaisen ohjeen mukaan	PE
Leivontauuni	1* vko				Laitekohtaisen ohjeen mukaan	PE

\*Lattianpesu katso erillinen ohje



## Liite 3. Mikrokuitupyhkeiden kostutus- ja puhdistusohje

### SIIVOUSPYYHKEIDEN KOSTUTUS Ravitsemistyöntekijä 2 (aamuvuoro)



Nano Tech micro

#### MANUAALINEN KOSTUTUS:

Nihkeä: 2 dl käyttöliuosta / 10 kpl siivouspyyhettä  
Kosteaa: 4 dl käyttöliuosta / 10 kpl siivouspyyhettä



PURmicpo

#### MANUAALINEN KOSTUTUS:

Nihkeä: 3 dl käyttöliuosta / 10 kpl siivouspyyhettä  
Kosteaa: 5 dl käyttöliuosta / 10 kpl siivouspyyhettä

### SIIVOUSPYYHKEIDEN ja MOPPIEN puhdistus koneessa

- Puhdista mopeista irtolika ja pöly kumiharjalla ennen pesukoneeseen laittoa.
- Siivouspyyhkeet tai mopit laitetaan pyykinpesukoneeseen **HUOM.** Mopit pestävä erikseen ja Swep Duo SafetyPlus pesupussissa.
- Annostellaan pyykinpesuaine pakettin ohjeen mukaan.
- Valitaan pesuohjelma **HUOM.** Siivoustekstiilit tulee pestä aina ohjelmalla, jossa on esipesu.
- Pesuohjelman loputtua voit laittaa pyyhkeet tai mopit kuivumaan tai jättää luukun avaamatta, jolloin koneessa on seuraavalle päivälle valmiiksi kostutetut pyyhkeet tai mopit.

## Liite 4. Mikrokuitumoppien kostutusohje

**MOPPIEN KOSTUTUS**

Swep Duo SafetyPlus

MANUAALINEN KOSTUTUS:  
Nihkeä 1 dl käyttöliuosta\* / 1 moppi  
Kosteaa 2,4 dl käyttöliuosta\* / 1 moppi



Swep Duo MicroPlus

MANUAALINEN KOSTUTUS:  
Nihkeä 1 dl käyttöliuosta\* / 1 moppi  
Kosteaa 2,4 dl käyttöliuosta\* / 1 moppi



Swep Duo HygienePlus

MANUAALINEN KOSTUTUS:  
Nihkeä 1 dl käyttöliuosta\* / 1 moppi  
Kosteaa 2,4 dl käyttöliuosta\* / 1 moppi

\*Käyttöliuos on vedestä ja puhdistusainetiivisteestä annosteluohjeen mukaan valmistettu aineliuos.

## Liite 5. Lattian puhdistus- ja pesuohje

### LATTIAN PUHDISTUS JA PESU Ravitsemistyöntekijät 1 ja 2

1. Poista irtolika teräväkuivaimella ja lattialankaisinta/rikkalapiota apuna käyttäen lattiapinnasta
  2. Kastele lattia vaahdotuslaitetta käyttäen, Yleispuhdistusaine Forte pH 9,5, annostus 6 ml/ l
  3. Hankaa lattiapinta kevyesti hankausmopilla (Safety)
  4. Poista likainen vesi lattianpinnasta teräväkuivaimella kevyesti kuivaten
  5. Huuhtele lattia vedellä
  6. Kuivaa lopuksi teräväkuivaimella
- Perjantaisin:
7. Lattiakaivot ja kylmiöiden lattiat, lattianpesun yhteydessä
  8. Vaahdotuslaitteella annostellaan puhdistusaine ja lattiakaivoille tarkoitettulla harjalla harjataan (muista käyttää suojakäsineitä)
  9. Huuhdellaan lattian huuhtelun yhteydessä



Vaahdotuslaite



Teräväkuivain



Hankausmoppi Safety