



PEREHDYTYSKANSIO PUOLUSTUSVOIMIEN RUOKATUOTANTO-ORGANISAATIOLE

Jani Kähärä

**Opinnäytetyö
Huhtikuu 2006**



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**
Matkailu- ravitsemis- ja talousala

Tekijä(t) KÄHÄRÄ, Jani	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 60	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="checkbox"/> Salainen <div style="flex-grow: 1; border-bottom: 1px solid black; margin: 0 5px;"></div> saakka </div>	
Työn nimi PEREHDYTYSKANSIO PUOLUSTUSVOIMIEN RUOKATUOTANTO- ORGANISAATIOILLE		
Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) MERTANEN, Enni		
Toimeksiantaja(t) Suomen puolustusvoimien kansainvälinen keskus		
Tiivistelmä <p>Työ käsittelee ammattikeittiössä toimimisen perusteita ja hallintaa. Tavoitteena oli kehittää lyhyt perehdytys uudelle, aloittavalle keittiötyöntekijälle. Työn tavoitteena oli laatia liitteenä oleva perehdytyskansio, joka on toteutettu vuonna 2005 Suomen puolustusvoimissa ja se on tarkoitettu koulutusvaiheessa olevien rauhanturvaajien perehdyttämiseen.</p> <p>Toteutin perehdytyskansion palvellessani itse Kosovossa rauhanturvaajana vuosina 2004 - 2005. Toimin talousryhmän aliupseerin ja talousryhmänjohtajan tehtävissä, joihin molempiin kuuluu keittiötyöntekijöiden työtehtäviin perehdyttäminen. Työhön perehdyttämiseen ei ollut olemassa minkäänlaista ohjeistusta ja se koettiin erittäin tarpeelliseksi. Perehdytyskansio rakentui sekä omien kokemusteni pohjalta että puolustusvoimien materiaalilähteistä.</p> <p>Perehdytyskansio perustuu Suomalaisten rauhanturvaajien Kosovossa sijaitsevan Camp Christinan keittiötyöntekijöiden toimintaan, mutta on sovellettavissa muidenkin ammattikeittiöiden käyttöön. Kansiossa kerrotaan työntekijän perehdytyksestä, yleisesti keittiöprosessista ja pohditaan prosessiin liittyviä ongelmia ja niiden ratkaisuja.</p> <p>Perehdytyskansio on Kosovossa Suomen puolustusvoimien käytössä, jossa se on olennainen osa rauhanturvaajien perehdytystä. Työstä on erittäin suuri hyöty rauhanturvaajien koulutusvaiheessa. Perehdytyskansiota ja varsinkin raportointiosuutta voidaan hyödyntää myös muiden kuin keittiöprosessien toteuttamiseen. Raportoinnissa on käytetty aineistona yleisiä liike-toimintaprosessien tuottamista käsitteleviä lähteitä ja ne ovat sovellettavissa muunkin liiketoiminnan käyttöön.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Prosessi, prosessin hallinta, liikeidea, perehdyttäminen		
Muut tiedot Liitteenä perehdytyskansio, 38 sivua		

Author(s) KÄHÄRÄ, Jani	Type of Publication Bachelor's Thesis	
	Pages 60	Language Finnish
	Confidential Until <input type="checkbox"/>	
Title JOB ORIENTATION FOLDER FOR THE CATERING ORGANISATION OF THE FINNISH DEFENSIVE FORCES		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor(s) MERTANEN, Enni		
Assigned by Finnish national military centre		
Abstract <p>This work deals with the basic elements of working in and manaking a professional kitchen. The aim was to develop a short job orientation to rookie cooks. The thesis keeps inside orientation folder which is made in Kosovo in the year 2005, when serving in the finnish rapid deployment forces.</p> <p>The need for the thesis was discovered when working as a chef in a Finnish patalion kitchen in 2004 – 2005. Kitchen needed a job orientation folder, because there was no orientation at all when starting working. The confent of of the orientation folder was builded using finnish military sources and own experiences.</p> <p>The folder is based on the material as work of the Finnish peace keepers cooks working in camp Christina, Kosovo, but can be also used to help in orientation in all professional kitchens. The folder introducts the basic things of orientation in kitchen work and deskripen the kitchen process. Also some proplems of kitchen process and their suggested solutions are a big part of this work.</p> <p>The job orientation folder was handed over to the camp Christina's commanding officer before I finishing the service in Kosovo. The folder will be good help for the rookie peace keepers when they have training in Finland before starting their rotation. The folder could be also help in starting any other working process and it is easy to cultivate. The data used in the work is general and can be used for any business.</p>		
Keywords Process, business idea, job orientation, handling of process		
Miscellaneous Job orientation folder as an appendix, 38 pages		

SISÄLTÖ

1 APUVÄLINE PROSESSIN KÄYNNISTÄMISEEN	3
2 LÄHTÖKOHDAT PROSESSIN TUOTTAMISEEN	3
2.1 SYY PROSESSIN TOTEUTTAMISEEN	4
2.2 STRATEGIA JA LIIKEIDEA	5
2.2.1 <i>Kenelle</i>	5
2.2.2 <i>Mitä</i>	6
2.2.3 <i>Miten</i>	6
2.3 TOIMINTAYMPÄRISTÖ JA SIDOSRYHMÄT.....	7
3 PROSESSIN YLLÄPITO.....	8
3.1 PEREHDYTYKSEN PROSESSIIN	9
3.2 TYÖN ORGANISOINTI JA HAHMOTTAMINEN.....	10
3.3 PROSESSIN SEURANTA	10
3.4 TULOKSELLISEN JATKUVUUDEN TAKAAMINEN	11
4 PROSESSIN KEHITTÄMINEN	11
4.1 TAVOITE KEHITTÄÄ	11
4.2 ONGELMIEN TUNNISTAMINEN.....	12
4.3 TYÖMENETELMIEN KEHITTÄMINEN	13
4.4 HENKILÖSTÖN KEHITTÄMINEN	13
4.5 KEHITYKSEN SEURANTA JA VERTAILU	14
5 POHDINTA	15
5.1 PEREHDYTYKSEN	15
5.2 TOIMINTAPROSESSI	16
LÄHTEET	19

LIITTEET

Liite 1. Perehdytyskansio

1 APUVÄLINE PROSESSIN KÄYNNISTÄMISEEN

Jokainen toteuttaa elämänsä aikana erilaisia prosesseja. Prosessilla tarkoitetaan jonkin tavoitteeksi asetetun asian tuottamista. Tässä työssä prosessilla tarkoitetaan työn tuottamista ja kansio on apuväline ruokatuotannon aloittamiseen, sen ylläpitämiseen ja tuottavaan kehittämiseen. Työ on siis lyhyt perehdytys henkilölle, joka on aikeissa aloittaa työskentelyn ruokatuotanto-organisaatiossa tai haluaa kehittää toimintaansa. Työ soveltuu myös muiden prosessien tuottamiseen eikä se ole mitenkään sidottu pelkästään keittiöalalle.

Työ rakentuu vuonna 2005 toteuttamaani keittiön perehdytyskansioon (Liite 1) Suomen puolustusvoimille. Toimin tuolloin itse rauhanturvaajana Kosovossa, suomalaisessa jääkärikomppaniassa. Aloittaessani työskentelyn Kosovossa, oli perehdytys toimeen erittäin huono, mistä sainkin idean työhöni. Keskusteltuani aiheesta komppanian päällikkömme kanssa totesimme kansion olevan erittäin tarpeellinen.

Luovutin perehdytyskansion ennen palvelukseni päätymistä huoltokomppanian talousupseerille, oman leirimme päällikölle ja vääpelille, jotka lähettivät ne edelleen koulutusvaiheessa olevien rauhanturvaajien käyttöön.

Pääasiallisesti tiedon lähteinä työssä on käytetty liiketoiminnan ja ammattikeittiöiden käynnistämiseen ja toiminnan hallitsemiseen liittyviä teoksia. Liitteenä olevaan perehdytyskansioon on käytetty tietolähteinä Suomen puolustusvoimien laatimia teoksia sekä omia kokemuksiani.

2 LÄHTÖKOHDAT PROSESSIN TUOTTAMISEEN

Tuottaakseen jotain ihminen tarvitsee perustelun tekemiselleen. Tekemiselle täytyy siis olla joku syy. Yleensä syy jonkin asian tuottamiseen on tarve tälle kyseiselle asialle. Esimerkiksi nälkä, jano, turvallisuus ja seuran tarve ovat tarpeita, jotka ihminen pyrkii tyydyttämään. Osa tarpeista on aineellisia, ja ne voidaan tyydyttää hankkimalla erilaisia hyödykkeitä eli tavaroita tai palveluita. Osa tarpeista on henkisiä, kuten ihmissuhteiden ja arvostuksen tarve. Niitä ei pystytä kokonaan tyydyttämään hankkimalla hyödykkeitä. (Miettinen ym. 2003, 10.)

Abraham Maslow'n teoria ihmisten tarvehierarkiasta muodostuu sen mukaan, missä järjestyksessä ihminen pyrkii tarpeitansa tyydyttämään. Ensimmäisenä tulevat fysiologiset tarpeet, mikä tarkoittaa sitä, että ihmisen on juotava ja syötävä pysyäkseen hengissä. Sen jälkeen tulevat turvallisuuden tarpeet, mikä näkyy tämän päivän maailmassa esimerkiksi ihmisten halukkuudella ottaa vakuutuksia. Seuraavaksi tulevat sosiaaliset tarpeet joita tyydyttävät esimerkiksi hyvät ihmissuhteet. Viimeisenä tulevat arvostuksen ja itsensä toteuttamisen tarpeet, jotka liittyvät hyvin läheisesti työelämään. (Miettinen ym. 2003, 10-11.)

2.1 Syy prosessin toteuttamiseen

Maslow'n tarvehierarkiaan suhteutettuna ihmisten tarpeet ravitsemispalveluiden saralla jakautuvat kahtia. Ensimmäisenä tulevat tietysti fysiologiset tarpeet; ihmisen pitää syödä tai juoda, jotta hän pysyy hengissä. Tämä on tärkein tarve, joka liittyy siihen, miksi ravitsemistoimintaa tarvitaan. Nykyaikana kuitenkin hyvin yleistä on myös se, että ravitsemistoimilla tyydytetään sosiaalisia tarpeita.

Aterioinnin ja siihen liittyvien palvelujen tulee luoda asiakkaalle elämyksiä ja edistää hänen makutottumuksiaan. (Miettinen ym. 2003, 10.)

Ravitsemispalveluyrityksen perustamisen pohjimmaisena syynä on yleensä taloudellisen hyödyn hakeminen. Yritys siis perustetaan sen takia, että sen toivotaan tuottavan voittoa ja näin ollen olevan kannattavaa liiketoimintaa.

Suomalaiset ovat toimineet rauhanturvatehtävissä Kosovossa vuodesta 1999 lähtien. Tärkein syy siihen, miksi suomalaisilla rauhanturvaajilla pitää olla leirissään ruokahuolto, pohjautuu pääosin fysiologisiin tarpeisiin. Liikeidea ei siis pohjautu voiton tavoitteluun, vaan tärkein syy on asiakkaiden päivittäisen energiantarpeen tyydyttäminen. Leirissä, jossa itse toimin, oli noin 130 rauhanturvaajaa, ja operatiivinen toiminta yksikössämme oli ympärivuorokautista. Olosuhteet Kosovossa ja työn vaativuus lisäsivät edellä mainitun tarpeen määrää huomattavasti, ja tästä syystä ruokahuollolla oli erittäin suuri merkitys.

2.2 Strategia ja liikeidea

Sen jälkeen, kun on tiedostettu tarve prosessille, aletaan miettiä sen toteuttamista, eli suunnitellaan strategia prosessin toiminnalle. Strategialla siis pyritään tiedostamaan, mihin pyritään ja miten tavoitteeseen päästään. (Kostamo, 2001, 20.)

Pohjana strategialle toimii yrityksen liikeidea. Liikeidea koostuu laajasti ajatellen markkina-alueesta, tuotteesta ja organisaatiosta. Markkina-alueella tarkoitetaan kohderyhmää, eli kenelle tuote suunnataan. Tuote taas määräytyy sen mukaan, mitä tuotetta kohderyhmä tarvitsee. Organisaatio tarkoittaa sitä, kuinka valittu tuote tuotetaan ja tuottamisen kannattavaa toiminta tapaa.

Yleensä yritys määrittelee toimintansa toiminta-ajatuksessa, joka selvittää mitä tarkoitusta varten yritys tai organisaatio on olemassa. (Lampi ym. 1996, 8)

Toiminta-ajatuksesta pitää selvittää, miksi yritys on olemassa, minkälaisia ja kenelle suunnattuja palveluja se tuottaa sekä onko toiminnan tuotettava voittoa vai tuetaanko sitä yhteiskunnallisesti. (Lehtinen ym. 2004, 20.)

2.2.1 Kenelle

Kohderyhmän valinnalle ja rajaamisella on erittäin suuri merkitys, sillä mitä paremmin kohderyhmä on rajattu, sen selvemmin valittu tuote kytetään kohdistamaan asiakasryhmälle. Kohderyhmään vaikuttavat tekijät muotoutuvat yleensä iän, sukupuolen tai asiakasryhmän aktiviteettien mukaan.

Kosovossa asiakasryhmä koostui 20 – 45 -vuotiaista rauhanturvaajista, jotka olivat kaikki isokokoisia ja paljon energiaa kuluttavia miehiä. Asiakassegmentti oli siis erittäin selvä, mikä tietenkin auttoi erittäin paljon tuotteen rajaamisessa.

2.2.2 Mitä

Asiakas tekee ostopäätöksensä ja valintansa tuotteen suhteen hyötyäkseen kyseisestä tuotteesta jotakin. Ostaessaan tuotteen tai palvelun asiakas investoi, joten hän tuskin tuhlaa omaisuuttaan saamatta sille mitään vastinetta. Tuotteen myyjän onkin siis kyettävä luomaan juuri sellainen tuote, että asiakas vakuuttuu hyötyvänsä ostostaan.

Tuote, joka tässä tapauksessa on henkilöstöruokalan ruokatuote, määräytyi Kosovossa asiakasryhmän päivittäisen energian tarpeen mukaan. Ruoan oli oltava ravitsemussuositusten mukaista, terveellistä ja tietysti hyvän makuista. Tärkeimpänä asiana tuotteen valitsemisessa oli saada toteutettua monipuolisia elintarvikkeita ja vaihtelevia ateriakokonaisuuksia sisältävä kokonaisuus. Rauhanturvaoperaatiot toimivat valtion ylläpitäminä, joten kukaan asiakkaista ei maksanut ruoastaan. Ruokaa sai siis jokainen syödä vuoden aikana niin paljon kuin ehti. Valitettavasti puolustusvoimat eivät luovuta julkisiin dokumentteihin tietoja rauhanturvaoperaatioissa käytettävistä varoista, ja en niitä itsekään ole nähnyt.

2.2.3 Miten

Tuotteen selvittyä mietitään, kuinka toiminta toteutetaan. Pääprosessin pitää tuottaa voittoa taatakseen yrityksen jatkuvuuden ja ollakseen kannattavaa toimintaa. Tätä varten on otettava huomioon toiminnan fyysiset edellytykset ja mahdollisuudet. Keittiön toimintaprosessissa tämä tarkoittaa lähinnä keittiön toiminnasta tehtyä suunnitelmaa, joka sisältää pohjapiirustukset, laitteiston ja sen sijoittelun sekä palkattavan henkilökunnan. Toimivan prosessin lähtökohdat kiteytyvät näiden edellä mainittujen asioiden harmoniasta keskenään. (Lehtinen ym. 2004, 20.)

Osaa yrityksessä toteutettavista prosesseista ei kuitenkaan aina ole suunniteltu pelkästään voiton tuottamiseen, vaan saatetaan ajatella kokonaisuuteen vaikuttavaa hyötyä. Esimerkiksi hotellissa oleva ravintola ei välttämättä tuota voittoa, mutta se on kuitenkin katsottu välttämättömäksi hotellin palveluiksi.

Kuten jo edellä mainitsin, on rauhanturvaajia Kosovossa ollut vuodesta 1999 lähtien. Leirissä, jossa toimin, oli keittiö ollut vuodesta 1999, ja kalusto oli myös lähes alkuperäistä. Keittiön ja laitteiston toimivuuden suhteen minun tehtäväkseni jäivät enemmänkin laitteiston uusiminen ja parannusehdotukset, joista kerron tarkemmin pohdintaosuudessa. Puolustusvoimien kansainvälinen keskus rekrytoi suomalaisen henkilökunnan rauhanturvatehtäviin. Leireissä toimii myöskin paikallistyöntekijöitä, jotka palkataan alueella käytyjen työhaastatteluiden perusteella.

2.3 Toimintaympäristö ja sidosryhmät

Yrityksen toimintaympäristön muodostavat sellaiset henkilöt ja yhteisöt, joiden kanssa se on vuorovaikutuksessa. Ne arvioivat yrityksen toimintaa yleisten arvojen ja normien perusteella, joten yrityksen on otettava heidät huomioon ja tarkkailtava jatkuvasti.

Yrityksen ja sen toimintaympäristön välisessä vuorovaikutuksessa sidosryhmiksi sanotaan sellaisia ryhmiä, joilla on yrityksessä etuja ajettavanaan. Niitä voi olla sekä yrityksen sisällä että ulkopuolella. Henkilöstö, johto sekä omistajat ovat yrityksen sisällä toimivia sidosryhmiä, kun taas ulkopuolisia voivat olla esimerkiksi rahoittajat, asiakkaat ja tavarantoimittajat. Jokainen sidosryhmä siis odottaa yritykseltä jonkinlaista vastiketta työlleen tai rahalleen, ja siksi yrityksen on taattava ryhmän odotukset, jotta sidosryhmä on jatkossakin halukas panostamaan yritykseen. (Miettinen ym. 2003, 66-67.)

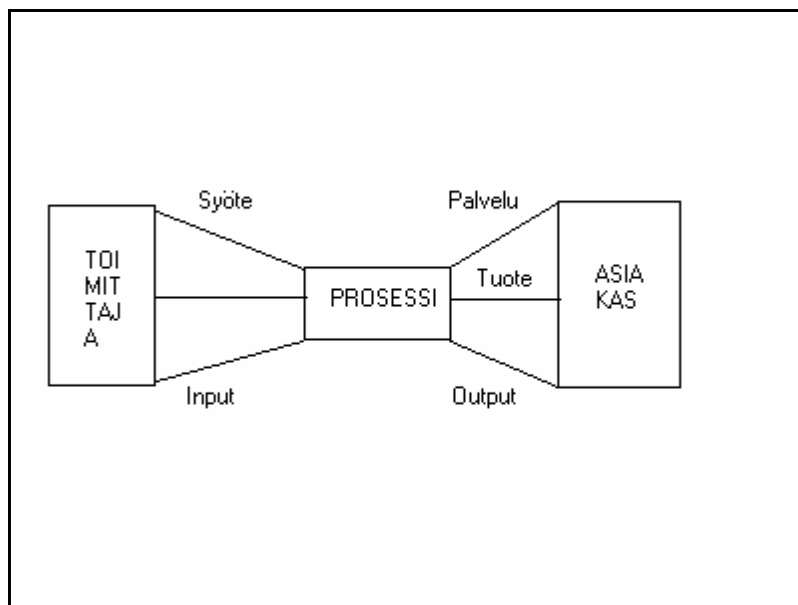
Suomen valtio toimii rauhanturvaoperaatioiden rahoittajana, omistajana ja korkeimpana johtona. Varsinaisena yrityksen johtona toimialueilla toimii puolustusvoimien palkkaama vakinaisesta henkilökunnasta koostuva päällystö. Päällystö on siis joukko suomalaisia kantahenkilökuntaan kuuluvia upseereita, joille on jaettu heidän koulutustaan vastaava tehtävä kussakin operaatiossa. Varsinainen henkilökunta toimialueella on puolustusvoimien rekrytoimaa reservijoukkoa. Henkilökunta vaihtuu toimialueilla noin puolen vuoden sykleissä. Yleensä rauhanturvaaja toimii alueella yhden vuoden ajan. Henkilökunta valitaan tarpeen mukaan reservijoukoista joka kutsutaan koulutus- ja valintatilaisuuteen, jossa on suoritettava hyväksyttävin arvosanoin rauhanturvatehtäviin vaadittavat testit. Tämän

jälkeen päätetään lopullinen sijoitus ja tehtävä varsinaisella toimialueella. Keittiötehtäviin valituilla on oltava alan koulutus ja vaadittavat todistukset elintarvikealalla työskentelyyn edellä mainittujen lisäksi.

Ulkopuolisia sidosryhmiä toimialueilla ovat tavarantoimittajat sekä omasta mielestäni paikalliset asukkaat, jotka viimekädessä ovat rauhanturvaajien asiakkaita.

3 PROSESSIN YLLÄPITO

Liiketoimintaprosessi on joukko loogisesti toisiinsa liittyviä toimintoja, ja niiden toteuttamiseen tarvittavia resursseja, joiden avulla saadaan liiketoiminnan tulokset. Prosessin kannattava ylläpito koostuu hyvästä taloudellisesta tuloksesta, asiakkaiden tyytyväisyydestä, korkeasta tuottavuudesta sekä oman henkilöstön tyytyväisyydestä. (Laamanen ym. 1998, 20.)

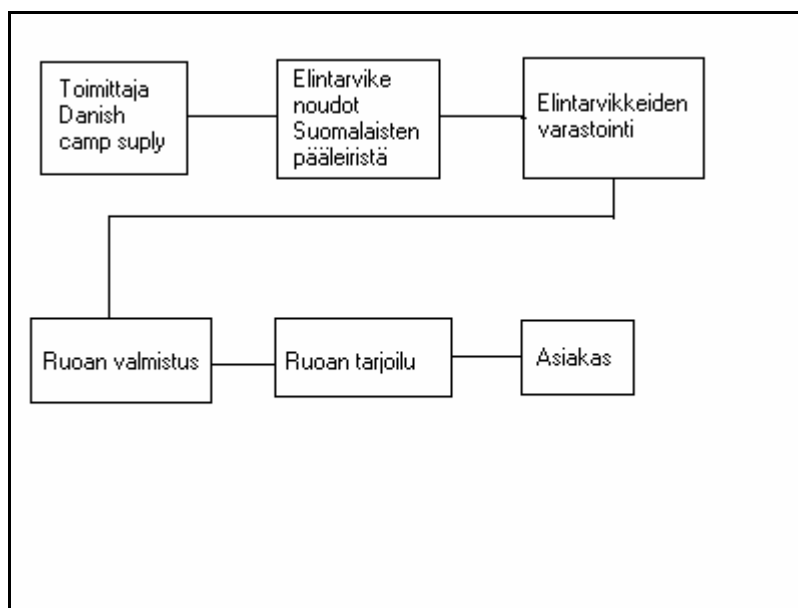


Kuvio 1. Liiketoimintaprosessi ja sen resurssit

(Laamanen, 2001, 20.)

Yllä oleva kuvio kuvaa liiketoiminnan kulun jossa syöte (input) eli tieto tai materiaali otetaan vastaan toimittajalta. Prosessissa se jalostetaan tuotteeksi tai palveluksi, joka luovutetaan asiakkaalle.

Ydinprosessit keittiössämme olivat elintarvikkeiden nouto, ruoan valmistus ja sen jakelu. Näillä prosesseilla pyrimme päätavoitteeseemme, joka oli leirin ruokahuollon toteuttaminen.



Kuvio 2. Ydinprosessi Camp Christinan keittiössä

3.1 Perehdytys prosessiin

Prosessin varsinaista toimintaa aloitettaessa on henkilökunta perehdytettävä toimintaansa. Yrittäjän ei tietenkään ole järkevää aloittaa työhön perehdyttämistä aivan ruohonjuuritasolta, eli palkata ammattitaidotonta henkilökuntaa.

Keittiöprosessiin yrittäjä yleensä palkkaa keittiötyöhön koulutetun alan ammattiosaajan, jolle ei tarvitse opettaa alan perusteita. Lähinnä yrittäjä antaa perehdytyksen yrityksen toimintatapoihin. Jatkoa ajatellen, esimerkiksi lisää henkilökuntaa rekrytoitaessa, olisi hyvä laatia jonkunlainen pysyvä perehdytysmalli yrityksen toimintaan, eli laatia niin sanottu perehdytyskansio, josta uusi työntekijä voi itsenäisesti opiskella perusteet yrityksessä työskentelyyn.

Kosovossa perehdytys oli lähinnä edellisiltä keittiötyöntekijöiltä saatavaa vuorovaikutusta. Tästä johtuen oma aktiivisuus asioista kyselemiseen korostui erittäin paljon.

3.2 Työn organisointi ja hahmottaminen

Ammattikeittiöiden päätoiminnot eli prosessit ovat ruoan kypsennys, jakelu, astianpesu ja kylmäsäilytys. (Taskinen ym. 2003, 36.)

Jokainen prosessi koostuu joukosta toimintoja, jotka ovat toimenpiteitä tietyn lopputuloksen tuottamiseen. Valmistuessaan jokainen toiminto vaikuttaa omalta osaltaan liiketoimintaprosessin tavoitteiden saavuttamiseen.

(Laamanen ym. 1998, 20.)

Keittiötyöntekijän päivittäinen työnkuva koostuu hänelle annetusta työtehtävästä. Isommissa ammattikeittiöissä työtehtävät on jaettu pienempiin alueisiin kuten kylmäkkö, kokki, leipoja, jne. Pienemmissä yrityksissä saattaa yksi henkilö vastata kaikista keittiön työtehtävistä. Työntekijälle kerrotaan perehdyttämisvaiheessa hänen työtehtävänsä ja toimenkuvansa yrityksessä, jonka jälkeen hän aloittaa päivittäisen työskentelytavan hahmottamisen. Hahmotettuaan perusasiat, työntekijä aloittaa työvaiheiden ja työskentelytapojen organisoimisen hänen toimintaansa sopivaksi. Työn organisoimisessa on kuitenkin muistettava yrityksen yhteiset pelisäännöt, eli sovittuja toimintatapoja ei kannata omin päin mennä muuttelemaan.

Hyvän menettelytavan tulee olla asianmukainen keskeisiin vaatimuksiin nähden, järjestelmällinen, johdonmukainen, looginen sekä innovatiivinen ja joskus jopa ainutlaatuinen. (Laamanen, 1998, 9.)

3.3 Prosessin seuranta

Menettelytapoja on syytä arvioida ja tarkastella jatkuvasti. Arvioinnissa kiinnitetään erityistä huomiota siihen, onko menettely tarkoituksenmukainen ja järjestelmällinen organisaation toiminnan mukaiseen tarkoitukseen sekä haluttuun päämäärään.

Rauhanturvaoperaatioissa toimitaan puolustusvoimien arvoasteikon mukaan ja leirissämme ylimpänä toiminnasta vastasi komppanian päällikkö. Keittiön toiminnasta vastasi talousryhmänjohtaja, missä tehtävissä minäkin olin viimeisen puolivuotta palveluksestani. Näin ollen päävastuu toiminnan seuraamisesta kuului minulle. Lähinnä prosessin seuranta koski osaltani päivittäisen toiminnan valvontaa ja organisoimista.

3.4 Tuloksellisen jatkuvuuden takaaminen

Jatkuvuuden takaamiseksi on yrityksen saatava tulot vähintään yhtä suuriksi kuin menot. Se miten tavoitteeseen päästään, voi muodostua monistakin asioista, kuten tuotteen katteesta ja menekistä. Tärkeintä on kuitenkin se, että rahaa on virrattava enemmän yritykseen kuin sieltä pois.

Rauhanturvaoperaatiot ovat valtion täydellä tuella toimivia prosesseja ja tästä syystä keittiöprosessi tuottaa vain menoja. Näkisinkin, että tuloksellinen jatkuvuus onkin tässä tapauksessa riippuvainen asiakkaiden tyytyväisyydestä. Jatkuvuuteen vaikuttaa myös menojen minimoiminen, johon yritin vaikuttaa raaka-ainevalinnoillani.

4 PROSESSIN KEHITTÄMINEN

Prosessien kehittäminen on keino parantaa liiketoimintaa ja tulosta.

(Laamanen ym. 1998, 10.) Yritys vaatii kehittymistä säilyäkseen toimintakelpoisena kilpailevassa yritysmaailmassa. Asiakkaiden tarpeet muuttuvat kehityksen mukana, ja yrityksen on tarjottava tuotteensa asiakkaan tarpeiden mukaisesti. Prosessin-kehittäminen on koko yrityksen organisaation yhteinen tehtävä.

Keittiöprosessin kehittämiseen pääsin kunnolla vasta palvelusaikani puolivälissä, jolloin vastuu keittiöstä siirtyi minulle. Ensimmäisen puolenvuoden aikana havaitsin muutamia kehitystä vaativia toimintoja, jotka yhdessä ryhmäni kanssa otimme työn alle. Yksi olennainen työ oli puuttuvien elintarvikelistojen tekeminen.

(Katso: Liite 1,)

4.1 Tavoite kehittyä

Johtajatuksena liiketoimintaprosessien uudistamiselle toimii kunnollinen liiketoimintaprosessien uudelleen ajattelu ja suunnittelu parannusten saavuttamiseksi kriittisissä pisteissä, kuten kustannuksissa, laadussa, palvelussa tai nopeudessa.

(Laamanen ym. 1998, 11.)

Innovatiivisuus omasta mielestäni kehitykseen syntyy siitä kun asiat alkavat tuntua rutiniilta ja helpoistakin toimenpiteistä halutaan vain päästä oikomalla. Toki myös kehitykseen on aihetta jos huomataan jonkun asian olevan huonosti. Isoimpana kipinä on halun kehittää keittiöprosessia leirissämme pidän asiakkaiden mielipiteitä ja keittiöhenkilökunnan yhteisiä aivoriisiä.

4.2 Ongelmien tunnistaminen

Ongelmien tunnistaminen on yksi tärkeimmistä keinoista kehittää organisaation toimintaa sekä suorituskkyä. Tällöin kehitystyön lähtökohtana on siis ongelman poistaminen. Tämä yleensä tarkoittaa sitä, että koko prosessia ei käsitellä vaan kyse on pienehköistä parannuksista. Kyseessä voi olla joko prosessi tai sen aikaan saama tuote ja kehityksen käynnistäjänä ovat yleensä asiakasreklamaatiot tai henkilöstön valitus- ja kehityshuomautukset. (Laamanen, 2001, 211-212.)

Ongelmien ratkaisemiseen voidaan käyttää seuraavanlaista suunnitelmaa:

1. Ongelman määrittäminen
 - Organisaation yhteinen käsitys ongelmasta ja tavoitteista
 - Sopimus ongelman ratkaisemiseksi
2. Ongelman analysointi
 - Faktoihin perustuva näkemys ilmeisistä syistä
3. Ratkaisun kehittäminen
 - Uusi toimintatapa
 - Toimenpide suunnitelma
4. Ratkaisun arviointi ja käyttöönotto
 - Toiminnan muutokset
 - Parantuneet tulokset
5. Toteutuksen varmistaminen
 - Arvio toimenpiteiden toteutuksesta, tehokkuudesta ja saavutetuista tuloksista
6. Johtopäätökset
 - Opit ja oivalletut asiat
 - Päätös jatkosta
 - Tunnustus suoritetusta työstä

(Laamanen, 2001, 212.)

4.3 Työmenetelmien kehittäminen

Työmenetelmiä voidaan kehittää myös vaikka varsinaisia ongelmia ei olisikaan syntynyt. Tällaista kehitystä tapahtuu esimerkiksi työvälineiden kehityksen mukana. Voi siis olla, että työprosessi on toiminut toivotulla tavalla, mutta uusi laite on edellistä tehokkaampi tai järkevämpi lopputuloksen kannalta ja se kannattaa vaihtaa. Tässä vaiheessa onkin syytä miettiä tarkkaan, saadaanko kehityksellä haettua tulosta. Tavoite tälläkin kehittämisellä kuitenkin on myös se, että sen toivotaan vaikuttavan koko prosessiin enemmän voittoa tuottaen.

Työmenetelmiä kannattaa silloin tällöin muutella, varsinkin prosessin alkuvaiheessa, löytääkseen parhaimman tavan toimia. Kannattaa myös muistaa se, että jotain prosessin vaihetta kehitettäessä se saattaa vaikuttaa olennaisesti myös muihin prosessin osiin.

4.4 Henkilöstön kehittäminen

Henkilöstö on olennainen osa toimivaa prosessia. Kehitystä tehtäessä ei saa unohtaa henkilöstön osuutta, sillä myös sen on kehityttävä muun mukana. Työntekijät on otettava prosessin kehitykseen mukaan alusta alkaen ja heille on annettava tarvittava koulutus kehityksen vaatimalla tavalla.

Erilaiset koulutukseen ja opiskelumahdollisuuksiin ohjaamiset ovat erittäin hyvä keino kehittää henkilöstöä. Uusien asioiden oppiminen on erittäin motivoivaa ja kiinnostus ehkä jo hiipuneeseen työhön saattaa syttyä nopeastikin.

Mielestäni henkilöstön kehittämisenä toimii myös henkilökunnalle annettava rakentava palaute sekä jossain määrin myös palkitseminen hyvästä työsuorituksesta.

4.5 Kehityksen seuranta ja vertailu

Kehitystä tehtäessä on syytä seurata ja vertailla tapahtuvaa prosessia.

Laamanen (2001, 219.) on jakanut vertailukohteet viiteen ryhmään:

1. Sisäinen vertailu
 - Oman organisaation eri yksiköiden, prosessien menettelyiden vertailu.
 - Tiedon saanti helppoa ja avointa
2. Kilpailijavertailu
 - Oman suorituskyvyn, prosessien tai tuotteen vertailu tärkeimpiin kilpailijoihin.
 - Tämän perusteella tietää, millaista suorituskkyä markkinoilla tarvitaan.
 - Kannattaa ainakin tehdä tuotteiden suhteen
 - Suorituskvystä ja prosesseista tietojen saanti voi olla vaikeaa
3. Paras käytäntö
 - Oman suorituskvyn ja prosessin vertailu parhaisiin käytäntöihin.
 - Tämän perusteella tietää, millainen suorituskky on mahdollista.
 - Usein paras käytäntö löytyy alan ulkopuolelta.
 - Vaatii huolellista lähestymistä, jotta pystyy soveltamaan uusia ideoita
4. Ryhmävertailu
 - Organisaatiot etsivät yhdessä parasta käytäntöä.
 - Menetelmä vaatii koordinaattorin, joka vetää projektia.
5. Kokemusten vaihto
 - Organisaatiot muodostavat ryhmän, jossa opitaan toisilta
 - On tärkeää asettaa selvät tavoitteet.

5 POHDINTA

5.1 Perehdytys

Olen toiminut itse keittiötyössä kuusitoistavuotiaasta lähtien, ja pidän tärkeimpänä asiana uuteen työympäristöön tultaessa toimenkuvaan ja toimintatapoihin perehdyttämistä. Rauhanturvaajiksi valituille järjestetään ennen toimialueelle siirtymistä peruskoulutus rauhanturvatehtäviin. Olin siis itsekkin Niinisalossa kaksi viikkoa kestävässä koulutustilaisuudessa. Koulutus käsitti pakolliset testit, lääkärin-tarkastukset ja yleiset ohjeet rauhanturvaajana elämiseen. Harjoittelimme tietoliikenneverkot ja kävimme läpi voimankäyttöjoukonhallintakurssin sekä aseita koskevat harjoitukset. Ajelimme jopa ympäri metsiä maastoautoilla totutellaksemme sikäläiseen maastoon, mutta kukaan ei sanallakaan kertonut mitään leirin keittiöstä, johon olin lähdössä vuodeksi työskentelemään. Ainoa asia, jonka tiesin oli se, että palvelusopimuksessani luki ”Talousaliupseeri”.

Niinisalossa oli samassa koulutusryhmässä keittäjäksi lähtevä kaveri, joten tietysti teimme johtopäätöksiä, että olemme luultavasti kahdestaan samassa leirissä kokkeina, kun meidät on samaan tupaankin laitettu. Alueelle saapuessamme meitä oli kuitenkin vastassa kolme muuta keittiöhenkilökunnan jäsentä omasta leiristämme. Eli meitä olikin siis viisi: talousryhmän johtaja, talousaliupseeri sekä kolme keittäjää. Lisäksi keittiöllä toimi vakituisesti kolme paikallista keittiötyöntekijää. Luulimme siis koko ajan ennen Kosovoon saapumista, että työskentelemme kahdestaan tuon edellä mainitun keittäjän kanssa.

Ensimmäisenä iltana tutustuimme nopeasti pilkkopimeässä leirialueeseen ja omiin asuntoihimme eli körmyihin. Talousryhmän johtaja kävi vielä ennen hiljaisuutta sanomassa, että tulisimme molemmat uudet työntekijät aamupalan valmistukseen neljältä aamuyöstä. Menimme siis ensimmäisenä aamuna neljältä etsimään keittiötä ja jopa löysimme sen. Yksi vanhemmista keittäjistä oli kanssamme ikään kuin valvomassa, että valmistamme aamupalan totuttujen normien mukaan. Onneksi keittiö ja varastotilat eivät olleet kovin laajalla alueella, joten kumpikaan meistä ei eksynyt ensimmäisellä aamupalavuorolla. Jatkoimme seuraavat kaksi viikkoa siten, että olimme joka aamu valmistamassa aamupalaa ja jos ehdimme muulta koulutukselta, niin teimme myös muita päivän ruokia.

Alku oli siis aika rankkaa, kun joka aamu herättiin neljältä ja osallistuimme muiden mukana muuhun koulutukseen. Erillistä aikaa keittiötyötehtäviin perehtymiseen oli siis varattu ensimmäisen kahden viikon aikana joka aamu kello neljän ja kuuden välillä.

Perehdytystä ei työtehtäviin ollut siis juuri nimeksikään. Alkua olisi helpottanut suunnattomasti se, että Niinisalossa järjestetyssä koulutuksessa olisi käsitelty myös keittiötyötehtävien osuutta. Tässä olisi auttanut joko luettavaksi annettava perehdytyskansio tai se, että joku alueella jo olevista keittiötyöntekijöistä olisi ollut kertomassa työtehtävistä. Yritin itse päästä rotaation vaihtuessa osallistumaan uusien tulokkaiden koulutukseen Suomeen, mutta ajatus tyrmättiin heti ja perusteltiin sillä, että huoltoväen lähettämisestä kertomaan työtehtävistä ei ole mitään hyötyä, koska osaamme tehtävät jo ammattiemme puolesta. Teki mieli kysyä, että oletteko te aloittaneet uudessa työpaikassa ilman minkäänlaista perehdytystä. Ensimmäistä kertaa rauhanturvaajaksi lähtevä ei todennäköisesti tiedä juuri mitään tulevasta vuodesta ja tästä syystä auttaisi kovasti, jos joku olisi kertomassa hänelle hieman tarkemmin tulevista työtehtävistä.

5.2 Toimintaprosessi

Varsinainen toimintaprosessi oli aluksi hieman epäselvä, mikä johtui varmasti heikosta perehdytyksestä. Aikaa myöten kuitenkin tehtävät selvisivät ja prosessista muodostui rutiinia. Käytännössä prosessiin kuului koko alfa-komppanian ruokahuollosta vastaaminen, joka käsittää elintarvikenoudot, varastoinnin, ruoan valmistuksen, ruoan jakelun, astia- ja jätehuollon sekä omavalvonnan.

Elintarvikkeet tulivat suomalaisten pääleiriin, josta pystyimme niitä hakemaan vaikka päivittäin. Pääleirin elintarvikevarastot olivatkin kuin eräänlainen noutotukku, josta sai itse käydä keräilemässä haluamansa tuotteet. Päätoimittajana toimi tanskalainen Danish Camp Suply, joka toimitti elintarvikkeet pääleiriin noin kerran viikossa kelien mukaan. Välillä talvella kuormat saattoivat olla kaksi viikkoa myöhässä, mikä aiheutti pieniä huolia ruokalistojen suunnitteluun. Meille elintarvikkeiden noutopäivä osui yleensä tiistaille, jolloin haimme pääleirin varastolta valmiiksi lavoille lastatut kuormat. Lavat nostettiin trukilla kylmäkuljetus autoomme, jolla siirsimme tavarat omaan leiriimme ja purimme itse kuormat varastotiloihin.

Tuoreet kasvikset haimme noin kaksi kertaa viikossa, koska varastointitilat leirissämme eivät olleet riittävän isot koko viikon tavaroiden säilömiseen.

Varastointi vaiheessa suurimmaksi ongelmaksi aiheutui heti alusta alkaen keittiömme lastaussilta joka ei kestänyt painavia elintarvikelavoja. Informoin asiasta pääleirin varastohenkilökunnalle ja pyysin heitä tekemään kevyempiä kuormia jakamalla elintarvikkeet useimpiin lavoihin, mutta se ei tuntunut mitenkään onnistuvan heiltä. Seuraavaksi suunnittelimme ja rakensimme yhdessä leirin rakennusmiesten kanssa sillalle uuden paksun lattian liukuesteineen, joka toimi moitteettomasti. Toinen iso ongelma oli kylmälaitteiden toimivuus kuumilla ilmoilla. Varsinkin pakastuhuoneiden poistoventtiilit peittyivät paksuun jäähän useasti ja jouduimme kutsumaan pääleiristä huoltomiehet korjailemaan niitä. Laitehuoltoon pyydettiin myös vuoden aikana kaksi kertaa Suomesta Metoksen oma huoltomies tekemään isompia korjauksia.

Varastonkierto oli muutaman viikon työskentelyn jälkeen aika selvää ja yleensä tiesin kuinka paljon mitäkin elintarviketta viikossa kuluu. Pieneksi ongelmaksi muodostui kuitenkin se, kun tavarantoimittajan rekat olivat juuttuneet auraamattomaan vuoristoon useiksi päiviksi ja tästä syystä jotkin menekkituotteet pääsivät loppumaan.

Ruokatuotteen keittiöllä suunnittelee talousryhmänjohtaja. Ensimmäisen puolenvuoden aikana talousryhmänjohtajana toimi minua huomattavasti vanhempi henkilö, joka ei kovin paljoa ottanut vastaan parannusehdotuksia. Siirtyessäni ryhmänjohtajaksi muutin päivittäisen ruokatuotteen laatua hieman terveellisempään ja monipuolisempaan suuntaan. Kokoonnuimme talousryhmän jäsenten kanssa ja mietimme rungon, kuinka toteutamme päivittäisen ruokatuotantoprosessin paremmin kuin se oli siihen asti tehty. Parantelimme hieman salaatti ja leipätarjontaa ja kaikki olivat sitä mieltä, että jokapäiväinen kerman ja rasvankäyttö on jätettävä vähemmälle. Laadin viikoittaiset ruokalistat yleensä edellisenä perjantaina seuraavaa viikkoa varten ja kyselin keittäjiltä ehdotuksia ruokalistan monipuolistamiseksi. Muutaman viikon tehtyämme uusia ruokia alkoi muilta rauhanturvaajilta tulla palautetta joka oli todella positiivista. Ruokalistojen monipuolisuuden suhteen juuri se, että niitä oli useampi henkilö miettimässä, vaikutti erittäin kovasti. Osaltaan ruokien monipuolisuuteen vaikutti myös se, että vietin pääleirin elintarvikevarastolla usean päivän kirjaamassa ylös kaikki käytettävissä olevat raaka-aineet. Tätä ennen elintarviketilaukset tehtiin ulkomuistista ja näin ollen valikoima ei kovin laaja ollut.

Ruokien tarjoilu tapahtui kylmä- ja lämpöhauteista. Tarjoiluprosessi oli mielestäni toteutettu niin hyvin, kuin se sen kokoiseen ruokasaliin on mahdollista. Asiakkaan astuessa sisään olivat ensimmäisenä käsienvesipisteet ja sen jälkeen kulki linjasto seinää myöten eteenpäin, mikä mahdollisti mahdollisimman paljon istumapaikkoja. Ainoa ongelma olivat talviaikaan päällysvaatteiden säilytykseen varatut naulakot, jotka sijaitsivat toisessa päässä ruokasalia, kuin mistä tultiin sisään, mutta eivät ne muuallekaan mahtuneet. Astioiden palautusvaunut olivat toisessa päässä kuin ruokalinjastot, joten se ei aiheuttanut myöskään minkäänlaista ruuhkautumista. Keittiö oli nykyaikaisine laitteineen erittäin samannäköinen kuin monet suomalaiset pienten ravintoloiden keittiöt, ja se oli rakennettu erittäin toimivaksi ruoan menekkiin nähden.

Puolustusvoimat valitsee lähetettyjen hakemusten perusteella työtehtäviin sopivimmat henkilöt, joista pääsykokeet läpäisseet lähetetään operaatio alueelle. Keittiössä toimii kuitenkin kolme paikallista työntekijää rauhanturvaajien lisäksi. Paikalliset keittiötyöntekijät olivat kaikki serbejä, ja vain yksi osasi jotenkuten puhua englantia ja muutaman sanan suomea. Kommunikointi oli siis aluksi todella vaikeaa. Ajan kuluessa kuitenkin opettelin itse tärkeimpiä sanoja serbiaksi ja elekielellä pärjäsi melko hyvin.

Olosuhteisiin nähden suoriuduin mielestäni vuoden palveluksestani erittäin hyvin. Kaikista vaikeinta oli välillä vellova koti-ikävä, jota sai silloin tällöin paranneltua palvelusvapailta. Talousryhmälleni kuuluu erittäin iso kiitos siitä, että suoriuduimme nälkäisten satakiloisten miesten ruokkimisesta kunnialla ja kehuista päätellen toimintaa edistävästi.

Perehdytyskansiota tein viimeisen puolen vuoden aikana vapaa-ajallani. Tekoprosessi koostui monista eri vaiheista ja sain ideoita sen täydentämiseen jatkuvasti kokemuksieni karttuessa. Kansiosta tuli mielestäni hyvä ja helppolukuinen. Kansio kertoo uudelle rauhanturvaajalle lyhyesti ja ytimekkäästi tärkeimmät asiat joita hänen tulee palvelusaikanaan tehdä. Kansiota on helppo muokata ja sitä voidaan käyttää myös muidenkin, kuin keittiöprosessien toteuttamiseen.

Perehdytyskansion luovutin yksikköni esimiehille sekä Camp Christinan keittiön käyttöön, jossa sitä toivon mukaan päivitetään leirissä tapahtuvien muutosten mukana.

LÄHTEET

Miettinen, P., Santala, H. 2003. Tuloksen tekijät, Yritystoiminta ja talous hotelli- ja ravintola-alalla. Helsinki: WSOY.

Kostamo, E. 2001. Huippustrategiat, mitä voimme niistä oppia?. Helsinki: Talentum Media Oy.

Lampi, R., Laurila, A., Pekkala, M. 1996. Ravitsemuspalvelut työnä. Porvoo: WSOY.

Laamanen, K., Tinnilä, M. 1998. Prosessijohtamisen käsitteet. 2. Uudistettu painos. Metalliteollisuuden keskusliitto, MET.

Laamanen, K. 2001. Johda liiketoimintaa prosessien verkkona. Helsinki: Suomen laatukoulutuspalvelut Oy

Laamanen, K. 1998. Erinomaisuus esiin. Helsinki: Laatuokeskus.

Lehtinen, M., Peltonen, H., Talvinen, P. 2004. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Helsinki: WSOY.

TALOUSRYHMÄN PEREHDYTYSKANSIO
CAMP CHRISTINA

JANI KÄHÄRÄ

LOKAKUU 2005

SRJK
KOSOVO

SISÄLLYSLUETTELO

1 RAUHANTURVAAJANA KOSOVOSSA.....	3
1.1 KOSOVO	3
1.1.1 Kosovon historia	3
1.2 KFOR	5
1.3 SRJK	5
1.4 YLEISIÄ ELÄMISEEN JA OLEMISEEN LIITTYVIÄ ASIOITA.	6
2 TALOUSRYHMÄ CAMP CHRISTINASSA.....	13
2.1 KEITTIÖN TOIMINTAPERIAATTEET	14
2.2 TALOUSRYHMÄN TEHTÄVIENKUVAUKSET	14
2.3 MUUT TALOUSRYHMÄN/ HUOLTOJOUKKUEEN TEHTÄVÄT	17
3 RUOKA- JA VESIHUOLTO	17
3.1 RUOKATUOTANTO.....	18
3.2 VESIHUOLTO	20
4 OMAVALVONTA	20
4.1 HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA	20
4.2 KEITTIÖHYGIENIA.....	21
4.3 OMAVALVONTAKANSIO JA SEN TOTEUTUS	21
4.4. PUHTAANAPITO.....	24
4.5 JÄTEHUOLTO	24
4.6 HYGIEENIKKO	25
5 LOGISTIIKKA JA VARASTOINTI	25
5.1 ELINTARVIKETILAUKSET JA NIIDEN NOUTO	25
5.2 VARASTOINTI.....	27
6 MATERIAALIVALVONTA.....	28
6.1 MATERIAALIVASTUU	28
6.2 MATERIAALIN SEURANTA.....	28
6.3 MATERIAALIN VASTAANOTTO JA LUOVUTUS	29
6.4 MATERIAALIHUOLTO.....	29
LIITTEET.....	29
LIITE 1. ESIMERKKI TILAUSPOHJASTA	30
LIITE 2. PUKEUTUMIS KÄSKY	31
LIITE 3. CAMP CHRISTINAN KARTTA	35
LIITE 3. AJOONLÄHTÖ ILMOITUS	36
LIITE 4. TRIP-TICKET	37
LIITE 5. BALKANIN KRIISIN HISTORIA	38

1 RAUHANTURVAAJANA KOSOVOSSA

Tervetuloa Camp Christiinaan, Suvi Do:n kylään! Ensimmäiset kaksi viikkoa palvelusajastasi täällä A-komppaniassa tulevat olemaan todella kiireiset erinäisten koulutus- ja perehdytystilaisuuksien johdosta. Saattaa tuntua siltä, että aikaa varsinaisiin työtehtäviisi perehtymiseen ei ole.

Tähän perehdytyskansioon on koottu ne yleisimmät ja tärkeimmät asiat joita tulet tarvitsemaan kuuluessasi A-komppanian talousryhmään. Kansion tarkoitus on antaa sinulle lähtökohdat itsenäiseen työskentelyyn täällä Kosovossa. Kansio käsittää perustiedot Kosovosta, KFOR-operaatiosta (Kosovo Force) ja yleisistä talousryhmän tehtäviin liittyvistä asioista.

1.1 Kosovo

Kosovo on Serbiaan kuuluva autonominen provinssi jota tällä hetkellä hallinnoi Yhdistyneet Kansakunnat. Kosovon pinta-ala on 10887 neliökilometriä ja asukasluku oli vuoden 1999 kriisien kynnyksellä noin kaksimiljoonaa asukasta. Provinssin pääkaupunki ja samalla suurin kaupunki, on Pristina, jossa asukasluku on noin viisisataatuhatta. Toiseksi suurin kaupunki on Prizren, jossa asuu noin satakaksikymmentätuhatta asukasta.

1.1.1 Kosovon historia

Vuonna 1991 Kosovossa suoritettiin kansanäänestys, jossa 87% väestöstä kannatti itsenäisyyttä. Muodostettiin varjohallitus ja 1992 valittiin Ibrahim Rugova presidentiksi. Autonomian menettämisen myötä Kosovon albaanit olivat joutuneet luovuttamaan pääosan hallintovallasta, poliisitoimesta sekä opetuksesta serbeille.

Merkittävin tekijä oli albanian kielen opetuksen lopettaminen kouluissa. Rugovan ansiosta albanian kielen asema kuitenkin palautettiin 1996.

Rugova pyrki itsenäisyyteen rauhanomaisin keinoin, mutta tämä ei kuitenkaan tyydyttänyt radikaaleja piirejä. Tämän seurauksena syntyi UCK (Ushtria Climiritares ë

Kosoves) eli Kosovon vapautusarmeija. Opiskelijoiden mielenosoitukset laajenivat ja muuttuivat väkivaltaisiksi. UCK aloitti pommikampanjan, johon poliisi vastasi väkivaltaisesti. 1998 UCK:n toiminta aktivoitui merkittävästi.

Helmikuussa Milosevic määräsi joukot lyömään UCK:n ja samalla UCK julistautui lailliseksi armeijaksi. Taistelut kiihtyivät kevään kuluessa ja elokuussa YK:n turvallisuusneuvosto laati päätöslauselman 1199, jota Milosevic lupasi noudattaa. Päätöslauselman mukaan toimet siviiliväestöä vastaan tulee lopettaa, sotarikolliset saattaa tuomittaviksi, lievittää inhimillistä hätää ja pyrkiä poliittiseen ratkaisuun. Taistelut kuitenkin jatkuivat Milosevicin perustellessa niitä terrorismin kitkemiseksi. NATO:n uhatessa ilmaiskuilla, Milosevic allekirjoitti sopimuksen viime hetkellä kansainvälisten tarkkailijoiden sijoittamisesta Kosovoon. Tarkkailijoiden oletettiin paljastavan UCK:n terrorismi kansainväliselle yhteisölle. Etyj:n tarkkailuryhmän piti olla 2000 hengen vahvuinen, mutta vain 1400 ehti alueelle. Tämä kuitenkin vähensi väkivaltaisuuksia Kosovossa hetkeksi.

Tammikuussa 1999 kuitenkin räjähti. UCK:n toiminta kiihtyi ja VJ (Jugoslavian armeija) sekä Milosevicin joukot ryhtyivät väkivaltaisiin vastatoimiin. Tässä yhteydessä surmattiin mm. Suomen Pataljoonan nykyisellä vastuualueella 15.1.1999 Racakissa 45 ihmistä. Osapuolet saatiin neuvotteluyhteyteen Ranskassa Rambouillet'ssa 7.-25.2.1999 Neuvotteluratkaisua ei saatu aikaan. Etyj:n paikallaolo ei enää vaikuttanut Serbiosapuoleen ja he lisäsivät joukkojensa määrää sekä aktiivisuutta. 15-19.3.1999 käytiin Pariisissa vielä toiset neuvottelut ja koska serbiosapuoli ei hyväksynyt sopimusta, NATO ilmoitti ryhtyvänsä toimenpiteisiin. Tämän johdosta koko Etyj:n henkilöstö evakuoitiin 20.3.1999 Makedoniaan. (KFOR Rauhanturvaajanopas s.8-12)

24.3 NATO käynnisti Allied Force ilmasodan, joka kevään kuluessa voimistui ja ulottui koko entisen Jugoslavian alueelle. 9.6.1999 Entinen Jugoslavia ja KFOR allekirjoittivat rauhansopimuksen ja YK:n turvallisuusneuvoston päätöslauselman 1244 mukaisesti pommitukset lopetettiin, serbijoukot poistuivat Kosovosta ja NATO-johtoiset KFOR-joukot miehittivät maakunnan. Albaaneja pakeni kevään aikana yli miljoona ympäröiviin maihin ja heti pommitusten loputtua alkoi paluumuutto. Marraskuuhun 1999 mennessä oli noin 90% albaaneista

palannut Kosovoon. Sodan jälkeen albaaniväestö alkoi kostaa kokemiaan vääryyksiä Kosovoon jääneille serbeille ja romaneille. Tämän johdosta yli 200 000 Serbiä pakeni maasta. Osa Serbeistä on palannut takaisin ja vuoden 2002 loppuun mennessä ilmeni vain muutamia väkivaltaisuus tai uhkailutapauksia

UCK lakkautettiin 90 päivän kuluessa rauhansopimuksesta ja tilalle perustettiin Kosovon suojelujoukot (TMK – Trupat e Mbrojtjes së Kosovës, englanniksi KPC – Kosovo Protection Corps), joka on ei-sotilaallinen, puoluepoliittisesti sitoutumaton ja ainakin periaatteessa monietninen järjestö. Heidän tehtävänä on ensisijaisesti palo- ja pelastustoiminta.

Elokuussa 2003 Valtioneuvos Harri Holkeri aloitti YK:n siviilihallinnon, UNMIK:n päällikkönä.

17. maaliskuuta, 2004 albaanit hyökkäsivät serbivähemmistön kimppuun ja mellakat vaativat 28 kuolinuhria. Useita ortodoksikirkkoja ja muita rakennuksia poltettiin. Holkeri erosi tapahtumien jälkeen virastaan loppukeväällä ja hänen seuraajakseen tuli tanskalainen diplomaatti Sören Jessen-Petersen. (<http://fi.wikipedia.org/wiki/Kosovo>)

Lisää tietoa Balkanin historiasta löydät: **(Katso: Liite 7.)**

1.2 KFOR

KFOR-joukot aloittivat toimintansa kesäkuussa 1999. YK:n mandaatilla toimivan Nato-johtoisen operaation tehtävänä on sotilaallisella läsnäolollaan estää vihamielisyydet ja taata rauha monietnisessä Kosovossa. KFOR:lla on neljä prikaatia. Suomi johti Keskistä prikaatia 1.8.2005 asti, jonka jälkeen vastuu siirtyi tsekeille, (Multinational Brigade Centre, (MNB(C))). Yhdysvallat johtaa itäistä prikaatia ja luoteista Ranska. Lounaisen prikaatin johtovastuussa vuorottelevat Saksa ja Italia. KFOR-joukkojen esikunta sijaitsee Kosovon pääkaupungissa Pristinassa. Operaation vahvuus on noin 17 000 sotilasta ja osallistuvia maita on 34. (Kosovo rauhanturvaajat 2004-2005 s.23)

1.3 SRJK

Lyhenne SRJK tarkoittaa suomalaista rauhanturvajoukkoa Kosovossa.

Kesäkuussa 1999 Suomen hallitus teki päätöksen rauhanturvaajien lähettämisestä Kosovoon. Operaatioon osallistui alussa 680 rauhanturvaajaa, mutta toukokuun 2005 rotaation vaihtuessa vahvuus putosi jo alle viidensadan. Marraskuun 2005 rotaation odotetaan vähenevän noin 450 rauhanturvaajaan.

Suomalaisten pääleiri, Camp Ville, sijaitsee Lipljanin kaupungissa ja siellä sijaitsee myös keskisen prikaatin esikunta. Komentajana toimi 29.10.2004-1.8.2005 Eversti Jari Kallio. Hänen seuraajakseen astui 1.8.2005 eversti Ales Vodehnal. Keskeisessä prikaatissa palvelee rauhanturvaajia kuudesta eri maasta: Suomi, Ruotsi, Irlanti, Tsekin tasavalta, Slovakia ja Latvia.

(www.mil.fi/rauhanturvaajat/operaatiot/kosovo.dsp)

Ikäjakausma SRJK:n osalta on kahdestakymmenestä kuuteenkymmeneen ikävuoteen. Marraskuun 2004 rotaation keski-ikä on 29 vuotta joista ensikertalaisia 61 %. Rauhanturvaajista 87 % on reserviläisiä ja loput puolustusvoimien kantahenkilökuntaa. Helmikuussa 2005 oli SRJK:n palveluksessa 12 naista. (Kosovo rauhanturvaajat 2004-2005 s.24)

1.4 Yleisiä elämiseen ja olemiseen liittyviä asioita.

Toimintaasi rauhanturvaajana liittyy tiettyjä sääntöjä ja ohjeita jotka on laadittu kaikkien yhteisen hyvinvoinnin edistämiseksi. Tässä niistä olennaisimpia.

Majoitukset

Saapuessanne Camp Christinaan teille näytetään majoituksenne. **(Katso Liite 4.)** Majoitus on 2-3 hengen tuvissa, eli ”körmyissä”, jotka ovat pinta-alaltaan 23 neliömetriä. Jokaiselle rauhanturvaajalle on varattu sänky, yöpöytä, lukulamppu sekä vähintään yksi vaatekomero. Körmyä saa sisustaa omien tarpeidensa mukaan, kunhan majoitustilat ovat entisellään rotaation vaihtuessa.

Jos haluat rakennella majoitustilaasi hyllyjä yms. kysy puutavaraa ja työvälineitä rakennusverstaalta tai puutavara- vastaavalta. Jokainen huolehtii majoitustilojen viihtyisyydestä, eli siisteydestä itse. Tämä koskee myöskin majoitustilojen lähiympäristöä. Muista roskien lajittelu myöskin majoituksissa.

Majoitukset ovat henkilökohtaisia ja kello 22.00 jälkeen on toisen majoituksessa oleskelu kielletty.

Vastakkaisen sukupuolun majoituksessa oleskelu on ehdottomasti kiellettyä ympäri vuorokauden.

Hiljaisuus on klo 22.30-06.00 välisenä aikana, jolloin turhaa meteliä ja liikkumista tulee välttää.

Viinojen säilytys on ehdottomasti kiellettyä majoitustiloissa. Lomaviinat pakataan reppuihin/laukkuihin vasta lomilähtöpäivän aamuna, muulloin ne ovat lukittujen ovien takana joukkueen lomaviina varastossa. Tupakointi on myöskin körmyissä ehdottomasti kiellettyä.

Aseet säilytetään lukittuina majoituksessa, eli joko körmyn ovi lukittuna tai sitten lukitussa telineessä. Palvelusvapaiden aikana aseita säilytetään yksikön lukitussa asevarastossa.

Pukeutuminen

Kosovossa ollessamme käytämme aina puolustusvoimien sotilasasua. Varustuksen tulee olla mahdollisimman yhtenäinen, varsinkin leiristä poistuttaessa. Partion johtaja määrää tällöin varustuksen. Sotilas ja siviilivarustusta ei yhdistellä missään tapauksessa. Leirin ulkopuolella liikuttaessa on päähine pidettävä päässä, pois lukien sisätilat. Urheillessa on lupa käyttää omia siviilivarusteita, mutta niissä ei liikuta muina aikoina. Sandaaleja käytettäessä on jalassa oltava valtion vihreät sukat. Myös messissä ollaan sotilasvarusteissa, eli ei urheiluasussa. Saunaan voi mennä pyyhelanteilla tai kylpytakissa. **(Katso Liite 3.)**

Saunat

Camp Christinasta löytyy viisi saunaa: Masan sauna, kossun sauna, kohun sauna, koiratarhan sauna sekä misu sauna.

Masan sauna on päiväkäytössä klo: 15.00-18.00 ja kossun sauna 18.00-06.00. Nämä ovat käytössä lähinnä vartiojääkäreillä, mutta voit halutessasi käyttää niitäkin.

Huoltojoukkueen sauna on kohu sauna, joka sijaitsee komento- ja huoltojoukkueen majoitustilojen läheisyydessä. Kohu sauna on lämmin 18.00 alkaen tai poikkeus tapauksissa aikaisemminkin. Misu sauna on tarkoitettu naisille ja sinne ei miehillä ole mitään asiaa. Silloin kun rotaatiossa ei naisia ole, on Misu-sauna lähinnä

edustuskäytössä. Koiratarhan sauna on yksinomaan koiramiesten käytössä ja siellä voit sauna vain kutsuttaessa. Suihkussa voit käydä masan saunassa tai suihkukonteissa. Muista, että suihkuja käyttää päivittäin lähes jokainen, joten älä laske vettä turhaan. Suihkuvesi on ”kovaa”, joten alussa saattaa tuntua, ettei saippua irtoa hyvin, mutta ajanmyötä siihen tottuu.

Käytä saunassa aina sandaaleita sekä peflettiä. Saunan pesuhuoneessa ei saa ajaa partaa eikä leikata hiuksia hygienian ylläpidon vuoksi. Siivoa jälkesi käytön jälkeen, eli tölkit ym. roskat roskeen.

Sauna on anniskelualue, eli saat käydä ostamassa messistä sen aukioloaikana olutta tms. Määrä on rajoitettu 2 kpl/ henkilö. Alkoholilliset saunajuomat tulee nauttia anniskeluajana, eli klo 18.00-22.00 välisenä aikana. Lauantaina anniskelu-aika on 18.00-23.00.

Vessat

Vessoja löytyy leirin sisältä jokapuolelta ja ne ovat sitä varten, että niitä käytetään, eli niin sanottu ”nurkkiin kuseminen” on kiellettyä. Ennen wc:n käyttöä, tarkasta veden tulo hanasta, sillä talvella putket saattavat jäätyä. Siivoa jälkesi käytön jälkeen pöntöstä ja tarvittaessa laita uusi paperirulla.

Muista pestä kädet huolellisesti wc:ssä käynnin jälkeen. Pese hampaasi pullovedellä, sillä vesijohtovesi ei ole juomakelpoista. Sulje ovet huolellisesti lähtiessäsi etteivät putket jäädy.

Ruokala

Ruokalamme on avoinna 24 tuntia vuorokaudessa ja sieltä löytyy varmasti aina syötävää. Aamupala on tarjolla klo 05.00-11.00, lounas 11.00-17.00 ja päivällinen 18.00-06.00. Ruokalaan tultaessa pakkastakki yms. jätetään vaatenaulakkoon. Ruokalassa ei olla hattua päällä ja rynnäkkökivääri jätetään ulkokatoksessa olevaan telineeseen lukittuna. Pistooli saa olla vyöllä lipas irroitettuna. Pese kädet huolellisesti linjaston alussa olevassa käsi- ja kasinpesupisteessä.

Päätettyäsi ruokailun vie ruokailuvälineet niille tarkoitettuun palutuspisteeseen oikeille paikoilleen ja pyyhi pöytä. Jos havaitset, että astiakori on täynnä, vie se keittiöön tiskiin ja vaihda tyhjä kori tilalle.

Ruokaa ottaessasi laita astioiden kannet kiinni, jotta seuraavakin saa lämmintä ruokaa. Huomioi muut palvelustoverisi ja anna tilaa heille, eli älä jää turhanpäiten istuskelemaan ruokalaan. Lähtiessäsi sulje ruokalan ovi huolella mahdollisten tuholaisien ja pakkasen johdosta.

Briiffari

Briiffari on joukkueen yhteinen tila, jossa pidetään joukkueen palaverit ja siellä voi viettää vapaa-aikaansa. Briiffari on avoinna 24 tuntia vuorokaudessa, mutta sen käyttö hiljaisuuden aikana ei saa aiheuttaa häiriötä. Briiffarissa on mahdollisuus pelata pelejä ja katsella televisiotatai muuten kuluttaa aikaansa, mutta käytön jälkeen on aina muistettava yleinen siisteys. Muiden joukkueiden briiffareista tavaroiden lainaus ilman lupaa on kiellettyä.

Ajoneuvojen käyttö

Jokaisella joukkueella on omat määrätyt ajoneuvonsa joiden käyttöön on kysyttävä lupa joukkueenjohtajalta, joukkueen varajohtajaltai ryhmänjohtajalta. Lisäksi on hyvä käydä varaamassa ajoneuvo käyttöönsä ajotoimistolta haluamukseen ajaksi. Poistuessasi leiristä, on aina täytettävä ajoonlähtö ilmoitus. **(Katso: Liite 5.)** Puolustusvoimien ajoneuvoissa, joissa on turvavyöt, niitä on käytettävä ja ajettaessa on ajovalot oltava päällä. Täytä joka aamu ajopäiväkirja, eli trip ticket. **(Katso: liite 6.)** Jos et osaa vielä täyttää sitä, pyydä vanhempaa rauhanturvaajaa opastamaan. Tee myöskin joka aamu ajoon lähtötarkastus. Ajettaessa on etupenkillä istuvilla oltava takki päällä ja päähine päässä. Tankkaukset suoritetaan pääsääntöisesti Camp Villessä. Tankkaa ajoneuvo kun tankista on noin puolet jäljellä. Suurin sallittu ajonopeus leirin sisällä on 20 km/h. Teillä ajettaessa noudatetaan liikennerajoituksia jotka ovat taajamassa 40 km/h, pääteillä 80km/ ja muualla 60 km/h. Peruutettaessa sekä isompia ajoneuvoja ajettaessa leirin sisällä on hyvä apukuskin ajattaa, eli näyttää merkkejä maasta käsin. Käytön jälkeen pese ajoneuvo tarvittaessa niin ulkoa kuin sisältä, tämän jälkeen auto takaisin sille varatulle paikalle. Polkupyörät ovat tarkoitettu vain polkupyöräpartioille ja niillä ei saa ajella huvin vuoksi leirialueella. HUOM! Ennen kuin aloitat Kosovossa ajoneuvoilla ajelemisen, lue liikenneturvallisuusohje huolellisesti.

Henkilökohtaiset aseesi

Jokaiselle rauhanturvaajalle jaetaan vähintään rynnäkkökivääri ja siihen kuuluvat kolme lipasta sekä täysi tuliannos. Osalle rauhanturvaajista jaetaan myöskin muita aseita, kuten pistooli. Aseet ovat jokaisen henkilökohtaisella vastuulla ja niistä on huolehdittava sen mukaisesti.

Ase on oltava aina mukana omasta leiristä poistuttaessa, lipas kiinni, mutta lataamattomana. Asetta ei saa jättää missään tapauksessa vartioimatta ja sen on oltava välittömässä läheisyydessä, myöskin vieraissa leireissä oleskeltaessa. Jokaisessa KFOR:n leirissä on sisääntuloportilla luotiloukku. Tämä tarkoittaa sitä, että otat lippaan irti, teet kaksi latausliikettä, tarkastat että patruunapesä on tyhjä ja ammut tyhjälaukauksen luotiloukkuun. Tämän jälkeen et laita lipasta kiinni aseeseen, sillä leirialueella sitä ei saa pitää aseeseen kiinnitettynä. Majoitustiloissa aseiden puhdistus tai sillä ”leikkiminen” on kiellettyä. Aseen voit puhdistaa siihen tarkoitettuun aseiden puhdistuskontissa.

Portti/ Vartiotorni

Vartiotorni on miehittettynä ympäri vuorokauden. Lähtiessäsi tai saapuessasi leiriin, odota että vartija avaa portin ja antaa luvan. Normaali vuoro vartiossa on kolme tuntia ja paikalle saavutaan hyvissä ajoin ennen vuoron alkua. Vartio hoitaa ns. vähemmän tärkeät kuulutukset, poislukien hiljaisuuden aikana.

Vartiovuorosi alkaessa lue ohjeet vartiotornissa. Muista, että olet vartioimassa ja tähyttämässä leiriä ja sen ympäristöä.

Messi

Camp Christinassa on oma messi. Messi on avoinna 24 tuntia paitsi 22.30-23.00 ja lauantaisin 23.30-24.00, johtuen anniskeluoikeudellisista syistä. Alkoholin myynti on 18.00-22.00 ja lauantaisin 18.00-23.00. Muina aikoina voi ostaa tupakkatuotteita, limuja ja karkkeja. Maksu tapahtuu messikorttiin itse merkkäämällä tai sitten laitetaan tasasumman rahalippaaseen. Toiminta perustuu luottamukseen ja kaikki on aina omasta pussista pois, jos tavaraa ilmaiseksi haetaan.

Anniskeluajan päätyttyä, eli valomerkin jälkeen, tulee jäljellä olevat alkoholilliset juomat avata ja tämän jälkeen on kolmekymmentä minuuttia aikaa nauttia ne. Tällöin saa kullakin olla korkeintaan kaksi tölkkiä alkoholillisia tuotteita. Alkoholin nauttiminen on sallittua vain anniskelualueilla, eli saunoilla ja messin välittömässä läheisyydessä. Poikkeustapauksissa voidaan anniskelualueita laajentaa ruokalaan, mutta tämä tapahtuu vain komppanian päällikön erillisellä käskyllä. Alkoholillisia tuotteita saat nauttia jos sinulla on yli 8 tuntia seuraavaan palvelukseen ja tällöinkin operatiivinen kunto on säilytettävä. Jos veren alkoholipitoisuus on yli 1,2 promillea, katsotaan operatiivinen kunto menetetyksi. Aamulla 08.00 mennessä on veren alkoholipitoisuuden oltava 0,00 promillea.

Vaatetus on messissä oleskeltaessa oltava sotilaallinen, pois lukien saunaan mennessä jolloin voit hakea juomiset mukaan saunavarustuksessa. Messissä ei ole mukana aseita tai puukkoja pois lukien sotilaspoliisit tai tehtävässä olevat vartiomiehet. Messissä voit pelata erilaisia pelejä ja lukea lehtiä, mutta niitä ei viedä pois sieltä. Messissä käyttäydytään asiallisesti, eli ei hypitä pöydillä, ei kaadeta juomia toisten päälle tai lattialle sekä siivotaan omat sotkut.

Sinulla on mahdollisuus vieraila myös Camp Villen messissä. Tällöin paluu-aika on viimeistään 22.30 tai lauantaisin 23.30 ja vierailua varten on kysyttävä lupa oman joukkueen johtajalta. Jos aiot olla jossain leirissä yli näiden aikarajojen, on siihen annettava lupa komppanian päälliköltä. Sama pätee myös silloin, jos aiot kutsua vieraita omaan leiriimme yöksi.

Messin sulkemisen jälkeen voit viettää aikaa Masan saunalla tai ruokalassa. Messin takaosassa sijaitseva ”pappacorner” on tarkoitettu ns. vanhemmalle väelle ja siellä oleskelu edellyttää entistä hillitympää käyttäytymistä. Huom. Ikärajaa sinne ei tietenkään ole, joten voit mennä pelaamaan biljardia jos niin haluat.

Pyykkitupa/Ompelija

Leirissämme on paikallistyöntekijän ylläpitämä pyykitupa, jonne voit viedä vaatteesi pyykipussissa pestäväksi. Voit halutessasi myöskin pestä vaatteesi itse, mutta opettele silloin käyttämään laitteita ja käytä järkeä pesu- ja huuhteluaineiden kanssa. Paikallistyöntekijä toimii samalla myös ompelijana. Hänelle voit viedä vaatteet, joista puuttuu merkkejä, ommeltavaksi. Vie vaatteet aina nimellä varustettuna.

Punttisali

Punttisali on avoinna 24 tuntia vuorokaudessa ja vapaassa käytössä milloin vain, mutta muista turvallisuus. Siivoa jälkesi käytön jälkeen ja laita kuntoiluvälineet niille kuuluville paikoilleen. Kuivaa myöskin laitteet hiestä ja laita lenkkarisi hyllyyn, jos jätät ne salille. Jos jääkapissa ei ole vettä, täytä se. Halutessasi voit käyttää leirin ympärillä olevaa lenkkipolkua, mutta tällöin on oltava mukana juoksukaveri ja lähtiessä on tehtävä ilmoitus tilannekeskukseen lenkkilistaan.

Koiratarha

Leirissämme on koiratarha, jossa on sotilaskoiria. Koiratarhaan ei saa mennä ilman kutsua sillä koirat saattavat olla vapaana. Jos olet saanut luvan mennä alueelle, niin odota kunnes joku tulee sinut sinne päästämään. Punaisen valon palessa ja porttien ollessa kiinni, koirat ovat vapaana.

Nettikontti

Nettikontti on tarkoitettu pääsääntöisesti sähköpostin ja pankkiasioiden hoitamiseen, ei siis porno- ym. viihdesivujen selailuun. Ota huomioon muut käyttäjät jos on jonoa. Siivoa jälkesi käytön jälkeen ja muista, että nettikontissa ei saa syödä eikä juoda mitään.

Muita yleisiä asioita

Älä sylje laudoituksille tai asfaltille. Laita tupakantumpit tuhkakuppiin ja roskat roskiin. Partioon tai muualle lähtiessä muista aina käydä tekemässä lähtöilmoitus tilannekeskukseen. Toimistosta löydät palvelusvapaa-anomukset jotka on palautettava joukkueen johtajalle kahta viikkoa ennen palvelusvapaiden alkamispäivää. Merkkaa palvelusvapaasi kalenteriin ja muista ne itse. Toimiston väki ei ole täällä muistuttelemassa milloin olet lähdössä palvelusvapaillesi.

Messin takana on pieni kirjasto, josta voit lainata haluamasi kirjoja. Muista palauttaa heti kirjan luettuasi. Posti sijaitsee myöskin kirjastossa ja sieltä löydät myös hinnaston lähetyksille.

Kirjaston vieressä on ns. pusupuhelin, jolla voit soittaa kotimaan puheluja Suomeen. Puhelut saavat maksimissaan olla 10 minuuttia pitkiä. Puhelin on avoinna 07.00-22.00. Kirjastossa on myöskin lääkekaappi, josta saat ensiavun pieniin haavereihin ja esim. flunssaan / päänsärkyyn. Merkkaa lääkekansioon aina ottamasi lääkkeet. Tulkikonteilla ei saa oleskella turhanpäiten. Jos tarvitset tulkkia käyttöösi, löydät työvuorolistat tilannekeskuksen seinältä. Huomioi vaatetuksen ja yleisen olemuksesi kunto jokapäiväisessä palveluksessa, eli parta-ajettuna ja merkit kohdillaan jne. Parturin löydät Camp Villestä ja se ei maksa rauhanturvaajalle mitään. Muista pitää ID-kortti aina mukana. Jos et osaa tai ymmärrä jotain asiaa, niin kysy ennen kuin mokaat!

2 TALOUSRYHMÄ CAMP CHRISTINASSA

Camp Christinan talousryhmä koostuu viidestä rauhanturvaajasta joiden rotaatiot sijoitetaan siten, että uusien talousryhmän jäsenten kanssa työskentelee vähintään kaksi vanhemmasta rotaatiosta, eli puolenvuoden välein tulee 2-3 uutta rauhanturvaajaa ja 2-3 lähtee saamaan aikaan takaisin Suomeen. Näiden lisäksi keittiössä työskentelee kolme paikallista työntekijää: Azra, Verica ja Ljupica. Talousryhmä huolehtii päätehtävänä A-komppanian rauhanturvaajien monipuolisesta ravitsemuksesta.

2.1 Keittiön toimintaperiaatteet

Tilat

Keittiötoimintaan kuuluvat tilat A-komppaniassa ovat muonahalli, eli ruokala, kuivaelintarvikekontti, kaksi pakastinhuonetta, yksi kylmähuone, materiaalikontti, vesikontti ja keittiö, jossa on astianpesutilat, esikäsittelytilat, varsinainen ruoanvalmistustila, kaksi kylmäkaappia ja yksi pakastekaappi.

Toiminta

Toimintaa johtaa talousryhmänjohtaja, joka on komppanian päällikön ja yksikköpseerin sekä huoltopäällikön ja talousupseerin alaisuudessa. Keittäjät toimivat talousryhmän johtajan alaisuudessa. Talousryhmän johtajan poissa ollessa on käsky- ja vastuuvälillä talousaliupseerilla.

A-komppanian talousryhmä toteuttaa SRJK:n esikunnan asettamia määräyksiä ja ohjeita toiminnassaan.

2.2 Talousryhmän tehtävienkuvaukset

A-komppanian tärkeimmät tehtävät

A-komppanian tehtävä on taata turvallisuus vastuualueellaan. Komppanian on taattava liikkumisvapaus kansainvälisille organisaatioille, sekä kaikille etnisille ryhmille.

Lisäksi komppania pitää yllä valmiutta siten, että käskystä voidaan 40:ssä minuutissa joukkueen kokoinen osasto lähettää tilanteen vaatimaan tehtävään.

Tukitehtävät

Tukitehtävät A-komppaniassa ovat säännöllisten yhteyksien ja hyvien suhteiden ylläpitäminen UNMIK:n, UNMIK-Poliisin, OSCE:n, UNHCR:n, NGO:n, paikallisten vaikuttajien ja KPC:n kanssa.

A-komppanian on valmistauduttava antamaan tarvittaessa kiireellistä humanitaarista apua prikaatin vastuualueella.

Huoltojoukkue

Huoltojoukkue osallistuu Camp Christinan lähipuolustukseen ja ylläpitää komppanian huoltopaikat sekä vastaa komppanian huollosta. Lisäksi huoltojoukkue toteuttaa komppanian huoltokuljetukset ja ylläpitää operatiivista lääkintävalmiutta.

Huoltojoukkueen on valmistauduttava lähettämään liikkuva ajoneuvon korjauspartio sekä palonyrkki. Näiden lisäksi joukkue tukee jääkärijoukkueita operatiivisten tehtävien hoidossa.

Talousryhmä

Talousryhmän tehtäviin kuuluu vastata koko yksikön muonitushuollosta ja talousalan materiaalista. Lisäksi tehtäviin kuuluu paikallisten keittiöapulaisten työn johto.

Tehtävät jakautuvat seuraavasti:

Talousryhmän johtaja sekä talous aliupseeri:

Muonitushuolto 70 %

- Talousryhmän työvuorolistojen tekeminen
- Ruokalistojen laatiminen
- Vastaa päivittäisistä tuotteista
- Muonien tilaus kerran viikossa
- Muonien jakaminen yksikön tukikohtiin
- Taloustarvikkeiden tilaukset
- Pitää yhteyttä pataljoon esikuntaan muonitukseen liittyvissä asioissa ja tiedottaa niistä yksikköön.
- Ruoan valmistus

Materiaalivastuu 10 %

- Vastaa keittiöiden laitteiden huoltojen ja korjausten tilauksista
- Vastaa talousalan materiaalin inventoinneista

Paikallistyöntekijöiden työnjohto 10 %

- Päivittäisten tehtävien määrääminen
- Valvonta

Muut tehtävät ja sijaisuudet 10 %

- Suorittaa vuoroluettelon mukaiset huoltojoukkueen operatiiviset velvoitteet
- Toimii talousryhmän muiden jäsenten sijaisena
- Toteuttaa keittiön omavalvontasuunnitelmaa

Keittäjillä työnkuva painottuu ensisijaisesti ruoanvalmistukseen talousryhmän johtajan käskyjen mukaisesti. Pienellä henkilöstöllä toimittaessa vastuuta kuitenkin annetaan mahdollisuuksien mukaan ja esimerkiksi ruokalistojen suunnitteluun sekä elintavikelauksiin keittäjät osallistuvat lähes viikottain.

Talousryhmän esimiesten tehtävä vaatii koulutustasoltaan ylemmänkeskiasteen/ ammatillisen koulutuksen omaavan henkilön joka sotilaalliselta koulutukseltaan on aliupseerikoulun käynyt. Vaadittava siviiliammattitaito tehtävään on keittiöesimiehen tehtävät. Tehtävässä normaalisti edellytettävä oppimisaika on kaksiviikkoa. Tehtävässä on noudatettava pataljoonan antamia ohjeita ja määräyksiä, mutta talousryhmänjohtaja suunnittelee ja toteuttaa itsenäisesti talousalan tehtävien suorittamisen. Keittäjiltä vaaditaan ammatillinen koulutus alalle ja sotilaskoulutukseltaan hänen on oltava sotilaskeittäjä. Keittäjät toimivat talousryhmän johtajan käskyjen alaisina.

Talousryhmän esimiehen tehtävässä tarvitaan oma-aloitteisuutta ja ammattitaitoa, sekä kokemusta alan tehtävistä ja ongelmat on kyettävä ratkaisemaan itsenäisesti. Tehtävässä edellytetään hyvää englanninkielen taitoa, koska alaisena on kolme paikallistyöntekijää. Muita alaisia ovat talousryhmän muut neljä sotilashenkilöä. Tehtävässä on päivittäin annettava käskyjä ja ohjeita. Tehtävässä joudutaan liikkumaan paljon SRJK:n tukikohtien välillä ja liikenne on suurin vaaratekijä toimialueella. Muita vaaratekijöitä ovat palovammat, leikkuuhaavat ja liukastumiset. Tehtävässä esiintyvä henkinen kuormitus on vähäinen. Keittäjien tehtävien kuvaus on muuten samanlainen, mutta he ovat talousryhmän esimiesten suoran käskyvallan alaisina.

2.3 Muut talousryhmän/ huoltojoukkueen tehtävät

Talousryhmä on osana huoltojoukkuetta, joten keittiötyöskentelyn ohella on ryhmälle annettu myös muutamia muita tehtäviä.

Messitoiminta

Huoltojoukkue vastaa messitoiminnasta. Päävastuussa messitoiminnasta on tehtävään erikseen nimetty ”messias”, joka yleensä on joku talousryhmän keittäjistä.

Messias hoitaa messin varasto täydennykset, messiosuuskuntaan liittyvät asiat ja messitoiminnasta tiedottamisen. Huoltojoukkueen jäsenet toimivat messimyyjinä kiertävän työvuorolistan mukaisesti.

Ajopäivystys

Huoltojoukkue hoitaa A-komppanjan ympärivuorokautisen ajopäivystyksen. Erillisen työvuorolistan mukaan ajopäivystystä hoitaa ajopäivystäjä sekä apupäivystäjä.

Ajopäivystäjä on yleensä kuljetusryhmään kuuluva henkilö ja apupäivystäjä joku muu huoltojoukkueeseen kuuluva.

Ajopäivystys on palvelusta ja tällöin ei alkoholia saa nauttia.

Vartiointi ja partiointi

Erillisestä käskystä voidaan huoltojoukkue määrätä vartiointi tai partiointi tehtäviin.

Tällöin tulee kyseisistä työvuoroista oma listansa.

3 RUOKA- JA VESIHUOLTO

Talousryhmä vastaa A-komppanjan ruoka- ja vesihuollosta. Ryhmän on kyettävä toteuttamaan komppanian vahvuinen ympärivuorokautinen ruokatuotanto ja juomaveden saanti.

3.1 Ruokatuotanto

Päävastuussa A-komppanian ruokatuotannosta on talousryhmän johtaja apunaan talousaliupseeri ja keittäjät. Ryhmän on kyettävä tarjoamaan komppanian vahvuiselle yksikölle päivittäistä kulutusta vastaava ruoka. Talousryhmänjohtaja suunnittelee viikoittaisen ruokalistan ja tekee tarvittavat elintarviketilaukset. Kiertävän työvuorolistan mukaan jokainen talousryhmään kuuluva jäsen hoitaa hänelle määrättyt työvuoronsa.

A-komppania on operatiivinen yksikkö ja tämän johdosta on ruokaa oltava tarjolla ympäri vuorokauden. Aamupalan on oltava valmiina klo 05.00, lounaan klo 11.00 ja päivällisen klo 17.00 mennessä. Tämän lisäksi on ruokalassa olevissa jääkaapeissa oltava elintarvikkeita vapaasti haettavissa ympärivuorokauden (esim. lihapiirakat, maidot, mehut, jogurtit...). Talousryhmän jäsenet hoitavat työvuoroillaan lämpöisen ruoan valmistuksen ja paikallistyöntekijöille esivalmisteluiden ohjeistuksen. Ryhmän tulee tarjota jokaiselle komppanian rauhanturvaajalle monipuolinen päivittäisen ravitsemissuosituksen täyttävä ateriakokonaisuus.

Päivittäisen toiminnan kuvaus

Tässä on tiivistetty esimerkki talousryhmän päivän kulusta joka antaa sinulle lähtökohtia esimerkiksi aikataulutukseen.

Aamupalan tekijä aloittaa työnsä noin kello 04.00, (tai omien kykyjensä mukaan siten, että aamupala on katettuna kello 05.00 mennessä. Jokainen pystyy määrittämään keston aamupalan tekoon muutaman kerran jälkeen.) jolloin hän kytkee lieteen virrat kananmunien keittoa ja puuron valmistusta varten. Tämä kannatta tehdä siksi ensimmäisenä, koska lieden lämpiäminen vie aikaa. Tämän jälkeen esivalmistekaapista otetaan muut lämpimään linjastoon tarkoitetut tuotteet, ja laitetaan ne kypsentyään/lämpiämään kiertoilmauunissa. Lämpimään linjastoon on tarkoitus laittaa karjalanpiirakat, nakit ja lihapullat, munakas sekä muut varatut tuotteet. Tämän jälkeen tyhjennetään ruokasalin kahvinkeitin ja pistetään uudet kahvit ”tippumaan”. Noin kello 04.15 aloitetaan linjaston siivous, eli kerätään edellisen päivän päivällisen astiat pois ja pyyhittää

linjasto. Tämä vie aikaa noin 10 minuuttia, jonka jälkeen aloitetaan kylmään linjastoon tulevien tuotteiden esillelaitto. (HUOM! Muista seurata lämpimään linjastoon tulevien tuotteiden kypsymistä!). Kylmälle puolelle tulee leikkeleet (juustot, makkarat...), säilyketuotteet (hedelmät, tonnikala), marjat, hillot sekä muut vastaavat tuotteet (esim. Raejuusto...).

Kylmätuotteet ovat esillä viimeistään kello 04.45, jonka jälkeen suoritetaan lämpimänlinjaston esillelaitto. Tämän jälkeen täytetään leipäpöytä sekä tarkastetaan ja täytetään muroastiat sekä kylmäkaapistojen tuotteet.

Kun kello on 05.00 on aamupala valmiina linjastossa. Tämän jälkeen tarkista vielä keittiö, ettei lieteen tai uuneihin ole jäänyt virta päälle. Aamupalan valmistaja voi lähteä tämän jälkeen takaisin nukkumaan, sillä aamuvuorossa oleva paikallistyöntekijä huolehtii aamupalan täydennyksen. HUOM! Torstai aamuna aamupalan valmistaja laittaa hernekeiton hiljaiselle kypsymään, jotta se ennättä valmistua lounaalle!!

Lounaan valmistajan aloittamisaika riippuu kyseisen päivän lounaasta, mutta yleensä kyseessä on keittolounas tai muu vastaava. Lounaan valmistus kannattaa aloittaa normaali päivinä noin kello 09.00 jotta se on valmis linjastoon asetettavaksi kello 11.00 mennessä. Lounaan valmistuksen ohessa keittäjä varaa seuraavan päivän esivalmisteeiksi tarvittavat tavarat pakkasesta ja ohjeistaa paikallistyöntekijöille tämän päivän esivalmistuksen. Noin kello 10.45 siivotaan aamupala pois ja asetetaan lounas esille linjastoon. Lounaaseen kuuluu normaalisti lämminkeitto (tai muu vastaava), ruokaisa- sekä vihreäsalaatti, leivät ja leikkeleet. Lisäksi keittäjä tarkistaa, että ruokasalin kylmäkaapeista löytyy riittävästi tuotteita. (Kylmäkaapeista tulee löytyä mehut, maidot, jogurtit, hedelmät, lihapiirakat, salaattinkastikkeet, sinaapit, ketsupit, jne..) Lounaan valmistaja huolehtii ruoan riittävydestä päivälliseen asti.

Päivällisen tekijä aloittaa työskentelynsä noin kello 14.00-15.00 riippuen kyseisestä ruoasta. Työskentely on ajoitettava siten, että päivällinen on esillä kello 17.00 mennessä. Päivällisen valmistuksen ohessa keittäjä tarkistaa seuraavan päivän esivalmisteeet varsinkin aamupalan osalta. Noin kello 16.45 keittäjä siivoaa lounaslinjaston pois ja vaihtaa tilalle päivällisen salaattit, leikkeleet sekä lämpimän ruoan. Päivällisen valmistaja huolehtii siitä, että ruokaa riittää linjastossa läpi illan ja vaihtaa uudet tuotteet noin kello 21.00-22.00 välisenä aikana.

Lounas toteutetaan niin sanottuna kevytlounaana sen johdosta, että varsinkin kesällä päivät ovat erittäin kuumia ja valtaosa haluaa syödä tukevamman ruoan vasta illan viiletessä. Luettuasi tämän kuvauksen, saattaa tuntua siltä, että työtä on todella vähän! Kannattaa kuitenkin ottaa huomioon se, että olemme töissä 24 tuntia vuorokaudessa ja työtehtävät eivät suinkaan rajoitu pelkkään keittiötyöskentelyyn. Välillä saattaa myöskin olla sellainen tilanne, että olet ainoa talousryhmän jäsen leirissä ja hoidat kaikki työvuorot, sekä tämän sattuessa tiistai päivälle, vielä elintarviketäydennykset.

3.2 Vesihuolto

Talousryhmä huolehtii yhdessä kuljetusryhmän kanssa komppanjan vesihuollosta.

Vesijohtovesi ei ole juomakelpoista ja tästä syystä käytetään pullovettä.

Vesijohtovettä voidaan kuitenkin käyttää keitettynä. Talousryhmä tarkistaa päivittäin vesivarastosta pullovesien määrän ja ilmoittaa kuljetusryhmälle, jos vettä tarvitsee Camp Villen muonituksesta hakea lisää. Pulloveden ja vesijohtoveden laatua valvoo SRJK:n hygieenikko, joka ilmoittaa välittömästi yksikköön, jos on ilmennyt toimenpiteitä aiheuttavia havaintoja. Vesivarasto on jokaisen rauhanturvaajan käytettävissä, eli talousryhmä ei jaa tai rajoita vedenjakelua mitenkään.

4 OMAVALVONTA

Talousryhmä toteuttaa SRJK:n esikunnan laatimaa omavalvonta ohjeistusta yhteistyössä hygieenikon ja huoltokomppanian päällystön kanssa.

4.1 Henkilökohtainen hygienia

Kosovossa toimiessasi, ja varsinkin talousryhmässä, henkilökohtaiseen hygieniaan kiinnitetään erityistä huomiota, koska bakteerikanta on täällä huomattavasti korkeampi kuin Suomessa.

Talousryhmän jäsenen tulee saunoa ja peseytyä vähintään kerran päivässä mahdollisuuksien mukaan. Kynnet ja hiukset tulee pitää lyhyinä ja käsien pesuun on kiinnitettävä erityistä huomiota keittiössä työskenneltäessä.

Pesulassa saat vaatteesi pestyä päivittäin, joten huolehdi, että sinulla myös on joka päivä puhtaat vaatteet ylläsi. Parta pitää olla ajettuna, mutta muista että sitä ei saa tehdä sauna- ja pesuhuonetiloissa.

Jos kuitenkin sairastut vatsatautiin tai vastaavaan, ilmoita siitä välittömästi talousryhmänjohtajalle.

Sairaana ei saa työskennellä keittiötiloissa missään tapauksessa.

4.2 Keittiöhygienia

Varsinkin kesäkuukausina on keittiössä työskenneltäessä oltava erittäin tarkkana hygienian ja omavalvonnan kanssa. Varmista ennen keittiöön saapumistasi, että sinulla on puhtaat työvaatteet. Pese ja desinfioi kätesi ennen työskentelyn aloittamista. Muista myös käsien pesu taukojen ja eri työvaiheiden välissä. Käytä mahdollisuuksien mukaan suojakäsineitä riskialtteissa työvaiheissa.

Huomioi erityisen tarkasti henkilökohtainen hygienasi päivittäin!

4.3 Omavalvontakansio ja sen toteutus

Suomessa voimassaolevat terveydensuojelu- ja elintarvikelaki edellyttävät elintarvikehuoneistolta omavalvontasuunnitelmaa.

Keittiön hyllystä löydät A-komppanian omavalvontakansion, jossa on omavalvontaohjeistus sekä omavalvonnan toteutuksessa tarvittavat lomakkeet.

Ohjeistus on SRJK:n hygieenikon hyväksymä ja se noudattaa Suomen lainsäädäntöä ja sen nojalla puolustusvoimissa annettuja määräyksiä ja suosituksia.

Omavalvontasuunnitelma kattaa seuraavat asiat:

Vastuuhenkilöt

Kullekin toiminnolle on nimetty vastuuhenkilönsä, joka vastaa omavalvonnan toteutumisesta ja kirjaamisesta. Päävastuussa omavalvonnan toteutumisesta on talousryhmän johtaja.

Elintarvikkeiden vastaanottotarkastus

Vastaanottotarkastus ja mahdolliset reklamoinnit tehdään tavaraa vastaanotettaessa muonituksessa.

Kuljetusajoneuvon sopivuus elintarvikekuljetuksiin, pakkausten kunto, määrä ja tarvitaessa myös paino sekä toimituksen vastaavuus tilauksen kanssa tarkastetaan. Pakasteiden ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilat tarkastetaan aistinvaraisesti tai pistokokein lämpömittarilla. Mahdolliset huomautukset kirjataan ylös reklamointia varten. Reklamointi käydään pääsääntöisesti A-komppanian yksikköpseerin sekä talousupseerin välillä. Kaikki vastaanotetut elintarvike-erät on tarkastettava ainakin silmämääräisesti.

Lämpötilat ja niiden seuranta

Kaikissa kylmä- ja pakkastiloissa on oltava ulko- tai sisäpuolinen lämpömittari. Lämpötilat tarkastetaan päivittäin ja kirjataan ylös. Lämpötilaseuranta-lomakkeet ovat jokaisen kylmä- ja pakkassäilytystilan ovelle. Lisää lomakkeita löydät omavalvontakansista.

Jos lämpötiloissa ilmenee poikkeamia, ne kirjataan ylös ja selvitetään syy mahdollisimman nopeasti. Huom! Kylmiöiden lämpötilan tulee olla +6 tai vähemmän ja pakastimien -18 tai vähemmän.

Ruoanvalmistuksessa ja tarjoilussa noudatetaan seuraavia ohjeita:

Lämpimän ruoan on nouseva yli +80 asteeseen kauttaaltaan. Lämpötilat tarkastetaan päivittäin ja kirjataan vähintään kerran viikossa. Lämminruoka tarjoillaan lämpöhauteesta, jossa se saa olla korkeintaan kahden tunnin ajan. Ruoan lämpötila ei saa laskea alle +60 asteen.

Kylmien ruokien lämpötilan tulee olla alle +8 astetta ja myös niiden lämpötiloja seurataan päivittäin. Lämpötilaseurantalomakkeet löydät omavalvontakansista.

Mitoita ruoan valmistus siten, että tähderuokaa jää mahdollisimman vähän. Jos ruokaa kuitenkin jää ja se ei ole alittanut vaadittavia lämpötiloja tai aikoja, jäähdytä ruoka nopeasti alle +6 asteeseen ja käytä pois vuorokauden kuluessa.

Ruokakuljetuksissa lämmin ruoka pakataan puhtaisiin, esilämmitettyihin lämpöastioihin. Ruoan lämpötilan on oltava pakattaessa yli +85 astetta ja kylmien alle +8 astetta. Ruoka on nautittava kahden tunnin kuluessa pakkaamisesta.

Ruokänäytteet

Kaikista ruoista (ei tuoresalaateista) on otettava päivittäin näytteet mahdollisia ruokamyrkytyspäilyjä varten. Näyte otetaan kertakäyttömukiin, peitetään foliolla ja pakastetaan. Kutakin ruokalajia tulee näytteeksi ottaa noin 100 grammaa. Näytteitä tulee säilyttää vähintään viikko, jonka jälkeen ne voidaan hävittää. Näytteen otettuasi, allekirjoita näyteseurantalomakkeeseen nimesi. Lomakkeet löytyvät omavalvontakansioista.

Elintarvikevarastot

Elintarvikevarastoiden siisteydestä on päävastuussa talousryhmän johtaja, joka nimeää vastuuhenkilöt. He huolehtivat varastoiden siisteydestä ja järjestyksestä sekä varastokierrosta first in, first out-periaatteen mukaisesti. Tuotteiden laatua valvotaan aistinvaraisesti päivittäin. Mitään tuotetta ei saa sijoittaa suoraan lattialle ja ilmakehän varmistamiseksi tavarat on hyvä pitää hieman irti seinistä. Mahdollisista tuholaishavainnoista varastoissa on tehtävä huomautus tuholaishavaintolomakkeisiin (löytyvät omavalvontakansioista) ja asiaan on puututtava välittömästi.

Terveystarkastukset, mahdolliset epidemiat ja ulostenäytetutkimukset

Rauhanturvaajana olet käynyt tarvittavat terveystarkastukset ja antanut salmonellanäytteet jo koulutusvaiheessasi. Ulostenäytetutkimuksia tehdään palvelusaikanasi vähintään yhden kerran ja terveystarkastus viimeistään ennen kotiutusta. Uusille paikallisille keittiötyöntekijöille tehdään tarvittaessa työhöntulotarkastus, joka käsittää ainakin terveystarkastuksen ja ulostenäytetutkimuksen.

Kaikki sellaiset epidemiaepäilyt, joihin liittyy keittiöhenkilökuntaa on tutkittava erittäin tarkasti.

Sairaana et saa missään tapauksessa työskennellä.

Ruokamyrkytykset

Lämpötilaolojen ja korkean bakteerikannan johdosta, on ruokamyrkytyksen saaminen Kosovossa huomattavasti todennäköisempää kuin Suomessa.

Ruokamyrkytystapauksiin on puututtava välittömästi ja sairastunut toimitettava asianmukaiseen hoitoon. SRJK:n hygieenikolle luovutetaan elintarvikenäytteet, joista hän selvittää mahdollisen taudinaiheuttajan. Hygieenikko ilmoittaa jatkotoimenpiteistä (esim. jos myrkytys on aiheutunut juomavedestä).

4.4. Puhtaanapito

Puhtaanapitoa varten on laadittu puhdistusohjelma joka käsittää keittiön kaikkien kohteiden ja materiaalin puhtaanapidon ohjeistuksen.

Työskentely- ja sosiaalitilat sekä ruokasali puhdistetaan päivittäin puhdistusohjelman mukaisesti. Myös harvemmin puhdistettaville kohteille (esim varastot, ikkunat jne.) on laadittava oma puhdistus aikataulunsa. Töitä aloitettaessa tarkastetaan työskentelytilat, laitteet ja välineet silmämääräisesti.

Puhdistusaineiden sekä puhdistusvälineiden tulee olla hyväkuntoiset ja tarkoituksenmukaiset, eikä niitä saa säilyttää työskentelytiloissa tai ulkona. Siivousvälinekomeron löydät lähyruokalana vierestä.

4.5 Jätehuolto

Keittiöön on varattu riittävästi kannellisia, tiiviitä jäteastioita, sekä työskentelytiloihin, että lastauslaiturille. Noudata jäteastioiden värikoodauksia: Punainen=muovi, Keltainen=metalli, Sininen=pahvi, Harmaa=yleisjäte. Tämän lisäksi keittiöllä kierrätetään erikseen elintarvikejäte ja lasijäte sekä muut ongelmajätteet (patterit, lamput...). Elintarvikejätettä varten on keittiössä erikseen kannelliset jäteastiat, jotka on pestävä päivittäin. Jätekuljetukset toimitetaan pääosin paikallisiin kierrätysyrityksiin. Myös ongelmajätteet toimitetaan EU-normit täyttävään loppukäsittelyyn. Jätevesien puhdistamisesta on ruotsalaisten kanssa tehty yhteistyösopimus, heidän ylläpitämäänsä puhdistuslaitokseen. Jätekuljetuksista huolehtii kuljetusryhmä.

4.6 Hygieenikko

SRJK:ssa toimii hygieenikko apunaan hygieni-aliupseeri. Heidän tehtävänä on valvoa elintarvikkeiden ja talousveden laatua, majoitus hygieniää sekä SRJK:n jätehuoltoa. Tavoitteenaan heillä on taata rauhanturvaajille terveellinen, turvallinen sekä viihtyisä palvelusympäristö.

Hygieenikko vierailee myös A-komppaniassa silloin tällöin tekemässä pistokokeita. Keittiön osalta hän yleensä ottaa näytteet juomavedestä, ruokanäytteistä sekä raanavedestä. Lisäksi hän tarkastaa varastot ja niiden lämpötilaseurannat.

Hygieenikkoon on otettava välittömästi yhteyttä epäiltäessä ruokamyrkytystapauksia, mahatautiepidemioita tai veden saastumista.

Hygieenikon saat kiinni numerosta 4972 tai S4 toimistosta Camp Villestä.

5 LOGISTIIKKA JA VARASTOINTI

Varastointi mahdollisuudet Camp Christinassa eivät ole kovinkaan suuret.

Tästä syystä on varastojen arvot pidettävä mahdollisimman pieninä, viikon tarpeen mukaan.

5.1 Elintarviketilaukset ja niiden nouto

A-Komppanian elintarviketilauksista vastaa talousryhmän johtaja tai hänen poissa ollessaan talousaliupseeri. Tilaukset tehdään Viikottain Camp Villen muonitukselle, jonne ne toimitetaan viimeistään tavarán noutopäivää edeltävänä iltana. Varsinaisena elintarviketilaajana toimii siis Camp Villen muonittaja, joka tilaa tuotteet neljän viikon sykleinä tavarán toimittajalta, Danish Camp Supply:lta (DCS). Tämän johdosta me emme A-komppaniassa varmuudella tiedä tulevia elintarvikkeita, joten on varauduttava siihen, että kaikkia tilaamiasi tavaroita ei välttämättä ole haluamaasi määrää, tai joskus tuotetta ei ole ollenkaan.

Myöskin siihen kannattaa varautua, että talvikuukausina tavarantoimituspäivät saattavat vaihdella rajusti. Joskus kuormat saattavat olla jopa viikonkin myöhässä. Talvikuukausina onkin hyvä pitää hieman isompia varastomääriä elintarvikkeiden osalta.

Elintarvikekuormien toimituspäivän tulisi olla tiistai, joten A-komppanian elintarviketilaukset on toimitettava maanantai-iltaan mennessä. Tilauksen tekee ryhmänjohtaja tai talousaliupseeri käsin paperille. Elintarvikkeista löytyy tilauspohja keittiöltä (**Katso: Liite 1.**). Camp Villen muonittaja ilmoittaa puhelimitse, kun elintarvikkeet ovat lajiteltuina ja noudettavissa muonituksesta. Tilauksen tekijä, eli talousryhmänjohtaja tai talous aliupseeri, sekä joku keittäjistä noutaa elintarvikkeet Camp Villen muonituksesta elintarvikekuljetuksiin tarkoitetulla kuorma-autolla, jossa on kylmäsäilytystila. Tilauksen tekijä tarkistaa, että halutut tuotteet on myös saatu. Jos jotain tuotetta ei ole mahdollisuus saada on mietittävä korvaava tuote. Muonittaja lastaa elintarvikkeet trukilla kuorma-autoon ja ottaa tyhjät kuormalavat pois. Tämän jälkeen elintarvikkeet toimitetaan välittömästi A-komppaniaan, ja aloitetaan purku ja varastointi.

Tuoreet kasvikset ja hedelmät eivät kuulu elintarviketilaukseen, vaan ne haetaan itsenäisesti esim. pakettiautolla Camp Villen keittiön vihannesvarastosta. Kasviksia ja hedelmiä voi hakea Camp Villestä päivittäin, mutta tuoreet kuormat tulevat sinne keskiviikkoisin ja lauantaisin.

Leipomo tuotteet tilataan myöskin paikalliselta yrittäjältä päivittäin. Tilauslomakkeet löytyvät kuiva-aine varastosta ja tuotteiden kuvat komento- ja huoltojoukkueen briiffarin tietokoneelta leipomo-kansiosta. Leipomo toimittaa tuotteet aamuöisin kuiva-aine varastoon ja ottaa jättämäsi seuraavanpäivän tilauksen mukaansa.

Muonittajalta voi tiedustella elintarvikkeisiin liittyviä asioita puhelimitse (FIN BLUE:2226) tai paikanpäällä. Esimerkiksi juhlapäivien ruokalistoja suunniteltaessa kannattaa muonittajan kanssa olla hyvissä ajoin yhteyksissä.

5.2 Varastointi

A-komppanian talousryhmällä on elintavikkeiden varastointiin kaksi pakastinhuonetta, yksi kylmähuone, yksi kuiva-aine kontti, kaksi arkkupakastinta, kaksi kylmäkaappia ja yksi pakastekaappi. Näiden lisäksi on ruokasalin puolella kaksi kylmäkaappia juomia ja tarjolle asetettavia elintarvikkeita varten.

Pakastinhuoneet on jaettu elintarvikkeiden osalta siten, että toinen on liha- ja kalatuotteille ja toinen kasvis-, marja- ja leipomotuotteille (raaka-pakasteet, ym.). Pakastinhuoneiden ovista löytyy tuotteiden järjestyskaaviot. Valitettavasti komppanialla ei ole kuin yksi kylmävarastointihuone, joten kasvikset ja muut elintarvikkeet joudutaan sijoittamaan samaan tilaan. Tuotteet pyritään kuitenkin sijoittamaan siten, että multakasvikset eivät ole muiden elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa. Kuiva-ainekontissa säilytetään kaikki ne elintarvikkeet, jotka kestävät huoneenlämmössä säilyttämisen. Kuiva-aine varastosta löytyy myöskin keittiöalkoholeille tarkoitettu lukollinen säilytystila. Arkkupakastimet on tarkoitettu lähinnä aamiaistarvikkeiden säilytykseen. Keittiössä sijaitsevat kylmäkaapit ovat tarkoitettu esivalmisteiden säilömiseen sekä erilaisten avattujen purkkien ja tölkkien varastointiin. Keittiön pakastekaappi on lähinnä avattujen pakastetuotteiden säilömiseen, jotka tulee käyttää aina ensimmäisenä pois.

Varastoinnissa noudatetaan ”first in, first out” periaatetta, eli vanhemmalla päiväyksellä olevat tuotteet käytetään ensin. Varastojen siisteyttä ja järjestelmällisyyttä valvotaan silmämääräisesti ja päävastuussa toimii talousryhmän johtaja.

Kylmävarastointitilojen lämpötiloja seurataan päivittäin ja ne kirjataan säilytystilojen ovissa oleviin seurantataulukoihin. Päävastuussa lämpötilaseurannasta on talousaliupseeri, ellei muuten sovita.

Lämpötila muutoksista, tai muista vikahavainnoista, on ilmoitettava välittömästi Camp Villen huoltoon. Varastointitiloissa ilmenneistä tuholais tapauksista on tehtävä kirjaukset omavalvontakansiossa sijaitsevaan tuholaisseuranta lomakkeeseen, sekä tarvittaessa otettava yhteys hygieenikkoon.

6 MATERIAALIVALVONTA

Materiaalivalvonta toteutetaan SRJK:ssa erikseen laaditun materiaalivalvontaohjeen mukaisesti. Materiaalivastuun toteutuminen edellyttää, että materiaali on aina jonkun vastuulla.

6.1 Materiaalivastuu

Jokainen yksittäinen rauhanturvaaja on vastuussa hänelle luovutetusta materiaalista.

Kuittauksella vastaan otettu materiaali on palautettava ennen kotiutumista.

Henkilökohtaiseen käyttöön luovutettua materiaalia ei saa käyttää palvelusvapaalla (pl. lomavaatetus). Mitään materiaalia ei saa muuttaa tai modifoida.

Ryhmän johtaja vastaa lisäksi ryhmälleen jaetusta ryhmäkohtaisesta materiaalista ja ajoneuvoista. Materiaali on inventoitava vähintään kaksi kertaa kuuden kuukauden aikana ja inventoinnista tulee tehdä merkintä joukkueenjohtajan kansioon.

(Materiaalivalvontaohje 2005 A-komppania)

6.2 Materiaalin seuranta

Talousryhmän johtajan vastuulle kuuluvat ruokalan ja keittiön materiaali ja hän vastaa näiden inventoinnista. Inventoinnilla todetaan materiaalin lukumäärän ja kirjanpidon yhtäpitävyys yksikön varastopaikalla. Suoritetut inventoinnit merkitään inventointimuistioon. Kirjanpidon ja varastosaldon eron selvittäminen on aloitettava viivytyksettä ja erosta tulee ilmoittaa huoltolajijohtajalle.

Materiaalinseuranta toteutetaan Sonet-järjestelmän avulla, joka tarkoittaa sitä, että varastomateriaali on merkitty Sonet-tarroilla ja kirjanpito tehdään valmiisiin Sonet-listoihin

(**Katso: Liite 2.**). Keittiön osalta tämä tarkoittaa kaikkien laitteiden ja oheismateriaalin seurantaa.

6.3 Materiaalin vastaanotto ja luovutus

Tehtävien vaihtoon liittyen materiaali on inventoitava kolme viikkoa ennen tehtävien vaihtoa ja materiaalikirjanpitäjälle on toimitettava laskentamuistiot sekä inventaariolistat. (Materiaalivalvontaohje 2005 A-komppania)

Keittiön osalta materiaalin päävastuu on talousryhmän johtajalla. Kolme viikkoa ennen tehtävien vaihtoa talousryhmän johtaja inventoi materiaalin seuraajansa kanssa ja merkitsee inventaariolistoisiin ilmenneet puutteet tai muut huomioitavat asiat. Inventaariolistat liitetään Talousryhmänjohtajan tehtävien vaihtuessa tehtävänvaihtolomakkeeseen, joka luovutetaan materiaalikirjanpitäjälle. Edellinen ryhmänjohtaja allekirjoittaa materiaalin luovutetuksi huomautuksineen ja uusi ryhmänjohtaja allekirjoittaa materiaalin vastaanotetuksi.

6.4 Materiaalihuolto

Jokainen rauhan turvaaja vastaa hänelle luovutetun materiaalin kunnosta itse. Materiaalia saa vaihdettua Camp Villen materiaalivarastoilta. Keittiön materiaalin huolloista vastaa jokainen talousryhmään kuuluva jäsen, mutta päävastuu kuuluu talousryhmän johtajalle. Keittiön materiaali pyritään huoltamaan omatoimisesti, mutta jos tämä ei onnistu, otetaan yhteyttä villen materiaalihuoltoon. Materiaalin vaihto tapahtuu materiaalivaraston kautta ja luovutuspaperit on tällöin tehtävä aina. Materiaalia vaihdettaessa on asiasta myöskin ilmoitus tehtävä yksikköpseerille.

LIITTEET

Liite 1. Esimerkki tilauspohjasta

MAITOTALOUS TUOTTEET	Määrä
Maito-kevyt 1l	Case
Maito-rasvaton 1l	Case
Kerma-vispi 1l	Case
Jogurtti-annos 2 dl	Case
Jogurtti-maustamaton 1l	ltk
Creme fraiche	kg
Juusto-Oltermanni	ltk
Juusto-Edam	ltk
Juusto-Feta	ltk
Juusto-parmesan	kg
Juusto-rae	ltk
Juusto-mozzarella	kg
Sulatejuusto-salami	Case
Sulatejuusto-kinkku	Case
Juusto-sinihome, Aura	ltk
Tuorejuusto-Philadelphia	ltk
Tuorejuusto-valkosipuli	ltk
Tuorejuusto-pekoni	ltk
Kermaviili	kg
Maitorahka	kg
Smetana	kg
Vanukas-annos	Case
Jäätelö-vanilja 1l	l
Jäätelö-suklaa 1l	l
Jäätelö-Mansikka 1l	l
Jäätelö-irto	kpl
Sorbetti-mustaherukka	l
Sorbetti-sitruuna	l
Sorbetti-shampanja	l
Suklaa-tumma	kg
Suklaa-valkoinen	kg
Suklaarouhe	kg
Kastike-suklaa	kg
kastike-nougat	kg
kastike-kinuski	kg
kastike-vanilja	kg
kananmuna	ltk
Munamassa	kan
Voi 250g	ltk
voi-annosnappi	ltk
margariini rasia	ltk
margariini-annosnappi	ltk

Liite 2. Pukeutumis käsky

SRJK

KÄSKY

1 (2)

S1

Lipljan

15.2.2005

56/19/D/I

PUKEUTUMINEN SUOMALAISESSA RAUHANTURVAJOUKOSSA KOSOVOSSA

Ohjeen antamisen peruste: Sotilas- ja virkapukuohjesääntö

SRJK:n esikunnan työjärjestys

Yleinen Palvelusohjesääntö

PvKvK ak R755/2/D/II/6.4.2001

Voimassaoloaika:

15.2.2005 alkaen toistaiseksi

Kumotaan:

SP/KFOR:n ak n:o 144/19/D/I/4.5.2003

(PAK 1:1.6)

1 YLEISTÄ

Tällä asiakirjalla ohjeistetaan sotilaspukujen käyttö
Suomalaisessa Rauhanturvajoukossa Kosovossa.

Palvelusvapaalla, paraateissa ja muissa vastaavissa juhlatilaisuuksissa käytettävä vaatetus käsketään ao käskyissä erikseen.

Henkilökohtaisen suojavaarustuksen käytöstä käsketään erikseen.

Yhtenäisellä ja siistillä pukeutumisella sekä merkkien ja tunnusten oikealla sijoittelulla annetaan rauhanturvajoukosta ja sen henkilöstöstä myönteinen kuva.

2 SOTILASVAATETUKSEN YLEISIÄ KÄYTTÖPERIAATTEITA

- Toimialueella käytetään aina sotilaspukua.
- Osastona (2 tai useampi sotilas) toimittaessa tehtävän antanut esimies tai osaston vanhin käskee koko osastolle yhtenäisen vaatetuksen.
- Pukineiden tulee olla ehjiä, siistejä ja puhtaita.
- Nappien, vetoketjujen ja taskutarrojen tulee olla kiinni.
- Palvelusarvon mukaiset arvomerkit tulee olla näkyvissä ja siististi arvomerkkipohjalle kiinnitettynä.
- Jalkineissa käytetään sukkia (ml. sandaalit).
- Sotilas- ja siviilivaatetusta ei saa yhdistää siten, että se näkyy ulospäin.
- Urheiluasua käytetään liikuntakoulutuksessa.
- Palvelusvapaakuljetuksissa käytetään sotilaspukua niistä erikseen annettujen ohjeiden mukaisesti.
- SRJK:n tukikohtien ulkopuolella käytetään päähinettä ulkona oleskeltaessa paikallisten määräysten mukaisesti.

- Päähinettä käytetään myös ajoneuvolla liikuttaessa etupenkeillä istuttaessa.
- Sotilasasun kanssa voidaan käyttää aurinkolaseja vain valaistusolosuhteiden niin vaatiessa. Ulkopuolisten kanssa keskusteltaessa hyvä tapa edellyttää ettei tällöin pidetä aurinkolaseja.
- Pakkaspuseroa ja –housuja sekä sadepuvun takkia ja housuja voidaan käyttää sään edellyttäessä suoja-asusteina liitteen 1 pukujen päällä.
- Housujen kanssa käytetään miehistövyötä (shortsit ml).
- Kunniamerkkejä tai –nauhoja ei käytetä kuin komentajan erikseen käskemissä tilaisuuksissa. Non Article 5 NATO-mitalia ja kunniamerkkejä saa kantaa sotilaspuvussa samana päivänä kuin se myönnetään.
- Villamyssyä käytetään vain leirien sisäpuolella.
- Lierihattua m/05 käytetään vain puvun m/01 kanssa. Lierihatun lieriä ei saa taittaa.
- Palvelusta vaarantavien korujen käyttö on kielletty.

3 SOTILASPUKUJEN KOKOONPANOT

Sotilaspukujen kokoonpanot on esitetty asemalla Z /
 Fin national / pysyväisluonteiset käskyt / S1 /
 Pukeutuminen liite 1

4 SOTILASPUKUJEN KÄYTTÖ JA NIISSÄ KANNETTAVAT MERKIT JA TUNNUKSET

Mallikuvat pukujen, merkkien ja tunnusten käytöstä löytyvät asemalta Z / Fin national / pysyväisluonteiset käskyt / S1 / Pukeutuminen liite 2

Operaation esikunnassa (HQ KFOR) palvelevat voivat käyttää oman puolustushaaransa ja koulutushaaransa mukaisia arvomerkkejä ja varusteita (barettia, poletteja, arvomerkkejä).

SRJK:n komentaja

Eversti

Jari Kallio

Henkilöstöpäällikkö

Majuri

Sami Roikone

Liite 3. Ajoonlähtö ilmoitus

AJONEUVON LÄHTÖILMOITUS

Pvm: _____

? Duty –esimiehen käsky

Radiokutsu: _____

? Walking out –

esimiehen lupa

Rekno: _____ Lähtöaika: _____

Paluu aika: _____

Reitti:

Johtaja: _____ TETRA: _____

Muut henkilöt:

Tulkki: _____

Liite 5. Balkanin kriisin historia

900-luvulla ekr. oli nykyisen Albanian alueen eli silloisen Illyrian keskus alkuperältään Balkanin albaaniväestöä. Roomalaiset pitivät Illyricum-provinssina koko Adrianmeren itäistä osaa johon kuuluivat myös nykyisen Serbian ja osittain nykyisen Bulgarian alueita. Slaavilaiset serbit vaelsivat alueelle 500-luvulla ja serbit tuntevatkin alueen ”vanhana Serbiana”. 900-luvulla slaavit muodostivat kolme merkittävää ryhmää, roomalaiskatoliset kroaatit ja sloveenit sekä ortodoksiset serbit. 1100-luvulta alkaen serbien alue oli itsenäinen ja Kosovosta muodostui uskonnon sekä kulttuurin keskus. Serbien kuninkaallinen hovi oli Kosovossa ja sillä oli voimakkaat taloudelliset ja diplomaattiset siteet Eurooppaan. Vuoden 1389 Kosovo Poljen taistelussa turkkilaiset liittivät Serbit Ottomaanien valtioon. Serbit pakenivat turkkilaisten julmaa kohtelua vuosina 1690 ja 1738, jolloin albaanit kansoittivat tyhjiön. 1878 Serbia sai Berliinin rauhassa itsenäisyyden ja ainoastaan Kosovo sekä Makedonia jäivät turkkilaisten vallan alle. 1908 sai ensimmäinen maailmansota sytykkeensä, kun Itävalta-Unkari liitti Bosnia-Hertzegevinan alueeseensa. Albania itsenäistyi 1913 ja Serbia liitti samana vuonna Kosovon alueeseensa Albanian vastustuksesta huolimatta. Lopullinen kipinä oli serbinationalisti Gavrilo Principin tekemä arkkiherttua Frans Ferdinandin murha Sarajevossa. Saksalaismielinen Albania vajosi sodan kestäessä kaaokseen, kun taas serbit taistelivat ympärysvaltien puolella. Ensimmäisen maailmansodan jälkeen alueelle syntyi Serbian, Kroatian ja Slovenian kuningaskunta, joka nimettiin 1928 Jugoslavian kuningaskunnaksi. Aluetta leimasi heti alusta alkaen kansallisuuksien väliset ristiriidat.

Saksalaiset, italialaiset ja bulgarialaiset miehittivät Jugoslavian sekä Albanian Toisen maailmansodan aikana, jolloin Kosovo liitettiin italialaisten hallitsemaan Albaniaan. Jugoslaviaa johti natsimielinen kroaatien nukkehallitus ja saksalaiset tukivat kroaatien Ustasha-liikettä sekä serbien kuningasmielisiä tsetnikejä. Maassa oli voimakkaita levottomuuksia ja etenkin Kroatiassa sekä Bosnia-Hertzegevinassa asuvia serbejä surmattiin. 1944 Marsalkka Titon johtamat vasemmistopartisaanit ottivat vallan Jugoslaviassa ja Albaniassa. Tito määräsi Kosovon palautettavaksi Jugoslavian yhteyteen.

Sodan jälkeen Tito perusti yksipuoluejärjestelmällä toimivan Jugoslavian Sosialistisen Liittotasavallan johon kuuluivat Bosnia-hertzegovina, Kroatia, Makedonia, Montenegro, Serbia, Slovenia sekä autonomiset maakunnat Vojvodina ja Kosovo. Kosovon albaanit vaativat itsenäisyyttä ja vuonna 1963 Kosovolle myönnettiin autonomia Serbian osana. Väkivalta-aalto 1968 toi Kosovolle lisää omaa päätäntävaltaa, mikä ei kuitenkaan tyydyttänyt ääriaineksia. 1974 Jugoslavian perustuslaki poisti Kosovon Serbian poliittisesta vallasta ja myönsi sille täyden autonomian. Serbit olivat postuneet joukoittain Kosovosta jo tätä ennen.

Marsalkka Tito kuoli vuonna 1980. Hänelle ei löydetty vahvaa jatkajaa, joten Jugoslaviaan perustettiin kollektiivinen johto. 1989 Kosovo liitettiin jälleen Serbian yhteyteen Serbian presidentin, Slobodan Milosevicin johdolla. Tämä lisäsi Kosovossa serbien kansallismielistä liikehdintää. 25.6.1991 Slovenia ja Kroatia julistautuivat itsenäisiksi ja Makedonia sekä Bosnia-Hertzegovina seurasivat perässä 1992. Serbia ja Montenegro muodostivat Jugoslavian liittotasavallan. 1991 Slovenian annettiin irrottautua entisestä Jugoslaviasta siellä vallinneen lyhyen sisällissodan päätyttyä. Kroatiaassa sen sijaan sota jatkui serbien vallatessa Krajinan ja Itä-Slavonian.

Kesäkuussa taistelut levisivät Bosnia-Hertzegovinaan ja jatkuivat kolme ja puolivuotta YK:n rauhanturvaamisoperaatioista ja lukuisista neuvotteluista huolimatta. Daytonin rauhansopimus allekirjoitettiin joulukuussa 1995 ja IFOR-joukot tulivat valvomaan sopimuksen noudattamista.

1989 alkaneen prosessin tuloksena entinen Jugoslavia on hajonnut viiteen itsenäiseen valtioon: Bosnia-Hertzegovinaan, Kroatiaan, Makedoniaan, Sloveniaan ja (Tynkä-) Jugoslaviaan. Kosovo on edelleen Jugoslaviaan kuuluvan Serbian maakunta.