



Vantti vuosi 2013



VANTTI

SISÄLLYSLUETTELO

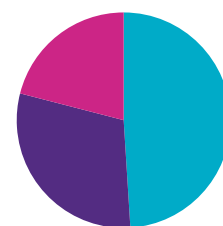
VANTTI NUMEROINA	2
TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS	4
VUOSI 2013	5
VUOSI 2014	7
VANTIN PALVELUT	9
PIENIÄ TARINOITA ARJESTA	11

Vantti on Vantaan kaupungin omistama yhtiö, joka tuottaa ateria-, puhtaus-, kiinteistö- sekä aula- ja turvapalveluja Vantaan kaupungille. Vantti on 970 henkilöä työllistävä palveluyritys, jonka liikevaihto vuonna 2013 oli noin 48 miljoonaa euroa (51 milj. euroa 2012). Yhtiö on perustettu 1.1.2012.

Vantti numeroina

LIKEVAIHTO PALVELUITTAIN 2013

Ateriapalvelut	49 %
Puhtauspalvelut	30 %
Kiinteistöpalvelut	21 %



	2012	2013
Ateriamäärät kuukaudessa	810 000	820 000
Siivotut neliöt	480 000	506 800
Kiinteistöhuollon neliöt	815 000	893 300

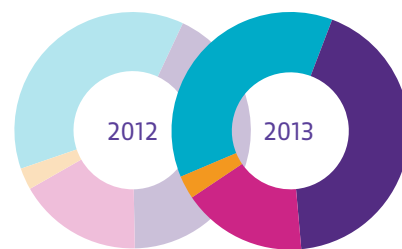
HENKILÖKUNTA (31.12.2013): 965

Vakinaisia henkilökunnasta	95,2 %
Naisten osuus henkilöstöstä	78,8 %
Keski-ikä	48,1 vuotta
Keskimääräinen palveluaika	10,7 vuotta
Keskimääräinen eläkeikä	63,2 vuotta
Eläköityvistä jää vanhuuseläkkeelle	79,1 %
Vakituisten työntekijöiden lähtövaihtuvuus	11,7 %, joista eläkkeelle siirtyneitä 4,1 %

HENKILÖKUNTA PALVELUITTAIN

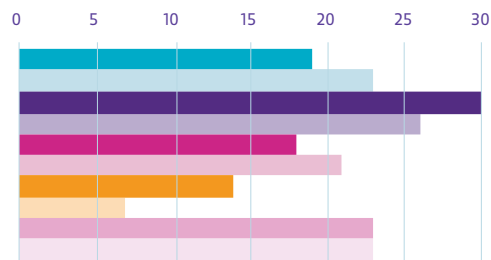
	2012	2013
Ateriapalvelut	363	359
Puhtauspalvelut	416	413
Kiinteistöpalvelut	166	164
Tukiyksiköt	29	29
Vantti	974*	965**

* 31.12.2012 **31.12.2013

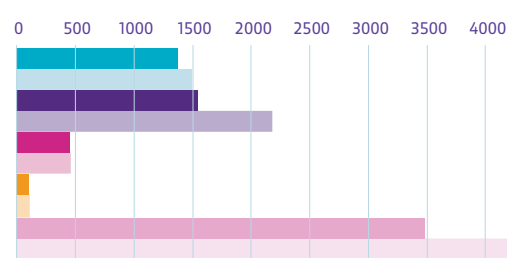


SAIRAUSPOISSAOLOT PÄIVINÄ (kalenteripäiviä)

Kaikki sairauspoissaolot	2012	2013
Ateriapalvelut	23	19
Puhtauspalvelut	26	30
Kiinteistöpalvelut	21	18
Tukipalvelut	7	14
Vantti	23	23

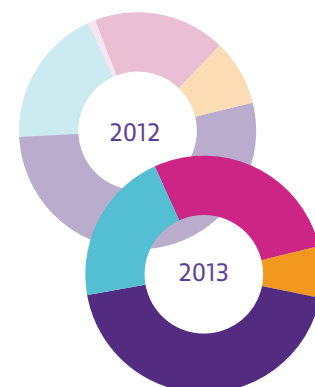


Lyhyet sairauspoissaolot (1-3 päivää)	2012	2013
Ateriapalvelut	1 496	1 372
Puhtauspalvelut	2 180	1 546
Kiinteistöpalvelut	459	455
Tukipalvelut	109	104
Vantti	4 244	3 477



VAKINAISEN HENKILÖKUNNAN VAIHTUVUUS

	2012 lkm	2012 %	2013 lkm	2013 %
Varhennettu vanhuuseläke	1	1	0	0
Eläkkeelle siirtyminen iän perusteella	24	18	34	28
Työkyvyttömyyseläke toistaiseksi	11	9	9	7
Irtisanoutuneet	69	53	53	44
Muu syy	25	19	26	21
Yhteensä	130	100	122	100



Vantti ylitti taloudellisen tavoitteensa

Vantin vuosi 2013 oli taloudellisesti loistava! Omistaja eli Vantaan kaupunki asetti toiminnan tehostamistavoitteeksi Vantille viime vuodelle 1,5 %, minkä Vantti saavutti ja ylitti moninkertaisesti.

Yhtiön toimintatapojen yhtenäistäminen jatkui kaikilla osa-alueilla suunnitelmallisesti. Vantin matka kohti vision saavuttamista eteni määrätietoisesti.

Vantti ylitti vuonna 2013 sille asetetut taloudelliset tulostavoitteet. Perustamisvaiheessa Vantin liikevaihdoksi vuodelle 2013 suunniteltiin 56,2 milj. euroa. Viime vuonna Vantin liikevaihto oli kuitenkin vain 48,4 milj. euroa eli Vantti tuotti palvelunsa 7,8 milj. euroa pienemmillä kustannuksilla kuin perustamisvaiheessa oli suunniteltu. Vantin palvelujen volyymit (tuotettujen aterioiden määrä, siivottavien neliöiden määrä, huollettavien neliöiden määrä) ovat kasvaneet kahden toimintavuoden aikana noin 4,2 %, joka vastaa noin 2,0 milj. euron vuosiliikevaihtoa.

Kokonaisuudessaan Vantaan kaupunki sai 2013 Vantin tuottamat palvelut noin 9,8 milj. euroa (6,2 milj. EUR vuonna 2012) edullisemmin kuin yhtiöittämisvaiheessa suunniteltiin. Kahden ensimmäisen toimintavuoden aikana Vantti on pystynyt tuottamaan palvelukokonaisuuden Vantaan kaupungille noin 16,0 milj. euroa edullisemmin kuin yhtiöittämisvaiheessa suunniteltiin. Vantin kilpailukykyisyyden paraneminen on näkynyt omistaja-asiakkaalle yksikköhintojen alenemisena.

Vuonna 2013 toimintaa tehostivat muun muassa ateriapalvelujen uuden tuotannonohjausjärjestelmän käyttöönotto, puhtauspalveluissa tilojen siivoustarpeen täsmentyminen ja työalueiden mitoitus palvelusopimuksien mukaisiksi sekä kiinteistöpalveluissa hankintatapojen ja -kanavien tarkentuminen. Vantti on selkeyttänyt tulosjohtamistaan. Kaikki liiketoiminnan esimiehet ovat tulosvastuussa omasta palvelualueistaan ja raportoivat toteutuneen tuloksen ja ennustavat loppuvuoden tuloksen kuukausittain.

Henkilöstön sitoutumista vahvistettiin työhyvinvointihanke Voima-Vantilla. Vuoden 2013 alussa Vantti muutti sairauspoissaolokäytäntöään, minkä seurauksena lyhyet (1–3 pv) sairauslomat vähenivät 18 %. Valtaosa säästyneistä palkkaeuroista kohdistettiin vanttilaisten työhyvinvointiin luottamusmiesten esitysten mukaisesti muun muassa työkenkiin, selkäryhmiin, ergonomialuentoihin ja yhteiseen liikuntatilavaraukseen.

Lähtökohdat vuoden 2014 toiminnalle ovat hyvät. Vantissa on käynnissä useita merkittäviä kehittämishankkeita, joilla tavoitellaan omistaja-asiakkaalle selvää palvelujen reaalkustannusten aleneman jatkumista niin vuonna 2014 kuin tulevinakin vuosina.

Tässä Vantin vuosi 2013 –esitteessä muutama vanttilainen kertoo arkipäivästään ja työstään toimipisteissämme. Lue kiinnostavat tarinat sivulta 9 alkaen.

Vantin henkilöstö on osoittanut suurta sitoutuneisuutta ja erinomaista venymistä Vantin tärkeään kehittämistyöhön ja nopeisiin toimintatapojen yhdenmukaistamisiin. Tästä suuri, lämmin kiitos koko henkilökunnalle!

Liisa Sarjala
toimitusjohtaja



”Visiomme on olla Suomen arvostetuin, kilpailukykyisin ja innovatiivisin kunnallinen ateria-, puhtaus- ja kiinteistöpalvelujen tuottaja, myös yksityisten toimijoiden kanssa.”

Vuosi 2013

ATERIA-, PUHTAUS- JA KIINTEISTÖPALVELUT

Ateriapalveluissa otettiin käyttöön uusi tuotannonohjausjärjestelmä. Puhtauspalveluissa jatkettiin edelleen toimipisteiden työmäärämitoitusta. Kiinteistöpalveluissa laajennettiin sähköisen työtilausjärjestelmän Tehowebin käyttöä.

Ateria- ja puhtauspalveluyksikkö toteutti organisaatiomuutoksen 1.9.2013. Kummallekin palvelulle nimitettiin omat palvelupäälliköt. Molemmat palvelut tehostivat toimintojaan. Yksikkö muutti sijaisjärjestelmää ja aloitti ostotoiminnan tiukemman valvonnan syksystä alkaen. Ateriapalvelut uudisti hoivapalvelujen vanhainkotiasiakkaiden tuotekonseptin. Päivän koko ateriatarjonta eli ateriapaketti rakennettiin asiakkaan eli sosiaali- ja terveystoimen toiveiden mukaisesti. Aromituotannonohjausjärjestelmä otettiin käyttöön sadassa keittiössä.

Vantti aloitti kiinteistöpalvelut VTK Kiinteistöissä. Vantti koulutti 19 vahtimestaristaan vartijoita toimipisteisiinsä vartijaliiketoiminnan aloitusta varten. Yksikkö kehitti avainhallintaa sekä toteutti tilakeskuksen hallinnoimien asuntojen pienkorjauksia. Yksikön esimiestoimintaa tehostettiin keskittämällä työnjohtoa.

TUKIYKSIKÖT

Henkilöstöyksikkö toteutti keväällä henkilöstötutkimuksen. Työehtosopimuksen mukainen yhtiön arviointijärjestelmä uusittiin. Yhtenä esimerkkinä tästä on päivitetty arviointikeskustelu, jossa esimies arvioi työntekijän työtehtävien vaativuutta, ammattitaitoa ja työsuoritusta. Työntekijöille hankittiin henkilökortit.

Talouslyksikön toiminnot vakiintuivat toisena toimintavuotena. Aromi-laskutuksen käyttö alkoi Katriinan sairaalassa ja sen palvelukeittiöissä. Puhtauspalvelun laskutusta kehitettiin. Ateria- ja puhtauspalvelun organisaation uudistumisen vaatimat järjestelmämuutokset käynnistettiin.

Kehitysyksikkö aloitti keittiöiden Aromi-tuotannonohjausjärjestelmän käyttöönoton. Aromi on selkeyttänyt linjauksia, kehittänyt laskutusta sekä keskittänyt tilauksia sähköiseen ostamiseen. Vanhainkodeissa siirryttiin ateriapaketteihin. Hoivapalvelujen ruokalistauudistusta tehtiin yhteistyössä asiakkaan edustajien kanssa. Vantti järjesti koko henkilöstön kattaneet ekotukikoulutukset. Kiinteistöpalvelujen suojavaateprojekti aloitettiin. Ajoneuvojen paikkatietojärjestelmää valmisteltiin, ja Tehowebin käyttöä opastettiin kiinteistöpalvelujen työntekijöille.

Yhtiön nimi Vantti sekä uusi ilme otettiin käyttöön toukokuussa. Vuoden aikana otettiin käyttöön useita, uuden ilmeen mukaisia sovelluksia, muun muassa Vantin asiakirjapohjat, yhtiön verkkosivut sekä ateria- ja puhtauspalvelujen työntekijöiden työasut. Muotoillut ratkaisut -ohjelmaan kuulunut Kouluruoka rokkaa -hanke Martinlaakson koulussa päättyi. Vantissa toteutettiin asiakastytyväisyystutkimus sekä sisäinen asiakastytyväisyyskysely.

mat



Vuosi 2014

ATERIA-, PUHTAUS- JA KIINTEISTÖPALVELUT

Ateriapalvelut aloitti Korso-Koivukylän alueella pilotin, jossa palveluesimiesten työtehtävät jaettiin sisällöllisesti uudelleen. Tiimikokeilun tavoitteena on kehittää palvelualueista kustannustehokkaita ja asiakaslähtöisiä sekä huolehtia yhdessä Korso-Koivukylän palvelualueesta.

Puhtauspalvelujen palvelualueet muuttuivat vuoden alusta. Neljä maantieteellistä aluetta poistui ja ne korvattiin kahdella eli idän ja lännen alueilla. Palvelualueet järjestyivät maantieteellisesti ja työntekijöiden, toimipisteiden sekä liikevaihdon määrä tasoittuivat.

Kiinteistöpalveluissa aloitettiin turvapalvelut. Kuluvaan vuoteen tavoitteena on ulkoisen hankinnan kehittyminen tavoitteidemme mukaisesti.

TUKIYKSIKÖT

Henkilöstöyksikkö toteuttaa henkilöstötutkimuksen. Ammatillista perehdyttämistä kehitetään yhteistyössä liiketoimintayksiköiden kanssa. Työhyvinvoinnin sisältö ja tavoitteet Vantissa määritellään kuluvaan vuoteen aikana.

Talouslyksikkö kehittää yhtiön taloushallinnon prosesseja sekä tiilöintiin liittyviä käytäntöjä ohjeistuksineen. Yksikkö parantaa budjetoinnin ja raportoinnin käytäntöjä ennustettavuudessa ja tulosseurannassa entisestään. Aromi-laskutus laajenee uusille asiakasryhmille.

Kehitysyksikössä on tehty kertakäyttöastioiden ja pakkauskonetestausta. Tilaustarjoilutuotteiden valikoima konseptoidaan ja yhtenäistetään Vantissa. Vuoden aikana on tulossa useampia ateriakilpailutuksia. Vantti osallistuu ateriapalveluissa useiden teemojen kuten vanhustenviikon toteuttamiseen. Kehitysyksikkö vastasi kiinteistöpalvelun työntekijöiden suojavaatteiden hankinta- ja käyttöönottoprojektista. Ajoneuvojen paikkatietojärjestelmän käyttöönotto alkaa.

Markkinointi- ja viestintäyksikkö jatkaa yhtiön tunnettuuden lisäämistä Vantaalla niin konserniasiakkaiden kuin kuntalaisten keskuudessa. Tavoitteena on parantaa Vantin näkyvyyttä toimipisteissä yhteistyössä liiketoimintayksiköiden kanssa. Myös esimiesviestintää kehitetään.



Vantin palvelut

ATERIAPALVELUT

Tuotamme noin 30 000 ateriaa noin 360 ateriapalvelun ammattilaisen voimin päivittäin Vantaalla. Asiakkaitamme ovat päiväkodit, koulut, vanhainkodit, palvelutalot, Katriinan sairaala sekä kotipalvelun ja henkilöstöravintoloiden asiakkaat. Vastaamme kokonaisvaltaisesti toimipisteiden ateriapalvelujen tuottamisesta.

Ruokailuhetket ovat päivän kohokohtia. Ravitsemuksellisesti, ammattitaitoisesti, visuaalisesti ja turvallisesti oikein koostetut ateriat edistävät eri-ikäisten ihmisten hyvinvointia ja jaksamista.

Ruokalistan suunnittelussa toteutaan 12 viikon kiertävää ruokalistaa ja siinä huomioidaan mahdollisimman hyvin eri asiakasryhmät unohtamatta makua ja ravitsemuksellista näkökulmaa. Ruokalistoilla huomioidaan eri vuodenaajat ja juhlapyhät. Kaikissa toimipisteissä on päivittäin vapaasti tarjolla kasvisruokaa.

Ateriapalvelutehtävissä työskentelee muun muassa palveluohjaajia, kokkeja, ruokapalveluvastaavia, ruokapalvelutyöntekijöitä ja palvelutyöntekijöitä.

Kehitämme aktiivisesti ateriapalveluja ja henkilöstön osaamista perehdytyksellä, opastuksella ja erilaisilla koulutuksilla.

PUHTAUSPALVELUT

Puhtauspalvelujamme tuottaa noin 400 ammattilaista Vantaalla muun muassa päiväkodeissa, kouluissa, vanhustenkeskuksissa, Katriinan sairaalassa, monitoimitaloissa, nuorisotaloissa, terveydenhoitotiloissa, uimahalleissa sekä toimistoissa.

Puhtauspalvelujen suunnittelun lähtökohtana ovat asiakkaiden tarpeet, tilojen käyttötarkoitus ja kustannustehokkaat palvelut.

Puhtauspalvelujen tuottamisen tavoitteena ovat tilojen viihtyisyys, terveellisyys ja turvallisuus. Laadukkaalla puhtauspalvelulla pidennämme kiinteistöjen arvoa ja elinkaarta.

Puhtauspalvelujen tehtäviä ovat ylläpitosiivous, perussiivous, avustavat ateriapalvelutehtävät, tekstiili- ja vuodehuoltotehtävät, apuvälinehuolto sekä muutto- ja tilaussiivoukset. Huolehdimme myös asiakkaiden vaihtomattopalveluista ja hygieniatarvikkeista.

Puhtauspalvelujen ammattinimikkeitä ovat laitoshuoltaja ja palvelutyöntekijä. Osaavalla ja ammattitaitoisella henkilöstöllä toteutamme asiakkaiden odotusten mukaisia palveluja vuoden jokaisena päivänä. Kehitämme aktiivisesti puhtauspalveluja ja henkilöstön osaamista perehdytyksellä, opastuksella ja erilaisilla koulutuksilla. Käytössämme olevat nykyaikaiset puhdistusaineet ja -menetelmät sekä siivouskoneet ja -välineet kuormittavat ympäristöä mahdollisimman vähän.



KIINTEISTÖPALVELUT

Tuotamme monipuolisia kiinteistön hoitopalveluja sekä erilaisia teknisiä palveluja asiakkaillemme Vantaalla. Tavoitteenamme on turvata alueen viihtyvyys ja laadukas kiinteistönhoito sekä kehittää kiinteistön ylläpitoa tuottavasti ja laadukkaasti. Kiinteistöpalveluissa meillä työskentelee noin 130 henkilöä.

Kiinteistöhoitajan tehtäviin kuuluu kiinteistöjen kokonaisvaltainen kiinteistöhoito rakennuksissa ja piholla. Kouluissa kouluisäntä vastaa toimipisteen kiinteistönhoidon tehtävistä.

Tekniset palvelut vastaavat toimitilojen ennakoimattomasta korjauksesta ja ulkoalueiden rakenteiden ylläpidosta ja leikkivälineiden tarkastuksesta. Rakennustekniikan tehtävissä meillä on muun muassa sähköasentajia ja kirvesmiehiä. Hoidamme kiinteistöjen LVI-järjestelmiä eli ilmanvaihtoa ja putkitöitä. Teemme myös kiinteistöjen sähkötöitä sekä turvatekniikan tehtäviä, kuten murtohälytyslaitteiden aikamuutoksia ja käyttäjäkoodeja. Erityisosaamistamme ovat myös uimahallien huoltotehtävät. Uimahallien laitosmiehet työskentelevät allaskemikaalien parissa, mikä vaatii vesipassin suorittamisen.

Tuotamme monipuolisia aula- ja turvapalveluja asiakkaillemme. Turvallisuusalan ammattilaisemme toimivat sairaaloissa, terveyskeskuksissa, monitoimitaloissa ja monessa muussa merkittävässä toimipisteessä ympäri Vantaata. Tavoitteenamme on tarjota asiakkaan toimipisteen tarpeisiin sopivaa monipuolista palvelua nykyajan vaatimusten mukaisesti. Turvapalveluissa meillä työskentelee noin 30 henkilöä.

Vartijan työtehtäviin kuuluu turvallisuudesta vastaamisen lisäksi mm. asiakkaiden opastusta ja ohjausta, av-laitteiden toimivuudesta huolehtimista ja kulunvalvonnan tehtäviä.

Kouluisäntä hoitaa kiinteistönhoidotehtävien ohella myös aulapalvelun tehtäviä.



Pieniä tarinoita arjesta

ANNE KROKFORS

Anne Krokfors on ollut rakennusmestarina Vantaan kaupungilla 1990-luvun puolivälistä alkaen. Tehtävät ovat säilyneet vuosien varrella samoina, nyt työtä tehdään Vantissa. Anne tiimeineen vastaa ennakoimattoman korjauksen palveluyksikössä rakennusten pienistä korjauksista, ulkoalueiden rakenteiden ylläpidosta sekä pienimuotoisten kosteusvaurioiden korjaamisesta.

Työni on mukavan vaihtelevaa. Välillä päivä kuluu tietokoneella työkennellen ja joskus se vierähtää työmailla. Mikäli Länsi-Vantaalla on kiireitä, niin sitten ollaan siellä. Päiväni alkavat yleensä sähköpostiviestien sekä Tehowebin työpyyntöjen lukemisella. Tämän jälkeen jaan tehtävät työntekijöille. Kun tehtävät ovat pieniä, esimerkiksi joku ikkuna ei mene kiinni tai hylly pitää kiinnittää seinään, niin työntekijäni hoitavat tehtävänsä itsenäisesti. Jos töissä on epäselvyyttä tai kyse on lisätöistä, niin selvitan asiaa asiakkaan kanssa ja menen tarvittaessa paikalle. Käyn toimipisteissä, mikäli siellä on esimerkiksi kuivatusta vaativa vesivahinko tai suunnittelua kaipaava työ. Tarkistan myös ulko-
puolisten firmojen tekemät työt.

Pidän esimiestyöstä. Minulle työssä parasta on itsenäisyys sekä mukavat ja ammattitaitoiset alaiset. Voin suunnitella itsenäisesti töiden järjestystä sekä olla yhteydessä asiakkaaseen. Työn tekemistä helpottaa se, että minulla on pitkä työkokemus. Porukallani on hyvä henki ja se auttaa minua jaksamaan työssä. Tapaamme vähintään kaksi kertaa viikossa ja soittelemme päivittäin. Esimiehenä olen saanut hyvää palautetta esimerkiksi siitä, että olen oikeudenmukainen ja joustava lomien järjestelyssä.

On kiva, että yhteydenpito asiakkaaseen säilyy. Jos tiedän, että edellinen työ venyy, niin soitan asiakkaalle, että tulemme hieman myöhemmin. Asiakkaat pitävät siitä, että heille kerrotaan muutoksista. Olen saanut hyvää palautetta tekemästämme työstä. On mukavaa, kun asiakas laittaa meille kehuja. Ne kannattelevat pitkään. Negatiiviset palautteet pitää myös selvittää ja tarvittaessa ohjata oikeaan paikkaan.

Liikunta on lähellä sydäntäni. Harrastan golfia, tanssia ja kuntosalia. Vauhdikkaiden tyttärieni kanssa tulee kokeiltua kaikenlaista uutta.



”Minulle työssä parasta on itsenäisyys sekä mukavat ja ammattitaitoiset alaiset.”

Pieniä tarinoita arjesta

MIKKO SAVOLAINEN

Mikko Savolaisen työhistoriasta löytyy koulunkäyntiavustajan, kouluisännän ja huoltomiehen tehtäviä sekä kiinteistönhoidon perus- ja ammattitutkinnot. Mikko on työskennellyt uimahallin laitosmiehenä vuoden verran. Työ on kaksivuorotyötä. Työssä edellytyksenä on vesipassi.

Haluan tehdä töitä käsillä ja viihdyn ihmisten parissa. Tämä työ tarjoaa näitä molempia asioita. Perinteinen kiinteistönhoitajan rooli on pitkälti käsitöitä ja uimahallin vesitekniikka tuo työhön erityistä tarkkuutta vaativaa osaamista. Päivään mahtuu monenlaisia asiakaskohtaamisia. Voi siis sanoa, että jokainen päivä on erilainen.

Aamu alkaa pihakerroksella ja roskien keräämisellä. Kiinteistön ovet avataan klo 6.00. Sitten teen pillerimittaukset sekä tarkistan uimahallin veden laadun. Vesitekniikka vaatii ohjeen mukaiset perushuuhtelut. Uimahallin kemikaalien kanssa on oltava hyvin tarkka ja niiden kanssa pitää käyttää suojarusteita eli käsineitä ja maskia. Ilmastointipuolella huollamme suodattimia ja hihnoja. Palaneita lampuja vaihdetaan. Palloiluhallin pelikellot on myös pidettävä kunnossa. Päivään voi kuulua myös lisätöitä, kuten pukuhuoneiden lukkojen vaihtoja. Työvuoron päätteeksi menen itsekin uimaan, joten vaadin veden laatua sen mukaisesti.

Kun itsellä on oikea asenne, niin työn tekeminen on helpompaa. Asiakkaat juttelevat tuttavallisesti, joten ilmeisesti pitävät minusta. Teen työni hyvin. Kun tekee työt heti, niin itsellä on hyvä mieli siitä, että asiat eivät jää roikkumaan. Jos huomaan virheitä, niin teen korjaukset. Jos tekniikka hajoaa, se pitää saada kuntoon. Kun vuoro vaihtuu, niin vaihdamme kuulumiset. Työporukka on pysynyt samana pitkään, ja työkavereilta saa tarvittaessa apua.

Urheilu on lähellä sydäntä. Harrastan jalkapalloa ja salibandya.

”Kun itsellä on oikea asenne, niin työn tekeminen on helpompaa.”



Pieniä tarinoita arjesta

ANU BROFELDT

Anu Brofeldt on kokenut puhtauspalvelun työntekijä. Hän on ollut laitoshuoltajana Itä-Vantaalla useissa kouluissa. Anu on suorittanut laitoshuollon perus- ja ammattitutkinnot työn ohessa. Anu työskentelee palvelutyöntekijänä Siimapuiston päiväkodissa. Palvelutyöntekijä tekee sekä ateria- että puhtauspalvelun tehtäviä.

Päiväkodin seitsemässä ryhmässä on yhteensä 150 lasta. Päiväkodissa työskentelee 22 henkilöä sekä alan opiskelijoita. Päiväkoti on käytännössä aina auki. Työpäiväni alkaa aamulla 8.30, jolloin siivoan päiväkodin yleisiä tiloja sekä ryhmien omat tilat. Välillä saan avunpyyntöjä, jolloin on mentävä tekemään esimerkiksi kaatuneen maidon loppusii-vous. Kulunut talvi on ollut märkä ja lumeton, joten kuraa ja hiekkaa on kulkeutunut myös sisälle. Lounaan jälkeen siirryn keittiöön, jossa pestään ryhmien lounas- ja välipalatsikit. Valmistelen seuraavan päivän aamupuuron ruoan kuumennusvaunuun, joka valmistaa puuron sitten aamupalaksi. Iltapäivällä vaihdan lasten petivaatteet sekä jatkan siivousta. Myös pyykkihuolto kuuluu tehtäviini. Perussiivoukset alkavat toukokuussa ja painottuvat kesälle.

Päivät asiakkaiden kanssa sujuvat hyvin. Sekä lapset että aikuiset tulevat päivän aikana juttelemaan. Asiakkaat ovatkin parasta työssäni. Työn hyviä puolia on myös itsenäisyys. Päiväkodissa pitää myös joustaa, sillä työtä tehdään päiväkodin toiminnan mukaisesti. Jos ulkona sataa vettä, niin en voi välttämättä työskennellä juuri siellä, missä olin ajatellut. Silloin tehtävien järjestystä muutetaan. Viihdyn työssäni myös siksi, että meillä on hyvä työyhteisö päiväkodissa ja minulla on kiva esimies.

On hienoa, että asiakkaat arvostavat työtäni ja pitävät sitä tärkeänä päiväkodissa. Olen saanut hyvää palautetta siitä, että olemme iloisia ja hyvällä tuulella. Esimies on tyytyväinen, kun paikat on pidetty kunnossa hyvällä siivouksella.

Vapaa-ajalla harrastan hevosurheilua. Tallistamme löytyy viisi ravuria sekä shetlanninponi. Hoidamme hevoset itse aamuin ja illoin. Minulla on ravikortti ja olen myös ajanut kilpaa, mutta tällä hetkellä hevoset ovat tauolla.

**”Asiakkaat ovat parasta työssäni.
Työn hyviä puolia on myös itsenäisyys.”**



Pieniä tarinoita arjesta

JULIA REPPONEN

Julia Repponen on työskennellyt kolme vuotta laitoshuoltajana Simonkodin osastolla Hoiva 3. Tätä aiemmin hän työskenteli Helsingin skolassa. Julia on suorittanut toimitilahuoltajan perustutkinnon ja alkuvuodesta valmiiksi tuli laitoshuoltajan ammattitutkinto. Julia on syntynyt Tallinnassa ja työskennellyt sairaanhoitajana.

Jokaisella Simonkodin osastolla on kaksi vakituista laitoshuoltajaa. Muut laitoshuoltajat ovat kiertäviä. Osastollani asuu 22 asukasta: 11 asuu A-puolella ja 11 B-puolella. Kummallakin puolella on oma keittiö. Työtä vanhainkodissa tehdään työvuorolistan mukaisesti: aamuisin ja iltaisin sekä viikonloppuisin ja pyhäpäivinä. Työtehtäviini kuuluvat siivous ja keittiötyö. Teemme ylläpito- ja perussiivouksen Simonkodin kaikissa tiloissa ohjeen ja palvelusopimuksen mukaisesti. Asukkaiden huoneissa teemme kerran viikossa viikkosiivouksen. Tarkistus siivous tehdään päivittäin, kun taas perussiivous kerran vuodessa. Sopimuksen mukaisesti pesemme osaston huuhtelu- ja kylpyhuoneen kerran viikossa.

Keittiöissä vastaan siivoamisesta ja ateriapalvelutehtävien avustamisesta. Keittiöissä on aina paljon työtä: minulle kuuluvat esimerkiksi tarjoiluvaunun kattaminen kaikille aterioille ja sen siistiminen, kahvin keittäminen, astioiden tiskaaminen, koneiden ja laitteiden puhdistaminen, kaappien ja laatikoiden pyyhittäminen sekä avustaminen ruuan jakelussa hoitohenkilökunnan kanssa. Keittiössä minulle kuuluvat seuraavat omavalvontatyöt: kylmälaitteiden, ruuan ja astianpesukoneen lämpötilojen tarkistaminen. Kaikki tiedot kirjataan kansioon. Osallistumme myös osaston juhlapäivien ja tilaisuuksien järjestämiseen.

Vanhainkoti on minusta mukava työpaikka ja olen tyytyväinen siihen, koska työ on vaihtelevaa, enkä hoida pelkästään siivousta. Osastollani asukkaat ovat tosi mukavia ja aina tyytyväisiä, kun tulemme siivoamaan heidän huoneisiinsa. He tietävät ja ymmärtävät työjärjestyksen. Heillä on aina jotain kerrottavaa ja pidän puhumisesta heidän kanssaan, vaikka aina ei ole aikaa. Yhteistyö osastonhoitajan ja henkilökunnan kanssa toimii hyvin ja ratkomme asioita yhdessä.

Työkaverit ovat pitkälti olleet samoja nämä vuodet. He ovat avuliaita. Tauoilla on mukava keskustella ja vitsailla yhdessä.

Vapaa-ajalla harrastan polkupyöräilyä, neulomista ja lukemista. Soitan pianoa kotona omaksi ilokseni. Pidän klassisesta musiikista ja mielelläni soitan Chopinia ja Tšaikovskia.



”Osastollani asukkaat ovat tosi mukavia ja aina tyytyväisiä, kun tulemme siivoamaan heidän huoneisiinsa.”

Pieniä tarinoita arjesta

MAX BOM

Max Bom on Hämeenkylässä koulun kokki. Hän on suorittanut catering-alan perustutkinnon suurtaloukokkikilijalta. Max on työskennellyt Vantissa vuoden ja on parhaillaan dieetikokki-koulutuksessa.

Työaikani keittiössä on säännöllinen. Työpäivä alkaa klo 7 ja päättyy 15.09. Olen toinen keittiön kokeista ja ohjaan oman työni ohella uutta kokkia. Meidän kokkien lisäksi koulun ateriapalveluja tekevät palveluohjaaja ja ruokapalvelutyöntekijät. Teen dieettiruokat eli erityisruokavaliot joka toinen viikko ja joka toinen on vuorossa pääruokapuoli. Meidän keittiössämme valmistetaan päivittäin 1 100 - 1 200 henkilön ateriat. Pääruokapuolella valmistamme palvelukeittiöihin lähtevät ja oman koulun annokset sekä lisäkkeen. Pakkaamme lähtevät ateriat laatikoihin ja lähetämme ne muihin 11 toimipisteeseen. Päivän päätteeksi teemme keittiön loppusiivouksen.

Mieluinen työ, hyvä työilmapiiri sekä mukavat työkaverit ovat minulle tärkeitä. Ruoasta saatu hyvä palaute lämmittää aina. Jos ruoka on oppilaista hyvää, niin ruokaa menee enemmän ja saamme kiitoksia, mikä on tietysti mukavaa. Jos ruoasta ei pidetty, niin se näkyy oppilaiden palautteessa ja käytöksessä. Kouluruoan aliarvostus harmittaa, sillä eihän koulupäivästä tule mitään, jos oppilas ei ruokaile. Opettajien positiivinen suhtautuminen kouluruokaan on oleellista.

Olen aina pitänyt ruoan tekemisestä. Innostukseni ruoanlaittoon juontaa juurensa kotoani, jossa vanhempani laittoivat ruokaa. Jos suosikkiruoka pitää mainita, niin jonkun toisen minulle vaivalla tekemä ruoka on ylivoimaisesti parasta.

”Ruoasta saatu hyvä palaute lämmittää aina. Jos ruoka on oppilaista hyvää, niin ruokaa menee enemmän ja saamme kiitoksia, mikä on tietysti mukavaa.”



Pieniä tarinoita arjesta

JUTTA KONTINEN

Jutta Kontinen työskentelee Vantissa ateriapalvelujen suunnittelijana. Jutta vastaa hoivan asiakkaiden eli vanhainkotien, Katriinan sairaalan, palvelutalojen ja kotiaterian ruokalistan suunnittelusta. Jutta on koulutukseltaan ravintolakokki ja restonomi. Hän on työskennellyt muun muassa ravintolakokkina ja keittiömestarina. Ruokalistojen tuotekehitystä hän on tehnyt vajaat 20 vuotta.

Mielenkiintoni ruokaan on kasvanut ajan myötä. Kun olin ensin opetellut tekemään ruokaa, niin sen jälkeen tuli halu tehdä kokonaisvaltaista suunnittelutyötä. Vantissa olen ollut luomassa ruokalistaa alusta alkaen yhteistyössä Vantaan kaupungin tilaajapalvelujen kanssa. Runko-ruokalistaan vaikuttaa moni asia: yhtiön strategia, käytettävissä olevat eurot, asiakkaiden mieltymykset, ravintosuositukset ja hoitosuunnitelmat. Suunnittelun ydintehtävänä on tehdä ruokalista asiakasryhmän tarpeisiin objektiivisesti. Ideoita haen messuilta ja luennoilta. Seuraan suosituksia, esimerkiksi suolan ja sokerin määrästä puhuttiin jo muutama vuosi sitten. Yleismaailmallisia trendejä poimin mediasta muistakin kuin ruokajutuista. Ruokalista tehdään kerrallaan kolmeksi kuukaudeksi. Nyt keväällä katseemme ovat jo syksyssä ja joulussa. Uskon, että hoivan asiakkaiden ruokalistat tulevat muuttumaan tulevina vuosina. Nyt asiakkaina oleva sodan nähnyt sukupolvi pitää perinneruoista ja on tyytyväinen kaikkeen.

Työssä parasta on vaihtelevuus, mutta toisinaan se myös stressaa. Työpäivät täyttyvät muustakin kuin ruokalistaista. Suunnittelen tilaustarjoilutuotteita, avaamme uusia toimipisteitä, on juhlien suunnittelua ja erilaisia kehityshankkeita. Tapaan teollisuuden edustajia ja tutkin elintarvikehintoja.

Tässä työssä tapaa paljon ihmisiä. Arvostan ateriapalvelun henkilökuntaa, koska heiltä saa hyviä vastauksia sekä mielipiteitä työn alla oleviin asioihin. Olen puolestani saanut hyvää palautetta siitä, että tunnen keittiötoiminnan. Yhteistyö kaupungin tilaajapalvelujen kanssa on älyttömän hyvää ja sujuvaa. Teemme töitä yhteisen hyvän asian eteen, kuuntelemme ja tartumme ehdotuksiin.

Rakastan käsitöitä ja käsillä tekemistä. Aika hurauttaa helposti kutomisen tai leipomisen merkeissä puolille öin, koska haluan saattaa projektin heti alusta loppuun. Meillä on joskus eteinen vaihtanut yön aikana väriä, kun innostuin tapetoimaan.



”Suunnittelun ydintehtävä on tehdä ruokalista objektiivisesti asiakasryhmän tarpeisiin.”



Hyvää arkipäivää

Vantti luo yhteistä arkea. Arki on hyvän palvelun arvoista, sillä vietämme vuosittain noin 260 arkipäivää.

Hyvä arki on sellaista, että työnteko tai vaikka koulunkäynti sujuu jouhevasti: ruoka on ravitsevaa ja maukasta, kiinteistöt pysyvät siisteinä ja kaikille voidaan taata turvallinen ja viihtyisä toimintaympäristö.

Me vanttilaiset rakennamme vantaalaisten arkea ja varmistamme, että palvelumme pelaavat.

Me kuuntelemme, keskustelemme ja kehitämme, sujuvan arjen puolesta nyt ja tulevaisuudessa.

Asiakaslupauksemme ja sloganimme on Hyvää arkipäivää.

