



Ravitsemispalvelujen ulkoistus ja taloudellinen kehitys

Suomen neljäs ravitsemushoidon strategiaseminaari 20.5.2015
talousjohtaja Kari Janhonen



Kuka tukipalvelut tuottaa?

- Miksi tukipalvelut päätettiin ulkoistaa, ja miksi Servica perustettiin?
 - suurkeittiön toteuttaminen
 - parempi lisäarvo yhteisyrityksellä kuin pelkästään ravintohuollon yhteistyöllä
 - kustannustehokkaampi toiminta
 - Tuke-toiminnot ydintoimintaa



Service Itä-Suomen huoltopalvelut liikelaitoskuntayhtymä

Perustajat ja omistajat:

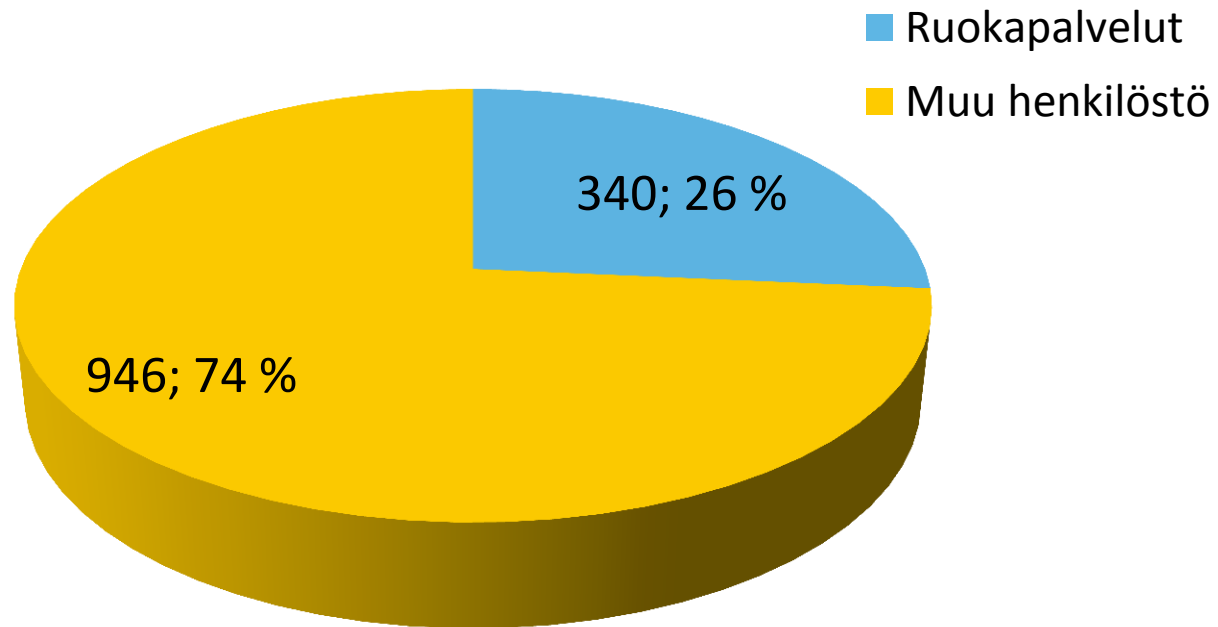
- Kuopion kaupunki, Pohjois-Savon sairaanhoitopiiri

Tuote-/palveluryhmät:

- ruokapalvelut
- laitoshuolto
- välinehuolto
- kiinteistöpalvelut
- logistiikkapalvelut

Servicein henkilöstö 2014

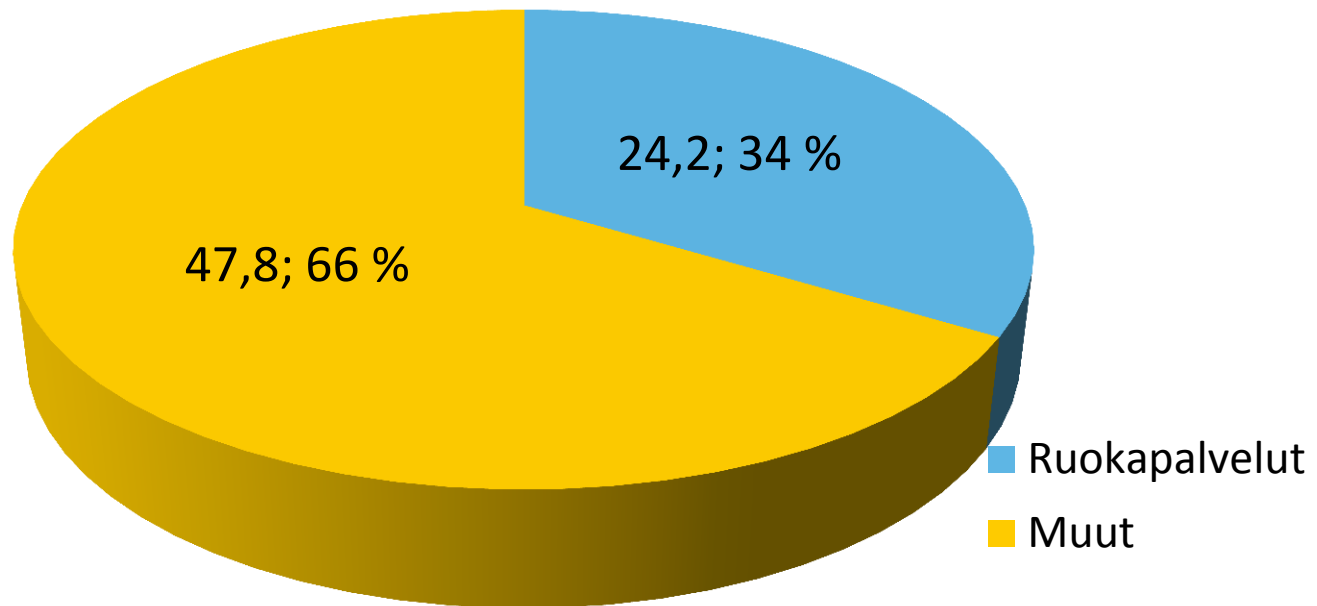
Henkilöstö 2014



➤ yhteensä 1286

Liikevaihto M€ 2014

Liikevaihto 2014



- Servican liikevaihto yhteensä 72,0 M€
- SHP:n potilasaterian osuus 4,6 M€

- Servican toimipaikkoja (vakituinen työpiste) on Kuopion seudulla yli 100 sekä laitos- ja kiinteistönhoidon kohteita yli 300
- Kummankin omistajan henkilöstöstä siirtyi Servicalle n.10 %.
- Noin puolet Servican henkilöstöstä työskentelee KYSin Puijon sairaalan ja Kuopion Harjulan sairaalan alueella.

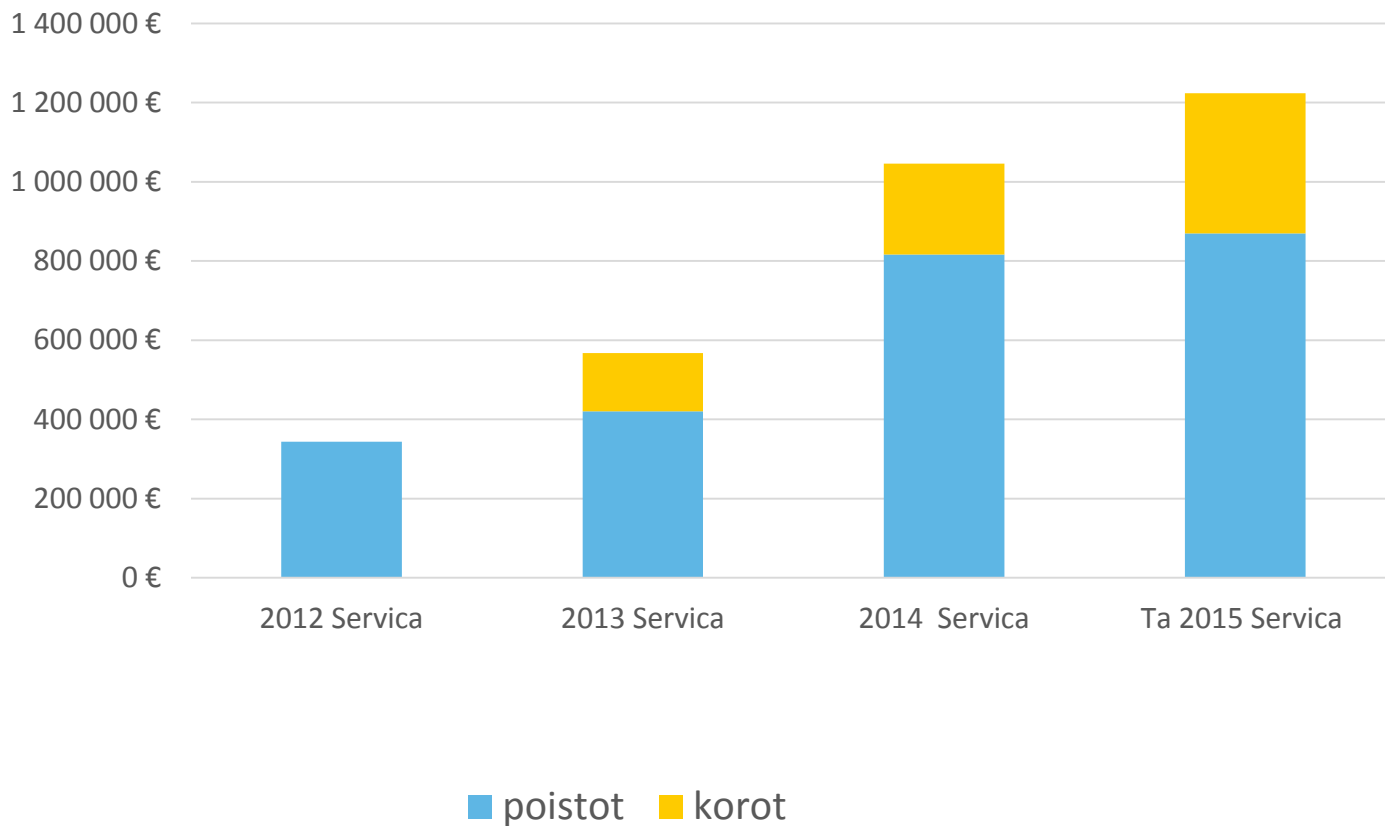


Tukipalvelujen tilaaminen

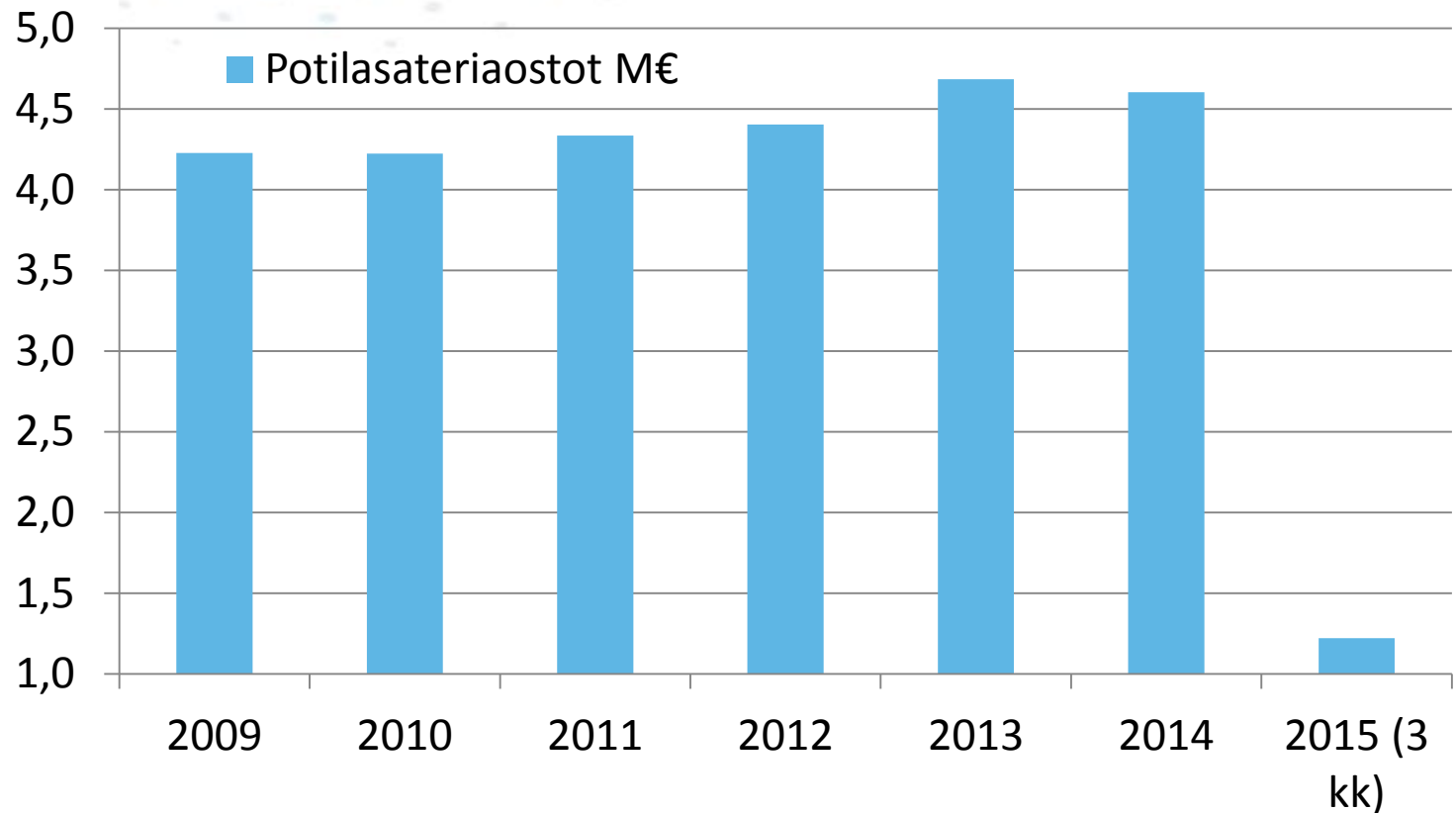
Tilaaajaorganisaation kuvaus ja tehtävät

- Prosessikuvaus on tehty, ISO 9001:2008
- Organisaatio; talousjohtaja -
hankintapäällikkö – tilaajat toimialoittain –
toimivat yhdyshenkilöinä ja
neuvottelijoina asiakkaan kanssa
tuotannon suuntaan (reklamointi,
tuotteiden hinnoittelu jne.)

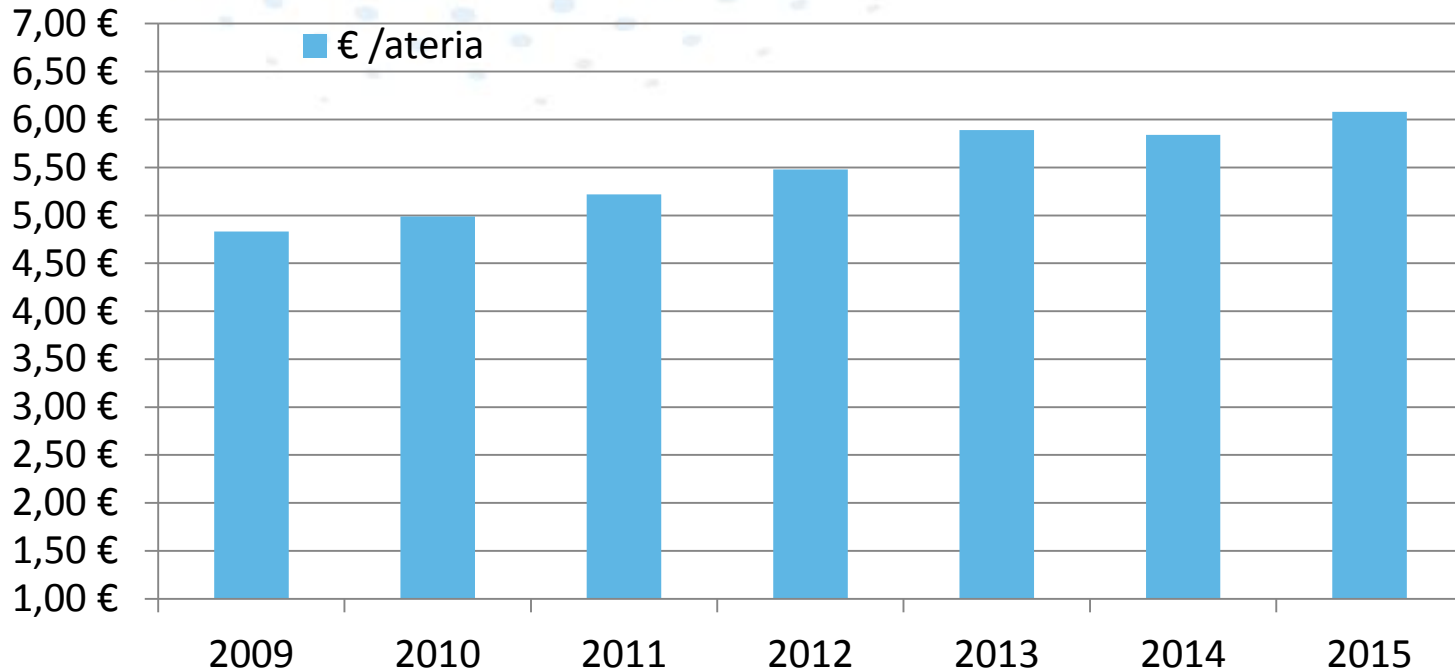
Korot ja poistot (€) 2012 - 2015



Potilasateriaostojen kehitys 2009 – 2015 (M€)



Potilasateriakustannusten keskihinnan (€/ateria) kehitys 2009 - 2015

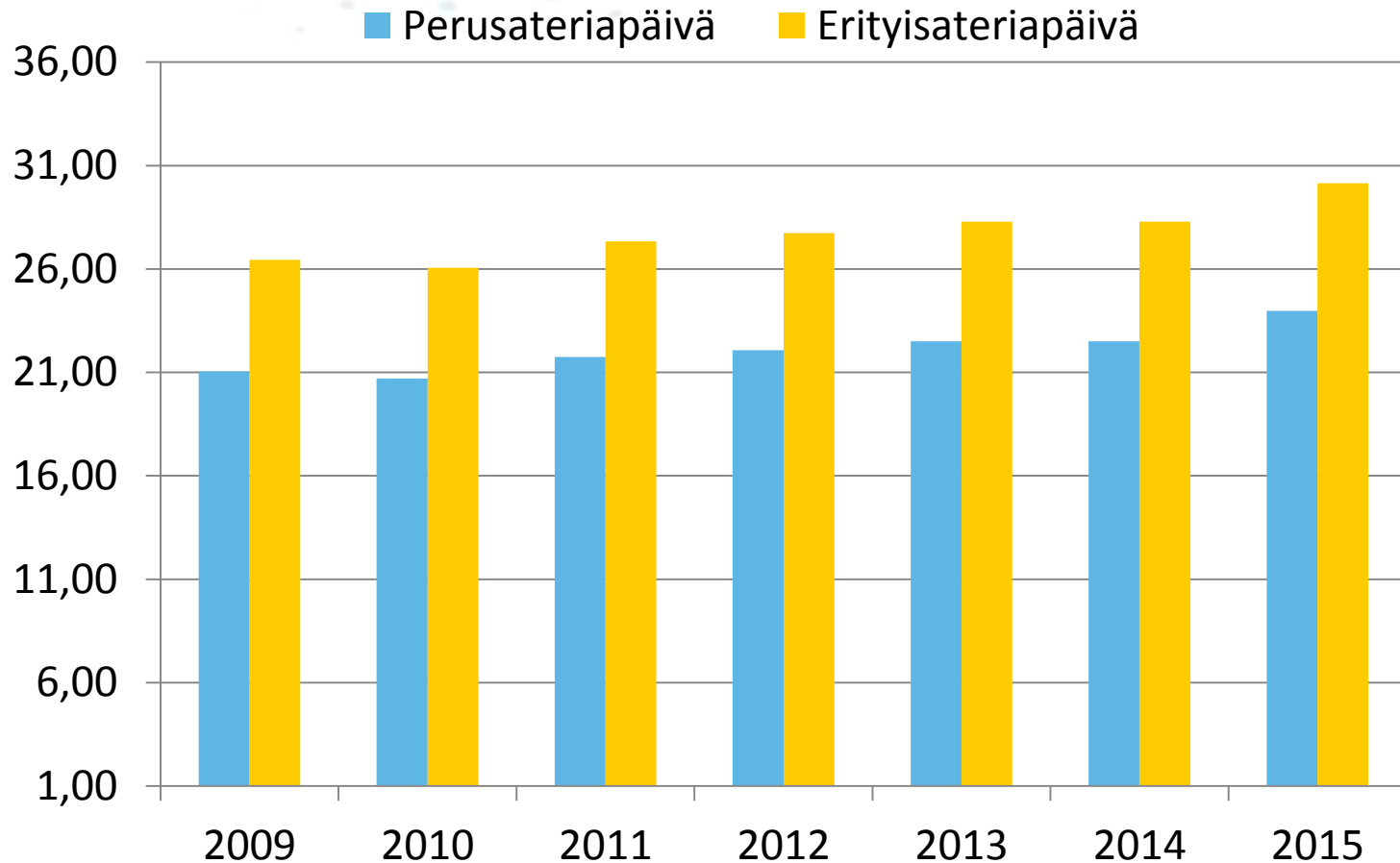


- *Potilasaterioiden ja tuotteiden yhteiskustannus aterialla kohden; aterioiksi laskettu aamupala, lounas, välipala, päivällinen ja iltapala*

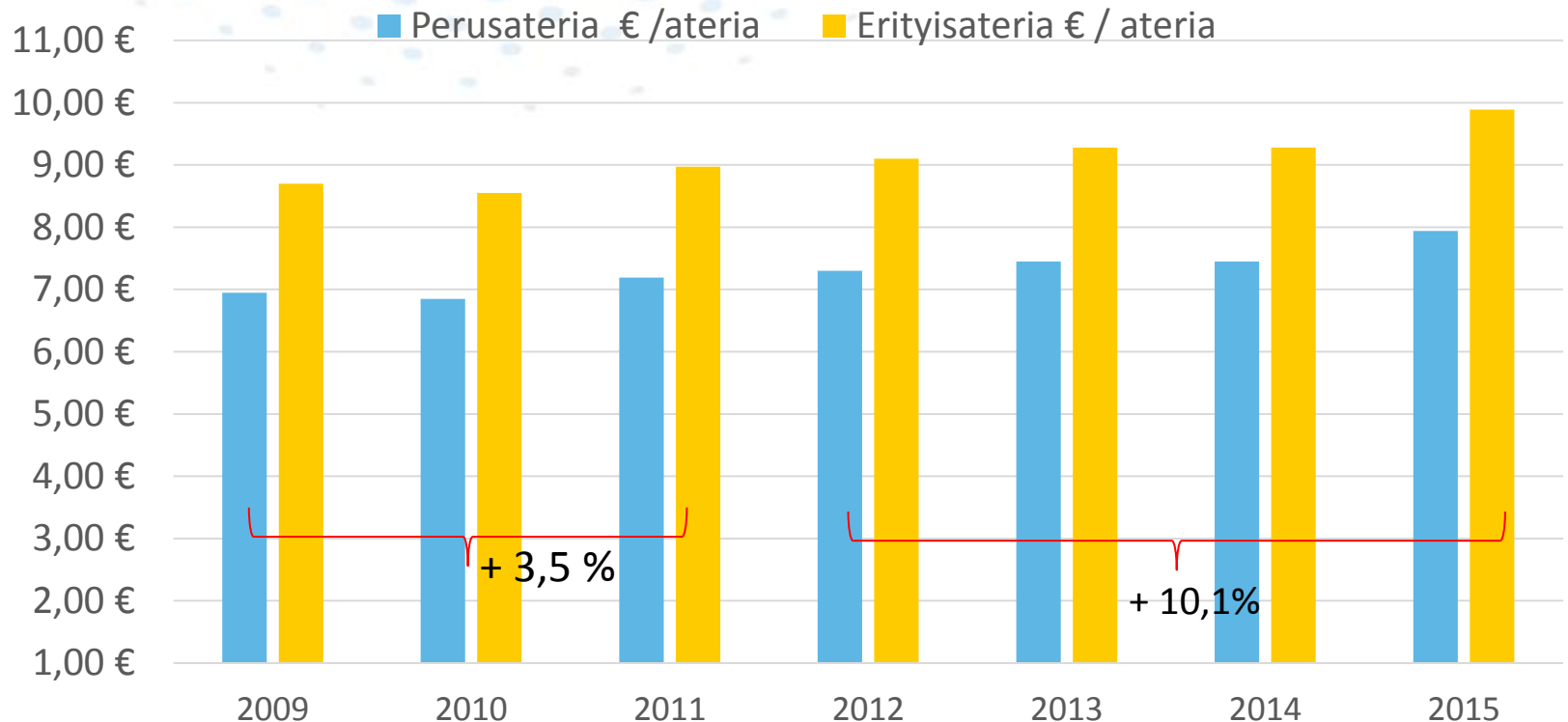


KYS

Ateriapäivän hinnan kehitys 2009 – 2015, €/pv

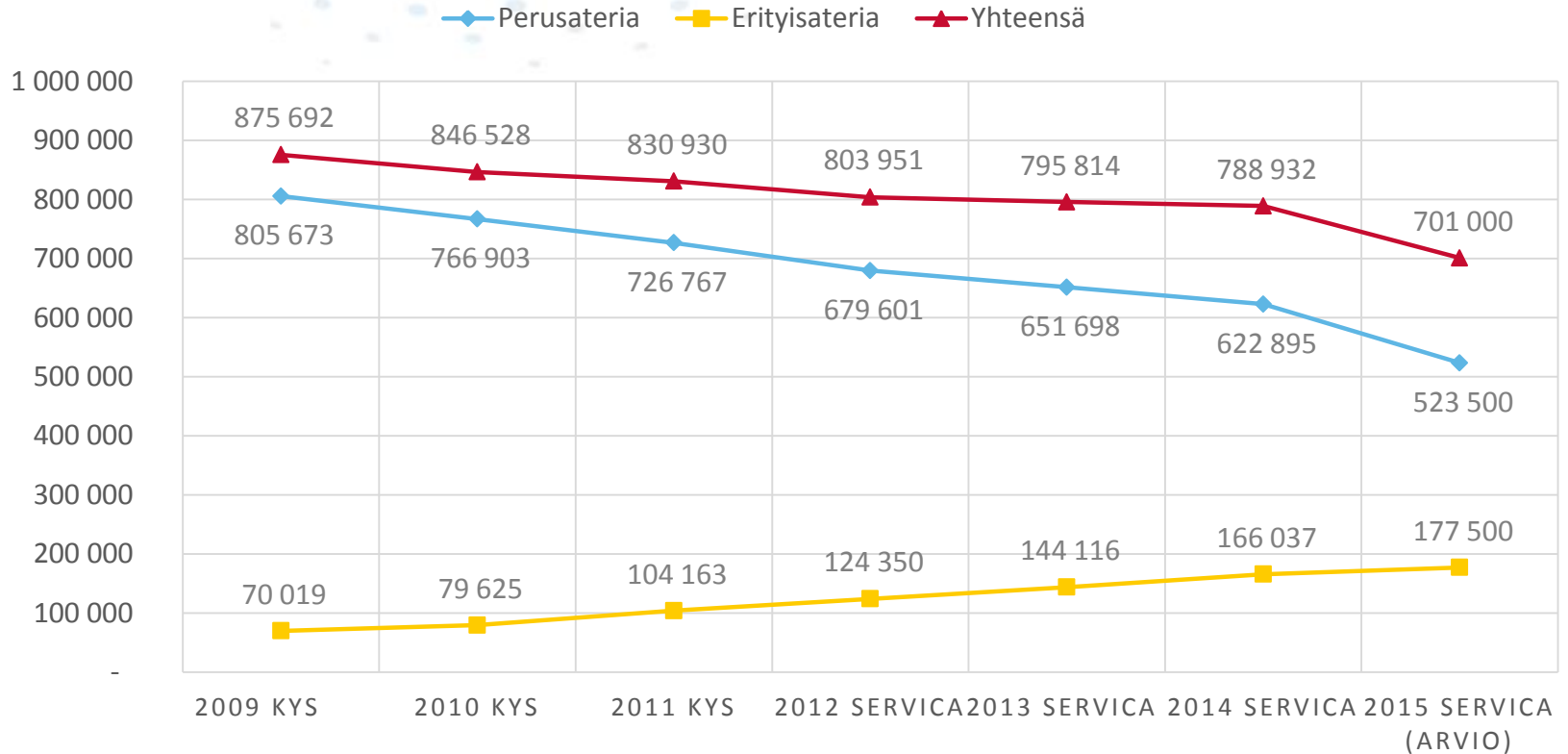


Potilasaterialounaan hinnan kehitys 2009 - 2015



- *Ateriahintojen kehitys oli sairaanhoitopiirin toimintavuosina maltillista, sillä V 2009 ateriahintaa laskettiin kesken toimintakauden n. 1,5 %. Kokonaisuutena nousu v 2009 - 2011 oli 3,5 %.*
- *Servican toimintakaudella vuosina 2012 – 2015 nousu 10,1 % (suurin v. 2015 3 kk = 6,6 %)*

Potilasateria määrien kehitys 2009 – 2015



Erityisaterioiden osuus kaikista aterioista

2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015/ ennuste
8 %	9 %	12 %	15 %	18 %	21 %	25 %

Investoinnit

- Cook and Chill
- v. 2013 pistorasioiden asennus ruokavaunujen säilyttämistä ja lämmittämistä varten Puijon potilasosastoille (2-3 pistorasiaa / os.). Kustannukset muutoksesta olivat 99 000€. Lisäsähkökulutus on vuosittain n. 45 000€
- keskuskeittiö + tunneli Harjulaan, kulut esiintyvät Servican Mustinlammelle maksamina noin 1,7 M€ vuotuisina vuokrina, ja rasittavat osaltaan ruoan hintaa.

Kokemuksia Cook and Serve / Cook and Chill tuotantotavoista

Cook and Serve

+ Ruusut

joustavuus parempi tilauksissa koska lyhyempi ennakointiaika

Ruokavalio-muutokset voitiin tehdä lyhyemmällä aikavälillä

Ruokalajien ulkonäkö oli parempi

- Risut

aikataulujen kanssa hankaluuksia koska kaikki ateriatoimitukset lähes yhtä aikaa

ruuhkahuiput tuotannossa

henkilökunnan miehitykset valmistustuotannossa jakautui selvemmin seitsemälle päivälle viikossa

Kokemuksia Cook and Serve / Cook and Chill tuotantotavoista

Cook and Chill	
+ Ruusut	- Risut
osastojen ruokailuaikataulut toimivat hyvin osastojen toiveen mukaan	joustavuus akuuttisairaalassa huonompi koska aterioiden tilaamisen sulkuajat aiemmin kuin cook and serve toiminnassa esim. aamupalan sulku edellisenä päivänä kello 16.00
erityisesti lämpimien aterioiden ruokalajien lämpötilat hyvät	ruokavaliomuutoksissa jäykempi tilata esim. perusruoka muuttuu nestemäiseksi
	ruokalajien tuotekehitystyö haastavaa esim. erityisruokavaliot
	raaka-aineiden jalostusasteen lasku ei ole toteutunut
	osastoille tulevista aterioista ja tuotteista biojätteen määrä lisääntynyt

Valtakunnallista tilastotietoa potilasaterioista

- Potilasaterian hintojen vertailu on haastavaa
- Valtakunnallisesti vertailtuna potilasateriahinnat ovat Kysissä tällä hetkellä kohtuullisella tasolla.
- Sekä perus- että erityisruokavaliot on ryhmitelty valtakunnallisesti sairaanhoitopiireissä 1- 5 eri luokkaan, Kysissä 2 luokkaa.
- Perusaterian päivän ateriahinta on Kysissä korkea verrattuna muihin, mutta kun mukaan lasketaan tavallisimmat erityisruokavaliot, päivänhinta on lähempänä keskitasoa.

Valtakunnallista tilastotietoa

- Ruokapalvelun laatukriteereiden kanssa teemme kehitystyötä yhteistyössä Servican ja SHP:n osastojen kanssa esim. ruokalajien kehittämisessä, tilaamisen sujuvuuden toimimisessa.
- Servican ruokapalveluiden tuottamiseen vaikuttaa Servican tiukka talous, joka näkyy esim. raaka-aine- ja ruokalajivalinnoissa.

KYSin toiminnan muutokset ja niiden vaikutukset tukipalvelujen tilaamiseen

- Potilasateria määrät laskevat toimintojen muuttuessa, mm;
 - uuden Kaarisairaalan myötä 80% potilaista hoidetaan polikliinisesti, vain 20 % tulee vuodeosastopotilaiksi.
 - peruskorjauksen myötä vuodeosastopaikat vähenevät