

Tekninen keskus

Siivous- ja ruokapalvelut

Tilivelvolliset: Tekninen lautakunta, tekninen johtaja, siivous- ja ruokapalvelupäällikkö

Tulosyksiköt: Siivouspalvelut, Ruokapalvelut

Toiminta-ajatus

Siivous- ja ruokapalvelut tuottavat kaupungin ja Siun soten tarvitsemia ateriapalveluita erityisruokavaliot huomioiden, hoitaa ateriakuljetukset sekä tuottaa ylläpito- ja perussiivouspalveluita tehokkaasti ja taloudellisesti

TALOUSSUUNNITELMA 2022 - 2025

Toimintaympäristö ja sen muutokset

Ukrainalaisten saapuminen Suomeen on lisännyt ruokapalveluiden myyntituottoja Kesälahdella. Kotipalveluasiakkaiden määrä on lisääntynyt ja vaikuttaa kuljetuspalveluihin. Elintarvikkeiden hinnan nousu tulee ruokapalveluihin viiveellä, kun sopimuksen hinnantarkastuspäiviä on muutama vuodessa.

Koronapandemia vaikuttaa edelleen toimintaan. Siivouspalvelut on myynyt Siun sotelle tehostettua siivousta ja henkilökunnan poissaolot ovat lisääntyneet.

TALOUSARVION 2022 TOTEUTUMINEN

Siivous ja ruokapalveluiden toimintatuotot toteutuvat tasaisen kertymän mukaisesti 66.5 %. Alitusta on ruokapalveluiden sisäisissä erissä, jotka parantuvat osittain syksyn kokonaisten toimintakuukausien aikana. Siivouspalveluissa toimintatuotot ylittyvät Siun soten ostamasta Covid-19 lisäsiivouksesta.

Toimintakulut ylittyvät 2,62 prosenttiyksikköä (+64 972 euroa) tasaiseen kertymään verrattuna. Toimintakuluissa eniten ylitystä on palveluiden ostossa; ICT-, kuljetus- sekä koneiden ja kaluston kunnossapitopalvelut. Elintarvikkeiden hinnan nousua on odotettavissa lisää lokakuun alusta alkaen.

Sitovat toiminnalliset tavoitteet

Elinvoima	Strateginen tavoite: Vastuullinen taloudenhoito			
	Tulosalueen tavoite:	Arviointikriteeri (tunnusluku)	Tavoitetaso 2022	Toteuma
	Koululounaan hinta	€ / oppilas	5,01	5,01
	Siivouskustannukset	€ / siivousm ²	30,93	20,23 (30,34 ennuste)

Elinympäristö	Strateginen tavoite: Kitee toimii ympäristöystävällisesti			
	Tulosalueen tavoite	Arviointikriteeri (tunnusluku)	Tavoitetaso 2022	Toteuma
	Lähiruuan lisääminen ruokapalveluissa	Järjestetään lähiruokapäiviä	3 kertaa vuodessa	1 kerta

Yhdessä tekeminen	Strateginen tavoite: Asiantuntijuutta ja ammatillista osaamista omaava hyvinvoiva ja motivoitunut henkilöstö vahvistaa yhdessä tekemisen kulttuuria ja tuottaa onnistumisia			
	Tulosalueen tavoite	Arviointikriteeri/mittari	Tavoitetaso 2022	Toteuma
	Osaaminen pidetään ajan tasalla.	Henkilöstön koulutuspäivien määrä	2 päivää / hlö	1,31
	Strateginen tavoite: Asiakas- ja asukaslähtöinen palvelu			
	Tulosalueen tavoite	Arviointikriteeri/mittari	Tavoitetaso 2022	Toteuma
	Asiakas- tai asukaslähtöinen palvelut	Asiakastytyväisyys kysely 1 - 5	3,7	Toteutetaan syksyllä

TALOUS

Tuloslaskelma €

Tammikuu-Elokuu 2022

830 Siivous- ja ruokapalvelut

	Ta 2022	Ta-muutos	Ta + muutos 2022	Toteutuma 2022	Tot %	Toteutuma 2021	Erotus 2022 - 2021
Toimintatuotot	3 737 276	0	3 737 276	2 496 660	66,8	2 389 028	107 632
Toimintakulut	-3 716 969	0	-3 716 969	-2 542 952	68,4	-2 419 892	-123 060
Toimintakate	20 307	0	20 307	-46 293	-228	-30 864	-15 428