



# Ruoka- ja siivouspalveluselvitys Itä- Uudenmaan hyvinvointialue 10/2024, päivitetty 5.12.2024

# Sisällys

1 Tausta ja toimeksianto .....	2
2 Pohjatiedot.....	2
3 Akuutit kehittämismahdollisuudet ruokapalvelut.....	5
4 Akuutit kehittämissuositukset, siivouspalvelut.....	5
5 Järjestämisvaihtoehdot .....	6
6 Suositus .....	8
Liite 1 Selvityksen esittelymateriaali.....	8

# 1 Tausta ja toimeksianto

Konsulttiselvitys Itä-Uudenmaan hyvinvointialueen (jatkossa myös ”IUHVA”) ruoka- ja siivouspalveluista on tehty syys-lokakuussa 2024. Joitakin päivityksiä on raporttiin tehty Tilaajan pyynnöstä vielä joulukuun alussa. Selvityksen tekemisestä vastaavat Damico Oy:n toimitusjohtaja Minna Dammert ja ammattikeittiösuunnittelija Miika Ylä-Mikkola.

Työn tavoitteena on selvittää, mikä toimintamalli tai mitkä toimintamallit Tilaajan tulisi valita ruoka- ja siivouspalvelutoiminnan järjestämiseksi ja tuottamiseksi.

Järjestämisen osalta arvioidaan nykytoimintamallin ja markkinoilta ostettavan palvelun eroja ja kustannusvaikutuksia. Tähän liittyen perustelemme oman näkemyksemme myös uuden oman keskuskeittiön rakentamisesta. Lisäksi arvioidaan ruokatuotannon mahdollista keskittämistä Helsingin ja Uudenmaan sairaanhoitopiiriin (jatkossa myös ”HUS”) operoimaan Porvoon sairaalan keittiöön ja yhteistyötä HUS:n kanssa.

Hyvinvointialueiden toiminta käynnistyi vuoden 2023 alussa. Osa toimintamalleista on vielä hioutumattomia, koska toiminnan aloituksesta on vain vähän aikaa. Kokonaisuutena ruoka- ja siivouspalvelut on onnistuttu mittavista muutoksista ja tilaomngelmista huolimatta järjestämään hyvin.

Tätä raporttia täydentävä esittelymateriaali on liitteenä yksi (liite 1). Tilaajan yhteyshenkilöille on esitelty huomiot ja johtopäätökset. Kohdekierrosten kuvamateriaali on saatavissa Damicolta esim. mahdollista kilpailuttamista varten.

Selvitys ei koske kotiateriapalvelua, joka on ulkoistettu vuoden 2024 alkupuolella.

## 2 Pohjatiedot

### 2.1 Ruokapalvelu

Ruokapalvelua tuotetaan noin 30 kiinteistössä/kiinteistöön Hyvinvointialueella. Lounasmäärä on keskimäärin noin 1150 annosta päivässä, päivällisiä tuotetaan keskimäärin 840. Näsin terveyskeskuksessa, Omenamäen palvelukeskuksessa ja Nikkilän terveyskeskuksessa tuotetaan myös henkilöstöruokailua. Omenamäen asukkaat ruokailevat vain ravintolasalissa. Näiden kolmen kohteen yhteenlaskettu lounasvolyyymi vaihtelee 180–300 annoksen välillä päivässä.

Pieni tuotantomäärä jakautuu kuuteen pieneen/pienehköön keittiöön, joita ei ole suunniteltu keskuskeittiötoimintaan. Tuotantotavaksi on valikoitunut kylmävalmistus mm. siksi, ettei tiloihin saisi mahtumaan kuumatuotantoa ja sen edellyttämiä laitteita. Sipoon terveyskeskuksen keittiössä pystytään valmistamaan Askolan Mäntyrinteen nyt tuottamat ateriat, mikäli on palveluverkon tiivistyessä tarvis. Missään viidestä muusta keittiöstä ei voida valmistaa merkittävästi enempää aterioita, vaikkakin välitystuotteiden välivarastointi viekin niissä tilaa. Osaan vastaanottavia keittiöitä alihankkija toimittaa maidot, leivät, mehut ja tuorelisäkkeet suoraan, osaan pienimmistä ne toimitetaan tuotantokeittiöiden kautta. Välitystuotteista osa kuuluu aterioiden hintaan, osa tilataan ja maksetaan erikseen. Tilaukset tehdään Aromi-ohjelmiston avulla.

Vammaispalveluiden (entiset Etevan ja Kårkullan) kohteet ovat hyvin pieniä. Lounaalle, joka toimitetaan kuumana, saattaa mennä vain 1–3 annosta/kiinteistö. Kylmänä toimitettavien päivällisten ja viikonloppujen ateriamäärät ovat suurempia, koska työ/päivätoimintaan osallistuvat ovat silloin paikalla.

Ruokapalvelun kustannukset ovat kuukausilta 1–6/2024 olleet noin 3,5 milj. €, mikä tarkoittaa vuositasolla 7 milj. €. Liitteessä yksi, diassa seitsemän kustannukset ovat esitettyinä tuotantokeittiö- ja kulurivikohtaisesti. Tuotantokeittiöiden vuokrat ovat yhteensä n. 50 000 €/kuukausi. Nyt aterioista veloittavat hinnat eivät kata kustannuksia. Loppukäyttäjien hinnat päätetään asiakasmaksupäätöksellä, mikä ei vastaa todellista tuotantokustannusta.

Ruokapalveluun sitoutuu 58 työpanosta. 2,8 milj. €:n henkilöstökustannukset (luvusta puuttuu vielä ainakin työterveyshuoltokustannukset) on varsin korkea suhteessa tuotettuun ateriamäärään. Henkilöstökustannuksista 10 % muodostuu erilliskorvauksista, joka kertoo mm. siitä, että viikonlopputyötä tehdään paljon. Ruokatuotantoon sitoutuu Damicon arvion mukaan 14–15 työpanosta. Damicon pyytämiä tietoja sairaslomapäivistä ei ole toimitettu, mutta esihenkilöiden kertoman mukaan niitä on paljon. Jaksamisen tueksi on mahdollistettu osalle henkilöstöstä kevyitä tehtävänkuvauksia. Esim. yhden työntekijän tarvitsevassa kohteessa työskentelee kaksi työntekijää kokoaikaisesti. Yhdistelmätyötä (ruoka- ja siivouspalvelua tuottaa sama henkilö) ei tehdä muualla kuin Rosenkullassa.

Sisäisiä sopimuksia tai palvelukuvauksia ei ole kirjattu. IUHVA ei myöskään ole rajannut, mitä ateriapalveluun kuuluu. Nyt joihinkin palvelukeskuksiin tilataan mm. virvoitusjuomia ja kivennäisvesiä. Aromi-tuotannonohjausohjelmisto on saatu käyttöön elokuussa 2024. Ohjelman avulla saadaan jatkossa selkeämpää tietoa välitystuotteiden kulutuksesta ja nämä kustannukset voidaan kohdistaa tarkalla tasolla yksiköille toteutuneen mukaan.

Ruokalistalla on Damicon näkemyksen mukaan liikaa kokolihaa ja kalliita kappaletuotteita.

## 2.2 Siivouspalvelu

Siivouspalveluista saadut tiedot ovat epätarkkoja. Damicolla ei ole aivan tarkasti tiedossa, mitä tiloja Hyvinvointialueella siivotaan ja mikä on siivottavien neliöiden määrä. Palvelutuottajia on useita (paikallisia yrityksiä, Sol Palvelut, L&T) eripituisin sopimuksin. Oman toiminnan luvut ovat esitetty taulukossa 1, mutta ei ole aivan varmaa, ovatko neliöt rakennuksen bruttoneliöitä vai siivottavia neliöitä.

Kohde	neliöt	työtunnit/vko	työtunnit/pm <sup>2</sup> /h
Johanna-koti	2785	107,1	15,30
Palomäen palvelukeskus	2248	132,1	18,87
Loviisa terveysasema	7000	206,55	29,51
Näsin TA Porvoo	11506	214,2	30,60
		173	24,71
Toukokuuri	2836	107,1	15,30
Pääskyselto	2897	107,1	15,30
Omenämäki	1949	38,25	7,65
Onnela	2354	76,5	15,30
Taasia	2119	76,5	15,30
Harmaakallio	3085	38,25	7,65
WSOY talo + oppilashuolto, kuto mo	3601	38,25	7,65
Taidetehtas+ kumppanuustalo	2955	38,25	7,65
Pelastusasema, Porvoo	4124	38,25	7,65
Apuvälinekeskus missä kiinteistössä	994	38,25	7,65
Nikkilä osasto 4 (tekevät myös henkilöstöruokalan siivouksen)	1089,00	214,2	30,60
Seniorikeskus	2037	187,425	37,49
Työtuntia viikossa	53579	1831	
Hilöä		48	

Taulukko 1: Siivouspalvelut, oma toiminta

Kouluilla oppilashuollon tarvitsemien tilojen siivous kuuluu vuokraan. Kunnantaloilta tai vastaavista vuokrattujen toimistojen siivous kuuluu vuokrahintaan.

Peruspalveluilla on ainakin Sipoossa ja Porvoossa omia laitoshuoltajia. Vammaispalveluiden kiinteistöissä päätoimintamalli on se, että asukkaat siivoavat itse ohjaajien avustuksella. Mutta osassa kohteita käy lisäksi ammattisiivoja 1–2\*viikossa.

Kohdekierroksilla havaittiin, että siivottavuudessa on parannettavaa. Tasopinnoilla (ml. lattiat) on paljon pölyä kerääviä ja siivousta hankaloittavia tavaroita.

Siivouspalvelun kustannukset ovat kuukausilta 1–6/2024 olleet noin 1,6 milj. €, mikä tarkoittaa vuositasolla 3,2 milj. €. Omaan siivouspalveluun sitoutuu 48 työpanosta. Noin 2,2 milj. €:n henkilöstökustannukset (luvusta puuttuu vielä ainakin työterveyshuoltokustannukset) on varsin korkea suhteessa siivottavaan neliömäärään. Henkilöstökustannuksista 6 % muodostuu erilliskorvauksista. Viikonlopputyötä tehdään palvelutaloissa ainoastaan Porvoon kohteissa, jonne toimintamalli on jäänyt koronaepidemian alkuajoilta. Ostopalveluita näyttäisi toteutuvan vuodessa noin 630 000 €:lla, mutta ei ole varmaa, onko luvussa kaikki ostopalvelut mukana. Taloushallinnon kohdekohtaisessa raportissa (kuukaudet 1–6/2024) on selkeästi liian alhaisia kuluja usealla toimipaikalla, mm. oman toiminnan henkilöstökustannukset eivät allkooidu siivottavien kiinteistöjen kustannuksiin.

Laitoshuoltajien tehtävänkuvauksiin ja siten kustannuksiin kuuluu jonkin verran apuvälinepesua, joissakin kohteissa vaatteiden hyllytystä ja kukkien kastelua.

### 3 Akuutit kehittämismahdollisuudet ruokapalvelut

Taloushallintoon tulee saada tarkkuutta. Esihenkilöiden tulee pystyä seuraamaan kuukausitasolla toimipaikkakohtaisesti kustannuskehitystä. Kaikki aiheutetut kustannukset tulisi kohdentaa kullekin toimipaikalle. Myyntihintojen tulee vastata kustannuksia, nyky hinnat antavat vääristyneen kuvan oman toiminnan tulostehokkuudesta. Aromi-prosesseja on vielä hiottava ja täsmennettävä, mm. virhetoimitushyvitykset pitää saada näkyviin. Laadittaviin palvelukuvauksiin kirjataan mitä ateriapäivä sisältää, mitä ei. Välitystuotteet suositellaan erotettavan ateriapäiväpaketeista ja laskutettavan kokonaan erikseen hävikin minimoimiseksi. Aivan pienimpiin kohteisiin välitystuotteet pitäisi toimittaa kauppakassipalveluna, mikä vähentäisi tuotantokeittiöiden tilanahtautta. Tukkuoimittajan tulisi toimittaa kaikkiin isoimpiin palvelukeittiöihin myös kappale tuotteet, vaikka se sitten tarkoittaisi kylmälaitteiden lisähankintaa.

Ruokalistaa on tarkasteltava annoskohtaisten elintarvikekustannusten osalta, mutta myös erityisruokavaliotuotannon näkökulmasta. Mm. kokoliha kasvattaa rakennemuunnettujen erityisruokavalioiden tarvetta.

Osa-aikaistaminen on realistinen vaihtoehto, jos työntekijä ei kykene kokoaikaiseen ja normaaliin työpanokseen. Työterveyshuollon kanssa on syytä käydä vielä keskusteluja sairauslomakäytännöistä. Yhdistelmätyön lisääminen tehostaa sekä ruoka- että siivouspalvelua. Viikonlopuilta on saatavissa työtunteja pois etenkin Porvoossa palvelukeittiöistä.

Nykyisellä tuotantokeittiöverkolla on melko haastavaa vähentää kuljetusten määrää. Nyt vastaanottavissa kohteissa kuitenkin kuumennetaan jo päivällisruokia. Myös lounaan kuumentaminen onnistuisi niissä siten myös. On myös tarkasteltava mahdollisuutta siirtää osa aivan pienimmistä kohteista jo ulkoistetun kotiateriapalvelun piiriin.

### 4 Akuutit kehittämisehdotukset, siivouspalvelut

Tärkein akuutti tehtävä on selvittää, mitä kiinteistöjä siivotaan, mikä taho siivoaa, kuinka pitkällä sopimuksella ja kiinteistökohtaisesti siivottavat neliöt. Voimassa olevien sopimusten ehtoja voi olla vaikea käydä muuttamaan, mutta sopimusten ja palvelukuvausten sisältöjen harmonisointiin on kuitenkin pyrittävä. On mahdollisuuksien mukaan keskitettävä yhdelle toimijalle siivous yhdessä kiinteistössä tai yhdellä kampusalueella. Ostopalveluiden jakautuminen monille erille toimijoille ja pienet sopimuskohtaiset neliömäärät lisäävät ostopalvelun kustannuksia. Jos toiminta jatkuu ennallaan, ostopalvelut kannattaa keskittää tietyille maantieteellisesti järkevälle alueelle ja yhdelle toimittajalle.

Siivouspalvelun mitoitus tulisi toteuttaa (sikäli kun toteutetaan) vasta sitten, kun on päätetty palvelukuvauksista, tavoiteltavista laatutasoista ja yhtenäistetty käyttäjien ja palvelutuottajan välisiä vastuita. Siivoustyö tulee määrittää ja laskuttaa erikseen muista avustavista töistä. Tämä on entistä tärkeämpää, jos siirrytään tekemään enemmän yhdistelmätyötä.

Kuten ruokapalveluissa, myös siivouspalveluissa, pitää toteuttaa työsuhteiden osa-aikaistamisia jaksamishaastetilanteissa. Viikonlopputyötä tulee karsia. Pelkällä viikonlopputyön karsinnalla on saavutettavissa vuositason 150 000 €:n säästö.

Tilojen käyttäjiä tulee opastaa siivottavuuden parantamiseen.

## 5 Järjestämismvaihtoehdot

### 5.1 Jatketaan omaa toimintaa

Damicon näkemyksen mukaan nykyinen kuuden ja jatkossa mahdollisesti viiden tuotantokeittiön verkolla ei ole järkevää jatkaa vuoteen 2030–32 saakka, jolloin uusi Sote-keskus valmistunee Porvooseen korvaamaan Näsin terveyskeskusta ja HUS:n operoimaa Porvoon sairaalaa. Nykyinen tuotantokeittiöverkko sitoo tuotantoon huomattavan paljon työntunteja. Kuljetuksien sykliä ei voida juurikaan pidentää, koska välivarastointiin ei ole tuotantokeittiöissä tiloja. Kylmävalmistuksella tehdyille tuotteille ei saada riittäviä säilyvyysaikoja. Kapealla asiantuntija- ja hallintohenkilöstömäärällä toiminnan kehittäminen on raskasta.

Koko IUHVA:n ruokatuotannon toteuttaminen Nikkilän terveysaseman keittiöstä edellyttäisi nykyisen keittiön kokonaisvaltaista purkamista ja uuden rakentamista. Tämä tarkoittaa n. 350 m<sup>2</sup>:n alueelta uutta vastaavaa rakennustyötä. Tiloissa on mm. pylväitä ja sähkökaappeja hankaloittamassa tilamuutoksia. Uuden keittiötilan tulisi olla käytössä minimisään 12–15 vuotta (ainakin laitteiden elinkaaren ajan), jotta tehtävät investoinnit olisivat edes jollakin tasolla järkeviä.

Purku- ja laitekustannuksineen muutos vastanee lähes uuden keskuskeittiön rakentamisen vastaavaa hintaa. Toki Nikkilän terveysaseman keittiöön pitää joitakin laitekorvausinvestointeja tehdä joka tapauksessa lähivuosina.

Mikä on nurinkurista ja kallistakin, on se, että Sipoossa on vain yksi toimituskohde, Porvoossa 20. Henkilöstöä kävisi jatkossa töissä Nikkilässä Porvoosta käsin. Matka on 30 km suuntaansa.

### 5.2 Rakennetaan oma uusi keskuskeittiö

Uuden keskuskeittiön rakentaminen pelkästään Hyvinvointialueen vähäiselle ateriamäärälle ei sekään ole järkevää. Tilatarve on arviolta n. 400 neliötä. Kustannusarvio teollisuusalueelle rakennettuna on noin 2,8–3 miljoonaa € laitteineen. Pakkauslaitteita ei ko. arviossa ole mukana.

Jotta ruokaa voitaisiin kuljettaa yhä enemmän kylmänä ja kuumentaa lähellä asiakaspintaa, tarvitaan palvelukeittiöihin uuni-, kylmälaite- ja kuljetusvaunuhankintoja noin 200 000 €:lla.

Uuden keskuskeittiön rakennuttaminen pitkäkestoisella vuokrausmallilla on toki sekin mahdollista, esim. Loimijoen Kuntapalvelut Oy on vuokralla keskuskeittiössään. Erilaiset yksityisrahoitusmallit edellyttävät aina pitkää sitoutumista ko. yhteistyötahoon. Uusi keskuskeittiö puoltaisi paikkaansa, jos esim. alihankintasopimuksen kautta toimintaan saisi lisäksi muuta tuotantoa. On edullisempaa rakentaa keskuskeittiö teollisuusalueelle kuin arkkitehtuurisesti vaativampaan uuteen Sote-keskukseen.

### 5.3 Yhteistyö Porvoon kaupungin kanssa

Porvoon kaupunki ei tämänhetkisen tiedon valossa ole halukas yhteisyhtiön perustamiseen, vaikka kaupungin liikelaitoksen tuotantokeittiössä tilaa Hyvinvointialueen tarvitsemien ruokien tuottamiseen onkin.

## 5.4 Yhteistyö Porvoon Sairaalassa

Porvoon sairaalan keittiö on vanha ja osin huonokuntoinen. Kylmätilat ja osa lattiapinnoista on Damicon näkemyksen mukaan joka tapauksessa uudistettava ennen vuotta 2030/32, jolloin uusi Sote-keskus valmistuu. Nykyinen sairaalan keittiö on aivan liian suuri HUS:n 100 potilaan volyymille ja henkilöstöruokailun tuottamiseen. HUS on osoittanut kiinnostusta yhteistyöneuvotteluihin. Hankintalain reunaehtoja kirjaimellisesti noudatettaessa yhteistyö ilman yhteistä osakeyhtiötä ei olisi mahdollista. Nyt kuitenkin vastaava järjestely on toteutettu Raaseporin sairaalassa Länsi-Uudellamaalla. Väliaikaisratkaisuna yhteistyö ilman yhteistä yhtiötä saattaa olla mahdollinen. Toki jatkossa uudessa Sote-keskuksessa toimiminen edellyttää varmasti jo joko yhteisyhtiön muodostamista tai palveluiden ulkoistamista yhteiskilpailutuksella.

Osana tätä selvitystä Damico teki alustavan layout -suunnitelman Porvoon sairaalan keittiöön tarvittavista tilamuutoksista (liite 1, dia 58). Vanhat kylmätilat puretaan ja tilalle rakennetaan tilakooltaan isompia kylmiöitä ja pakastuhuone. Kuljetusvaunuille järjestetään asianmukaiset tilat. Tuotantolaitteita uusitaan. Keskitetyn jaon hihna korvataan jakeluasemalla. Tuotanto on ajateltu toimivan valmista ja jäähdytä -periaatteella, jotta palvelukiinteistöihin suuntautuva logistiikka saadaan puoliintumaan. Damico ei pysty arvioimaan purku- ja rakentamiskustannuksia. Laittekustannukset ovat nyt tehdyllä suunnitelmalla noin 230 000 € (alv. 0 %), jonka lisäksi tarvitaan keskitetyn jaon vaunuja pelkästään HUS:n käyttöön.

Jotta ruokaa voitaisiin kuljettaa yhä enemmän kylmänä ja kuumentaa lähellä asiakaspintaa, tarvitaan palvelukeittiöihin uuni-, kylmälaite- ja kuljetusvaunuhankintoja noin 200 000 €:lla.

Vuokraneuvottelua ei HUS:n kanssa ole vielä käyty. HUS:n tarvitsemille palveluille tulee laskea toteutuvat hinnat.

On myös mahdollista ja kustannustehokastakin vuokrata yhteisen palvelukilpailutuksen pohjalta ko. keittiö ulkoiselle palvelutuottajalle.

## 5.5 Ruokatuotannon ulkoistaminen

Porvoon sairaalan keittiö on vanha ja osin huonokuntoinen. Kylmätilat ja osa lattiapinnoista on Damicon näkemyksen mukaan joka tapauksessa uudistettava ennen vuotta 2030/32, jolloin uusi Sote-keskus valmistuu. Nykyinen sairaalan keittiö on aivan liian suuri HUS:n 100 potilaan volyymille ja henkilöstöruokailun tuottamiseen. HUS on osoittanut kiinnostusta yhteistyöneuvotteluihin. Hankintalain reunaehtoja kirjaimellisesti noudatettaessa yhteistyö ilman yhteistä osakeyhtiötä ei olisi mahdollista. Nyt kuitenkin vastaava järjestely on toteutettu Raaseporin sairaalassa Länsi-Uudellamaalla. Väliaikaisratkaisuna yhteistyö ilman yhteistä yhtiötä saattaa olla mahdollinen. Toki jatkossa uudessa Sote-keskuksessa toimiminen edellyttää varmasti jo joko yhteisyhtiön muodostamista tai palveluiden ulkoistamista yhteiskilpailutuksella.



Osana tätä selvitystä Damico teki alustavan lay out -suunnitelman Porvoon sairaalan keittiöön tarvittavista tilamuutoksista (liite 1, dia 58). Vanhat kylmätilat puretaan ja tilalle rakennetaan tilakooltaan isompia kylmiöitä ja pakastuhuone. Kuljetusvaunuille järjestetään asianmukaiset tilat. Tuotantolaitteita uusitaan. Keskitetyn jaon hihna korvataan jakeluasemalla. Tuotanto on ajateltu toimivan valmista ja jäähdytä -periaatteella, jotta palvelukiinteistöihin suuntautuva logistiikka saadaan puoliintumaan. Damico ei pysty arvioimaan purku- ja rakentamiskustannuksia. Laittekustannukset ovat nyt tehdyllä suunnitelmalla noin 230 000 € (alv. 0 %), jonka lisäksi tarvitaan keskitetyn jaon vaunuja pelkästään HUS:n käyttöön.

Jotta ruokaa voitaisiin kuljettaa yhä enemmän kylmänä ja kuumentaa lähellä asiakaspintaa, tarvitaan palvelukeittiöihin uuni-, kylmälaite- ja kuljetusvaunuhankintoja noin 200 000 €:lla.

Vuokraneuvottelua ei HUS:n kanssa ole vielä käyty. HUS:n tarvitsemille palveluille tulee laskea toteutuvat hinnat.

On myös mahdollista ja kustannustehokastakin vuokrata yhteisen palvelukilpailutuksen pohjalta ko. keittiö ulkoiselle palvelutuottajalle.

## 6 Suositus

Ruoka- ja siivouspalveluiden nykyisten kustannusten osalta on tunnistettu epävarmuustekijöitä. Tarkkojen arvioiden ja ennusteiden antaminen on aina riskialtista, mutta eritoten nyt, kun lähtötiedot eivät ole tarkkoja.

Akuutit kehittämistoimenpiteet pitää luonnollisesti tehdä mahdollisemman rivakasti. Palvelukuvaukset on syytä laatia omaankin toimintaan. Akuutit korjausehdotukset käytäntöön viemällä on mahdollista säästää minimissäänkin 0,5 miljoonaa €/vuosi, todennäköisesti n. 0,65 miljoonaa € molemmista palveluista yhteensä.

Riippumatta sijainnista keskuskeittiön rakentaminen pelkästään näin pientä volyymiä varten ei ole kustannustehokasta.

Ruokatuotanto ulkoistamalla on saavutettavissa noin 1,2 miljoonan €:n säästö, kunhan myös asiakaspinnan palvelutuotantoa järjkeistetään.

Kokonaisulkoistaminen tuottanee 1,5–1,7 miljoonan €:n säästön vuositasolla. Kustannukset ovat aina kuitenkin riippuvaisia tarjouspyynnön/sopimuksen sisällöstä, kuten kestosta, vuokrista, liikkeenluovutuksella siirtyvät henkilöstön määrästä ja laatuvaatimuksista. Siivouspalvelun osalta hankinnan haltuunottoa joudutaan porrastamaan nykyisten sopimusten vuoksi.

Neuvottelut Porvoon sairaalan keittiön vuokraamisesta on syytä aloittaa HUS:n kanssa. Toiminta voitaneen aloittaa keittiössä ilman yhteistä yhtiötä. Palvelut voidaan myöhemmin kilpailuttaa yhdessä, jos oma palvelutuotanto ei saavuta riittäviä säästöjä tai/ja jos oma palvelutuotanto on hallinnollisesti liian raskasta.

## Liite 1 Selvityksen esittelymateriaali