

Salon keskuskeittiön vastaavan kokin tehtävänimikkeen muuttaminen ravitsemistyoönjohtajaksi

Henkilöstöjaosto 17.11.2023 § 129
4766/01.01.00.04/2023

Valmistelija

Ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö Anu Sorvari-Happonen, anu.sorvari-happonen@salo.fi, 044 778 5900

Salon keskuskeittiö on valmistunut kevätkesällä 1975 ja ruokatoimitukset silloisen Salon kouluihin aloitettiin saman vuoden elokuussa. Toimitukset käytännössä nykyisen Salon keskustan suuriin kouluihin, asiakas- ja ateriamäärän ollessa noin 4000- 4500.

Näihin aikoihin kaikissa nykyisen Salon alueen ja entisen Salon kaupungin varhaiskasvatuksen toimipisteissä toimivat omat valmistuskeittiöt, päiväkotien ammattikeittiö- ja puhtaanapitohenkilökunta päiväkodin henkilökuntaa ja toimipisteitä vähemmän. Haastavissa poissaolotilanteissa päiväkodit tilaisivat ja saivat ruuan Salon keskuskeittiöstä tai jostakin muusta valmistavasta keittiöstä ja maksoivat sen sisäisesti kuljetuksineen toimittajalle, ns. ateriapalvelua järjestävi päiväkodin henkilökunnasta.

Silloisen Salon sivistystoimen kouluruokailua ohjasi, opasti, valvoi ja johti sivistystoimen ruokapalvelupäällikkö sijoitettuna uuteen keskuskeittiöön ja esimiehenään sivistystoimen koulutoimen johtaja. Keskuskeittiön käytännön operatiivista ruokatuotannon esimiestyötä teki keittiöpäällikkö ruokapalvelupäällikön alaisuudessa. Keskuskeittiön ruokatoimitusten tilaukset ja -vastaanotot ja ns. ateriapalvelun- ja astiahuollon kouluissa tekivät koulujen ruokapalveluvastaavat ja ruokapalvelutyöntekijät koulujen rehtorien alaisina ja tätä kautta sivistystoimen työntekijöinä.

Yhdeksänkymmentä- ja kaksituhattaluvan alussa silloiseen Saloon ryhdyttiin perustamaan päiväkoteja palvelukeittiömallilla toimiviksi, mm. uuden Tupurin koulun yhteyteen Tupuri-Anjalan päiväkoti, Alhaisiin Alhaisten päiväkoti ja Havunkadulle Havunkadun päiväkoti. Näille toimitettiin ruoka- ja ns. tuotetilaukset Salon keskuskeittiöstä, laskuttaen sisäisesti ja ateriapalvelun teki päiväkodin työntekijä.

Uuden Salon kaupungin aloituksen myötä 1.1.2009 alkaen, järjestelytoimikunnan päätöksellä perustettiin Salon Rapu, ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut, johonka siirtyi kaikki kaupungin järjestämä Catering- ja puhtaanapitotyö työntekijöineen, paitsi Salon sairaalan terveyskeskussairaalan ruokatuotanto ja puhtaanapito ja osin hoivakotien hoitotyötä sisältävä puhtaanapito eli laitoshuolto.

Perustettuun Rapuun siirtyi mittava määrä uutta henkilökuntaa ja tätä kautta lähiesimiestyön ja operatiivisen työnjohdon vaadetta, jota aiemmin olivat tehneet päiväkotien johtajat, koulujen rehtorit, hoivakotien johtajat ja myös liikuntatoimien, kansalaisopistojen ja virastojen virkamiehet- ja esimiehet. Ja Salon keskuskeittiön alaisuuteen siirtyi palvelukeittiöitä työntekijöineen hallinnollisesti ja operatiivisesti ja perusopetuksen ja varhaiskasvatuksen ruuanvalmistusta toimituksineen.

Keskuskeittiön operatiiviselle työnjohdolle ja mittavan ruokatuotantokokonaisuuden hallinnalle oli tarvetta. Niinpä neuvottelujen jälkeen ja kiinnostukseen perustuen, siirrettiin ravitsemispalveluiden Salon keskustan päiväkodista vapaaehtoinen vastaavakokki keskuskeittiön perustehtävää ja sen operatiivista työjohtoa työtä tekemään keväällä 2009, KVTES/ hinnoittelukohtaan 06RUO040, tasolle 2 = vastaava kokki, kutsumanimellä keskuskeittiön vastaava kokki, tehtävänkuva liite 1.

Myöhemmin kaksituhattakymmen luvulla, mm. lomautusvuosina 2012-2013 ja kaupungin organisaatiouudistusten yhteydessä, ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut joutui ja osin taloudellisista syistä luopumaan eläköityivistä esimies- ja operatiivisista työnjohtotehtävistä, ns. hallintoa keventäen ja vastuuta kentälle ohjaten. Tässä vaiheessa Salon keskuskeittiön keittiöpäällikön tehtävät ja työt alkoivat pikkuhiljaa siirtyä vastaavalle kokille, vastaavan kokin nimikkeellä ja tehtäväkohtaisella palkalla tehtäväksi ja tehtävä alkoi, kehittyi ns. tekijänsä näköiseksi.

Nykyisin Salon keskuskeittiö valmistaa ja toimittaa ruokaa ja ns. tuotteita 37: ään palvelu- ja jakelukeittiöön (ravitsemispalveluidenvalmistus, -palvelu- ja jakelukeittiöliite) ja noin 5 500 asiakkaalle ja noin 8 000 aterialla arkipäivisin ma-pe, Cook & Serve- ja Cook & Chill-menetelmin viikonlopuille ja vuotuisjuhlapäiville. Ateriapalvelu tehdään keskuskeittiön palvelukeittiöissä ravitsemispalvelutyöntekijöiden toimesta. Työntekijöitä keskuskeittiössä on 20, kyseinen vastaavan kokin operatiivinen työnjohtotehtävä mukaan lukien. Salon keskuskeittiön vastaavakokin tehtävä, entinen keittiöpäällikön tehtävä ei kuitenkaan ole esimiestehtävä.

Salon keskuskeittiön vastaavan kokin tehtävät, liite 2:

1. Salon keskuskeittiön 20 työntekijän ruokatuotantotiimin vastuuhenkilönä toimiminen.
2. Salon keskuskeittiön ruokatuotannon- ja toimitusten johtaminen ja ohjaus keskuskeittiön palvelukeittiöihin ja muihin asiakaskohteisiin. Salon keskuskeittiössä noin 5 500 asiakasta. Koulupäivisin aterioita valmistetaan noin 8 000, sillä varhaiskasvatukseen ja hoivaan useampi ateria päivässä.
3. ruoan valmistusmenetelminä arjen lounasruokatuotannossa Cook & Serve ja arjen päivälliset ja la-su ruokatuotanto Cook & Chill.
4. ammattialakohtaisen Jamix-tuotannonohjausjärjestelmän käyttö ja oman osaamisen kehittäminen perustehtävässä. Yhteistyö- ja vuorovaikutus Salon keskuskeittiön mittavan palvelu- ja jakelukeittiöhenkilökunnan kanssa sisältäen opastusta ja ohjausta Jamix-ruokatuotannon tilausosion käytössä arjen työtehtävissä.
5. vastaa ammattikeittiönsä lakisääteisestä omavalvonnasta.
6. elintarvikkeiden ja muiden käyttötarvikkeiden tilaaminen Jamix-järjestelmällä.
7. ostolaskujen asiatarkestus Rondo-järjestelmällä.
8. Salon keskuskeittiön ja sen koulu- ja päiväkotipalvelukeittiöiden järjestämisen edustuksen ja mahdollisen muun myyntityön laskutusperusteiden ohjaus ravitsemis- ja puhtaanapidon laskutukseen.

Tehtävän esimiehenä toimii ravitsemispalveluesimies, jolla keskuskeittiön lisäksi alaisenaan Muurlan koulun valmistuskeittiö-, Mesikämmenen vuorohoitopäiväkodin valmistuskeittiö-, Ollikkalan koulu- päiväkodin palvelukeittiö-, Anisten päiväkodin palvelukeittiö-, Torikadun päiväkodin palvelukeittiö- ja Pajulan koulun palvelukeittiö henkilökuntineen. Yhteensä 34 alaista.

Edellä esitettyihin perusteluihin perustuen esitetään Salon keskuskeittiön vastaavan kokin tehtävän nimikkeeseen muutosta ravitsemistyönjohtajaksi, hinnoittelukohdaksi KVTES/ 06RUO040, taso 1.

Tehtäväkohtaiseksi palkaksi esitetään 2 790,31 €, liite 3 ja tehtäväkohtaisen palkan korotuksen huomioimista takautuvasti, ainakin kahdelta edelliseltä vuodelta 2023 ja 2022.

Peruste: esityksen liitteet, tehtävän laaja-alaiset vaikutukset ympäröivään yhteiskuntaan: erityisesti lasten- ja nuorten ravitsemukseen ja tätä kautta terveyteen ja tehtävän haltija on tehnyt ja tuottanut vaativaa tehtävää jo kymmenen vuoden ajan: ”Tässä vaiheessa Salon keskuskeittiön keittiöpäällikön tehtävät ja työt alkoivat pikkuhiljaa siirtyä vastaavalle kokille, vastavan kokin nimikkeellä ja tehtäväkohtaisella palkalla tehtäväksi ja tehtävä alkoi, kehittyi ns. tekijänsä näköiseksi”.

Esittelijä	Kaupunginjohtaja
Päätösehdotus	Henkilöstöjaosto päättää muuttaa Salon keskuskeittiön vastaavan kokin tehtävänimikkeen ravitsemistyönjohtajaksi 1.12.2023 alkaen. Ravitsemistyönjohtajan tehtäväkohtainen palkka on Kvtes 06RUO040 tva tason 1 mukainen eli 2790,31€/kk.
Päätös	Henkilöstöjaosto hyväksyi päätösehdotuksen.
Tiedoksianto	Asianosainen Ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö Kaupunkikehitysjohtaja Palvelussuhdeasiantuntija Rekrytointi