



## Tulevaisuus- ja sopeuttamishjelma 2024 – Muutos ruokapalveluissa asiakkailta, jotka saavat ateriapalvelun tukipalveluna

Aluehallitus 15.12.2023 § 335

Valmistelija Vähäkangas Pia  
Pellfolk Tony  
Mylläri Kirsti  
Lisätietoja: puhelinnumero: 06 218 1111 (vaihe), etunimi.sukunimi@ovph.fi

Pohjanmaan hyvinvointialueen koti- ja asumispalveluiden kotipalveluiden tulosalue vastaa ikäihmisille kotiin annettavista palveluista. Yksi osa-alue on kotiateriat tukipalveluna, joka edellyttää arviointia asiakkaan tarpeesta ja sosiaalihuollon päätöstä. Kotiaterioita hyvinvointialueelle tuottaa kolme in-house-yhtiötä ja aterioiden ravitsemuksellinen sisältö noudattaa Vireyttä seniorivuosiin – ikääntyneiden ruokasuositusta. (THL- Ohjaus 4/2020)

Ruokasuosituksissa kotiaterialla tarkoitetaan yleensä yhtä päivän pääateriaa, jonka tulee ateriakokonaisuutena kattaa noin kolmannes päivän energian ja ravintoaineiden tarpeesta. Aterian tulee täyttää ravitsemuslaadun vähimmäisvaatimukset. Ateriakokonaisuuden energiasisältö on ruokailijan päivän energiatarpeen mukaan noin 400–600 kcal ja proteiinin määrä 25–30 grammaa. Laskettu ravintosisältö koostuu aterian kaikkien osien yhteen lasketusta sisällöstä. Ruokajuoman ja leipien proteiinipitoisuus on noin 7–10 g, ja se sisältyy ateriakokonaisuuteen. Ateriakokonaisuus tarkoittaa toimitettua kotiateriaa ja sen lisäksi asiakkaan itse hankkimia lisäkkeitä.

Nykytila:

Pohjanmaan hyvinvointialue on kartoittanut alueen kotiaterioiden sisällön, hinnoittelun ja kuljetustavan. Kaikki hyvinvointialueen hankkimat kotiateriat kuljetetaan asiakkaille lämpimänä viikon jokaisena päivänä.

Aterian sisältö vaihteli palveluntuottajittain:

Laajin sisältää: lounaan, salaatin, jälkiruoan juoman, leivän, levitteen

Suppein sisältää: lounaan ja jälkiruoan.

Ateriahinnat vaihtelevat 6,91–11,71 €:n välillä, keskiarvon ollessa 10,00 €.

Kuljetusmuotoina: kotihoidon kuljettamat ateriat, taksi, in-house-yhtiön kuljetuspalvelu.

Nykyinen toimintatapa on hintava johtuen valmistus-, pakkaus- ja kuljetusajasta. Aterian tulee pysyä yli +60-asteisena, ja se tulee toimittaa asiakkaalle 4 tunnin sisällä pakkaamisesta, käytännössä tämä tapahtuu klo 10.30–13.00 sekä siitä, että kaikki toistuvat seitsemänä päivänä viikossa. Aterioiden ravitsemuksellinen sisältö noudattaa Vireyttä seniorivuosiin – ikääntyneiden ruokasuositusta (THL- Ohjaus 4/2020).

Tulevaisuuden sopeuttamishjelman ja valtakunnallista trendiä myötäillen esitetään siirryttävän kotiaterioiden kylmätoimituksiin. Vireyttä seniorivuosiin – ikääntyneiden ruokasuosituksissa on myös huomioitu kylmänä toimitettavien aterioiden etuja, jotka ovat seuraavat:

- mikrobiologinen turvallisuus
- ekologisuus ja kustannustehokkuus, kun samalla kuljetuksella voidaan toimittaa usean päivän ateriat kerralla
- asiakas voi itse valita minkä ruoka-annoksen hän syö minä päivänä



- mahdollisuus syödä ruoka lämpimänä siihen aikaan, kun itse haluaa
- joustava kuljetusaikataulu, joka ei määritä ruokailuaikaa.

Ateriasällöksi esitetään: lounas, lämmin vihannes ja keiton kanssa jälkiruoka.

Kuljetukset 2–3 kertaa viikossa, kuljetus ostopalveluna.

Uudessa mallissa kylmäkuljetettu ruoka tulee asiakkaan omien mieltymysten mukaisesti täydentää juomalla, leivällä ja halutessaan tuoreilla vihanneksilla.

Päätöksenteon jälkeen tulee ottaa huomioon palveluntuottajien tarve sopeuttaa oma toiminta muuttuneeseen tilanteeseen, kuljetussopimusten voimassaolo ja irtisanomisajat sekä mahdolliset uudet kuljetusten kilpailuttamiset, riittävä tiedottaminen asiakkaille ja aterioiden tilausprosessien sopeuttaminen uusiin toimitusajankohtiin.

#### Vaikutuksen arvioiminen

Ehdotus merkitsee paitsi säästöjä ruoka- ja kuljetuskuluissa, myös sitä, että kotihoidon työaika, joka joissakin kunnissa nykyisin käytetään lämpimän ruuan kuljettamiseen, voidaan sen sijaan käyttää asiakastyöhön. Kotihoidon voi tästä muutoksesta huolimatta olla tarpeen käydä kotikäynnillä joidenkin asiakkaiden luona, esimerkiksi antamassa lääkkeitä tai auttamassa asiakasta lämmittämään ruoka, jos asiakas ei siihen itse pysty. Suurimpia etuja ovat kustannusten pieneneminen, ympäristönäkökulmasta ajokilometrien väheneminen ja se, että asiakkaat saavat itse valita milloin ja mitä syövät.

Kotiaterian ateriahinnassa säästyisi n. 300 000 €/vuosi (JOS aterian hinta olisi n. 7 € kaikilla). Kuljetukset kotihoidon km säästö -> kotihoidon henkilökuntaa ajaa noin 600 000 km/vuosi ruoankuljetuksen yhteydessä.

Alerten kuljetus n. -180 000 €/vuosi.

Taksikuljetuksia -50 000 €/vuosi.

Hoitohenkilökunnan työtunteja, jotka menevät ruoan ajoon, noin 14 henkilötyövuotta -> voimme hoitaa enemmän asiakkaita kotihoidossa.

Omistajaohjausjaosto on 22.11.2023 saanut tietoa kolmen tukiyhtiön (TeeSe, Alerte ja Stöd Botnia Tuki) säästötoimista vuosina 2023–2024. Kaikki yhtiöt ovat jaostolle toimittamissaan raporteissa ilmoittaneet, että on mahdollista siirtyä kuljettamaan kylmiä ruoka-annoksia koteihin. Omistajaohjausjaosto edellyttää, että palveluja tarjotaan yhdenvertaisesti koko hyvinvointialueella. Tämän johdosta vaaditaan, että prosessit standardisoidaan myös kustannustehokkuuden optimoimiseksi. Jaosto tähdentää lisäksi, että on ryhdyttävä operatiivisiin toimenpiteisiin, jotka vapauttavat kotihoitohenkilöstön ruokakuljetuksista hoitotyön tekemiseen. Omistajaohjausjaoston pöytäkirjanote on liitteenä.

#### **Sektorijohtaja, ikäihmiset Vähäkangas Pia**

ehdottaa, että hallitus päättää, että asiakkaille, joille on myönnetty ateriapalvelu tukipalveluna, kuljetetaan kylmää ruokaa 2–3 kertaa viikossa sen sijaan, että heille viedään lämmin ruoka seitsemänä päivänä viikossa, ja että ateriapalvelu sisältää lounaan siihen kuuluvine ”lämpimine” vihanneksineen ja että keittolounaaseen sisältyy jälkiruoka.

Asianomaiselle toimialajohtajalle ja palvelupäällikölle annetaan valtuudet neuvotella in-house-yhtiöiden kanssa niin, että toimintamalli voidaan panna täytäntöön niin pian kuin mahdollista. Sopimukset solmitaan ja allekirjoitetaan hyvinvointialueen hankintavaltuuksien mukaisesti.



**Päätös:**

Asia palautettiin äänestyksen jälkeen.

Hallitus sai aluksi esittelyn asiasta.

Merkittiin pöytäkirjaan, että toimialajohtaja Tony Pellfolk ja palvelupäällikkö Kirsti Mylläri osallistuivat esittelyyn asiantuntijan roolissa.

Esittelyn jälkeen kokous keskeytettiin klo 11.30–12.00 lounaan ajaksi.

Hallituksen jäsen Rainer Bystedt ehdotti keskustelun aikana, että asia palautetaan jatkovalmisteluun niin, että hallitus saa lisätietoa muun muassa kuljetuksista ja säästösummasta kokonaisuudessaan. Asia tuodaan käsiteltäväksi vuoden 2024 ensimmäiseen kokoukseen, ja talousarvioon merkitty säästösumma säilyy ennallaan. Ehdotusta asian palauttamisesta kannattivat jäsenet Sjökvist ja Lithén. Jäsenet Katja Rajala ja David Pettersson kannattivat asian käsittelyn jatkamista. Asia palautetaan valmisteluun, sillä äänestystulos oli 6 kyllä-ääntä ja 7 ei-ääntä (äänestysluettelo on ohessa).

Hallituksen jäsen David Pettersson ehdotti seuraavaa pontta: Pohjanmaan hyvinvointialueen hallitus alkaa tilata kokouksiinsa samaa ruokaa kuin asiakkaillemme jaettava ruoka. Ponsi ei saanut kannatusta, joten se raukesi.

Jakelu

Aluehallitus 22.01.2024 § 14  
1585/00.01.02.01/2023

Valmistelija Pellfolk Tony  
Vähäkangas Pia  
Mylläri Kirsti  
Lisätietoja: puhelinnumero: 06 218 1111 (vaihde), etunimi.sukunimi@ovph.fi

Hallitus päätti 15.12.2023, § 335, palauttaa jatkovalmisteluun asian, joka koskee muutosta ruokapalveluissa asiakkailta, jotka saavat ateriapalvelun tukipalveluna.

Muille hyvinvointialueille tehdyn kyselyn (18 vastausta) mukaan 67 % hyvinvointialueista tarjoaa jäädytettyä ja/tai pakastettua ruokaa, 17 % tarjoaa jäädytetyn, pakastetun ja/tai lämpimän ruoan yhdistelmän ja 11 % tarjoaa lämmintä ruokaa. Yksi hyvinvointialue ei tarjoa ruokapalvelua tukipalveluna. Lisäksi hyvinvointialueet selvittävät eri vaihtoehtoja muutoksiksi tai ovat hiljattain tehneet muutoksia tukipalveluna tarjottavaan ruokapalveluun.

Ruoka- ja kuljetuskulujen säästöjen lisäksi ehdotus jäädytetyn ruoan kuljettamisesta merkitsee sitä, että kotihoidon työaika, joka joissakin kunnissa käytetään nykyisin lämpimän ruoan kuljettamiseen, voidaan sen sijaan käyttää asiakastyöhön. Muutoksesta huolimatta kotihoito voi kuitenkin edelleen kotikäyntien yhteydessä auttaa ruoan lämmittämisessä niitä asiakkaita, jotka eivät siihen itse pysty.

*Talous ja kotihoidon resurssit*

Asian viime hallituskäsittelyn jälkeen on kahdelta in-house-yhtiöltä saatu uusia alustavia tietoja siitä, mitä ruoka-annosten sisällön yhtenäistäminen merkitsee kustannussäästöjen osalta. Uusien tietojen mukaan säästö olisi n. 480.000 euroa vuodessa (aikaisempi arvio n. 300.000 euroa). Jäädytetyt ruoka-annokset noudattavat valtakunnallista ikääntyneiden ruokasuositusta ja sisältävät lounaan siihen kuuluvine ”lämpimine” vihanneksineen.



Keittolounaaseen sisältyy jälkiruoka. Asiakkaat voivat itse täydentää ateriaa juomalla, leivällä ja halutessaan tuoreilla vihanneksilla.

Nykytilanteessa asiakkaille kuljetetaan kotiin yhteensä n. 198.000 annosta. Närpiössä, Korsnäsissä, Maalahdessa, Mustasaarella ja Vöyrillä ruoan kuljettaa kotihoidon henkilöstö. Muissa kunnissa kuljetuksista huolehtivat hankitut taksiyritykset tai in-house-yhtiöt. Kuljetusten ostokustannukset ovat n. 730.000 euroa vuodessa. Jäähdytetyn ruoan kuljetusten säästöpotentiaali on arviolta n. 230.000 euroa vuodessa. Laskelmassa on otettu huomioon kuljetusten ostopalvelukustannusten lisääntyminen alueilla, joilla ruoan kuljettamisesta huolehtii nykyään kotihoito, sekä kotihoidon km-korvausten väheneminen. Kotihoidon ruokakuljetuksista aiheutuvan kokonaiskilometrimäärän arvioidaan vähenevän n. 50 %.

Niissä kunnissa, joissa kotihoito huolehtii ruoan kuljettamisesta asiakkaille, käytetään ruokakuljetuksiin arviolta n. 14 henkilötyövuotta. Muutosehdotus merkitsee sitä, että kotihoidon henkilöstö ei enää kuljettaisi ruokaa. Niistä 14 henkilötyövuodesta, jotka voidaan kuljetusten sijaan käyttää asiakastyöhön, tulee osa kattamaan kotihoidon hoitajien lisääntyvän tarpeen tulevaisuudessa ikäihmisten määrän lisääntyessä.

#### *Asiakkaiden näkemys*

Nykyään osa asiakkaista syö lämpimän ateriansa heti kuljetuksen jälkeen. Osa jakaa ruoka-annoksen, syö puolet heti ja laittaa puolet jääkaappiin myöhemmin syötäväksi. Osa laittaa koko annoksen jääkaappiin ja syö sen myöhemmin. Asiakkaat, joilla on *sekä säännöllinen kotihoito että ruokapalvelu tukipalveluna* ja joiden muisti on heikentynyt, saavat jo nyt apua päivän kaikkien aterioiden lämmittämiseen mukaan lukien aamiainen, lounas ja päivällinen. Asiakkaat, joilla on *ateriapalvelu pelkästään tukipalveluna*, täydentävät ateriaa mm. juomalla ja kykenevät huolehtimaan mm. aamiaisesta ja iltapalasta.

Edelleenkin asiakkaiden tarpeet ohjaavat, mikä merkitsee sitä, että asiakkaat, jotka eivät pysty lämmittämään lounasta itse, tulevat saamaan kotihoidon henkilöstöltä apua ruoan lämmittämiseen. Asiakkailta, joilla on ruokapalvelu pelkästään tukipalveluna, on mahdollisuus päättää itse, minkä kylmän ruoka-annoksen he valitsevat sekä mihin aikaan ateria lämmitetään ja syödään.

Tilastojen mukaan n. 1881 asiakkaalla on ateriapalvelu. Heistä 62 %:lla on pelkästään ateriapalvelu tukipalveluna ja 38 %:lle on myönnetty sekä ateriapalvelu tukipalveluna että kotihoito.

#### **Sektorijohtaja, ikäihmiset Vähäkangas Pia**

ehdottaa, että hallitus päättää, että asiakkaille, joille on myönnetty ateriapalvelu tukipalveluna, kuljetetaan kylmää ruokaa 2–3 kertaa viikossa sen sijaan, että heille viedään lämmin ruoka seitsemänä päivänä viikossa, ja että ateriapalvelu sisältää lounaan siihen kuuluvine ”lämpimine” vihanneksineen ja että keittolounaaseen sisältyy jälkiruoka.

Asianomaiselle toimialajohtajalle ja palvelupäällikölle annetaan valtuudet neuvotella in-house-yhtiöiden kanssa niin, että toimintamalli voidaan panna täytäntöön niin pian kuin mahdollista. Sopimukset solmitaan ja allekirjoitetaan hyvinvointialueen hankintavaltuuksien mukaisesti.



**Päätös:**

Ehdotus hyväksyttiin.

Merkittiin pöytäkirjaan, että toimialajohtaja Tony Pelfolk ja palvelupäällikkö Kirsti Mylläri olivat asian käsittelyn aikana läsnä asiantuntijoina.

Hallituksen jäsen David Pettersson ehdotti päätöstekstiin lisäystä, että ennen seuraavaa toimikautta ruokapalvelut arvioidaan ja ruokapalvelujen julkisesta hankinnasta tehdään selvitys. Ehdotusta tekstilisäykseksi kannatti muun muassa jäsen Willman. Hallitus hyväksyi ehdotuksen.

Hallituksen jäsen Rainer Bystedt ehdotti, että hallitus ei hyväksy ruokakuljetusmallin muuttamista niin, että sen sijaan, että asiakkaille kuljetetaan lämmin ateria seitsemänä päivänä viikossa, heille viedään kylmää ruokaa 2–3 kertaa viikossa. Ehdotus ei saanut kannatusta, joten se raukesi.

Hallituksen jäsen Bystedt ilmoitti pöytäkirjaan eriävän mielipiteensä.

Jakelu