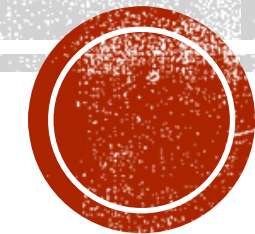


# MITEN VOIMME OLLA AVUKSI?

Yhteydenotot:

Minna Dammert, puh. 050-5272465

[minna.dammert@damico.fi](mailto:minna.dammert@damico.fi)



# KÄYTÄNNÖNLÄHEISIÄ KOULUTUSAIHEITA

- Yhdistelmätyö uhkasta mahdollisuudeksi
  - Ruokapalvelutyöntekijöitä opastetaan käytännön siivoustyöhön alkeista alkaen teoriaa ja käytäntöä yhdistäen
  - Siivouspalvelutyöntekijöitä opastetaan käytännön keittiötyöhön alkeista alkaen teoriaa ja käytäntöä yhdistäen
- Perussiivouksien toteuttaminen tehokkaasti
  - Perussiivouksien suunnitteluun ja toteutuksen valvontaan ohjeet
  - Tarvittaessa yhdistetään teoriaa ja käytäntöä
- Tulos kuntoon, tulokuntoon!
  - Tarkastellaan mahdollisuuksia pärjätä yhä kiristyvässä kilpailussa
- Laatu – mitä se meillä tarkoittaa?
  - Tavoitteeksi voidaan asettaa ruoka- ja siivouspalvelun laatukuvaus/lupaus
- Omavalvonta, oivallinen laadunhallintatyökalu
  - Apua riskien tunnistamiseen ja minimointiin
- Asiakastoimikuntatyöskentelyyn lentävä aloitus
  - Suunnitellaan ja tarvittaessa toteutetaan ensimmäiset asiakastoimikunnat yhdessä



# KÄYTÄNNÖNLÄHEISIÄ KOULUTUSAIHEITA

- **Asiakastyytyväisyyttä asiakaspalvelulla**
  - ½ -3 työpäivän pituinen valmennus ruoka- ja/tai siivouspalveluhenkilöstön aktivoimiseksi asiakaspalveluun
- **Maailma muuttuu, muuttuko ammattikeittiö**
  - Tavoitteena päivittää henkilöstön tietoa siitä, mitä muualla tapahtuu ja lisätä muutosorientaatiota ja oman työn kehittämistä
  - Tietoa siitä, millaisia uusia teknisiä ratkaisuja on käytettävissä tuotantoon ja pakkaamiseen
  - Miten saadaan vähemmällä enemmän aikaiseksi
- **Vähemmällä enemmän**
  - Helpotusta kiireeseen, käytännön ideoita siitä, miten voimme nostaa tehoja työrasituksen kasvamatta
- **Service Design**
  - Tuunataan ruokapalvelua ja ruokatuotteita vastaamaan nykyistä paremmin asiakaskunnan tarpeita ja toiveita, tavoitteena vaikkapa ruokalistojen päivittäminen
- **Ekotekoja ammattikeittiöissä**
  - Ympäristöä huomioiva ruokapalvelu, tavoitteeksi voidaan asettaa toimijan ympäristösuunnitelman laatiminen



# VOISIMME AUTTAA MYÖS NÄISSÄ ASIOISSA

- Tukipalvelustrategian laadinta yhteistyössä kanssanne
- Yhtiöittämisratkaisun tekeminen, yhtiön perustaminen
- Palvelukuvaukset ja –sopimukset
- Palveluiden toteumaperusteinen hinnoittelu
- Asiakaskyselyt ja tukipalveluille suunnitellut henkilöstökyselyt
- Tilaajien ja tuottajien yhteiset toiminnan kehittämisseminaarit, ”tilaajapäivät”
- Keittiösuunnittelu tai jo valmiiden suunnitelmien arviointi
- Ruokailutilojen suunnittelu
- Siivouksen kokonaisvaltainen analysointi ja kehittäminen

