

IMATRAN PALVELUTALOYHDISTYS RY

TYÖTAPATURMAT 2015 SAADUT KORVAUKSET

| Tapahtuma-<br>pvm | Nimi            | Ammatti          | Sairausloma   | Sairausloma-<br>päivät | Palkka<br>euroa | Korvaus<br>euroa | Saatu<br>pvm |
|-------------------|-----------------|------------------|---------------|------------------------|-----------------|------------------|--------------|
| 13.01.2015        | Makkonen Helena | vanhustyöntekijä | 14.-23.1.2015 | 10                     | 731,37          | 0,00             | - 1)         |
| 18.02.2015        | Lifländer Jere  | vanhustyöntekijä | 20.-27.2.2015 | 4                      | 118,44          | 118,44           | 02.04.2015   |
| Yhteensä          |                 |                  |               | 14                     | 849,81          | 118,44           |              |

1) LähiTapiolan päätös 20.2.2015, ei maksa korvauksia tapaturmavakuutuslain perusteella

## IMATRAN PALVELUTALOYHDISTYS RY

## YHDISTYKSELLE VUODELTA 2015 HAETUT/SAADUT SAIRAUSPÄIVÄRAHAKORVAUKSET

| Nimi               | Ammatti          | Päivärahan muoto | Ajalta           | Haettu pvm | Sv-päivärahat saatu euroa | Aitiysrahat saatu euroa | Saatu Pvm  | Huom. |
|--------------------|------------------|------------------|------------------|------------|---------------------------|-------------------------|------------|-------|
| Suhonen Jenni      | lähihoitaja      | vanh.raha        | 1.-9.1.2015      | 15.09.2014 |                           | 472,02                  | 09.01.2015 |       |
| Suhonen Jenni      | lähihoitaja      | vanh.raha        | 10.1.-7.2.2015   | 15.09.2014 |                           | 1 966,75                | 06.02.2015 |       |
| Suhonen Jenni      | lähihoitaja      | vanh.raha        | 8.-27.2.2015     | 15.09.2014 |                           | 1 057,71                | 09.03.2015 |       |
| Niemeläinen Raii   | lähihoitaja      | sv               | 3.-20.2.2015     | 06.02.2015 | 313,74                    |                         | 20.02.2015 |       |
| Niemeläinen Raii   | lähihoitaja      | sv               | 21.2.-2.3.2015   | 06.02.2015 | 418,32                    |                         | 20.03.2015 |       |
| Savolainen Sirpa   | vanhustyöntekijä | sv               | 17.2.-1.3.2015   | 04.03.2015 | 50,98                     |                         | 12.03.2015 |       |
| Silvennoinen Päivi | vanhustyöntekijä | sv               | 2.-30.3.2015     | 31.03.2015 | 891,90                    |                         | 08.04.2015 |       |
| Saarenpää Jenni    | lähihoitaja      | sv               | 11.3.-15.4.2015  | 21.04.2015 | 1 180,85                  |                         | 28.04.2015 |       |
| Saarenpää Jenni    | lähihoitaja      | vanh.raha        | 16.4.-22.5.2015  | 12.05.2015 |                           | 2 397,30                | 22.05.2015 |       |
| Saarenpää Jenni    | lähihoitaja      | vanh.raha        | 2.3.5.-22.6.2015 | 12.05.2015 |                           | 1 997,75                | 22.06.2015 |       |
| Saarenpää Jenni    | lähihoitaja      | vanh.raha        | 23.6.-11.7.2015  | 12.05.2015 |                           | 1 074,31                | 21.07.2015 |       |
| Heinänen Sirpa     | hoitaja          | sv               | 30.3.-12.4.2015  | 12.05.2015 | -                         |                         |            | 2)    |
| Heinänen Sirpa     | hoitaja          | sv               | 28.4.-10.5.2015  | 12.05.2015 | -                         |                         |            | 2)    |
| Rossi Soile        | vanhustyöntekijä | sv               | 5.5.-3.7.2015    | 06.07.2015 | 953,75                    |                         | 22.07.2015 |       |
| Vaittinen Sirpa    | lähihoitaja      | sv               | 13.-30.7.2015    | 10.08.2015 | 329,10                    |                         | 14.08.2015 |       |
| Vaittinen Sirpa    | lähihoitaja      | sv               | 13.7.-9.8.2015   | 10.08.2015 | 438,80                    |                         | 26.08.2015 |       |
| Anttila Essi       | lähihoitaja      | sv               | 22.7.-16.8.2015  | 27.08.2015 | 729,68                    |                         | 11.09.2015 |       |
| Makkonen Helena    | vanhustyöntekijä | sv               | 5.-18.10.2015    | 19.10.2015 | 108,60                    |                         | 26.10.2015 |       |
| Hämäläinen Minna   | vanhustyöntekijä |                  | 16.-20.11.2015   |            |                           |                         |            | 2)    |
| Suhonen Jenni      | lähihoitaja      | vl-korvaus       | 25.11.-1.12.2015 | 08.12.2015 |                           |                         |            |       |
| Blez Melanie       | sairaanhoitaja   | sv               | 4.-28.12.2015    | 09.12.2015 |                           | 1 633,27                | 11.12.2015 | 1)    |
| Yhteensä           |                  |                  |                  |            | 5 415,72                  | 10 599,11               |            |       |

16014,83

- 1) Kelan korvauspäätös ei ole vielä tullut  
 2) Työkyvyttömyys ei ole kestänyt omaavastuajan jälkeen yhtään arkipäivää

## LUETTELO HÄVITETTÄVISTÄ ASIAKIRJOISTA VUONNA 2016

| Numero | Aineisto          | Selite              |
|--------|-------------------|---------------------|
| 1.     | Ostoeskontra 2009 | 1661-1865           |
| 2.     | Ostoeskontra 2009 | 1866-2050           |
| 3.     | Ostoeskontra 2009 | 2051-2280           |
| 4.     | Ostoeskontra 2009 | 2281-2480           |
| 5.     | Ostoeskontra 2009 | 2481-2675           |
| 6.     | Ostoeskontra 2009 | 2676-2880           |
| 7.     | Ostoeskontra 2009 | 2881-3060           |
| 8.     | Tositteet 2009    | 1-157               |
| 9.     | Tositteet 2009    | 158-299             |
| 10.    | Tositteet 2009    | 300-444             |
| 11.    | Tositteet 2009    | 445-594             |
| 12.    | Tositteet 2009    | 595-734             |
| 13.    | Tositteet 2009    | 735-877             |
| 14.    | Tositteet 2009    | 878-1031            |
| 15.    | Tositteet 2009    | 1032-1125           |
| 16.    | Tositteet 2009    | 1126-1242           |
| 17.    | Tositteet 2009    | 1243-1342           |
| 18.    | Tositteet 2009    | 1343-1444           |
| 19.    | Tositteet 2009    | 1445-1546           |
| 24.    | Tiliotteet 2009   | tammikuu - huhtikuu |
| 25.    | Tiliotteet 2009   | toukokuu - elokuu   |
| 26.    | Tiliotteet 2009   | syyskuu - joulukuu  |

20 - 23 tositteet, tilinpäätös, ATK-listat

1547 - 1574

ei hävitetä

Imatra 12.1.2016

  
Päivi Otranen  
kanslisti

Marjo Kuittinen  
 Papinkiventie 19 C  
 54100 JOUTSENO  
 358405457192

Lokakuu 2015 - Tammikuu 2016

IMATRAN PALVELUTALOYHDISTYS RY

### Toiminnan kuvaus

Pasinkujan keskuskeittiössä valmistetaan noin 300 ruoka-annosta päivittäin ma-pe. Viikonlopun ruoat valmistetaan torstaina ja toimitetaan asiakkaille perjantaina. Kaikki muut ateriat pakataan annosrasioihin, paitsi Pasinkujan ja Kauppakadun ruokalassa annosteltavat. Annos-aterioita on n. 66 %. Satunnaisesti on pitopalvelua sekä leivonnaisten ulosmyyntiä. Hieman kioskimyyntiä.

Lounas maksaa vuonna 2015 asiakkaalle lounasruokalassa 9,60 €, keittolounas 8,60 €. Kotiin kuljetettuna 10,80 €. 2016 tuli hintoihin 0,20 €:n korotus.

### Keittiön henkilökunta

- ravitsemuspäällikkö
- kokki
- dieetikokki
- kaksi salaattityöntekijää / pakkaajaa (ti vain yksi)
- kaksi ateriankuljettajaa
- kaksi osa-aikaista ateriankuljettajaa (ti ja to vain yksi)

### Kehitysehdotukset

#### 1. Lounasruoan kehittäminen.

- Reseptiikka on hyvä. Niiden avulla saa helposti tehtyä raaka-ainetilaukset ja niiden mukaan pystyy ammattitaitoinen kokki valmistamaan ruoan. Mutta mausteet resepteissä ovat suuntaa-antavia, mikä johtaa siihen, että jokainen maustaa ruokia mielensä mukaan ja usein kovin varovasti.
- Parhaita makuelämyksiä yhdistää yksi asia: ne syntyvät viiden perusmaun juuri sopivasta, makuhermoja kutkuttavasta tasapainosta. Makea kuitenkin tuo suolaiset maut paremmin esiin, ja siksi sokeri voi hyvinkin vahvistaa suolan suolaisuutta. Samalla tavalla etikan happamuus korostaa sekä makeita että karvaita aromeja, saaden useimmat ruoat maistumaan yksinkertaisesti enemmän ja paremmalta. Myös yrteillä saa ihmeitä aikaiseksi. Resepteihin tulee suunnitella monipuolisemmat mausteet kuitenkin vanhusten makutottumukset huomioiden.
- Ruokalistaan pieniä muutoksia:
  - o Ei samaan ateriaan samoja komponentteja esim. kermassa haudutettua broileria ja kermaperunoita tai porkkanamuhennosta ja mandariini-porkkanasalaattia.
  - o Broileri valmistetaan usein kasviksien kera. Tähän vaihtelua.
- Lähiruoka on puhuttanut. Valitettavasti lähiruoan tuottajat Etelä-Karjalassa eivät vielä ole luoneet toimivaa logistiikka- / markkinointi- / jalostusketjua, jotta kaikki paikalliset tuotteet olisivat mahdollisia käyttää suurkeittiössä. Paikallisten tuorevihannesten, juuresten ja lihan käyttö tässä keittiössä on mahdollista, mikäli halutaan sijoittaa niihin laitteisiin ja lisähenkilökuntaan, mitä näiden lähituotteiden käyttö vaatisi. Tällä hetkellä keittiössä käytetään leipää lähileipomosta ja lähiraaka-aineita siinä mittakaavassa, mitä tukkumyyjät pystyvät toimittamaan. Markkinoinnissa tuleekin esittää asia niin, että lähiruokaa käytetään (ei ole tarvetta eritellä miten paljon).

2. Asiakaspalautteisiin reagoiminen.

Asiakaskysely kaipaa muokkausta. Tässä muutama ehdotus:

- Tärkein kysymys lienee, onko hinta/laatu sopiva. Tätä ei ole asiakkailta kysytty ollenkaan.
- Onko jälkiruoka tarpeellinen?
- Mahdollisuus vapaaseen sanaan on aina sisällytettävä kyselyyn. Joko yksi kysymys sitä varten tai mieluummin tilaa perusteluille joka kysymykseen.
- Huonontuneisiin kuljetusasiakkaiden asiakaspalautteisiin on reagoitava.
- Huonoimmat arvostelut kyselyssä 2014 saivat salaattit. Koska kyselystä ei ilmene, mikä salaateissa on vikana, täytyy asia selvittää muutoin, esim. kysymällä.
- 14,9 %:n mielestä ruoassa ei ollut sopivasti makua. Tässäkään kohtaa ei selviä, mitä sopivuus tarkoittaa, mutta on syytä olettaa, että makua voisi olla enemmän. Reseptiikka tarkemmaksi. Lisäksi jokisen ruoanlaittajan tulee ottaa asiakseen maistella ruoka huolellisesti. Sen lisäksi olisi ainakin alkuun aiheellista järjestää henkilökunnan (muun kuin keittiöhenkilökunnan) keskuudessa makukyselyt joka päivä. Esim. niin että jokainen antaa kaikille ruokalajeille erikseen plussan tai miinuksen, joista miinus täytyy perustella.
- Onko annoksessa riittävästi kasviksia, koska 17 %:n mielestä ei ollut?
- Jälkiruokavalikoimaan oli 17 % tyytymättömiä. Tavallisten kiisseleiden ja keittojen ohella voisi olla jogurttia, viiliä, leivonnainen, hedelmä jne. Tällaisia vaihtoehtoja on yleisesti käytössä vanhuksille suunnatuissa lounaspalveluyrityksissä.

3. Kannattavuus. Tarkasteltavana oli tuloslaskelma 12/12 2014.

- Tuloksen muodostuminen ei tullut tuloslaskelmaa lukiessa selville.
- Vaikka kyse ei ole voittoa tuottavasta liiketoiminnasta, tulee kannattavuus olla kohdallaan, koska kilpaillaan vapailla markkinoilla. Ravitsemuspäällikkö ei tiedä yksikkönsä kannattavuutta eikä budjettia. Myös henkilökunnan kuluu olla kustannustietoinen.
- Palkkakustannukset sosiaalikuluihin ovat vuonna 2014 olleet 42,2 % liikevaihdosta, mikä on paljon. Muut kustannukset ovat kohtuullisia tuloslaskelmasta katsottuna.

4. Annosateriat sekä niiden pakkaaminen ja kuljetus.

- Yhdistyksen lounaspalvelu eroaa huomattavasti tavallisen lounasruokalan palveluista siinä, että kaksi kolmasosaa valmistettavista ruoka-annoksista pakataan annosrasioihin. Toinen erikoisuus on erilaisten dieettiruokien suuri määrä.
- Pakkaamiseen ja kuljetuksiin kuluu paljon resursseja. Kokonaistyöajasta pakkaamiseen ja kuljettamiseen kuluu noin puolet. Kustannuksia tulee lisäksi autoista, pakkauslaitteista, -rasioista ja pakkauslaitteista.
- Pakkauskoneet mahdollistavat nopeamman ja ergonomisemman työskentelyn. Suosittelemme ehdottomasti pakkauskoneen / -koneiden hankintaa. Koneiden investoinnin kustannukset katetaan vähentämällä työtunteja tai liikevaihtoa kasvattamalla.
- Jakelualueen rajat ovat määrittämättä. Liiallisen "rönsyilyn" ehkäisemiseksi kuljettajat voisivat tehdä ehdotuksen rajoista, mitä kauempaa ei asiakkaita oteta.

5. Lounaan hinnoittelu / myynnin lisääminen.

- IPY:n lounaan hinta lounasruokaloissa on melko korkea verrattuna Imatran muuhun tarjontaan etenkin kun ottaa huomioon että ruokalat eivät ole houkuttelevia ulkopuolisille ruokailijoille, koska asiakaskunta on vanhuksia, eikä ruokaa saa noutopöydästä. Kulku lounastiloihin ei myöskään ole houkutteleva.
- Ulkopuolisten lounasasiakkaiden saaminen palvelutalojen ruokaloihin tuntuu epärealistiselta. Lounasta kannattanee markkinoida ”omalle” kohdeasiakaskunnalle eli vanhuksille sekä heidän omaisilleen.
- Lounasasiakkaita tulee hankkia yhteistyösopimusten kautta, koska palvelujen yksityistämisen kautta on erilaisilla toimijoilla tarvetta ruokapalveluihin. Esim. vastaanottokeskukset, vanhusten erilaiset asumisyksiköt, työpaikat, putka,...
- Kotiin kuljetetun lounaan hinta on edullisempi kuin naapurikaupungissa, mutta hieman kalliimpi kuin esim. Nastolassa tai Varkaudessa yksityisellä palvelutuottajalla.

6. Työvuorosuunnittelu. Henkilökunta.

- Henkilökunta toimii tiiminä loistavasti ja se on ahkeraa sekä motivoitunutta. Keittiöhenkilökunta on ollut kauan tässä työpaikassa. Tästä tahtoo väistämättä seurata se, että asioita tehdään rutiinilla, samalla tavalla kuin ennen ja innovointi kärsii. Toisaalta mukavassa työyhteisössä on helppo toteuttaa uudistuksia. Koulutus ja messumatkat ovat tärkeitä ammattitaidon ylläpidon kannalta.
- Työpäivät ovat aina saman pituisia (paisi kaksi osa-aikakuljettajaa), vaikka työmäärä vaihtelee viikonpäivittäin ja sesongeittain. Ruuhkahuippujen helpottamiseksi osa henkilökuntaa voisi tehdä työtä työaikapankkiin eli hiljaisempana päivänä lyhyempiä päiviä ja kiireisinä päivinä pitempiä päiviä. Mikäli pitopalvelun ja/ tai leivonnaisten ulosmyynnin määrää pyritään lisäämään, tulee loppuviikon päivistä entistä ruuhkaisempia. Tähän tulee varautua.

7. Toimialueen laajentaminen

- Pitopalvelulle on kysyntää Imatran alueella. Pitopalvelutilaisuudet ovat useimmiten lauantaisin.
- Keittiötilojen puolesta pitojen lisääminen on mahdollista. Henkilökunnan riittävyys tulee selvittää.
- Suurin kysymys lienee se, halutaanko resursseja käyttää pitopalvelutyöhön, joka on aivan erityyppistä toimintaa kuin vanhusten lounaspalvelu vai keskitytäänkö lounasasiakkaiden / uusien sopimuskumppaneiden löytämiseen. Jotta pitopalvelutoiminta olisi kannattavaa, tulee siinäkin olla säännönmukaisuus ja volyyymia. Pitoja on 24/7. Satsauksia astiastoihin ja pöytäliinoiniin tarvitaan myös.
- Leivonnaisten valmistus tilauksesta sopii hyvin kokonaisuuteen. Vanhukset eivät jaksu/pysty enää leipomaan. Lounaskuljetuksen mukana leivonnaiset pystytään jouhevasti toimittamaan asiakkaille. Leivonnaismyynti tulee eritellä myyntituloissa.

- Pasinkujalla, Kauppakadulla, Peltolankadulla ja Veteraanitalolla olevat ruokailutilat soveltuisivat hyvin muistotilaisuuksiin, syntymäpäivien viettoon, kokoustilaksi ym. Yksi vaihtoehto pitopalvelun kehittämiseen on pitojen järjestäminen vain omiin tiloihin. Samalla vuokratulot tulisivat itselle.
- Henkilökunta on kovin tottunut tekemään viisipäiväistä työviikkoa maanantaista perjantaihin. Pitopalveluruokia tehdään mieluusti, mutta lauantaiyövuorot koetaan ikäviksi. Lisäksi lauantaivuorojen teettäminen aiheuttaa muutoksia työvuorolistaan, koska vapaapäivä tulee sijoittaa toisaalle. Sen lisäksi keittiöhenkilökunta ei ole automaattisesti sopivaa pitopalvelun tarjoilutyöhön.
- Tällä hetkellä keittiöhenkilökunnalle ei makseta lisää klo 18:n jälkeen. Pitopalvelutyö on usein illalla.
- Mikäli pitopalveluun satsataan, on oltava reservi "vakituista" keikkahenkilökuntaa lauantapäiviksi. Löytyykö omasta talosta osa-aikaisia työntekijöitä, jotka ovat kiinnostuneita? Onko keittiöhenkilökunnassa kiinnostusta keskittyä lauantaiyöhön?
- Tärkeää on tehdä päätös siitä, minkälaiseen toimintaan panostetaan. Tällä hetkellä pitopalvelu on erittäin vähäistä, koska toimintaan ei ole panostettu.

#### 8. Dieetit ja muut asiakkaiden toiveet lounaan suhteen.

- Erilaisia dieettiannoksia/ruokarajoitteita valmistetaan noin 24 erilaista. Näistä 14:n voidaan katsoa olevan lääketieteellisistä syistä.
- Yhdistyksellä on tapana ottaa huomioon kaikki asiakkaiden toiveet lounasruoasta. Esimerkiksi on vanhuksia, jotka eivät halua makaronia / riisiä / salaattia / kasviksia / maksaa / kanaa / viinimarjoja. Jotkut haluavat vain keittoa ja jotkut eivät halua keittoa.
- Koska erilaisia dieettejä on paljon, tulee jo ruokalistasuunnitteluvaiheessa miettiä, voiko erikoisannosten määrää edelleen vähentää / yhdistellä, kuitenkin niin, ettei kaikkien aterian taso laske.
- Ovatko kaikki nykyiset erikoisannokset tarpeellisia? Esim. eri salaattit Marevan-potilaille?

#### 9. Päätöksenteko ja uudistusten toteutus

- Keittiöhenkilökunta on paras asiantuntija kun uudistuksia viedään eteenpäin. Ideat käydään läpi henkilökunnan kanssa ja suunnitellaan yhdessä, miten yhteiseen tavoitteeseen päästään. Uudistuksiin panostetaan riittäväällä työvoimalla ja markkinoinnissa "hehkutetaan". Elikä jos jotain tehdään, tehdään kunnolla.
- Vaihtoehtoja toiminnan laajentamiseen tai tehostamiseen on paljon. Tärkeintä on päättää selkeästi mitä halutaan ja sitouttaa työntekijät toteuttamaan homma. Yksittäiset ideat johdon suunnasta eivät motivoi ja saattavat jopa loukata henkilökuntaa. Keittiötoimintaa suunniteltaessa on hyvänä työkaluna tutut lyhyen ja pitkän ajan suunnitelmat, joita tekemään tulee koko henkilökunnan jossain määrin osallistua.
- Selkeä profiloituminen on erittäin tärkeää. Jos toimija ei tiedä mihin panostetaan, niin kuinka asiakas voisi sen tietää? Onko slogan "Henkilökohtaisesti vanhukselle", "Aina ajallaan", "Turvaverkko", "Lounas kotiin", "Lounas liikkuu",...
- Seuranta on ehdottoman tärkeää sen jälkeen, kun tavoitteet toiminnalle on asetettu. Koko henkilökunnan tulee olla tietoisia missä mennään.

10. Keittiön toimivuus.

Keittiön varustetaso on hyvä. Tosin astioiden pesulinjasto on kovin kaukana nykyisestä valmistuskeittiöstä, mikä lisää askeleita ja työaikaa. Pakastimia liian vähän mikä johtaa siihen, että lämpötila pakastinhuoneessa pääsee nousemaan liian korkeaksi, kun ovea joudutaan availemaan niin usein.

11. Vetovoimatekijät.

- Tällä hetkellä Imatran Palvelutaloyhdistysten ruokapalvelujen suurin vetovoima on se että jokainen asiakas saa yksilöllistä palvelua. Asiakkaan jokainen toive otetaan huomioon. Ruoan laatu on hyvä ja se kuljetetaan asiakkaille ajallaan.
- Muutoksista asiakas tai omainen voi sopia suoraan keittiöhenkilökunnan kanssa.
- Mikäli tällä linjalla aiotaan jatkaa, tulee tämä yksilöllinen palvelu nostaa markkinoinnissa vetonaulaksi.
- Imatralla on tällä hetkellä lounaiden kotiinkuljetuksessa vain yksi kilpailija. Mitä suuremman osan markkinoista IPY pystyy saamaan, sitä vaikeampaa uusilla kilpailijoilla on pyrkiä markkinoille.

12. IT:n hyväksikäyttö.

- Dieetit, kuljetusjärjestelyt, markkinointi ym. vaativat atk:n tehokasta hyväksikäyttöä. Keittiölle on luotu omat toimivat järjestelmät. Ainoastaan Doman yhteensovittaminen keittiön omiin exeleihin vaatii vielä kehittämistä.

13. Markkinointi.

- Vanhusväestöä tavoiteltaessa lienee paras markkinointikanava suoramarkkinointi, lehti-ilmoitukset ja tietenkin henkilökunnan positiivinen suhtautuminen / suusta suuhun menetelmä.
- Autoihin lyhyet nasevat mainokset.
- Hyvät kotisivut: Palvelut, hinnat, valokuvia, tilat varusteineen jne.
- Esitteitä, joita voi jakaa omaisille ja vanhuksille.
- Näkyvyys paikallislehdissä ja -radiossa.
- Lehti-ilmoituksiin "lennokkuutta".

14. Yhteenveto.

IPY:llä on hyvä lounastuote. Myynnin kasvattaminen ruokatuotannossa on helpointa panostamalla uusien lounasasiakkaiden hankintaan, erityisesti kuljetettavien lounaiden osalta. Lounaan korkea hinta lienee suurin kynnys lisämyynnille tällä hetkellä. Tällainen lounaiden lisämyynti ei vaadi lisäpanostusta keittiöhenkilökuntaan eikä kalustoon. Myyntityöhön tarvitaan ammattihenkilö ottamaan yhteyttä potentiaaliin lounaspalvelua tarvitseviin yrityksiin, yhdistyksiin ja kuntiin. Markkinointiin tarvitaan suunnitelma, toteuttaja ja budjetti.

Pitopalveluun ei suuremmassa mittakaavassa ole tällä hetkellä resursseja. Pitopalvelu omiin tiloihin on selkeästi rajattavissa ja mahdollista hoitaa. Markkinoinnissa keskitytään esittelemään omia



Marjo Kuittinen  
Papinkiventie 19 C  
54100 JOUTSENO  
358405457192

Lokakuu 2015 - Tammikuu 2016

IMATRAN PALVELUTALOYHDISTYS RY

tiloja, joihin saa tarjoilut. Imatralla on puute tällaisista pienehköistä juhla- /kokoustiloista. Ruoka tai kahvi, tarjoilutyö ja tilavuokra kannattaa hinnoitella erikseen. Muuten hinnoittelu tulee olla mahdollisimman yksioikoista ilman poikkeuksia.

Ajatus konsultilta.

Tehtävä oli mielenkiintoinen ja sain tutustua miellyttävään työyhteisöön. Koska tehtävänanto minulle oli suhteellisen väljä, en työssäni lähtenyt kehittämään mitään ajatusta käytännön tasolle, vaan päädyin esittämään havaintoni ja mielestäni järkevimmät vaihtoehdot toiminnan kehittämiseen. Koin työni tärkeäksi etenkin hallituksen ja työntekijöiden välisenä "väylänä".  
Ja viimeiseksi: Koska taikasauvaa ei ole vielä keksitty, täytyy hommat hoitaa ammattitaitoisella ja määrätietoisella työllä.

**LOUNAAN HINTA Marraskuu 2015**

|                         | salaatti | keitto | tukevampi   | molemmat    | jälkiruoka | kotiin        |
|-------------------------|----------|--------|-------------|-------------|------------|---------------|
| Imatran palvelutaloyhd. |          | 8,60   | 9,60        |             |            | 10,80         |
| Neste                   |          |        | 9,30        |             |            |               |
| Elma                    |          |        | 8,70        | 9,20        |            |               |
| Buttenhoff              | 9,60     | 9,60   | 13,00       |             |            |               |
| Rosso                   | 9,60     | 9,60   | 9,60        |             |            |               |
| Kulmahuone              |          |        |             |             | 9,50       |               |
| ABC                     |          |        |             |             | 9,40       |               |
| Prisma                  |          |        |             |             | 9,40       |               |
| Pato                    |          |        |             | 8,00 - 9,00 |            |               |
| Inkeri(kaup.talo)       | 5,80     | 5,80   | 9,00        |             | 1,90       |               |
| Haakana                 | 5,80     | 5,80   | 8,80        | 9,30        |            | 8,80          |
| Lpr Palvelukeskussäätiö | 6,80     | 6,80   | 8,60 - 9,40 | 9,80        |            | 11,40 / 12,60 |
| Kisapuisto, Varkaus     |          |        |             |             |            | 10,50         |
| Manna ry, Nastola       |          |        |             |             |            | 10,67         |
| Joensuun kaupunki       |          |        |             |             |            | 7,30 - 7,80   |
| Juuka                   |          |        |             |             |            | 8,00          |



## TYÖSUOJELUTOIMIKUNNAN KOKOUS

|        |  |                       |
|--------|--|-----------------------|
| Aika   | keskiviikko 25.03.2015 klo 13.00 – 13.30 |                       |
| Paikka | Palvelukeskus, Pasinkuja 2, 55100 Imatra |                       |
| Läsnä  | Marja Sormunen                           | työsuojelupäällikkö   |
|        | Anneli Kettunen                          | työsuojeluvaltuutettu |
|        | Helena Makkonen                          | I varavaltuutettu     |
|        | Anniina Rosu                             | II varavaltuutettu    |
|        | Ritva Sormunen                           | kanslisti, sihteeri   |

### 1 AVAUS JA LÄSNÄOLO

Todettiin, että kokous pidetään Marja Sormusen kutsumana. Marja Sormunen avasi kokouksen.

### 2 PÖYTÄKIRJAN ALLEKIRJOITUS

Sovittiin, että kokouksen pöytäkirjan allekirjoittavat kaikki kokouksen osanottajat.

### 3 TYÖPAIKAN TYÖTERVEYSHUOLLON JÄRJESTÄMINEN

Todettiin, että yhdistyksen henkilökuntaa koskeva terveydenhoitolain tarkoittama työpaikan työterveyshuolto ja sairaanhoito on järjestetty Imatran Työterveys ry:n työterveyshuollon kanssa. Työterveyshuollon toimintasuunnitelma tarkistetaan yhteistyössä työnantajan kanssa vuosittain tai tarvittaessa. Vastuu toimintasuunnitelman toteutumisesta on työnantajalla.

Työterveyshuollon toimintasuunnitelma on tehty vuosille 2013-2015. Työpaikan lääkäri on Mika Pirinen ja terveydenhoitaja Anna Kinnunen. Liite no 1.

### 4 TYÖTERVEYSTARKASTUKSET

Todettiin, että työpaikan työterveyshuollon voimassaolevan toimintasuunnitelman mukaan yhdistyksen työntekijöiden seurantatarkastukset tehdään alle 50-vuotiaille 5 vuoden välein ja yli 50-vuotiaille 3 vuoden välein.

### 5 TYÖHÖNTULOTARKASTUKSISTA HUOLEHTIVAT VASTUUHENKILÖT

Työhöntulotarkastusten ja määräaikaistarkastusten vastuuhenkilönä toimii kanslisti Ritva Sormunen ja hänen sijaisenaan kanslisti Päivi Otranen.



6

**IMATRAN TYÖTERVEYS RY:N SAIRAUSLOMATILASTO**

Käytiin läpi Imatran Työterveys ry:n raportti sairauslomista diagnooseittain vuodelta 2014. Liite no 2.

7

**KUSTANNUS JA TOIMINTATIEDOT KELAN KORVAUSTA VARTEN**

Käsiteltiin toimintakertomus kustannuksista kelan korvausta varten tilikaudelta 1.1.-31.12.2014. Liite no 3.

Imatran Työterveys ry:llä on käytössä ns. PaTu -järjestelmä. Työterveysasema hakee korvaukset suoraan Kelalta.

8

**ENSIAPUKAAPIT**

Anneli Kettunen on tarkistanut kaikkien ensiapukaappien ja -laukkujen sisällön ja tehnyt tarvittavat lisäykset.

9

**MUUT ASIAT**

Ei ole ns. "läheltä piti" tilanteita ajalla 1.1.-20.3.2015.

Kokouksen puolesta

Marja Sormunen  
työsuojelupäällikkö

Anneli Kettunen  
työsuojeluvaltuutettu

Helena Makkonen  
I varavaltuutettu

Anniina Rosu  
II varavaltuutettu

Ritva Sormunen  
kanslisti, sihteeri

**LIITTEET**

liite no 1 työterveyshuollon toimintasuunnitelma  
liite no 2 sairauslomatilasto  
liite no 3 Kustannus ja toimintatiedot -tilasto

**JAKELU**

osanottajat



## TYÖSUOJELUTOIMIKUNNAN KOKOUS

|        |  |                       |
|--------|--|-----------------------|
| Aika   | Tiistai 15.12.2015 klo 13.00 – 13.40     |                       |
| Paikka | Palvelukeskus, Pasinkuja 2, 55100 Imatra |                       |
| Läsnä  | Marja Sormunen                           | työsuojelupäällikkö   |
|        | Anneli Kettunen                          | työsuojeluvaltuutettu |
|        | Helena Makkonen                          | I varavaltuutettu     |
|        | Anniina Rosu                             | II varavaltuutettu    |
|        | Ritva Sormunen                           | kanslisti, sihteeri   |

### 1 AVAUS JA LÄSNÄOLO

Todettiin, että kokous pidetään Marja Sormusen kutsumana.

### 2 PÖYTÄKIRJAN ALLEKIRJOITUS

Sovittiin, että kokouksen pöytäkirjan allekirjoittavat kaikki kokouksen osanottajat.

### 3 TYÖPAIKAN TYÖSUOJELUVAALIT TYÖSUOJELUORGANISAATION VALITSEMISEKSI SEURAAVAKSI TYÖSUOJELUTOIMIKAUDEKSI, VUOSIKSI 2016-2017

Työsuojelupäällikkö Marja Sormunen totesi, että henkilökunta on valinnut henkilöstön edustajiksi työpaikan työsuojelutoimikuntaan seuraavaksi työsuojelutoimikaudeksi, vuosiksi 2016-2017

Työsuojeluvaltuutetuksi vanhustyöntekijä Anneli Kettunen  
I varavaltuutetuksi vanhustyöntekijä Helena Makkonen  
II varavaltuutetuksi lähihoitaja Anniina Rosu

### 4 HENKILÖKUNNAN SAIRAUSLOMAT JA TYÖTAPATURMAT 01.01. – 11.12.2015

Käytiin läpi ja merkittiin tiedoksi työpaikan sairausloma- ja työtapaturmatilasto ajalta 01.01. - 11.12.2015. Tilasto liite no 1.

Jos vuoden aikana kertyy viisi lyhyttä tai yli 25 vrk kestävä yhtäjaksoinen sairausloma käy toiminnanjohtaja keskustelun asiasta työntekijän kanssa varhaisen puuttumisen mallin mukaan. Myös työterveyshuolto ottaa poissaolot puheeksi kun em. rajat ylittyvät. Tarvittaessa toiminnanjohtaja voi ottaa yhteyttä työterveyshuoltoon ja ohjata henkilön työterveystarkastukseen, terveydenhoitajan vastaanotolle, missä selvitetään hänen työssä selviytymistään. Tarvittaessa voidaan myös järjestää ns. työkykyneuvotteluja, joihin osallistuvat työntekijä, toiminnanjohtaja, terveydenhoitaja ja lääkäri.

---



5

ENSIAPUKAAPIT JA AUTOT

Anneli Kettunen on tarkistanut kaikkien ensiapukaappien ja -laukkujen sisällön ja tehnyt tarvittavat lisäykset.

6

MUUT ASIAT

Henkilökunnan koulutuspäivä järjestettiin 10.3./11.3.2015.  
Ohjelma ja osallistujaluettelo liite no 2.

Ensiapukoulutus henkilökunnalle järjestettiin 4.11./9.11./10.11.2015  
Ohjelma ja osallistujaluettelo liite no 3.

Käytiin läpi 10 kpl ns. "läheltä piti" tilanteita ajalla 1.1.-11.12.2015.

Valmistellaan työterveyshuollon toimintasuunnitelma 2016-

Turvallisuuskoulutus järjestetään v. 2016.

Kokouksen puolesta

Marja Sormunen  
työsuojelupäällikkö

Anneli Kettunen  
työsuojeluvaltuutettu

Helena Makkonen  
I varavaltuutettu

Anniina Rosu  
II varavaltuutettu

Ritva Sormunen  
kanslisti

LIITTEET

liite no 1 henkilökunnan sairauslomamat ja työtapaturmat 01.01.-11.12.2015  
liite no 2 koulutuspäivien ohjelma ja osallistujaluettelo  
liite no 3 ensiapukoulutuspäivien ohjelma ja osallistujaluettelo

JAKELU

osanottajat

IMATRAN PALVELUTALOYHDISTYS RY

HELVI AUVISALLE MAKSETTAVA SYYTINKI VUONNA 2016

Syytinki on sidottu elinkustannusindeksiin joulukuu 1951=100 (lahjakirja kohta 6.)

Lahjakirja liitteenä.

Martti Auvinen on kuollut 11.10.1998. Syytinki on maksettu Helvi Auviselle 01.11.1998 alkaen.

Elinkustannusindeksin muutos 12/2014 (1910) - 12/2015 (1906) = **-0,21 %**

**Lähde:** Tilastokeskus 14/1/2015, Elinkustannusindeksi 1951:10=100 kuukausittain.

Syytinki 1 160,75 -0,21 % = **-2,43**

**Syytinki 01.01.2016 alkaen 1 158,32 €**

Elinkustannusindeksin muutoksen vaikutus 840,94 eurolle vuosina 1994 - 2016

| alkaen     | ajalta          | %       | euroa | yhteensä        |
|------------|-----------------|---------|-------|-----------------|
| 28.11.1994 |                 |         |       | 840,94          |
| 01.01.1996 | 12/1994-12/1995 | 0,30 %  | 2,52  | 843,46          |
| 01.01.1997 | 12/1995-12/1996 | 0,86 %  | 7,25  | 850,71          |
| 01.01.1998 | 12/1996-12/1997 | 1,82 %  | 15,49 | 866,20          |
| 01.01.1999 | 12/1997-12/1998 | 0,84 %  | 7,28  | 873,48          |
| 01.01.2000 | 12/1998-12/1999 | 2,01 %  | 17,56 | 891,04          |
| 01.01.2001 | 12/1999-12/2000 | 3,48 %  | 31,01 | 922,06          |
| 01.01.2002 | 12/2000-12/2001 | 1,65 %  | 15,21 | 937,27          |
| 01.01.2003 | 12/2001-12/2002 | 1,62 %  | 15,18 | 952,45          |
| 01.01.2004 | 12/2002-12/2003 | 0,64 %  | 6,10  | 958,55          |
| 01.01.2005 | 12/2003-12/2004 | 0,44 %  | 4,25  | 962,77          |
| 01.01.2006 | 12/2004-12/2005 | 1,01 %  | 9,72  | 972,49          |
| 01.01.2007 | 12/2005-12/2006 | 2,19 %  | 21,27 | 993,76          |
| 01.01.2008 | 12/2006-12/2007 | 2,19 %  | 26,14 | 1 019,90        |
| 01.01.2009 | 12/2007-12/2008 | 3,46 %  | 35,25 | 1 055,15        |
| 01.01.2010 | 12/2008-12/2009 | -0,58 % | -6,08 | 1 049,07        |
| 01.01.2011 | 12/2009-12/2010 | 2,95 %  | 30,95 | 1 080,02        |
| 01.01.2012 | 12/2010-12/2011 | 2,95 %  | 31,00 | 1 111,02        |
| 01.01.2013 | 12/2011-12/2012 | 2,35 %  | 26,11 | 1 137,13        |
| 01.01.2014 | 12/2012-12/2013 | 1,60 %  | 18,19 | 1 155,32        |
| 01.01.2015 | 12/2013-12/2014 | 0,47 %  | 5,43  | 1 160,75        |
| 01.01.2016 | 12/2014-12/2015 | 0,00 %  | -2,43 | <b>1 158,32</b> |

Imatra 14.01.2016

*Ritva Sormunen*

Ritva Sormunen  
kanslisti