

## **RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUT**

### **Palvelupäällikkö**

Anja Hakamaa

#### **ROOLIT**

#### **VASTUUT**

Strateginen kehittäminen

Jatkuva palvelualueen asiakaslähtöinen uudistaminen sekä verkostoituminen

Taktinen johtaminen

Palvelualueen tuloksellisuuden, kattavuuden, toimivuuden koordinointi ja ohjaus.  
Asiakastarpeiden tunnistaminen ja resurssointi.  
Ruoka-, puhtaus- ja toimitiloihin liittyvien hankintojen suunnittelu, kilpailuttaminen, päätöksentekoon, sopimusten tekeminen ja kokonaisuuden loppuun saattamisen valvominen.

Henkilöstöjohtaminen

Henkilöstövoimavarojen johtaminen ja resurssointi  
Oikeanlaisen osaamisen varmistaminen ja kehittäminen  
Työhyvinvoinnista huolehtiminen  
Motivointi, muutostarpeiden ennakointi, sitouttaminen ja osallistaminen

Itsensä johtaminen

Osaamisen kehittyminen, omasta jaksamisesta huolehtiminen, tavoitteellisuus

### **Ruokapalveluesimies**

Sirpa Virtanen

#### **ROOLIT**

#### **VASTUUT**

Ravitsemusasiantuntija

Toiminnan suunnittelu huomioiden asiakasryhmät sekä niiden erityistarpeet  
Ammattitaidon jatkuva ylläpito ja täydennyskoulutus  
Yhteistyöverkostojen luominen

Henkilöstöjohtaminen

Henkilöstön oikeanlaisen osaamisen johtaminen, kehittäminen ja ennakointi  
Työhyvinvoinnista huolehtiminen ja muutosvalmiuden luominen  
Motivointi, tiedottaminen, sitouttaminen ja osallistaminen

Operatiivinen johtaminen

Asiakaslähtöisten ruokatuotannonprosessien toimintakulttuurin kehittämistarpeiden tunnistaminen, suunnittelu, arviointi, toteuttaminen sekä seuranta  
Palvelukokonaisuuksien tuloksellisuuden sekä työelämän laadun edistäminen  
Omavalvonnan toimivuuden varmistaminen  
Tuottavuuden sekä tuloksellisuuden kehittäminen

Itsensä johtaminen

Osaamisen kehittyminen, omasta jaksamisesta huolehtiminen, tavoitteellisuus

### **Puhtauspalveluesimies**

Maarit Laaksonen

#### **ROOLIT**

#### **VASTUUT**

Henkilöstöjohtaminen	Henkilöstön johtaminen ja suoritusten arviointi Osaamistarpeiden tunnistaminen ja henkilöstön kehittäminen Työhyvinvoinnista huolehtiminen ja muutosalmiuden luominen Säännöllinen tiedottaminen henkilöstölle ja organisaatiolle toimintaan liittyvistä asioista
Operatiivinen johtaminen	Vastuualueen palvelutuotannon suunnittelu, johtaminen, kehittäminen ja arviointi asiakasnäkökulma huomioiden Yhteistyöverkostojen luominen ja ylläpitäminen Palvelukokonaisuuksien tuloksellisuuden sekä työelämän laadun edistäminen Toimitilojen mitoitusten suunnittelu ja toteuttaminen
Itsensä johtaminen	Oman ammatillisen osaamisen ylläpitäminen ja kehittäminen Oman työhyvinvoinnin ylläpitäminen

#### Ruokapalveluvastaava

#### ROOLIT

#### VASTUUT

Operatiivinen johtaminen	Keittiön ruokatuotantoprosessin kokonaisvaltainen hallinta, johtaminen, kehittäminen, seuranta Tuottavuuden sekä tuloksellisuuden kehittäminen Omavalvonnan toimivuuden varmistaminen Yhteyshenkilönä toimiminen
Ravitsemusasiantuntija	Toiminnan suunnittelu huomioiden asiakasryhmät sekä niiden erityistarpeet Ammattitaidon jatkuva ylläpito ja täydennyskoulutus Yhteistyöverkostojen luominen Ravitsemuskasvatus
Palveluprosessin toteuttaja	Kehittää palveluja asiakasnäkökulmasta palaute-, seuranta- ja arviointiprosessien kautta Vastaa keittiötoimintojen kokonaislaadusta
Itsensä johtaminen	Jatkuva oppiminen, työssä jaksamisen edistäminen

#### Ruokapalveluyöntekijä 06RUO05A

#### ROOLIT

#### VASTUUT

Tuotantoprosessin toteuttaja	Keittiön ruokatuotantoprosessin kokonaisvaltainen hallinta, suorittaminen, kehittäminen, seuranta, arviointi Tuottavuuden sekä tuloksellisuuden kehittäminen Omavalvonnan toimivuuden varmistaminen Yhteyshenkilönä toimiminen
Ravitsemusasiantuntija	Toiminnan suunnittelu huomioiden asiakasryhmät sekä niiden erityistarpeet Ammattitaidon jatkuva ylläpito ja täydennyskoulutus Yhteistyöverkostojen luominen Ravitsemuskasvatus
Palveluprosessin toteuttaja	Kehittää palveluja asiakasnäkökulmasta palaute-, seuranta- ja arviointiprosessien kautta Vastaa keittiötoimintojen kokonaislaadusta
Itsensä johtaminen	Jatkuva oppiminen, työssä jaksamisen edistäminen

#### Ruokapalveluyöntekijä 06RUO060

#### ROOLIT

#### VASTUUT

Tuotantoprosessin toteuttaja	Keittiön ruokatuotantoprosessin kokonaisvaltainen hallinta, suorittaminen, kehittäminen, seuranta, arviointi Omavalvonnan toteuttaminen Asiakaspalvelu, neuvonta, opastus ja ohjaaminen
Ammattiosaaja	Toiminnan toteuttaminen huomioiden asiakasryhmät sekä niiden erityistarpeet Ammattitaidon jatkuva ylläpito ja täydennyskoulutus Ravitsemuskasvatus

Itsensä johtaminen	Jatkuva oppiminen, työssä jaksamisen edistäminen
--------------------	--

#### **Ruokapalvelu-toimitilatyöntekijä**

#### **ROOLIT**

#### **VASTUUT**

Prosessien toteuttaja	Tuotanto- ja palveluprosessin kokonaisvaltainen hallinta, suorittaminen, kehittäminen, seuranta, arviointi Tuottavuuden sekä tuloksellisuuden kehittäminen Omavalvonnan toimivuuden varmistaminen Yhteyshenkilönä toimiminen Vastaa toimintojen kokonaisuudesta
Ammattiosaaja	Toiminnan suunnittelu ja kehittäminen huomioiden asiakasryhmät sekä niiden erityistarpeet Ammattitaidon jatkuva ylläpito ja täydennyskoulutus Yhteistyöverkostojen luominen Ravitsemuskasvatus, puhtauspalveluosaaminen
Itsensä johtaminen	Jatkuva oppiminen, työssä jaksamisen edistäminen

#### **Toimitilahuoltaja**

#### **ROOLIT**

#### **VASTUUT**

Prosessin toteuttaja	Puhtauspalveluprosessin kokonaisvaltainen hallinta, suorittaminen, kehittäminen, seuranta, arviointi Omavalvonnan toteuttaminen Asiakaspalvelu, neuvonta, opastus ja ohjaaminen
Ammattiosaaja	Toiminnan toteuttaminen huomioiden asiakasryhmät sekä niiden erityistarpeet Ammattitaidon jatkuva ylläpito ja täydennyskoulutus Puhtauspalveluosaaminen
Itsensä johtaminen	Jatkuva oppiminen, työssä jaksamisen edistäminen