

Ikäihmisten ruokapalvelut Peruspalvelu- kuntayhtymä Kalliossa -

Ruokapalvelun näkökulmasta

03.10.2019 Eija ja Sirpa

Taustaa

- ▶ Ikäihmisten ruokapalvelut meillä perustuu
- ▶ - Ravitsemushoitosuositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin (2010)
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/ravitsemushoito_netti_2.painos.pdf
- ▶ - Ravitsemussuositukset ikääntyneille (2010)
<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriaali/julkaisut/ikaantyneet.suositus-3.pdf>
- ▶ Selvitys kotona asuvien ja kotihoidon piiriin kuuluvien ikäihmisten kotiateriapalveluista(2018)
http://www.amko.fi/files/6515/1973/5606/Tiivistetty_esitys_selvityksesta.pdf
- ▶ Ikäihmisten ruokapalvelut muuttuvassa toimintaympäristössä (2018)
<http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/161211/73-2018-ikaihminen%20ruokapalvelut%20muuttuvassa%20toimintaymparistossa.pdf>

Taustaa jatkuu...

- ▶ Peruspalvelukuntayhtynä Kallio (PpkyKallio) on perustettu 2008. Siihen kuuluvat Alavieska, Nivala, Sievi ja Ylivieska.
- ▶ PpkyKallio ostaa ruokapalvelunsa em. Kuntien ruokapalveluilta.
- ▶ Perustamisen yhteydessä em. Kuntien ruokapalveluesimiehet työstivät yhdessä palvelusopimusluonnokset. Tarkoituksena oli luoda yhteiset toimintatavat ja pelisäännöt PkkyKallion ruokapalvelutoimintaan. Käytännössä se tarkoitti, että eri kuntien ikäihmisten ruokapalveluiden toimintamallit avattiin ja kirjattiin yhteiseksi neljän kunnan kattavaksi ateriasopimusluonnokseksi. Nykyisin sopimuksia päivitetään vuosittain ja tarpeen mukaan. Noin kerran vuodessa järjestetään yhteispalaveri PkkyKallion edustajien kanssa toiminnan arvioimiseksi ja kehittämiseksi.
- ▶ Ppky Kallio on em. Kuntien ruokapalveluille ulkoinen asiakas.

Tausta jatkuu...

- ▶ Kalliolle toimitettavien ruokapalveluiden osuus kuntien ruokapalveluiden kokonaistuotannosta suoritteina n. 20% - 35% ja rahallisesti 30 % - 45 %.
- ▶ Suoritteina Kalliolle myydään yhteensä n. 672 000 suoritetta, aterioina se on huomattavasti isompi määrä.
- ▶ Kalliolle myydään aterioita 2,8 miljoonalla eurolla.
- ▶ Alavieskan, Nivalan, Sievin ja Ylivieskan kuntien/ kaupunkien ruokapalvelut tuottavat ateriapalveluja kaikkiaan Kalliolle kahteen terveyskeskukseen, 14 erilaiseen ikäihmisten asumisyksikköön, neljään päivätoimintayksikköön ja n. 195 kotipalvelun kotiateriaa / päivä.

Ruokapalvelutoiminta käytännössä/Terveyskeskukset

- ▶ Terveyskeskukset ovat sairaita varten, mutta suurin osa asiakkaista on ikäihmisiä.
- ▶ Ruokapalvelu toimittaa päivän kaikki ateriat aamupalasta iltapalaan. Aamupala, lounas ja päivällinen toimitetaan keskitetysti keittiöltä tarjotinjakeluna lämpövaunuissa ja päiväkahvi sekä iltapala toimitetaan hajautetusti tasovaunujen avulla. Ruokatilaukset potilaskorttien mukaan.
- ▶ Tuotetilaukset (maito, mehu yms.) tehdään osastoilla ja ne toimitetaan tilausten mukaan aina seuraavassa ruokavaunussa.
- ▶ Astiahuolto on terveysteskuksien keittiöillä
- ▶ Erityisruokavalioita on paljon jopa n. 70 % päivän aterioista.
- ▶ Nivalassa on vain yksi valmistuskeittiö, joka tuottaa terveysteskuksen lounaat, päivälliset ja iltapalakiisselit/puurot. Terveysteskuksen keittiöllä hoidetaan keskitetty jako osastoille. Terveysteskuksen keittiö valmistaa itse aamu- ja välipalat.
- ▶ Ylivieskan terveysteskuksessa on oma keittiö ja se valmistaa kaikki ateriat itse.

Ruokapalvelutoiminta käytännössä / Palveluasumisyksiköt ja päivätoiminta

- ▶ Palveluasumisyksiköitä on kaiken kaikkiaan 14, joista yksi Alavieskassa, neljä Nivalassa, kaksi Sievissä ja seitsemän Ylivieskassa.
- ▶ Palveluasumisyksiköihin myydään lähes aina kaikki ateriat, mutta kuljetuksia kohteisiin on enintään kolme, joiden yhteydessä kaikki tuotteet toimitetaan.
- ▶ Ruoka toimitetaan hajautetusti, ruuanjako / ruokailu tapahtuu palveluasumisyksiköissä ruokasaleissa/ kotien oleskelutiloissa hoitohenkilökunnan avustuksella. Tuotetilaukset tehdään yksiköistä ja toimitukset aina seuraavassa kuljetuksessa.
- ▶ Erityisruokavalioita, rakennemuutettuja ja toiveruokavalioita on erittäin paljon.
- ▶ Ikäihmisten aktivointiin järjestettyä päivätoimintaa on 1 - 3 kertaa viikossa kunnasta riippuen.
- ▶ Ruokapalvelu toimittaa päivätoimintaa lounaan ja päiväkahvin.

Ruokapalvelutoiminta käytännössä / Kotipalveluateriat ja kauppaostospalvelu

- ▶ Kotipalveluateriat toimitetaan Alavieskassa, Sievissä ja Ylivieskassa maanantaista perjantaihin kuumana ja perjantain kuljetuksen yhteydessä viedään viikonlopun ateriat kylmänä
- ▶ Nivalassa toimitetaan ateriat joka päivä kuumana (Ma- Su)
- ▶ Kotipalveluateria sisältää lämpimän ruuan, salaatin/lisäkkeen ja jälkiruuan.
- ▶ Kotiateriapalvelun asiakkaalle myöntää Kallio eli Kallio myy aterian asiakkaalle ja kuntien ruokapalvelut myyvät ateriat Kalliolle.
- ▶ Kotiateriakuljetukset hoidetaan kilpailutetuilla kuljetuksilla. Ruokapalvelut hoitavat kuljetushankinnat.
- ▶ Nivalassa kotiateria-asiakkaille on mahdollisuus ostaa myös kauppaostospalvelu. Kotihoito tilaa asiakkaan kanssa ostokset paikallisista liikkeistä ja ne kuljetetaan kotiateriakuljetusten yhteydessä asiakkaille.

Yleistä toiminnasta

- ▶ Kuntien edustajat ovat yhdessä Kallion virkamiesten kanssa päättämässä toiminta tavoista.
- ▶ Kallio määrittelee asiakkaidensa ruokailukohteet, - ajat ja -paikat. Ruokapalvelut toimittaa ruokapalvelut asiakkaan/Kallion toivomalla tavalla. Palvelu on hyvin pitkälle räätälöityä toimipaikkakohtaisesti. Taustalla on usein kunnan oma tapa toimia (historia). Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että yhdenkin yksikön osastojen ruokapalveluiden välillä on eroja.
- ▶ Jokainen kunta tekee omat ruokalistansa, huomioiden Kallion kanssa tehdyt sopimukset ja ikäihmisten ravitsemuksesta annetut ohjeistukset.
- ▶ Kallion alueen kunnilla on käytössä Jamix- ruokapalveluohjelma. Asiakkailta on mahdollisuus tarkistaa tuotesisällöt ja allergeenit aterioista/ruoka-aineista sieltä.
- ▶ Kallion alueen kunnat kuuluvat Kalajokilaakson hankintarenkaan työryhmään, joka kilpailuttaa hankintayksikön puolesta elintarvikkeet n. neljän vuoden välein.

Mikä meillä on hyvin?

- ▶ Kallion perustamisen yhteydessä ruokapalvelut saivat isona vastuuna luoda ja ”myydä” Kallion ruokapalvelujen toimintamallit. Asiantuntijuus ja luottamus ruokapalveluiden tuottamisessa on edelleen hyvin pitkälle kuntien ruokapalveluilla. Molemmat osapuolet ajattelevat kokonaispalvelua ja sen kustannusta yhteiskunnalle.
- ▶ Kallion on ruokapalveluja kuunteleva ja kunnioittava ostaja.
- ▶ Asiakkaiden toiveet huomioidaan hyvin samoin kuin teemapäivät, juhlapyhät ja paikallisuus. Päivällisruokailussa varsinkin voidaan hyvin huomioida ikäihmisten toiveita.
- ▶ Palveluasumisyksiköiden kodeissa on ruokasalit, joiden avulla tuetaan asiakkaiden toiminnallisuutta. Räätelöidyn ruokapalvelut.
- ▶ Esim. Alavieskan Omavieskassa hoitohenkilökunta hoitaa ruokapalvelun itsenäisesti osana kuntouttavaa hoitotyötä. Tätä käytäntöä olisi mahdollista kokeilla monessa eri yksikössä. Ruoka on osa hoitoa.

Mikä meillä on hyvin?

- ▶ Ruokapalveluissa meillä on hyvä kuntien välinen yhteistyö.
- ▶ Meillä on hyvät elintarvikehankinnat, jossa voidaan huomioida lähiruoka ja paikallisuus.
- ▶ Kallio on perustanut moniammatillisen ravitsemistyöryhmän, jossa yhdessä olemme luoneet mm. Vajaaravitsemuksen tunnistaminen ja hoito-toimintamallin. Seuraavaksi työstetään kotipalveluateria asiakkaiden tueksi ohjetta, mitä tarvitaan täysipainoiseen ruokailuun kotona. Ruokapalveluilta toimitettu kotiateriapaketti täyttää vain osan päivän ravinnon tarpeesta. Tämä työryhmä voi saada paljon hyvää aikaa jo sillä, että asioita suunnitellaan yhdessä.
- ▶ Kalliolla on ravitsemusterapeutin ja ravitsemisohjaajien palveluja, joita ikäihmiset tai heidän omaisensa voidaan ohjata käyttämään.

Mitä meillä on parannettavaa?

- ▶ Kaikki tieto pitää jalkauttaa käytäntöön, asiakkaille asti. Suositukset, sopimukset, ohjeet ja käytäntö. Ei tehdä turhia dokumentteja.
- ▶ Pitää saada ruokapalvelu- ja hoitohenkilökunta sitoutumaan asiakkaiden tarpeisiin, muutoksiin ja itsensä kehittämiseen.
- ▶ Vain syöty ruoka ravitsee.
- ▶ Meidän asiakkaiden ikäihmisillä on paljon erityisruokavalioita, ovatko ne kaikki tarpeen? Kaventaako ne ravitsemusta? Ja tulevat kalliiksi.
- ▶ Päivätoiminta on ruokapalveluiden näkökulmasta kallista. Toiminnan kehittäminen...
- ▶ Kotiateriat => Kuumana? Kylmänä? Onko aina paras vaihtoehto? Mitä muita mahdollisuuksia on hoitaa kotona asuvien ikäihmisten ruokahuolto?

Olisiko teillä jotain kysyttävää?

- ▶ Kiitos !
- ▶ Eija ja Sirpa