

Sivistyspalveluiden ateriapalvelut 1.1.2023 alkaen / EVA-arviointi

Hyvinvointialueiden toiminta alkaa 1.1.2023. Sote-voimaannapolain mukaan sosiaali- ja terveydenhuollon ja pelastustoimen tehtävien ja tehtäviä hoitavan henkilöstön siirto kunnista ja kuntayhtymistä hyvinvointialueelle sekä hyvinvointiyhtymään katsotaan liikkeenluovutukseksi. Liikkeenluovutukseksi katsotaan myös kunnan tai kuntayhtymän palveluksessa olevien opiskeluhuollon psykologien ja kuraattoreiden siirtyminen hyvinvointialueelle ja hyvinvointiyhtymään.

Liikkeenluovutukseksi katsotaan myös kunnan 1 momentissa tarkoitettujen tehtävien tukitehtävien ja tehtäviä hoitavan henkilöstön siirrot, jos tehtävää hoitavan henkilön tosiasiallisista tehtävistä vähintään puolet on 1 momentissa tarkoitettujen tehtävien tukitehtäviä.

Kunnan sosiaali- ja sivistyspalveluiden lämpimien aterioiden tuotanto on suuruusluokaltaan 60 000 ateriaa vuodessa. Yli puolet ateriosta tehdään sosiaalipalveluihin. Näin ollen kunnan keittiön henkilökunta on sote-voimaannapolain mukaisesti siirtymässä lähtökohtaisesti hyvinvointialueelle. Hyvinvointialueen ateriapalvelut järjestetään ottaen huomioon kuntien erilaiset tuotantoratkaisut. Pääasialliset ratkaisut ovat hyvinvointialueen taseyksikkö ja inHouse-yhtiö. Kunnat eivät voi ostaa suoraan hyvinvointialueelta eikä päinvastoin myydä hyvinvointialueelle, mutta voivat hankkia ateriapalvelut yhtiöltä, mikäli menevät osakkaaksi yhtiöön.

Hyvinvointialueen valmistelun edetessä ovat ateriapalveluiden järjestämisvaihtoehdot kuntien kannalta tiivistyneet seuraaviksi (Julkisten ruokapalveluiden maakunnallinen kumppanuusmalli lähiruuan edistämiseksi -esitys):

- 1) InHouse-yhtiö, jossa osakkaina ovat kunnat ja hyvinvointialue ja joka tuottaa sote- ja/tai sivistyspalveluiden ruokapalvelut
- 2) Hyvinvointialue hoitaa sote-asiakkaat, kunta hoitaa itse sivistyspuolen ruokapalvelut edelleen, jolloin vain soten puolelta ruokapalvelut siirtyvät hyvinvointialueen hoidettavaksi
- 3) Sivistyspalveluiden ruokapalveluiden yksityistäminen, jolloin hyvinvointialue päättää miten se hoitaa kunnan alueella olevien sote-asiakkaiden

InHouse-yhtiön osalta on oletuksena alustavat suunnitelmat, joita perustettava yhtiön toiminta-ajatuksesta ja periaatteista on esitetty, kuten nykyisten tuotantokeittiöiden säilyminen, paikalliset ruokalstat ja lähiruuan korostaminen.

Kunnassa on ollut tarpeen selvittää, miten sivistyspalveluiden (perusopetus ja varhaiskasvatus) ateriapalvelut 1.1.2023 alkaen järjestetään.

Ateriapalveluiden tuotannon järjestämisessä on kysymys strategisesti, toiminnallisesti ja taloudellisesti merkittävästä muutoksesta.

Seuraavassa arvioidaan kunnan ateriapalveluiden kolmea eri vaihtoehtoa:

- 1) kunnan ateriatuotanto siirtyy hyvinvointialueelle kokonaisuudessaan
- 2) kunnan ateriatuotanto siirtyy inHouse-yhtiöön kokonaisuudessaan
- 3) kunnan ateriatuotanto siirtyy sosiaalipalveluiden osalta inHouse-yhtiöön ja sivistyspalveluiden osalta yksityiselle toimijalle

Kunnan ateriatuotannon siirtymistä kokonaisuudessaan yksityiselle toimijalle ei EVA-arvioinnissa ole otettu huomioon, sillä sellaista kilpailutusta ei ole tehty.

Kuntalaisvaikutusten arviointia on tarkasteltu osana yritysvaikutuksia (työpaikat): edistää pk-yritysten mahdollisuutta työllistää. Muutoin vaihtoehdoilla ei ole vaikutuksia kuntalaisiin.

Henkilöstövaikutuksia arvioitessa todetaan, että kunnan nykyinen henkilöstö siirtyy pois kunnan palveluksesta. Siirto inHouse-yhtiöön (edellyttää Pelkosenniemen kunnan osakemerkintää yhtiön osakkeisiin) mahdollistaa kunnalle sivistyspalveluiden aterioiden hankkimisen tarvittaessa yhtiöltä vuoden 2023 jälkeen.

Talousvaikutuksia on arvioitu sivistyspalveluiden ateriakustannusten osalta. Sivistyspalveluiden ateriapalveluiden hinta nousee noin 10 %, minkä merkityksen arvioinnissa tulee ottaa huomioon muut tekijät, kuten positiiviset yritys- ja laatuvaikutukset. Sivistyspalveluiden ateriapalveluiden hinta-arvio hinnoittelulomakkeella määritellyillä ateriämäärillä (aamiainen, lounas, välipala ja päivällinen, yhteensä 50 975 annosta, joista osa toimitettuna Pyhän päivähoidon yksikköön) ovat kokonaisuudessaan seuraavat:

Neidon Sydän Oy	265 212 euroa / vuosi
Oma tuotanto	248 071 euroa / vuosi

Esimiehen näkemyksen mukaan tarjouspyynnössä kuvattu toimintamalli edellyttää henkilöresurssien lisäämistä keittiölle, mikä nostaa kunnan tuotannon kustannuksia vähintään 20 000 euroa (noin 0,5 htv) riippuen siitä, miten suuri työpanoksen lisäys tarvitaan. Lisäksi huomionarvoista on, että ateriakuljetusten hinta Pyhälle on kunnan omana toimintana noin 5000 euroa enemmän kuin yhtiön tarjouksessa. Nämä on otettu huomioon edellä esitettyssä hinta-arviossa. Huomion arvoista on, että valittava toimintatapa ja työnjako vaikuttavat ateriapalveluiden kokonaiskustannuksiin. Esim. välipaloja ei välttämättä toimiteta taulukossa esitettyinä tuotteistettuina palveluina, vaan välitystuotteina, kuten nykyisin. Tästä sovitaan tarkemmin sovitettaessa yhteen palvelutuottajan sekä koulun ja päiväkodin henkilökunnan näkemykset. Tavoitteena on löytää asiakasystävällinen ja tarkoituksenmukainen toimintatapa.

Vaikutuksia ateriapalveluiden laatuun voidaan tarkastella palvelukuvauksen näkökulmasta: palvelun uudelleen muotoilu mahdollistaa asiakaslähtöisyyden lisääntymisen, lähiruoan osuuden kasvamisen ja keittiötoimintojen siirtymisen aiempaa enemmän palvelutuottajalle (aterioiden esillepano ja keittiön siivous).

Yritysvaikutuksia arvioitaessa on huomio kiinnitetty etenkin pk-yritysten mahdollisuuksiin työllistää ja siten lisätä yksityisiä työpaikkoja kunnan alueella. Vaihtoehdolla uskotaan olevan myönteinen vaikutus kunnan yritysilmapiiriin.

Vaikutus riskienhallinnan kannalta: siirtyminen uudelle palvelutuottajalle merkitsee muutosta, joka vaatii aluksi uuden toimintatavan määrittelyä ja oppimista, johon sisältyy aina muutosriski. Mikäli tilaaja ei ole tyytyväinen uuteen palvelujärjestelyyn, on palvelukuvauksessa määritelty toimintatapa, jolla tilannetta seurataan ja tarvittaessa korjataan. Mikäli kunnan nykyisen keittiön henkilökunta ja toiminnat siirtyvät inHouse-yhtiöön, on kunnan mahdollista palata nykyistä, omaa tuotantoa vastaavaan toimintatapaan.

Vaikutus kuntastrategian näkökulmasta: Pelkosenniemen kuntastrategia 2022 – 2030 pyrkii mm. edistämään yksityisten työpaikkojen syntyä ja ympäristövaikutusten huomioon ottamista.

Kunnan hankintastrategia pohjautuu hankintalakiin, jonka mukaan hankinnat on toteutettava tarkoituksenmukaisina kokonaisuuksina. Hankinnat on pyrittävä järjestämään siten, että pienet ja keskiuuret yritykset ja muut yhteisöt pääsevät tasapuolisesti muiden tarjoajien kanssa osallistumaan tarjouskilpailuihin.

Huomion arvoista on lisäksi *kilpailulainsäädännön näkökulmasta*, että kunnilla on pääsääntöisesti yhtiöittämisvelvollisuus, mikäli se toimii kilpailuilla markkinoilla. Tätä kunnassa ei tiettävästi ole aiemmin selvitetty.

Seuraavassa esitetään vaikutusten ennakoarvioinnin tulokset tiivistetysti:

Vaikutukset tiivistetysti eri vaihtoehdoissa	Hyvinvointialueelle kokonaisuudessaan	InHouse-yhtiön kokonaisuudessaan	Sosiaalipalveluiden osalta inHouse-yhtiön ja sivistyspalveluiden osalta yksityiselle toimijalle
Henkilöstövaikutukset	Kaikki siirtyvät hyvinvointialueelle	Kaikki siirtyvät inHouse-yhtiön	Kaikki siirtyvät inHouse-yhtiön
Vaikutukset palveluiden laatuun	Laadun kohoaminen mahdollista, mutta ei tiedossa	Laadun kohoaminen mahdollista, mutta ei tiedossa	Mahdollistaa palvelun uudelleen muotoilun ja laadun kohoamisen
Yritysvaikutukset	Ei edistä pk-yrityksen mahdollisuuksia työllistää	Ei edistä pk-yrityksen mahdollisuuksia työllistää	Edistää pk-yrityksen mahdollisuuksia työllistää
Vaikutus riskienhallinnan kannalta	Riski on vähäinen ateriatuotannon säilyessä nykyisellä keittiöllä	Riski on vähäinen ateriatuotannon säilyessä nykyisellä keittiöllä	On olemassa muutoksesta johtuva riski, kun palvelutuottaja vaihtuu
Vaikutus kuntastrategian kannalta	Ei edistä kuntastrategian toteutumista	Ei vaikutusta	Edistää kuntastrategian toteutumista

Yhteenvedona esitetään, että on Pelkosenniemen kuntastrategian ja hankintastrategian mukaista, että sivistyspalveluiden ateriapalvelut on kilpailutettu ja tarjottu siten pk-yritykselle mahdollisuus osallistua kyseisten ateriapalveluiden tuottamiseen. Kilpailutus edistää pk-yritysten mahdollisuuksia työllistää. Nykyistä toimintatapaa tarkempi palvelukuvaus mahdollistaa ateriapalveluiden laadun kohoamisen. Kunnan keittiön nykyisen henkilökunnan siirtyminen inHouse-yhtiön palvelukseen ja kunnan omistusosuuden hankkiminen yhtiöstä mahdollistavat sivistyspalveluiden ateriapalveluiden hankkimisen jatkossa tarvittaessa inHouse-yhtiöltä, mikäli tämä nähdään tarpeelliseksi.