

# Vireyttä seniorivuosiin

## – ikääntyneiden ruokasuositus



## Case Mäntykampus- Tarina oppimisesta 2015-2022

Raija Tiainen, Kuopion kaupunki, osastonhoitaja

Anne Tuovinen, Kuopion kaupunki, ravitsemussuunnittelija, laillistettu ravitsemusterapeutti



# Mäntykampuksen hoivapalvelukokonaisuus 2015



# Uuden palveluyksikön suunnittelu ja toteutus

## Ruokapalvelun suunnittelu, tarjouspyyntö ja kilpailutus

### 1. tarjouspyyntö

- selkeä kuvaus palvelun tarpeesta, aihealueiden pisteytys ja arviointi, valintaprosessi nimettömänä, yhden palveluntuottajan vetäytyminen tarjouspyyntövaiheessa
- valitun palveluntuottajan vetäytyminen 6 kk kuluttu, sillä luvatus laadun toteuttaminen sovitulla hinnalla ei ollut mahdollista

### 2. tarjouspyyntö

- nopea tarve uudelle palveluntuottajalle, loma-aika, vaihtuneet vastuuhenkilöt,
- ei riittävästi tietoa aiemmasta prosessista ja dokumenteista,
- eri alojen asiantuntijoiden riittämätön hyödyntäminen
- kilpailutettavien palveluntuottajien rajallisuus



## Mitä opimme

- Suunnittelu vaiheessa ja luonnoksia laadittaessa hyödynnetään eri alojen asiantuntijuutta, toimitaan yhteisten mallien ja suunnitelmien mukaan
- Tarjouspyyntö on tarkka kuvaus siitä miten ateriat, välipalat ja palvelu tuotetaan eri kohderyhmät huomioiden ja mitkä ovat keskeisimmät asiat kokonaisuuden kannalta
- Kilpailutus sisältää tarkan kuvauksen palveluhankinnan tavoitteista ja vaatimuksista. Palvelukuvaukseen sisältyy laatuksiteerit, hintaan sisältyvät osat ja erikseen laskutettavat tuotteet tai palvelut jne.
- Tehdään riskianalyysi etukäteen, säästetään resursseja ja rahaa, vähennetään tulipalojen sammuttelua
- Laaditaan kuvaus laadun arvioinnista ja seurannasta\*



## 3. Tarjouspyyntö

### 3. tarjouspyyntö

- saadaan palvelukuvauksen mukaista palvelua, mikä täyttää sovitut laatu-, hinta- ja toteutustavoitteet
- oppia on hyödynnetty perustettaessa uusi toimintayksikkö
- asiakkaan saama palvelu vastaa palvelukuvausta ja tarvetta



# Laadun arviointi ja seuranta

- Uuden palveluntuottajan kanssa tehdyt sopimukset puutteellisia ja yleisiä
  - Hoitohenkilöstön ravitsemusosaamisessa suurta vaihtelevuutta
- ➡ Varsinaisten ongelmakohtien tunnistamien hankalaa

## Mitä opimme

- Sopimusten tulee olla riittävän tarkkoja ja selkeitä kaikille osapuolille
- Ravitsemuslaatu ja seurattavat indikaattorit tarkasti kirjattuina
- Menetelmät, joiden pohjalta sopimuksen toteutumista seurataan
  - ravintosisältölaskenta, palautteet, asiakastyytyväisyyskyselyt, poikkeamat, hävikki, vastuunjakotaulukko
  - keinot, joilla mahdolliset palvelun laadun puutteet havaitaan ja keinot, joilla niihin reagoidaan ja miten toimintaa tulisi korjata sopimuksen mukaiseksi
- Osaamisen varmistaminen \*
- Varmistetaan yhteistyökokouksissa osallistujien päätösvalta/osaamisalue



# Osaamisen varmistaminen

Varsinaisten ongelmakohtien tunnistaminen on hankalaa, mikäli henkilöstön osaaminen on puutteellista eikä yhteisistä toimintatavoista ei ole sovittu riittävän tarkasti

- perehdytys , täydennyskoulutus,

## Mitä opimme

- tarvitaan jatkuvaa ja säännöllistä henkilöstökoulutusta ikääntyvien ravitsemuksen erityispiirteistä , yhteisistä toimintatavoista sekä suosituksista
- tarvitaan konkreettisia ohjeita ja työkaluja arkeen (MNA, ruoankäytön seuranta lomake, täydennysravintoaineiden käyttö)
- laatukierrokset – mahdollisuus oppia ja parantaa yhteistyötä
- henkilöstön ammattitaito ja osaaminen mahdollistaa asiakkaan/potilaan ravitsemushoidon onnistumisen





# Mäntykampus 2022

- Ruokapalvelut toimivat suunnitellusti
- Yksikkö voi tuottaa lain ja asetusten mukaista palvelua
- Asiakkaat ovat olleet tyytyväisiä
- Henkilöstö voi luottaa ruokapalveluiden toteutumiseen, jolloin aikaa jää hoitoon ja hoivaan
- Henkilöstön kouluttautuminen toteutunut säännöllisesti ja osaamisen vahvistaminen on antanut varmuutta ravitsemushoidon toteuttamiseen



Kuva: Vincent Sierra, Kuopion kaupunki





## Kotiin vietäväksi

Julkiset ruokahankinnat, MMM  
[mmm.fi/julkiset-ruokahankinnat](http://mmm.fi/julkiset-ruokahankinnat)

Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas  
<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-379-4>.

"Monialainen yhteistyö ja ravitsemusterapeuttien asiantuntijuus ovat välttämättömiä Mäntykampuksen tyyppisissä selvittelyissä ja kuntoon saattamisissa. Tarve tälle tulee hva:lla olemaan suuri ja todella tärkeä."  
Kaija Kokkonen, kotihoidon päällikkö



Maa- ja metsätalous-  
ministeriö

**Vastuullisten  
ruokapalveluiden  
hankintaopas**

