

A young woman with blonde hair tied back, wearing blue scrubs and a red lanyard with a 'SERVICA' badge, is smiling warmly at a patient lying in a hospital bed. The patient is wearing a light green shirt and a blue blanket. The background shows a modern hospital hallway with a white ceiling, a grey wall with an orange horizontal stripe, and a sign with an upward arrow and a downward arrow.

SERVICA

**Servica
saa arjen
rullaamaan!**

Mitä me teemme?

Tuotamme omistaja-asiakkaillemme ruokapalveluja sekä puhtaus- ja välinehuollon, kiinteistötekniikan ja kiinteistöjen ylläpidon, hankinnan sekä logistiikan palveluja turvallisesti ja ammattitaidolla.

Servica Oy toimii omistajiensa sidosyksikkönä eli ns. inhouse-yhtiönä, joka harjoittaa pääosan toiminnastaan omistajiensa kanssa.

Me palvelemme, jotta yhteiskunta voi toimia.



Päätoimipaikkamme Kuopion Haapaniemellä

Servican keskusvarasto,
apuvälinehuolto, kiinteistöpalvelut ja
hallinto muuttivat tammikuussa 2023
Kuopion Haapaniemelle

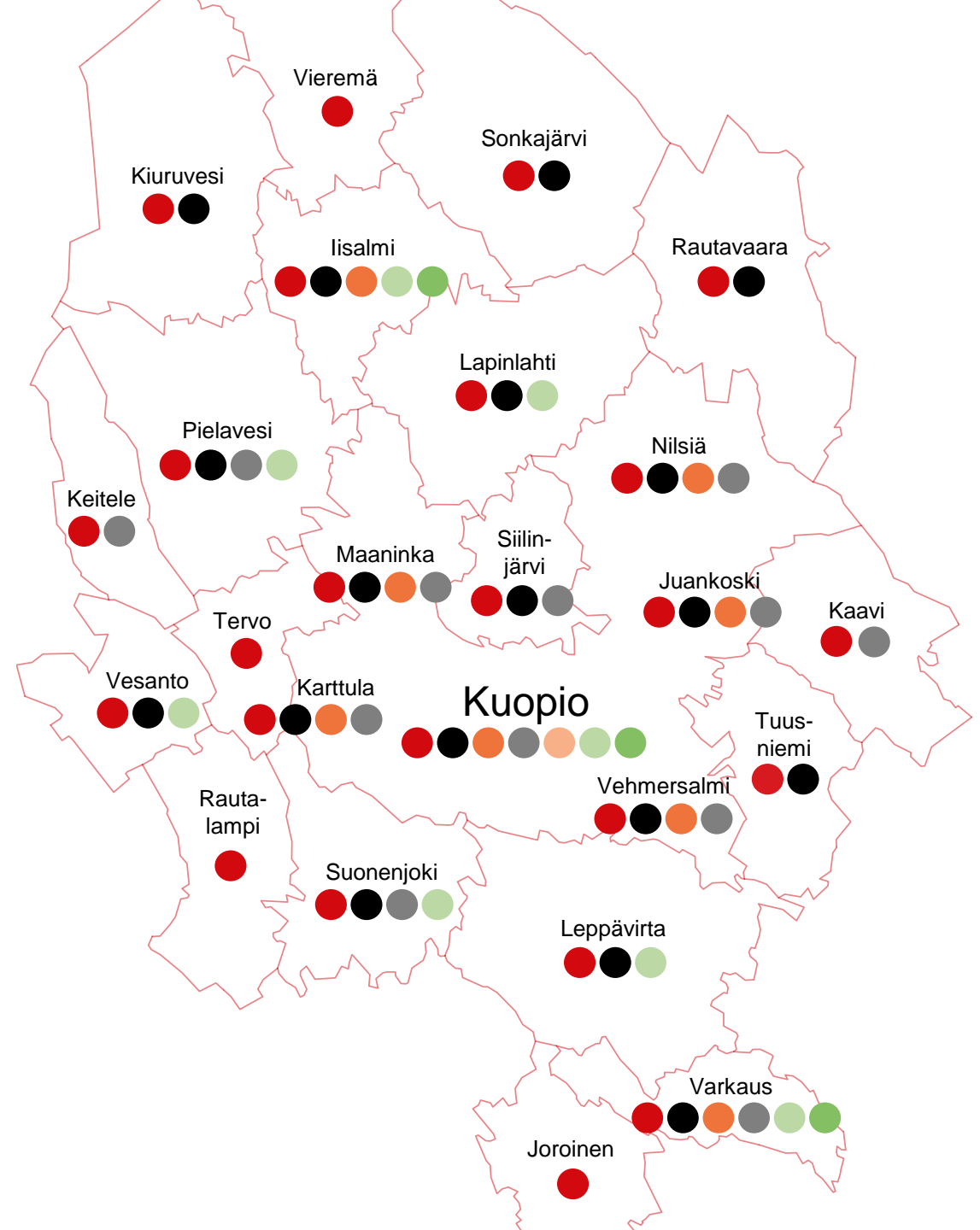
Toimitilaan valitut energiatehokkaat
ratkaisut tuovat merkittävää
kustannushyötyä

Lämmitysenergiasta tuotetaan 80 %
maalämmöllä ja 20 % kaukolämmöllä



Palvelumme Pohjois-Savon alueella

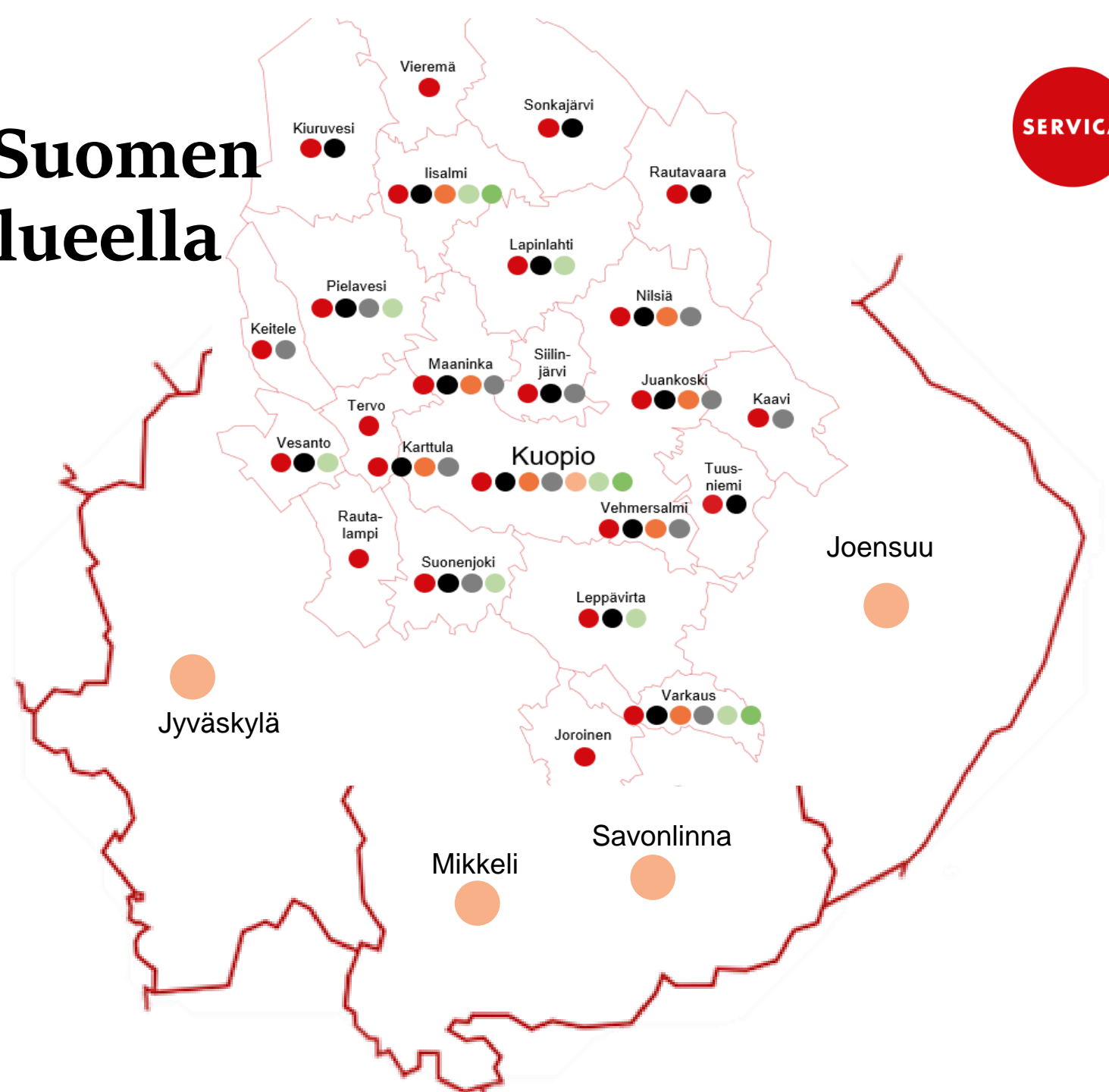
-  Puhtauspalvelut
-  Ruokapalvelu
-  Kiinteistöpalvelu
-  Monipalvelu
-  Keskusvarasto
-  Välinehuolto
-  Kuljetuspalvelu



Palvelumme Itä-Suomen yhteistoiminta-alueella

SERVICA

-  Puhtauspalvelut
-  Ruokapalvelu
-  Kiinteistöpalvelu
-  Monipalvelu
-  Keskusvarasto
-  Välinehuolto
-  Kuljetuspalvelu



Keitä me olemme?

SERVICA

Vakituiset
1572

Määrä-
aikaiset
239

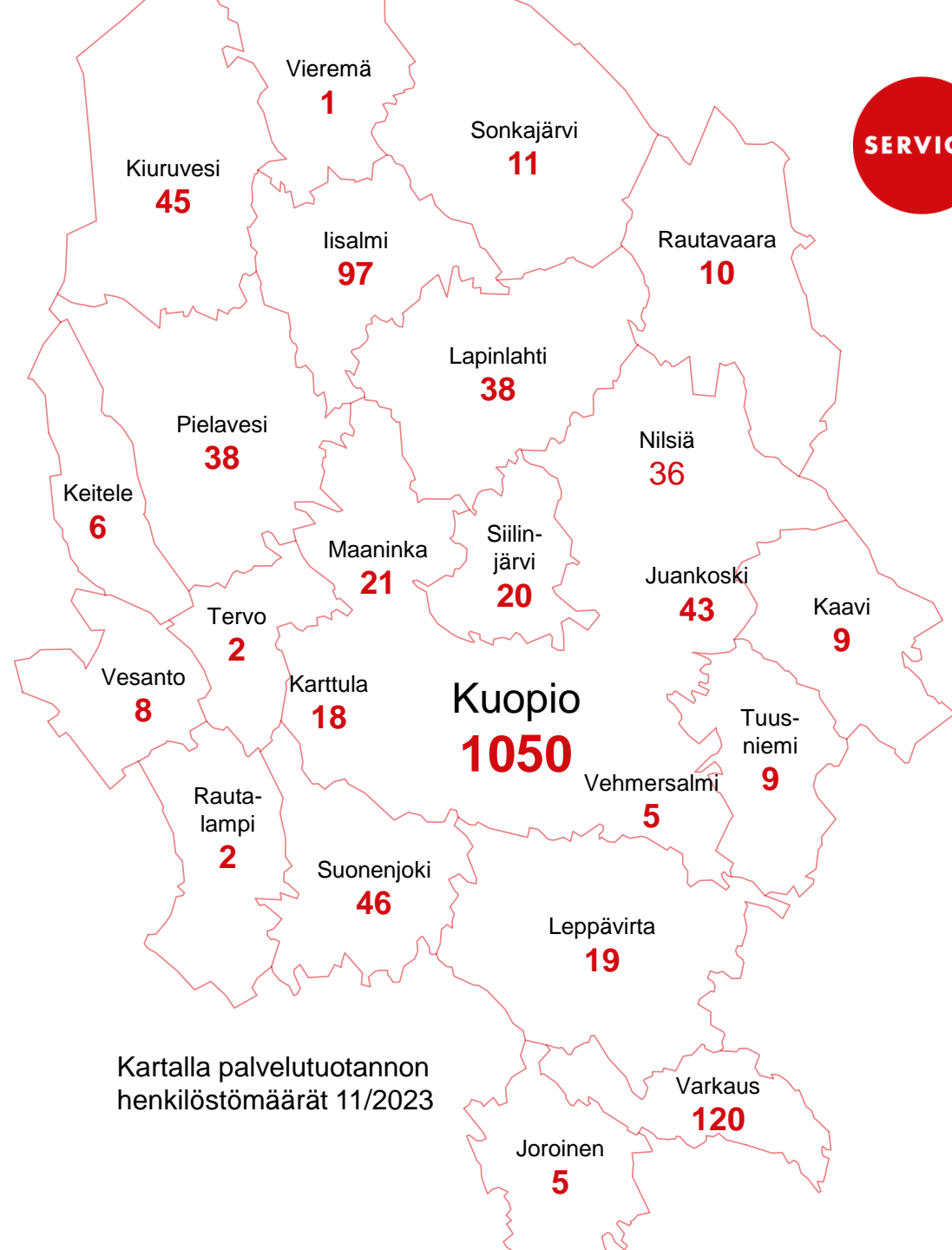
Yhteensä
1811

Henkilöstön
keski-ikä
47,1 v

Suurin
ikäryhmä
55–59 v

Sairaus
poissaolot (ka)
21,4 pv/hlö

Meitä servicalaisia on noin 1800 ja noin puolet meistä työskentelee Pohjois-Savon hyvinvointialueen tukipalvelutehtävissä.



Taloudelliset tunnusluvut

Liikevaihto **150 M€**

Kuopion
kaupunki
47,4 %

Muut kunnat,
kaupungit ja
pienomistajat
7,4 %

Pohjois-Savon
hyvinvointialue
45,2 %

Ostot **70 M€/v**
Keskusvarasto **30 M€**
Pohjois-Savo **20 M€**
Muu Suomi **20 M€**

Tulostavoite **2,5 %**

Maksetut palkat **56 M€/v**

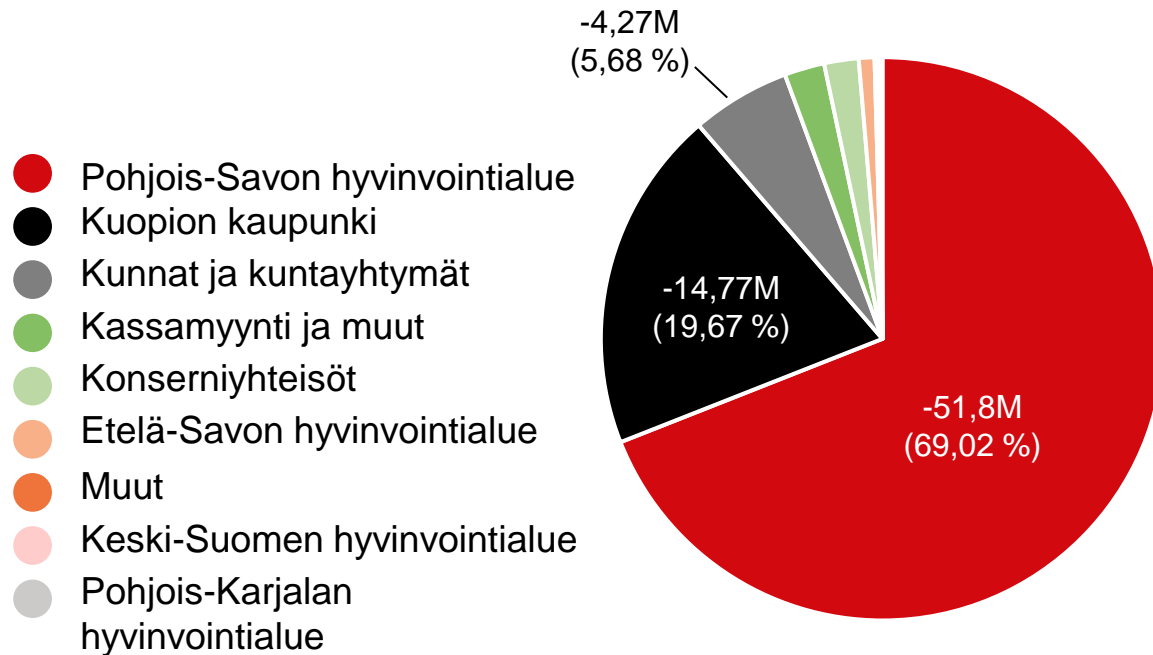
Kotimaisuus kaikista Servican ruokapalvelujen käyttämässä raaka- aineista on noin 70 %

- Kotimaisia tuoreita kasviksia, marjoja sekä hedelmiä käytetään satokauden aikaan
- Lihat ja lihavalmisteen sekä maitotaloustuotteet ovat 100 % kotimaisia
- Tuore leipä ja leipomotuotteet ovat 99 % kotimaisia
- Servican kokonaisostoista 6,1 % on lähiruokaa.

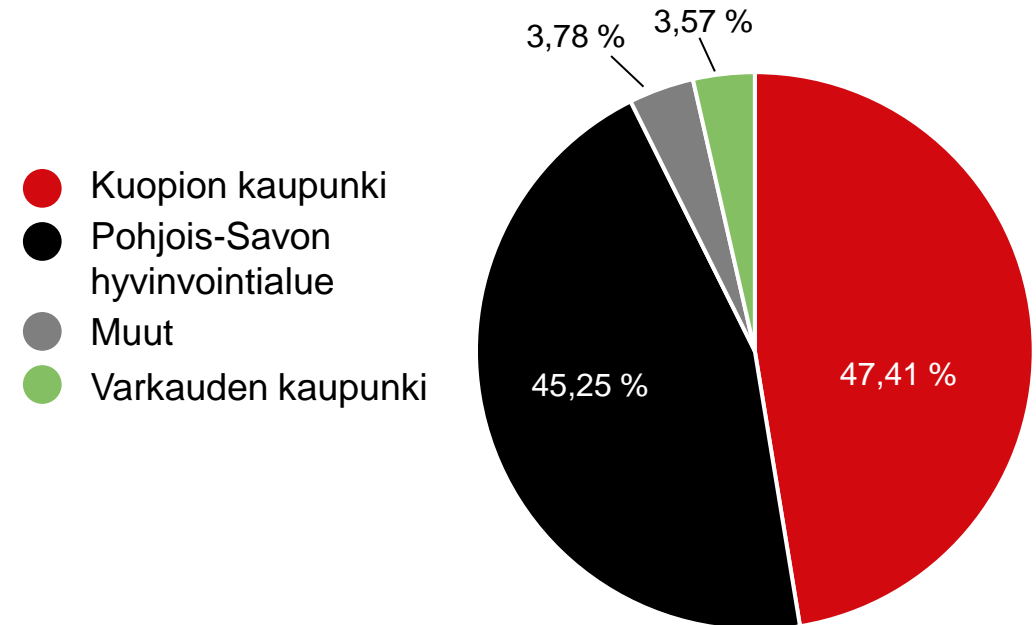


Osuudet myynnistä ja omistuksesta

Osuus myynnistä



Osuus omistuksesta



Vastuullisuus kattaa koko toimintamme



Vastuullinen palveluliiketoiminta

- Asiakkaan turvallisuus ja terveys
- Asiakastarpeen mukainen palvelutuotanto
- Asiakkaan yksityisyyden suoja
- Hyvä julkisuuskuva



Kestävä talous

- Taloudellista hyötyä omistajille, henkilöstölle, tavarantoimittajille sekä heidän työntekijöilleen, asiakkaille ja veronmaksajille



Hyvä työpaikka ja työnantajamaine

- Haluttu työpaikka
- Oikeudenmukainen henkilöstöpolitiikka, laadukas ja vuorovaikutteinen johtaminen
- Osaava, motivoitunut ja hyvinvoiva henkilöstö, joka kokee tekevänsä merkityksellistä työtä



Ympäristövaikutusten minimointi

- Vedenkulutuksen, energiakäytön ja kuljetuspäästöjen vähentäminen
- Jätteen määrän vähentäminen
- Optimaalinen logistiikka ja liikkuminen

Servican strategia

SERVICA



Missio

Me
palvelemme,
jotta
yhteiskunta
voi toimia

Visio

Olemme
ykkösvalinta
kumppaniksi
ja olennainen osa
yhteiskunnan
palveluketjuja



» Arvot

Olemme luotettava
kumppani.

Palveluasenteemme
ratkaisee.

Teemme työtä
ihmiseltä ihmiselle.

Meillä on rohkeutta ja
tahtoa pyrkiä parempaan.



Strategian painopisteet

SERVICA



» Ihmiset

Henkilöstön työhyvinvointi on tekemisemme ytimessä ja työntajamaineemme on erinomainen

Koulutamme osaajia eri rooleihin ja vastuisiin omassa Akatemiassa

Esihenkilötyömme on tasalaatuista ja pitovoimatekijä

Työntajamielikuvamme ja yrityskulttuurimme tukee toimintaamme

Osallistumme sosiaaliseen työllistämiseen



» Hankinnat

Hankintajohtaminen on kokonaisvaltaista ja tiedolla johdettua

Tuottavuutemme on kasvanut hankintojen avulla merkittävästi

Hankintaketjumme ovat vastuullisia, toimintavarmoja ja tuottavat merkittävää lisäarvoa

Hankinnat lisäävät alueen elinvoimaisuutta ja niitä tehdään yhteistyössä alueen yritysten kanssa

Hankinnat mahdollistaa jatkuvuuden hallinnan ja huoltovarmuuden paranemisen



» Vastuullisuus

Vastuullinen toimintatapa kattaa koko toimintamme ja ylittää sääntelyn perusvaateet

Teemme vaikuttavia valintoja ja osaamme kertoa niistä tietoon pohjautuen

Asiakkuuksien hoitomalli ja yhteiset tavoitteet omistajien kanssa mahdollistavat vaikuttavien valintojen tekemisen

Viestimme ja kerromme läpinäkyvästi vastuullisesta toiminnastamme eri sidosryhmillemme



» Turvallisuus

Toimintamme on läpileikkaavasti turvallista ja meidät tunnetaan turvallisenä toimijana

Jatkuvuuden hallinta on kilpailuetumme, toimintavarmuutemme on erinomaista

Kriittiset liiketoiminnan prosessit ovat varmistettu ja häiriötilanteita harjoitellaan säännöllisesti

Varautuminen ja huoltovarmuus on konseptoitu kaikki liiketoiminnat kattavaksi palveluksi



» Kilpailukyky

Käytössämme on kaikki toimintomme kattava tuottavuusohjelma

Tuottavuutemme kasvaa enemmän kuin vertailuindeksit

Digitalisaation hyödyntäminen lisää tuottavuuttamme

Hinnoittelumme perustuu kustannusvastaavuuteen

Kilpailukykykymme pystytään osoittamaan tietoon perustuen

Olemme luotettava kumppani omistaja-asiakkaillemme

SERVICA



Kiinteistö Oy Mustinlampi



KUOPIO



MESTAR
Me pidämme tästä kaupungista huolen.



Pielavesi



RAUTALAMPI



SAVONIA



warkaus
ihan omanlainen



Servican organisaatio

SERVICA

Servica Oy organisaatio 2024



TURVALLISUUS

Mika Takkinen

TOIMITUSJOHTAJA

Yhtiön toimintaedellytykset

Omistaja- ja hallitus
-yhteistyö

Strateginen johtaminen

Viestintä, maine, brändi

Turvallisuus

Sisäinen valvonta

Riskienhallinta

IHMISET

Kaisa Kauppinen

JOHTAJA

Ihmiset ja kulttuuri

Ihmiset

Henkilöstön hyvinvointi

Osaamisen kehittäminen

Yrityskulttuuri

Palkitseminen

Työnantajamielikuva

TALOUS

Sanna Karppanen-Lokka

JOHTAJA

Sisäiset palvelut

Hallinto

Johtamisjärjestelmä

Tiedolla johtaminen ja
analytiikka

Talous

ICT

Tietosuoja

HANKINNAT

Mika Parviainen

JOHTAJA

Hankinnat

Hankinta

VASTUULLISUUS

Sari Karttunen

JOHTAJA

Strategia ja kehitys

Strategiset hankkeet ja
projektit

Ketjuohjaus

Vastuullisuus

Laatu

KILPAILUKYKY

Marko Tuomela

JOHTAJA

Liiketoiminta

Asiakaskokemus

Kasvu

Kilpailukyky

Hinnoittelu

Kannattavuus

Liiketoimintojen organisaatio 1.1.2024



JOHTAJA MARKO TUOMELA

Asiakkuuspäällikkö
Tiina Rinne

Kunta-asiakkuudet ja muut yhteisöt
Keskitetty asiakaspalvelu

Asiakkuuspäällikkö
Kaisa Jonninen

Pohjois-Savon hyvinvointialue

Aluepäällikkö
Tuija Paldanius

Alue 1:
Monipalvelu: keskinen
Tekniset palvelut

Aluepäällikkö
Jaana Jaroma

Alue 2:
Monipalvelu: eteläinen, pohjoinen
ja KYS
Ruokapalvelutuotanto

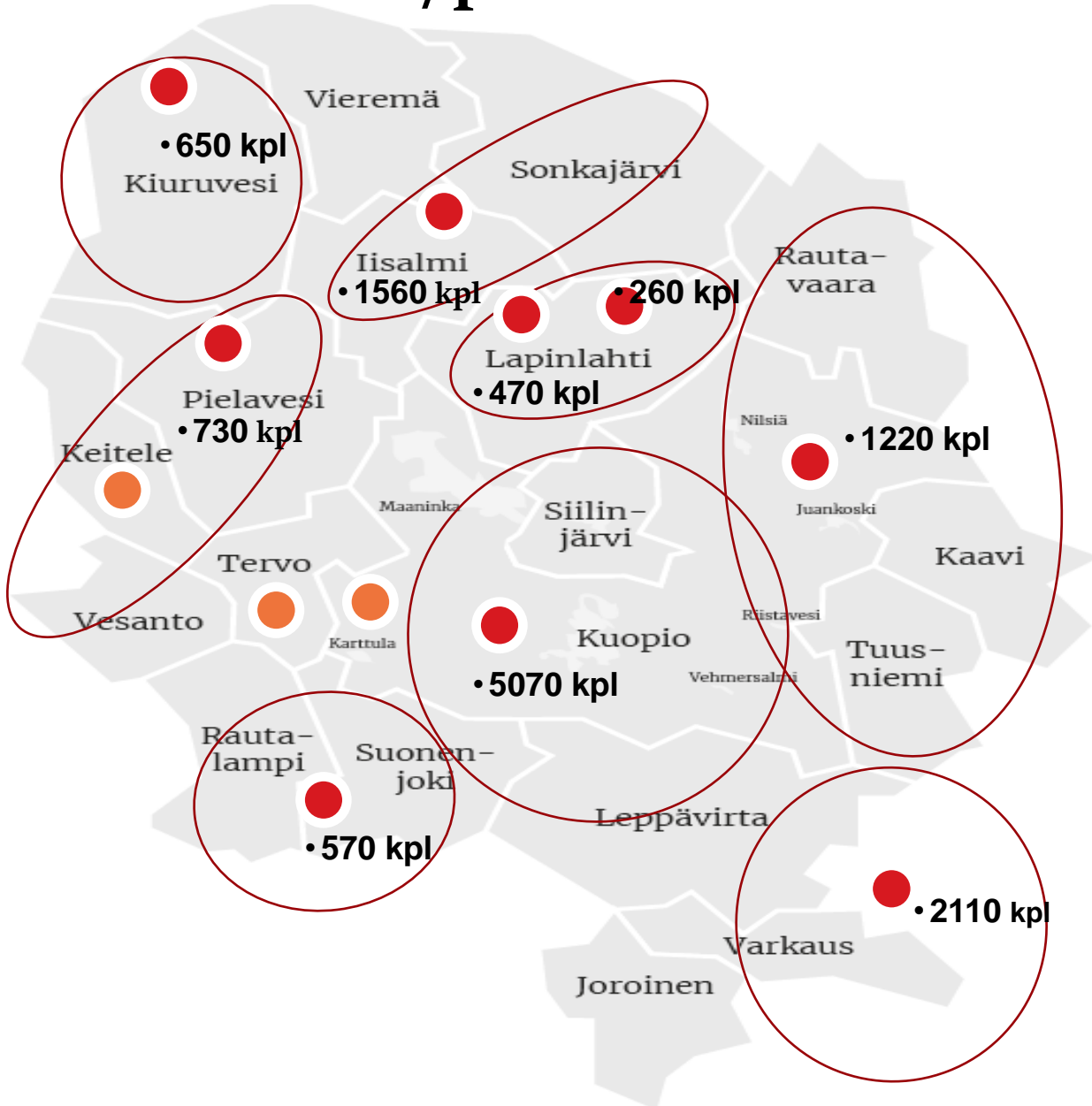
Aluepäällikkö
Sami Reponen

Alue 3:
Materiaalipalvelut
Välinehuollon palvelut

Ruokapalvelut



Ruokapalvelun tuotantokeittiöiden PSHVA asiakkaat ja ateriamäärät/päivä



- HVA asiakkaat
 - Tuotantokeittiöitä yhteensä 9
 - Asiakkaita 2850 hlö
 - Aterioita 12600 kpl/pvä

- Ruokapalvelu (HVA) alihankintana

Kotiateria-asiakkaat (sis. kokonaismäärään)

Iso-Bertta	159
Juankoski	66
Varkaus	7
Suonenjoki	10
Pielavesi	43
Kiuruvesi	40
Iisalmi	10
Lapinlahti	42

Ikääntyneiden ruokapalvelu perustuu ravitsemussuositukseen



Ruokapalvelun tavoitteena on tukea iäkkään henkilön hyvinvointia, terveyttä ja toimintakykyä sekä turvata hyvä ravitsemus sairauden, hoitotoimenpiteiden, toipumisen ja kuntoutumisen aikana.

Palvelu sisältää **ympäri vuorokautisen hoidon** kohteissa kaikki päivän ateriat: aamupala, lounas, päiväkahvi tai välipala, päivällinen sekä iltapala ja **päivätoiminnan yksiköissä** enintään kolmanneksen päivän ruokailusta.

Palvelua toteutetaan voimassa olevien suomalaisten ravitsemussuositusten ja ravitsemushoitosuosituksen mukaisesti, asiakasryhmän erityistarpeet tai henkilökohtainen ruokavalio ja energiataso huomioiden.

- Pohjois-Savon Hyvinvointialueen ikääntyvien palveluissa tarjottavan ruoan tulee perustua seuraaviin suosituksiin:
 - Terveystä ruoasta! Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2014)
 - Vireyttä seniorivuosiin– ikääntyneiden ruokasuositus (VRN, THL 2020)
 - Ravitsemushoitosuositus (THL 2023).

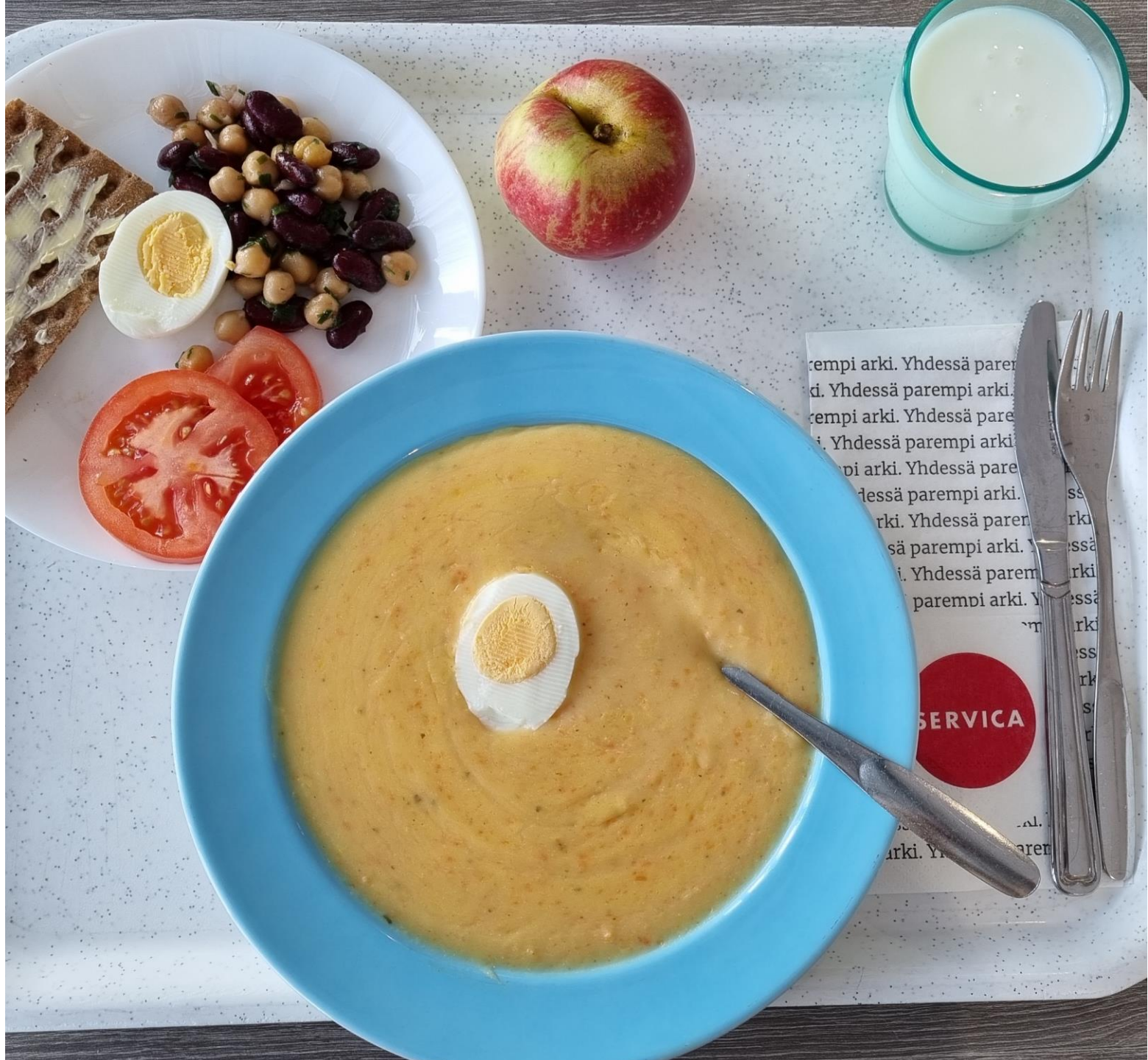
Ikääntyneiden ruokapalvelujen suunnittelun lähtökohtia



- Ruokalistasuunnittelussa pyritään huomioimaan vuodenaikojen mukaiset elintarvikevaihtelut sekä suomalaiseseen ruokaperinteeseen kuuluvat juhlapyhät.
- Peruselintarvikehankinnoissa ja aterioiden valmistuksessa huomioidaan suositusten mukaisesti hyvä rasvan laatu, runsaskuituisuus, vähäsuolaisuus sekä erityisesti riittävä proteiinin saanti.
- Perusruokavalion **ruoan suositustenmukaisuus** todennetaan **ravintosisältölaskennan** avulla sovitun aikataulun mukaisesti kerran vuodessa. **Ravintoainetiheyden** arvioimiseksi aterioista lasketaan keskeiset energia- ja ravintoainesisällöt **viiden viikon ajalta** ja verrataan viikkotason keskiarvoa suositeltavaan annoskokoon.
- Tärkeintä on saavuttaa tavoitteet energian, proteiinin ja hiilihydraattien suositeltavissa osuuksissa sekä kokonaisrasvan ja tyydyttyneen rasvan, kuidun, sokerin ja suolan määrissä. Vitamiini ja kivennäisaineiden saantisuosituksia verrataan ikäkausitason mukaiseen suositukseen.
- Erityisruokavalioissa elintarvikevalinnat ja ruokalista noudattavat soveltuvin osin perusruokavaliota.

Ikääntyneiden ateriasisällön laskennassa todennetaan

- Energiamäärä
- Energiaravintoaineet
- Rasvan laatu
- Kuidun määrä
- Suolan määrä
- D- ja C-vitamiinin, folaatin, kalsiumin ja raudan saanti



TEHO-ruokavalio tukee ikääntyneiden ruokailua



- **TEHO-ruokavaliossa** elintarvikevalinnat ja ruokalista noudattavat soveltuvin osin perusruokavaliota. Tehostetun ruokavalion tavoitteena on tasalaatuisuus ja valmistuspaikasta riippumaton yhtenäinen toimintatapa keittiöiden ja osastojen välillä.
 - Tehostetun ruokavalion laatua todennetaan ravintosisältölaskennan avulla sovitun aikataulun mukaisesti kerran vuodessa
 - Ruokavaliossa huomioidaan seuraavat seikat
 - Annoskoko $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ perusruoan annoskoosta
 - Suositetaan pehmeää rasvaa
 - Suurimman energiatason nestemäinen ruokavalio täydennetään osastolla tarvittaessa kliinisillä täydennysravintovalmisteilla riittävän energian- ja ravintoainesisällön turvaamiseksi, tehostetun ruokavalion annoskokojen suunnittelussa proteiinin määränä käytetään 20 % energiasta.
- Mikäli ruokailija ei syö hänelle valmistettua sekä toimitettua ateriaa ja hänelle joudutaan antamaan osastolla **täydentäviä ravintovalmisteita**, kustannuksista vastaa tehostetussa palveluasumisessa palvelun Tilaaja, muutoin asukas itse.

Tavoitteenamme on vähentää ruokahävikkiä 15 % vuoteen 2025 mennessä

Servicalla on käytössä hävikin seurantajärjestelmä, jolla seurataan päivittäin mm. tarjoilu- ja lautashävikkiä.

Koulujen hävikkilounasta myydään koulupäivinä

- Hatsalan klassillisella koululla klo 12.45–13.15
- Kurkimäen koululla klo 12.30–13.00
- Nilsiä koululla (ResQ-sovelluksella)
- Martti Ahtisaaren koululla klo 12.30–13
- Pirtin koululla klo 12.30–13.00
- Pyörön koululla klo 12.15–12.45
- Vehmersalmen koululla klo 11.45–12.15.
- Annoksen hinta on 1,70 € ja se tulee nauttia paikan päällä.

Lisäksi hävikkiruokaa myydään arkipäivisin rasioissa kotiin vietäväksi

- Kallaveden lukiolla klo 13–13.30
- Pielaveden tuotantokeittiön henkilöstöravintolalla klo 12.30–12.45.





Kiitos!