

Soteuudistus jakaa kunnalliset ruoka- ja puhtauspalvelut ja saa kunnat perustamaan Inhouseyhtiöitä

- Jo 5000 – 7000 asukasmäärä on kilpailukykyiseen keskihintatasoon
- Sote-asiakkaiden palvelutarve on alle 1/3 kuntien tuottamien ateria- ja puhtauspalvelun kokonaisuudesta.
- Ruokatuotannon tilat, keskuskeittiöt ovat kuntien omistamia ja vastuulla.
- Kunnat vuokraavat soteruoan tuotantotilat.
- Ruokaa voi tulla hyvin kaukaa, jos tuottajana on iso yritys.
- Lähiruoalla on aluetalousvaikutuksia. Lähiruoka lisää vastuullisuutta.
- Lyhyet matkat ja ketjut varmistavat ruokaturvallisuutta ja huoltovarmuutta.

Kunnat ja hyvinvointialueet voivat järjestää ateria- ja puhtauspalvelut ostamalla markkinoilta.

Tarjouskilpailuun saavat osallistua vain markkinoilla toimivat yhtiöt, joita ovat esimerkiksi:

- ✓ Arkea Oy, perustettu 2011
 - ✓ Liikevaihto oli 48,8 miljoonaa euroa 2020
 - ✓ Työllisti Suomessa 1062 henkilöä
 - ✓ Omistaja: 98% Turku, 2% muut kunnat
- ✓ Palmia Oy, perustettu 2014
 - ✓ Liikevaihto oli 118,2 miljoonaa euroa 2020
 - ✓ Työllisti Suomessa 2040 henkilöä
 - ✓ Omistaja: 100 % Helsinki
- ✓ Fodbar Oy, perustettu 2020 Fodelia Oy:n ja Bravenon yhteisyritys
 - ✓ Liikevaihto oli 34 miljoonaa euroa 2021
 - ✓ Feelian, jolla on valmisruokatehdas Pyhännällä, ja henkilöstövuokrausyritys Baronan konserni tarjoaa kokonaisratkaisuja.

- ✓ ISS Palvelut Oy, perustettu Tanskaan 1901.
 - ✓ Liikevaihto 408,4 miljoonaa euroa 2020
 - ✓ Työllisti pohjoismaissa 4204 henkilöä (2020)
- ✓ Coor Service Management, perustettu: 1998 Ruotsiin
 - ✓ Liikevaihto: 9 591 milj. SEK (2020)
 - ✓ Työllisti pohjoismaissa 9 029 henkilöä (2020)
- ✓ Compass Group Oy
 - ✓ Compass Group plc on brittiläinen monikansallinen ruokapalveluyritys
 - ✓ Liikevaihto: 17,91 miljardia GBP (2021)
 - ✓ Työllisti maailmalla 478 070 henkilöä (2021)
- ✓ Sodexo Oy
 - ✓ Noteerattu Pariisin ja New Yorkin pörseissä
 - ✓ Liikevaihto Suomen oli 67,4 miljoonaa euroa 2021
 - ✓ Työllisti Suomessa 1380 henkilöä (2021)

Markkinat reagoivat ja kehittyvät hyvin nopeasti

Tämän päivän päätökset voivat käynnistää muutosten ketjun

- ✓ 1.2.2020 lähtien Fazer Food Servicen ruokapalveluliiketoiminta on siirtynyt Compass Groupin omistukseen.
 - ✓ Kauppa koski 7000 henkilöä, yli 1000 ravintolaa, joista 500 on Suomessa, 230 Ruotsissa, 150 Tanskassa ja 120 Norjassa ja Viron tuotantokeittiötä.
 - ✓ 7.6.2022 Compass siirsi Helsingin tuotantotoaan, mm. kaupungin päiväkotien ja koulujen ruokien valmistusta Pakkalan uuteen tuotantokeittiöön.
- ✓ 1.10.2021 Oulun kaupungin ateriat- ja puhtauspalvelutoiminta siirtyi liikkeenluovutuksena Compass Group Finland Oy:lle.
 - ✓ 270 vakituista siirtyi uudelle työnantajalle.
 - ✓ Sopimuksen arvo on 14,6 miljoonaa euroa/v.
- ✓ Ateriat valmistetaan Lööki-keittiössä, jonka omistajat ovat Oulun kaupunki 70% ja Pohjois-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri 30%.
 - ✓ Lööki, Oulun Tuotantokeittiö Oy, perustettu 2017.
 - ✓ Keittiö valmistaa 25 000–25 500 aterialla vuorokaudessa. Maksimi on 28 000 aterialla/vrk. Kapasiteetti on riittämätöntä - > laajennus.

17.5.2022

- ✓ 11.5.2022 Helsingin kaupunki ilmoitti Palmian myyntivaiheen käynnistymisestä.
 - ✓ Yhtiön toiminta ei ole ollut kannattavaa.
 - ✓ Viime vuoden tuloksen odotetaan olevan tappiollinen.
- ✓ 12.5.2022 Turun kaupungin tytäryhtiö, ruoka- ja siivouspalveluita tuottava Arkea ilmoitti, että irtisanoo muutosneuvottelujen päätteeksi 150 työsuhdetta, osa-aikaistaa 380 työntekijää ja lomauttaa 50 työntekijää.
 - ✓ Taustalla oli tuotannolliset ja taloudelliset syyt ja toimintaympäristössä tapahtuneet muutokset.
 - ✓ Arkea on ollut otsikoissa: Arkea olisi halunnut vaihtaa halvempaan työehtosopimukseen.
 - ✓ Arkea on kärsinyt tappioita julkisissa kilpailutuksissa.

3

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan ravinto- ja puhtauspalvelujen kokonaisuus 2021

Mukana myös hyvinvointialueen osuus

2021 ravinto- ja puhtauspalvelut tuottivat aterioita ja puhtautta 5134 asiakkaalle 5,1 miljoonalla eurolla. Palvelutuotantohenkilöstön työpanos on noin 74 henkilötyövuotta. Ateriapalvelun henkilötyövuoden kustannus oli keskimäärin 38 000 euroa ja puhtauspalvelujen 43 000 euroa.

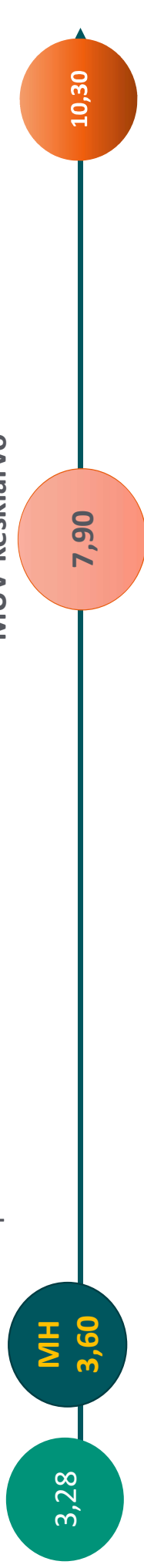
Muhoksen, Utajärven ja Vaalan ateria- ja puhtauspalvelut 2021	Kulut (euroja 2021)	Työpanos (htv)	Tuotos (Ateriasuoritetta)	euroa/ateriasuorite	,josta Soten ateriasuoritteet	Kuntiin jäävä %-osuus	Tuotos (Puhtaita neliöitä)	,josta Soten kiinteistöt	euroa/neliö/v	Kuntiin jäävä %-osuus	Oman työn työpanos, ravintopalvelu (htv)	Oman työn työpanos puhtauspalvelu (htv)
YHTEENSÄ												
MUV	5 091 885 €	73,5	785 461	3,95 €	191 331	76 %	57 729	14 849,55	34,44 €	68 %	39,3	34,2
Muhos	1 885 333 €	21,0	502 557	3,75 €	89 632	82 %					21,0	
	1 038 773 €	19,2					36 040	6 511,55	28,82 €	82 %		19,2
Utajärvi	625 632 €	8,7	165 107	3,79 €	61 078	63 %					8,7	
	501 900 €	5,5					9 240	4 390,00	54,32 €	52 %		5,5
Vaala	593 000 €	9,6	117 797	5,03 €	40 621	66 %					9,6	
	447 247 €	9,5					12 448	3 948,00	35,93 €	68 %		9,5

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan ateriapalvelujen hintakilpailukyky

Koronapandemia laski tuotettujen palvelujen määriä n. 15%:ia 2020-2021 vrt. edellisiin vuosiin. Palvelutuotannon kokonaiskustannukset laskivat arvioilta 3-5%:ia. Yksikkö- ts. ateriasuoritehinnat nousivat.

Varhaiskasvatuksen ateriapäivän kustannus €

MUV-keskiarvo

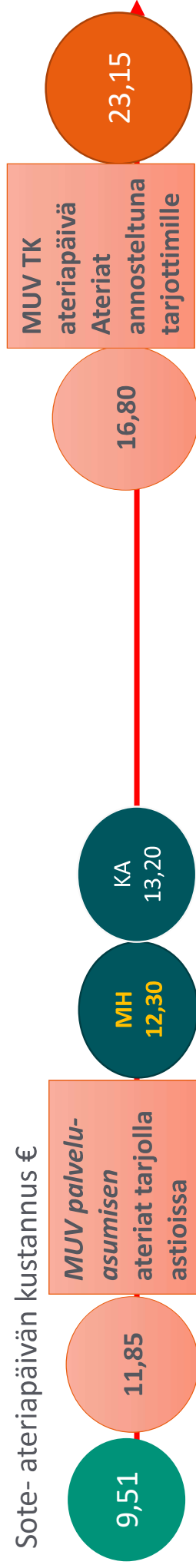


Koululounaan kustannus €

MUV-keskiarvo



Sote- ateriapäivän kustannus €



MUV TK

ateriapäivä

Ateriat

annosteltuna

tarjottimille

Johtopäätös: Ateriapalvelun on hintakilpailukyvyssä on kehityspotentiaalia. Kustannuksista noin puolet (47%) on henkilöstökustannuksia. Tavoitetasoksi voidaan asettaa noin 3,35 €/ateriasuorite, joka saavutetaan 12 htv:n säästöllä. Kustannusvaikutus on 450 000 €/v.

KA= kuntien keskiarvo 2019

Tarkastelu perustuu vuosien 2019 ja 2020 tietoihin.

Koronapandemian vuoksi kustannustiedot ovat epätarkkoja 2020-2019. MH= markkinahinta- arvio 2020

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan puhtauspalvelujen hintakilpailukyky

Markkinakatsaus kilpailukykyiseen hintaan

Kilpailukykyinen puhtaanapidon hinta on

- ✓ **Noin 25 €/ m2/v**
- ✓ **Vaihteluväli 10 €- 65/ m2/v**
- ✓ **Puhtauspalvelutyö oli kalleinta 24/7-käytössä olevissa sote-tiloissa**
- ✓ **Noin 21 €/ tunti**
- ✓ Työn osuus puhtaanapitopalvelusta on noin 80% omana työnä ja
- ✓ Ulkoistetusta palvelusta noin 70% HTV:n hinta on noin 43 000 €/ htv
- ✓ Vaihteluväli 30 000- 73 000€/ htv

Muhos- Utajärvi- Vaalan puhtauspalvelujen hintakilpailukyky

- ✓ Puhtaana pidettäviä neliöitä on 57 729 m2
- ✓ Muhoksen, Utajärven ja Vaalan puhtaanapidon hinta on
- ✓ **Keskiarvo 35 €/ m2/v**
- ✓ **Vaihteluväli 12 €- 85/ m2/v**
- ✓ **Puhtauspalvelutyö oli arvokkainta sote-tiloissa ja joissakin varhaiskasvatuksen tiloissa**
- ✓ **20- 21 €/ tunti**
- ✓ Työn osuus puhtaanapitopalvelusta on 69-91% omana työnä toteutetusta palvelusta
- ✓ HTV:n hinta on 42 500-43 000 €/ htv
- ✓ vaihteluväli 31 000- 56 000€/ htv

Johdopäätös puhtauspalvelujen hintakilpailukykyvystä. Työn hinta (€/tunti) on kilpailukykyisellä tasolla. Puhtauspalvelusta 70-80%:ia on työn kustannuksia. Haasteena on kilpailukykyinen puhtaanapitotyön mitoitus varsinkin pienissä kohteissa. Tavoitetasoksi voidaan asettaa alle 30 €/neliön taso, joka merkitsee 5-6 htv:n vähennystä. Kustannusvaikutus on noin 250 000 euroa. Tavoite on saavutettavissa yhdistämällä ateria- ja puhtauspalvelutehtävät samalle henkilölle.

1) Yhteistyö kuntien kesken

Kunnat eivät voi myydä hyvinvointialueille siirtymäajan päätyttyä.

Kunnat tuottavat palvelut itse osana omaa palvelutuotantoaan

Palvelutuotantoa johdetaan ja ohjataan yhteistoimintamallilla

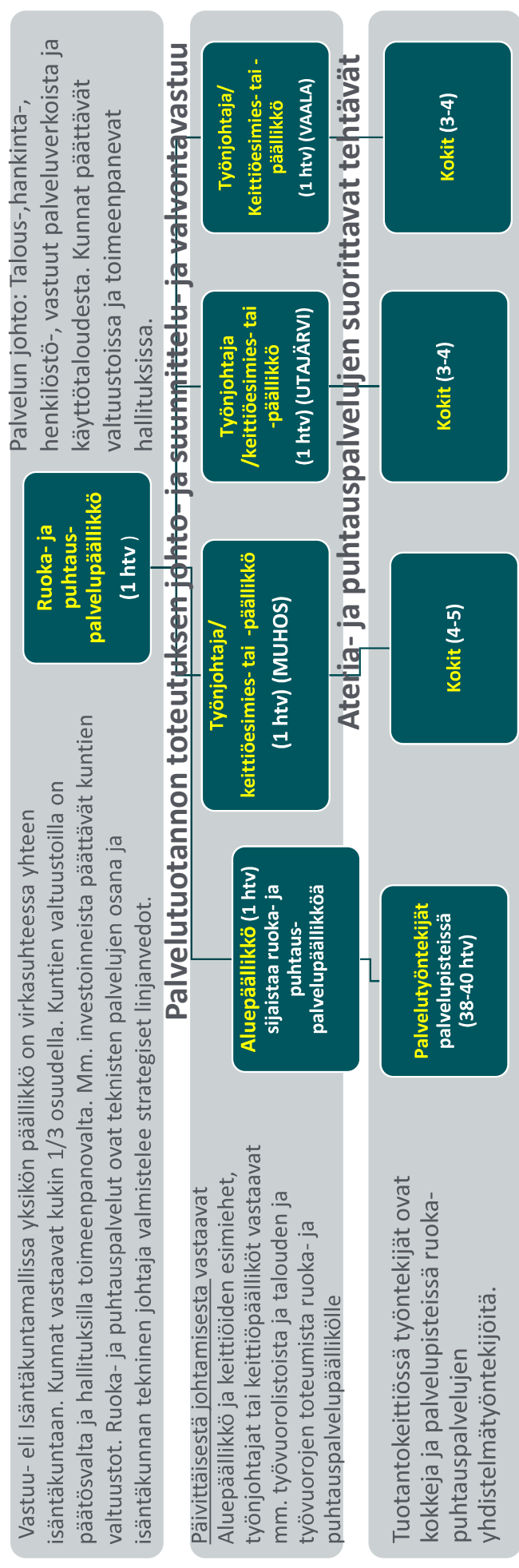
Kolmen kunnan ruoka- ja puhtauspalvelulla on yhteinen johto:

Muhos 1/3
Utajärvi 1/3
Vaala 1/3

- ✓ Palvelujen tilaamista ja tuotantoa johdetaan yhteisesti (yhteinen johto ja viranhaltija(t)).
- ✓ Johtamisen kustannukset jaetaan tasan kolmen kunnan kesken.
- ✓ Palvelut tuotetaan osana kuntien palvelutuotantoa.
- ✓ Talousarviosta ja investoinneista päätetään kuntien lautakunnissa, valtuustoissa ja hallituksessa. Päätöksenteko omistajakuntien johto- ja hallintosäännön mukaista.
- ✓ Kunnat päättävät yhdessä tai erikseen palvelutuotantomallista ja –verkosta sekä sen tarvitsemista investoinneista.
- ✓ Palvelutuotantohenkilöstö, n. 75 htv, on kuntien omaa henkilöstöä.
- ✓ Henkilöstön työehtosopimus on KVTES

Organisointi 1) yhteistyötilanteessa kuntien kesken

Ateria- ja puhtauspalvelut ovat kuntien omassa hallinnassa



Arvonlisäverotus 1) Yhteistyössä kuntien kesken- yksittäisten kuntien myydessä palveluja hyvinvointialueelle 1/23-7/23

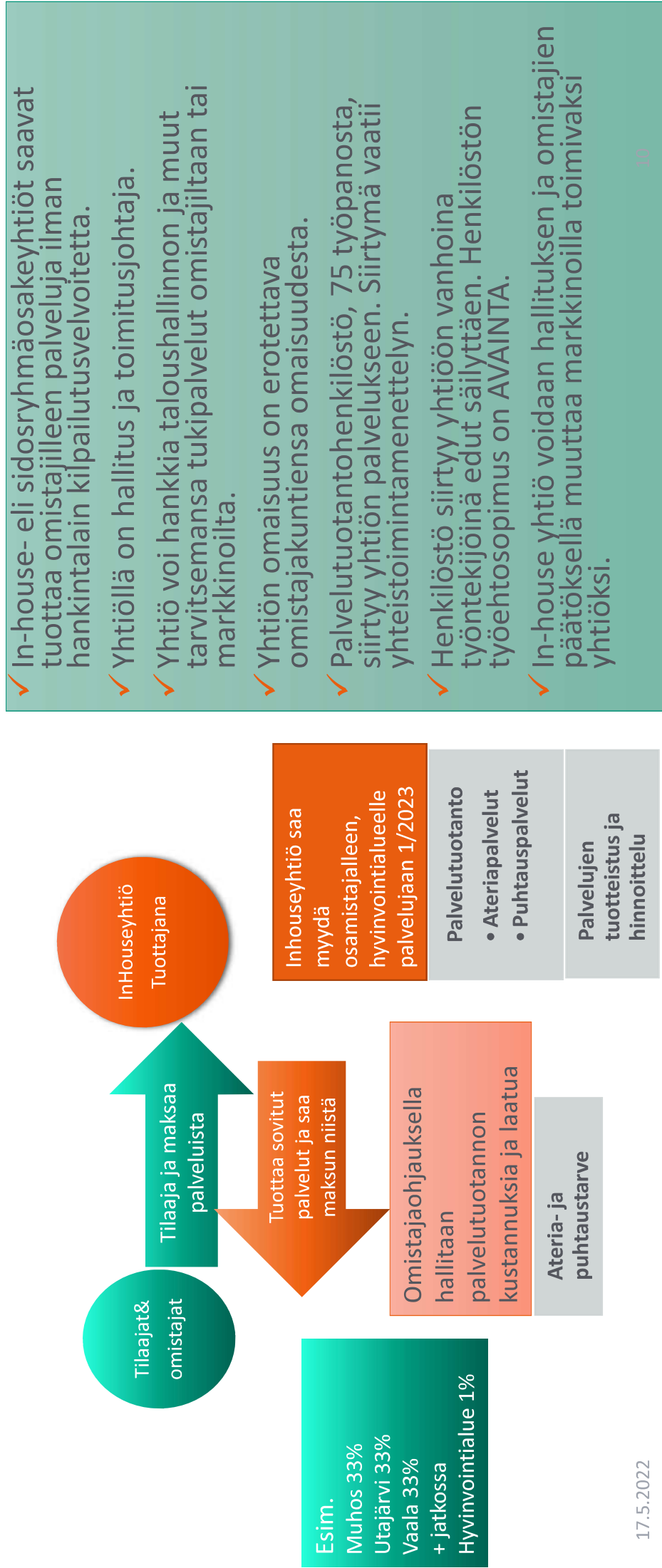
- ✓ Kuten yritys, kunta voi vähentää **liiketoiminnan muodossa** harjoitettavaan toimintaan liittyvien hankintojen arvonlisäveron.
- ✓ Kunnilla on lisäksi laaja arvonlisäveron palautusoikeus siitä verosta, jota kunta ei voi vähentää.
- ✓ Kunnat eivät maksa omaa tuotantona tuottamistaan palveluista arvonlisäveroa.
- ✓ Palautusjärjestelmän kautta kunta saa vähentää arvonlisäverottomien palvelujen tuottamiseen ja tavaroiden hankintaan liittyvät arvonlisäverot.
- ✓ Kuntapalautusjärjestelmän avulla pyritään ratkaisemaan kunnan itse tuottamien ja ulkopuolisilta ostettujen palvelujen välinen kilpailuneutraaliteetti. Kunnan ei tulisi olla edullisempaa palkata verottoman toiminnan suorittamiseen omaa henkilökuntaa kuin ostaa palveluja ja tavaroita yrityksiltä.

17.5.2022

- ✓ Kuntiin jäävät ateriapalvelut, lukuun ottamatta henkilöstöruokailua ovat arvonlisäverottomia :
 - ✓ **Kouluruokailu alv 0%**
 - ✓ **päiväkotiruokailu alv 0%**
 - ✓ Elintarvikkeiden (alv 14%) ostoihin sisältyvä alv palautetaan kunnille. Vuonna 2021 palautettiin kolmelle kunnalle yhteensä noin 100 000 euroa.
- ✓ Kunnan ruoan ja ateriapalvelumyynti hyvinvointialueelle on arvonlisäverollista, 14% verokannalla:
 - ✓ Keskuskeittiöiltä hyvinvointialueelle toimitettava ruokaa
 - ✓ Palvelupisteiden ateriapalvelut kokonaisuudessaan sisältäen keskuskeittiöstä toimitettavan ruoan lisäksi tarjoilun ja astiahuollon palvelut on arvonlisävero on 14%
- ✓ Hyvinvointialueelle myytävien puhtauspalvelujen arvonlisävero on 24% yleisen verokannan mukaan.
- ✓ Arvonlisävero lisätään palvelujen hintoihin. Hallitus esittää, että hyvinvointialueillakin tulisi oikeus saada palautuksena verollisiin hankintoihin sisältyvä arvonlisävero.
- ✓ **Määritettävä mitkä ovat markkinaehtoiset palvelujen myyntihinnat, jotka kattavat tuotantokustannukset esim.**
 - ✓ €/ ateriasuorite (alv 14%)
 - ✓ €/ puhtauspalvelutyötunti (alv 24%)

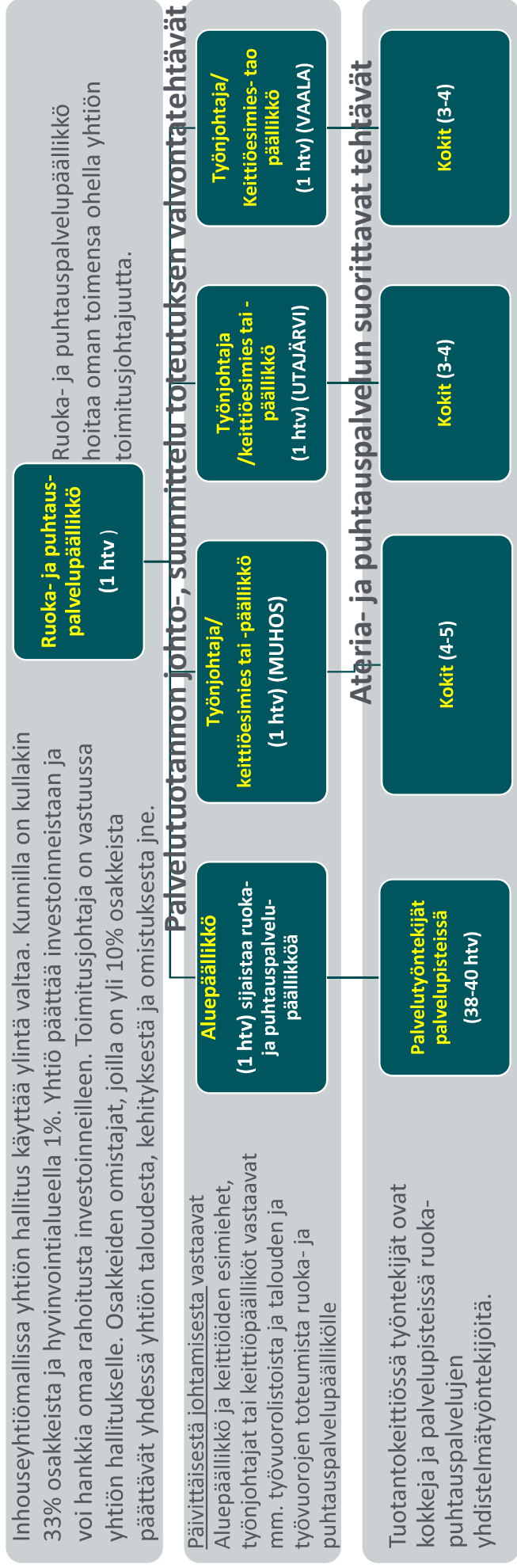
9

2) Palvelut tuotetaan yhteisessä In-house-yhtiössä



Organisointi 2) Muhoksen, Utajärven ja Vaalan kuntien pääosin omistamassa Inhouseyhtiössä

Ateria- ja puhtauspalvelutuotanto on erotettu niiden tilaamisesta omaan, mutta kuntien omistuksessa ja ohjauksessa olevaan yhtiöön, jolla palveluista toteutusvastuu: talous- ja laatu- ja resurssivastuut.



Arvonlisäverotus 2) Muhoksen, Utajärven ja Vaalan kuntien pääosin omistamassa Inhouseyhtiössä

- ✓ Em. palautusmenettely ei koske kuntien omistamia inhouseyhtiöitä.
- ✓ Yhtiöillä on käytössään vain arvonlisäveron vähennysmenettely, ei palautusmenettelyä. Inhouseyhtiöiden tuottamiin palveluihin jää sisälytymään **piilevää arvonlisäveroa**.
- ✓ Inhouse yhtiöiden palvelumyynti on arvonlisäverollista lukuunottamatta **erikseen arvonlisäverottomiksi säädettyjä palveluja**.
- ✓ Kuntiin jääville tiloille tulee niiden puhtauspalvelusta 24%:n arvonlisävero
 - ✓ Kuntiin jää puhdistettavia tiloja noin 43 000 neliötä.
 - ✓ Vuoden 2021 kustannustasolla 35 €/ neliö palvelutuotannon arvo on 1 286 370 euroa, johon lisätään arvonlisävero, jonka kuntaomistajat saavat alv-palautuksena.
- ✓ Inhouseyhtiö saa palvelumyyntistä arvonlisäverolliset palvelumaksut, joista tilitetään alv verottajalle alv-vähennysten jälkeen.

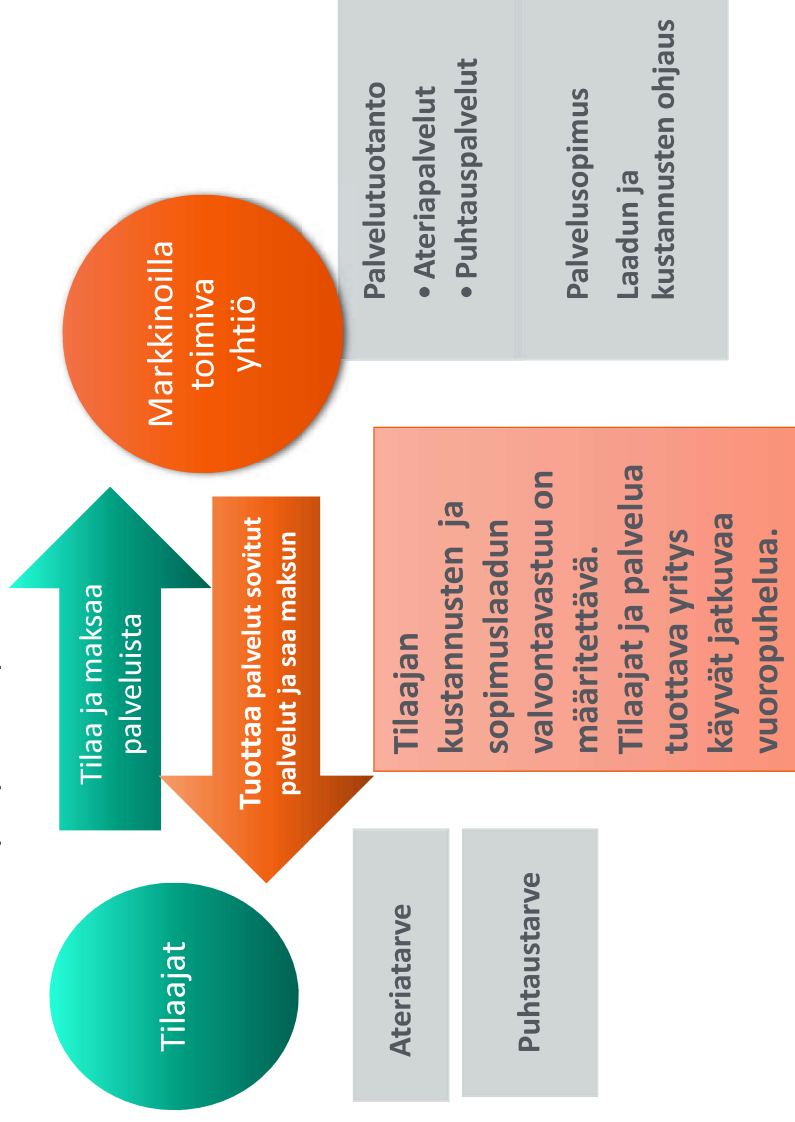
17.5.2022

- ✓ **Arvonlisäverottomia palveluja ovat**
 - ✓ Kouluruokailu alv 0%
 - ✓ Päiväkotiruokailu alv 0%
 - ✓ Inhouseyhtiö ei saa palautuksia maksamastaan arvonlisäverosta. Elintarvikkeiden arvonlisävero jää sisälytymään ateriapalvelun kustannuksiin.
- ✓ Kunnilta jäävät saamatta elintarvikehankintojen arvonlisäveropalautukset, arvoltaan noin **100 000 €/v** vuonna 2021. Elintarvikekustannukset nousevat arvosta 1,14 €/ateriasuorite, arvoon 1,30 €/suorite.
- ✓ Kunnat voivat ostaa elintarvikkeet omiana hankintanaan ja pitää oikeuden alv-palautuksiin. Päiväkotij- ja kouluruokailussa kunnat kilpailuttavat ja hankkivat ateriapalvelujensa tarvikkeet. Kuntien omistama Inhouseyhtiö valmistaa ja tarjoilee ruoan kouluissa ja päiväkodeissa.
- ✓ Ateriapalvelumyynti hyvinvointialueelle on arvonlisäverollista, 14% verokannalla
 - ✓ Ateriapalvelut sisältävät ruoan, tarjoilun ja astiahuollon palvelut esim. hoivakodeissa on alv 14%
 - ✓ Hankkimistaan elintarvikkeista yhtiö saa tehdä alv-vähennykset. Elintarvikkeiden alv on 14%
- ✓ Puhtauspalvelujen arvonlisävero on 24%.

12

3) Markkinoilla toimivat yritykset tuottavat palvelut

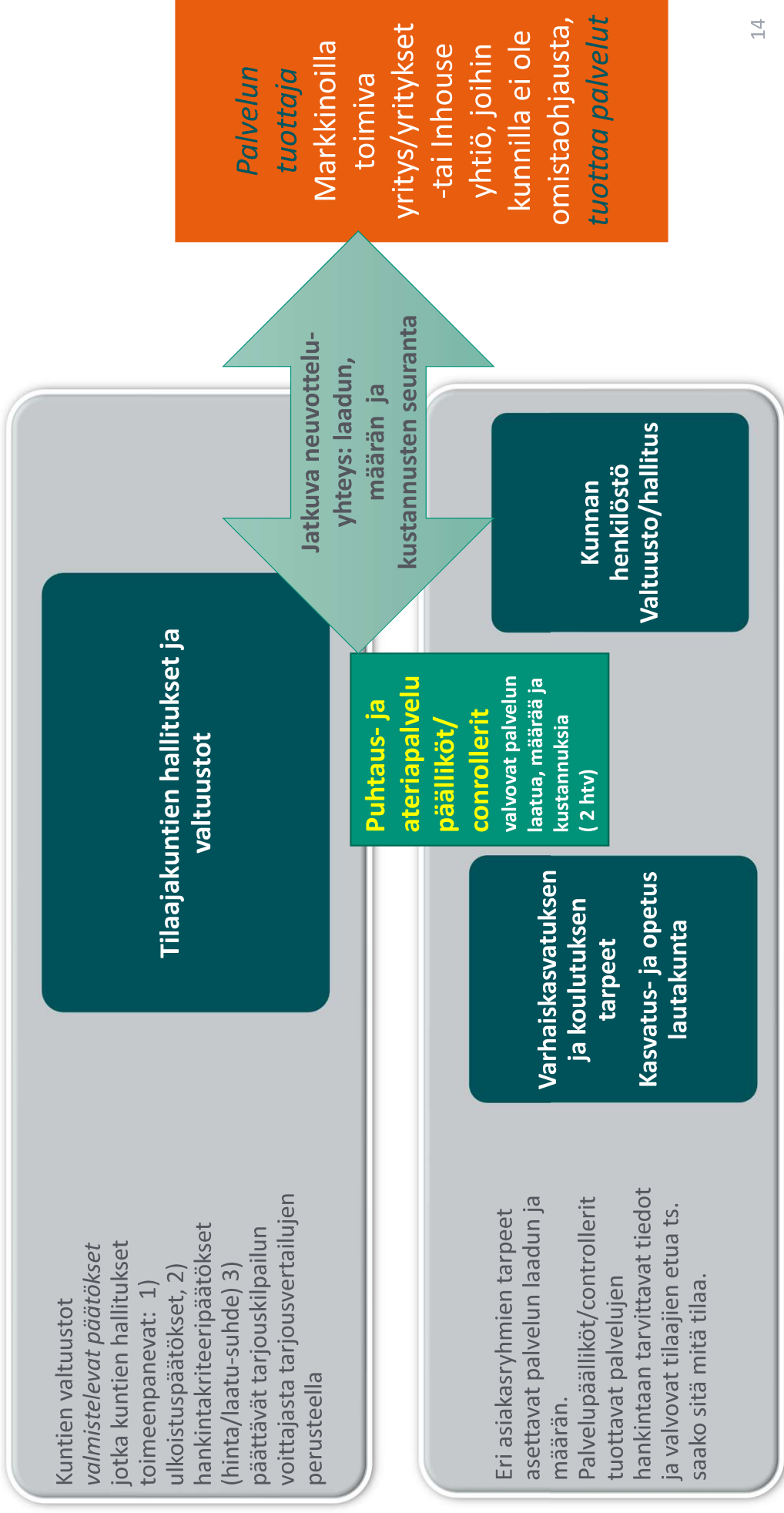
Kolmen kuntaa päättävät kilpailuttaa ateria- ja puhtauspalvelunsa markkinoilla.
Hankinta on EU- kynnysarvot ylittävä hankinta.



- ✓ EU-kilpailutuksen perusteella markkinoilla toimiva yritys tuottaa palvelut sopimuksen varaisesti tavallisesti vähintään kolmen ja enintään seitsemän vuoden ajan.
- ✓ Yrityksen strategiat ja omistajat ohjaavat palvelua tuottavaa yritystä. Yritys hankkii tarvitsemansa palvelut ja tarvitsee markkinoilta tai omistajatahoilta.
- ✓ Palvelutuotantohenkilöstö siirtyy kilpailun voittaneen yrityksen palvelukseen. Siirtymä vaatii yhteistoimintamenettelyn.
- ✓ Sopimukseen voi liittää optioita. Optiot on mainittava tarjouspyynnössä.

Organisointi 3)Markkinoilla toimivat yritykset tuottavat palvelut –

Tilaaaja määrittää paljonko ja minkä tasoista palvelua ostaa. Tuottaja hinnoittelee ja organisoii palvelutuotannon.



Arvonlisäverotus 3) ostettaessa markkinoilta ateria- ja puhtauspalveluja

- ✓ Kunnilla on lisäksi laaja arvonlisäveron palautusoikeus siitä verosta, jota kunta ei voi vähentää.
- ✓ Kunnat saavat palautusmenettelyn kautta takaisin arvonlisäveron hankkimistaan arvonlisäverollisista palveluista, mm. puhtauspalveluista.
- ✓ Yritysten palvelumyynti on arvonlisäverollista lukuunottamatta **erikseen arvonlisäverottomiksi säädettyjä palveluja**.
- ✓ Yrityksillä, omistajataustastaan riippumatta, on käytössään vain arvonlisäveron vähennysmenettely, ei palautusmenettelyä. Lakisääteisesti arvonlisäverottomiin palveluihin jää sisällymään **piilevää arvonlisäveroa**.

17.5.2022

- ✓ **Arvonlisäverottomia palveluja ovat:**
- ✓ **Kouluruokailu alv 0%**
- ✓ **Päiväkotiruokailu alv 0%**
- ✓ **Elintarvikkeiden arvonlisävero jää sisällymään palvelun kustannuksiin.**
- ✓ Ateriapalvelumyynti hyvinvointialueelle on arvonlisäverollista, 14% verokannalla
- ✓ Ateriapalvelut sisältäen keskuskeittiöstä toimitettavan ruoan lisäksi tarjoilun ja astiahuollon palvelut esim. hoivakodeissa on alv 14%
- ✓ Hyvinvointialueelle hankkimistaan elintarvikkeista yhtiö saa tehdä alv-vähennykset.
- ✓ Markkinoilla toimivien yritysten tehokas hankintojen hallinta takaa edulliset hankinnat ja palvelut, kilpailukykyisen hinnan.
- ✓ Palvelujen kustannusrakenne saattaa olla liikesalaisuus tai siihen verrattava.
- ✓ Markkinoilla toimivilla yrityksillä on omat hankintaohjeensa ja kanavansa.
- ✓ Puhtauspalvelujen arvonlisävero on 24% yleisen verokannan mukaan.

15

Hyvinvointialueuudistukseen ja tukipalvelujen järjestämistä ja tuottamista koskeva lainsäädäntö

Hankintalain mukaan palvelujen suoramyynänti eikä suoraostaminen ole hyvinvointialueiden ja kuntien kesken mahdollista.

Myytävät palvelut on hinnoiteltava markkinaehtoisesti.

Kunnilta ostettaville tukipalveluille on mahdollisesti tulossa vuoden siirtymäaika. Esityksen mukaan kunnat voivat myydä tukipalveluja hyvinvointialueelle vuoden 2023 loppuun saakka.

- mahdollistaa alueellisesti tukipalvelujen hallitun yhtiöittämisen tai uudelleenjärjestelyt
- turvaa myös hyvinvointialueille tukipalvelujen kilpailutuksen järjestämisen
- palveluhankintaan on riittävästi aikaa ja hankinnassa voidaan ottaa huomioon palvelujen tuottamisessa tehtävät mahdolliset muutokset
- Vaikutukset markkinointiin jäävät lyhytaikaisiksi siirtymäajan kokiessa vain yhtä vuotta

Kuntaliiton ohjeet ateria- ja puhtauspalvelujen järjestämisestä hyvinvointialueille ja kunnille:

- ✓ Kuntien on mahdollista myydä tukipalveluja hyvinvointialueille tietyin ehdoin kalenterivuoden 2023 ajan, ns. siirtymäajan.
- ✓ Hyvinvointialueen ostojen arvon tulee alittaa EU-kynnysarvot, 215 000 euroa.
- ✓ Yksittäisen kunnan myynnin arvo ei saa ylittää 5%:n eikä 500 000 euron rajaa. Muutoin kunnan tukipalvelut on kilpailutettava.

Hyvinvointialueet voivat hankkia EU-kynnysarvon, 215 000 euroa, alittavia palveluja tukipalveluja kunnilta, jos kunta on aikaisemmin tuottanut kyseiset palvelut. Kunta voi myydä tukipalveluja hyvinvointialueelle, jos myynnin arvo ei ylitä 5% eikä 500.000 euroa.

Siirtymäajasta päätettäneen eduskunnassa syyskuussa 2022.

Alustava sanallinen konsultin vertailu

Kolmen kunnan omistama yhtiö vs. hyvinvointialueen omistama yhtiö

Muhoksen, Utajärven ja Vaalan pääosin omistama Inhouseyhtiö		Hyvinvointialueen pääosin omistama Inhouseyhtiö	
Omistus	Kolme kuntaa omistavat yhtiön yli 90%:sesti.	Hyvinvointialue omistaa yli 90%:sesti yhtiön. Kunnilla 1% omistusosuus.	
Omistajaohjaus	Kunnilla on täysi omistajan ohjausvalta talouteen, investointeihin, strategiaan, hinnoitteluun ja yhtiön omistukseen, mm. myyntiin.	Hyvinvointialueella on täysi omistajan ohjausvalta. Kunnilla ei ole päättäväisvaltaa talouteen, investointeihin, hinnoitteluun ja yhtiön omistukseen, mm. myyntiin.	
Ruoan tuotanto Asiakkaan kokema laatu Huoltovarmuus	Kunnat päättävät keittiöverkosta, missä ruokaa valmistetaan, käyttötaloudesta mm. tarvikkeiden hankinnoista ja keittiöinvestoinneista. Tavoitteeksi voidaan asettaa mahdollisimman lyhyet matkat ja ketjut. Asiakaspalautetta saadaan välittömästi ja suoraan asiakaspalautejärjestelmän lisäksi.	Hyvinvointialue päättää keittiöverkosta, missä ruokaa valmistetaan, käyttötaloudesta ja keittiöinvestoinneista. Valmista ruokaa voi jäähdytettynä tulla matkojen takaa. Palvelukeittiöiden kylmävarastoinvestoinnit jäävät kuntien vastuulle. Asiakaspalautteeseen tarvitaan järjestelmiä.	
Aluetalous ja paikallisuus	Paikallinen ruoka vahvistaa aluetaloutta. Paikallisilla viljelijöillä ja elintarvikealan yrityksillä on rajallinen kapasiteetti. Kuntien keskuskeittäihin on mahdollista hankkia paikallisia elintarvikkeita.	Tuotantoon soveltuvat elintarvikkeet hankitaan edullisesti markkinoilta. Hintakilpailukyky kehittyy tuottavuutta kehittämällä, keskittämällä tuotantoa ja pitkällä tähtäimellä myös investointeja esim. Oulun tuotantokeittiöön.	
Henkilöstö ja tiedon kulku	Johtaminen tapahtuu työpisteissä, esimies on läsnä. Tiedon kulku on välitöntä ja henkilökohtaista.	Johtaminen on etäällä. On tarvetta väliesimiehille. Tiedon kulkuun tarvitaan järjestelmiä.	

Ehdotus: Hyvinvointialueen kanssa tehdään määräraikaiset palvelusopimukset kaudeksi 1-7/2023 ja

valmistellaan omaa sidosryhmä- eli Inhouseyhtiötä, joka aloittaa toimintansa 8/2023

Konsultin suositus:

1. Valmistellaan kuntien ja hyvinvointialueen talo- ja tilaajakohtaiset palvelusopimukset.

1. Markkinaehtoinen hinnoittelu:
2. Tuotteistus = palvelukuvaus + vastuorajat ja kustannukset + hinnanmuutosperusteet ja -menettely

2. Valmistellaan yhtiön perustamiseen liittyvät asiakirjat ja ateria- ja puhtauspalveluhenkilöstön siirtymä Inhouseyhtiölle.

3. Sidosryhmä- eli Inhouseosakeyhtiö aloittaa toimintansa viimeistään 8/2023, koulujen syyslukukauden alkaessa.

4. Henkilöstö siirtyy Inhouseyhtiön palvelukseen ja palvelutuotanto jatkuu kohdassa 1) toteutettujen palvelusopimusten mukaisesti.

Perustelut: a)hankintalaki, b)Kuntaliiton sotemuutostuki tukipalveluiden organisoinnin oikeudellisista reunaehdoista, c) valmisteilla oleva lakiesitys eduskunnalle koskien tukipalvelujen ostoa ja myyntiä koskevaa siirtymäaikaa ja d) olemassa oleva tuotantokapasiteetti ts. kuntien keskuskeittiöt ja ateria- ja puhtauspalvelujen synergiaedut.

1. Hyvinvointialueen on mahdollista ostaa EU –kynnysarvot (215 000 euroa) alittavia tukipalveluja vuoden määräajan.
2. Kuntien on mahdollista myydä arvoltaan vähäisiä (5% tai alle 500 000 euroa) tukipalveluja.
3. Hyvinvointialue voi jatkossa ostaa ateria- ja puhtauspalveluja kilpailuttamatta palveluja liittymällä osaomistajaksi Muhoksen, Utajärven ja Vaalan Inhouseyhtiöön.
4. Kunnilla on toimivat 2010 –luvulla rakennetut keskuskeittiöt, joissa tuotetaan myös soteasiakkaiden ateriat. Kilpailuedun kehityksen turvaa se, että keskuskeittiöissä työskentelee yhden työnantajan, yhteisen Inhouseyhtiön, henkilöstöä. Palvelupisteiden hintakilpailuedun ja tuottavuuden kehittäminen perustuu ateria- ja puhtauspalvelutehtävien synergiaetuihin. Palvelukohteissa on monipalvelutyöntekijät. Em. syistä yhtiöittäminen koskee koko ateria- ja puhtauspalveluhenkilöstöä.

Ehdotus kaaviona yhtiöittämisen etenemissuunnitelmaksi

Inhouseyhtiön perustamiseen liittyvien tehtävien lisäksi palvelujen myyntisopimusten laadinta ja henkilöstön siirtymä Inhouseyhtiöön vaatii lain tuntemusta, työpanosta, neuvotteluja ja riittävästi aikaa

5/22

Palvelusopimusten valmistelu

1/23

Sopimukset ja palvelutuotanto siirtyvät Inhouseyhtiölle

8/23

Inhouseyhtiö aloittaa palvelutuotannon

5/2022 KUNTIEN PÄÄTÖKSET
MUV- yhteistyön tavoitteista ja etenemisestä

- Yhteistyön tavoitteiden ja etenemissuunnitelman hyväksyminen

6/22-7/23
Sidosryhmäosakeyhtiön perustamiseen tähtäävät toimet

- Yhtiöittämisen valmistelu
 - Perustamisasiakirjat
 - Osakassopimukset
 - Neuvottelut potentiaalisten osakkeen omistajien kanssa

8/23 Sopimusten varainen yhteistyö hyvinvointialueen kanssa

- Palvelusopimukset valmiit
 - Tilaaaja-asiakas eli talokohtaiset
 - Palvelukuvaukset
 - Hinnottelu- ja hinnanmuutokset

8 /2023 Sidosryhmäyhtiön perustaminen ja palvelutuotannon aloittaminen

- Perustamisopimuksen hyväksyminen ja palvelutuotannon siirtyminen Inhouseyhtiöön
 - Osakassopimus
 - Yhtiöjärjestys
 - Palvelutuotanto jatkuu
 - Henkilöstö siirtyy liikkeenluovutusehdoin

Henkilöstölle ja tilaaja-asiakkaille tiedottaminen ja suunnitelman toteutuksen aloitus 6-8/2022

Henkilöstön liikkeenluovutusehtojen ja YT-lain mukainen siirtymän Inhouseyhtiölle valmistelu 8-9/2022 -

8/2023 alkaen palvelutuotantohenkilöstö on Inhouseyhtiön palveluksessa