



Vaikuttavuutta ruokapalveluihin

Nykypäivän ja tulevaisuuden ruokapalveluiden tuottavuuden ja laadun haasteisiin vastaaminen edellyttää palvelutuotannon prosessien ja menetelmien ajan tasalla pitämistä

Ruokapalveluiden palveluita

- keittiöverkoston kehittäminen
- ruoka- ja ruoka- ja kiinteistöpalveluiden organisointi mm. liikelaitostaminen
- organisaation kehittäminen
- toiminnan taloudellisuuden arviointi
- ruokapalveluiden henkilöstötarpeen mitoittaminen
- kilpailutilanteen arviointi ja analysointi
- palvelun kilpailuttaminen
- ruokapalveluhenkilöstön koulutus



Olemme läsnä koko Suomessa aluetoimipaikkojemme kautta.



Ruokapalveluiden monipuolista konsultointipalvelua ovat:

Ruokapalvelutoiminnan kehittäminen ja kilpailukykyisyys:

Monivaiheisessa kehittämistyössä selvitetään

- nykytila
- ruokapalvelun tuotantotapa
- nykyinen henkilöstö, heidän koulutus- ja työkokemustaan
- eri mahdollisuudet tuotannon uudelleenorganisoinniseksi

Mitoittaminen:

- yhteistyössä asiakkaan kanssa selvitetään nykyinen mitoitus ja määritetään mikä on henkilöstömitoituksen tavoitetila.
- mitoituksen perusteena käytetään valtakunnallisia suorite keskiarvoja

Kilpailuttaminen:

- avustamme asiakkaita ruokapalveluiden kilpailuttamisessa
- työn tarkoituksena on hoitaa kilpailuttaminen siten, että saadut tarjoukset ovat vertailukelpoisia ja niiden avulla voidaan valita asiakkaan kannalta paras ja taloudellisin palvelun tuottaja.

Tuotteistus:

- selvitämme yhteistyössä asiakkaan kanssa tilaajan asiakastarpeet
- kartoimme henkilöstön työajankäytön
- muokkaamme yhteistyössä asiakkaan kanssa palvelukuvauksia
- selvitämme ruokapalvelun kustannukset ja luomme perustan hinnoittelulle
- työstämme yhteistyössä asiakkaan kanssa palvelusopimuksen

Ruokapalveluhenkilöstön koulutus:

- järjestämme ruokapalveluhenkilöstölle koulutustilaisuuksia. Koulutusohjelma laaditaan yhteistyössä asiakkaan kanssa vastaamaan henkilöstön koulutustarpeita