

**JUTTUSARJA | 4. OSA***Espoo Catering*

Parhaat palat 4.

Juttusarjamme vie sinut matkalle ympäri Suomen. Tutustumme erilaisiin kehittämistarinoihin, ja kerromme prosesseista kohti kehittämismyönteistä ja yhteisöllistä toimintakulttuuria, parempia palveluja ja työpaikkoja.



**Euroopan unionin
osarahoittama**

Espoo Catering



TOIMITTAJA: VENLA SEURI KUVAAJA: LAURA HUJANEN

77 200 ateriaa päivässä
– Espoo Cateringin
ammattilaiset
tekevät laadun
näkyväksi arjen
ruokapöydissä

Espoo Cateringin palvelukeittiöissä tarjotaan monipuolista ruokaa erityisesti koululaisille ja päiväkotikäisille. Vuodesta toiseen asiakkaiden suosikkiruokia ovat esimerkiksi lihamakaronilaatikko ja riisipuuro.



ESPOO CATERINGIN KILON KEITTIÖSSÄ valmistuu päivittäin tuhansia kiloja ruokaa, jonka laatu ja turvallisuus varmistetaan tarkasti. Työntekijöiden yhteinen tavoite on selkeä: laadukas ruoka ja hyvinvoiva työyhteisö. Ammattikeittiön ominaispiirteisiin kuuluu kyky toimia joustavasti ja ripeästi.

Espoo Cateringin Kilon Keittiössä kylmävalmistetaan tänään 8970 kiloa kanapastaa. Kylmävalmistus on erityisesti isoissa ammattikeittiöissä käytössä oleva ruuanvalmistustapa, jossa raaka-aineet ja mausteet kootaan yhteen isoihin patoihin.

Kylmävalmistuksen jälkeen kanapasta pakataan ilmatii- viisiin astioihin ja kuljetetaan keittiöihin eri puolille Espoota. Lopullisen määränpään eli koulussa tai päiväkodissa sijaitsevan palvelukeittiön tehtäväksi jää ruuan loppu-

valmistus eli kuumentaminen paikan päällä. Näin varmistetaan laadukas ruoka jokaiselle päivälle.

Keittiön työntekijöiden ergonominen ja työturvallisuudesta huolehditaan monella tavalla, sillä työ on välillä fyysisesti kuormittavaa. Suurkeittiöissä on nykyisin monenlaisia apuvälineitä, jotka vähentävät nostamista ja helpottavat työn fyysisiä vaiheita. Tästä yksi esimerkki on ergonominen, vaijerilla padan yläpuolella roikkuva kauha, niin sanottu ergokauha. Se keventää kuormaa eli tekee työtä kokon rannetta säästään.

Espoo Catering valmistaa, kuljettaa ja tarjoaa nimensä mukaisesti ruokaa. Se huolehtii 77 200 aterista päivässä espoolaisissa päiväkodeissa ja kouluissa. Ruokaketjusta huolehtii noin 450 alan ammattilaista, ja raaka-aineiden matka kohti ruokapöytiä alkaa varastosta.

Ruokaketju alkaa varastosta

KILON KEITTIÖN varastonhoitaja **Nina Revon** työpäivä koostuu tilausten tekemisestä, varastojen järjestelystä ja tavaran kierrosta huolehtimisesta. Kierrossa huolehditaan, että tuotteet liikkuvat FIFO-periaatteella (first in, first out), eli ensimmäisenä sisään tullut raaka-aine lähtee myös ensimmäisenä ruuanvalmistukseen.

Repo nauttii työstään erityisesti sen itsenäisyyden ja järjestelmällisyyden takia – ja siksi, että työn arjessa saa tehdä omia päätöksiä. Nina Repo valittiin Espoo Cateringin kuukauden työntekijäksi yhdessä työparinsa **Terhi Humalamäen** kanssa maaliskuussa 2025. Palkitseminen tuntuu Revon mielestä hyvältä, sillä juuri tuona kuukautena varastossa oltiin tarvittu nopeaa päätöksentekoa.

“Tulee sellainen fiilis, että on tärkeä”, Repo sanoo.

Vaikka Revon työ on suurelta osin käytännön tekemistä, se on myös viestintää ja yhteistyötä tiimin kanssa. Vuorovaikutus työyhteisössä sujuu hänen mukaansa erinomaisesti: asioista voi puhua avoimesti ja kehitysehdotuksia kuunnellaan. Asiakkaan, kuten koulun tai päiväkodin henkilökunnan tai koululaisen, ei tarvitse miettiä, millaisten vaiheiden jälkeen ruoka-annos on päätynyt hänen tarjottimelleen – siitä huolehtivat ammattitaitoiset työntekijät.

“Työssä motivoivat onnistumisen kokemukset ja se, että oma panos näkyy arjen sujuvuudessa”, Nina Repo kertoo.



Espoo Catering. Kuvaaja: Laura Hujanen

50 eri äidinkieltä

Espoo Cateringin henkilöstö on monimuotoinen työntekijäryhmä. Se näkyy esimerkiksi siinä, että eri työnkuissa on työntekijöitä nuorista kokkiopiskelijoista uransa loppupuolella oleviin konkareihin. Myös kulttuuritausta on laaja: Espoo Cateringissä puhutaan äidinkielenä 50 eri kieltä.

Nasrat Baqi on asunut Suomessa parikymmentä vuotta. Hän työskentelee Kilon Keittiön henkilöstöravintola Pomodoro Rossossa, jossa tarjoillaan ruokaa ison tuotan-

tokeittion ja Espoo Cateringin toimiston noin 80 työntekijälle. Baqi valittiin Espoo Cateringin vuoden 2025 ammattilaiseksi keittiötyöntekijäsarjassa ja vuoden 2021 marraskuun työntekijäksi.

Baqi on opiskellut suomea vapaa-ajallaan, mutta myös työnantajan tukemana. Hän pitää Kilon Keittiön työyhteisöstä, jossa työkaverit “ovat mukavia ja vitsailevat keskenään”. Baqin työhön kuuluu esimerkiksi salaatin tekeminen, lisukkeiden ja ruuan esillepano sekä lounasravintolasta vastaaminen.



Esihenkilötyöhön on viime vuosina panostettu systemaattisesti, ja jokaisella esihenkilöllä on myös työpari. Niin esihenkilötyön kuormittavuus vähenee, kertoo Jaana Uusi-Kilponen. Kuvaaja: Laura Hujanen



Työnantaja huomioi henkilöstön monimuotoisuuden ja arvostaa jokaista työntekijää

Henkilöstö- ja työsuojelupäällikkö **Jaana Uusi-Kilponen** kertoo, että henkilöstön monimuotoisuus on Espoo Cateringin toimintakulttuuria rikastuttavaa ja käsitteenä laaja.

“Meillä on kaikenikäisiä ja kaikenlaisia henkilöitä”, hän sanoo.

Espoo Catering haluaa työnantajana tukea myös niitä ihmisiä työllistymään, joille esimerkiksi osa-aikatyön löytäminen voi olla vaikeaa.

“Meillä on palkkatuella mahdollisuus tukea maahanmuuttajien, pitkäaikaistyöttömien ja vajaakuntoisten työllistymistä. Koen, että palkkatuki on hieno asia niin meille työnantajina kuin työntekijöille itselleen.”

Esihenkilöiltä monimuotoisuuden vaaliminen vaatii ennen kaikkea läsnäoloa ja oikeanlaista tukea.

Monimuotoisuus mahdollistaa myös uuden oppimista. Espoo Catering tekee yhteistyötä eri oppilaitoksien kanssa. Omnian osaamiskeskuksen oppilailla on mahdollisuus tutustua suomalaiseen työkuultuuriin ja suomen kieleen työelämässä. Espoo Catering tarjoaa vieraskielisille työntekijöilleen suomen kielen opintoja ja suomenkielisille englannin kielen opintoja. Espoo Catering on mukana myös Live-säätiön Messi-hankkeessa ja tarjoaa maahan muuttaville mahdollisuuksia työhön tutustumiseen tai osa- tai kokoaikaiseen työhön.

Lisäksi Espoo Catering tekee yhteistyötä Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueen vammaispalveluiden kanssa ja tarjoaa osa-aikaista työtä, jossa työtä tehdään omien voimien ja kykyjen mukaan.

Huomio perehdytykseen – myös talossa jo pitkään olleille

Espoo Cateringin työyhteisössä fiilis on ollut viime vuodet hyvällä tasolla. Koronan aikana työssä jaksaminen oli kuitenkin koetuksella ja monet koulujen tai päiväkotien keittiöissä työskentelevistä tunsivat olonsa yksinäiseksi. Viime vuosina organisaatiossa on systemaattisesti satsattu niin työssä jaksamiseen, yhteisöllisyyteen

kuin osaavaan työvoimaan. Espoo Cateringissä on panostettu perehdytykseen. Uusille työntekijöille järjestetään yhteinen perehdytysiltapäivä kasvokkain, jonka lisäksi esihenkilö on mukana perehdytyksessä ja mahdollisuuksien mukaan myös ensimmäisinä päivinä työssä.

Työsuojeluvaltuutettu ja kiertävä palveluvastaava **Sanni Haapasalmi-Luomala** kertoo muutama vuosi sitten käyttöön otetusta perehdytystiimistä, joka vastaa niin uusien työntekijöiden perehdyttämisestä kuin on tukena arjen työssä jo pidempään talossa työskenteleille.

“Perehdytystiimit kiertävät eri keittiöitä ja näkevät parhaat tavat tehdä työtä. Heiltä voi tulla vinkkiä, miten jonkun tietyn asian voisi tehdä näin. Perehdytysiltapäivissä mukana on sekä uudet työntekijät että pitkään poissa olleet ja töihin palaavat työntekijät”, Haapasalmi-Luomala kertoo. Hyviä ideoita tulee jatkuvasti kentältä ja esimerkiksi työpajoista, kertoo **Anu Järvi**, pääluottamusedustaja ja kiertävä palveluvastaava.

“Kehitysideoita käydään henkilöstön kanssa läpi säännöllisissä työpajoissa. Pidämme tietoisuuksia eri aiheista, esimerkiksi työsuojelusta ja uusista ruuista.”



Anu Järvi ja Sanni Haapasalmi-Luomala
kouluttavat henkilöstöä uusista asioista, kuten
työkykyyn liittyvästä riskien arvioinnista.

Kuva: Laura Hujanen



Kehitysideoita käydään henkilöstön kanssa läpi säännöllisissä työpajoissa. Pidämme tietoisuuksia eri aiheista, esimerkiksi työsuojelusta ja uusista ruuista.”

— Anu Järvi —

Uusiin ruokiin liittyvät tietoiskut voivat olla esimerkiksi videoita siitä, miten ruokalistalle tullut nachopelti kannattaa valmistaa ja laittaa esille, jotta se on houkutteleva ja monipuolinen ruokailijoille.

Nämä haastavat kehittämissyötä, nämä helpottavat sitä

Kehittämistyöstä haastavaa tekee se, että uuden opettelu vie aikaa. Joskus uusiin tapoihin siirtymiseen liittyy myös vastarintaa. Vanhemmilla työntekijöillä voi olla myös haasteita esimerkiksi teknologian hyödyntämisessä tai tietokoneen äärellä työskentelyssä. Koska henkilöstön kielitaito vaihtelee, on tärkeää, että ohjeet on laadittu selkokielellä.

“Kehittämistyötä helpottaa perehdytystiimi ja Pecca-perehdytysohjelma, Incasta eli intranetistämme löytyvät video-ohjeet ja hyvä esihenkilötuki”, Järvi kertoo.

Monissa Espoo Cateringin toimipaikoista työskentelee vain yksi palveluvastaava. Esimerkiksi pienessä päiväkodissa sama ihminen vastaanottaa ruuan, loppuvalmistaa sen ja valmistaa salaatit ja lisukkeet. Aamuisin hän valmistaa ja laittaa kärryihin valmiiksi aamupalan ja iltapäivisin välipalan. Aikaa tietokoneella istumiseen, intranetin tai muiden viestien lukemiseen ei välttämättä jää.



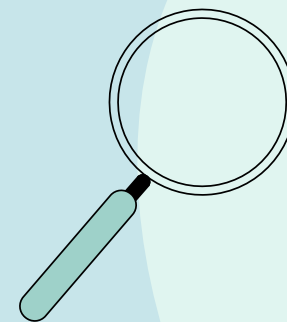
Espoo Catering

Työntekijöitä: 441

Toimipisteitä:

- 9** tuotantokeittiötä
- 6** hybridikeittiötä
- 171** palvelukeittiötä
- 83** palvelupistettä

Espoo Catering on 100-prosenttisesti Espoon kaupungin omistama ruokapalveluyritys. Se vastaa 85-prosenttisesti Espoon koulujen ja päiväkotien ateriapalveluista. 50 000 espoolaista nauttii aterioista päivittäin.



*Aterioita valmistetaan
77 200 joka päivä:*

51 700 lounasta,
14 800 välipalaa,
10 600 aamu- ja iltapalaa,
100 päivällistä



“Kannustamme siihen, että lähellä toisiaan sijaitsevien keittiöiden työntekijät tuntisivat toisensa ja olisi helppoa soittaa naapurille”, Järvi kertoo. Tätä kutsutaan palveluvastaava-kaveriksi eli palva-kaveriksi.

Espoo Cateringillä on keittiöilleen kattavat yleisohjeet, joissa huolehditaan sekä ruuan laadusta ja turvallisuudesta että työntekijöiden selkeistä työnkuvista. Joustavuutta on, sillä asiakas, kuten koulun tai päiväkodin henkilökunta, saattaa toivoa, että asiat tehdään tietyllä tavalla.

Keittiössä jokainen on oman työnsä ammattilainen. Ammattilaisilla hoksotimet ovat pystyssä ja jos esimerkiksi reseptissä joku asia kummastuttaa, kokki tarttuu puhelimeen ja soittaa, että onko tämä resepti kunnossa vai onko siihen tullut inhimillinen kirjoitusvirhe.

Tärkeintä on, että asiakas on tyytyväinen ja haluaa syödä Espoo Cateringin valmistamaa ruokaa. Viime vuonna asiakastyytyväisyyskyselyssä tulokset olivat erinomaiset: ruokailevien asiakkaiden osuus kasvoi ja ruuan arvosana nousi. Työpäivänsä päätteeksi Nasrat Baqi lähtee työpaikaltaan linja-autolla kotiin. Hänelle palkitsevinta työssä on työn merkityksellisyys: että voi omalla työllään luoda hyvää ja tuntea itsensä tärkeäksi.

” Kannustamme siihen, että lähellä toisiaan sijaitsevien keittiöiden työntekijät tuntisivat toisensa ja olisi helppoa soittaa naapurille”

— Järvi —

Pitkäjänteinen työ tuottaa tulosta

Henkilöstön vaihtuvuus oli 16,1 % vuonna 2025 ja vuonna 2024 se oli 19,1 %.

Sairauspoissaoloprosentti oli 5,6 % vuonna 2025 ja vuonna 2024 se oli 6,5 %.

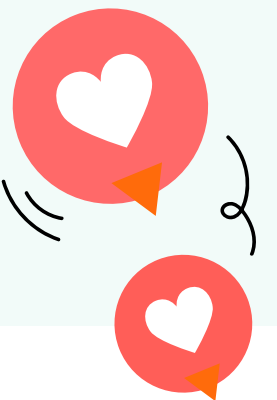
Tilaaja-asiakkaiden asiakastyytyväisyys oli 4,15 vuonna 2025 ja vuonna 2024 se oli 3,92 arvosteluasteikolla 1–5.

VUOSIA KESTÄNYT KEHITTÄMISTYÖ

ja hyvän toimintakulttuurin rakentaminen näkyy myös erinomaisena kilpailukyknä, selvästi vähentyneenä hävikkinä, energiatehokkuutena ja ekologisina valintoina.

Keinoja henkilöstön työssä viihtymisen seurantaan ja uuden oppimiseen Espoo Cateringilla

- Fiilismittari neljästi vuodessa
- Yhteiset kehittämisspäivät
- Uramahdollisuudet (työtehtävät, työaika, osaamisen kehittäminen)
- Säännöllinen perehdytys ja erillinen perehdytystiimi tukena arjen työssä
- EC Akatemia rakenteilla
- Kehityspolku omien intressien ja esihenkilövalmennuksen kautta
- Suomen ja englannin kielen opiskelu työajalla





Näin Espoo Cateringissa palkitaan ja huomioidaan työntekijöitä

1.

Kuukauden työntekijän valitseminen joka kuukausi henkilöstön ehdotusten perusteella.

Vuoden ammattilaisen valitseminen eri teemoista: vuoden tulokas, vuoden keittiötyöntekijä, vuoden asiakaspalvelija, vuoden kokki, vuoden monimuotoisuuden edistäjä, vuoden esihenkilö, vuoden toimialainen.

2.

3.

Merkkipäivät (50 ja 60 vuotta), palveluvuodet (10, 20, 30 ja 40 vuotta), valmistumiset.

4.

Pika- ja kertapalkitseminen

5.

PRO-gaalat

6.

Ystävänäpäivätervehdykset

7.

Onnistumisten kertominen Incassa (Intranet).

Tässä olemme onnistuneet:

Espoo Cateringissä on syntynyt avoin kulttuuri, keskinäinen luottamus henkilöstön ja työnantajan välillä – työyhteisössämme monimuotoisuus on normi.

Tämän tekisimme toisin:

Kokeilimme kiertävää apua palvelukeittiöihin, niin sanottua "arkitiimiä". Tämä toimi käytännössä huonosti.



***Seuraavaksi matkaamme
Vantaa-Keravan
hyvinvointialueelle.
Luvassa Parhaat palat osa 5.***



**Euroopan unionin
osarahoittama**

MEIDÄN TYÖ -hankkeessa edistetään tuotavuutta ja työelämän laatua, uudistetaan toimintatapoja ja parannetaan kehittämisosaamista kunta-alalla, hyvinvointialueilla ja niiden omistamissa yrityksissä. Hankkeen toteuttavat yhdessä Kunta- ja hyvinvointialuetyönantajat KT, Julkisan koulutettujen neuvottelujärjestö JUKO, Julkisen alan unioni JAU ja Sosiaali- ja terveysalan neuvottelujärjestö Sote ry. Hankkeen toiminta-aika on 1.1.2026-31.12.2028.