

Alerte Ab Oy

Carina Svanbäck
Sari Aho
Stefan Grönholm

17.3.2025



Hur följa upp målsättningarna? | Miten seurata tavoitteita?

1. **Fakturor**; uppföljning via volymer, portions- och enhetspriser.
2. Inför **regelbundna möten**
 - a. Möten för att definiera nivån på service, kvalitet, mängd och innehåll
 - b. Samma processer inom hela området (samma verksamhetssätt, kvalitet, portionsstorlek och arbetsfördelning)
 - c. Så lite variation som möjligt mellan era enheter gör uppföljning smidigare
 - d. Regelbunden kvalitetskontroll och gemensamma mätare
3. **Prissättningen** genomskinlig och tydlig
 - a. Överenskommelse om hur produkter/tjänster skall prissättas, nu många olika sätt och innehåll
 - b. Förändringar i beställningar dokumenteras och följs upp

1. **Laskuista**; annos- ja yksikköhinnat sekä volyymien seuranta.
2. Säännöllisten **tapaamisten käyttöönotto**
 - a. Tapaamiset, joissa määritellään tilattavien palvelujen laatu, määrä ja sisältö
 - b. Samat prosessit koko alueella (samat toimintatavat, laatu, annoskoko ja työnjako)
 - c. Mahdollisimman vähän vaihtelua yksiköidenne välillä tekee seurannasta sujuvampaa
 - d. Säännöllinen laadunvalvonta ja yhteiset mittarit
3. **Hinnoittelu** läpinäkyvää ja selkeää
 - a. Sopimus tuotteiden/palveluiden hinnoittelutavasta ja sisällöstä, nyt monia eri tapoja
 - b. Tilausten muutokset dokumentoidaan ja seurataan

	6-12/2025 & 1-12/2026	1-12/2027	
Produktivitet och effektivisering	- 140 000 €	- 70 000 €	Tuottavuus ja tehostaminen
Ändringar i matsedeln, luncher & hemportioner, samma kvalitet	- 60 000 €	- 30 000 €	Muutoksia ruokalistaan, lounaat & kotiannokset, sama laatu
Omorganisering av arbetsskiften, bla Malmiska	- 30 000 €		Työvuorojen uudelleenorganisointi, mm. Malmi
Städrobotar tas i bruk där det går	- 10 000 €	- 10 000 €	Siivousrobottien hyödyntäminen
Omorganisering av städverksamheten	- 40 000 €	- 30 000 €	Siivoustoiminnan uudelleen organisointi
Kollektivavtalet byts i Alerte 1.5.2025	- 50 000 €	- 200 000 €	Työehtosopimus vaihtuu Alertessa 1.5.2025
Avaintes--> KIPA & MARA	- 50 000 €	- 200 000 €	Avaintes --> KIPA & MARA
Ökad produktion vid Oxhamns centralkök -> lägre portionspris	- 200 000 €	- €	Enemmän annoksia Oxhamin keskuskeittiöön -->alempi hinta
Flytta resten av (12st) välfärdsområdets enheter i norr till Alerte	- 80 000 €		Siirtäkää loput hyvinvointialueen (12 yksikköä) pohjoisen yksiköt Alertelle
Alertes centralkök producerar Pedersöres enheternas (3st) mat	- 120 000 €		Oxhamin keskuskeittiö tuottaa myös Pedersören (3kpl) yksiköiden ruuat
Ändring från tillverkning till servicekök i Pedersöre			Valmistuskeittiöstä palvelukeittiöön Pedersöressä
Hemportioner	- 230 000 €	- €	Kotiannokset
Omändringar och effektivisering av verksamheten	- 50 000 €		Muutoksia ja toiminnan tehoistamista
Synergieffekter transport, portioner Vörå--> Jakobstad	- 30 000 €		Synergiaetuja kuljetus, annokset Vöyri --> Pietarsaari
Vasa&Korsholm övergår till kall mat, transportinbesparing	- 150 000 €		Vaasa&Mustasaari siirtyy kylmään ruokaan, kuljetussäästö
Ändring av kvalitet eller mängd	- 117 000 €	- €	Laadun tai määrän muutos
Allmänna utrymmen städas 3 x vk istället för 5 x vk (enligt beställr	- 12 000 €		Yleiset tilat siivotaan 3 x vko, nyt 5 x vko (tilauksen mukaan)
Övergång från inhemskt till utländskt kött	- 60 000 €		Siirtyminen kotimaisesta ulkomaiseen lihaan
Ta bort sallad från lunchen	- 20 000 €		Salaatin poisto lounaasta
Ta bort efterrätten	- 25 000 €		Jälkiruuan poistaminen
SAMMANLAGT	- 737 000 €	- 270 000 €	YHTEENSÄ
		- 1 007 000	