

# COACHing Itä-Suomi

---

Minna Dammert



## Tavoitteet COACHing-toiminnalle

---

- Kehittää jäseniensä taloudellisen ja laadullisen toiminnan edellytyksiä, avustaa jäseniään toimimaan kilpailukykyisesti muuttuvilla palvelumarkkinoilla
  - Antaa ohjeita jäseniensä tarpeisiin, mahdollistaa substanssiohjaus ja – verkosto pienille ja keskisuurille ruokapalvelutoimijoille erilaisissa tilanteissa
  - Luoda tietokanta alaan liittyvistä asiakirjoista ja muusta kirjallisesta materiaalista ja helpottaa siten yksittäisen toimijan työtä
  - Levittää parhaita käytäntöjä
  - Edistää jäseniensä välistä yhteistoimintaa ja verkottumista
  - Lisätä ammattikeittiötoiminnan yleistä arvostusta
-

## COACHing-toiminnan edut

---

- Kuusi koulutuspäivää vuodessa kutakuinkin yhden päivän hinnalla
  - Verkostoitumismahdollisuus lähiseudun kollegojen kanssa
  - Valmista materiaalia ja substanssitukea helposti saatavilla
- 

## COACHing-toiminnan pääperiaatteet

---

- Vuosimaksulla, 750 € hlö/vuosi, 6 valmennuspäivää ja verkoston edut
  - Maksu kahdessa erässä
  - Jos kaksi osallistujaa samalta toimijalta, toisen osallistujan kustannus 150 + 150 €/vuosi
  - 1. vuoden aikana osallistuja voi halutessaan irtautua ryhmästä maksukausien vaihtuessa (3 tapaamista/maksukausi)
  - Jatkossa sitoudutaan ryhmän toimintaan vuodeksi kerrallaan
    - Toisena vuotena yleensä neljä tapaamista, osallistumismaksu laskee
  - Valmennukset vuorotellen osallistujien luona. Tapaamiset sovitaan osallistujakohteisiin ilman, että Damicolle muodostuu tilakustannuksia
  - Ruokailu omakustanteista
  - Damico vastaa kahvitusten kustannuksista
  - Osallistujat saavat muut Damicon palvelut alennettuun -10 % hintaan
-

## Muuta

---

- Osallistujat toimivat toistensa vertaistukena
  - Damicolla on www –pohjainen tietopankin osallistujien käyttöön, sisältää mm.
    - Omavalvontasuunnitelma
    - Palvelukuvaukset
    - Tarjouspyyntöpohjia
    - Tuotteistamislaskentaan Excel-ohjelman
  - COACHing** – materiaali on kunkin osallistujatahon vapaasti käytettävissä, mutta sitä ei saa antaa kolmansille osapuolille. Jokainen osallistuja hyväksyy tämän toimintaehdon osallistuessaan valmennukseen. Myöhemmin annettavat tunnukset Damicon tietokantaan ovat henkilökohtaiset, niiden käsittelystä annetaan myöhemmin erilliset ohjeet
- 

## Aihealue-ehdotukset, 1. toimintavuosi

---

1. Valmennuspäivä
    - Järjestäytyminen ja suunnittelu, aihealueista päättäminen**
    - Kokonaisvaltainen laatu** ammattikeittiössä, mitä sillä tarkoitetaan juuri meidän kunnassamme
      - Eri prosessien laatuvaatimukset kokonaislaadulle
      - Miten yhtenäinen laatu käsitys saadaan aikaiseksi huomioiden ruokapalvelun työntekijät, asiakkaat ja poliittiset päättäjät
    - Omavalvonta kuntoon**
      - Kriittisten pisteiden arviointi
      - Osallistujat saavat Damicon päivitetyn omavalvontasuunnitelman ja lomakkeet käyttöönsä, lisäksi osallistujat saavat kriittisten pisteiden arviointiin tarkoitetun lomakepohjan käytettäväksi kunnan omassa koulutustilaisuuksissa ja toimipaikkakohtaisten suunnitelmien päivittämisessä
-

## Aihealue-ehdotukset,

### 1. toimintavuosi

---

#### 2. valmennuspäivä

- Tukipalveluiden strateginen ja operatiivinen suunnittelu, tavoitteiden asetanta ja mittarit
  - Tuotteistaminen ja palvelusopimukset
- 

## Aihealue-ehdotukset,

### 1. toimintavuosi

---

#### 3. Valmennuspäivä

- Johtaminen
    - Johtamisen välineet
    - Muutosjohtaminen
    - Haastavat henkilöt työyhteisössä – verkoston kokemuksia
    - Työhyvinvointi, humppaa, jumppaa vai jämääkö johtamista?
    - Mitoitus
    - Toimiminen monipalvelujohtajana
    - Työehtosopimuksen mahdollisuuksien hyödyntäminen
-

## Aihealue-ehdotukset, 1. toimintavuosi

---

### 4. Valmennuspäivä

#### Hankinnat

- Elintarvikkeiden kilpailuttaminen ja ostaminen
    - Hyödyllisiä vinkkejä ja klausuuleja tarjouspyyntöpohjiin
    - Käytännön ostaminen ja ostamisenvälitys
  - Palveluiden kilpailuttaminen
    - Tarkastellaan kilpailutusprosessin kriittisiä pisteitä muutamien esimerkkien valossa
  - Muut hankinnat: laitteet, kuljetukset, kertakäyttöastiat ja pesuaineet
- 

## Aihealue-ehdotukset, 1. toimintavuosi

---

### 5. Valmennuspäivä

- Ammattikeittiön ympäristösuunnitelma
  
  - Ruoka- ja puhtauspalveluiden yhdistäminen (ulkopuolinen luennoija)
-

## Aihealue-ehdotukset,

### 1. toimintavuosi

---

#### 6. Valmennuspäivä

- Ryhmä päättää aihealueista, esim.
    - Ammattikeittiösuunnittelun uudet tuulet
    - Tuotantotavat; perinteistä, cook and chill, kylmävalmistus vai edellisten mix?
    - Kotiateriakonseptin uudistaminen
    - Ainutlaatuinen asiakaspalvelu
- 

## COACHing-toiminta mahdollistaa

---

- Että olet mukana verkostoissa, ja et joudu keksimään pyörää aina uudelleen
  - Että apu on aina puhelinsoiton päässä
-

## Tampereen ryhmän kokemuksia

---

- "Tämä on juuri sitä, mitä me kipeästi olemme kaivanneet. Eillisen johdosta taas jaksaa tsempata ja mennä eteenpäin. Asiat ovat juuri niitä, mitä ei missään muussa koulutuksessa käsitellä ja vielä juuri niin, että ne ymmärretään."
  - "Olen mielelläni avuksi pienempien kuntien ja nuorempien kollegoiden opastamisessa. Olisipa itselläni ollut mahdollisuus vastaava tukeen aloittaessani kunnassa."
  - "Kiitos antoisasta päivästä! Mielenkiintoinen iltapäivä. Odotan innolla tuota tammikuun kokoontumista."
  - "Oli antoisaa, mutta kuten huomasit, meillä murheita riittää."
  - "Jatkossa olisi hyvä olla enemmän aikaa ihan vain jutella kollegojen kanssa. Siivouspuolen asioihin kaipaen erityisesti tukea."
  - "Suurkiitos! Nyt kyllä odotukset ovat tosi korkealla. Työhön sai ihan uutta intoa. Oli todella hyvä havaita, että lähes samojen haasteiden kanssa sitä painitaan, oli kunta suuri tai pieni. Suurin etu tulee olemaan se, että ei tarvitse joka asiaa miettiä yksin. Joku on varmasti aina jossakin jo miettinyt asiaa."
- 

## Jos kiinnostuit, kysy lisätietoja

---

[minna.dammert@damico.fi](mailto:minna.dammert@damico.fi)

p. 050-5272465

---