

Miten voimme olla avuksi?

Yhteydenotot:

Minna Dammert, puh. 050-5272465

minna.dammert@damico.fi



Käytännönläheisiä koulutusaiheita

- Yhdistelmätyö uhkasta mahdollisuudeksi
 - Ruokapalvelutyöntekijöitä opastetaan käytännön siivoustyöhön alkeista alkaen teoriaa ja käytäntöä yhdistäen
 - Siivouspalvelutyöntekijöitä opastetaan käytännön keittiötyöhön alkeista alkaen teoriaa ja käytäntöä yhdistäen
- Perussiivouksien toteuttaminen tehokkaasti
 - Perussiivouksien suunnitteluun ja toteutuksen valvontaan ohjeet
 - Tarvittaessa yhdistetään teoriaa ja käytäntöä
- Tulos kuntoon, tuloskuntoon!
 - Tarkastellaan mahdollisuuksia pärjätä yhä kiristyvässä kilpailussa
- Laatu – mitä se meillä tarkoittaa?
 - Tavoitteeksi voidaan asettaa ruoka- ja siivouspalvelun laatukuvaus/lupaus
- Omavalvonta, oivallinen laadunhallintatyökalu
 - Apua riskien tunnistamiseen ja minimointiin
- Asiakastoimikuntatyöskentelyyn lentävä aloitus
 - Suunnitellaan ja tarvittaessa toteutetaan ensimmäiset asiakastoimikunnat yhdessä

Käytännönläheisiä koulutusaiheita

- Asiakastyytyväisyyttä asiakaspalvelulla
 - ½ -3 työpäivän pituinen valmennus ruoka- ja/tai siivouspalveluhenkilöstön aktivoimiseksi asiakaspalveluun
- Maailma muuttuu, muuttuko ammattikeittiö
 - Tavoitteena päivittää henkilöstön tietoa siitä, mitä muualla tapahtuu ja lisätä muutosorientaatiota ja oman työn kehittämistä
 - Tietoa siitä, millaisia uusia teknisiä ratkaisuja on käytettävissä tuotantoon ja pakkaamiseen
 - Miten saadaan vähemmällä enemmän aikaiseksi
- Vähemmällä enemmän
 - Helpotusta kiireeseen, käytännön ideoita siitä, miten voimme nostaa tehoja työrasituksen kasvamatta
- Service Design
 - Tuunataan ruokapalvelua ja ruokatuotteita vastaamaan nykyistä paremmin asiakaskunnan tarpeita ja toiveita, tavoitteena vaikkapa ruokalistojen päivittäminen
- Ekotekoja ammattikeittiöissä
 - Ympäristöä huomioiva ruokapalvelu, tavoitteeksi voidaan asettaa toimijan ympäristösuunnitelman laatiminen
- Ekotekoja tukipalveluissa
 - Ruoka- ja siivouspalvelun vastuullinen tuottaminen

Yhdessä -valmennus

- Tavoitteena työelämätaitojen kasvattaminen
 - Sisältää sähköisen henkilöstökyselyn harminaiheiden ja kipupisteiden löytämiseksi. Tietysti halutaan tietää myös, mitkä asiat ovat hyvin
 - Kyselytulos lähetetään noin kuukausi ennen valmennusta tilaajan vastuuhenkilöille
 - Damicon ja tilaajan vastuuhenkilöt hakevat vastauksista tärkeimmät kehityskohteet ja niihin ratkaisut jo ennen valmennuspäivää
 - Itse valmennuksessa ja ennakkotehtävän kautta henkilöstö laitetaan pohtimaan, miten haasteista selvitään yhdessä
 - Lopputuotteena on pelisäännöt, joissa kerrotaan, miten juuri meillä toimitaan
- Miten meidän työpaikasta tehdään YHDESSÄ IHAN PARAS?



Voisimme auttaa myös näissä asioissa

- Maakuntauudistuksen vaikutukset – miten me reagoimme muutoksiin proaktiivisesti?
- Tukipalvelustrategian laadinta yhteistyössä kanssanne
- Yhtiöittämisratkaisun tekeminen, yhtiön perustaminen
- Palvelukuvaukset ja –sopimukset
- Palveluiden toteumaperusteinen hinnoittelu
- Asiakaskyselyt ja tukipalveluille suunnitellut henkilöstökyselyt
- Tilaajien ja tuottajien yhteiset toiminnan kehittämisseminaarit, ”tilaajapäivät”
- Keittiösuunnittelu tai jo valmiiden suunnitelmien arviointi
- Ruokailutilojen suunnittelu
- Siivouksen kokonaisvaltainen analysointi ja kehittäminen

Asiantuntijaverkostot

Lämpimästi
tervetuloa mukaan!

- Ruokaryhmät Pohjanmaalla, Lounais-Suomessa ja Etelä-Suomessa
 - Siivousryhmät Pohjanmaalla ja Etelä-Suomessa
 - Itä-Suomen ryhmässä ruoka- ja siivous yhdistettynä
 - Ryhmät kokoontuvat 3-4 kertaa vuodessa
 - Ryhmissä käsitellään ajankohtaisia ryhmän toivomia aiheita
 - Osallistujat toimivat toistensa vertaistukena
 - Damicolla on www –pohjainen tietopankki osallistujien käyttöön
- **TAVOTTEET PYSYNEETKYMMENEN TOIMINTAVUODEN AIKANA SAMANA:**
 - 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