



# Kapusta -Ammattikeittiöakatemia

Lempäälän ruokapalvelu



# Ammattikeittiöakatemia

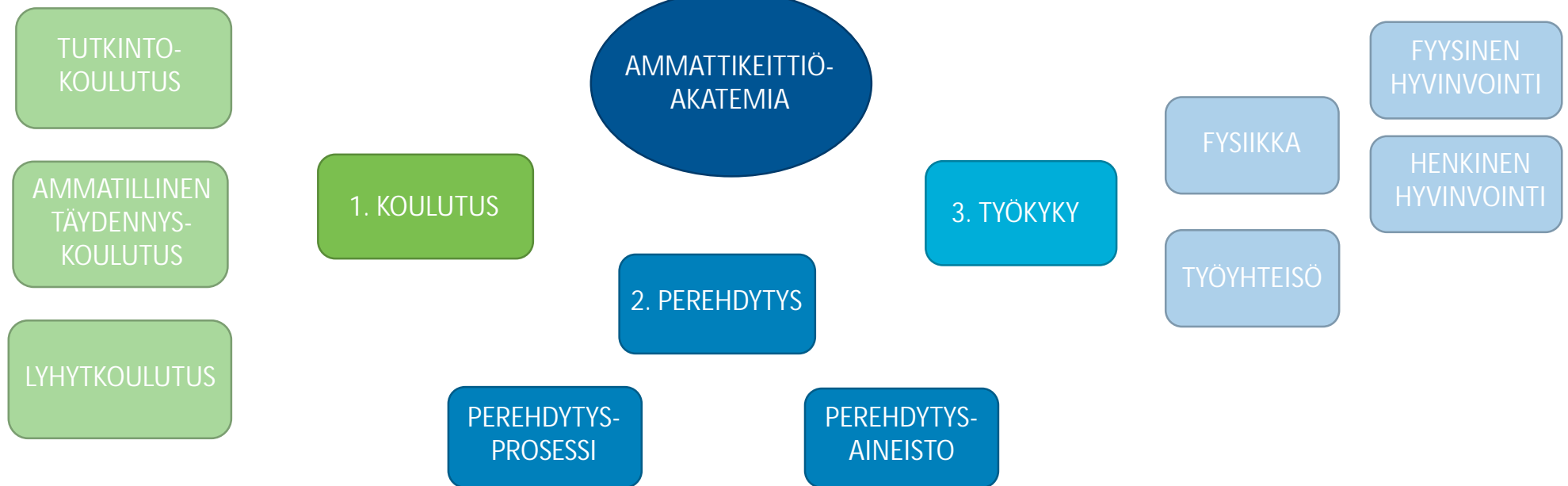
- Ammattikeittiöakatemia on Lempäälän ruokapalvelun henkilöstölle suunnattu valmennuskokonaisuus
- Ammattikeittiöakatemian tarkoituksena on olla henkilöstön koko työuran mittainen oppimispolku, jossa huomioidaan:
  - Ruokapalvelun yhtenäinen ammattitaidon taso
  - Työntekijän yksilöllinen ammattitaidon taso
- Ammattikeittiöakatemian tavoitteena on henkilöstön ammattitaidon kehittäminen, työkyvyn tukeminen sekä työvoiman saatavuuden varmistaminen



YHTENÄISET  
KÄYTÄNTEET

## Ammattikeittiöakatemia kolme osa-alueetta

YKSILÖLLISYYDEN  
HUOMIOIMINEN



# Ammattikeittiöakatemia esimiestyön näkökulmasta

- Ammattikeittiöakatemia antaa esihenkilölle tärkeitä työkaluja henkilöstöjohtamiseen
- Hyvinvoiva henkilöstö on motivoitunutta, tehokasta ja sitoutunutta työhön
- Hyvinvoivassa työyhteisössä henkilöstö viihtyy ja vaihtuvuus pienenee
- Työnantajamaine välittyy eteenpäin ja ammattitaitoisen henkilöstön saatavuus paranee
- Esihenkilöllä on työssä onnistumisen edellytykset, joka tukee esihenkilön työssäjaksamista



# Ammattikeittiöakatemia työntekijän näkökulmasta

- Ammattikeittiöakatemia sisältää suunnitelmallisen perehdytysprosessin sekä kattavan sähköisen perehdytysaineiston
  - Perehdytys on tasalaatuista
  - Pystytään huomioimaan työntekijän henkilökohtaisen osaamisen taso
  - Perehdytykseen ei jää aukkoja
- Ammattikeittiöakatemia sisältää henkilökohtaisen kehittymisen suunnitelman sekä laajan koulutusvalikoiman
  - Työntekijä pystyy saamaan koulutusta ammatilliseen osaamisvajeeseen
  - Mahdollisuus lisäkouluttautua ja edetä uralla
  - Mahdollisuus osallistua kurssimuotoisiin koulutuksiin omat mielenkiinnon kohteet huomioiden
- Ammattikeittiöakatemia sisältää työkykyä tukevaa toimintaa
  - Antaa tukea fyysisiin ja henkisiin haasteisiin
  - Ylläpitää työyhteisöjen hyvinvointia ja työssä viihtymistä
  - Antaa työkaluja työmotivaation ylläpitoon



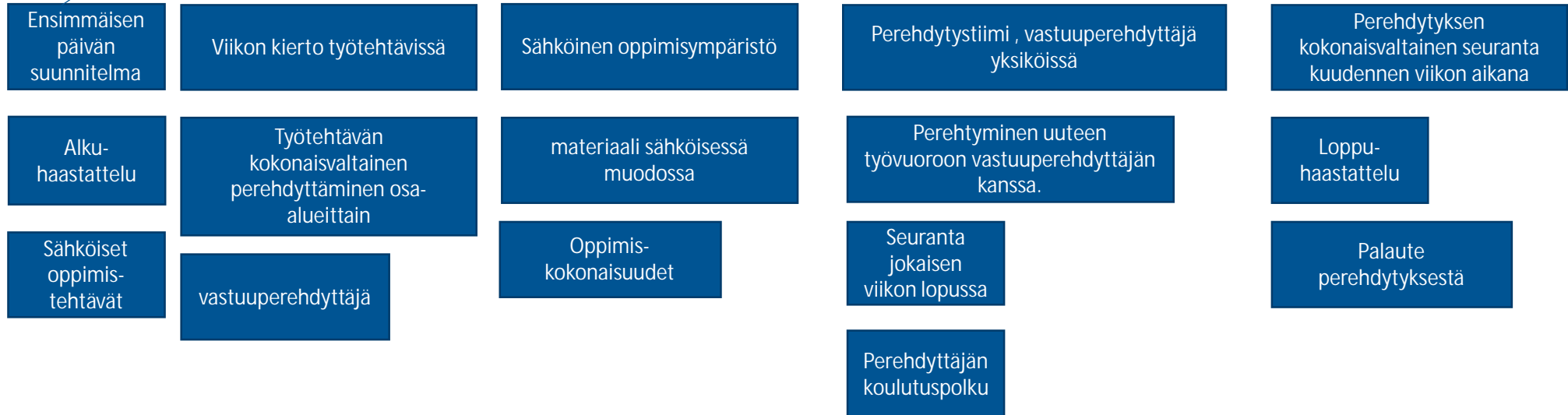
# Koulutus



# Perehdytys

## Kuuden viikon perehdytyksen toimintasuunnitelma Lempäälän ruokapalvelussa

Ennen ensimmäistä työpäivää  
Työsopimuksen allekirjoitus  
Palkanmaksuun liittyvät asiat  
Työvaatteiden sovitus keittiöllä  
Linkki sähköiseen esittelyyn  
Työvuorolista  
Autopaikka  
Muistilista ensimmäisenä päivänä toimitettavista todistuksista



# Sähköinen oppimisympäristö

- Lempäälän kunnassa otetaan käyttöön uusi, koko kunnan yhteinen verkko-oppimisympäristö
  - Oppimisympäristönä toimii sähköinen alusta Gimlet LSM





## Ohjelma sisältää siis



- Aineistoa uusille ja pidempään työtä tehneille

# Työkyky

Ruokapalvelun henkilöstön työkykyä kokonaisvaltaisesti tarkasteleva työryhmä, eli TYKY-ryhmä

- Ryhmän tehtävänä on toimia keittiöissä TYKY-asioiden silmänä ja korvana ja laatia työkyvyn teemoitettu vuosikello.
- TYKY-asiat sisältävät työntekijöiden työkykyyn vaikuttavat osa-alueet
  - Fyysinen hyvinvointi
  - Henkinen hyvinvointi
  - Työyhteisön hyvinvointi
  - Työturvallisuus
  - Työnteon edellytykset
  - Motivointi
  - Työedut
- TYKY-ryhmä tekee tiivistä yhteistyötä kunnassa olevien työryhmien kanssa sekä tarvittaessa perustaa erillisille uusille tai projektimuotoisille asioille toimeenpanevan työryhmän
- Ryhmän tarkoituksena ei siis ole toteuttaa kaikkea itse, vaan toimia henkilöstön ja työryhmien välisenä sanan saattajana



# TYÖKYVYN VUOSI 2022

Hyvinvointitsemppari-  
toiminta ja  
virkistystyöryhmä

