



**Euroopan unionin  
osarahoittama**



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus

## VALINTAESITYS

**Uudistuva ja osaava Suomi 2021 – 2027**

**EU:n alue- ja rakennepolitiikan ohjelma**

### **Hankkeen julkinen nimi**

Moniammatillisen osaamisen kehittäminen ateriapalvelun palveluketjussa (AteriaPlus)

### **Hakemusnumero/Ryhmähanketunnus**

207587 ja 207589/R-01946

### **Saapumispäivämäärä**

9.10.2024 (Hakutunnus KESELY-148)

### **Käsittelijä**

Johanna Winter

### **Hakijan virallinen nimi**

Seinäjoen Ammattikorkeakoulu Oy (pää toteuttaja)

Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Oy

### **Toimintalinja**

4 Työllistävä, osaava ja osallistava Suomi

### **Erityistavoite**

4.2. Uutta osaamista työelämään

### **Alkamispäivämäärä**

1.3.2025

### **Kokouspäivämäärä**

8.1.2025 (Valintakokous)

3.2.2025 (Etelä-Pohjanmaan maakunnan

yhteistyöryhmän sihteeristö)

### **Diaarinumero**

Dnro: EURA 2021/207587/09

02 01 01/2024/KESELY

Dnro: EURA 2021/207589/09

02 01 01/2024/KESELY

### **Viranomainen**

Keski-Suomen elinkeino-, liikenne- ja

ympäristökeskus

### **Päätymispäivämäärä**

30.9.2027

## **Hankkeen sisältö (tiivistelmä)**

Hankkeen päätavoitteena on vastata työelämästä nousseisiin tarpeisiin nostaa ateriapalveluketjun toimijoiden osaamistasoa, lisätä toimijoiden moniammatillista yhteistyötä sekä kehittää ateriapalveluketjun toimintaa.

Hankkeen tavoitteina on:

- 1) Lisätä ateriapalveluketjussa toimivien ammattilaisten osaamista tehokkaamman, laadukkaamman ja kestävämmän ateriapalvelun tuottamiseksi.
- 2) Vahvistaa koulutuksessa aliedustettuihin ryhmiin kuuluvien, mm. maahanmuuttajataustaisten henkilöiden, ammatillista osaamista osana ravitsemis- ja hoivapalveluiden kohtaantohaasteiden ratkaisua.

3) Lisätä, kehittää ja systematisoida moniammatillista yhteistyötä ateriapalvelun palveluketjussa toimijoiden vuoropuhelun ja tiedonkulun parantamiseksi sekä palvelun laadun kehittämiseksi.

Hankkeen koulutukset ja yhteiskehittäminen lisäävät osallistujien ammattipätevyyttä:

- ravitsemuslaadusta, eri asiakasryhmien ravitsemustilan seurannasta, ravitsemusterveyden edistämisestä sekä elintarviketurvallisuudesta,
- ateriapalveluketjun vastuullisesta (taloudellinen, sosiaalinen, ekologinen) toiminnasta ja kehittämisestä sekä omasta roolista osana palvelutuotantoa,
- viestinnästä ja vuorovaikutuksesta sekä moniammatillisesta ja -kulttuurisesta yhteistyöstä ja yhteiskehittämisestä.

Hanke jakautuu viiteen toimenpidekokonaisuuteen: 1) yhteiskehittäminen, 2) koulutus, 3) toimintamallin kuvaaminen, 4) viestintä, 5) hallinto ja raportointi.

Ensimmäisen toimenpiteen tavoitteena on yhteistyöverkoston rakentaminen, yhteiskehittämisen työpajojen toteuttaminen, koulutuksiin sitouttaminen ja koulutusten sisällön tarveperustainen tarkentaminen. Toinen toimenpide koostuu yhteiskehittämistä tukevista, osaamista lisäävistä koulutusmoduuleista. Koulutuksen teemoiksi on tunnistettu: yhteistyö ja vuorovaikutus, ravitsemus- ja elintarvikeosaaminen, kestävä ja vastuullinen toiminta sekä tiedolla johtaminen ja kehittäminen. Niihin liittyvien koulutusten sisältöjä täsmennetään hankkeeseen osallistuvien organisaatioiden/yritysten osaamisen kehittämistarpeiden pohjalta. Kolmannen toimenpiteen tavoitteena on hankkeessa käytettävän yhteiskehittämisen, vertaisoppimisen ja monialaisen yhteistyön hyvien käytänteiden tunnistaminen, mallinnus ja kuvaaminen niin, että ne ovat hyödynnettävissä muillakin hyvinvointialueilla. Neljännessä toimenpiteessä hankkeen etenemisestä ja tuloksista viestitään aktiivisesti. Viides toimenpide liittyy hallintoon ja raportointiin.

Ravitsemisalalla sekä sosiaali- ja terveysalalla kärsitään osaavan työvoiman puutteesta. Hankkeen suunnittelua varten tehdyissä haastatteluissa on noussut esille samoja teemoja kuin v. 2022 tehdyssä työvoiman osaamiskapeikkoja koskevassa selvityksessä, mm. ruokapalvelutuotanto, ruokavaliot, ravitsemusosaaminen ja monialainen, monitoimijainen yhteistyö. Hankkeen valmisteluvaiheessa on tunnistettu tarve sekä hyvinvointialueiden alueellisten erityispiirteiden huomioimiselle että ylimatekunnalliselle verkostoitumiselle ja vertaisoppimisille.

Hankkeen tuloksena ammattilaisten ja organisaatioiden osaamisen ja yhteistyön kehittymisen myötä hyvinvointialueilla tuotettavien ateriapalvelujen laatu, tehokkuus, kustannustehokkuus ja kestävyys paranevat. Ateriapalveluketjussa toimivien ammattilaisten osaaminen yhteistyön tekemisessä ja edistämisessä, ravitsemus- ja elintarvikeosaamisessa, kestävä ja vastuullisen toiminnan edistämisessä, tiedolla johtamisen ja kehittämisen teemoissa lisääntyy. Hankkeen avulla maahanmuuttajataustaisten henkilöiden osaaminen vahvistuu ja työllistyminen ateriapalveluketjuun paranee. Hankkeessa edistetään oppimismyönteistä ilmapiiriä, oman työn merkityksellisyyden kokemista ja lisätään muutosvalmiutta osaamisen lisääntymisen kautta. Kehittämällä laadukasta, kestävästi ja kustannustehokkaasti toteutettua ateriapalvelun palveluketjua tuetaan kansallisten tavoitteiden mukaisesti ikäihmisten ja muiden ennaltaehkäiseviä palveluita tarvitsevien asiakkaiden hyvää ravitsemusterveyttä, toimintakykyä ja kotona asumista mahdollisimman pitkään.

## **Toimenpiteet**

## **Toimenpidekokonaisuus 1. Yhteiskehittäminen: moniammatillisen yhteistyön kehittäminen ja systematisointi ateriapalveluketjussa, 03/2025–2/2027**

Toimenpiteessä luodaan Etelä-Pohjanmaan ja Etelä-Savon alueille yhteiskehittämisen verkostot, joiden avulla ateriapalveluketjun toimijat kehittävät osaamistaan ja toimintaansa moniammatillisessa yhteistyössä. Kehittämisen prosessi etenee vaiheittain, ja sen avulla luodaan toimintamalli, joka auttaa systematisoimaan ateriapalveluketjun kehittämistä. Yhteiskehittämisen avulla mahdollistetaan sekä molempien alueiden toimijoiden keskinäinen että alueiden välinen tiedonvaihto, vertaisoppiminen ja yhdessä kehittäminen.

SeAMKin osahankkeen toimenpiteet kohdistuvat Etelä-Pohjanmaan maakunnan alueelle. Xamkin toimenpiteet Etelä-Savon maakunnan alueelle, Mikkelin, Savonlinnan ja Pieksämäen talousalueille.

Toimenpiteet:

1. Kontaktoidaan ateriapalveluketjun toimijoita ja järjestetään molemmilla alueilla kolme samansisältöistä virtuaalista aloitustilaisuutta, joissa kuvataan hankkeen toimet sekä osallistumisen mahdollisuudet ja hyödyt osallistujille. Kootaan yhteiskehittämisen verkosto molemmilla alueilla.
2. Tarkennetaan toimijoiden osaamisen kehittämistarpeet koulutustarjonnan (TP2) täsmentämiseksi ja hankkeeseen sitouttamiseksi.
3. Valmistellaan yhteiskehittämisen prosessi ja prosessin arviointi. Toteutetaan molemmilla alueilla viisi alueellista sekä kolme alueiden yhteistä työpajaa (yht. 13 työpajaa).
4. Arvioidaan yhteiskehittämisen prosessia ja tuloksia työpajojen palautteen perusteella. Käytetään arviointitietoa toimintamallin kuvaamisessa (TP3).

Alueelliset työpajat (5 työpajaa/alue, yht. 10 kpl):

1. Verkoston järjestäytyminen ja orientaatio yhteiskehittämiseen
2. Tutki ja tarkenna: tunnistetaan kehittämisen tarpeet
3. Kehitä: ideoidaan ratkaisuja, valitaan ja suunnitellaan käytännön kehittäminen
4. Toteuta: toteutetaan kehittämistoimia ja jaetaan toteutusvaiheen kokemuksia
5. Arvioi ja hyödynnä opit jatkoon: miten onnistuttiin, mitä opittiin, miten jatketaan

Alueiden yhteiset työpajat (3 työpajaa/hanke):

1. Kehittämistarpeet: jaetaan tietoa alueilla tunnistetuista kehittämistarpeista
2. Kehittäminen: jaetaan kokemuksia, sparrataan ja tuetaan toisten kehittämistä

3. Tulokset ja arviointi: kerrotaan kehittämisen tuloksista, arvioidaan onnistumista, suunnitellaan yhteistyön ja kehittämisen jatkoa

Työpajasarjojen aloitus- ja päätöstilaisuudet toteutetaan lähitilaisuuksina, muut lähi- tai verkkotilaisuuksina. Työpajojen kesto on 2–4 h. Menetelminä käytetään yhteiskehittämisen ja palvelumuotoilun menetelmiä, esim. palvelupolku, aivoriihi, ideointipuu. Yhteiskehittämisen prosessia ja tuloksia arvioidaan osallistujien kanssa. Arvioinnin tulokset jaetaan päätöstyöpajoissa.

Yhteiskehittämisessä hyödynnetään mm. Ikäruoka 2.0 -hankkeessa käytettyä, vaiheittain etenevää kokeilevan kehittämisen prosessia (Tuikkanen ym., 2023). Prosessi suunnitellaan siten, että kehittämistoimenpiteisiin on mahdollista liittyä mukaan hankkeen eri vaiheissa. Yhteiskehittäminen on tehokas, osallistava menetelmä, joka edistää innovointia ja uuden oppimista. Keskusteleva prosessi luo yhteisymmärrystä, sillä sen avulla voidaan tarkastella palvelutuotantoa eri toimijoiden ja asiakkaiden näkökulmasta. Avoin vuoropuhelu auttaa tunnistamaan palvelutuotannon todelliset haasteet, jolloin kehittäminen osataan kohdistaa oikein. Näin palvelun laatu paranee ja samalla voidaan saavuttaa kustannussäästöjä. Yhteiskehittämisen etuna on myös se, että se yhdistää eri toimijoiden osaamisen ja resurssit yhteiseksi hyväksi. Palveluketjun toimijoiden osallistaminen kehittämiseen lisää kuulluksi tulemisen kokemusta ja mahdollistaa vaikuttamisen omaan työhön, mikä lisää henkilöstön motivaatiota ja merkityksellisyyden tunnetta.

Xamk koordinoi toimenpidekokonaisuutta 1, SeAMK osallistuu toteutukseen. Toimenpiteen 1 tavoitteena on osallistaa 40–55 hlö, joista SeAMKin osuus on 25–30 hlö.

### **Toimenpidekokonaisuus 2. Koulutus: ammatillisen osaamisen lisääminen ateriapalveluketjussa 3/2025–2/2027**

Toimenpiteessä suunnitellaan ja toteutetaan koulutuskokonaisuus, joka lisää ateriapalveluketjun toimijoiden ja henkilöstön ammatillista osaamista. Samalla koulutus tukee yhteiskehittämiseen (TP1) osallistuvien moniammatillista yhteistyötä ja toimintatapojen kehittämistä. Kokonaisuus sisältää hankkeen valmisteluvaiheessa tunnistettujen osaamisen kehittämistarpeiden mukaisesti neljä moduulia teemoissa: yhteistyö ja vuorovaikutus, ravitsemus- ja elintarvikeosaaminen, kestävä ja vastuullinen toiminta sekä tiedolla johtaminen ja kehittäminen.

Toimenpiteet:

1. Täsmennetään yhteiskehittämiseen (TP1) osallistuvien ajankohtaiset osaamisen kehittämistarpeet.
2. Luodaan neljästä moduulista koostuva koulutustarjotin (ks. alla).
3. Hankintaan ulkopuoliset asiantuntijapalvelut täydentämään koulutustarjontaa, esim. kulttuuriosaaminen, selkokieliisyys.
4. Suunnitellaan ja tuotetaan 4–8 kpl lähikoulutuksia, 8–12 kpl verkkokoulutuksia sekä koulutusaiheisiin liittyviä oppimistehtäviä ja niiden suorittamista tukevia ryhmäsparrauksia (8–12 kpl).
5. Tuotetaan tallenteet verkkokoulutuksista (8–12 kpl).
6. Tuotetaan palautekysely. Kerätään osallistujapalautteet ja kehitetään koulutustarjontaa niiden perusteella.

7. Luodaan ThingLink-oppimisalusta ja kootaan sinne koulutustallenteet ja materiaalit.

Koulutukset toteutetaan työelämälähtöisesti, ja ne suunnitellaan helposti saavutettaviksi siten, että mahdollisimman moni henkilöstön jäsen voi osallistua. Lisäksi erityisryhmille, kuten maahanmuuttajataustaisille työntekijöille, tuotetaan selkokielelliset koulutusmateriaalit. Koulutukset suunnitellaan toistettaviksi, jotta myös hankkeen myöhemmissä vaiheissa mukaan tulevat organisaatiot voivat hyötyä tarjonnasta.

Koulutuskokonaisuus sisältää lähi- ja verkkokoulutuksia sekä itsenäiseen tai työyhteisössä tapahtuvaan oppimiseen liittyviä tehtäviä ja niitä tukevia ryhmäsparrauksia verkossa. Lähikoulutusten kesto on 2–3 h, verkkokoulutusten ja ryhmäsparrausten kesto 30–60 min. Kaikki koulutusaineistot kootaan verkossa käytettävälle, avoimesti saatavilla olevalle ThingLink-oppimisalustalle, joka on käytettävissä SeAMKin ja Xamkin verkkosivustoille luotavien hankesivujen kautta.

Moduuleista koostuvan koulutustarjottimen sisältö täsmennetään vastaamaan osallistujien ajankohtaisiin tarpeisiin siten, että syntyvä koulutustarjotin tukee ja tehostaa yhteiskehittämistä (TP1). Osallistujilla on mahdollisuus rakentaa koulutustarjottimen pohjalta erilaisia ammattitaitoa lisääviä kokonaisuuksia. Osallistujat saavat osallistumisestaan todistuksen.

Moduulit:

1. Lisää vuorovaikutusta, uutta osaamista yhteistyöllä. Koulutukset: yhteiskehittäminen ja käytännön työkalut, vuorovaikutus ja yhteistyötaidot, kulttuuriosaaminen ja moniammatillisuus
2. Ravitsemus- ja elintarvikeosaamisella laatua palveluun. Koulutukset: asiakaslähtöisen ravitsemuksen perusteet, ruokailukokemus ja hyvän ravitsemuksen edistäminen, elintarviketurvallisuus
3. Kestävällä, vastuullisella toiminnalla jatkuvuutta. Koulutukset: uudet ravitsemussuositukset ja kestävät ruokavaliot, ruokahävikin ehkäiseminen, logistiikan prosessien kehittäminen, sosiaalinen vastuullisuus
4. Tiedolla johtamisesta tehokkuutta. Koulutukset: mittaaminen ja seurantatiedon hyödyntäminen (lean-kehittämisen perusteet), RAI-arviointitiedon hyödyntäminen, logistiikan prosessien seuranta ja kehittäminen, ruokahävikin seuranta ja ehkäiseminen.

SeAMKin koordinoi toimenpidekokonaisuutta 2, Xamk osallistuu toteutukseen. Koulutusten toteutuksessa hyödynnetään SeAMKin ja Xamkin erityisasiantuntemusta laajemman koulutustarjonnan mahdollistamiseksi molemmille kohdealueille. Flat ratesta hankintaan koulutusten sisällöntuotannossa tarvittavat ulkopuoliset asiantuntijatpalvelut, esim. vuorovaikutus- ja kulttuuriosaaminen, selkokielelliset aineistot sekä lyhytkestoiset sisäiset asiantuntijatyöt, esim. ravitsemusosaaminen. Toimenpiteen 2 tavoitteena on 126 osallistujaa, josta SeAMKin osuus on 66 hlö.

### **Toimenpidekokonaisuus 3. Toimintamallin kuvaaminen 1/2027–9/2027**

Toimenpiteessä tunnistetaan ja mallinnetaan ateriapalveluketjun yhteiskehittämisen ja moniammatillisen osaamisen kehittämisen hyvät käytänteet kerättyjen palautteiden ja arviointiaineistojen (TP1, TP2) perusteella. Toimintamallista tuotetaan julkaisu (TP4) ateriapalveluketjun kehittämisen jatkamiseksi ja kehittämisen laajentamiseksi muille hyvinvointialueille.

### **Toimenpidekokonaisuus 4. Viestintä 3/2025–9/2027**

Hankkeen toiminnasta, tuloksista ja saavutetuista hyödyistä tiedotetaan viestintäsuunnitelman mukaisesti läpi hankkeen. Suunnitelma laaditaan yhdessä SeAMKin TKI-viestinnän asiantuntijan kanssa. Flat ratesta hankintaan tarvittavat viestinnän palvelut, esim. graafinen suunnittelu, julkaisujen taitto.

Toimenpiteet:

1. Laaditaan viestintäsuunnitelma.
2. Ylläpidetään SeAMKin verkkosivustolla hankesivua, jolla tiedotetaan toiminnasta ja kootaan aineistot avoimesti käytettäväksi.
3. Julkaistaan 5–8 artikkelia ammattijulkaisuissa tai muissa julkaisukanavissa.
4. Esitellään hanketta 2–3 ammattilaistapahtumassa tai seminaarissa.
5. Tuotetaan 2 julkaisua: "Opit jakoon" -julkaisu, joka sisältää hankkeen tulokset ja hyvät käytänteet sekä työkirja, joka sisältää käytännönläheisen kuvauksen toimintamallista ja kotiaterian täydentämistä koskevia ohjeistuksia.

### **Toimenpidekokonaisuus 5. Hallinto ja raportointi 3/2025–9/2027**

Hankkeen hallinnosta ja raportoinnista huolehditaan koko sen keston ajan. SeAMK koordinoi ryhmähanketta, ja SeAMK ja Xamk raportoivat omasta hanketoiminnastaan rahoittajalle. Hallinnolliset toimenpiteet sisältävät hankkeen johtamisen, taloushallinnon, hankinnat ja ohjausryhmän toiminnan organisoinnin. Lisäksi toimenpiteiden etenemisestä kerätään jatkuvasti palautetta, jota hyödynnetään itsearvioinnissa sekä kehittämisessä.

### **Kohderyhmä**

Hankkeen kohderyhmänä ovat kaikki toimijat, jotka ovat mukana hyvinvointialueen erityyppisten ateriapalvelujen eli kotiin vietävien ateriapalvelujen sekä palveluasumisessa ja ympärivuorokautisessa hoivassa tarjottavien ateriapalvelujen tuottamisessa, toimittamisessa asiakkaalle ja ateriapalvelun toimivuuden seurannassa (ateriapalvelun tarvearvio, ateriapalvelupäätös, tilaus, valmistus, kuljetus, esille laittaminen, ravitsemustilan seuranta).

- \* Ruokapalveluiden henkilöstö (hyvinvointialue, in-house-yhtiö, ostopalvelu)
- \* Ruoan kuljettajat (logistiikan, hoivan tai ruokapalveluiden henkilöstöä)
- \* Ruoan tarjoamisesta vastaava henkilöstö (hoivan tai ruoka- ja puhtauspalveluiden henkilöstöä)
- \* Ateriapalveluiden koordinaatiosta vastaava henkilöstö (hyvinvointialue, mm. tukipalvelut)
- \* Ateriapalvelutarpeen arvioijat (hyvinvointialue)
- \* Ateriapalvelun ja palveluketjun kehittämisestä vastaava henkilöstö

Hankkeen vahvuutena on laaja kohderyhmä ja kohdentuminen koko ateriapalveluketjuun. Hankkeen toiminta rajataan kohdentamalla se ennalta määriteltuihin, hankkeen valmistelussa tunnistettuihin teemoihin. Hankkeen erityisenä tehtävänä on tarjota ja fasilitoida yhteiskehittämisen foorumi ateriapalveluketjun eri toimijoille.

Seinäjoen ammattikorkeakoulun toiminta ja budjetti kohdistuvat Etelä-Pohjanmaan maakunnan alueelle ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun toiminta ja budjetti Etelä-Savon maakunnan alueelle, Mikkelin, Savonlinnan ja Pieksämäen talousalueille.

## Maantieteellinen kohdealue

Etelä-Pohjanmaa ja Etelä-Savo

## Lisätiedot

Hankkeeseen osallistuvien henkilöiden arvioitu määrä 66 (päähanke) + 62 (osahanke) = 128 henkilöä.  
Osallistuvien yritysten arvioitu lukumäärä 10 (päähanke) + 13 (osahanke) = 23 yritystä.

## Kustannukset ja rahoitussuunnitelma

Ryhmähankkeen kustannusarvio, euroa

1 Palkkakustannukset	343 475
Flat rate 40 % kehittäminen	137 390
2 Tulot (vähennetään kustannuksista)	0
<b>Nettokustannusarvio yhteensä</b>	<b>480 865</b>

Rahoitussuunnitelma, euroa		Osuus %
1 Haettava EU- ja valtion rahoitus	384 691	80
2 Omarahoitus, muu julkinen	49 916	10
3 Omarahoitus, yksityinen	46 258	10
<b>Rahoitussuunnitelma yhteensä</b>	<b>480 865</b>	<b>100</b>

Haettava EU- ja valtion rahoitus jakaantuu maakunnittain rahoittajan arvion mukaan:

Etelä-Pohjanmaa 1/2 eli 192 346 euroa

Etelä-Savo 1/2 eli 192 345 euroa

## Rahoittajan arvio hankkeesta

Hankkeen päätavoitteena on vastata työelämän tarpeisiin kehittämällä ateriapalveluketjun toimijoiden osaamista, moniammatillista yhteistyötä ja toimintaa. Hanke jakautuu viiteen osa-alueeseen: yhteiskehittäminen, koulutus, toimintamallin kuvaaminen, viestintä, hallinto ja raportointi. Kohderyhmään kuuluvat kaikki hyvinvointialueiden ateriapalveluihin osallistuvat toimijat, kuten kotiaterioiden ja hoivayksiköiden ateriapalveluiden tuottajat, kuljettajat sekä palvelujen seurannasta vastaavat henkilöt.

Hankkeen haasteena on toimijakentän monimuotoisuus, sillä eri tahojen roolit, tavoitteet ja intressit voivat tehdä kokonaisuuden hallinnasta sekavaa. Hakemuksessa ei ole selkeästi kuvattu, miten eri ammattiryhmien tarpeet ja osaamisvaatimukset huomioidaan. Aterioiden valmistuksen ja käsittelyn parissa toimivia henkilöitä kouluttavat ammatilliset oppilaitokset, jotka tarjoavat muun muassa hygieniapassikoulutusta. Ammattikorkeakoulut puolestaan kouluttavat pääasiassa ketjun päällikkötason henkilöitä. Ateriapalveluketjussa eri ammattiryhmillä on omat osaamisvaatimuksensa ja koulutustarpeensa, mutta tämä ei näy hankkeen suunnitelmissa. Näin ollen jää epäselväksi, mitä lisäarvoa hanke voisi tuoda eri ammattiryhmien osaamiseen ja sen kehittämiseen.

Ylialueellisuus näkyy hankkeessa vain vähän. Yhteiskehittämiseen liittyy alueiden yhteisiä työpajoja mutta niiden vaikuttavuus ja ylialueellisen yhteistyön hyödyntäminen jäävät epäselviksi. Hakemuksista ei myöskään käy selvästi ilmi, miksi hanke on toteutettu ryhmähankkeena. Perustelut ryhmähankkeen tarpeelle ja alueellisen jaon tarkoituksenmukaisuudelle jäävät heikosti perustelluiksi. Hakemuksista ei myöskään selviä, miten nämä kaksi alueellista osahanketta tukevat toisiaan tai millä tavoin niiden yhteistyö lisää hankkeen vaikuttavuutta.

Osahankkeessa on Etelä-Savon hyvinvointialueelta yksi kiinnostuksen ilmaisu, mikä herättää kysymyksiä hankkeen tarpeellisuudesta ja laajuudesta. Päähankkeessa kiinnostuksen ilmaisuja on hieman enemmän, pääasiassa Etelä-Pohjanmaan hyvinvointialueelta.

Hankkeen suunnitelman mukaan sen tuloksena olisi ateriapalvelun kehittämismalli, joka julkaistaisiin julkaisujen muodossa. Suunnitelman mukaan tulosten leviäminen jää pelkästään sen varaan, että joku lukee julkaisun, eikä aktiivista tulosten levittämistä ole suunniteltu. Hankkeen tulosten ensisijaisia hyödynsaajia olisivat hankkeessa mukana olevat hyvinvointialueet ja ateriapalvelujen tuottajat. Rahoituslain mukaan hankkeen tulosten on oltava julkisia ja kaikkien asiasta kiinnostuneiden saatavilla, mutta tämän ehdon tehokas toteutuminen jää suunnitelmassa epäselväksi. On olemassa riski, että hankkeen tulokset jäävät vain hankkeen kohderyhmän ja tuen saajien käyttöön.

Selkokielen materiaalin tuottaminen heikosti suomen kieltä osaavien perehdyttämisen tueksi on osa työnantajan normaalia työhön perehdyttämistä. Työntekijöiden ammatillinen perus- tai täydennyskoulutus ei ole hankerahoituksella tuettavaa.

#### **Päähanke ei täytä seuraavia yleisiä valintakriteerejä:**

- Hankkeella on konkreettinen hankesuunnitelma, joka pohjautuu tunnistettuun tarpeeseen ja joka edistää Euroopan unionin alue- ja rakennepolitiikan ohjelman erityistavoitteen tavoitteiden tuloksellista toteutumista. Hankkeen eteneminen on seurattavissa ja todennettavissa hankesuunnitelman perusteella. Yhteiskehittämisellä tavoitteena on toimijaketjun yhteistyönä tehostaa ja sujuvoittaa palveluketjun toimintaa. Tähän kehittämistyöhön voi liittyä koulutusta, jolla tuetaan uudenlaisten toimintamallien ja -tapojen omaksumista. Tässä koulutuksen tavoitteena on lisätä osallistujien ammatillista osaamista ja tukea heikosti suomen kieltä osaavien perehdytystä tuottamalla selkokielistä perehdytysmateriaalia. Kohderyhmä on laaja eikä hakemuksessa ole eritelty koulutustarpeita ammattiryhmittäin, joten on vaikea arvioida toimien todellista tarvetta ja sisältöä sekä tarvittavia resursseja. Hakijat eivät ole eritelleet koulutukseen tarvittavien ostopalvelujen osuutta. Selkokielen materiaalin tuottaminen heikosti suomen kieltä osaavien perehdyttämisen tueksi on osa työnantajan normaalia työhön perehdyttämistä. Työntekijöiden ammatillinen perus- tai täydennyskoulutus ei ole hankerahoituksella tuettavaa.

- Tuen hakijalla on riittävät edellytykset vastata hankkeella aikaansaadun toiminnan jatkuvuudesta hankkeen päättymisen jälkeen, jollei tämä ole hankkeen luonteen vuoksi tarpeetonta. Hankkeessa syntyvä malli julkaistaisiin julkaisujen muodossa. Tämä on luonteeltaan passiivista hankkeen tuloksista tiedottamista. Aktiivista tulosten levittämistä suunnitelmassa ei esitetä.

#### **Osahanke ei täytä seuraavia yleisiä valintakriteerejä:**

-Hankkeella on konkreettinen hankesuunnitelma, joka pohjautuu tunnistettuun tarpeeseen ja joka edistää Euroopan unionin alue- ja rakennepolitiikan ohjelman erityistavoitteen tavoitteiden tuloksellista toteutumista. Hankkeen eteneminen on seurattavissa ja todennettavissa hankesuunnitelman perusteella. Hakemuksessa ei ole kaikkien työpakettien osalta eritelty, mitä osatoteuttaja tekee hankkeessa. Toimenpidekokonaisuuksissa 3 ja 4 (toimintamallin kuvaaminen ja viestintä) osatoteuttajan rooli jää määrittelemättä. Kohderyhmä on laaja eikä hakemuksessa ole eritelty koulutustarpeita ammattiryhmittäin,



joten on vaikea arvioida toimien todellista tarvetta ja sisältöä sekä tarvittavia resursseja. Hakijat eivät ole eritelleet koulutukseen tarvittavien ostopalvelujen osuutta.

- Hankkeelle on hakemuksessa esitetty tarkoituksenmukaiset resurssit. Tuen hakijalla on tarvittava osaaminen hankesuunnitelmassa asetettujen tavoitteiden saavuttamiseksi. Resurssien käyttöä ei voida arvioida, koska osatoteuttajan toimenpiteet on kuvattu yleisellä tasolla. Tehtäväkuvauksissa ilmoitetut tehtävät ja hankesuunnitelmassa esitetyt toimenpiteet eivät ole johdonmukaisesti linjassa keskenään. Tehtäväkuvauksissa on mainittu tehtäviä, joita ei ole hankesuunnitelman toimenpiteissä yksilöity osahankkeelle. Osatoteuttajan rooli ja vastuut hankkeen kokonaisuudessa jäävät epäselväksi.

- Tuen hakijalla on riittävät edellytykset vastata hankkeella aikaansaadun toiminnan jatkuvuudesta hankkeen päättymisen jälkeen, jollei tämä ole hankkeen luonteen vuoksi tarpeetonta. Hankkeessa syntyvä malli julkaistaisiin julkaisujen muodossa. Tämä on luonteeltaan passiivista hankkeen tuloksista tiedottamista. Aktiivista tulosten levittämistä suunnitelmassa ei esitetä.

## **Ratkaisun perustelut ja jatkotoimenpiteet**

Hankehakemuksesta on tehty seurantakomitean hyväksymien, EU- ja kansalliseen lainsäädäntöön perustuvien, yleisten valintaperusteiden mukainen arviointi haun päätyttyä. Ryhmähanke ei täytä kaikkia rahoitettavaksi esitettävältä vaadittavia yleisiä valintaperusteita. Hanketta ei esitetä rahoitettavaksi.

Hankkeen valintaesitys esitellään Etelä-Pohjanmaan maakunnan yhteistyöryhmän sihteeristön kokouksessa 3.3.2025 ja esitellään Etelä-Savon maakunnan yhteistyöryhmän sihteeristön kokouksessa X.X.2025

## **Rahoittaja puoltaa hakemuksen hyväksymistä**

Ei