

Aluehallitus 11.09.2023 § 131

§ 131

## Ateriapalvelujen kilpailutuksen merkitseminen tiedoksi

Valmistelijat ja lisätiedot (etunimi.sukunimi@luvn.fi):  
Syrjänen Markus  
Ojaniemi Pasi

### Päätösehdotus

Hyvinvointialuejohtaja Svahn Sanna

Aluehallitus merkitsee tiedoksi ateriapalvelujen kilpailutuksen kokonaisuuden.

### Käsittely

### Päätös

Aluehallitus hyväksyi päätösehdotuksen yksimielisesti.

### Selostus

Aluehallitus päätti kokouksessaan 30.1.2023 ateriapalvelujen järjestämisen periaatteista. Aluehallitus päätti että:

1. hyvinvointialueen ateriapalvelut järjestetään kilpailutuksen kautta ulkoistettuna palveluna. Hankintakokonaisuus tulee kuitenkin jakaa pienempiin kokonaisuuksiin siten, jotta eri kokoiset toimijat voivat osallistua niihin huomioiden kustannustaloudellisuus ja laatu. Kilpailutuskokonaisuus tuodaan aluehallitukselle tiedoksi sen jälkeen, kun markkinavuoropuhelut on käyty ja

2. ateriapalvelujen kilpailutuksen strategiset periaatteet ovat:

- Ateriapalvelut on toteutettava turvallisesti huomioiden palvelujen häiriöttömyys ja huoltovarmuus
- Asiakaspalautetta hyödynnetään palvelujen kehittämisessä aktiivisesti
- Ateriapalvelut toteutetaan monituottajamallilla
- Tarjottavan ruoan on täytettävä valtakunnalliset ravitsemussuositukset
- Kansallisten tavoitteiden mukaisesti ateriapalveluissa lisätään kasvispainotteisen ruoan ja kalan osuutta ravitsemussuositusten ja vähähiilisyystavoitteiden mukaisesti
- Lihan, kananmunien ja maidon osalta suositaan kotimaista lähi- ja luomutuotantoa
- Ruokahävikkiä vähennetään
- Erityisruokavaliot määritellään yhteistyössä palvelualueiden kanssa ravitsemussuositukset huomioiden
- Kuljetusten hiilidioksidipäästöjä vähennetään

Ateriapalvelujen kilpailutusta on valmisteltu aluehallituksen päätöksen mukaisesti. Yritysten kanssa on järjestetty kaksi markkinavuoropuhelukierrosta ja asiaa on käsitelty yhteistoiminnassa henkilöstön kanssa. Aluehallitus käsitteli valmistelun tilannetta iltakoulussaan 22.5.2023.

Valmistelun aikana kilpailutuksen kohde on selkeentynyt jakautuvaksi kahteen osaan, jotka kilpailutetaan erikseen:

A. Kotiin vietävät ateriat

B. Muut ateriat

Sairaaloiden ateriapalveluja tuottaa tällä hetkellä HUS Runkopalvelut. Hyvinvointialueen ateriapalveluja ei käytännössä pystytä järkevästi erottamaan HUS aterioista omaksi kokonaisuudekseen sairaaloissa, joten sairaaloiden ateriapalvelujen tuottajana jatkaa HUS runkopalvelut eikä kokonaisuus kuulu kilpailutettavaan kokonaisuuteen.

Kahvilatyypiset toiminnot jätetään myös kilpailutuksen ulkopuolelle, ja ne kilpailutetaan jatkossa yksittäin mahdollistaen pienempien yritysten osallistuminen kilpailutukseen.

### **Kotiin vietävät ateriat**

Kotiin vietävät ateriat -kilpailutus pitää sisällään:

- Kotiin vietävät ateriat: lounas

- Yksiköiden ateriat: aamu-, ilt- ja välipalatarvikkeet, lounas, päivällinen ja välitystuotteet

Yksiköiden ateriat tarkoittavat kodinomaisiin laitoksia, esimerkiksi Vammaisten palvelujen laitokset, joissa henkilökunta ja myös asiakkaat valmistavat ruoan osana toimintaansa.

Kilpailutuksessa alue jaetaan maantieteellisesti kahteen osa-alueeseen siten, että Espoo ja Kauniainen muodostavat yhden kilpailutettavan osa-alueen ja Kirkkonummi, Karkkila, Vihti, Lohja, Raasepori, Hanko, Inkoo ja Siuntio toisen.

Kotiin vietävien aterioiden kilpailutus pitää sisällään n 150 000 aterialla vuodessa.

### **Muut ateriat**

Muut ateriat -kilpailutus pitää sisällään laitos- ja henkilöstöateriat n 60 hyvinvointialueen toimipisteessä. Kilpailutukseen kuuluu niin valmistus- kuin myös kuumennus- ja lämmityskeittiöitä. Kilpailutus jaetaan maantieteellisesti kolmeen osaan seuraavasti:

Alue A: Espoo, Kauniainen ja Kirkkonummi

Alue B: Karkkila, Vihti ja Lohja

Alue C: Raasepori, Hanko, Inkoo ja Siuntio

Muiden aterioiden kilpailutus pitää sisällään yli 4 miljoonaa aterialla vuodessa.

Muut ateriat -osiossa hyvinvointialueella on tällä hetkellä omaa ateriapalveluhenkilöstöä Tukipalvelut -vastuualueella, joka siirtyy kilpailutuksen myötä liikkeenluovutuksella palveluntuottajalle. Siirtyvää henkilöstöä on noin 70 henkeä.

### **Yhteistoiminta**

Kilpailutusvalmistelua on käsitelty yhteistoiminnassa seuraavasti:

- 9.11.2022 Tilapäinen yhteistoimintaelin

- 24.11.2022 Tilapäinen yhteistoimintaelin

- 18.1.2023 Yhteistoimintaneuvottelu
- 15.3.2023 Henkilöstötoimikunta
- 1.9.2023 Yhteistoimintaneuvottelu

Siirtyvän henkilöstön yhteistoiminnalliset työpaikkakokoukset järjestetään syyskuussa 2023. Asian etenemistä käsitellään siirtyvän henkilöstön kanssa kuukausittain.

### **Kilpailutuksen eteneminen**

Kotiin vietävät ateriat -kilpailutus tullaan julkaisemaan ensin, ja tarkoitus on, että kilpailutuksen mukainen toiminta aloitetaan alkuvuodesta 2024.

Muut ateriat -kilpailutus julkaistaan syksyn aikana, ja tarkoitus on, että kilpailutuksen mukainen toiminta alkaa syksyyn 2024 mennessä. Kilpailutus kokonaisuuteen liittyy mm. pidempi käyttöönotto suunnittelu valittujen toimittajien kanssa, joten prosessi on pidempi.

## **Liitteet**

## **Oheismateriaali**

## **Tiedoksi**

## **Päätöshistoria**

Aluehallitus 30.01.2023 § 7

§ 7

Valmistelijat ja lisätiedot (etunimi.sukunimi@luvn.fi):

## **Päätösehdotus**

Hyvinvointialuejohtaja Svahn Sanna

Aluehallitus päättää, että

1. hyvinvointialueen ateriapalvelut järjestetään kilpailutuksen kautta ulkoistettuna palveluna ja

2. ateriapalvelujen kilpailutuksen strategiset periaatteet ovat:

- Ateriapalvelut on toteutettava turvallisesti huomioiden palvelujen häiriöttömyys ja huoltovarmuus
- Asiakaspalautetta hyödynnetään palvelujen kehittämisessä aktiivisesti
- Ateriapalvelut toteutetaan monituottajamallilla
- Tarjottavan ruoan on täytettävä valtakunnalliset ravitsemussuositukset
- Kansallisten tavoitteiden mukaisesti ateriapalveluissa lisätään kasvispainotteisen ruoan ja kalan osuutta ravitsemussuositusten ja vähähiilisyystavoitteiden mukaisesti
- Lihan, kananmunien ja maidon osalta suositaan kotimaista lähi- ja luomutuotantoa
- Ruokahävikkiä vähennetään
- Erityisruokavaliot määritellään yhteistyössä palvelualueiden kanssa

ravitsemussuositukset huomioiden  
- Kuljetusten hiilidioksidipäästöjä vähennetään.

## Käsittely

Pöydälle jaettiin uusi oheismateriaali "Ateriapalvelujen järjestämisen strategisten linjausten vaikutusten arviointi".

Käsittelyn aikana 2. varapuheenjohtaja Wickström teki seuraavan muutosehdotuksen, jota puheenjohtaja Laiho kannatti:

Muutetaan päätöksen kohta 1. muotoon: "hyvinvointialueen ateriapalvelut järjestetään kilpailutuksen kautta ulkoistettuna palveluna. Hankintakokonaisuus tulee kuitenkin jakaa pienempiin kokonaisuuksiin siten, jotta eri kokoiset toimijat voivat osallistua niihin huomioiden kustannustaloudellisuus ja laatu. Kilpailutuskokonaisuus tuodaan aluehallitukselle tiedoksi sen jälkeen, kun markkinavuoropuhelut on käyty."

Käsittelyn aikana 1. varapuheenjohtaja Räsänen teki seuraavan muutosehdotuksen, jota jäsen Kivekäs kannatti:

Muutetaan päätöksen kohta 1 muotoon: "1. hyvinvointialueen ateriapalvelut järjestetään tulevaisuudessa monituottajamallin mukaisesti hyödyntäen laajasti kilpailutuksen kautta ulkoistettuja palveluita, mutta varautuen myös omaan tuotantoon ja in house toimijoiden hyödyntämiseen. Kilpailutettavien palveluiden laajuus päätetään aluehallituksessa erikseen tulevan markkinavuoropuhelun tulosten perusteella. Hankinnat pyritään osittamaan siten, että usealla toimijalla on mahdollisuus olla mukana kilpailutuksessa."

Puheenjohtaja julisti keskustelun päättyneeksi.

Puheenjohtaja totesi, että on tehty kaksi muutosehdotusta, joten asiasta suoritetaan äänestys.

Puheenjohtaja totesi, että ensin molemmat muutosehdotukset asetetaan keskenään vastakkain, jonka jälkeen voittanut esitys asetetaan vastakkain esittelijän päätösehdotuksen kanssa.

Niiden, jotka kannattivat 2. varapuheenjohtaja Wickströmin tekemää muutosehdotusta, tuli äänestää "JAA". Niiden, jotka kannattivat 1. varapuheenjohtaja Räsäsen tekemää muutosehdotusta, tuli äänestää "EI".

Suoritettussa äänestyksessä 2. varapuheenjohtaja Wickströmin muutosehdotus sai 9 JAA-ääntä ja 1. varapuheenjohtaja Räsäsen muutosehdotus 7 EI-ääntä. Lisäksi annettiin yksi tyhjä ääni.

JAA-äänen antoivat puheenjohtaja Laiho, 2. varapuheenjohtaja Wickström ja jäsenet Vehmanen, Sahiluoma, Rehn-Kivi, Laakso, Lassus, Uusitalo ja Piirtola.

EI-äänen antoivat 1. varapuheenjohtaja Räsänen ja jäsenet Kivekäs, Hukari, Nummelin, Frantsi-Lankia, Pajuoja ja Juvonen.

Tyhjän äänen antoi jäsen Myllyniemi.

Koska 2. varapuheenjohtaja Wickströmin tekemä muutosehdotus oli saanut äänestyksessä eniten ääniä, totesi puheenjohtaja, että 2. varapuheenjohtaja Wickströmin muutosehdotus oli voittanut äänestyksen.

Puheenjohtaja totesi, että seuraavaksi äänestyksessä vastakkain ovat esittelijän päätösehdotus ja 2. varapuheenjohtaja Wickströmin tekemä muutosehdotus.

Niiden, jotka kannattivat esittelijän päätösehdotusta, tuli äänestää "JAA". Niiden, jotka kannattivat 2. varapuheenjohtaja Wickströmin tekemää muutosehdotusta, tuli äänestää "EI".

Suoritettussa äänestyksessä esittelijän päätösehdotus sai 1 JAA-äänen ja 2. varapuheenjohtaja Wickströmin tekemä muutosehdotus 16 EI-ääntä.

JAA-äänen antoi jäsen Pajuoja.

EI-äänen antoivat puheenjohtaja Laiho, 1. varapuheenjohtaja Räsänen, 2. varapuheenjohtaja Wickström ja jäsenet Piirtola, Kivekäs, Frantsi-Lankia, Vehmanen, Uusitalo, Lassus, Laakso, Sahiluoma, Rehn-Kivi, Juvonen, Myllyniemi, Hukari ja Nummelin.

Koska 2. varapuheenjohtaja Wickströmin tekemä muutosehdotus oli saanut äänestyksessä eniten ääniä, totesi puheenjohtaja, että aluehallitus hyväksyi muutosehdotuksen.

Strategia ja johdon tuki -yksikön päällikkö Ohrankämmen poistui kokouksesta tämän asian käsittelyn aikana klo 12.54.

Jäsen Lassus oli poissa kokouksesta tämän asian käsittelyn aikana klo 13.53-13.54.

Digipalvelujohtaja Kuukka poistui kokouksesta tämän asian käsittelyn aikana klo 13.56.

## **Päätös**

Aluehallitus päätti, että

1. hyvinvointialueen ateriapalvelut järjestetään kilpailutuksen kautta ulkoistettuna palveluna. Hankintakokonaisuus tulee kuitenkin jakaa pienempiin kokonaisuuksiin siten, jotta eri kokoiset toimijat voivat osallistua niihin huomioiden kustannustaloudellisuus ja laatu. Kilpailutuskokonaisuus tuodaan aluehallitukselle tiedoksi sen jälkeen, kun markkinavuoropuhelut on käyty ja

2. ateriapalvelujen kilpailutuksen strategiset periaatteet ovat:

- Ateriapalvelut on toteutettava turvallisesti huomioiden palvelujen häiriöttömyys ja huoltovarmuus
- Asiakaspalautetta hyödynnetään palvelujen kehittämisessä aktiivisesti
- Ateriapalvelut toteutetaan monituottajamallilla
- Tarjottavan ruoan on täytettävä valtakunnalliset ravitsemussuositukset
- Kansallisten tavoitteiden mukaisesti ateriapalveluissa lisätään kasvispainotteisen ruoan ja kalan osuutta ravitsemussuositusten ja vähähiilisyystavoitteiden mukaisesti
- Lihan, kananmunien ja maidon osalta suositaan kotimaista lähi- ja luomutuotantoa
- Ruokahävikkiä vähennetään
- Erityisruokavaliot määritellään yhteistyössä palvelualueiden kanssa

ravitsemussuositukset huomioiden  
- Kuljetusten hiilidioksidipäästöjä vähennetään.

## Selostus

Hyvinvointialueen ateriapalvelujen järjestämisvastuu on siirtynyt hyvinvointialueen vastuulle 1.1.2023 alkaen muiden palvelujen ohessa. Turvallisen siirtymän takia vuonna 2023 ateriapalvelut järjestetään usealla siirtymäajan tuotantomallilla. Tavoitteena on, että vuoden 2023 aikana saadaan valmisteltua hyvinvointialueen uusi ateriapalvelujen toimintamalli, joka otetaan käyttöön vuonna 2024.

### Nykytila

Kunnissa ateriapalvelut on tähän asti järjestetty kolmella eri järjestämistavalla:

- Kunnan omana toimintana,
- Kilpailutuksen perusteella ulkoistettuna palveluna sekä
- In-house -yhtiön kautta

Länsi-Uudenmaan kuntien sosiaali- ja terveystoimen ja pelastustoimen ateriakustannukset ovat olleet yhteensä n. 10 miljoonaa euroa vuodessa. Aterioita samoissa toiminnoissa on tuotettu päivässä n. 9500 kappaletta (v. 2021) jakautuen seuraavasti:

- aamupala 1668 kpl
- lounas 2565 kpl
- välipala 1718 kpl
- päivällinen 1857 kpl
- iltapala 1550 kpl
- kotiateriat 657 kpl

Hyvinvointialueelle siirtyy ateriapalveluhenkilöstöä n. 60 henkilöä sekä 54 keittiötä jakautuen seuraavasti:

- kolme valmistuskeittiötä (valmistaa ateriat ja lähettää sen kuumennus ja jakelukeittiöille)
- 12 kuumennuskeittiötä (kypsentää valmistuskeittiöstä tulleen ruoan sekä energialisäkkeet ja sekoittaa salaattit)
- 39 jakelukeittiötä (tarjoaa valmistuskeittiöstä lähetetyt valmiit ateriat asiakkaille sekä hoitaa astiahuollon)

Hyvinvointialue järjestää ateriapalvelut vuonna 2023 neljällä eri tavalla:

- Ateriat tuotetaan hyvinvointialueen omana tuotantona
- Ateriat ostetaan in-house -toimijalta
- Ateriat ostetaan ulkoistetulta toimittajalta markkinoilta
- Ateriat ostetaan kunnalta

### **Ateriapalvelujen tulevaisuuden järjestämistapa**

Hyvinvointialueella on useita mahdollisia tapoja toteuttaa ateriapalvelut.

Päävaihtoehdot järjestämistavoiksi ovat oma tuotanto, kilpailutuksen kautta ulkoistus ja tuotanto in-house -yhtiön kautta. Nämä vaihtoehdot kuvataan alla.

#### Vaihtoehto A: Oma tuotanto

Omana tuotantona toteutetussa vaihtoehdossa hyvinvointialue vastaisi kokonaisuudessaan hyvinvointialueen tarvitsemien ateriapalvelujen tuottamisesta. Kunnilta hyvinvointialueelle siirtyvissä keittiöissä on alustavien arvioiden mukaan suurehko korjausvelka laitteiden osalta. Tilat eivät myöskään vastaa kaikilta osin nykyaikaista keittiösuunnittelua. Tilat eivät mahdollista tehokasta ateriatuotannon kehittämistä. Jos hyvinvointialue tuottaisi ateriapalvelut kokonaisuudessaan, vaatisi palvelujen tuottaminen investointia uuteen keskitettyyn valmistuskeittiöön, jolla korvattaisiin vanhentuneet toimimattomat tilat. Investointi olisi hyvin karkeiden arvioiden mukaan n. viisi miljoonaa euroa, mutta vaatisi tarkan laskennan ennen kuin investointipäätöksiä tehtäisiin. Nykyisiin keittiöihin liittyy myös epävarmuustekijöitä, koska hyvinvointialue vuokraa tilat 3+1 vuodeksi, jonka jälkeisestä ajasta ei ole tällä hetkellä varmuutta.

#### Vaihtoehto B: Kilpailutuksen kautta ulkoistus

Ulkoistusvaihtoehdossa hyvinvointialue hankkii ateriapalvelut kilpailutuksen kautta. Ulkoistukseen on useita vaihtoehtoja. Ateriapalvelut jakaantuvat toiminnallisesti kolmeen selkeään ja markkinat huomioiden luonnolliseen kokonaisuuteen: laitosateriat, kotiin vietävät ateriat sekä erilaiset kahvilatoiminnot.

Laitosaterioissa tuotantotapoja on esimerkiksi ulkoistus aterioiden tuottamisesta aina osastoilla tapahtuvaan lämmitykseen ja jakeluun saakka tai niin, että aterioiden tuotanto ulkoistetaan mutta osastoilla tehtävä lämmitys ja jakelu toteutetaan hyvinvointialueen henkilöstön toimesta. Kotiin vietävissä aterioissa vaihtoehtoina on esimerkiksi yhden toimittajan tuottamat ateriat, tai asiakkaille annettu vapaus valita toimittaja muutaman puitesopimustoimittajan kautta tai palvelusetelillä. Kahvilatoimintoja voidaan ulkoistaa joko yhdelle suurelle toimittajalle, tai sitten niin, että yksittäisen toimipisteen kahvilatoiminnoissa pyritään hyödyntämään paikallisten yrittäjien palveluita.

#### Vaihtoehto C: Tuotanto in-house -yhtiön kautta

Hyvinvointialueen mahdollisia in-house -toimittajia ateriapalveluissa on HUS Asvia sekä Espoo Catering. HUS Asvia tuottaa hyvinvointialueella vuonna 2023 mm. Espoon sairaalan ateriapalvelut. HUS Asvian osalta HUS ei ole päättänyt tahtotilaansa, että halutaanko ateriapalveluja tuottaa muille asiakkaille. Espoo Cateringin osalta aluehallitus totesi 10.10.2022 § 151 päätöksessään, että yhtiön osakkuudesta luovutaan, kun ateriahuollon

palveluiden alueellinen toimintamalli on saatu otettua käyttöön hyvinvointialueuudistuksen kriittisen siirtymävaiheen jälkeen.

### **Ateriapalvelujen markkinat**

Ateriapalvelujen valmistelu on hyvinvointialueella tähdännyt kaksivaiheeseen ratkaisuun. Vuodeksi 2023 valmisteltiin siirtymäajan ratkaisu ja sen jälkeiseen aikaan on valmisteltu aluehallituksen päätettäväksi pidemmän ajan linjaukset palveluun liittyen.

Valmistelussa on arvioitu ateriapalvelujen nykytilannetta ja mahdollisia ratkaisumalleja. Yritysten kanssa käytiin alustavaa markkinavuoropuhelua huhti-kesäkuussa 2022 samalla kun selvitettiin ateriapalvelujen hyvinvointialueelle siirtyvää kokonaisuutta. Selvitystä ja markkinavuoropuhelua on ollut tukemassa Deloitte Oy.

Markkinavuoropuhelun tavoitteena oli kartoittaa toimijoiden kiinnostusta Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueen ateriapalveluiden tuottamista kohtaan, ja kerätä lisää informaatiota eri toteutus vaihtoehtojen mielekkyydestä sekä mahdollisessa hankinnassa huomioon otettavista asioista. Kartoituksen perusteella voidaan todeta, että Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueen ateriapalvelujen tuottaminen kiinnostaa toimittajia ja mahdollisia tarjoajia on useita.

### **Esitys etenemisestä**

Ateriapalvelujen tulevaisuuden toimintamallin suunnittelussa on tunnistettu joitain tärkeitä tekijöitä:

- hyvinvointialueelle ei siirtynyt kunnista riittävää henkilöstöä ateriapalvelujen tuottamiseen nykytilanteessa
- hyvinvointialueelle ei siirtynyt kunnista riittävää keittiöverkostoa ateriapalvelujen tuottamiseen pitkällä tähtäimellä
- ateriapalvelujen oma tuotanto vaatisi hyvinvointialueelta suuria investointeja
- ateriapalveluissa on läntisellä Uudellamaalla toimivat markkinat

Aluehallitus totesi 10.10.2022 § 151 päätöksessään, että Espoo Catering Oy:n osakkuudesta luovutaan, kun aterihuollon palveluiden alueellinen toimintamalli on saatu otettua käyttöön hyvinvointialueuudistuksen kriittisen siirtymävaiheen jälkeen. Lisäksi aluehallitus päätti kehottaa valmistelemaan ateriapalvelujen hankinnan periaatteet ja järjestämisen linjaukset aluehallituksen päätettäväksi vuoden 2022 aikana.

Edelliset asiat huomioiden ateriapalvelujen tulevaisuuden tuotantomalliksi esitetään kilpailutuksen kautta tehtyyn ulkoistukseen perustuvaa toimintamallia.

Ateriapalvelujen järjestämisen periaatteiksi esitetään:

- Ateriapalvelut on toteutettava turvallisesti huomioiden palvelujen häiriöttömyys ja huoltovarmuus
- Asiakaspalautetta hyödynnetään palvelujen kehittämisessä aktiivisesti
- Ateriapalvelut toteutetaan monituottajamallilla
- Tarjottavan ruoan on täytettävä valtakunnalliset ravitsemussuositukset
- Kansallisten tavoitteiden mukaisesti ateriapalveluissa lisätään kasvispainotteisen ruoan ja kalan osuutta ravitsemussuositusten ja vähähiilisyystavoitteiden mukaisesti



- Lihan, kananmunien ja maidon osalta suositaan kotimaista lähi- ja luomutuotantoa
- Ruokahävikkiä vähennetään
- Erityisruokavaliot määritellään yhteistyössä palvelualueiden kanssa ravitsemussuosituksien huomioiden
- Kuljetusten hiilidioksidipäästöjä vähennetään

Ulkoistuksen toteutusmalli päätetään kilpailutusprosessissa, joka toteutetaan neuvottelumenettelyllä.

### **Henkilöstövaikutukset**

Aterioita Länsi-Uudenmaan hyvinvointialueella tuottava henkilöstö siirtyy kilpailutuksen kautta valittavalle toimittajalle liikkeen luovutuksen periaatteiden mukaisesti. Siirtyvän henkilöstön määrä ratkeaa yritysten kanssa käytävän neuvotteluprosessin aikana, kun toteutusmalli päätetään. Tämän hetken arvion mukaan muutos koskee arviolta 30 henkeä aterioita tuottavaa henkilöä.

Asiaa käsitelty yhteistoiminnassa väliaikaisessa yhteistoimintaelimessä 9.11.2022 ja 24.11.2022 sekä yhteistoimintaneuvottelussa 18.1.2023. Asiaa on käsitelty tapaamisissa henkilöstön edustajan kanssa 19.12.2022 ja 5.1.2023.

Hallintosäännön § 144 mukaan aluehallitus hyväksyy palvelujen järjestämiseen liittyvät hankintojen strategiset linjaukset hyvinvointialuestrategian mukaisesti.

**Liitteet**  
**Oheismateriaali**  
**Tiedoksi**  
**Päätöshistoria**