



Projektin nimi:	Jaettu hyvä on yhteinen hyvä	Raportointijakso/päivä: 14.1 2022
Projektipäällikkö:	Visa Viljamaa	
Projektin omistaja:	Riikka Reina	Projektinjohtamisen luokka: B

	Aikataulu	Kustannukset	Resurssit	Tuotoksen laatu	KOKONAIS-ARVIO*
Aikaisempi ennuste	3	5	3	4	3
Uusi ennuste	3	5	3	4	3

*Arviointi asteikolla: 1 = Kriisitilanne, 2 = Isoja ongelmia, 3 = Joitakin ongelmia, 4 = Suunnitelman mukainen, 5 = Suunniteltua parempi

Tarkennus aikatauluun:

Pandemia ja siihen liittyvät rajoitukset ovat edelleen vaikuttaneet projektin pitkän tähtäimen suunnitelmiin. Kulunut poikkeusaika on kuitenkin opettanut uusia tapoja toimia ja niitä on osattu käyttää ketterästi tilanteiden vaatimalla tavalla.

1. Edellisen kauden tärkeimmät tulokset

Yhteisökokki Maija Ilénin työparina aloitti kokkina Janne Kilpirinne.

Tiistain ja keskiviikon W&F- ruokailuja ja jatkettiin Alppilan kirkolla. Viikkotoiminta myös monipuolistui. Torstaisin Kallion kirkolla aloitti kahvila klo 12–15 ja perjantaisin Lasten perjantain kahvila klo 9-13. Näissä molemmissa oli myynnissä myös lounas. Näin myös aiemmin suunniteltu kolmas ruokailu toteutui tässä muodossa.

Yhteistyö perhe- ja nuorisotyön kanssa vahvistui. Oltiin mukana Lasten perjantaissa, valmistettiin brunssi perhemessun yhteyteen ja keskiviikkoruokailua alettiin kutsua Perhebistroksi.

Bistroon alkoi osallistua paljon lapsiperheitä. Talon torstairuokailut työllistivät yhden työpäivän verran kokkia.

Projektiin saatiin mukaan tälläkin kaudella uusia vapaaehtoisia.

Pidettiin joulukahviloita ennen joulua Alppilan kirkolla ja Kallion kirkolla.

Ruokailuihin kehitettiin toimiva take-away-ratkaisu, jota varten tehtiin lipuke, jonka ostamalla sai noutaa valmiiksi pakatun kassin noutopisteeltä.

Alppilan kirkossa olevaan ala-aulan ruokasaliin kehitettiin uusi tiskienpalautuspiste jo olemassa olleista kalusteista. Myös noutopöytien järjestystä muutettiin.

Tehtiin tarpeellisia hankintoja ostamalla muun muassa työvaatteita, yleiskone ja keittohaude.

2. Poikkeamat

Korona-aika ja siihen liittyvät rajoitukset ovat tuoneet suurimmat poikkeamat. Esimerkiksi joulupäiväksi suunniteltu yhteinen ruokailu jouduttiin muuttamaan lyhyellä varoitusajalla kassijaoksi. Joulukahviloissa oli puolestaan rajoitettu osallistujamäärä tuolloin voimassa olleiden rajoitusten vuoksi.

3. Suoritetut korjaavat toimenpiteet
<p>Toimintaa on suunniteltu huomioiden voimassa olevat koronarajoitukset. Aiempien suunnitelmien mukaisesti uusi keittiötyöntekijä aloitti projektissa.</p> <p>Avoimena asiana oli ennen syksyä ravintolan ilmeen kehittäminen. Se toteutui ilman erityistä rahoitusta. Kehitetty siirtämällä olemassa olevia kalusteita uudelleen sekä käyttämällä kierrätysmateriaaleja. Lisäksi saatiin hävikkiterminaalista ilmaiseksi somisteita.</p>
4. Ehdotukset korjaavista toimenpiteistä
-
5. Suurimmat riskit ja toimenpiteet riskien pienentämiseksi tai poistamiseksi
<p>Mahdolliset uuteen pandemia-aaltoon ja siihen liittyviin rajoituksiin liittyvät asiat. Riskinä on, että joudutaan turvautumaan pelkkään kassijakoon. Myös toiminnan turvallisuus ja mielekkäisyys vapaaehtoisille ja työntekijöille.</p>
6. Avoimet asiat
<p>Varautuminen hankkeen päättymiseen ja sen jälkeiseen aikaan.</p>
7. Laajuutta koskevat ja muut muutosehdotukset
-
8. Liitteet:
-