

Työturvallisuuden kehittäminen tuottaa

Työtapaturma tai loppuunpalaminen on aina menetys sekä ihmiselle että työnantajalle. Ihmisen ja hänen lähipiirinsä inhimillinen kärsimyksen lisäksi seuraukset voivat olla kohtalokkaita yrityksen liiketoiminnalle ja tulevaisuudelle:

- Osaavaa sijaista ei löydetä.
- Muiden työntekijöiden työmäärä kasvaa.
- Sitoutuminen työhön ja yritykseen heikkenee.
- Työpaikan vakuutusmaksut nousevat.
- Toimitukset kärsivät aikataulu- ja laatuongelmista.
- Onnettomuuksien materiaaliset kustannukset heikentävät tulosta.

Jokainen estetty tapaturma vähentää kustannuksia, ja muutos näkyy suoraan tuloksessa. Hyvä työturvallisuus parantaa yrityksen toimintaa ja työntekijöiden hyvinvointia. Esimiestyön ja yhteistoiminnan edellytykset koko työyhteisössä kehittyvät.

Ei kaikkea kerralla kuntoon!

Kehittäminen alkaa pienistä asioista. Siksi emme tarjoa valtavaa kaikki kuntoon -pakettia, vaan **työturvallisuuden kehittämisen ruokalistaa**.

Tutustu listaamme toisella puolella kaikessa rauhassa ja valitse siltä juuri sinun yrityksesi sopiva kokonaisuus. Joustavat kokkimme tarjoilevat toki myös räätälöityjä kokonaisuuksia mielellään.

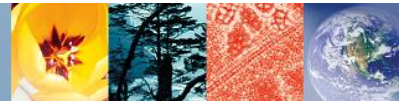
Gaia Consulting Oy:n keskeinen liiketoiminta-alue on riskienhallinta. Tämä asiantuntemus on käytettävissänne kehittäessänne työturvallisuutta organisaatiossanne. Lisätietoja tavoista kehittää työturvallisuutta antaa:



Urpo Huuskonen

Puhelin: 040 703 3813

Sähköposti: urpo.huuskonen@gaia.fi



Työturvallisuuden ja kehittämisen ruokalista

Ravintola Gaia

Alkupalat

Työsuojelutoiminnan alkujitelma

995 € + alv 22 %

Päivän mittaisessa rupeamassa tarkistetaan työsuojelun toimintaohjelman tilanne ja arvioidaan työturvallisuuteen liittyvät riskit ja toimenpidesuunnitelmat. Käymme turvallisuuskävelyllä ja vedämme tulokset yhteen. Paketti sisältää myös kirjalliset kehitysehdotukset – mustaa valkoisella.

Työnopastuksen alkukeitto

1 250 € + alv 22 %

Perehdytetäänkö teillä työntekijät lain vaatimalla tavalla? Entä vieraat? Arvioimme yrityksen nykyisen perehdytystoiminnan kirjallisten materiaalien pohjalta ja käymme paikan päällä katsomassa, miten perehdytys vastaa työssä havaittujen vaarojen haasteeseen. Lopuksi saat yhteenvedon havainnoista ja kehitysehdotukset – jälleen mustaa valkoisella.

Pääruuat

Lakiasioiden lasagne

3 450 € + alv 22 %

Laitetaan lakisääteiset asiat kuntoon: valitaan työsuojeluhenkilöt, tarkistetaan perehdytystoiminta ja -ohjeistus, käynnistetään vaaratilanteiden seuranta ja luodaan yritykseesi sopiva käytäntö vaaratilanneraporttien käsittelyyn. Paketin toteutuksen jälkeen työsuojelutarkastaja on tyytyväinen ja toimintakin entistä turvallisempaa.

YT-pihvi

3 950 € + alv 22 %

Lakimääräiset asiat ovat kunnossa, mutta miten tehdään asiat vielä paremmin? Työturvallisuuskokkimme selvittää nykyisen työsuojeluyhteistoiminnan tavat yrityksessä ja arvioi niiden riittävyttä. Hän myös osallistuu työpaikan vaaranarvioinnin päivittämiseen, työsuojelutoimikunnan kokoukseen ja sen valmisteluun sekä tukee työsuojelun toimintaohjelman laadintaa ja toimenpidelistan tehtävien toteutusta kolmella työpaikkakäynnillä.

Työhyvinvoinnin höystö

4 250 € + alv 22 %

Ei työturvallisuusriskejä? Entä jaksavatko ihmiset? Työhyvinvoinnin puute ei ole leikin asia! Arvioimme työpaikan hyvät, ilmapiiriä parantavat käytännöt ja tiedonvälitystavat. Pätevän henkilöstön merkitystä työpaikan kilpailukyvyllä mitataan joko yrityksessä käytössä olevilla tai muilla hyviksi havaituilla menetelmillä. Loppuyhteenvedossa tuotamme kehitysehdotukset ja suositukset jatkotoimiksi.

Jälkiruuat

Perehdytyskakku

1 999 € + alv 22 %

Paras perehdytyskakku on työturvallisuuskortti. Ainutlaatuisessa räätälöitävässä koulutuksessamme perehdymme työpaikan vaaroihin ja työssä esiintyviin riskeihin juuri sinun työpaikallasi. Viemme havainnot kahdeksan tunnin työturvallisuuskorttikoulutukseen. Henkilöstösi saa vakiosisältöisen mutta juuri teille räätälöidyn koulutuksen, tentin ja uunituoreet työturvallisuuskortit puhtaana käteen!

Pulinapirtelö

139 €/asia + alv 22 %

Puhelintuki ongelmatilanteissa kanta-asiakkaille.

Lisäksi buffetpöydästä esimerkiksi:

- ATEX-soppa: Räjähdyssuojasiasiakirjan tarpeen arviointi ja laadinta.
- Kemikaalipaistos: Kemikaaliriskien arviointi ja hallinta helppokäyttöisen kemikaalirekisterityökalun avulla.
- Hiilisilakat: Tuotteiden tai koko yrityksen hiilijalanjäljen luotettava ja vertailukelpoinen laskenta.