

Damico Oy

Hitsaajankatu 6

00810 Helsinki

VASTAUS LAUSUNTOPYYNTÖÖN KOSKIEN KOULURUUAN KEHITTÄISOHJELMAA (VN/21882/2021)

TAUSTAA

Damico Oy:lla on laaja kontaktipinta kuntien ruokapalveluyksiköihin. Olemme keskustelleet Damicon kuntaverkostossa Kouluruuan kehittämisohjelmasta, jonka Virpi Kulomaa on Teams-palaverissa verkostolle keväällä 2022 esitellyt. Verkostojäsenet ovat voineet kommentoida ohjelmaa Damicon määrittämässä linkissä. Tämä lausunto on laadittu osin näihin keskusteluihin ja kommentteihin pohjaten, mutta hyödyntäen myös Damicon asiantuntijoiden laaja-alaista ja pitkäaikaista kouluruokailun tuottamis- ja konsultointikoemusta.

KOULURUOKAILUN KEHITTÄMINEN

Kouluruokasuositus on joissakin tapauksissa mm. Hallinto-oikeudessa katsottu suositusluontoisuudestaan huolimatta kuntia sitovaksi. Näin ollen Kouluruokasuosituksen kehittäminen on ensisijaista ja sen sitovuuden merkityksen avaaminen koulutuksen järjestäjille prioriteetti. Ruokapalveluyksiköt noudattavat suositusta hyvin. Suosituksen tuntemus on vaihtelevaa nimenomaan koulutuksen järjestäjän (sivistystoimi) taholla. Mm. kouluruokailun järjestäminen oikea-aikaisesti (ei ainakaan ennen klo 10.30) ja kiireettömästi (ruokailuaikaa 30 minuuttia) tulee olla kuntia velvoittavaa. Ruokailutilanteiden valvonnasta tulee edetä myönteiseen ohjaukseen.

Pääruokavaihtoehtoja tulee olla Kouluruokasuosituksen mukaisesti kaksi, tuorelisäkkeitä enemmän kuin yksi. Lounasruokailu tulee pyrkiä järjestämään erillisessä ruokailutilassa, ei luokissa. Luokkaruokailussa tätä valikoimavelvoitetta ei voida täyttää.

Ruokapalvelun vastuulla on kehittää palvelutilannetta, palvelua ja esim. asiakaskyselyjen avulla ruokailijoiden osallisuutta ruokailujen ja ruokalistojen suunnitteluun. "Kouluruokailu kaipaa lisää innovatiivisuutta ja aitoa intoa tehdä nuorille maistuvaa ruokaa. Ei yhtään enää lisää säätelyä, lakeja tai asetuksia", lainaus Damicon palautelinkistä. Ongelmallista on se, että esim. reseptikehitystä tehdään erikseen sadoissa kunnissa. Olisi toivottavaa, että esim. toimivia kasvisruokareseptejä voisi jakaa jonkin yhteisen foorumin kautta.

Välipalasta koituu myös valvonta- ja siivouskustannuksia, kustannukset eivät rajoitu vain elintarvikkeisiin ja ruokapalvelutyöhön. Tämänhetkinen taloudellinen tilanne edellyttää tiukkaa taloudenpitoa, eikä uusille kuntien vastuulle tuleville järjestelyille ole nyt vastuullisuuden näkökulmastaan sijaa. On keskitettävä resurssit lakisääteisten velvollisuuksien hoitamiseen. Väli- tai aamupalan tarjontaa ei tule lisätä kuntien velvollisuuksiin pois lukien tilanteet, joissa koulupäivä jatkuu kolme tuntia (yläkoulussa mahdollisesti neljä tuntia) lounaan jälkeen. Välipala tulee tuolloin tarjota ruokailutiloissa, jotta biojätteet saadaan keskitetysti kerätyksi ja jotta luokkatilat pysyvät

siistimpinä. Pienissä yksiköissä tai kun välipalojen määrä on hyvin pieni, vastuita välipalan käytännön toteutuksesta tulee jakaa ruokapalvelun ja sivistystoimen kesken. Välipalan tarjontaa rajoittaa myös koulukyytien aikasidonnaisuus.

Kouluruuan huono suosio/maine ei ole niinkään määrärahoista kiinni, vaan suurimpina syinä näemme seuraavat asiat:

- Aikuisten (huoltajien ja kasvatushenkilöstön) asenne kouluruokaa kohtaan on väheksyvä. Esimerkkiruokailua ei toteuteta erityisesti yläkoulussa. Kasvatushenkilöstö saattaa syödä omia eväitä ruokailutiloissa (tämän ei pitäisi olla mahdollista).
- Lapset ja nuoret eivät välttämättä ole kotona tottuneet syömään säännöllisiä ateriakokonaisuuksia ja ns. normaalia kotiruokaa. Ruokailut saatetaan kotioloissa korvata välipaloilla. Useissa perheissä lapset määrittävät ruokalistat; perheissä syödään enimmäkseen sitä, mikä lapsille maistuu. Näin makumaailma saattaa lapsilla ja nuorilla jäädä kapeaksi, eikä koulussa tarjottu monipuolinen ja terveysttä edistävä ruokatarjoama kiinnosta.
- Kouluruokailu on liian helppo jättää väliin ja hakea vähittäiskaupasta lounaan korvaavia tuotteita. Vaikkei poistuminen koulun alueelta olisi luvallistakaan, tätä ei kuitenkaan valvota.
- Kouluruuan hinta on esitetty vuosikymmeniä väärin mediassa, osassa kuntia se myös lasketaan väärin (ateriahinta lasketaan jakamalla kustannukset koko ruokailijapotentialiin määrällä, vaikka pitäisi laskea toteutuvien annosten mukaan ja/tai kaikki kustannukset eivät ole toteumaperusteisesti hinnassa mukana). Halpa annoshinta vahvistaa ajatusta ruuan huonoudesta.

Damico ehdottaa, että ruokakasvatus otetaan nykyistä merkittävämmäksi osaksi jo äitiysneuvolan ja neuvolan ohjeistuksia. Monipuolisen ruokailun, säännöllisen ateriarytmin ja aikuisten johtamien ruokailukäytäntöjen merkitystä tulee korostaa nykyistä enemmän. Huoltajat kaipaavat toki tukea ja opastusta ruokakasvatusasioissa myös lapsen kasvaessa.

Ruokakasvatus tulee ottaa tärkeäksi osaksi opettajakoulutusta. Sekä opetus- että ruokapalveluhenkilöstö tarvitsevat ruokakasvatukseen liittyvää täydennyskoulutusta. Tarvitaan hyviä esimerkkejä kunnista, joissa ruokakasvatus on jo hyvällä tolalla.

Kasvatushenkilöstön luontaisetruateriat ovat sinällään hyvä ajatus, mutta valvonta/ohjaustilannetta pitää kehittää. Luontaisetruaterian saaminen edellyttää aitoa ohjaustilannetta.

Huoltajilla ja koululla tulee olla yhteiset pelisäännöt kouluruokailua koskien. Tärkein pelisäännöistä on se, että ruokailuun osallistutaan. Ruokailu on osa koulussa tapahtuvaa opetusta ja kasvatusta, eikä sieltä voi olla pois. On kuitenkin varottava, ettei tämä ”pakko” käänny kouluruokailua vastaan. Damico ehdottaa, että koulut sitoutuvat ruokailemaan kaikki syö-periaatteella. Koulun alueelta ei tulisi voida poistua ruokailujen aikana.

Pyritään lisäämään myönteistä mediavaikuttamista lasten ja nuorten suosimissa somekanavissa ja kohderyhmälle räätälöidyin sisällöin. Esim. ruokakasvatuksen pelillistäminen voisi olla yksi keino kouluruokailun brändiudistukseen.

KOULURUOKAILUN VASTUULLISUUDEN KEHITÄMINEN

Ruokalista- ja tuotesuunnittelussa huomioidaan terveysvaikutukset ja yhä useammin ja paremmin myös ilmastovaikutukset. On ikävää, että ruokitaan ajatusta, että raaka-aineiden kotimaisuusaste olisi kunnissa alhainen. ”Lisätään ruokapalveluiden elintarvikkeiden kotimaisuusastetta sekä luomu- ja lähiruuan käyttöastetta. Seurataan käyttöasteen kehittymistä säännöllisesti kuntatasolla ja

kansallisesti.” Kotimaisuusaste on volyymituotteista erinomainen; peruna-, vilja-, liha- ja maitotuotteet ovat kotimaisia. Hedelmät ja vihannekset eivät etenään sesongin ulkopuolella ole, eivätkä voi ollakaan, hinnan ollessa puolet tai yli puolet kalliimpia kuin eurooppalaiset tuotteet sesongeittain. Luomutuotteet eivät anna kouluruokailuun lisäarvoa. Kun määräraha on rajallinen, ei luomu ole se, mitä tämä asiakasryhmä kaipaa.

Suomalainen ruoka on lähiruokaa ja muu tulkinta johtaa tässä linjauksessa kilpailun vääristämiseen. Elintarvikeyrityksen sijainti ei voi olla valintaperuste kilpailutettaessa elintarvikkeita. Lähituote ei automaattisesti ole vastuullisesti tuotettu tai ympäristöä mahdollisemman vähän rasittava.

Vastuullisuutta määritettäessä ja kuvattaessa on huomioitava vastuullisuus myös siten, että taloutta hoidetaan vastuullisesti ja yrityksiä kohdellaan syrjimättömästi. Vastuullisuutta lisäävät kriteerit hankinnoissa pitää olla sellaisia, että tuotehinta pysyy järkevänä, vaatimukset tuottavat jotakin lisäarvoa kouluruokailuun, vaatimukset eivät vääristä kilpailua (esim. ohjaa hankintaa tietyille yritykselle) ja vaatimuksia pystytään valvomaan.

Kouluruokailun vastuullisuutta parantaisi myös se, että hävikkimäärä minimoituisi. Se on mahdollista mm. tuotantotapoja kehittämällä ja edellä mainittua kaikki syö-periaatetta noudattamalla. Näin ruokapalvelu ei suotta varaudu maksimivolyymiin, kuten useimmiten nyt, vaikka osa oppilaista jättääkin kouluruokailun väliin.

Vastuullinen taloudenpito edellyttää sitä, että asiakasmääriä seurataan ja hinnoittelu/kustannuslaskenta pohjautuu todellisiin volyymeihin ja kustannuksiin.

RUOKAILUTILOJEN KEHITTÄMINEN

Ruokailutilojen monikäyttöisyys ja korkean käyttöasteen tavoite ovat luonnollisesti suositeltavia näkökulmia. Mitä vähemmän neliöitä ja kuutioita on rakennuksessa lämmitettävänä ja jäähdytettävänä, sitä ympäristöystävällisempää toiminta on. Toisaalta uusissa rakennuksissa on viime aikoina käynyt niin, että vaikka kouluruokailu on moninkertaisesti suurin tilojen käyttötarkoitus, esim. juhlasalikäyttö määrittää suunnittelua kouluruokailua enemmän. Esim. tuolit ovat suunniteltu enempi juhla- kuin kouluruokailukäyttöön. Tiloissa käytetyt pintamateriaalit saattavat olla juhlat, mutta eivät helposti puhdistettavat. Sisustussuunnittelu ei kokonaisuutena huomioi kouluruokailun tarpeita ja ko. asiakasryhmää.

Kouluravintoloiden suunnittelussa tulee aiempaa enemmän ottaa ammattikeittäsuunnittelijoiden osaaminen ja kokemus huomioon. Käytännöllisyys, helppo puhdistettavuus, hyvä akustointi ja asiakasryhmän mieltymykset huomioiva sisustussuunnittelu ovat tärkeämpiä kuin arkkitehtuurinen sykhdyttävyyys. Damico on osallistunut myös oppilaita kouluravintolasuunnitteluun.

Lisäksi tiloihin tulisi aina saada myös rauhallisia soppia sellaisten oppilaiden ruokailuun, joille rauhassa ja hiljaisuudessa ruokaileminen on tärkeää.

Linjastot tulee suunnitella siten, että kasvistarjoama voi olla suosituksen mukainen. Linjastomäärän tulee olla riittävä hyvin jaksotetun asiakasvirran nopeaan asiointiin.