



Teksti ja kuva Eero Lehtinen | Piirros Markku Haapaniemi

Työn tehostamisella lisärahaa kouluruokaan

Keskikokoinen kaupunki saattaa heittää ruokaa lähes miljoonan euron arvosta vuodessa biojätteeksi. Kilpailutettujen ruokatoimittajien tuotteiden ohittaminen ja kalliimpien ostaminen vie verorahoja satoja tuhansia.

– Kouluruoan hinnasta puhumisen sijasta kunnissa pitäisi nyt keskustella vakavasti toiminnan tehostamisesta, laukaisee Damico Oy:n toimitusjohtaja Minna Dammert.

Kuntasektorin talousahdinko on saanut suuria otsikoita lehtiin ja muun muassa kouluruoan tasosta tinkiminen on noussut vahvasti esille.

– Minua on harmittanut, että julkisuudessa kouluruoan hinnaksi on määritelty 60–80 senttiä. Sitähän se ei ole. Se ei ole edes keskimääräinen elintarvikekustannus, koska tuo hinta on laskettu ruokailijoiden maksimimäärän mukaan. Todellisuudessa kouluaterian hinta on useimmissa kunnissa 3–8 euroa, kuntaruokailun ja ammattikeittiöiden asiantuntija Minna Dammert sanoo.

Kouluruoan hintaa laskettaessa ei yleensä ole otettu huomioon sairaspöissaoloja tai oppilaita, jotka jättävät muuten kouluruokailun väliin.

– Laskelman kannalta on aivan eri asia, käykö kouluravintolassa syömässä 800 vai tuhat oppilasta. Kuntia ei voi myöskään vertailla keske-

nään kouluruoan hinnassa, koska laskentatavat saattavat poiketa suuresti toisistaan, Dammert sanoo.

Useimmiten aterian hintaan ei lasketa yleishallinnon kuluja. Monista laskelmista puuttuvat myös vuokrat ja erittäin harvoin hintaan lisätään poistot. Dammert ei tiedä yhtäkään kuntaa, joissa sähkö ja vesi olisi laskettu ruokapalvelun hintoihin, vaikka ne muodostavat keittiössä suuren menoerän. Myös palvelukokonaisuus vaihtelee kunnittain ja kouluittain. Jossain kunnassa kouluruoan hintaan sisältyvät esimerkiksi ruokasalin siivouskulut.

Damico on ollut mukana noin sadassa julkis- ta ruokapalvelua koskevassa projektissa. Yhtiön kunta-asiakkaiden hintahaitari kouluruoalle on hyvin suuri. Kun laskelmissa on otettu huomioon elintarvikkeiden lisäksi henkilöstö-, hallin-

to-, yleishallinto-, käyttö- ja kiinteistökulut sekä poistot, tulee yhden ruoka-annoksen laskennalliseksi hinnaksi alimmillaan 2,45 ja suurimmillaan 11,45 euroa.

Kokopäiväisiä ei tarvita

Dammert perää kunnilta tehokkuutta ja uskoo, että tehostamalla henkilöstön käyttöä ja rationaalisuudella tila- ja laiteinvestointeja, elintarvikkeisiin voitaisiin käyttää nykyistä enemmän rahaa.

– Kouluravintolassa ei tarvita kokopäiväisiä työntekijöitä. Työaika tulee siirtää lisämyynnin hankintaan ja siivouspalveluihin. Siivouspalveluista voidaan ruokailun ajaksi siirtää lisäkäsia ruokapalvelun avuksi, Dammert sanoo.

Kunnissa yleisesti käytössä oleva teoreettinen suoritelaskentajärjestelmä antaa hänen mukaansa väärän kuvan ateriahinnoista. Suoritelaskenta ei ota huomioon volyymin vaikutusta, eikä myöskään sitä, ostetaanko keittiöön ruokia valmiina vai esivalmistettuina.

– Tilaa-asiakkaan tulee määrittää speksit, joiden perusteella tuottaja hinnoittelee halutut tuotteet ja palvelut. Poliittinen päättäjä tai tilaaja ei halua ostaa suoritteita, vaan lounaita tai välipaloja. Lisäksi he haluavat tietää, mitä ne maksavat ja mistä hinta muodostuu.

Dammert on törmännyt työssään yllättäviin asioihin. Kunnissa on kilpailutettu ruokatoimitajia, mutta kilpailutettua ostovalikoimaa ei noudateta ja rahaa menee hukkaan.

– Eräässä keskikokoisessa kunnassa käytettiin viime vuonna koulu- ja päiväkotiruokan valmistukseen yli 3 000 artikkelia, kun noin 300:lla pärjättäisiin perustuotannossa oikein hyvin. Esimerkiksi mehuja ostettiin yli sataa eri tuotenimikettä. Ostoslistalta löytyi paljon eineksiä, erilaisia leikkeitä ja valmiita pihvi- ja kalatuotteita. Samasta tuotteesta oli useita laatu- ja hintavariaatioita.

Toisen esimerkin hän kertoo kunnasta, jossa tehdään noin 10 000 ateriaa päivässä.

– Kun tässä kunnassa tarjotaan broileria 25 kertaa vuodessa, on kilpailutetun sopimustuotteen ja todellisuudessa käytetyn kalliimman vaihtoehdon välinen hintaero on yli 40 000 euroa. Ruokailija ei varmasti huomaa ruokan laadussa eroa, vaikka toisen pääraaka-aineen kilohinta on 7 ja toisen 9,5 euroa.

– Vastaavalla tavalla tuhlaataan rahaa ostamalla sopimustoimittajan nautajauhelihan sijasta sikanautaa toiselta toimittajalta. Sikanaudan käyttö tulee 35 käyttökerran jälkeen 50 000 euroa kalliimmaksi vuositasolla verrattuna sopimustuotteeseen, Dammert ihmettelee ja kysyy, mitä hyötyä kilpailuttamisesta on, jos keittiötasolla ostetaan mitä sattuu, eikä toimintaa valvota.

Päättäjä herätellään

– Olen sanonut päättäjille, että kunta pystyy yleensä säästämään ruokapalvelun ostotoiminnassa 10–15 prosenttia tehostamalla kilpailuttamista ja käytännön ostoprosessia. Säästynyt raha voidaan käyttää järkevämmiin vaikkapa jälkiruokiin, he-



Dammert Minna Dammert (vas.) ja Camilla Martin herättelevät kuntapäättäjiä huomaamaan, miten kouluruoan tasoa voi nostaa toiminnan tehostamisella.

delmiin tai teemajärjestelyihin, Dammert sanoo.

Hän on yllättynyt siitä, että reseptejä käytetään vain harvoissa kunnissa. Tämän vuoksi ruokaa tehdään liikaa ja biojätteen määrä kasvaa.

– Turvallisuuden varmistamiseksi valmistuskeittiössä tehdyn ruoan koostumus pitäisi olla selvillä myös palvelukeittiössä. Näin ei ole, jos jokainen keittäjä tekee omanlaisensa sovelluksen ruoasta.

Dammert arvioi, että kaupungissa, jossa on noin 12 000 ruokailijaa yli 90 toimipaikassa, ruokaa hukataan biojätteeksi vuodessa yli miljoonan euron arvosta.

– Biojätteen syntymisestä ei pääse ikinä kokonaan eroon, mutta on tärkeää minimoida roskiin menevän ruoan määrä menekin seurannalla ja reseptien käytöllä.

Keskittäminen edessä

Kunnissa vaaditaan ruokapalvelun tehostamista ja uhkakuvana mainitaan usein ulkoistamisen mahdollisuus.

– Kunnan omaa toimintaa voidaan tehostaa merkittävästi, jos poliittista tahtoa löytyy ja ruokapalveluhenkilöstöllä on selkeä ja riittävä toimivalta tehdä asiantuntemukseensa pohjautuvia päätöksiä. Poliittisen päätöksenteon ei tulisi lainkaan ulottua ruokapalvelun käytännön asioihin. Valtuustotasolla ei tulisi miettiä, missä kattelissa soppaa keitetään, Dammert sanoo.

– Ulkoistaminen ei ole poppakonsti säästöjen syntymiseksi. Ulkoinen toimijakaan ei pysty toimimaan tehokkaasti, ellei ruoanvalmistusta voida keskittää ja siten optimoida henkilöstökustannuksia ja investointikuluja.

Dammert näkee selkeänä kehitystrendinä, että suurissa kaupungeissa on 40 valmistuskeit-

tion sijasta tulevaisuudessa korkeintaan kolme- neljä.

– Valmistusta keskitetään pienissä kunnissa seutukunnallisiin keskuskeittiöihin, eikä yksittäisessä kunnassa tarvitse olla valmistuskeittiötä välttämättä ollenkaan. Ruoanvalmistuksen keskittäminen ei missään nimessä huononna ruoan laatua, etenkin jos ruokaa voidaan toimittaa palvelukeittiöihin jäähdytettynä.

– Lisääntyvät kuljetuskustannukset ovat murto-osa siitä, mitä voidaan säästää muissa operatiivisissa kustannuksissa, puhumattakaan investoinneista, hän sanoo.

Päätöksenteon ongelmat korostuvat, kun kunta yhdistetään ja jokaisessa vanhassa kunnassa haluttaisiin pitää omat valmistuskeittiöt. Vanhojen kuntien päättäjien kotiinpäin veto saattaa kaksinkertaistaa menot verrattuna keskitettyyn ruoanvalmistusmalliin.

Dammert kertoo esimerkin usean kunnan yhdistymisestä, jossa nykyisellä valmistuskeittiöverkolla toimittaessa tilasaneerauksiin ja laitehankintoihin jouduttaisiin käyttämään seuraavan viiden vuoden aikana yli miljoona euroa. Toiminnan keskittäminen ja palvelukeittiöksi muuttaminen tulee maksamaan investointeina vain hieman yli 200 000 euroa.

– Valmistuskeittiöiden muuttaminen palvelukeittiöksi onnistuu joissakin kunnissa hyvin, mutta toisissa kuntapäättäjät eivät tiedä mikä takki heillä on päällään ja kuinka päin, Dammert sanoo ja viittaa tällä siihen, että kunnanvaltuustoisissa on paljon kunnan työntekijöitä, jotka eivät välttämättä halua nähdä metsää puilta.

– Esimerkiksi valtuustossa istuvan rehtorin on vaikea hyväksyä päätös, jossa kyläkoulujen keittiöt muutetaan palvelukeittiöiksi.