

Kokonaisvaltainen ympäristön huomiointi vuoden 2010 kehityskohteeksi

Ammattikeittiöt käyttävät vuositasolla 65 000 miljoonaa €a sähköön. Elintarvikekuljetuksiin käytettävät autot käyttävät 40–60 litraa polttoainetta/100 km. 100 kotiateriapalveluasiakasta kunnassa aiheuttaa 36 500 kuljetuskertaa vuodessa, jos toimitukset ovat päivittäisiä. 10 kg biojätettä/päivä aiheuttaa minimissään 10 000 €n kustannuksen vuositasolla yksittäiselle kouluravintolalle. Ympäristön kokonaisvaltainen huomiointi vaatii koko toimintaprosessin arvioimista, kehityskohteiden sopimista ja toimivia mittareita tavoitteiden toteutumisen valvomiseksi.

Ammattikeittiön ympäristöorientaatio kulminoituu liikaa pelkästään sanoihin luomu ja lähiruoka. Itse asiassa ympäristön huomioinnin todentamiseksi tarvitaan tulevaisuudessa objektiivisia mittareita, esim. lopputuotteen ympäristöjalanjälki, ei voida tyytyä mielikuvaympäristöstävällisyyteen.

Julkisen ruokapalvelun suurin haaste on saada keittiöneliöiden määrä vähenemään ja laitekanta uusiutumaan. Nämä kaksi ekotekoa toteutuvat ikään kuin käsi kädessä; kun valmistusta keskitetään uusiin keskuskeittiöihin, neliömäärä vähenee ja laitekanta uusiutuu. Valmistusmäärien kasvaminen ja yhä valmiimmat raaka-ainekomponentit kasvattavat nekin energiatehokkuutta.

Ruuan valmistuksen keskittäminen vähentää myös elintarviketoimitusten määrää. Yksittäinen keittiö voi halutessaan vähentää ostotoimituskertoja hallitulla suunnittelulla. Välivarastointimäärien ja -aikojen ja kuljetuskertojen välinen dilemma vaatii aina kohdekohtaista pohdintaa. Olemassa olevien varastotilojen täynnä pitäminen on kuitenkin todennäköisesti ympäristön kannalta parempi ratkaisu kuin se, että elintarvikkeiden toimituskerrat ovat tiheitä.

Ruokalistasuunnittelun keinoin voimme suosia suomalaisia tuotteita ja vähentää siten kuljetuksien aiheuttamia ympäristöhaittoja. Suomalaisten tuotteiden suosiminen lisää tietenkin myös suomalaista työtä, joka on tärkeää taantuman aikana. On kuitenkin oltava objektiivinen valinnoissaan; surullisen kuuluisa on suomalaisen kasvihuonetomaatin ympäristöjalanjälki verrattuna etelän lämmössä ulkona kasvatettuun tomaattiin. Lähileipomon käyttämä vilja voi tulla vaikkapa Puolasta ja vanhat laitteet kuluttaa sähköä kymmenkertaisesti enemmän kuin suuremman, kauempana sijaitsevan leipomon. Suomalaisten kasvisten sesonkien huomiointi ja perunan, kauran ja ohran suosiminen riisin sijasta ruokalistalla ovat tärkeitä asioita suomalaisen maatalouden kannalta. Toisaalta maataloustuottajille on heitettävä kysymys, miksi esim. täällä hyvin kasvavat kaali ja porkkana ovat heti alkutalvesta tuontituotteita? Mistä saisi vaikkapa kalliin tuontibataatin tilalle naurista ammattikeittiölle sopivasti jatkojalostettuna? Miksi suomalaiset tuotteet maksavat monesti enemmän kuin ruotsalaiset? Ovatko jopa kasvuolosuhteiden haltijattaret ruotsalaisille suosiollisempia kuin suomalaisille?

Keskus- ja valmistuskeittiöihin suosittelemme nykyään erillistä sähkönkulutusmittausta työprosesseittain; kylmävarastojen, tuotannon, jäädytyksen ja astiahuollon sähkönmittaaminen auttaa tehostamaan kunkin vaiheen prosesseja. Se mitä ikinä mitataankaan, kääntyy yleensä toivottuun suuntaan.

Erikseen valmistettavien erityisruokavalioiden määrä saattaa olla valtaisia joissakin kohteissa. Erityisruokavalioiden tarve tulee tarkastaa minimissään pari kertaa vuodessa ja pyrkiä yhdistämään eri tuotantoeriä. Noin vuosi sitten tehty tutkimus osoitti, että jopa 90 %:a valmistettavista erityisruokavalioidista on turhia tai jää syömättä.

Ruokien toimitus palvelukeittiöihin ja kotiateriapalveluasiakkaille jäädytettynä 2-3 kertaa viikossa puolittaa kuljetuskustannukset ja kuljetusten ympäristörasituksen. Lisäksi jäädytettynä toimitettu ruoka on mikrobiologisesti turvallista ja hävikkiä ei synny niin paljon kuin ruokia kuumana toimitettaessa – vain tarvemäärä lämmitetään, kylmänä säilytetyn osuuden voi syödä myöhemmin.

Netissä vapaasti vastattavissa ollut Greenwiwer -kyselymme osoittaa, että ammattikeittiöiden ympäristöasioissa on vielä paljon kehitettävää:

- Ympäristösuunnitelma puuttuu yli 80 %:sta keittiöistä
- 20 %:a vastaajista kertoo, ettei reseptejä käytetä
- 36 %:a on vastannut, ettei raaka-aineita punnita tuotantoon ja 57 %:a vastaa, ettei palvelukeittiöihin lähetettäviä ruokaeriä punnita
- Jättemääriä ei seurata 67 %:ssa keittiöistä
- 79 %:ssa kohteita ei ole mahdollista seurata sähkön ja veden kulutusta.

Ympäristöä objektiivisesti huomioimalla säästyy silkkaa rahaa. Ympäristön huomiointi ammattikeittiötoiminnassa on kuluttajien ja kuntalaisten vaatimus – otetaan siis vuoden 2010 tavoitteeksi laatia ympäristösuunnitelma omaan yritykseen, omaan kuntaan ja omalle toimipaikalle. Me damicolaiset avustamme tässä asiassa sinua, olethan yhteydessä damico@damico.fi