

JULKISEN RUOKAPALVELUN RYÖPYTY

Nähtyäni TV2:n Ajankohtaisen kakkosen mainosklipin 15.11.2011 pidettävästä kouluruoka-ohjelmasta, ärsyynnyin niin kovasti, että pakko on laittaa lusikka tähän soppaan. Vai mitäs te tästä toimittajien kouluruokakäsityksestä olette mieltä:

http://atuubi.yle.fi/videot_ja_kuvat/id-10014308

Luomu- ja lähiruokafanaatikot vaativat julkiselta ruokapalvelulta LISÄÄ LÄHI- JA LUOMURUOKAA JULKISIIN KEITIÖIHIN.

Luomu on omien havaintojeni ja laskelmieni mukaan 10–50 %:a kalliimpaa kuin tavallinen vastaava tuote. Minä vaadin, että minun verorahojani ei käytetä luomun hankintaan kotikuntani julkisissa keittiöissä – verorahoille löytyy paljon järkevämpiä kohteita, eikä veroäyri saa nousta enää yhtään. Elämme velkarahalla ja joillakin on otsaa vaatia näennäislisäarvotuotteita! Sanon näennäislisäarvotuotteita, sillä kaikille luomu ei ole lisäarvo. Minä en suostu maksamaan melkein viittä euroa rasiallisesta kirsikkatomaatteja, eikä tulisi suostua kenenkään sellaisenkaan, joka käyttää yhteisiä rahojamme.

Julkisen sektorin käyttämien elintarvikkeiden tulee olla totta kai laadukkaita; Skoda-laatu riittää, julkisin varoin ei hankita Bemari-laatua. Elintarvikkeissa tulee olla mahdollisemman vähän lisäaineita. Myönnän, että jossakin vaiheessa teollisuudelta lähti mopo käsistä ja tuotteiden ainesosaluettelot olivat lisäaineiden suhteen karua luettavaa. Julkinen keskustelu on pakottanut toimijat palaamaan back to basics. Uudet tuotanto- ja pakkausmenetelmät ovat nekin vähentäneet lisäaineiden tarvetta. Keskustelu on siis paikallaan, mutta rajansa kaikella.

Työn osuus on julkisella sektorilla noin 50–60 %:a ruokapalvelukustannuksista. Elintarvikkeiden osuus on 30–40 %. Työtä tehostamalla ja ruuanvalmistusta keskittämällä on mahdollista allokoita rahaa jonkin verran työstä raaka-aineisiin. Haluan, että raha käytetään nykyistä runsaampaan sesonginmukaiseen lisäkesalaattivalikoimaan ja jokapäiväiseen vapaasti otettavissa olevaan kasvisruokavaihtoehtoon. Koulujen kasvisruokapäivä on järjetön – kuka tahansa vanhempi tietää, että pakko aiheuttaa vain uhmaa. Kun vapaasti saa maistella, ottaa kasvisruokia lisäkkeeksi, kasvisruuan kysyntä kasvaa pikkuhiljaa. Ruokailutilojen viihtyisyyteen pitäisi myös satsata – useimmissa tapauksissa ei voida puhua oppilasravintoloista, pikemminkin kyse on keittoloista.

Lähiuoka sitten. Miten ihmeessä korkeissa julkisissa viroissa olevat henkilöt ja poliittiset päättäjät voivat kertoa ”sitoutuvansa lähiruokaan”? Olemme juuri päässet eroon toimintamallista, jossa paikalliset yritykset rahastivat kuntia 10–40 %:a muita asiakkaita kalliimmilla hinnoilla. Väitän, että ennen hankintalain aikaa paikalliset yrittäjät paitsi veloittivat melko yleisesti kunnilta enemmän kuin muilta asiakkailta, lähettivät myös päivämäärätuotteita kunnille. Hankintalaki on täysin yksiselitteinen; yrityksen maantieteellistä sijaintia ei voida käyttää hankintakriteerinä yrittäjien syrjimättömän kohtelun takaamiseksi. Saisin itse melkoisen hepulin, jos häviäisin toimistoni Kulosaassa sijaitsemisen johdosta Pohjois-Suomessa toteutettavan konsultaationhankkeen.

”MAO:37/I/02 ja MAO:38/I/02 - hankintamenettelyssä asetetut vaatimukset eivät saa olla paikallisia, tiettyä aluetta tai kansallisuutta edustavia ehdokkaita tai tarjoajia suosivia. Mikäli valinnassa halutaan kiinnittää huomiota esimerkiksi työllistämisen- tai verotulovaikutuksiin, vaikutuksia ei saa ratkaisun mukaan rajata alueellisesti.”

Lähiruoka ja luomu eivät ole automaattisesti ympäristöystävällisiä, vaikka jatkuvasti näin näkee väitettävän. Eri intressipiirit ovat usuttaneet kuntia kilpailuttamaan elintarvikkeita erinäisiin lähiruokakriteereihin perustuen. Kuuluisin niistä lienee kehoitus määrittää perunoille laatuspesifikaatio: "Perunoiden tulee olla kuorittu alle kuusi tuntia keittiöön tuomista". Kuka yrittäjä kuorii öisin perunat ja ajaa ne kymmeniin keittiöihin aamutuimaan? Ympäristöystävälliseksi tuota rallia tuskin voi kukaan tosissaan väittää.

Suomalainen kouluruokasysteemi on jollakin lailla tullut tiensä päähän. Vanhemmat vinkuvat ja vankuvat milloin mistäkin, vaikka ruoka on itse asiassa tosi hyvää. Ei todellakaan mitään jauhemuusia tai brasilialaista kestopihaa. Verovaroin tuotettua palvelua sivalletaan avokämmenellä kerta toisensa perään ilman mitään viimeaikaista omakohtaista kokemusta kouluruuasta tai ammattimaista tietoa asioiden oikeasta tilasta. Kun ei kelpaa, miksi sitä sitten valmistetaan oppilaiden seinälle viskottavaksi (viittaus Aamulehden uutiseen tänä syksynä, että Tampereella nuoret viskovat ruokaa seinille). Miten lapset ja nuoret arvostaisivat kouluruokaa, kun vanhemmat jauhavat samoja tilliliha-painajaisiaan vuosikymmenestä toiseen? (Tilliliha oli muuten koulussa suurta herkkuaani.) Tampereella opettajat ovat olleet ruokalakossa pari vuotta, kun luontaisetuateria poistettiin. Aivan käsittämätöntä! Näinkö kansankynttilät näyttävät esimerkkiä ruuan arvostuksesta ja ylipäättään asioiden käsittelystä lapsille ja nuorille? Boikottiko se on, millä asiat korjaantuvat? Luontaisetuateria kuuluu niille, jotka oikeasti valvovat ruokailua ja ruokailevat oppilaiden kanssa, ei niille, jotka istuvat omissa pöydissään ja antavat oppilaiden viskoa ruokaa seinille.

Erityisruokavalioiden määrä on posketon joissakin kunnissa ja joissakin kouluissa. Osa ruokavalioista on täysin lääketieteellisesti perustelamattomissa. Vai mitä sanotte näistä: "Ei voi syödä mitään maitotuotteita, mutta voi syödä karjalanpiirakoita", "Ei voi syödä lihapullia, mutta voi syödä jauhelihapihviä" (koska koulun kevätrekellä on tapana syödä pikaruokapaikassa hampurilaiset), "Allerginen tomaatille sekä tuoreena, että kastikkeessa, mutta ketsuppia voi syödä". Tämä vaatimusten suo on täysin pohjaton. Ja yksilölliset ruoka-annokset maksavat. Karmeinta asiassa on se, että ne jäävät usein syömättä – asiakaskunnassani on kouluja, joissa erityisruokavalioista 2/3 kannetaan suoraan biojätteeseen.

Trendit tulevat ja menevät. Itse olen sitä mieltä, että kohtuus kaikessa. Kun on juhlan aika, voidaan hiukan joustaa suosituksista, mutta arkena toimitaan suositusten mukaisesti. Kouluruokatuotantoa ohjaa kansalliset kouluruokasuositukset. Esim. voita ei voida ottaa levitteeksi ennen kuin suositukset sitä edellyttävät, toistaiseksi tarjotaan leivän päällä kasvisrasvavitettä. Olen kauhulla odottanut, että karppaavat vanhemmat vaativat lapsilleen päiväkodeissa omaa ruokavaliota.

Olin äskettäin Kanadassa opintomatalla. Siellä myöskin käy kouluruokakeskustelu kuumana. Ministeritason haastateltava sanoi tv-uutisissa, että täysin ilmaiseen kouluruokajärjestelmään ei Kanadassa tulla siirtymään, koska ilmaista ruokaa ei kukaan arvostaisi. Hän myöskin arveli eri intressipiirien ja kansalaisuuksien vaativan omia erikoisuuksiaan, joita ei kuitenkaan voitaisi toteuttaaärkevin kustannuksin. Voi, kuinka oikeassa hän olikaan!

Nostanko handut pumpulle kouluruokahässäkän vuoksi? Taidan päätyä kuitenkin nostamaan kädet vain pystyyn. Ihmettelen, miten he, jotka sitä hyvää kouluruokaa päivittäin valmistavat, jaksavat kaiken tämän ryöpytyksen.

Helsingissä 13.11.2011 Minna Dammert, ruokapalvelukonsultti

Jäljempänä aiempia tekstejäni lähiruuasta ja luomusta:

HORECA - VUOSIKILJA 2011

EI ENÄÄ HASARDIHANKINTOJA

Kirjoittaja Minna Dammert on Damico Oy:n toimitusjohtaja. Yritys tuottaa ruoka- ja siivouspalvelun kehityshankkeita sekä ammattikeittiösuunnittelua.

Minulla on seitsemäs vuosi menossa yhteistyötä julkisen sektorin ammattikeittiöiden kanssa. Elintarvikkeiden kilpailuttamisen tuska äityi asiakkailta niin suureksi muutama vuosi sitten, että päätin perehtyä kilpailutuskäytäntöihin. Poimin Hilmasta noin vuoden sisällä kolmisenkymmentä elintarviketarjouspyyntöä, joita sitten analysoin välillä lainopilliseen neuvonantajaankin turvautuen. Samaan aikaan tutkin julkisen sektorin ostamiskäytäntöjä kymmenissä kohteissa mm. abc-analyyysien avulla. Viimeisen vuoden aikana olen itse ollut hankintayksikön tukena neljässä eri elintarviketilpailutuksessa.

Kilpailutuskäytännöt ovat melkoisesti parantuneet seurantajaksoni aikana. Kehitettävää löytyy kuitenkin yhä sekä tarjouspyynnöistä että tarjouksista ja itse käytännön ostamis-myyntiprosesseista. Osa kunnista on pieniä ja hankintojen osalta verkostoitumattomia; ruokapalvelupäälliköiden vastuulle jää monimutkainen kilpailutusprosessi muiden asiantuntijatehtävien sivussa. Mikäli hankinta-asiantuntija kunnassa on, hän ei välttämättä tunne ruokapalvelun tarpeita, ruokapalvelun vastuuhenkilöt eivät tunne hankintalain kaikkia koukeroita.

Hankintarengasyhteistyössä työ jakautuu usealle vastuuhenkilölle ja on enempi mahdollisuuksia asiantuntijoiden käyttöön kuin yksin toimiessa. Toisaalta tarjouspyyntö voi olla liian monessa asiassa kompromissi – se, mikä palvelee isoa kaupunkia, ei välttämättä sovi piskuiselle toimijalle. Kurinalaisesti ostava ruokapalveluyksikkö saattaisi saada yksin toimiessaan paremmat hinnat kuin hankintarengaan kautta, jos yhteisiä pelisääntöjä ei saada toimimaan koko tilaajakaarta koskien.

Lisämausteensa soppaan lisäävät poliittiset päättäjät, jotka saattavat vaatia ruokapalvelun vastuuhenkilöltä esim. lähiruokaa, vaikkei ensimmäistäkään lähituottajaa olisi osallistunut kilpailutukseen tai edes haluaisi kuljettaa tuotteitaan kunnan kymmeneen keittiöihin. Tunnen useita tapauksia, jossa kilpailutuksen voittanut taho sysätään poliittisella päätöksellä syrjään ja päätetään hankkia samaa tuotetta kalliimpina versioina esim. kotimaisuuteen tai paikallisuuteen vedoten. On yllättävää miten flegmaattisesti elintarvikeyritykset suhtautuvat näihin hankintalain väheksyntöihin. On mielestäni täysin hyväksyttävää reagoida, jos tulee väärin kohdelluksi julkisessa hankinnassa. Niin kauan toimitaan omavaltaisesti kuin siihen annetaan mahdollisuus.

Kirjasin elintarvikehankintojen suurimmat haasteet ja kehityskohteet vastuuttain, mutta ilman minkäänlaista syyllistämistarkoitusta.

Tilaaajan toiminta, tarjouspyynnöt

- Kelpoisuusehtoja ja laatuvertailua ei ole erotettu selkeästi toisistaan tarjouspyynnössä
- Laatuvertailu on epäobjektiivista, tarjouspyynnössä ei ole esitetty tarkasti, millä perusteella laatuasteita annetaan
- Aistinvarainen arviointi on vaikeaa, esim. lihojen aistittavat laatuero ovat vähäisiä. Vertailu saattaa olla subjektiivista, etenkin kun ”hyvän” ja ”huonon” tuotteen kuvauksia ei ole edeltä käsin määritetty. Makutesti saattaa aiheuttaa hankinnan jakautumisen useille eri toimittajille, joka lisää kuljetuskertoja (ja tilauskertoja, työtä)

- Kilpailuttaja ei määritä tuotteille minimilaatuvaatimuksia eli spesifikaatioita, jolloin tuotteiden objektiivinen hintavertailu on mahdotonta, esim. lihapullan lihapitoisuus, glaseerausveden määrä pakastekalassa, kasvispakasteiden ainesosasuhteet
- Marinoitujen lihatuotteiden hinta vertaillaan bruttopainosta, ei lihan nettopainosta. Sous vide – tuotteiden hintaa vertaillaan pakkausten liemi mukaan lukien, ei lihan nettopainosta. Kun ostetaan lihaa, halutaan lihaa, ei lihalientä, vaikkakin liemen voi hyödyntää
- Liemivalmisteita vertaillaan kilohintojen perusteella, ei käyttövalmiin liemen hintaa
- Hankintayksikkö ei sitoudu tarjouspyynnössä ilmoittamiinsa tilausmääriin, optimaalisen hintatarjouksen antaminen on mahdotonta
- Tuotemerkkejä käytetään tarjouspyynnössä sumeilematta. Elokuussa 2010 julkaistussa tarjouspyynnössä käytettiin tuotemerkkejä lähes joka tuotteesta. Perustelu, että reseptit on tehty ko. tuotteille, ei ole riittävä peruste tuotemerkkien käyttöön
- Kasvisten hinta pyydetään vuodeksi tai jopa koko hankintakaudeksi, tämä aiheuttaa varmuudella ylihinnoittelua. Tai kasvisten hintaa pyydetään esim. viikolle 37 ja vertailu tehdään tämän perusteella, varmuudella hinnat eivät ole samat hankintakauden alkaessa
- Tai sitten kasvisten hintaa pyydetään kahden viikon välein, joka on työllistävää sekä tilaajan että tuottajan päässä. Pari kuukautta on luonteva hinnoittelusykli.
- Yhdessä tarjouspyynnössä vertailtiin hintoja, ei ostomäärien mukaan painotettua ostoskoraa
- Vaaditaan sertifikaatteja, niitä ei voi tarjouspyynnössä edellyttää, esim. ympäristöohjelmaa kyllä
- Kuljetushintoja ei pyydetä erikseen tai jos pyydetään, ei oteta hintavertailuun mukaan
 - Kuljetushintojen sisältyminen elintarvikehintoihin johtaa yleensä kuljetuskertojen kasvuun/pieniin kuljetuseriin
- Kuljetuksien määrää/toimipaikka/viikko ja/vuosi ei ole kerrottu tarjouspyynnössä
- Kuljetukset halutaan perille klo 7 aamulla, miksi ei edeltävänä päivän klo 14? Lisäisi myös esivalmistelun määrää ja siten toimintatehokkuutta

Käytännön ostamisessa havaitut kehityskohteet

- Kilpailutettua valikoimaa ei noudateta, tässä kuitenkin tilanne parantumassa – ostokuri on kiristymässä
- Valikoimat ovat laajoja, tilattujen artikkelien määrä useasti kymmenkertainen todelliseen tarkoituksenmukaiseen tarpeeseen nähden, esim.
 - Sama ruokalstatuote tehdään eri toimipisteissä eri raaka-aineista, pääraaka-aineen kilohintaskaala voi olla esim. 6 -13 €/kg
 - Syy laajaan valikoimaan on myös se, että standardoitu reseptiikka on vain harvoissa kohteissa systemaattisessa käytössä
- Ostoja tehdään muilta kuin sopimustoimittajilta tai ostoja tehdään tuoteryhmäkohtaisen sopimuksen ulkopuolisilta toimittajilta – tarjouspyynnössä esitettyihin tilausmääriin ei aina sitouduta
- Ostot suunnataan kilpailutustuloksesta poiketen paikallisille tai kotimaisille toimijoille, vaikkei toimijoita saa suosia maantieteellisin perustein. Jo tarjouspyynnössä voi olla jo kaikenlaisia kikkailuja, joilla pyritään suosimaan jota kuta toimittajaa
- Ruokalstat ja lisäkesalaattivalikoimat ovat samat vuoden ympäri, sesonkeja ei huomioida
- Tilauksia tehdään puhelimitse ja monta kertaa viikossa, suunnitelmallisuus ja ennakointi ontuvat
- Suuri ongelma ostamisen näkökulmasta on myös se, että toimipaikat ovat hyvin pieniä. 10–15 lapsen tai vanhuksen palveluyksiköt ovat yleisiä. Tällaisiin kohteisiin on haasteellista tilata elintarvikkeita suoraan toimittajilta, koska riittävän pieniä myyntierä ei ole ja kuljetuskustannuksia pidetään usein kynnyskysymyksenä. Tämä on johtanut siihen, että kuntien keskuskeittiöt toimivat tukkuina. Tuotteet puretaan pakkauksistaan keskuskeittiön varastoihin. Palvelukeittiön tilausten mukaan ne sitten pakataan uudelleen ja kuljetetaan muun ruokakuljetuksen yhteydessä palvelukeittiöön. Toimintamalli on työllistävä ja kallis, lisää myös ruuan turvallisuuteen liittyviä riskejä.
- Hankinta pilkotaan pieniin osiin, useille toimittajille, vaikka kokonaisvolyyymi pieni

- Ostetaan rikottuja myyntieriä
- Ongelma on myös se, että ostaminen painottuu julkisellakin sektorilla lihan ja siipikarjan filee- ja paistilaatuihin, joiden menekki ylittää tarjonnan

Toimittajan velvoitteet, tarjous ja sopimuksenaikainen toiminta

- Tarjoukset eivät välttämättä ole tarjouspyynnönmukaisia – onko se uhmaa, ylimielisyyttä vai kiireen aiheuttamaa hässäköintiä ja huolimattomuutta
- Kilo- ja litrahintojen ilmoittaminen tuntuu olevan usealle suurellekin toimittajalle haaste. ABC-raporteissa, tuoteluetteloissa ja laskuissa on myyntierähinnat, joiden vertailu on vaikeaa. Kuluttajille pitää olla kilo- ja litrahinnat muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta esillä kaupan hyllyissä. Ammattikeittiöön voi myydä vaikkapa 5,28 kiloa painavat kalapaketin könttähinnalla.
- ABC- analyysien saaminen toivotussa muodossa on välillä työn ja tuskan takana
- Arvonlisäverokannat eivät ole aina näkyvissä tarjouksissa tai muissa dokumenteissa
- Sopimustuotteiden korvaaminen niitä kalliimmilla tuotteilla oli varsinainen riesa jokin aika sitten, nyt toimitusvajeiden sanktiointi on kovasti kohentanut tämän asian tilaa

Kilpailutusprosessi on työläs ja siksi kallis sekä ostajalle että myyjälle. Ongelmaan on tarttunut useitakin tahoja ja tarjouspyyntöpohjia ovat kehittäneet muutkin toimijat kuin Damico. Ilman objektiivista palautetta toimintamallit eivät kuitenkaan kehity. Palautteen antoon ja vastaanottamiseen on kehitetty puolueeton kanava: Katso lisätietoja SHP Suomen Paras Hankkija www.analystica.fi

HORECA - VUOSIKIRJA 2010

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 huomiointiin todentamiseksi tarvitaan tulevaisuudessa objektiivisia mittareita, esim. lopputuotteen ympäristöjalanjälki, ei voida tyytyä mielikuvaympäristöystävällisyyteen.

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 taantumien 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 kasvien 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, jäähdytyksen 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 tuotantoerä. Noin vuosi sitten tehty tutkimus osoitti, että jopa 90 %:a valmistettavista erityisruokavalioidista on turhia tai jää syömättä.

Ruokien toimitus palvelukeittiöihin ja kotiateriapalveluasiakkaille jäähdytettyinä 2-3 kertaa viikossa puolittaa kuljetuskustannukset ja kuljetusten ympäristörasituksen. Lisäksi jäähdytettyinä 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 ruokaerä 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

Artikkeli Kehittyvä elintarvike-lehdessä 3/2008

YMPÄRISTÖN HUOMIOINTI AMMATTIKEITTIÖSSÄ ON PALJON MUUTAKIN KUIN LUOMUA JA LÄHIRUOKAA

On todella hyvä asia, että keskustelu ammattikeittiöiden ympäristörasituksesta ja kestävästä kehityksen mahdollisuuksista on virinnyt vilkkaaksi. On kuitenkin muistettava, että ympäristön huomioiminen on ammattikeittiössä paljon muutakin kuin luomua ja lähiruokaa, sanoo Minna Dammert toimitusjohtaja Damico Oy:stä. Damico Oy konsultoi kuntia ruoka- ja siivouspalveluiden kehittämisessä.

Luomu- ja lähiruokaa arvioitava objektiivisesti

Elintarvikkeiden kestävyden määrittely ei ole yksiselitteistä. Pohdintaa on aiheuttanut se, onko luonnonmukainen tuotanto vastuullista ympäristön ja ihmisen kannalta – vastuullisempaa kuin esimerkiksi ns. perinteinen tuotanto. Erilaiset elinkaarilaskelmat eri puolilla maailmaa antavat erilaisia tuloksia ja eri sidosryhmät tulkitsevat niitä eri tavalla. Verraten yleinen näkemys on, että luomun vaikutukset luonnon monimuotoisuudelle ovat positiiviset ja tuotanto kuluttaa vähemmän energiaa. Totuus kuitenkin on, että tutkimukset ja tutkimuksien tulkinnat koskien mm. luomu- ja lähiruokaa ja niiden ympäristövaikutuksia ovat jokseenkin ristiriitaisia ja mustavalkoisia, puolesta tai vastaan.

Makuasioista on luomuruokaa käsiteltäessä turha ruveta kiistelemään – kysymys on aina kuitenkin subjektiivisesta mielipiteestä. Sen sijaan luomun ympäristöystävällisyys ammattikeittiössä on asia, joka on syytä joiltakin osin kyseenalaistaa. Kuljetuserät, myyntierät ja pakkauskoost ovat luomua/lähiruokaa ostettaessa yleensä pieniä, mikä aiheuttaa ympäristörasitusta lisääntyvien kuljetuskertojen ja pakkausjätteen lisääntymisen vuoksi. Sen sijaan tilauksien keskittäminen, tilauserien keskipainon nostaminen ja kuljetuskertojen minimointi kokonaisuutena on erittäin nopeasti toteutettava ja merkityksellinen ympäristöteko keittiössä.

On myös totta, että luomusatojen pienuuden vuoksi koko ruokatuotanto ei voi olla luomua. Paikalliset viljelijät eivät pysty toimittamaan tarvittavaa määrää tuotteita esim. kuntien keittiöiden tarpeisiin.

Asioita tulee tarkastella myös liiketaloudellisesta näkökulmasta ja sitä kautta koko yhteiskunnan hyvinvoinnin kannalta. Hankintalainsäädännön tarkoituksena on toimittajien tasapuolinen kohtelu juuri siitä syystä, että parhaat ja tehokkaimmat toimintatavat tulevat käyttöön. Tiettyjen toimijoiden suosiminen vain niiden maantieteellisen sijoittumisen perusteella ei palvele toimialan kehittymistä ja voi pahimmillaan ennen pitkää johtaa hintojen hallitsemattomaan nousuun ja tehottomuuden lisääntymiseen. Tällainen ei puolestaan täytä niitä kriteerejä, jotka yhteiskuntavastuussa kokonaisuutena käsittäen pitäisi ottaa huomioon. Mikäli lähiruokavaihtoehto pystyy kokonaistaloudellisesti kilpailemaan muiden vaihtoehtojen kanssa, se on hyvä asia.

Dammert korostaa, ettei hän missään nimessä ole mikään luomun tai lähiruuan vastustaja. Ekologinen reppu tulee laskea vain kaikki näkökulmat huomioiden objektiivisesti.

Mitä sitten voidaan tehdä ympäristön säästämiseksi?

Keittiöverkon suunnittelu seutukunnallisesti ja toimintojen keskittäminen vähentävät rakennettavia ja ylläpidettäviä rakennusneliöitä sekä noin puolittavat tarvittavan laitekannan. Keskittämisestä johtuvien ruokakuljetusten ympäristörasitus on pienempi kuin se, minkä elintarviketoimitukset raskaalla kalustolla useampiin valmistuspisteisiin aiheuttavat.

Kilpailutettaessa laitehankintoja on pystyttävä yksiselitteisesti laskemaan laitteen elinkaarikustannukset ja käyttämään niitä vertailuperusteena. Monesti ostetaan alitehoinen laite halvan ostohinnan vuoksi, vaikka sen todellinen elinkaarikustannushinta saattaa olla moninkertainen ostohinnaltaan kalliimpaan verrattuna. Toisaalta yksittäiset keittiöt ja sitä kautta kunnat ovat ylilaitteistettuja, kalliita laitteita käytetään vain 2-4 tuntia päivässä, kun tuotantoa keskittämällä pieni määrä laitteita tekisi saman työn.

Elintarvikkeen jalostusasteen ekologisuuden määrittäminen on erittäin haasteellista. Pitkälle prosessoitua ruokaa pidetään ei-ympäristöystävällisenä, mutta miten kokonaistyömäärän ja –energiakulutuksen kävisi,

jos esim. lihapullat päätettäisiin kaikissa Suomen kunnissa tehdä itse kun ne nyt tehdään 99 %:sti koneellisesti teollisuudessa. Jalostusasteiden noustessa myös keittiön jätemäärä laskee; ennen lihapullien tekemiseen tarvittiin noin seitsemää eri raaka-ainetta, nyt valmis lihapulla tuottaa vain yhden pakkausjätteen.

Ammattikeittiön käytännön toiminnoissa ympäristöä voidaan huomioida monin eri tavoin. Tässä muutamia esimerkkejä:

- Sijoitetaan kylmälaitteet erilleen kuumakeittiöstä, kylmälaitteiden kompressorit sijoitetaan keittiön ulkopuolelle
- Huolletaan laitteet säännöllisesti, esim. kylmälaitteiden tiivisteet ja kompressorit
- Pidetään laitteet päällä vain tarvittaessa
- Pidetään vain kylmäsäilytystä tarvitsevat tuotteet kylmiöissä
- Ei pakasteta tähderuokia, joille todennäköisesti ei ole tulevaisuudessa hyötykäyttöä – siirrytään enempi komponenttiruoanvalmistukseen, jolloin täsmävalmistus helpottuu ja jätemäärä pienenee
- Vähennetään ostotoimitusten kuljetuskertoja; vihanneksia, maitoa ja leipää ei tarvitse toimittaa joka päivä
- Sammutetaan kypsennyslaitteet ennen ruuan valmistumista, käytetään hyväksi jälkilämpö
- Pestään koneessa täysiä korillisia, kone pidetään päällä vain silloin kun sitä tarvitaan
- Käytetään pesuaineissa annostelijoita, ei annostella pesuainetta ranneliikkeellä
- Ostovalikoimaa suunniteltaessa huomioidaan tuotteiden pakkaukset, niiden tulee olla kierrätettäviä ja moneen kertaan pakkaamista tulee välttää, lasin ja metallijätteen minimoimiseksi alihankkijoita tulee innostaa kehittämään ympäristöystävällisempiä pakkausmuotoja
- Seurataan biojätteen määrää sekä keittiössä että salissa, osallistetaan tarvittaessa asiakkaat talkoisiin jätemäärän pienentämiseksi

Samalla säästyy rahaa

Ympäristön huomiointi on maalaisjärjen käyttöä ja samalla säästyy rahaa, kun parhaimmillaan raaka-aineiden, pesuaineiden, energian ja veden käyttö vähenee, kuten myös jätemäärä.

Tavoitteiden saavuttamista on pystyttävä mittamaan numeraalisesti; montako kWh energiankulutus väheni seurantajaksolla, kuinka monta toimituskertaa pystyttiin vähentämään elintarviketoimituksissa, kuinka monta kg jätettä tuotettiin vähemmän kuin aiemmin.

Damico Oy on laatinut ammattikeittiöiden käyttöön ympäristösuunnitelman, jossa kestävää kehitystä käsitellään laajasti ja käytännönläheisesti. Ympäristösuunnitelma laaditaan ensin kuntatasolla, sitten toimipaikkakohtaisesti. Tavoitteet määritetään ja niihin pääsyä seurataan. Ympäristösuunnitelma on tarkoitettu pysyväksi työkaluksi ruokapalveluiden toiminnassa. Tarkoituksena on hakea jatkuvaa parantamista. Päivitykset suunnitelmaan tehdään määräajoin, esim. vuosittain samassa yhteydessä kuin omavalvonta- ja siivoussuunnitelmat päivitetään.

Julkisten ruokapalveluiden rooli on merkittävä kestävä kehityksen näkökulmasta, koska julkisten hankintojen volyymi on suuri. Palvelutuottajalla on vastuu ihmisten ja ympäristön hyvinvoinnista ja julkisen rahoituksen mahdollisemman kustannustehokkaasta käytöstä.

Lisätietoja

www.damico.fi
minna.dammert@damico.fi