

Onko aika nostaa kädet pystyyn?

Kouluruoka voi muuttua ainakin osittain maksulliseksi.

■ Pietarsaareissa kokoontunut keittiöväki pohti myös, minkälaista kouluruoka on vuonna 2015. Yhtenä mahdollisuutena ryhmä näkee, että ainakin osa kouluruuasta on maksullista.

- Vaihtoehtoja tarvitaan, ja mahdollista on, että jatkossa ilmaisen ruuan ohella on tarjolla maksullinen vaihtoehto. Tai että joku ruuan osa on maksullinen, **Minna Dammeri** sanoo.

Eikö tämä murra kokonaan brändin ilmaisesta suomalaisesta kouluruuasta?

- Onko aika nostaa kädet pystyyn, kun aikansa vingutaan, vastaa Dammeri.

Hänen mukaansa mitään ilmaista ei arvosteta, ja se tuntuu täsmäävän erityisen hyvin kouluruokaan. Varsinkin, kun kouluruuan hintaimago ei vastaa totuutta.

- Aina sanotaan, että kouluruuan annoshinta vaihtelee 64 sentin ja euron välillä. Se on kukunkukku. Pelkät raaka-aineet maksavat ainakin euron ja tähän tulee muut kustannukset kuten työn osuus päälle. 4-5 euroa annokselta on lähempänä totuutta. Kouluruuan hintaa nostavat erityisruokavaliot, joista osa tehdään loppujen lopuksi turhaan. Dammeri kertoo esimerkkinä koulusta, jossa noin 50 erityisruokavalioannoksesta vain 15 syödään. Loput jättää lautansa syömättä tai syö tavallista ruokaa.

Vaikka allergiat ovat yleistyneet, kouluissa tehtävien erityisruokavalioannosten määrä on viime vuosien aikana kuitenkin

karsitut. Dammerin mukaan syynä tähän on teollisuuden tuotekehittäminen. Esimerkkinä laktoositon ruoka, jota tarjotaan nykyään kaikille.

Minkälaista kouluruoka on muuten vuonna 2015? Dammerin mukaan tarjolla on silloin nykyistä monipuolisempi salaattivalikoima. Mahdollisesti tarjolla on myös keittiön omaa, tuoretta leipää. Ja kahvilatoimintaa imagoa kohottamassa.

Myös keittiötoiminnan keskittäminen isompiin yksiköihin tulee jatkumaan, koska se tuo tehokkuutta ja säästöjä toimintaan.

- Tärkeää on, että ruoka on laadukasta, hyvää ja terveellistä, ja siihen ei tekopaikka vaikuta. Ruuan valmistuspaikkaa tärkeämpiä ovat reseptit, elintarvikkeiden laatu, osaava henkilökunta ja palvelu, Dammeri sanoo.

KEITTIÖVÄKI puhui Pietarsaareissa myös kotiaterioista, jotka kaksi kolmasosaa kunnista lähettää tänä päivänä kuumana keliin asiakkaille kuten vanhukille. Tämä on Dammerin mukaan hyvin kallis ja joustamaton toimintamalli.

- Käytännössä ruuan kuuma osa ei pysy kuumana eikä kylmä kylmänä. Muualla maailmassa onkin siirrytty pakastetuihin tai jäädytettyihin kotiaterioihin, jotka ovat turvallisempia, laadukkaampia ja joustavampia. Täällä muutos on junnannut.

Tiina Manninen

KESKIVIikko 11. TAMMIKUUTA 2012

Kouluruuasta lähtee kysely oppilaille

Omavalmistus jakaa mielipiteitä koululaisten keskuudessa

■ Kouluruuan huonoon maineeseen ja suureen hävikkiin on syynä myös kotoa saatu esimerkki. Tai oikeammin esimerkin puute. Nykyajan lapset eivät ole tottuneet syömään perinteistä kouluruokaa kotona, joten se ei maistu koulussakaan.

- Se mitä nykyään tehdään kotona ruuaksi ei ole samaa kuin 50 vuotta sitten. Einesten ja valmisruuan osuus on kasvanut. Kouluilla on siksi tärkeä tehtävä suomalaisen ruokakulttuurin säilyttämisessä. Tämän takia ruokalistalla on tärkeää olla silloin tällöin kaalikeiton tapaisia ruokia, **Minna Dammeri** sanoo.

Tästä on hyvänä esimerkkinä Pietarsaareissa aloitettu kouluruuan omavalmistus. Osa oppi-

laista on noussut takajaloilleen, kun ruokalistalta ovat poistuneet einokset kuten lihapöyrykät ja seitifileet, ja tilalle ovat tulleet omavalmistetut ruuat. Osittaisesta kritiikistä huolimatta omavalmistus jatkuu, sanoo **Lisa Kniivilä**.

- Teemme asiasta koululaisten keskuudessa kyselyn. Väitän, että suuri osa oppilaista on tyytyväisiä nykyiseen ruokaan, sillä keittiöiden henkilökunnan sama palaute on ollut hyvää. Myös aikuiset ovat olleet tyytyväisiä omavalmistukseen.

Kniivilä kuitenkin muistuttaa, että viimekädessä asiasta päättää ruuan tilaaja eli sivistyslautakunta.

Tiina Manninen