

KOTIATERIOISTA 1.11.2013

Keskustelu tuntuu vellovan kuumana kunnissa, joissa vasta nyt siirrytään tai ollaan siirtymässä kotiaterioiden kylmätoimituksiin. Olen itse tuottanut jo 15 vuotta sitten Helsingissä kotiaterioita, jotka toimitettiin asiakkaille kotiin jäädytettynä 2-3 kertaa viikossa. Sen jälkeen olen yhdeksän vuotta opastanut kuntia toimimaan samoin.

Kuntalaisilla ei ole subjektiivista oikeutta kotiateriaan. Silti kotiaterioita tuotetaan lähes jokaisessa Suomen kunnassa kunnallisen ruokapalvelun valmistamana. Omakustannushinta kuumana kuljetetusta kotiateriasta keittiöolosuhteissa pakattuna on yli 10 €. Tästä asiakas maksaa 5-7 € itse – kunta siis piilokompensoi jokaista aterialla jopa yli viidellä eurolla riippumatta saajan varallisuudesta tai tuloista. *Pienteollisuuden valmistama ja kylmänä kuljetettu aterialla maksaa yhteiskunnalle lähes puolet vähemmän.*

Ihan ensiksi tulee kunnassa objektiivisesti arvioida, onko kotiateriapalvelu todellakin ratkaisu ikäihmisten kotona selviämiseen. Mitä kautta kotipalvelun asiakas saa muut ateriat, kuten aamu- ja iltapalatarvikkeet, päivällisen ja muut elintarvikkeet? Ei vähän syövä vanhuskaan elä sillä yhdellä lounasaterialla. Onko kauppakassipalvelu vaikuttavampi ratkaisu? Lisäksi pitää päättää, tuetaanko kaikkien kuntalaisten kotiateriaa kompensatiolla? Pitäisikö siirtyä tarkastelemaan ikäihmisen taloudellista tilannetta kokonaisuutena? Hyvinvointivaltio ei jätä ketään tietenkään nälkään; ikäihmisen kokonaistulot ja –menot vain tarkastetaan kokonaisvaltaisesti ja tuetaan pärjäämistä tarvittavilta osin yhden luukun periaatteella.

Seuraava tarkastelun kohde on ruokapalvelun tehtävä kunnassa. Onko se turvallisen, terveellisen ja maistuvan ruuan tuottaminen ja toimittaminen? Vai onko se vanhuksien sosiaalisten kontaktien varmistaminen ja elossa olemisen varmistaminen? Kuljettajan käynti kestää asiakkaan luona minuutista kahteen – onko se todellakin sosiaalisten kontaktien varmistamista? Kuljettajat eivät voi arvioida asiakkaiden terveydentilaa, elleivät sitten ole terveydenhoidon ammattilaisia.

Vuosien saatossa olemme tuottaneet kunnille useita asiakaskyselyjä ja selvityksiä, joiden perusteella voidaan todeta, että alle 10 % (yleensä 3-5 %)ateriapalvelun tarvitsijoista *ei pysty* lämmittämään ateriansa itse. Näiden huonokuntoisten asiakkaiden luona kotipalvelu käy muutenkin useita kertoja päivässä. Aterian lämmittäminen onnistuu hoidollisten toimenpiteiden ohessa. Miksi siis palvella 90 % asiakkaista sillä tasolla, mitä 10 % oikeasti tarvitsee?

Olen tosiaankin ollut 15 vuotta kotiaterioiden kanssa tekemisissä. Olen aktiivisesti mitannut aterioiden lämpötiloja koko tuon ajan. Yksikään pakkausratkaisu ei takaa sitä, että ateriat säilyvät ikäihmisille kotiin saakka lakien ja asetusten määrittämässä rajoissa, jos ateriat lähetetään kuumatoimituksina. Kuuma jäähtyy, kylmät aterianosat lämpenevät. Toimitaan siis koko ajan määräysten vastaisesti. Turvallisuusriskiä nostaa se, että aterialla ei suinkaan syödä heti toimituksen jälkeen. Useimmiten aterialla jaetaan osiin ja osa siitä syödään vasta seuraavana päivänä. Onko kunta todellakin valmis kantamaan tämän riskin?

Kylmänä toimitettu ruoka on siis hygieenisesti ja mikrobiologisesti turvallisempaa kuin haaleat ateriat. Lisäksi kylmätoimitus antaa ikäihmiselle mahdollisuuden ruokailla haluttuna ajankohtana, ei juuri aterian saapumisen jälkeen. Ja aterian voi turvallisesti jakaa osiin. Väitänpä, että myös aterian aistittava laatu paranee, kun aterialla ei säilytetä tuntikaupalla lämpimänä.

Keittiöolosuhteissa ei yleensä pystytä jäähdyttämään aterioita nopeasti ja pakkaamaan aterioita yhtä tehokkaasti kuin pienteollisuudessa. Siksi pienteollisuuden tuottamat ateriavaihtoehdot säilyvät kauemmin ja ovat turvallisempia. Hinta on erittäin kilpailukykyinen tehokkaan pakkausprosessin vuoksi.

Lähiruoka on juttu sitten sinänsä! Kuvittelevatko journalistit ja poliitikot, että kaikki ruoka, mitä kunta muutoin tarjoaa, on tuotettu alueella, joka näkyy kirkontornista katsottaessa? Ensinnäkin hankintalaki kieltää maantieteellisten määreiden käyttämisen hankinnoissa. Toiseksikin lähes kaikki aterianosat kiertävät kaupan keskittymien vuoksi Suomea ennen päätymistään kuntalaisten ruokapöytään. Niin vähittäiskaupan kuin tukkujenkin kautta ostetut elintarvikkeet. Logistiikan kustannukset ja ympäristövaikutukset vähenevät tehokkaan logistiikan myötä. Ideaali tilanne on se, että keittiön takaovella käy vain 1-2 toimittajan autot.

Se, tuleeko kotiateria 400 kilometrin päästä tai oman kunnan keskuskeittiöstä, ei lisää logistiikkaa yleensä ollenkaan, koska kotiaterioiden toimitukset kuntaan tapahtuvat yhdistettynä muuhun elintarvikelogistiikkaan.

Kotiaterioiden järjestämisvastuuta kunnalla ei ole, saati sitten tuottamisvastuuta. On suhtauduttava äärimmäisen kriittisesti hankkeisiin, joissa kuntaan aiotaan rakentaa tuotantotilaa kotiaterioille. Mitäpä, jollei kunta kykenekään enää vaikkapa kolmen vuoden kuluttua tarjoamaan tällaista palvelua kuntalaisille tai kysyntää ei ole? On nimittäin oletettavaa, että tulevaisuuden seniori ei halua nykyisenkaltaista kotiateriaa. Hän haluaa itse valita useista vaihtoehtoisista tuottajista, menuista ja hintaluokista. Tuskin kukaan, jos itse joutuu maksamaan koko summan, haluaa maksaa 11–12 € peruslounaasta. Investointi tiloihin puoltaa paikkaansa vain silloin, jos voidaan ennakoida tiloja tarvittavan tulevaisuudessa johonkin muuhun tarkoitukseen, esim. tulevien kuntaliitosten aiheuttamien volyymimuutosten vuoksi muuhun ruokapalveluun.

Taloudentasapainottamispaineet koskevat ihan jokaista kuntalaista, ihan jokaista toimialaa kunnassa. On pakko tehostaa ja vaikka tehostammekin, jätämme silti liian suuren velkataakan jälkipolville. Ruoka aiheuttaa suuria tunteita. Ja silloin kun tunteet astuvat peliin, järjenkäyttö tunnetusti vähenee.