

*Kirjoittaja: Minna Dammert, tukipalveluasiantuntija, Damico Oy  
Tuottanut aiemmassa työssä kouluruokaa pääkaupunkiseudun kunnille. Konsultoinut kuntia 13 vuotta ruoka- ja siivouspalveluissa. Nautittuna arviolta pari tuhatta kouluateriaa ympäri Suomea. Tehnyt kymmeniä tutkimuksia eri kuntiin kouluruokailua koskien.*

## KOULURUOKA

### - PARJATTUA, MUTTA HYVÄÄ!

**On pöyristyttävää, että kouluruuan ympärille jaksetaan keittää toinen toistaa suurempia kohuja vuodesta toiseen! En muista yhden yhtä uutista tai artikkelia, jossa kouluruokaa olisi keuhuttu. Jos nyt ei oteta huomioon hypetystä pikkukunnan keittäjän itse paistamista murekepihveistä.**

Suuri osa kouluruuasta tehdään Suomessa cook&chill -tuotantotavalla. Ruoka on turvallista ja rakenteeltaan kuumakuljetettua ja kauan lämpimänä seisonutta parempaa. Nopea jäähdytys, muutamien päivien välisäilytys ja uudelleen kuumennus ei pilaa ruokaa. Täytyy vain olla oikea reseptiikka ja ohjeistus, ja niitä tulee noudattaa.

Nyt viimeisimmän kohun kouluruuasta nostanut Ylen toimittaja ei vierailut kunnissa, joissa homma hoituu hyvin. Ei enää kiinnostanut, kun hänelle sanottiin, että pitää löytyä positiivisempi katsantokanta asian käsittelyyn kuin hänen sensaatiohakuinen hypoteesinsa.

Kouluruokaa parjaavat eniten ne, joilla ei ole mitään käsitystä substanssista tai omakohtaista kokemusta kouluruokailusta omien kouluvuosien jälkeen. Uskallan väittää, että kouluruokailun suurimmat ongelmat eivät ole itse ruuassa, vaan kiireisessä ruokailutilanteessa ja laitosmaisessa miljöössä. Joskin maustamiseen tarvittaisiin osassa kuntia lisärohkeutta, makutottumuksemme kun ovat muuttuneet siltä osin.

Kasvatusammattilaisten ja vanhempien asenteissa on paljon parannettavaa etenkin joissakin kunnissa. Jos vanhemmat ja opettajat haukkuvat ruokaa ja päivittelevät halpoja kustannuksia, miten lapset oppisivat ruokaa arvostamaan? Joka päivä ei voi tarjota lempiruokia – ruokailu on myös kasvatustapahtuma, jonka tarkoituksena on oppia syömään monipuolisesti.

Kouluruuan hinta ilmoitetaan aina vuodesta toiseen väärin. Harvemmin raaka-ainehinta jää alle 1€:n (alv. 0 %), jos lasketaan *syödyt* annokset. Osa etenkin yläkouluikäisiä jättää ruuan väliin, mutta syy tuskin on pelkästään ruuassa. On siistiä lähteä ostarille energijuomaa litkimään. Niissä kouluissa, joissa kasvatushenkilöstö huolehtii siitä, että myös yläkoululaiset siirtyvät ruokailemaan, on tutkimustemme mukaan paras asiakastyytyväisyys. Miksi koulun alueelta saa edes lähteä pois koulupäivän aikana? Eivätkö vanhemmat edellytä ruokailua ja valvo, että lapsi/nuori syö aterian koulussa?

Laskin kassakuiteista oman talouteni keskimääräisen ateriahinnan kahden viikon ajalta. Yhtään juhlaa ei aikavälille sattunut, mutta kasvis-kalapainotteisen ruokalistamme keskimääräinen raaka-aineiden annoshinta on seuranta-ajalta 1,1 € sis. alv. 14 %. Mikä ihme tässä hinta-asiassa nyt mättää? Mitä kouluruuan pitäisi olla, että kaikki olisivat tyytyväisiä?

Kouluruuan kustannuksista useimmissa kunnissa muodostaa työ yli 50 %. Työn osuutta on pakko tehostaa, että voitaisiin tarjota vielä useammin niitä herkkuja, kuten tortilloja ja lohta. Ei työn tehostaminen ole synti!

Paluuta 30 vuotta takaisin päin ei ole – millään kunnalla ei ole varaa rakentaa valmistuskeittiöitä jokaiseen kouluun, etenkin kun palveluverkot ovat kuin haulikolla kartalle ammuttuja.

Mitä sitten tulee Ruotsiin ja Malmön kaupunkiin, jotakin jää näissä uutisissa aina kertomatta. Vierailin itse Malmössä jokunen vuosi sitten. Kaksi keskuskeittiötä suljettiin siellä lähinnä poliittisena ylilyöntinä. Ruokaa kuljetetaan nyt 14 ahtaasta aluekeittiöstä – kuljetetaan kuitenkin. Malmön kouluista ja päiväkodeista 72 saa ruuan keskuskeittiöstä. Tai aluekeittiöstä, jos se tekee asian mediaseksikkäämmäksi. Ja varastot noissa aluekeittiöissä olivat täynnä kastike-, kiisseli- ja keittojauheita...

Kouluruokailu on Suomessa kehittynyt aimoharppauksin viime vuoisina. Tarjoilla on yleensä päivittäin lakto-ovo-vegetaarinen kasvisruoka toisena vaihtoehtona, useimmiten vapaassa otossa (eli ei tarvitse ilmoittautua kasvisruokailijaksi). Tuorelisäkkeitä tarjotaan ainakin 2, joskus jopa 4-5 eri tuotetta. Ja niitä herkkujakin tarjotaan mahdollisemman usein. **On häpeällistä, ettei tätä työtä arvosteta!**

Toinen sensaatiohakuinen uutisointi liittyy kouluruuan loppumiseen. Ruoka loppuu uutisen mukaan usein ja lapset jäävät nälkäisiksi. Ovat ilmeisesti eri lapsia kuin tuon toisen uutisoinnin lapsoset, jotka jättävät mieluusti paskan kouluruuan syömättä.

Tottahelkutissa annoskokoa pitää kouluissa ohjata! Ei voi ottaa ämpärillistä lihapullia ilman energia- ja tuorelisäkkeitä. Saattaa olla, että ruoka juuri sen vuoksi joskus loppuu, ettei kasvatushenkilöstö valvo ruokailutilannetta, eikä ohjaa lautasmallin mukaiseen ruokailuun. Muutama tovi sitten eräs kuudesluokkalainen kehui syöneensä koulussa yli 30 kananuggettia herkkuruokapäivänä.

Eineskeskustelu on tekopyhää ja asiantuntematonta. Yritysten tuottamat ruuat ovat Suomessa hyvälaatuisia ja suuri osa lisäaineettomia tai niissä on niin vähän lisäaineita kuin mahdollista. Mm. pakkausteknologia auttaa välttämään lisäaineita. Ja missähän ne lapset ovat niin kovin oppineet tykkäämään nuggeteista, kalapuikoista ja pinaattiletuista?

Omat lapsenlapseni syövät cook&chill –tuotantotavalla tehtyä ruokaa päiväkodissa oikein hyvällä ruokahalulla. Etenkin nuorempi heistä ottaa kuulemamme mukaan ruokaa usein lisää. Ne pinaattiletut ja nuggetit eivät kyllä heille kummalekaan maistu.

Lue myös aiempi kirjoitus: "Tapakasvatusta".