

# Kuntien ruokapalvelut murroksessa

Damico Oy on lähes 15 vuoden ajan sparrannut ammattikeittäiä. Vuosiin mahtuu kymmeniä keskuskeittiöhankkeita ja satoja palvelukeittiöiden suunnittelutöitä. Tässä artikkelissa ei kuitenkaan katsota peruutuspeiliin, vaan ennakoita tulevaa.

## Sote- ja maakuntauudistus mullistaa toteutuessaan kuntien tukipalvelutuotannon

Mikäli sote- ja maakuntauudistus toteutuu, kuntien vastuulta jää pois palvelutalosen, sairaaloiden ja terveyskeskusten tukipalvelut. Kunnat eivät voi tuottaa tuleville maakunnille palveluja yhtiöittäen tukipalvelutoimintaansa. Maakunnan tulee kilpailuttaa palvelut. Kunnan osakeyhtiön pitää voittaa kilpailutus, jos toiminnan halutaan jatkuvan.

”En näe mitään järkeä etenkin pienten kuntien tukipalveluiden yhtiöittämisessä. Toisaalta maakuntien on todella haastavaa tuottaa palveluja etenkin pieniin ja pitkiin etäisyyksien päässä oleviin kuntiin. Pienten kuntien tukipalveluiden tuotantokustannus nousee voimakkaasti, jos synergia kunnan muusta toiminnasta jää pois”, Dammert kertoo.

”Pelkään myös, että mahdollisesti perustettavien maakuntien hallintokustannukset nostavat tuotantohintoja.”

Dammertin näkemyksen mukaan maakuntien tulee muutostilanteessa ulkoistaa järjeviä maantieteellisiä kokonaisuuksia, eikä tuottaa kaikkea itse. Kilpailuttaminen

onnistuu, kun palvelukuvaukset on laadittu tarkoituksenmukaisiksi ja kun yrittäjälle mahdollistetaan liiketoimintaedellytykset.

”Palvelutuotantoa tulee luonnollisesti valvoa sopimuksen aikana, mutta huolehtia myös vastuullisesti tilaajan omista velvollisuuksista, kuten oman henkilökuntansa perehdyttämisestä sopimukseen”, Dammert muistuttaa kymmenien palvelukilpailutusten kokemuksella.

## Tuotantokeskeisyydestä palvelukeskeisyyteen

Keittiösuunnittelu aloitetaan aina toiminnan suunnittelusta. On pystyttävä ennaltoimaan toimintaympäristön ja toimintatapojen muutoksia pitkälle tulevaisuuteen. On tunnettava keittiön prosessit hyvin. Damicon kaikki kolme keittiösuunnitteluun osallistuvaa asiantuntijaa ovat itse tehneet työtä erilaisissa ammattikeittiöissä ja tekevät yhä vieläkin aina tilausuuden tullen. Käytännön osaaminen on suureksi eduksi, tai jopa edellytys, että suunnittelu onnistuu.

Dammert ennustaa, että tulevaisuudessa ruoka ostetaan yhä useammin valmiina yritysiltä. Päiväkodeissa, kouluissa, palvelutaloissa ja sairaaloissa keskitytään nykyistä enemmän palveluun.

”Damico on jo pitkään suunnitellut niin uusiin kuin vanhoihinkin päiväkotikiinteistöihin päiväkotiravintoloita. Keskittämällä ruokapalvelu yhteen paikkaan voidaan tarjota pienryhmäruokailua laajempi valikoima tuorelisiä ja ruokavaihtoehtoja. Hävikki vähenee, ruoka pysyy oikean lämpöisenä ja asiakkaat saavat ruokailutilanteessa palvelua”, listaa Dammert toimintamallin etuja.

Kouluissa ruokailutilat eivät ole yleensä ruokapalvelun vuokravastuulla. Koulu päättää tilojen kalustuksesta ja yleisilmeestä. Kun Damico pääsee mukaan suunnitteluyhteistyöhön, ruokala muuttuu ravintolaksi.

”Erityisen tärkeää on linjastosuunnittelu ja tilojen akustointi”, Dammert muistuttaa.

”Olemme yrittäneet saada terveyskeskuksia ja sairaaloita luopumaan hävikkiä ruokkivasta ja laitosmaisesta tarjotinjake-lusta. Aina tässä ei onnistuta, mutta sitten kun näkee onnistuneita toteutuksia ja tyytyväisiä potilaita annostelemassa itse ruokaansa, tietää olevansa oikealla asialla.”

Dammert näkee mahdollisuutena lisätä

työaikaa vanhusten ruokailunaikaisen palveluun, jos ruokatuotantoa ulkoistetaan.

Ikäihmisten aliravitsemuksesta puhutaan paljon. Ruoka sinänsä on varmasti ravitsevaa. Aistittavaan laatuun, kuten makuun ja ulkonäköön, tulisi kiinnittää enemmän huomiota. Ruokailussa avustaminen on Dammertin näkemyksen mukaan useissa hoivakohteissa hoitohenkilöstölle ikävä lisätyö. Ravitsemusta ja ruuan tuottamaa iloa ei ehkä osata nähdä osana kuntouttavaa hoitoa. Liian helposti siirrytään esim. soseutettuun ruokaan, koska se jouduttaa asukkaan tai potilaan ruokailua.

”Ruuan pitää paitsi maistua ja tuoksua hyvälle, myös tuntua suussa kullekin ruokailijalle ominaiselta”.

## Keskuskeittiön kunta

Dammertin näkemyksen mukaan kunta kuin kunta, vaikka kuinka suurikin, pärjää ilman omaa keskuskeittiötä.

”Damicon liikevaihdosta yli puolet syntyy keittiösuunnittelusta. Tästä huolimatta olemme jo toistakymmentä vuotta kyseenalaistaneet keskuskeittiöiden rakentamisen. Ostamalla ruoka yritysiltä vastuu tuotantotilojen rakentamisesta, tuotekehityksestä ja tuotantohenkilöstöstä siirtyy yrityksille”, Dammert kertoo.

”Onko kuntien tehtävä rakentaa teollisuuslaitoksia ruokatuotantoon?” hän lisää.

Suomessa toimintamalli on vielä uusi, mutta se on yleistymässä. Damicon näkemyksen mukaan osa investointi- ym. säästöistä pitää siirtää asiakkaan lautaselle. Investointihokkaan toimintamallin avulla voidaan tarjota nykyistä enemmän ruokavaihtoehtoja, runsaasti kasviksia ja nykyistä useammin jälkiruokaa myös koululaisille.

Jokainen kunta tekee kuitenkin oman ratkaisunsa keittiöverkkoasiassa. Keskuskeittiötä rakennettaessa tulee pyrkiä mahdollisimman tehokkaihin ja ekotehokkaihin ratkaisuihin, kuten kylmäkuljetuksiin ja pussipakkaamiseen. Rst-vuokiin pakkaaminen ei ole enää tätä päivää.

## Kasvisruokaa ja yhä maustetumpaa ruokaa

Damicon tuottamien asiakaskyselyjen pohjalta on varmuudella sanottavissa, että kaikkien ikäryhmien toive ihan joka puolella Suomea on saada nykyistä reippaammin maustettua ruokaa. Ruuan maku ja mausteisuus edellyttävät lähes jokaisen

Yhdessä ruokailu on osa kuntouttavaa hoitoa. Sosiaaliset kontaktit luodaan yhteisen pöydän ääressä.



asiakaskyselyn pohjalta rohkeita muutoksia. Asiakkaiden iästä riippumatta toive-ruokalistalle nousee nyt tortillat, pitsat, hampurilaiset ja mm. aasialaiset ruokalajit.

Eduskuntavaalitenteissä useat puolueet ovat liputtaneet pakollisten kasvisruokapäivien puolesta. Dammertin näkemyksen mukaan kasvisruokaa on oltava tarjoilla päivittäin vapaasti otettavana vaihtoehtona.

”Kasvispäivä karsii kouluissa ruokailijoita. Kasvisten syönti lisääntyy, kun niitä saa vapaasti maistella ja ottaa muun ruuan lisäkkeeksi. Pakko ei ole missään asiassa hyvä”, Dammert linjaa.

### Sanoista tekoihin

Ekotehokkaista keittiöistä on puhuttu pitkään.

”Hyvin vähän on kuitenkin tehty”, kertoo Suomea ristiin rastiin kiertävä Dammert.

Hänen mukaansa tärkein ekoteko olisi vähentää sähkönkulutusta ja käyttää uusiutuvia energiamuotoja. Sähkönkulutus vähenee tehokkaammin rakentamalla mahdollisemman vähän neliöitä ja kuitioita. Damico suunnittelee tilatehokkaita keittiöitä toiminnallisuudesta tinkimättä. Myös keittiön ilmastointiratkaisuilla voidaan vähentää ratkaisevasti energiankulutusta, niistä vain valitettavasti helposti rakennusvaiheessa tingitään.

”Pyrimme edistämään elinkaareltaan pitkien materiaalien käyttöä. Keittiön lattia saattaa olla korjauskunnossa kaksi vuotta asennuksen jälkeen. Meillä on ratkaisu vähintäänkin 20 vuotta kestäväan lattiaan”, Dammert kertoo.

Laitteiden säännöllinen huolto pidentää laitteiden ikää, mutta juuri missään kunnassa laitehuolto ei ole säännöllistä. Dammertin mielestä on outoa, tai jopa vastuutonta, ettei autonhintaisia keittiölaitteita huolleta kuten autoja.

Sähkönkulutuksen suitsiminen on ykkösasia ekotehokkuuteen pyrittäessä. On toki muistettava, että vaikka vedestä ei Suomessa ole pulaa, vedenlämmitykseen käytetään energiaa. Ekotehokkaita laitteita tulee käyttää oikein, jotta niistä saadaan tavoiteltu hyöty.

Toki ekotehokkuutta on myös mm. logistiikan minimointi ja kemikaalien käytön optimointi. Etenkin kasvisten sesonkien noudattaminen on sekin tärkeää – näin osutaan useammin valinnassa Suomessa tai lähialueilla tuotettuihin kasviksiin.

# Damico Hankinnat – apua yksityisten toimijoiden hankintoihin

## Haluatko vapauttaa resursseja lisäarvontuottamiseen?

Damico Hankinnat on hankintarengas yksityisille palvelutuottajille, kuten palvelutaloille, päiväkodeille ja cateringyrityksille. Elintarvikkeet, pesuaineet sekä ammattikeittiö- ja pesulaitteet voidaan hankkia vaivattomasti kilpailutetuoin hinnoin liittymällä hankintayhteistyöhön.

Hankintayhteistyötä on tehty kohta kaksi vuotta ja toimintamallit ovat hioutuneet ja vakiintuneet. Liittyminen verkostoon on helppoa. Ensinnäkin vain yhteys Minnaan, minna.dammert@damico.fi.

## Kilpailuttamalla tuotteet ja palvelut puolestanne

- säästämme aikaanne
- saatte volyymin vuoksi nykyistä paremmat hinnat
- järjestämme vuosittain sopimukseen kuuluvana koulutuksia
- avustamme puhelimitse ja sähköpostitse ostamisen käytännön asioissa
- analysoimme ostamiskäytäntöjä mm. abc-analyysien avulla
- teemme hankinnat teille kaiken kaikkiaan helpoiksi

Sinällään lähiruoka ei ole tae ekologisesti valinnasta. Lähiruokaa ei välttämättä ole tuotettu ekoloogisesti tai sen ostaminen aiheuttaa lisälogistiikkaa. Luomun ympäristövaikutukset ovat hyvin kiistanalaisia. Dammert usuttaa kohtuullistamaan vaatimuksia:

”Hävikin pienentäminen tulee olla jo-

kaisen ammattikeittiön tavoite. Jos ruoka ei koskaan loppu, sitä tehdään aina liikaa. Ruuan ei anneta koskaan loppua, koska loppuminen mitä todennäköisemmin päättyisi uutiseksi valtakunnalliseen mediaan. Etenkin kouluruokailu on tiedotusvälineiden suurennuslasin alla, useimmiten aivan aiheetta”. □

*Ruokailussa avustaminen on  
useissa hoivakohteissa hoitohenkilöstölle  
ikävä lisätty.  
Ravitsemusta ja ruuan tuottamaa iloa  
ei ehkä osata nähdä  
osana kuntouttavaa hoitoa.*