



Päiväkotiravintolassa ruoka tarjotaan oikeanlämpöisenä matalasta buffetista. Keittiön väki kertoo ruuasta ja huolehtii ruuan riittävydestä. Ruoka maistuu hyvin, ja ruokailutapoja opetellaan yhdessä.

TEKSTI: Minna Dammert KUVAT: Minna Dammert ja Shutterstock

HÄVIKINHALLINNASTA VASTUUTA MYÖS TILAAJILLE JA KÄYTTÄJILLE

Ammattikeittiötä on suunnalta jos toiseltakin patistettu viime aikoina vähentämään hävikkiä. Hyvä niin, sillä elintarvikkeiden päätymistä jätteeksi tulee minimoida. Ammattikeittiöiden niskaan on sälytetty paljon vastuuta, vaikka kuntien tilaaja-asiakkaiden ja käyttäjien toimilla on huomattava vaikutus hävikin syntyyn.

Ylijäämäruuan myyntiä pidetään yleisesti jopa tavoiteltavana hävikinhallintakeinona. Damico Oy:n toimitusjohtaja **Minna Dammertin** mukaan verovaroin tuotettua ruokaa ei tule kuitenkaan myydä alennuksella ainakaan kovin laajamittaisesti. Oikeaa hävikinhallintaa ei ole toiminta, jossa ylijäämäruuasta päästään eroon ilmaiseksi tai alehinnalla. Pitäisi puuttua perisyihin eikä hoitaa oiretta.

Suurimmat syyt hävikkiin kuntien keittiöissä

Todennäköisesti suurin hävikin aiheuttaja kunnallisissa ruokapalveluissa on no show. Ruokaa valmistetaan tai kuumentetaan koko asiakaspotentialille, mutta asiakkaat jättävät ruokailun väliin. Suurinta hävikkiä on yläkouluissa ja lukioissa. Varhaiskasvatuksessa on sielläkin haasteita, kun tieto lasten poissaoloista saapuu keittiöön joko liian myöhään tai ei

ollenkaan. Vanhempien etätyö on lisännyt esimerkiksi sellaisia lasten perjantain poissaoloja, jotka ilmoitetaan vasta joko edellisiltana tai samana aamuna.

Toiseksi suurin hävikin aiheuttaja on keskuskeittiön ja palvelukeittiöiden välinen epätasällinen tilaus- ja toimitusprosessi. Keskuskeittiössä yritetään ennustaa palvelukeittiöissä tarvittava ruokamäärä tai palvelukeittiö tilaa ruokaa yksinkertaisesti liikaa – varmuuden

vuoksi, ettei vaan pääsisi loppumaan. Tilaukset tehdään vieläkin usein annoksina tai GN-astiamäärinä, joiden sijasta pitäisi käyttää kiloja. Päivittäisiä annosmääriä ei lasketa, koska todellista ruokailijamäärää ei välttämättä tiedetä. Erityisruokavalioista jää joissakin tapauksissa päivittäin jopa puolet syömistä. Eritoten näiden kalliiden ja mahdollisesti yksittäin valmistettujen annoksien hallintaan tarvitaan tilaajien, tuottajien ja vanhempien yhteisymmärrystä.

Osavalmistusta ei käytetä riittävästi hyväksi kohteissa, joissa ruoka valmistetaan kiinteistön omassa keittiössä. Koko ruokamäärä valmistetaan ajoissa ennen ruokailua. Lounasaikana keskitytään linjastonhoitoon ja astiahuoltoon, koska katsotaan, ettei keittiöön riitä resursseja.

Kolmas suuri hävikin aiheuttaja on ruokien kuumakuljetus. Ruuat tehdään keskuskeittiössä aamuvaihasta valmiiksi kuljetusta varten. Kuumana palvelukeittiöihin toimitettua ruokaa ei pystytä jäähdytyskaappien puuttuessa jäähdyttämään tai sitä ei laadullista syistä voida jäähdyttää enää, kun huomataan ruokaa jäävän yli.

Terveyskeskuksen vuodeosastojen ja palvelutalojen osastoilla hävikkiä syntyy eritoten liian suurella annoskoolla lasketuista annoksista; sairaat vanhat ihmiset eivät jaksa syödä ravitsemusosuutusten esittämällä annoskoolla koostettuja aterioita. Monesti usean komponentin muodostava lautas- ja ateriakokonaisuus paisuu liian isoksi huomaamatta. Mikäli hoitohenkilöstö vastaa lautasten kokoamisesta, heille

Damico Oy

Damico Oy on ammattikeittäitä ja siivouspalveluja laaja-alaisesti palveleva asiantuntijayritys. Asiakkaat ovat useimmiten julkiselta sektorilta. Ammattikeittäiden suunnittelu on volyymiltaan yrityksen suurin palvelu, mutta tukipalveluita avustetaan monenmoisisissa muissakin asioissa. Koko 15 vuoden toimintansa ajan Damico on sparrannut tukipalveluita toimimaan siten, että ympäristö huomioidaan yhä laaja-alaisemmin. Ammattikeittäissä hävikinhallinta on yksi tärkeä ekotehokkuuden kulmakivi.

tulisi antaa tarkat ohjeet siitä, miten kokonaisuus koostetaan. Myös kiire on ongelmana ruokailutilanteissa. Ruokailutilanne pyritään viemään läpi mahdollisimman joutuisasti. Lautasta ei siis välttämättä ehditä syödä tyhjäksi.

Tilaajille ja käyttäjille vastuuta

Oikeiden ruokamäärien valmistuksen lähtökohdista on oikeanlainen tilaus. Tilaajan tulee huolehtia siitä, että tilauksissa huomioidaan poissaolot, esimerkiksi retket ja koeviikot. Tilaajan vastuulla on varmistaa pelisääntö nuorten ja heidän vanhempiansa kanssa siitä, että kaikki ruokailevat myös yläkou-

luissa. Samalla sovitaan siitä, että joskus ruoka saattaa loppua, mutta sitä ei somessa märehdityä viikkotolkulla. Ruuan loppuminen saattaa ulkoistetussa ruokapalvelussa olla sanktioitu poikkeama, minkä vuoksi riskiä ruuan loppumisesta ei oteta. Hävikin määrää ei voi optimoida, jos pelätään tilaaja-asiakkaan sanktioita tai mediauutisointia.

Terveyskeskuksissa ja palvelutaloissa ruokailukonsepti vaatii useimmissa tapauksissa kokonaisvaltaista päivittämistä. Ruokailun tulisi olla kiireetön yhteinen tapahtuma ruokailutiloissa aina, kun asukkaan ja potilaan kunto sen mahdollistaa. Potilashuoneeseen tai asuntoon viety tarjotin on passivoiva ja hävikkiä ruokkiva toimintamalli. Kuntouttavaa hoito-otetta noudattaen potilaan ja asukkaan tulee osallistua voimiansa mukaan lautasten kokoamiseen.

Isoissa kouluissa astioiden palautusyksiköt puoltavat edelleen paikkaansa. Pienemmissä kohteissa (enintään noin 300 ruokailijaa) henkilökunnan pitäisi ruokailun aikana keskittyä palveluun ja tarvittavien lisäerien kuumentamiseen tai valmistamiseen. Damico on suunnitellut tällaisiin kohteisiin uudenlaisen astioiden palautusyksikön, jotta tiskit voidaan hoitaa lounasajan jälkeen.

Ruuan myynti on vasta toissijainen vaihtoehto roskeihin päätyvän ruokamäärän vähentämiseksi, kun kaikki edellä mainittu on jo tehty. Myynti lisää työtä keittiössä ja myös hallinnollisia tehtäviä. Ruokien maksaminen edellyttää joko kassalaitetta tai toimivaa etukäteismaksujärjestelmää. Myynti saattaa pahimmillaan lisätä valmistettavaa ruokamäärää, kun ruokaa valmistetaan myös tätä alemmyyntiä varten – tämä ei ole tietenkään toimintamallin tarkoitus.

Mielekkäämpää on järjestää lähinnä yläkouluissa yksi ylimääräinen ruokavuoro ruokailujen päätteeksi esimerkiksi puoli tuntia viimeisen ruokavuoron jälkeen, jos ruokaa on jäänyt. Näin nälkäisillä ja kasvavilla teineillä on mahdollisuus tulla vielä toiseen kertaan syömään. Ylimääräistä ruokaa voidaan myydä myös esimerkiksi eläkeläisille.

Koska kahvilla on pitkä matka suomalaisten kuppeihin, erityisesti kahvihävikki pitäisi nollata. Se onnistuu helpoimmin hankkimalla esimerkiksi kokouskahvitusalueelle laadukkaat kahviautomaatit.

Optimaalinen tuotanto- ja pakkaustapa

Hävikinhallinnan näkökulmasta ruuan kylmänä kuljettaminen on paras vaih-



Joissakin kouluissa on tapana, ettei lautasta koskaan syödä tyhjäksi eikä sitä tyhjennetä ennen tiskiä vientiä.



toehto. Ruokaa kuumennetaan palvelukeittiössä vain menekkiin nähden sopiva määrä ja loppuruoka voidaan tarjota seuraavina päivinä lisäruokana. Cook and chill -tuotantomenetelmällä tehdyt ruuat säilyvät yleensä pidempään kuin kylmävalmistetut, mikä antaa ylijäävien tuotteiden jatkokäyttöön pelivaraa.

Hygieenisellä pakkaamisella on ratkaiseva vaikutus ruuan säilyvyyteen. Vakuumpussissa tai -rasiassa ei ole pesuainejäämiä tai edelliseltä käyttökerralta jäänyttä likaa. Ruoka voidaan pakata kuumana (hot fill) ja pakkaukset jäädyttää nopeasti. Ruoka voidaan

pakata myös jäähdytettynä ja pidentää tarvittaessa säilyvyyttä suojakaasun avulla.

Elintarvikeyritysten valmistamien ruokien säilyvyys on yleensä moninkertainen verrattuna keskuskeittiöolosuhteissa valmistettuihin ruokiin. Ostettaessa valmista ruokaa yrityksiltä hävikki yleensä pienenee pitkien säilyvyysaikojen myötä, jos ruokaa kuumennetaan vain tarpeeseen.

Yhteistuumin

Ammattikeittiössä ei pystytä missään olosuhteissa nollahävikkiin, mutta am-

mattikeittiö ei ole yksin vastuussa syntyvistä hävikistä. Tilaajien, käyttäjien ja palvelutuottajan yhteistyöllä päästään kuitenkin varsin hyviin tuloksiin, jos hävikin vähentäminen on kaikille osapuolille tärkeää.

Mittarit ovat tässäkin ehdottoman tärkeitä. Alussa tilanne tulee selvittää ja sen jälkeen asetetaan tavoitteet, joiden saavuttamista seurataan ja niistä raportoidaan koko ryhmälle. Ensiaskel voisi olla jokaisessa kunnassa se, että kaikki syövät verovaroin tuotetun laadukkaan aterian.

Tilaaaja-asiakkaan vastuulla kouluissa ja varhaiskasvatuskohteissa:

- Oikeanlainen tilaus ajoissa huomioiden poissaolot.
- Viikonpäivittäin oikea tilausmäärä päivähoidossa, loma-aikojen ruokamäärien ennakointi (vanhemmilta vaaditaan sitovat ilmoitukset).
- Pelisääntö kouluissa ruokailuun tulosta: Myös yläkoulussa kaikki ruokailevat. Koulun alueelta ei poistuta ruokavälitunnilla.
- Vararuoka-pelisäännön hyväksyminen: Ruoka saa joskus loppua, kunhan on lisäruokaa tarjolla. Poistetaan sopimuksesta ruuan loppumisen perusteella määritettävät sanktiot.
- Tilaajan ei tule kilpailutilanteessa määrittää turhaan joka päivälle eri leikkelettä, mehua, juustoa, tuorepalaa jne. Emmehän me kotonakaan toimi niin.

Pakkaus syödään aina tyhjäksi ennen seuraavan avaamista. Tarkasti sopimuksissa päivä- ja tuotetasolla noudatettavien ruokalistojen vaatiminen saattaa sekoin ruokkia hävikkiä. Palvelutuottajan tulee voida optimoida tuotantoaan muun muassa eri ruokien menekki huomioiden.

- Lautasmalli-pelisäännön noudattaminen: Otetaan kaikkia aterianosia, ei vain esimerkiksi lihapullia.
- Lisäannoksiin pelisääntö: Otetaan kaikkia aterianosia, ei vain esimerkiksi lihapullia.
- Riittävän ajan järjestäminen ruokailuun, jotta jokainen ehtii rauhassa syödä ja hakea tarvittaessa lisää.
- Ruokailun oikea-aikaisuus, lounasaika ei saa olla liian varhain. Klo 10.45 on

aikaisin mahdollinen lounasaika.

- Osastoruokailusta luopuminen päivähoidossa. Kun ruoka jaetaan useisiin ruokailupaikkoihin, syntyy pakosti hävikkiä. Yksi yhteinen ruokailutila päiväkodissa on muutoinkin hyväksi havaittu toimintamalli, mutta myös hävikin vähentymisen vuoksi ehdottoman suositeltava.
- Erytisruokavalioihin pelisääntö: Keskitetään todellisiin tarpeisiin, ei tuoteta mielihaluvalioita.
- Tilaaja ja palvelutuottaja perehdyttävät ja sitouttavat terveydenhuollon toimimaan periaatteen mukaisesti.
- Jos jotakin erityisruokavalioannosta ei ole syöty esimerkiksi viikkoon, lopetetaan kyseisen ruokavalion valmistaminen.

Palvelutuottajan vastuut:

- Menekki- ja annosmääräseurannan toteuttaminen
- Palvelukeittiö tekee kilotilauksen, keskuskeittiö ei arvaa määrää.
- Palvelukeittiö punnitsee yli jääneen ruuan, jotta toteutunut annoskoko kullekin ruokalajille pystytään laskemaan syötyjen annosten mukaan.
- Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan käyttäjien mieltymykset ja se, mikä ruoka ei maistu.
- Reseptien käyttäminen, raaka-aineiden punnitseminen
- Ruokien punnitseminen lähetettäessä
- Pussi-/rasiapakkaaminen (pidempi säilyvyys)
- Kylmäkuljetukset (pidempi säilyvyys)
- Lautasmalliohjeet ja pelisäännöt, tekni- nen toteutus

- Osastoruokailussa ohjeet annosteluun (miehellään kuvalliset)
- Tietoiskut ja tiedottaminen: Kerrotaan, miten käyttäjät voivat auttaa hävikkitalloissa.
- Pelisääntöjen sopiminen ja ylläpitäminen, toimiva dialogi käyttäjien kanssa: Asiakasraadit ja -toimikunnat, vanhempainillat
- Toimivan vararuokajärjestelmän luominen
- Tuotteet tuodaan ruokailun lopussa linjastoon esille pienissä astioissa.
- Tarjotinten poistaminen käytöstä on vähentänyt hävikkiä. Lautaselle mahtuu vähemmän ruokaa kerrallaan.
- Osavalmistus, jos mahdollista. Vaatii lounasajan resursoinnin ja mahdollisesti astiahuollon uudelleen suunnittelua.

Ruokailijoiden vastuut:

- Säännöllinen ruokailu
- Lautasmallin noudattaminen
- Otetaan kerralla vain se määrä, jonka jaksaa syödä. Tarvittaessa haetaan lisää.
- Vararuokatoimintamallin hyväksyminen: Ruokalistalla ilmoitettu ruoka voidaan korvata vararuualla.
- Erytisruokavalioitarpeen säännöllinen päivittäminen
- Vaikeat erityisruokavaliot: Poissaolosten ilmoittaminen
- Päivähoidossa ennakoiva ilmoitus paikalla- ja poissaolosta
- Kasvatushenkilöstö: Myönteinen asenne ruokailuun, ruokailun ohjaaminen ja valvominen siten kuin ravitsemussuosituksissa edellytetään.
- Pelisäännöt some-käyttäjyteen