

KORONA-AJAN KOULURUOKAILUT, VOL 3

Tähän saakka tapahtunutta

Damico Oy:n missio on auttaa kuntia tuottamaan ruoka- ja siivouspalvelut kilpailukykyisesti suhteessa yksityisten yritysten tuottamiin palveluihin. Me väitämme, että kunnat pystyvät tuottamaan palvelut yhtä laadukkaasti ja tehokkaasti kuin yrityksetkin. Tästä on monta onnistunutta esimerkkiä. Arvioidut säästöt on saatu toteutetuksi ja samalla jopa nostettu tuote- ja palvelulaatua.

Koronaepidemia kuitenkin muutti ainakin yhden asian SWOT-analyysissämme uhkasta heikkoudeksi. Kuntien kyky tehdä päätöksiä, varsinkin vaikeita, on huono. Kun epidemia vei asiakkaat, henkilöstöä ei saatu pikapikaa lomautetuksi toisin kuin yrityksissä. Osassa kuntia lomautukset alkavat vasta nyt, kun ollaan jo siirtymässä takaisin lähiopetukseen. Eivät edes kaikki kunnalliset osakeyhtiöt toimineet tässä asiassa ripeästi ja vastuullisesti. Uskon, että useimmat tukipalvelupäälliköt olisivat kilpailutilanteen huomioiden tehneet tuon välttämättömän ratkaisun, heillä on ymmärrys kilpailutilanteesta toimimisesta. Valitettavasti muut tahot kunnissa jarruttavat päätöksiä, ja sittenkin kun päätös on tehty, byrokratian rattaat pyörivät luvattoman hitaasti.

Lomautusten sijasta keksittiin täytetöitä, jotta ei jouduttaisi seisomaan tumput suorina. Ruokakassien pakkaaminen on tällaista täytetyötä, kuten ruokien annospakkaaminenkin. Ei ole kerrassaan mitään järkeä pakata ruokia annoksiksi, kun yritysten tekemät annosateriat ovat noin puolta halvempia. Vielä kyseenalaisempaa on pakata valmisruokia, juureksia ja näkkileipää ruokakasseihin. Ruokakassin saisi vähittäiskaupasta huomattavasti turvallisemmin, edullisemmin ja vähemmällä tohinalla. Vaadin, että näitten annospakkausten ja ruokakassien todelliset kustannukset avataan kunnissa. Jospa sitten seuraavaa epidemiaa tai koronan toista aaltoa varten on jo se vähittäiskauppavaihtoehto valmiiksi päätettynä. Päätökset tulee tehdä asiakaslähtöisesti eli kunnan asukkaat edellä. Ei työntekijälähtöisesti.

Kesän perussiivoukset on kunnissa jo tehty. Tämä tarkoittaa, että sikäli kun heinäkuu säilyy lomakuukautena, lomautusten tulee jatkua taas tuon lähiopetusjakson jälkeen. On kuitenkin mahdollista, että heinäkuussa on päivähoidossa enemmän lapsia kuin yleensä. Sängen mahdollista on sekin, että käsipareja tarvitaan ikäihmisten palveluissa ja sairaanhoidossa koronan toisen aallon tehdessä tuhojaan.

Lähiopetukseen siirtyminen

Lähiopetukseen siirtymisratkaisua kahdeksi viikoksi on vaikea ymmärtää. Tiedämme kaikki, että kaksi viimeistä viikkoa ennen kesäloman alkua on koulussa aina tyhjäkäyntiä. Vielä enemmän se varmasti on sitä tilanteessa, jossa lähiopetus polkaistaan käyntiin katkon jälkeen. Ihmetyttää, miten kasvatushenkilöstöä riittää pienryhmiin ja joissakin kouluissa kahteen päivittäisen vuoroon? Miten aineenopettajat pitävät yläasteella kaikki päivän tunnit? Miten oppilaat pitävät turvavälejä vapaahetkinä (välitunneilla, ennen ja jälkeen koulun) ja kimpaselfietä otettaessa? Miten Lapissa, jossa etäisyydet ovat pitkät, koulukyydit järjestetään? Minulle tutussa kunnassa koululaisen koulumatka voi yhteen suuntaan olla 50 km. Taksissa on tällöin yleensä 3-4 lasta. Miten tämä hoituu turvallisesti noiden kahden viikon aikana? Tai missä ovat ne koulujen tyhjät tilat? Lähes jokainen koulu kun on täyteen ammuttu. Vaarantuuko oppilaiden ja koulun henkilöstön perheiden riskiryhmiin kuuluvat jäsenet? Puhumattakaan riskiryhmiin kuuluvasta henkilöstöstä.

2.4.2020

Kaiken kaikkiaan oli joko ajattelemattomuutta tai tarkoitushauista julkaista ennen vappua tämä koulujenavaamispäätös. Päätös saattoi näkyä ainakin kotikulmillani vapun vietossa siten, että nuorisoa kokoontui isoina ryppäinä. Toivottavasti tämä päätös ei näy teho-osastotiedoissa toukokuun lopussa.

Koulujen avaamispäätöksessä ihmetyttää eritoten vetoaminen lastensuojeluun. Tuskin tässä kahdessa viikossa pysytään mitenkään pelastamaan sitä kahta prosenttia kouluikäisistä, jotka ovat lastensuojelun piirissä tai tarpeessa.

Lähiopetus, ruokailut

On esitetty, että ruokailu tulee tapahtua pienryhmissä. Osa kunnista on lukenut viestin siten, että tämä tarkoittaa luokissa ruokailua. Niinhän hallituksen tiedonannossa ei lukenut. Vaan ”pienissä ryhmissä”. Eniten pohdituttaa se, onko tuosta pienryhmiin jaosta hyötyä. Lapset ja nuoret kun todennäköisesti laumaantuvat kuitenkin, kun ovat valvovien silmien ulottumattomissa.

Luokkaruokailu on suuressa osassa kouluja täysin mahdoton toteuttaa. Toimintamalliin ei ole tarjoiluastioita, vaunuja, ottimia tai edes henkilökuntaa, vaikka sitä saattaa reilusti ollakin. Opettajatko ruuat luokissa jakavat?

Joku kunta on keksinyt jakaa annospakattuja aterioita luokkiinkin. Tätä kyllä karsastan kovasti hinnan, roskamäärän ja todennäköisesti syntyvän hävikin vuoksi. Ihmettelen myös, miten ruoka luokissa sitten kuumennetaan. Vai toimitetaanko annosasiat peräti valmiiksi kuumennettuina luokkiin?

Luokkaruokailua tulee toteuttaa vain äärimmäisessä tilanteessa. Paras ratkaisu huonoista vaihtoehdoista olisi ruokailutilassa pienryhmissä tapahtuva ruokailu. Hyödynnetään siis ruokasaleja ja niitä lähellä olevia auloja aina kun mahdollista. Ruokailun tulee olla nyt erityisen hyvin jaksotettu. Ruokailutilaan järjestetään omat ”osastot” pienryhmittäin. Soppa-astia sijoitetaan sivupöydälle ruokailupöydän viereen. Ei siis hyödynnetä linjastoja lukuun ottamatta ihan pienimpiä kouluja. Kertisastioita käytetään, jottei tiskin mukana pöpöt leviä keittiöön, mutta myös siksi, että saadaan henkilöstö riittämään poikkeusjärjestelyihin.

Kalapuikkoja, nugetteja ja tortilloja ei nyt pystytä tarjoamaan. Mielestäni poikkeuksellisissa tiloissa voidaan tarjota vain keittoruokia, mahdollisesti vuokaruokia (nämä pysyvät muita ruokia paremmin kuumina, ovat helppoja annostella, kippojen määrä hillitympi kuin kappaleruuissa). Turvallisuussyistä käytetään kertisastioita, annosmaitoja, annoslevitteitä. Opettaja (tai kouluavustaja) annostelee oman oppilasryhmänsä ruuat, lapset/nuoret eivät siis ota ruokaa itse.

Luokkaruokailu aiheuttaisi huomattavan paljon läsiivoustarpeita. Ruokapöydät pystytään jollakin tavalla pitämään puhtaina, kun ovat kompaktilla alueella ruokailutiloissa. Luokkien ennen ja jälkeen ruokailua tapahtuvat siivoukset eivät onnistu kyllä mitenkään ammattilaisten toimesta. Luokkaruokailutilanteessa osa puhtaanapitovastuusta siirtyy väistämättä tilojen käyttäjille.

Poikkeusolosuhteiden ruoka- ja siivousjärjestelyille tulee laskea toteumaperusteinen hinta. Ei missään nimessä tule myydä ruokaa samalla annoshinnalla kuin normiolosuhteissa, eikä siivousta normihinnalla sitäkään.

Katse tulee kääntää jo syksyyn. On sangen todennäköistä, että syksy alkaa samoin ruokajärjestelyin. Nyt siis kannattaa innostaa henkilöstö ja asiakkaat esittämään kehitysideoita ruokailujen toteutukseen. Hyvin todennäköistä on, että lähikontakteja on pakko välttää vielä pitkään.