



Kuntien korona-aikaiset kouluruokailut

Suomessa on noin kahden kuukauden ajan vallinnut valmiuslaissa tarkoitettut poikkeusolot. Koulut ovat olleet suljettuina ja opetus toteutettu etäyhteyksin. Koulujen sulkemisella pyrittiin hidastamaan epidemian leviämistä. Kouluruokailun toteuttamista ohjeistettiin väljästi, mikä poikikin sitten monenlaisia toteutustapoja etäopetuksessa olevien oppilaiden ruokailun mahdollistamiseksi.

Opetus- ja kulttuuriministeriön muistiossa 6.4.2020 sanotaan: ”Opetus- ja kulttuuriministeriö on ohjeistanut verkkosivuillaan, että kouluruokailu on järjestettävä niille oppilaille, jotka osallistuvat lähiopetukseen. Ministeriön ohjeistuksessa todetaan edelleen, että etäopetuksessa oleville oppilaille kouluruokailua voidaan järjestää vain siinä laajuudessa kuin se on mahdollista toteuttaa ottaen kuitenkin huomioon tarve lähikontaktien välttämiseen.”

Lisäksi muistiossa sanotaan: ”Opetuksen järjestäjä voisi kuitenkin aina esimerkiksi yhteistyössä oppilashuollon kanssa etsiä sellaiset oppilaat, joille päivittäinen kouluruokailu on erittäin tärkeä ja järjestää ateriat

niille oppilaille niissäkin tilanteissa, joissa aterioiden tarjoamista joudutaan lähikontaktien välttämiseksi merkittävästi rajoittamaan. Tällä menettelyllä voitaisiin turvata kouluruokailua sellaiselle oppilasjoukkoille, joka olisi vaarassa jäädä ilman riittävää ravintoa.”

Perusopetuslaki § 31 mukaan opetuksen osallistujalle on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria.

Päätös lähiopetukseen siirtymisestä 14.5. kahdeksi viikoksi annettiin huhtikuun lopussa. Ruokailun tulee tapahtua pienryhmissä.

Yllätyksellisyys

Tuskin missään kunnassa oli valmista poikkeusolojen suunnitelmaa näin rajuun epidemiaan. Tilanne oli täysin hallitsematon, eikä aikataulu mahdollistunut syvällisiä skenaariopohdintoja. Päätös palvelumuodosta tulee aina tilaajalta. Palvelutuottaja voi kuitenkin ammattinäkemukseensä pohjaten ohjata päätöksentekoa oikeaan suuntaan kustannukset huomioiden. Koronaepidemian varjolla on rahaa voitu kunnissa käyttää suhteellisen vapaasti. Tarkat kustannusanalyysit puuttuivat varmasti lähes kaikesta päätöksenteosta tuolloin maaliskuussa.

Etäruokailun toteuttamiseen ei kunnilla ollut mitään pakkoa, joskin vahva suositus. Tarkoituksena oli etenkin heikommassa osassa olevien lasten ruokailun varmistaminen. Tarkkaa ohjeistusta ei valtiolta tullut kouluruokailun toteuttamisesta, mikä hyvä olikin. Olosuhteet ja mahdollisuudet kun ovat hyvin erilaiset eri kunnissa mm. volyymin, keittiökapasiteetin ja etäisyyksien osalta.

Annospakatut ateriat

Osa kunnista tuottaa itse ikäihmisten kotiaaterioita, joiden pakkaamisessa käytetyt pakkauslaitteet ovat soveltuneet myös oppilaiden ruokien annospakkaamiseen. Mutta pakkauslaitteita on myös hankittu lisää. Yksittäispakkaaminen on hidasta ja siksi kallista. Yksittäisen aterian hinta on noin puolet kalliimpi kuin normioissa tarjotun koululounaan. Parhaimmillaankin yksittäisen aterian hinnaksi muodostuu ainakin 5–7 euroa.

Ruokaa on jaeltu annospakkauksissa pääosin jäädytettynä. Annospakkaamistavat ovat vaihdelleet kunnasta riippuen. Kotiaaterioista tuttujen annosrasioiden lisäksi ruokaa on pakattu foliovuokiin, grillirasioihin, pakasterasioihin ja salaattia jopa pakastepusseihin. Yhteistä kaikille on ollut se, että annospakkaaminen tuottaa aina huomattavan paljon pakkausjätettä.

Pakkausista on hyvin useissa tapauksissa puuttuneet päivämäärämerkinnät ja ruokien sisältötiedot. Tarroituslaitteiden puutteesta tuotetietoja on teippailtu käsin rasioihin. Ilman suojaakaasia pakattavat ateriat säilyvät kotiolosuhteissa maksimissaan viisi päivää, jos kotijääkaappi on riittävän kylmä (max. + 6 C°).

Jakelu on tapahtunut useimmiten koulujen pihassa, kuten ruokakassienkin. Jakelu-

Kirjoittaja Minna Dammert on Damico Oy:n toimitusjohtaja. Damico Oy on ammatti-keittiöiden suunnitteluun sekä ruoka- ja siivouspalveluiden asiantuntijapalveluihin erikoistunut yritys.



aika on ollut lyhyt ja aiheuttanut töissä käyville vanhemmille haasteita. Lyhyestä jake-luajasta huolimatta ruokien tai ruokakassien jakelu ulkopöydiltä aiheuttaa varmuudella lämpötilariskejä. Kaikkea kokoon-tumista olisi tullut ja tulee jatkossakin välttää. Ani harvassa kunnassa tilat riit-tävät useiden päivien aterioiden väliva-rastointiin. Jakelu aiheuttaa parhaimmil-laankin 1–3 ylimääräistä kokoon-tumista viikossa. Ruoka-annoksia on uutisoitu jää-vän myös hakematta.

Elintarvikessit

Osa kunnista päätyi jakamaan elintarvike-kasseja, joiden sisältö ja sisällön arvo vaih-telivat kunnittain. Tämä on aiheuttanut niin kateutta kuin hymähtelyäkin. Kaikil-le mieleistä sisältöä on lähes mahdoton to-teuttaa.

Kasseihin pakattiin leipää, juustoa, mar-gariinia, hedelmiä ja valmisruokia, mutta myös perunoita, porkkanoita, jauhelihaa ym. ruokien raaka-aineita. On melkoisen varmaa, että niissä perheissä, joissa lapset ovat suurimassa vaarassa jäädä ilman ruo-kaa, raaka-aineiden muuttuminen ruuaksi ei ole itsestään selvää.

Tukkuliikkeet ovat olleet hankaluuksis-sa, kun suurtaalouspakkauksia yleensä os-tavat kunnat rohuavat elintarvikkeita vähittäiskauppapakkauksissa. Todennäköi-sesti kunnat maksavat näistä kilpailut-tamattomista vähittäiskaupatuotteista

enemmän kuin perheet maksaisivat mar-keeteissa.

On kerrottu ihan suoraan, että elintarvi-kekassien pakkaamiseen ajaututtiin, kun henkilöstöä ei saatu nopeasti lomautetuk-si. ”Parempi, että tekevät edes jotakin”, on ollut yleinen peruste. Kuntien kyky teh-dä päätöksiä, varsinkin vaikeita, on huo-no. Osassa kuntia lomautukset olisivat al-kaneet vasta nyt, kun ollaan jo siirtymässä takaisin lähiopetukseen.

Kun päätös on tehty, byrokratian rattaat pyörivät luvattoman hitaasti. Kassien pak-kaamisesta ja jakelusta syntyvä kustannus saattaa olla samaa luokkaa kassin sisällön kanssa. Jos yhden kassin tilaus-, varastoin-ti-, pakkaamis-, jakelu- ja hallinnointikus-tannuksiin menisi yksi tunti, tämä tarkoiti-aisi noin 25 €:n kustannusta.

Vähittäiskaupparatkaisu

Maksusitoumus tai lahjakortti on ollut te-hokas tapa ratkaista etäopetuksen aikai-nen kouluruokatuki. Kaupassa on jokai-sen perheen käytävä, joten ylimääräistä logistiikkaa tai ylimääräisiä kohtaamisia ei tästä vaihtoehdosta synny. Kunnalla on mahdollisuus rajata tuotteita maksusi-toumuksen tai lahjakortin ulkopuolelle.

Myös tarkan valikoiman määrittäminen on mahdollista, mutta tuskin tarpeen. Per-heet voivat ostaa tilanteensa ja mieltymys-tensä mukaan joko valmisruokia tai raaka-aineita. Joissakin kunnissa on ollut mah-

dollista ostaa ruokaa maksusitoumuksen summalla myös ravintola-alan yrityksiltä.

Ruokapalveluhenkilöstöä voidaan täs-sä vaihtoehdossa joko siirtää kriittisiin toi-hin kunnassa tarpeen niin vaatiessa. Jollei tällaisia töitä ole tarjolla, verovarojen vas-tuullista käyttöä on tehdä muita henkilös-töratkaisuja.

Koronan toinen aalto tai muu vastaava tilanne

Poikkeukselliset tilanteet pakottavat oppi-maan uutta. Monesti kriiseistä koituu jotakin hyvääkin. Toivottavasti ainakin etäpalaverit yleistyvät – ne kun ovat osoit-tautuneet useimmissa tapauksissa tehok-kaimmiksi kuin perinteiset kokousjärjes-telyt.

Ensimmäisen korona-aallon kouluruo-kakustannukset tulee avata ja jatkossa ottaa kustannukset huomioon toimintamallia valittaessa. Huoltajille suunnattu kunta-laiskysely olisi sekin paikallaan. Palvelua tuotetaan oppilaita ja perheitä varten.

Perheille mahdollisesti paras ratkaisu on vähittäiskauppa – samalla rahalla saa par-haimmillaan puolet enemmän ruokaa kau-pasta kuin keskuskeittiön pakkaamista kasseista. Valmistaudutaan nyt kesän ai-kana yhteistyöhön vähittäiskaupan kanssa sopimalla käytännöistä.

Monien toimintamallinen sekoittami-nen on työlästä ja kallista. On syytä vali-ta yksi toimintamalli, johon sitoudutaan ja jota kehitetään.

HAASTATTELUT

Esitin neljälle ruokapalvelun vastuuhenkilölle kysymykset:

1. Mikä oli teidän ratkaisunne etäopetuksessa olevien oppilaiden ruokailujen hoitamiseksi?
2. Mihin päätös perustui?
3. Jos tilanne jatkuisi syksyllä, toimisitteko samoin?
4. Miten toteutatte lähiopetuksessa ruokailun toukokuun lopussa?

Hollolan kunta, palvelupäällikkö Helena Simolin:

1. Annospakattu lounas tuorepalalla, jako kolme kertaa viikossa. Keittiöhenkilöstö valmisti ateriat cook and chill -menetelmällä, pakkasivat ja kassittivat ateriat ja kouluavustajat huolehtivat aterioiden jaosta. Meillä oli myös lähiruokailussa väkeä.
2. Nopeaan pikapäätökseen. Hyödynnettiin jo olemassa olevia rasiensulkijoita ja pakkausmateriaaleja, ja tilasimme pari sulkijalaitetta lisää.
3. Asiakastytyväisyys on nyt ollut korkea, mutta olisi hyvä tehdä asiasta asiakaskysely. Toinen vaihtoehto voisi olla maksusitoumus. Tilaaja tekee lopullisen ratkaisun.
4. Ruokailuaikaa pidennetään tunnilla. Jakopisteitä lisätään. Myös ulkona ruokailu mahdollista.

Kannuksen kaupunki, ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikkö Sirpa Maliniemi

1. Ensimmäisellä viikolla jaoimme keskuskeittiössämme valmis-tettua ruokaa. Loppuajaksi hankimme Feelia Oy:ltä hyvin säilyvää ruokaa vähentääksemme jakokertoja (niitä oli vain kaksi) ja siten lähikontakteja. Ruoka säilyy hyvin, vaikka kotien säilytystilat eivät olisikaan riittävän kylmät.
2. Haimme mahdollisemman turvallista ratkaisua. Harvoin tapah-tuva jakelu vähensi työtarvetta.
3. Kyllä, ellei maksusitoumusvaihtoehtoa hyväksytä
4. Kertakäyttöastiat, annosmaidot, annosmargariinit. Ruokana keit-toja, vuokaruokia ja pataruokia. Jokainen ryhmä ruokailee omana ryhmänään ruokailutilassa ristikkäistä liikennettä välttäen. Ruuan jakelusta vastaa opettajat ja koulunkäyntiavustajat.

Janakkalan kunta, palvelupäällikkö Mervi Erkkilä-Rautiainen

1. Ensimmäisellä viikolla pystyivät myös etäopetuksessa olevat ruokailemaan ennakoilmoitusten mukaan muutamalla koululla. Ilmoittautuneita oli vähän ja heistäkin suuri osa jäi saapumatta. Päädyimme jakamaan kouluruokapaketteja, jotka toimitettiin op-

pilaiden koteihin kahdella eri jakelukerralla. Kouluruokapaketit si-sälsivät ns. kuluttajapakkauksina peruselintarvikkeita, raaka-ainei-ta itse valmistetaviin aterioihin, valmisruokia ja säilykkeitä.

2. Nopealla reagoinnilla pyrittiin minimoimaan ruokahävikkiä ja työn määrää, välttämään lähikontakteja ja mahdollistamaan jokai-selle halukkaalle oppilaalle aterian saanti. Suljettuina olevien kou-lujen- ja päiväkotien henkilökunta siirrettiin tekemään keittiöiden ja toimipisteiden jakso- ja perussiivouksia.
3. Jos osa oppilaista on lähi- ja osa etäopetuksessa, ruokapaketti vaihtoehto ei ole paras mahdollinen. Harkinnassa on mahdollises-ti maksusitoumus elintarvikkeiden ostoon.

4. Käsihygienia ennen ruokailuun tuloa sekä käsi-desi. Ruoka-aiko-ja on pidennetty ja ruokailuun saavutaan porrastetusti. Ruokalis-taa on yksinkertaistettu. Annosmaidot ja margariinapit tarjolla. Kertisastiat. Ruokailu tapahtuu oman ryhmän kesken joko ruoka-salissa, luokassa tai ruokasalin lähetyvillä olevassa liikuntasalissa. Opettajat ja koulunkäyntiavustajat vastaavat pääosin ruuanjake-lusta. Tukipalveluiden henkilökunta pyyhkii kosketuspintoja ryh-mien välillä. Yläkoulun oppilaat ottavat itse ruuan, ottimet vaihde-taan, jokaisen ryhmän jälkeen.

Varkauden kaupunki, tukipalvelupäällikkö Merja Viitanen

1. Maksusitoumus ruokakauppoihin
2. Kaupunginhallitus teki asiasta päätöksen
3. Ruokapalveluiden näkökulmasta toivomme, että jatketaan mak-susitoumuksella. Kaupunginhallitus päättää.
4. Ruokailut tapahtuvat ruokasaleissa porrastetusti, vähemmän asiakkaita kerralla saleihin. Ruokaa annostellaan joko ruokapalve-lun tai koulun henkilöstön toimesta. Suurimmalla koululla pienim-mät oppilaat syövät omissa tiloissaan kertakäyttöastioista, koulun henkilökunta kuljettaa ruokia.

Lähiuokailu

Tiedämme kaikki, että kaksi viimeistä viik-koa ennen kesäloman alkua on koulussa aina tyhjäkäyntiä. Vielä enemmän se var-masti on sitä tilanteessa, jossa lähiopetus polkaistaan käyntiin katkon jälkeen. On esitetty, että ruokailu tulee tapahtua pien-ryhmissä.

Luokkaruokailu on suuressa osassa kou-luja täysin mahdoton toteuttaa. Toiminta-malliin ei ole tarjoiluastioita, vaunuja, ot-timia tai edes henkilökuntaa. Etäisyudet voivat olla hyvinkin pitkiä. Ruokailun jak-

sotus pitkällekin aikavälille onnistuu, jos kunnan palvelukeittiöissä voidaan kuu-mentaa ruokaa. Kuumatoimitusten varas-a olevat palvelukeittiöt joutuvat toteut-tamaan ruokailun lyhyemmässä ajassa ja siten varmasti ainakin osittain luokissa.

Ruokailu pienissä ryhmissä ruokasalis-sa tai lähellä ruokasalia on ruuan laadun ja toteutuksen sujuvuuden näkökulmista järkevin tapa. Ruokalajeista pitää valita to-teutukseen ne, jotka pysyvät parhaimmin kuumana ja ovat helppoja kasvatushenki-löstön annostella.

Palvelun käynnistäminen kahdeksi vii-koksi tuntuu kaikin puolin huonolta rat-kaisulta. Kallis se ainakin on. Kaikki mah-dollinen oppi on kuitenkin syksy varten tuosta ajasta otettava, sillä hyvin toden-näköistä on, että lähikontakteja on pakko välttää vielä pitkään. □

Tätä kirjoitettaessa on jo kahtena lähiopetuspäivänä nähty, että ruokailussa turvaetäisyyden noudattaminen onnistuu. Sen sijaan muutoin turvaetäisyyksien pitämi-nessä näyttää olevan haasteita.