

HUOM! Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutukseltaan ja painoasultaan.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Heikkinen, V. (2021). Paluu ruokalaan. *Aromi* 6/2021, 61.

PLEASE NOTE! This is an electronic self-archived version of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Heikkinen, V. (2021). Paluu ruokalaan. *Aromi* 54 (6), 61.

© 2021 Mediatulo Keskisuomalainen



Paluu ruokalaan

Vanha kotitalousopettajahahmoni heräsi pari vuotta sitten eloon, kun pääsin tutustumaan Turengin uuteen keskuskeittiöön. Kuulin henkilöstöltä monia tarinoita ruokatuotannon ja -kuljetusten sekä kouluruokailun järjestämisen haasteista.

Keittiöiden tehtäväkenttä on merkittävä: ne vastaavat osaltaan oppilasasiakkaittensa ravitsemisesta ja ravitsemuksesta. Henkilöstö tuottaa laaturuuan linjastoon tarkalla budjetilla. Huolehditaan ruoka-, tapa-, kulttuuri-, jäte- ja ateriointikasvatuksesta, jos/kun meidän opettajien silmä välttää.

Opetusneuvos **Marjaana Manninen** kiteyttääkin hyvin kouluruokailun haasteet:

1. Miten saada jokainen oppilas syömään päivittäin?
2. Miten oppilas söisi riittävästi?
3. Miten saada ruoka tarjolle järkevään aikaan oppilaan kokonaisruokarytmin kannalta? Kenen ehdoin ruokailuajat aikataulutetaan?
4. Miten saada riittävästi aikaa aterioinnille?
5. Miten saada ruokailuympäristö viihtyisäksi?

Näiden julkisen sektorin haamukeittiöiden muu tehtäväkenttä on myös vaikuttava ja vaativa. On koko kuntaa koskevia ruoka-, siivous-, kuljetus- ja huoltovarmuustehtäviä. Pitää olla

”Tärkeintä on, että kouluruokala on ja pysyy terveysturvallisena kohtaamona.”

palveleva, tuottava, työllistävä ja kustannustehokas! Toimitaan työssäoppimispaikkoina ja kannetaan yhteiskuntavastuuta. Maailma pitää pelastaa. Mitä vielä?

Tuotantokoneisto kyllä rullaa, mutta nyansseja, vaatimuksia ja lisäpaineita tulee ruokahuolto ymmärtämättömiltä kuntapolitikoilta, säästökohteita etsiviltä kuntakonsulteilta ja lasten kaikkitietäviltä vanhemmilta.

Ruokahuolto-päällikön työ on eri tason kysymyksiin reagoimista, olipa teemana sitten Pikku-Lissun ekoisän vaatima uusi superdieetti kuin pandemia- ja talousvesiongelmien. Ja kukaan pitää omaa aihettaan toistaan tärkeämpänä.

Koronan jälkeisissä koulutus- ja sosiaali-tehtaissa oppilas- ja opiskelijaruokaloiden

merkitys vain korostuu. Ne toimivat pistäytymis-, tapaamis- ja läksyntekopaikkoina. Ne ovat joillekin pojille edelleen pikaruokaravintolan tapaisia ahmintapisteitä, jossa maskonilaatikosta selviää 30 sekunnin lapioimisella. Joillekin nuorille nämä ateriat taas ovat rentoja seurustelupaikkoja, jossa on hauskaa tiktokkailla ja jonne voi paeta kurjaa ulkosäätä.

Toivon mukaan syksyllä pääsemme taas tuttuun ja luotettavaan ympäristöön lounaalle niin, että etäily ja henkisesti niukat kotiaeriat jäävät vähemmälle. Tärkeintä on, että kouluruokala on ja pysyy terveysturvallisena kohtaamona, jossa tutut jonotus- ja pöytäkaverit sekä pöytäseurueet ovat taas kasassa ja jonne myös ”ujostelevat” opettajat, rehtorit ja muu henkilöstö tulevat.

Maskit ja kasvopleksit ovat poissa, ja nälkäiset koululaiset näkevät taas keittiöhenkilöstön ja muiden oppilaiden iloisia kasvoja. Pöydistä kuuluu naurua ja kikatusta, ja naapuripöytiin aletaan taas luoda enemmän katseita kuin kännykkään.

Kirjoittaja on palveluinnovaatioiden yliopettaja Haaga-Helian ammattikorkeakouluissa.