



TAMPEREEN
AMMATTIKORKEAKOULU

RUOKAPALVELUIDEN VALMIUSSUUNNIT- TELU

Eurajoen kunnan valmiussuunnitelma yleisimpien häi-
riötilanteiden varalle

Minna Lempinen

Opinnäytetyö
Marraskuu 2018
Palveluliiketoiminta



TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminta

LEMPINEN, MINNA:

Ruokapalvelujen valmiussuunnittelu

Eurajoen kunnan valmiussuunnitelma yleisimpien häiriötilanteiden varalle

Opinnäytetyö 43 sivua, joista liitteitä 1 sivu

Marraskuu 2018

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli laatia Eurajoen kunnan ruokapalveluille valmiussuunnitelma. Ruokapalveluilla ei aiemmin ollut ollenkaan valmiussuunnitelmaa. Tämä opinnäytetyönä laadittu suunnitelma rajattiin koskemaan vain yleisimpiä häiriötilanteita eli veden saatavuuden ongelmia tai saastumista, pitkäkestoisia sähkökatkoja sekä pandeemisia tartuntatauti-epidemiaita. Suunnitelman ulkopuolelle rajattiin muut häiriötilanteet sekä häiriötilanteita vakavammat poikkeusolot. Opinnäytetyö toteutettiin toimintatutkimuksena yhteistyössä Eurajoen kunnan ruokapalveluesimiehen, rakennustarkastajan, kunnanrakennusmestarin, teknisen johtajan sekä ruokapalvelutyöntekijöiden kanssa. Tutkimuskysymyksinä olivat, mitkä ovat Eurajoen kunnan ruokapalvelujen keskeiset osa-alueet, miten häiriötilanteisiin voidaan varautua Eurajoen ruokapalveluissa sekä mitä muutoksia häiriötilanteet vaativat ammattikeittiöiden toiminnassa.

Toimintatutkimuksen tuloksena syntyi valmiussuunnitelma Eurajoen kunnan ruokapalveluille. Valmiussuunnitelmaan selvitettiin, mitkä olivat ruokapalvelujen keskeisimmät osa-alueet, miten ruokapalvelut voivat varautua yleisimpiin häiriötilanteisiin ja mitä muutoksia ne vaativat eri ammattikeittiöiden toiminnassa. Valmiussuunnitelma otettiin kunnan käyttöön ja se sisälsi yksityiskohtaista tietoa ruokapalvelujen varautumisesta häiriötilanteisiin. Opinnäytetyön tuloksena laadittu valmiussuunnitelma on salainen, ja se on poistettu julkisesta opinnäytetyöstä.

Valmiussuunnitelman jatkokehitysideoina olivat vedettömän ruokalistan laatiminen sekä vedettömän päivän kokeilu kaikissa kunnan ammattikeittiöissä. Varavoiman omaavissa keittiöissä voitaisiin koittaa, miten ruokaa pystyttäisiin valmistamaan sähkökatkon aikana vain tärkeimmillä käytössä olevilla laitteilla. Valmiussuunnitelmaa voitaisiin edelleen kehittää lisäämällä siihen muita häiriötilanteita ja poikkeusoloja sekä niihin varautumista. Suunnitelma on tärkeää pitää jatkossakin aina ajan tasalla, sillä vain ajantasaisista tiedoista on hyötyä häiriötilanteessa.

Asiasanat: valmiussuunnitelma, häiriötilanne, varautuminen

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

LEMPINEN, MINNA:

Contingency Planning of Food Service

Contingency Plans for the Most Common Abnormal Situations in the Town of Eurajoki

Bachelor's thesis 43 pages, appendices 1 page

November 2018

The aim of the thesis was to make contingency plans for the food service of the town of Eurajoki. The food service did not have any previous contingency plans. The plans of this thesis were limited to include only the most common abnormal situations; availability or contamination of water, prolonged power failure and pandemic epidemics. Other abnormal situations and states of emergency were excluded from this thesis. The thesis was executed as operational research. The thesis was executed in cooperation with the food service superior, building inspector, master builder, technical director and food service workers.

The first study question was what the most important sections are in the town of Eurajoki food service. The second question was how the food service can prepare for abnormal situations. The last question was what kinds of modifications are required in a professional kitchen working in abnormal situations. The answers to these study questions are in the new contingency plans made for this thesis. These contingency plans are private because they contain specific details and they are excluded from the public thesis.

Further developing ideas for the contingency plans were making a waterless menu for the food service and a trial run of a waterless work day in the professional kitchens of Eurajoki. The kitchens with emergency power could try cooking with only the most important machines available. The contingency plans could be improved further by adding more abnormal situations and emergency conditions and preparing for them. The plan must be kept up-to-date because only valid information is useful in abnormal situations.

Key words: contingency plan, abnormal situation, preparedness

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	SUOMALAISEN RUOKAHUOLLON HISTORIAA JA HUOMIOITA NYKYISISTÄ TEHTÄVISTÄ	8
	2.1 Päivittäistavara­huollon käsite	8
	2.2 Kotimaisen ruokahuollon historiaa	8
	2.3 Ruokapalvelujen tehtävät nykyään	11
3	RUOKAPALVELUJEN VALMIUSSUUNNITELMA.....	13
	3.1 Huoltovarmuuden käsite	13
	3.2 Ruokapalveluiden valmiussuunnittelun tarkoitus	14
	3.3 Varautumista koskeva lainsäädäntö	18
4	KESKEISET UHAT JA NIIDEN VAIKUTUKSET RUOKAPALVELUIHIN 19	
	4.1 Vesihuollon häiriötilanteet.....	19
	4.2 Laajat, pitkäkestoiset sähkökatkot	20
	4.3 Pandeemiset tartuntatautiepidemiat	21
	4.4 Muut keskeiset uhat	22
5	EURAJOEN KUNTA	23
	5.1 Kunnan esittely	23
	5.2 Eurajoen kunnan ruokapalvelut	23
6	RUOKAPALVELUJEN TOIMINTAEDELLYTYSTEN TURVAAMINEN 25	
	6.1 Eri keittiöiden toimintakapasiteetit	25
	6.2 Tuotannon jatkuvuuden kannalta kriittiset toiminnot ja kohteet	26
	6.3 Häiriötilanteisiin varautuminen	26
	6.4 Evakuointikeskusten ruokahuollon järjestäminen	28
	6.5 Työvoiman varmistaminen	29
	6.6 Ruokapalvelutuotannon sopeuttaminen	29
7	TOIMINTATUTKIMUS TUTKIMUSMENETELMÄNÄ	31
8	POHDINTA.....	35
	8.1 Yhteenveto	35
	8.2 Pohdinta ja kehittä­m­isehdotukset	35
	8.3 Luotettavuus, jatkotutkimusaiheet ja oma oppiminen	38
	LÄHTEET.....	40
	LIITTEET	43
	Liite 1. Eurajoen kunnan valmiussuunnitelma otsikkotasolla	43

ERITYISSANASTO

huoltovarmuus	yhteiskunnan kyky ylläpitää tärkeimpiä taloudellisia toimintoja häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa (Sanastokeskus TSK 2007, 60; Huoltovarmuuskeskus 2018b).
häiriötilanne	valtakunnallinen, alueellinen, paikallinen tai organisaation sisäinen turvallisuustila, jossa on häiriöitä ja jonka hallitseminen voi vaatia viranomaisilta toimia, ei kuitenkaan niin vakava tilanne kuin poikkeusolot (Sanastokeskus TSK 2007, 30).
poikkeusolo	sellainen tilanne, joissa on vakavia häiriöitä ja joiden hallitseminen ei onnistu viranomaisten toimivaltuuksin ja resurssein, esimerkiksi vakavat sisäiset levottomuudet ja sotatilanteet (Parmes, Frösén, Koivukoski, Liskola, Mäkinen, Piispanen, Riistaniemi & Söder 2007, 47; Sanastokeskus TSK 2007, 31).
päivittäistavarahuolto	väestön välttämättömien päivittäistavaroiden saatavuuden sekä ruokapalvelujen järjestämisen turvaaminen häiriötilanteiden ja poikkeusolojen aikana sekä niiden jälkeen (Sanastokeskus TSK 2007, 62; Aluehallintovirasto 2018; Backman n.d.).
valmiussuunnitelma	häiriötilanteiden ja poikkeusolojen varalle laadittu suunnitelma, jonka tarkoituksena on varmistaa tärkeimpien toimintojen jatkuminen kaikissa olosuhteissa (Sanastokeskus TSK 2007, 44; Aluehallintovirasto 2018).

1 JOHDANTO

Valmiuslain (1552/2011) sekä pelastuslain (4468/2003) mukaan jokaisella Suomen kunnalla tulee olla valmiussuunnitelma häiriötilanteiden ja poikkeusolojen varalle. Valmiussuunnittelun tarkoituksena on varmistaa tärkeimpien toimintojen jatkuminen häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa. Ruokapalveluissa tämä tarkoittaa sitä, että turvataan sellaiset toimintaedellytykset, joiden avulla pystytään jatkamaan ruoanvalmistusta erilaisissa olosuhteissa.

Tämän työn tutkija on työskennellyt ja suorittanut syventävän harjoittelun Eurajoen kunnan ruokapalveluissa. Harjoittelun aikana kävi ilmi, että Eurajoen kunnan ruokapalveluilla ei ole aiemmin ollut ollenkaan valmiussuunnitelmaa häiriötilanteiden ja poikkeusolojen varalle. Tästä kehittyi tämän opinnäytetyön aihe, jonka toimeksiantajaksi tuli Eurajoen kunnan ruokapalveluesimies. Hän toivoo, että Eurajoen ruokapalveluille saadaan ajan tasalla oleva valmiussuunnitelma, jota voidaan hyödyntää häiriötilanteissa. Työn laajuuden takia valmiussuunnitelmaa kuitenkin rajataan ja siihen valitaan vain tärkeimmät elementit eli suurimmat uhat. Suurimmiksi uhiksi nostetaan vesihuollon ongelmatilanteet, sähkökatkot ja epidemiat. Valmiussuunnitelmassa kuvataan, miten näihin uhkiin pystytään varautumaan Eurajoella.

Tämän työn päätavoitteena on määrittää ja kuvata Eurajoen kunnan ruokapalveluiden valmiussuunnitelman keskeisimpiä osa-alueita. Tutkimushaasteena on selvittää, miten voidaan varmistaa kunnan eri ammattikeittiöiden perustehtävien hoitaminen erilaisissa häiriötilanteissa, kuten veden saastumisessa, sähkökatkoissa tai laajan epidemian aikana. Työn alatavoitteena on luoda valmiussuunnitelman runko ja sisältöjä Eurajoen kunnan ruokapalveluille. Valmiussuunnitelma luodaan yhdessä Eurajoen kunnan ruokapalveluesimiehen, rakennustarkastajan, kunnanrakennusmestarin, teknisen johtajan sekä keittiöiden työntekijöiden kanssa. Tutkimuskysymykset ovat:

Mitkä ovat Eurojoen kunnan ruokapalveluiden valmiussuunnitelman keskeiset osa-alueet?

Miten häiriötilanteisiin voidaan varautua Eurajoen ruokapalveluissa?

Mitä muutoksia häiriötilanteet vaativat ammattikeittiöiden toiminnassa?

Työn teoriaperustassa perehdytään ruokahuollon käsitteeseen sekä sen historiaan ja nykypäivän tehtäviin Suomessa. Teoriassa käsitellään todennäköisempiä uhkia ruokapalveluille, joista suurimmiksi tässä työssä nousevat veden saatavuuden ongelmat tai saastuminen, sähkökatkot sekä erilaiset epidemiat. Näiden jälkeen tutustutaan Eurajoen kuntaan ja sen ruokapalveluihin. Lisäksi selvitetään, miten ruokapalvelujen toimintaedellytykset pystytään turvaamaan ja ruokapalveluja pystytään jatkamaan erilaisissa häiriötilanteissa. Opinnäytetyö toteutetaan toimintatutkimuksena eli tutkimus ja valmiussuunnitelman laatiminen tapahtuvat samanaikaisesti.

Kuntien valmiussuunnitelmat ovat salassa pidettäviä, koska ne sisältävät yksityiskohtaista tietoa kunnan valmistautumisesta erilaisiin häiriötilanteisiin ja poikkeusoloihin. Myös tämän opinnäytetyön valmiussuunnitelmasta tulee salainen, sillä työ tehdään kunnan käyttöön. Eurajoen kunnan ruokapalveluiden valmiussuunnitelma tulee otsikkotassolla työn liitteeksi (liite 1).

2 SUOMALAISEN RUOKAHUOLLON HISTORIAA JA HUOMIOITA NYKYISISTÄ TEHTÄVISTÄ

2.1 Päivittäistavarahuollon käsite

Päivittäistavaroilla tarkoitetaan nimensä mukaisesti niitä tavaroita, joita ihminen tarvitsee päivittäin. Nämä tavarat ovat useimmiten elintarvikkeita ja hygieniatarvikkeita. Nämä tarvikkeet ovat yleensä saatavilla päivittäistavarakaupoista. Normaalitylanteessa päivittäistavaroita on saatavilla lähes koska tahansa, viikonpäivästä tai vuorokaudenajasta riippumatta. Päivittäistavarakauppojen toimintaedellytykset on turvattava kaikissa tilanteissa, jotta elintarvikeketju toimisi. Päivittäistavarahuolto toteutetaan häiriötilanteissakin markkinatoimijoiden voimin eli viranomaiset eivät järjestä päivittäistavarahuoltoa. Vain todella vakavissa tilanteissa viranomaiset ottavat ohjat päivittäistavarahuollon järjestelyistä. (Holopainen 2017, 8; Kulonen 2018, 28; Backman, n.d.)

Päivittäistavarahuolto on osa elintarvikehuoltoa turvaavaa järjestelmää ja sen tavoitteena on turvata ihmisten hyvinvoinnin kannalta välttämättömien päivittäistavaroiden saatuus ja joukkoruokailun toimintaedellytykset. Elintarvikehuoltoon kuuluvat alkutuotanto, elintarviketeollisuus sekä elintarvikekauppa ja jakelu. Päivittäistavarahuollon alakäsitteitä ovat joukkoruokailu ja ruokapalvelu. Ruokapalveluiden merkitys on jatkuvasti kasvanut ja siksi niiden varmistaminen on keskeinen osa päivittäistavarahuollon varautumisessa. Kuntien ruokapalvelut pitää pystyä järjestämään kaikissa olosuhteissa. Ruokapalvelujen avulla pidetään huolta heikoimmista väestöryhmistä, kuten lapsista ja vanhuksista. (Holopainen 2017, 8; Kulonen 2018, 30.)

2.2 Kotimaisen ruokahuollon historiaa

Ensimmäisen maailmansodan aikana Suomessa oli huoltokriisi, jonka johdosta huomattiin, että taloudelliselle varautumiselle olisi tarvetta (Huoltovarmuuskeskus 2018a). Elintarvikesäännöstely alkoi vuonna 1916 ja kesti lähes viisi vuotta. Keväällä 1918 oli kaikkein vaikeinta ja oli tultava toimeen vain oman maan tuotannon avulla. Koko maan alueella säännösteltiin viljaa ja asutuskeskuksissa myös muita elintarvikkeita. Pula-aikana

perustettiin valtiojohtoinen neuvonta, joka valisti ja ohjasi väestöä säännöstelyn seurauksista. Neuvonta järjesti neuvottelukokouksen vuonna 1917 ja kouluttivat noin 400 neuvojaa. Tietoa neuvojien kunnilla toteuttamista neuvontatöistä ei kuitenkaan ole säilynyt. Aiheesta on kuitenkin jäljellä toimikunnan julkaisuja ja lehtileikkeitä, joiden mukaan neuvojien tavoitteena oli hyödyntää edullisia raaka-aineita ja luonnontuotteita sekä opettaa elintarvikkeiden varastointia ja säilöntää. Kaikilla paikkakunnilla ei ollut omaa neuvojaa ja neuvontatyön arvioidaan tavoittaneen vain noin kuusi prosenttia Suomen väestöstä. Vaikka kaikilla ihmisillä ei ollut samalaisia toimeentulomahdollisuuksia, pystyttiin säännöstelyn avulla kuitenkin tasoittamaan ruoanjakelun epäkohtia. Elintarvikesäännöstelyn tavoitteena oli pitää väestö hengissä, ja se tavoite piti. (Rantatupa 1979, 236, 240; Rautavirta 2010, 85–86.)

Neuvontatoimikunta tuki myös kouluruokailua ja kunnallista keittolatoimintaa. Vuonna 1917 Helsingissä perustettiin kansaravintohallitus, joka hoiti pula-ajan elintarvikevalvontaa. Tämä hallitus ehdotti keskuskeittolan avaamista, jotta vähävaraiset saisivat ravintoa. Ehdotus hyväksyttiin ja vuonna 1918 Suomessa toimi seitsemän kunnallista kansanravintolaa. Ruokaloissa valmistettiin erilaisia keittoja. Kansanravintolat jatkoivat vanhaa kunnallista keittolatoimintaa, sillä erotuksella, että Valtion kansaravintohallitus oli organisoimassa toimintaa. Keittolatoiminnan seurauksena käynnistettiin ammatillinen emännöitsijäkoulutus vuonna 1919 Tampereella. Emännöitsijäkoulutuksen aloittamiseen vaikutti myös Suomessa vallitseva elintarvikepula. Emännöintikoulutukselle oli tarvetta, sillä kansankeittiöille ja keskuskeittiöille tarvittiin osaavaa henkilökuntaa. Kouluruokailua järjestettiin ensimmäisen maailmansodan aikana vaihtelevasti ja usein se perustui yksityisten yhdistysten ja järjestöjen toimintaan. (Lepistö 1994, 211–213; Rautavirta 2010, 86–87.)

Ensimmäisen maailmansodan päätyttyä maatalouspolitiikan tavoitteena oli elintarvikeomavaraisuuden saavuttaminen. Sodan aikainen elintarvikepula vauhditti Suomen taloudellista varautumista. Vuonna 1928 perustettiin valtion viljavarasto, jonka tehtävänä oli ylläpitää varastoja valtion laitoksia ja puolustusvoimia varten. Vuonna 1930 perustettiin taloudellinen puolustusneuvosto, joka laati suunnitelmia kriisiaikoja varten. Siinä oleva kansanravitsemusjaosto perehtyi väestön ravitsemukseen. Jaosto julkaisi Väestön ravitseminen Suomessa -julkaisun, jossa selvitettiin Suomen elintarvike- ja rehuomavaraisuuden kehitystä ja arvioitiin elintarvikkeiden kulutusta poikkeusoloissa. Vuonna 1936

perustettiin kansanravitsemuskomitea, joka tarkasteli kansanravitsemuksen kehittämistoimintaa niin, että kansa pystyttäisiin ravitsemaan omavaraisesti maan omalla tuotannolla. (Rautavirta 2010, 92.)

Toisen maailmansodan alkaessa 1939 elintarvikkeiden säännöstely alkoi taas ja kesti joidenkin elintarvikkeiden osalta vuoteen 1954. Säännöstely oli yhtenäisempää kuin ensimmäisessä maailmansodassa ja toteutettiin nyt koko maassa. Suomalaisten ruokavaliosta tuli yksipuolinen ja se perustui kasvikunnan tuotteisiin, kuten perunaan ja viljoihin. Elintarvikkeita ei aina riittänyt edes jaettavaksi. Elintarvikkeiden korvikkeet sekä vastikkeet tulivat valikoimiin ja muuttivat perinteisiä kulutustottumuksia. (Rautavirta 2010, 157–158.)

Kansanhuoltoministeriön apuna neuvonta- ja valistustyössä olivat useat järjestöt. Neuvonnan tavoitteena oli sopeuttaa väestöä säännöstelyyn, omatoimiseen tuotantoon, luonnonkasvien hyödyntämiseen, ruoanlaiton suunnitelmallisuuteen sekä elintarvikkeiden oikeaan käsittelyyn. Luonnon ja kasvimaiden raaka-aineita kerättiin talkoovoimin ja niitä käytettiin kotien lisäksi myös koulun keittoloissa sekä sairaaloissa. (Rautavirta 2010, 158.)

Vuonna 1943 tuli voimaan laki, jonka mukaan kaikille kansakoulun oppilaille on järjestettävä kouluruokailu. Päätöstä tuki siihen aikaan vaikuttanut elintarvikepula. Kouluruokailun järjestämiseen myönnettiin ostolupia ja ylimääräisiä elintarvikeannoksia. Lisäksi kouluruokailua tukivat eri maista saatavat ruoka-avut. (Rautavirta 2010, 158–159.) Kouluruokailun toteutumiseen sallittiin viiden vuoden siirtymäaika. Vuodesta 1948 eteenpäin kaikki kansakoulun oppilaat saivat maksuttoman aterian jokaisena koulupäivänä. Oppilaiden velvollisuutena oli koulun työajan ulkopuolella tehdä kohtuullisesti työtä ruokatarvikkeiden kasvattamiseksi ja keräämiseksi koulukeittolaa varten. (Manninen 2016.)

Toisen maailmansodan säännöstelytalous, elintarvikkeiden vaikea saatavuus ja voimistunut kotitalousneuvonta vaikuttivat siihen, että asetus kodin taloustieteen professuurin perustamisesta tehtiin vuonna 1946. Vuonna 1947 Helsingin yliopistoon saatiin ravitsemustieteen professuuri. Kansanravitsemuskomitean eräänlaiseksi jatkajaksi voidaan sanoa nykyistä valtion ravitsemusneuvottelukuntaa, joka perustettiin vuonna 1954. (Rautavirta 2010, 161.)

Elintarvikesäännöstely päättyi 1950-luvulla, jolloin kauppa- ja teollisuusministeriöön perustettiin puolustustaloudellinen suunnittelukunta kehittämään Suomen varautumista poikkeusoloihin. Suunnittelukunta kehittyi vuosien saatossa laajaksi ja tehokkaaksi suunnittelu- ja vastuuelimeksi Suomessa. Se oli julkisen vallan ja elinkeinoelämän yhteistyötä parhaimmillaan, sillä viranomaiset osallistuvat suunnittelutyöhön ja saivat sitä kautta kontaktin alan yrityksiin. Se huolehti välttämättömien tavaroiden- ja palveluiden turvaamisesta, tärkeimpien teknisten järjestelmien toimivuudesta sekä valtion varmuusvarastoinnista. Myöhemmin puolustustaloudellisen suunnittelukunnan nimi on muuttunut Huoltovarmuuskeskukseksi, jonka tavoitteena on edelleen saada ylläpidettyä väestön elinmahdollisuudet, yhteiskunnan toimivuus sekä turvallisuus kaikissa tilanteissa. (Parmes ym. 2007, 45; Rautavirta 2010, 164–165.)

2.3 Ruokapalvelujen tehtävät nykyään

Joukkoruokailu tarkoittaa kodin ulkopuolella järjestettyä ruokailua, jonka toteuttavat julkinen sektori tai yksityiset ruokapalveluyritykset. Joukkoruokailusta käytetään myös nimitystä ruokapalvelu ja se on merkittävä osa suomalaista ruokakulttuuria. Julkisiin ruokapalveluihin kuuluvat päiväkodit, koulut, työpaikat, varuskunnat, sairaalat ja muut laitokset, jossa tarjoillaan ruokaa. Niiden toiminta perustuu monin tavoin Suomen lainsäädäntöön. Ruokapalveluiden aterioiden vaikutus väestön ruokavalioon ja terveyteen. (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 18; Holopainen 2017, 8; Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2017.)

Ruokapalvelun valmistava lounas on monelle ihmiselle päivän ainoa lämmin ateria, joten sillä on valtava merkitys ravinnonsaannin ja terveyden ylläpitämisessä. Joukkoruokailun avulla voidaan ohjata ruoan valintaa ja ruokamieltymyksiä, joka saattaa edistää terveellisempiä ruokailutottumuksia. Joukkoruokailun avulla voidaan vaikuttaa myös psyykkiseen ja sosiaaliseen hyvinvointiin. Varhaiskasvatuksessa harjoitellaan syömistä, käytöstapoja ja kulttuuria. Kouluissa ruokailua pidetään oppimistapahtumana ja sosiaalisena hetkenä. Työpaikoilla ruokatauko antaa mahdollisuuden virkistäytymiseen työpäivän keskellä ja mahdollistaa työntekijöiden riittävän energiansaannin päivän aikana. Vanhusten ruokailuhetket ovat usein päivän kohokohtia. (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 18–19.)

Sota ei tällä hetkellä ole kovin todennäköinen uhka Suomessa, mutta myös monet muut häiriötilanteet voivat vaikuttaa ruokahuoltoon (Parmes ym. 2007, 246; Rautavirta 2010, 162). Erilaisia nykypäivän häiriötilanteita voivat olla esimerkiksi ydinvoimalaonnettomuudet, sähkökatkot, veden saastuminen, epidemiat tai erilaiset luonnononnettomuudet. Suomen lainsäädäntö edellyttää varautumista viime sotien kaltaiseen tuotteiden valmistuksen- ja kaupansäätelyyn. Kuluttajien osto-oikeuksia ei todennäköisesti jouduttaisi rajoittamaan, vaan väestön ravinnonsaanti pyrittäisiin varmistamaan muilla tavoilla, kuten hyvällä logistiikalla ja toimivilla huoltojärjestelyillä. (Rautavirta 2010, 162, 166.) Toimivan elintarvikehuollon perusta on riittävä omavaraisuusaste. Suomessa on varauduttu turvaamaan koko maan väestön ravinnonsaanti noin vuoden ajaksi, mikäli tulee sellainen aika, että ruokaa ei pystytä tuomaan ulkomailta. Elintarvikehuoltojärjestelmä perustuu elintarvikkeiden tuotantoon, jalostuskapasiteettiin, jakelujärjestelmään, varmuusvarastoihin sekä elintarviketuotannon tehokkaaseen ohjaamiseen. (Parmes ym. 2007, 253.)

3 RUOKAPALVELUJEN VALMIUSSUUNNITELMA

3.1 Huoltovarmuuden käsite

Valtioneuvosto päättää noin viiden vuoden välein huoltovarmuuden tavoitteista. Viimeisin päätös on annettu 5.12.2013. (Huoltovarmuuskeskus 2013.) Huoltovarmuudella tarkoitetaan väestön toimeentulon, talouselämän sekä maanpuolustuksen kannalta välttämättömien kriittisten tuotantojen sekä palvelujen turvaamista vakavissa häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa. Huoltovarmuuden lähtökohtina ovat kansainväliset markkinat, monipuolinen teollinen pohja, vakavarainen julkinen talous sekä kilpailukykyinen kansantalous. Yhteiskunnalle keskeisiä vakavia häiriötilanteita ovat tieto- ja viestintäjärjestelmien sekä verkkojen häiriintyminen, laajat sähkökatkokset, väestön terveyden ja toimintakyvyn häiriintyminen ja luonto- tai ympäristöonnettomuudet. (Valtioneuvoston päätös huoltovarmuuden tavoitteista 857/2013; Sanastokeskus TSK 2007, 60.) Huoltovarmuustoimenpiteiden avulla varaudutaan siihen, että yhteiskunnan tärkeimmät toiminnot saadaan ylläpidettyä mahdollisimman hyvin myös näiden häiriötilanteiden aikana (Huoltovarmuuskeskus, 2018b).

Huoltovarmuus turvataan kansainvälisin, poliittisin ja taloudellisin yhteyksin. Huoltovarmuuden tueksi on laadittu kriittisten organisaatioiden ja verkostojen toiminnan jatkuvuutta varmistavat toimenpiteet sekä toimialakohtaiset huoltovarmuustoimenpiteet. Nämä toimenpiteet toteutetaan yhteistyössä julkisen sektorin, elinkeinoelämän ja järjestöjen kanssa. Huoltovarmuustyön tavoitteena on, että vakavimmatkin poikkeusolot voitaisiin hoitaa kansallisin toimenpitein. Eri toimijoiden väliset riippuvuudet vaikuttavat merkittävästi kansallisen huoltovarmuuden turvaamiseen. Tästä syystä huoltovarmuustyössä on panostettava verkostointiin, yhteistyöhön, kansainvälisten riippuvuuksien ymmärtämiseen ja varautumiskeinojen kehittämiseen. (Valtioneuvoston päätös huoltovarmuuden tavoitteista 857/2013.)

Huoltovarmuudesta vastaavat viranomaiset ylläpitävät ja kehittävät alueellista yhteistyötä ja tilannetietoisuutta huoltovarmuuden turvaamiseksi eri toimijoiden välillä. Varmistaminen koskee koko Suomen talousjärjestelmää. Kuntien toiminnan jatkuvuuden turvaaminen häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa mahdollistaa myös huoltovarmuudelle tärkeiden yritysten ja organisaatioiden toiminnan. Huoltovarmuusorganisaatio vastaa yhteistyössä

alueellisten toimijoiden kanssa sähkö-, polttoaine-, talousvesi- ja elintarvikejakelu sekä tieto- ja viestintäverkkojen varmistusjärjestelyistä. Suomi on tehnyt sopimuksia myös muiden maiden kanssa huoltovarmuuden turvaamiseksi. Väestön omaehtoista toimintakykyä pyritään kehittämään häiriötilanteita ja poikkeusoloja varten. Tästä kehittämisestä vastaavat sosiaali- ja terveysalan viranomaiset sekä järjestöt. Heidän viestintä ja ohjaus lievittävät häiriötilanteiden välittömiä vaikutuksia sekä sopeutumiskykyä häiriötilanteiden vaikutuksiin. (Valtioneuvoston päätös huoltovarmuuden tavoitteista 857/2013; Sanastokeskus TSK 2007, 60.)

3.2 Ruokapalveluiden valmiussuunnittelun tarkoitus

Valmiussuunnittelun tarkoituksena on varmistaa välttämättömien toimintojen jatkuminen häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa niin, että ihmisten elinmahdollisuudet, yhteiskunnan toimintakyky ja kansallinen itsenäisyys pysyvät turvattuina (Aluehallintovirasto 2018). Varautumisen tärkein tehtävä on huolehtia, ettei onnettomuuksia ja häiriötilanteita pääsisi tapahtumaan ja miten niiden sattuessa tulisi toimia (Turvallisuuskomitea 2017). Erilaisia turvallisuustilanteita ovat normaaliolot, häiriötilanteet sekä poikkeusolot, joiden aikana saattaa syntyä myös erityistilanteita (Kopare 2007). Varautumiseen kuuluu myös suunnitelmat siitä, miten häiriötilanteista ja poikkeusoloista toivutaan takaisin normaalioloihin (Turvallisuuskomitea 2017). Varsinaisen valmiussuunnittelun lisäksi pitää pohtia myös muita riskienhallintaan kuuluvia asioita, kuten yritysturvallisuutta ja tietoturvallisuutta (Parmes ym. 2007, 31).

Suomen kuntien tulee turvata vastuullaan olevien ruokapalvelujen jatkuvuus vakavissa häiriötilanteissa. Kuntien tulee varmistaa tehtäviensä mahdollisimman hyvä hoitaminen kaikissa olosuhteissa. Tämä onnistuu laatimalla valmiussuunnitelman ja suunnittelemalla häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa tapahtuvan toiminnan etukäteen. Keskeisten ruokapalveluiden tuottajat kehittävät jatkuvuudenhallintaansa ja huoltovarmuusorganisaatio tukee heidän kehitystään. (Valtioneuvoston päätös huoltovarmuuden tavoitteista 857/2013; Holopainen 2017, 15.)

Kuntien valmiussuunnitelmat koostuvat usein yleisestä osasta ja eri toimialojen ja liikelaitosten omista valmiussuunnitelmista. Yleinen osa sisältää perusteita ja ohjausta toi-

mialojen ja liikelaitosten varautumiseen ja varautumissuunnitteluun. Valmiussuunnitelun tavoitteena on, että kunta pystyy huolehtimaan asukkaiden välttämättömistä palveluista kaikissa olosuhteissa. Valmiussuunnitelma tulisi kytkeä yhteen kunnan talousarvion kanssa, jotta sille voidaan määritellä toiminnalliset tavoitteet sekä riittävät resurssit. Ruokapalveluiden varautuminen on tiiviisti yhteydessä sosiaali- ja terveystoimen, sivistystoimen sekä teknisen toimen suunnittelussa. (Holopainen 2017, 26; Aine ym. 2011, 97.)

Sosiaali- ja terveystoimi sekä sivistystoimi ovat kunnallisten ruokapalveluiden keskeisiä käyttäjätahoja. Nämä toimialat määrittävät eri tilanteisiin tarvittavan palvelutason. Palvelutason määrittely on keskeistä varautumisen suunnittelussa. Eri häiriötilanteet aiheuttavat erilaisia vaatimuksia ruokapalveluille. Tietyissä häiriötilanteissa ruokapalveluiden määrää joudutaan nostamaan joko lisäämällä ateriamääriä tai valmistamaan aterioita poikkeusaikataululla. (Holopainen 2017, 26.)

Tekninen toimiala on hyvin merkittävä ruokapalveluille, jotta tekniset edellytykset voidaan varmistaa. Niitä ovat ruokapalveluille tärkeiden verkostojen eli sähkön, veden ja lämmön toimintahäiriöihin varautuminen ja ruokapalveluotannon teknisistä toimista vastaaminen. Ruokapalveluiden varautumissuunnitelmaan tulisi liittää myös elinkeinoelämän toimijoita. Tärkeimpiä toimijoita ovat ne, joilla on keskeinen merkitys kunnan päivittäistavarahuollolle. Tällaisia toimijoita ovat esimerkiksi päivittäistavarakaupat, tukut, ruokapalveluyritykset sekä elintarviketeollisuusalan yritykset. Vuonna 2019 osa kunnan ruokapalvelutehtävistä tulee siirtymään maakunnille. Tämän muutoksen jälkeen kuntien varautumisessa on tehtävä yhteistyötä myös maakuntien kanssa. (Holopainen 2017, 26–27.)

Kuntien valmiussuunnitelmat ovat julkisuuslain mukaan salassa pidettäviä asiakirjoja. Kuntien valmiussuunnitelmat sisältävät kuntien eri toimialojen suunnitelmia. Nämä suunnitelmat pitävät sisällään yksityiskohtaisia tietoja kunnan toiminnasta ja henkilöistä. Lisäksi tietoa löytyy myös poikkeusoloissa käytettävissä olevista resursseista. Näitä tietoja voitaisiin käyttää hyödyksi tahallisessa kuntaan kohdistuvassa vahingonteossa tai pelastustoiminnan lamauttamisessa. (Kuntaliitto 2017.)

Huoltovarmuuskeskuksen ”Ruokapalvelut osana päivittäistavarahuoltoa – varautumisopas kunnille” -oppaassa on kuvattu varautumisen suunnittelu- ja toteutusprosessi sekä

niissä tarvittava yhteistoiminta (kuvio 1). Suunnittelukohdassa määritellään varautumisen tavoitteet, käytössä olevat resurssit, riskit, vaihtoehtoiset toimintamallit sekä erilaiset toimintavaihtoehdot. Suunnitteluprosessin tavoitteena on saada aikaan varautumissuunnitelma. Suunnitelmaa tarvitaan, jotta osataan poikkeusoloissa tehdä oikeita toimenpiteitä oikeaan aikaan. Se toimii apuvälineenä päätöksenteossa ja toimenpiteissä. Ruokapalveluiden varautumisessa ovat yhteistyössä erityisesti sosiaali- ja terveysala sekä sivistystoimi, sillä ne asettavat palvelutasolle vaatimuksia eri tilanteissa. Tärkeimmät resurssit ruokapalveluissa ovat henkilöstö-, tila-, ja kalusto- sekä rahoitusresurssit. Kun suunnitelma on valmis, ryhdytään toimenpiteisiin, joilla tavoiteltu valmius saadaan aikaan. (Holopainen 2017, 27.)



KUVIO 1. Ruokapalveluiden varautumisen suunnittelu- ja toteutusprosessi (Holopainen 2017, 27)

Keskeisin asia varautumisessa on löytää toiminnan jatkuvuuden kannalta kriittisimmät kohteet. Ruokapalveluille on määriteltävä välttämättömimmät toiminnot ja tehtävät. (Holopainen 2017, 27–28.) KUJA-projekti eli kuntien jatkuvuudenhallintaprojekti on Kuntaliiton ja Huoltovarmuuskeskuksen yhteistyönä toteutettu kaksi vuotta kestänyt hanke, jonka tavoitteena oli tukea ja kehittää kuntien kykyä varmistaa kriittisten tehtävien hoitaminen kaikissa tilanteissa. Siihen osallistui 240 kuntaa. Projektissa luotiin kunnille jatkuvuudenhallinnan kokonaiskonsepti, joka sisältää toimintamalleja ja työkaluja sovellettavaksi eri kuntiin. (Tervo 2016, 4, 6.) KUJA-projektissa yhdeksi tärkeimmäksi kriittiseksi

tehtäväksi nousi koulujen ja laitosten ruokahuolto, joiden tulisi toimia mahdollisimman häiriöttömästi joka tilanteessa (Holopainen 2017, 28).

Kunnan kriittisimpiin tehtäviin tulee analysoida ne toiminnot, joiden avulla ruokahuolto pystytään järjestämään kaikissa olosuhteissa. Näitä tehtäviä kutsutaan avaintoiminnoiksi. Avaintoimintoja voivat olla esimerkiksi tietojärjestelmät, resurssit, prosessit, tilat, välineet sekä yhteistyökumppanit. Kriittisellä tehtävällä voi olla monia eri avaintoimintoja. Avaintoimintojen lisäksi kriittisissä tehtävissä tulee huomioida erilaiset uhkatilanteet ja niiden vaikutukset tehtävään sekä sen avaintoimintoihin. Kun tiedetään kriittiset toiminnot, niiden avaintoiminnot sekä uhkatilanteet, niihin pystytään varautumaan. (Holopainen 2017, 28.)

Kriittiset kohteet voidaan määritellä monin eri tavoin. Yleisesti käytetty tapa on purkaa toiminnot osiin ja hakea niin kriittisimmät kohdat. Kunnan ruokapalvelut voidaan jakaa toimintoketjuihin ja hakea ketjun eri osista toiminnan varmistamisen kannalta keskeisimpiä toimintoja ja kohteita. Prosessi voidaan jakaa viiteen osaan: johtaminen, ruoanvalmistus, ruoan jakelu, tarjoilu sekä astiahuolto ja puhtaanapito. Kaikki osat voidaan edelleen purkaa osiin ja lopulta löytää kriittisimmät toiminnot ja kohteet. Kriittiset kohteet ovat erittäin tärkeää löytää, jotta niihin pystytään varautumaan. (Holopainen 2017, 28.)

Erilaisiin häiriötilanteisiin ja poikkeusoloihin varaudutaan erilaisin keinoin. Keinot voidaan jakaa materiaalisiin ja menetelmällisiin keinoihin (Holopainen 2017, 29). Materiaalisten keinojen avulla voidaan varautua materiaalien saatavuusongelmiin (Sanastokeskus TSK 2007, 14). Materiaalisia varautumiskeinoja voivat olla esimerkiksi varastojen muodostaminen ja ylläpito. Materiaalinen varautuminen vaatii aikaa ja rahallisia resursseja. Jotkut materiaalisista varautumistoimenpiteistä ovat ennakoitavia, sillä niitä ei enää häiriötilanteessa pystytä toteuttamaan. Menetelmällisiä varautumiskeinoja on runsaasti. Varautumisen perustana on aiemmin luodut valmiudet häiriötilanteessa toimimiseen niin, että tuotantoa pystytään jatkamaan häiriötilanteessakin vähintään minimitarpeen edellyttämällä tasolla. Tärkeää on saada toiminta ja osaaminen sopeutettua häiriön edellyttämällä tavalla. Monet varautumiskeinot sisältävät sekä materiaalisia että menetelmällisiä osia. Nämä kaksi keinoa tukevat toisiaan: materiaalisen varautumisen hyödyntäminen häiriön aikana edellyttää poikkeuksellista toimintamallia ja poikkeusosaamista. (Holopainen 2017, 29.)

3.3 Varautumista koskeva lainsäädäntö

Huoltovarmuuden turvaamiseksi on säädetty laki, jonka tarkoituksena on turvata väestön toimeentulo, maan talouselämä sekä maanpuolustuksen kannalta välttämättömät taloudelliset toiminnot ja järjestelmät poikkeusolojen aikana. Tämän lain mukaan huoltovarmuus tulee aina turvata kaikissa oloissa. Valtiolla tulee olla välttämättömistä raaka-aineista sekä tuotteista varmuusvarastoja väestön toimeentulolle, elinkeinoelämän toiminnalle sekä maanpuolustusta tukevalle tuotannolle. (Laki huoltovarmuuden turvaamisesta 1390/1992.)

Valmiuslain tarkoituksena on suojata väestöä sekä turvata sen toimeentulo ja maan talouselämä, ylläpitää oikeusjärjestystä, perusoikeuksia ja ihmisoikeuksia sekä turvata alueellinen koskemattomuus ja itsenäisyys poikkeusoloissa. Laissa säädetään viranomaisten toimivaltuuksista poikkeusolojen aikana. Lain mukaan kuntien sekä kuntayhtymien tulee laatia valmiussuunnitelmat ja suunnitella etukäteen poikkeusolojen aikana tapahtuva toiminta, jotta kuntien tehtävät saadaan hoidettua mahdollisimman hyvin myös poikkeusoloissa. (Valmiuslaki 1552/2011.) Vaikka kunnan palveluja olisi ulkoistettu, kunnalla on valmiuslain mukaan vastuu järjestää myös ulkoistetut palvelut vakavissa häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa (Aine ym. 2011, 92).

Pelastuslain tarkoituksena on parantaa kansan turvallisuutta ja vähentää onnettomuuksia. Tavoitteena on myös ihmisten pelastaminen, tärkeiden toimintojen turvaaminen sekä onnettomuuden seurausten rajoittaminen onnettomuustilanteessa. Laissa säädetään myös ihmisten, yritysten sekä yhteisöjen onnettomuuksiin varautumisen velvollisuudesta sekä väestönsuojien ylläpidosta. Kunta on velvollinen osallistumaan pelastustoiminnansuunnitteluun yhdessä pelastuslaitoksen kanssa. Jos kunnat havaitsevat rakennuksessa tai muussa kohteessa ilmeisen palovaaran tai muun onnettomuusriskin, tulee siitä ilmoittaa alueen pelastusviranomaisille. Kunta on myös velvollinen toimimaan onnettomuustilanteissa niin, että pelastustoiminta saadaan toteutettua. (Pelastuslaki 379/2011.)

4 KESKEISET UHAT JA NIIDEN VAIKUTUKSET RUOKAPALVELUIHIN

4.1 Vesihuollon häiriötilanteet

Vesihuollossa voi tapahtua vakava häiriötilanne, joka johtuu esimerkiksi teknisestä viasta tai talousveden saastumisesta. Veden häiriötilanne voi kestää useista vuorokausista jopa viikkoihin. Kunnan asukkaiden pitää turvautua erilaisiin varajärjestelyihin, kuten tilapäisten vedenjakelupisteiden käyttöön, lähialueen kaivojen käyttöön tai pullotetun veden ostamiseen saadakseen puhdasta talousvettä. (Holopainen 2017, 20.)

Veden häiriötilanne aiheuttaa tilapäisjärjestelyjä myös ruokapalveluille. Ruoan valmistuksessa ja hygieniatason ylläpitämisessä ei pärjätä ilman puhdasta talousvettä. Ruokapalvelujen talousvesi täytyy poikkeustilanteessa hankkia erityisjärjestelyin, esimerkiksi tankkikuljetuksen avulla. Veden pitkäaikainen säilyttäminen tankeissa sisältää kuitenkin erilaisia hygieniariskejä ja tankit täytyy aina puhdistaa täyttöjen välillä. Keittiöiden hygieniariskit kasvavat, kun puhdasta talousvettä on vain rajallisesti käytössä. Ruokalistoja voidaan joutua muokkaamaan niin, että vettä käytetään mahdollisimman vähän ruoanvalmistuksessa. (Holopainen 2017, 20, 70.)

Myös jätehuolto pitää suunnitella etukäteen, sillä jos astianpesukonetta ei voida saastuneen veden takia käyttää, syntyy kertakäyttöastioista runsaasti jätettä. Veden häiriötilanne voi pahimmillaan aiheuttaa talousvesivälitteisen epidemian, jolla on laajoja lähes kaikkea toimintaa joko suoraan tai välillisesti vaikuttavia seurauksia. Mikäli veden häiriötilanne etenee epidemiaksi, saattaa ilmetä myös työvoimapulaa, jos myös keittiöhenkilökunta sairastuu. Vesihuollon vakavassa häiriötilanteessa ruokapalvelut tekevät yhteistyötä teknisen toimen, vesihuoltolaitoksen sekä terveysvalvonnan kanssa. (Holopainen 2017, 20, 70.)

Nousiaisten kunnassa oli vesikriisi alkuvuonna 2018. Vesikriisi sai alkunsa, kun vierekäin kulkeneet jätevesiputki ja talousvesiputki halkesivat samanaikaisesti ja saastuttivat veden. Kriisi jatkui useita viikkoja ja vaati paljon poikkeusjärjestelyjä. (Piirainen 2018.) Nousiaisten ruokapalvelupäällikkö Sinikka Honkavaaran (2018) mukaan vesikriisi vaikutti ruokapalveluihin monin tavoin. Tiedottaminen sujui hyvin, sillä etukäteen oli

sovittu, että jos ruokapalveluissa tulee jotain akuuttia, ruokapalveluesimies on tavoitettavissa myös viikonloppuisin puhelimitse tai sähköpostitse. Vesi oli saastunutta ja se piti keittää ennen käyttöä. Veden keitto tuotti haasteita, sillä vettä piti keittää sekä juomavedeksi että ruoanvalmistukseen. Puhdasta vettä tarvittiin myös keittiöhygienian ylläpitoon ja tiskaukseen. Uuneja voitiin käyttää kuivapaistolla, mutta höyry- ja yhdistelmäpaisto oli kiellettyä saastuneen veden takia. Ruokalistaa ei juurikaan tarvinnut sopeuttaa ja salaattien valmistuksessa käytettiin valmiita komponentteja. (Honkavaara 2018.)

Honkavaaran (2018) mukaan astiahuollossa tiskikoneen pesuveden piti olla vähintään 65 asteista ja astioiden tuli olla kuivia ennen seuraavaa ruokailuvuoroa. Kaikissa kohteissa astiat eivät ehtineet kuivua tarpeeksi nopeasti, joten oli käytettävä kertakäyttöastioita. Lisäksi kertakäyttöastioiden käyttöä lisäsi työntekijöiden sairastuminen, jolloin työntekijöitä ei riittänyt astiahuoltoon. Kertakäyttöastiat aiheuttivat haasteita myös jätehuollossa, sillä roska-astioita ei tultu tyhjentämään riittävän usein. (Honkavaara 2018.)

Honkavaara (2018) kuitenkin kertoo, että vaikka vesikriisi kesti pitkään, siitä selvittiin hyvin. Melkein heti kriisin alkaessa he saivat vesitankin, jonka täytöstä huolehti kunnan tekninen puoli. Vesikriisin jatkuessa noin viikon koulujen, päiväkotien ja vanhainkodin putkistot irrotettiin vesijohtoverkosta, niille suoritettiin tehoklooraus ja kiinteistöt liitettiin ulkopuoliseen vesijärjestelmään. Ennen veden käyttöä piti desinfioida koneet, laitteet ja keittiöiden pinnat, jonka jälkeen vettä voitiin käyttää normaalisti. (Honkavaara 2018.)

4.2 Laajat, pitkäkestoiset sähkökatkot

Sähköä tarvitaan lähes kaikkiin elintärkeisiin toimintoihin. Suurin osa Suomen kriittisistä toiminnoista perustuu sähköiseen tiedonsiirtoon sekä tietovarastojen käyttämiseen. (Turvallisuuskomitea 2015.) Sähköön perustuva tuotanto estyy nopeasti laajan ja pitkäkestoisen sähkökatkon alkaessa. Sähkö vaikuttaa hyvin moneen asiaan ja saattaa aiheuttaa tietoliikenteeseen ja tietojärjestelmiin häiriöitä. Vesihuoltolaitosten toiminta saattaa vaikeutua tai jopa estyä, jos sähkökatko kestää useita vuorokausia. Palvelut, kuten esimerkiksi myymälät, pankit ja apteekit vaikeutuvat tai saattavat sulkeutua kokonaan. Myös liikenne ja liikkuminen vaikeutuu, sillä polttoainetta ei riitä kovin pitkäksi aikaa. Useissa asunnoissa ja toimitiloissa on käytössä sähkölämmitys, joten erityisesti talvella kiinteistöt kylmenevät nopeasti. (Holopainen 2017, 19, 71.)

Ruokapalveluille haasteita tuottaa päivittäistavarakauppojen ja tukkujen mahdollinen kiinniolo. Elintarvikkeiden saatavuus vaikeutuu, kun tilaus-toimitusketju ei toimi kunnolla. Elintarvikkeiden kylmäsäilytys ja ruoanvalmistus hankaloituu merkittävästi. On tärkeää varmistaa, että raaka-aineet ovat turvallisia ennen niiden käyttöä. Jos ei tule vettä, ruoanvalmistus ja elintarvikehygieniä vaikeutuvat entisestään. Kunnan ruokapalveluissa joudutaan toteuttamaan erityisjärjestelyjä, kuten selvittämään sähkön saatavuutta ja vesihuoltoa ja samalla kuitenkin palvelujen määrään saattaa kohdistua kasvavia tarpeita. Ruoanvalmistustiloja voidaan joutua lisäämään. Talviaikaan kunnan asukkaiden asuntojen kylmennyttyä voi olla tarpeellista evakuoida ihmisiä tilapäismajoituksiin, joihin on myös järjestettävä ruokahuolto. Sähkökatkojen aikana tehdään yhteistyötä useiden eri toimijoiden kanssa, kuten kunnan teknisen toimen, kunnan energiapalveluista vastaavan yrityksen, terveysturvallisuuden ja alueen muiden kuntien kanssa. (Holopainen 2017, 19, 71.)

4.3 Pandeemiset tartuntatautiepidemiat

Jos ihmisiä sairastuu runsaasti samanaikaisesti, kasvattaa tämä potilasmääriä hoitopaikoissa. Hoitopaikkojen työvoima voi kuitenkin vaihdella ennakoimattomalla tavalla, sillä myös henkilökunta tai heidän lapsensa saattavat sairastua. Tämä saattaa jopa sulkea työpaikkoja, jos työntekijöitä ei ole käytettävissä. Erilaisten palvelujen, kuten myymälöiden, joukkoliikenteen, pankkien, apteekkien, koulujen ja päivähoitopaikkojen toimivuudessa saattaa ilmetä ongelmia. Myös tietoliikenne voi häiriintyä, jos huoltohenkilöstöä ei ole tarpeeksi ja viestiliikenne saattaa siksi ruuhkautua. Epidemiatilanteessa tyypillistä on myös yleinen epävarmuus ja epätieto siitä, toimivatko järjestelmät ja palvelut. (Holopainen 2017, 19, 71.)

Kunnan ruokapalvelutuotannossa saattaa tulla työvoimapulaa, joka vaikeuttaa toimintaa samalla kun tuotantomääriä joudutaan mahdollisesti kasvattamaan. Kunnalla tulisi olla varatyövoimaa saatavilla. Työntekijöiden kanssa voidaan sopia poikkeuksista, kuten lomien siirtämisistä, työvuorjärjestelyistä sekä työmatkakuljetuksista. Koulujen ja päivähoitopaikkojen toiminta on epävarmaa ja niitä saatetaan jopa joutua sulkemaan määräajaksi tartuntariskin tai työvoimapulan takia. Elintarvikkeiden saatavuudessa voi myös ilmetä ongelmia, kuten toimitusten viivästymistä ja tuotepuutoksia. Tämän takia olisikin tärkeää kasvattaa elintarvikevarastoja pitkään säilyvillä tuotteilla jo varautumisvaiheessa. Raaka-

aineiden lisäksi keittiöllä tulisi olla riittävä määrä kertakäyttöastioita sekä puhdistusaineita ja -välineitä. Pandeemisen tartuntatautiepidemian aikana on tehtävä yhteistyötä kunnan sosiaali- ja terveystoimen kanssa. (Holopainen 2017, 19, 71.)

4.4 Muut keskeiset uhat

Muita uhkia ruokapalveluissa voivat olla esimerkiksi maantie- ja raideliikennehäiriöt, tietoliikenteen tai tietojärjestelmien laaja toimintahäiriö, sähköisten maksupalvelujen häiriötilanne tai evakuointitilanne. Nämä uhat vaikuttavat päivittäistavarakauppojen tuotevalikoimaan ja tavaroiden saatavuuteen. Näissä uhissa yhteistä on, että ruokapalveluiden elintarviketilaukset saattavat viivästyä tai jopa estyä kokonaan ja tämä aiheuttaa muutoksia ruokapalveluihin ja niiden ruokalistoihin. Tiedottaminen ja hyvä tiedonkulku henkilökunnan välillä on erittäin tärkeää. (Holopainen 2017, 20–22.)

Maantie- tai raideliikennehäiriö aiheuttaa ongelmia työntekijöiden työmatkoihin ja kunnan ateriapalveluiden kuljetuksiin. Mikäli tiellä ei pääse liikkumaan, aiheutuu työvoimapulaa myös ruokapalveluihin. Tietojärjestelmien toimintahäiriöt estävät ruokapalvelujen raaka-ainetilausten tekemisen normaalisti. Sähköisten maksupalvelujen häiriötilanne vaikeuttaa ihmisten arkeen monin tavoin. Käteisen rahan kysyntä kasvaa, mutta sitä ei ole saatavilla ja päivittäistavarakaupat voivat joutua sulkemaan ovensa. Kun asiakkaat eivät saa elintarvikkeita kaupasta, heidän tulee turvautua kunnan ruokapalveluihin. Ruokapalvelujen tarve voi siis kasvaa nopeasti. (Holopainen 2017, 20–22, 70.)

Evakuointitilanteessa sosiaaliviranomaisen vastuulla on järjestää ensihuoltoa evakuoitulle väestölle. Ensihuollollisiin toimiin kuuluvat majoitus, ruokahuolto, vaatetus sekä muusta perushuollosta vastaaminen. Evakuointitilanteessa kunnan joukkoruokailun tarve kasvaa merkittävästi ja ruokapalvelutuotantoa pitää sopeuttaa riittämään kaikille evakuoitaville ihmisille. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että ruokapalveluihin tarvitaan lisää työvoimaa ja erilaisia tilapäisjärjestelyjä. (Holopainen 2017, 20–22, 70.)

5 EURAJOEN KUNTA

5.1 Kunnan esittely

Eurajoki on Länsi-Suomen Satakunnassa sijaitseva kunta. Eurajoki sijaitsee meren rannalla Porin ja Rauman välissä. Eurajoki yhdistyi Luvian kunnan kanssa 1.1.2017 (Valtioneuvostonministeriö 2015). Kuntaliitoksen myötä Eurajoen väkiluku kasvoi reilu 6 000 asukkaasta 9 500 asukkaaseen. Eurajoen pinta-ala on 1 504,96 km² ja väestötiheys 18,3 asukasta/km². (Eurajoki: hyvinvointikertomus 2017.)

Eurajoki on vakavarainen ja hyvinvoiva kunta. Vakavaraisuudesta kertoo se, että Eurajoki on viime vuosina investoinut esimerkiksi päiväkotirakennuksiin, liikuntapaikkoihin, vanhustenhoitoon ja terveydenhuoltoon. (Eurajoki n.d.) Eurajoelle on tärkeää kehittää sellaisia palveluja, joita kuntalaiset tarvitsevat. Eurajoella on hyvä työllisyystilanne, Satakunnan alhaisin veroprosentti sekä toimivat palvelut. Vuodelle 2018 laaditussa kunnan talousarviossa on huomioitu nykyisen palvelutason ylläpitäminen. (Eurajoki: talousarvio 2017.) Eurajoella toimii myös Olkiluodon ydinvoimala, jossa on runsaasti ulkomaalaisia työntekijöitä. Tästä syystä Eurajoki on asukasmäärään suhteutettuna Suomen kansainvälinen kunta. (Eurajoki n.d.)

Eurajoen kunnan strategian keskipisteenä on kuntalainen, jota ympäröi hyvät palvelut, tehokas päätöksenteko sekä toimiva organisaatio. Kunnan tavoitteena on jatkossakin tarjota kuntalaisille laajasti erilaisia palveluja. Strategian pääajatuksena on ”mahdollisuuksien Eurajoki” ja sen tavoitteena on saavuttaa kasvua ja menestystä. Päämääränä on saavuttaa sellainen kunta, jossa kuntalaisen on paras asua, elää ja yrittää. Strategian kolme ydinasiaa ovat: hyvinvointi ja palvelut, aktiivisuus sekä vetovoimaisuus. (Eurajoki: hyvinvointikertomus 2017.)

5.2 Eurajoen kunnan ruokapalvelut

Eurajoen kunnalla on yhdeksän eri kokoista koulua, kolme päiväkotia sekä palvelukeskus, josta kuljetetaan lounasta myös Toimintakeskukseen eli kehitysvammaisten työ- ja

päivätoimintaan. Kaikissa kohteissa on ruoanvalmistuskeittiöt. Eurajoen ruokapalveluissa suositaan paljon lähiruokaa ja elintarvikehankinnoissa käytetään lähialueen tuottajia ja jalostajia. Eurajoen kunnan elintarvikekilpailutuksessa hinnan painoarvo on 40 prosenttia ja laadun 60 prosenttia.

Linnamaan, Sydänmaan, Kuivalahden ja Rikantilan koulut ovat pieniä kyläkouluja, joiden oppilasmäärät ovat jokaisessa 20–50. Jokaisessa näissä keittiössä työskentelee vain yksi yhdistelmätyöntekijä, joka vastaa ruoka- ja puhtauspalveluista. Lapijoen alakoulussa on noin 90 oppilasta ja Huhdan alakoulussa 60 oppilasta. Näissä kouluissa on kummasakin yksi ruokapalvelutyöntekijä ja lisäksi toimitilahuoltaja, joka vastaa puhtauspalveluista. Keskustan koulu on alakoulu, jossa on noin 300 oppilasta ja siellä työskentelee kolme ruokapalvelutyöntekijää. Yhteiskoulu ja yhtenäiskoulu ovat suurempia kouluja ja niissä molemmissa on reilu 400 oppilasta sekä kolme ja puoli ruokapalvelutyöntekijää.

Päiväkoti Kuunarin, Majakan ja Metsätähden ruokailijamäärät vaihtelevat päivittäin, mutta yleensä lapsia on noin 80–120 kussakin päiväkodissa. Kaikissa päiväkodeissa on kolme ruokapalvelutyöntekijää, joista osa tekee myös siivoustyötä. Palvelukeskus Jokisimpukassa tehdään lounasta päivittäin noin 200 annosta. Lounasta lähetetään joka arkipäivä 40 annosta Toimintakeskukseen. Lisäksi palvelukeskuksessa tehdään aamiaista, päivällistä, kahvipullia ja iltapaloja joka päivä noin 120 vanhukselle. Jokisimpukassa on viisi ruokapalvelutyöntekijää, jotka vastaavat kaikki yhdessä keittiön toiminnasta.

6 RUOKAPALVELUJEN TOIMINTAEDELLYTYSTEN TURVAAMINEN

6.1 Eri keittiöiden toimintakapasiteetit

Valmiussuunnitelmaa varten tulee selvittää kunnan omien ruokapalveluiden tuotantoyksiköt ja niiden tuotantokapasiteetit. Valmiussuunnitelman tulee sisältää perustiedot kunnan kaikkien keittiöiden ruokapalveluiden tuotannosta normaalitilanteessa sekä tieto siitä, mitkä ovat mahdollisuudet lisätä tuotantokapasiteettia ja mitä toimia tämä lisäys edellyttää. (Holopainen 2017, 71.)

Huoltovarmuuskeskus on laatinut ruokapalveluiden varautumissuunnitelmaan rungon, jossa on taulukko kunnan eri keittiöiden toimintakapasiteeteista (taulukko 1). Tyyppi-sarakkeeseen merkitään ruokapalvelupaikan luonne eli esimerkiksi onko keittiö tuotanto-keittiö tai palvelukeittiö. Normaalituotanto-sarakkeeseen merkitään keittiön perustilanteen aterioiden tuotantomäärä ja maksimituotanto-sarakkeeseen se, kuinka paljon keittiössä pystyttäisiin poikkeustilanteessa tuottamaan aterioita. Maksimituotanto-kohtaan on hyvä merkitä myös mitä toimia aterioiden maksimimäärän tekeminen edellyttää, kuten esimerkiksi tarvittavan työvoiman määrä sekä raaka-aineiden, energian ja talousveden saatavuus. Huomautus-sarakkeeseen merkitään häiriötilanteita koskevia oleellisia tietoja tuotantokapasiteetista, esimerkiksi valmiina olevasta varavoimasta, varavoiman saatavuudesta ja sen riittävydestä sekä vesihuollon poikkeusjärjestelyjä tukevista valmiuksista. (Holopainen 2017, 37, 71.)

TAULUKKO 1. Eri keittiöiden toimintakapasiteetit valmiussuunnitelmassa (Holopainen 2017, 71).

Toimipaikka	Keittiön tyyppi	Normaalituotanto	Maksimituotanto	Huomautukset
Toimipaikka 1				
Toimipaikka 2				
Toimipaikka 3				

6.2 Tuotannon jatkuvuuden kannalta kriittiset toiminnot ja kohteet

Ruokapalvelujen tuotantoketju voidaan purkaa valmiussuunnitelmaan prosesseiksi ja prosessista erotella kriittiset kohteet. Tuotantoketju voidaan purkaa esimerkiksi yksittäisiin laitteisiin, erikoisosaamiseen ja olosuhteisiin. Kun prosessi on purettu osiin, pystytään sieltä erottamaan kriittiset toiminnot ja kohteet. Prosessia on tarkasteltava kokonaisvaltaisesti johtamisesta ruokailutapahtumaan ja astiahuoltoon saakka. (Holopainen 2017, 37.)

Prosessi voidaan jakaa viiteen osa-alueeseen: johtaminen ja tuotannon ohjaus, ruoan valmistus, ruoan jakelu, ruoan tarjoilu sekä astiahuolto ja puhtaanapito. Johtamisen prosessiin kuuluu johtohenkilöstön erittely sekä tuotannon ohjaus. Ruoan valmistuksen prosessissa eritellään keittiötilat, koneet ja laitteet, henkilöstö, energia, raaka-aineet, talousvesi, viemärointi ja jätehuolto. Ruoan jakeluprosessiin kuuluvat henkilöstö, ruoan kuljetusastiat, kuljetuskalusto eli ajoneuvot eriteltynä sekä palvelukeittiötilat ja niiden käytettävyys. Ruoan tarjoiluprosessiin eritellään henkilöstö, tarjoiluvälineistö, energia, ruokailutilat ja niiden käytettävyys sekä ruokailuvälineet. Astiahuollon ja puhtaanapidon prosessiin kuuluvat henkilöstö, pesulinjasto, pesuaineet, talousvesi, energia ja viemärointi. Kriittisten toimintojen ja kohteiden erittelyllä löydetään tuotannon jatkumisen varmistamisen kannalta tärkeimpiä avainkohtia. Kriittiset kohteet pitää tietää, kun määritellään varautumistoimenpiteitä. (Holopainen 2017, 71–72).

6.3 Häiriötilanteisiin varautuminen

Valmiussuunnitelmassa on määritelty kunnan keskeiset uhat eli todennäköisimmät häiriötilanteet. Suunnitelmaan tulee kirjata niitä toimenpiteitä, jotka ovat välttämättömiä ruokapalvelutuotannon jatkumisen varmistamiseksi. Valmiussuunnitelmassa häiriötilanteisiin varautumisesta voidaan laatia taulukko, jossa ensimmäiseen sarakkeeseen merkitään häiriötilanne ja toiseen sarakkeeseen ne toimenpiteet, joita ruokapalveluiden jatkuvuuden varmistaminen edellyttää. Lisäksi taulukkoon kannattaa merkitä mitä yhteistoi-
mintaa häiriötilanteessa vaaditaan kunnallisten toimijoiden sekä ulkopuolisten tahojen kanssa. Taulukon avulla saadaan lista eri häiriötilanteiden varautumistoimista. (Holopainen 2017, 37.)

Häiriötilanteita voivat olla esimerkiksi sähkökatko, epidemiat, maantie- tai rautatieliikenteen häiriintyminen, vesihuollon häiriötilanne, tietoliikenteen tai tietojärjestelmien toimintahäiriö, maksuliikenteen häiriötilanne, työvoimapula, jätehuollon ongelmat, tuotannonohjausjärjestelmän häiriöt sekä suuronnettomuudet kuten tulipalot tai laajat maastopalot. (Holopainen 2017, 74–75.) Tässä työssä suurimmiksi uhiksi on nostettu vesihuollon vakavat häiriötilanteet, sähkökatkot sekä epidemiat.

Talousveden saastuessa tärkein toimenpide on kuljettaa ja vastaanottaa talousvettä tilapäisjärjestelyin ruokapalveluiden toimipaikoille. Vettä tarvitaan sekä ruokatuotantoon että hygieniatason ylläpitoon keittiössä. Mikäli vesi on mikrobiologisesti saastunutta, se pitää keittää ennen käyttöä. Turvallista käyttövetä pitää varata riittävästi. Vesikriisin aikana asioista tiedottaminen on ensiarvoisen tärkeää. Vesihuollon häiriötilanteessa yhteistyötä tehdään kunnan teknisen toimen, terveystalouden sekä vesihuoltolaitoksen kanssa. (Holopainen 2017, 75.)

Sähkökatkon aikana keskeisiä toimenpiteitä ruokapalveluissa ovat varavoiman saatavuuden tarkistaminen sekä kriittisten toimintapisteiden vesihuollon varmistaminen. Lisäksi lisätään tarvittaessa ruoanvalmistustiloja ja käytetään kenttäkeittiöitä erikseen laadittujen suunnitelmien mukaan. Sähkökatkoon tulisi varautua riittävällä määrällä kertakäyttöastioita. Raaka-aineiden turvallisuudesta täytyy pitää huolta, sillä kylmiöiden lämpötilat saattavat nousta. Jos kuntaan on jouduttu evakuoimaan väestöä, tulee heidän ruokahuollon edellytykset varmistaa. Sähkökatkon aikana tarvitaan runsaasti yhteistoimintaa eri toimijoiden kanssa. Ruokapalvelujen tulee olla yhteydessä kunnan tekniseen toimeen, kunnan energiapalveluista vastaavaan yritykseen, terveystalouteen, sosiaali- ja terveystoimeen, tilapalveluihin sekä sivistystoimeen. Lisäksi tarvittaessa voidaan pyytää virkasta kalustoapua puolustusvoimilta tai alan yrityksiltä. Koko alueen kunnat tekevät tarvittaessa yhteistyötä sähkökatkon aikana. (Holopainen 2017, 74.)

Epidemiatilanteessa on tärkeää varmistaa kunnan ruokapalveluiden työvoiman riittävyys. Työntekijöiden työvuorojärjestelyissä voi tulla muutoksia ja lomaa saatetaan joutua siirtämään. Lisäksi kunnalla tulee olla riittävästi varatyövoimaa saatavilla. Elintarvike- ja kertakäyttöastiavarastoja tulisi kasvattaa jo varautumisvaiheessa. Myös astiahuollon toteutuminen epidemian aikana täytyy suunnitella etukäteen. Raaka-aineiden turvallisuus pitää varmistaa, ennen kuin niistä valmistetaan ruokaa. Puhdistusainevarastot ja pesuaineiden

riittävyys tulee tarkistaa. Saatavilla tulee olla riittävästi kertakäyttökäsineitä, hengityssuojaimia sekä puhdistus- ja desinfiointiaineita. Epidemiatilanteessa ruokapalvelut tekevät yhteistyötä sosiaali- ja terveystoimen sekä henkilöstöpalveluiden kanssa. (Holopainen 2017, 74.)

6.4 Evakuointikeskusten ruokahuollon järjestäminen

Evakuointi tarkoittaa viranomaisten johdolla tapahtumaa väestön siirtämistä pois vaaran uhkaamalta alueelta turvalliselle alueelle. Lisäksi viranomaisten on turvattava väestön elinedellytykset ja elintärkeät toiminnot evakuointitilanteessa. Ensisijaisesti väestön tulee suojautua asuinsijoilleen, mutta tarvittaessa myös väestönsuojia otetaan käyttöön. Evakuointi voi olla laajimmillaan useiden kuntien tai laajojen alueiden siirtämistä ja sijoittamista turvalliselle alueelle. Evakuoinnit pitää suunnitella etukäteen normaali- ja poikkeusoloja varten. (Keski-Uudenmaan Pelastuslaitos 2018.)

Evakuointi voi olla lyhytaikaista tai pitkäkestoista tilanteen mukaan. Evakuointeja voidaan joutua tekemään häiriö- ja suuronnettomuustilanteissa. Jokaisen alueen pelastustoimen on varauduttava ottamaan ja sijoittamaan muualta siirrettyä väestöä 25 prosenttia oman pelastustoimen alueen vakinaisesta asukasmäärästä. Evakuointitilan valinnassa tulee huomioida, että väestölle on pystyttävä järjestämään ruokahuolto. Lisäksi tilassa on oltava saatavilla juomakelpoista vettä sekä saniteettitilat. (Holopainen 2017, 38.)

Kunta vastaa ruokahuollon järjestämisestä väestölle evakuointitilanteessa. Evakuointitilanteita varten tulee olla tarkka suunnitelma ruokapalveluiden toteuttamisesta. Varautumisen suunnittelussa kannattaa tehdä tiivistä yhteistyötä sosiaali- ja terveystoimen kanssa, sillä heidän vastuullaan on ensihuollolliset toimet evakuoiduille. Valmiussuunnitelmassa tulee olla evakuointitilanteita varten tietoa evakuointikeskuksesta, sekä siitä kuka vastaa evakuointitilan käytöstä ja toiminnan johtamisesta. On tärkeää, että suunnitelmassa on informaatiota siitä, kuka vastaa mistäkin ja mikä tehtävä kuuluu kenellekin. (Holopainen 2017, 38.)

Suunnitelmassa tulee olla tarkat tiedot evakuointitilan koosta eli kuinka paljon tilaan on mahdollista majoittaa väestöä. Lisäksi suunnitelmassa on oltava tieto siitä, mitkä ovat evakuointitilan keittiöresurssit eli millaiset keittiötilat ja tekniikat ovat käytettävissä.

Suunnitelmasta tulee käydä ilmi ruokahuollon toteutustapa sekä mahdollisuudet eri ostopalveluiden käyttöön. Evakuointitilan tietojen lisäksi suunnitelmassa tulee olla tietoa muista kunnan valmistuskeittiöistä, joihin voidaan tarvittaessa turvautua. Suunnitelmassa pitää olla myös tietoa kenttäkeitinkalustosta, sen saatavuudesta ja käyttövalmiudesta sekä työntekijöistä, jotka osaavat käyttää kalustoa. Suunnitelmassa tulee olla eriteltyä ruokahuollon tehtävissä tarvittava henkilöstön määrä ja saatavuus. Lisäksi tulee olla tiedossa mahdollinen lisätyövoiman tarve ja sen saatavuus. (Holopainen 2017, 38, 76.)

6.5 Työvoiman varmistaminen

Monissa ruokapalveluiden häiriötilanteessa on riskinä yllättävä työvoimavaje tai ruokapalveluihin kohdistuva tarpeen kasvu. Valmiussuunnitelmaan tulee kirjata kaikki ne toimenpiteet, joilla varmistetaan ruokahuollon edellyttämän työvoiman saaminen paikalle. Keinoina tähän voi olla esimerkiksi poikkeaminen aiemmin sovitusta työvuoroista sekä lomien ja vapaapäivien siirtäminen toiseen ajankohtaan. Tarvittaessa voidaan palkata lisää työvoimaa esimerkiksi juuri eläköityneitä vanhoja työntekijöitä, vuokratyövoimaa tai ammattitaitoisia työttömiä. (Holopainen 2017, 38.)

Henkilöstön työtehtäviä voi olla tarpeen myös muokata tilanteen mukaan. Jotta lisätyövoimaa olisi aina riittävästi ja nopeasti saatavilla, on tarpeen ylläpitää ajantasaisia listoja sopivista henkilöistä ja tahoista, joihin voi ottaa hätätapauksessa yhteyttä. On kuitenkin tärkeää huomioida, että palkattaessa tilapäistä ulkopuolista työvoimaa, täytyy heidät perehdyttää työhön. Perehdyttämiseen tarvitaan aina lisäresursseja. (Holopainen 2017, 38–39.)

6.6 Ruokapalvelutuotannon sopeuttaminen

Useissa häiriötilanteissa ruokapalveluja on sopeutettava. Sopeuttaminen voi olla määrällistä, laadullista tai yhdistelmä molempia. Sopeuttamisvalmius onkin yksi tärkeimmistä asioista varautumisessa ja varautumisen ylläpidossa. Tiedottaminen on yksi oleellisimmista osista sopeuttamistoimenpiteissä. Tietojen tulisi olla ajan tasalla, jotta häiriötilanteessa pystytään toimimaan nopeasti. Ruokapalvelutuotannon sopeuttamiseen kuuluvat

etukäteen laaditut vaihtoehtoiset ruokalistat. Erilaiset häiriötilanteet vaativat erilaista sopeuttamista, ja ne tulisi eritellä valmiussuunnitelmaan. (Holopainen 2017, 39.)

Elintarvikkeiden saatavuuden vaikeutuessa ruokapalveluja ei pystytä toteuttamaan suunnitellusti. Sopeuttamistarpeena ruokalistoja pitää muokata raaka-aineiden saatavuuden mukaan. Sähkökatkon aikana käytetään varavoimaa, joka ei välttämättä riitä koko keittiön valmistuskapasiteetin kattamiseen. Elintarvikkeiden kylmäsäilytys hankaloituu ja valmiin ruoan jäädyttäminen saattaa estyä kokonaan. Sopeutumisessa työntekijöiden työvuoroja voidaan muuttaa kapasiteetin tehokkaan käytön takaamiseksi sekä käyttää ruoanvalmistuksessa enemmän pakasteita ja kuivatuotteita. Vesihuollon häiriötilanteessa vesihuolto toteutetaan varajärjestelyin, kuten veden tilapäisjakelulla. Vettä on vain rajallinen määrä, joten sen käyttöä joudutaan rajoittamaan. Sopeuttamistarpeena on vedentarpeen minimoiminen muokkaamalla ruokalistoja sekä käyttämällä kertakäyttöastioita tiskin vähentämiseksi. (Holopainen 2017, 78.)

7 TOIMINTATUTKIMUS TUTKIMUSMENETELMÄNÄ

Toimintatutkimus tarkoittaa nimensä mukaisesti sellaista tutkimusta, jossa toteutetaan tutkimus ja toiminta samanaikaisesti. Toimintatutkimukselle on kuitenkin vaikea antaa tarkkaa määritelmää, koska sillä tarkoitetaan useita eri tutkimusmenetelmiä ja suuntauksia. Toimintatutkimus on sekoitus kvalitatiivisia ja kvantitatiivisia tutkimusmenetelmiä. Toiminta- ja kehittämistutkimus ovat hyvin lähellä toisiaan. Toimintatutkimus luokitellaan kvalitatiiviseksi tutkimukseksi, mutta siinä voidaan käyttää kvantitatiivisen tutkimuksen keinoja. Se on sekoitus erilaisia tutkimusmenetelmiä, joten kyseessä onkin oikeastaan tutkimusstrategia. Tärkeimmät osat toimintatutkimuksessa ovat toiminnan kehittäminen, yhteistoiminta, tutkimus ja tutkijan läsnäolo koko prosessin ajan (Kuusela 2004, 15–16; Heikkinen, Rovio & Syrjänen 2006, 36–37; Kananen 2014, 11, 13–14; 29.)

Toimintatutkimuksen avulla pyritään saamaan ratkaisu yrityksen tai yhteisön määrittämään käytännön ongelmaan. Tutkimus tehdään yhteistyössä tutkijan ja työelämän henkilöiden kanssa. Se perustuu tutkittavien osallistumiseen ja siihen voi osallistua niin työntekijätasoisia kuin esimiestasoisia työelämän edustajia. Tutkimus liittyy käytännön työelämään ja sen ongelmiin, niiden tiedostamiseen ja poistamiseen. (Kuusela 2004, 16; Kananen 2014, 11.) Toimintatutkimuksessa tutkimuksen kohteena ovat ihmiset sekä heidän toimintansa ja käytäntönsä (Heikkinen ym. 2006, 16).

Toimintatutkimuksessa yhtenä tiedonkeruumenetelmänä on aina osallistuva havainnointi. Tutkija käyttää suuren osan ajastaan ihmisten kanssa keskustelemalla, suunnittelemalla ja arvioimalla työntekijöiden toimintaa. Havainnointia voidaan täydentää haastatteluilla, joiden avulla voidaan varmistaa, että havainnointi on tulkittu oikein. Toimintatutkimuksessa on käytännön osa eli se osa joka saa muutoksen aikaan ja lisäksi tutkimusosuus. Toimintatutkimuksen tarkoituksena on lisätä tietoa tutkimusosuuden avulla. (Heikkinen ym. 2006, 29; Kananen 2014, 29.)

Perinteisin tutkimusmenetelmin tehdyn tutkimuksen tulokset jäävät usein vain toteavalle tasolle eli tunnistetaan ilmiöön vaikuttavat tekijät. Laadullisen tutkimusprosessin aikana ei ryhdytä toimenpiteisiin tutkimuksen aikana eikä tutkija saa vaikuttaa tutkittavaan ilmiöön. Tutkimuksen avulla saadaan tutkimustuloksia, joiden parannusehdotukset voidaan ottaa myöhemmin käyttöön. Toimintatutkimuksessa tutkitaan toimintaa niin, että tutkija

osallistuu tutkimukseen ja toimintaan. Tässä tapauksessa siis toiminta, tutkimus ja muutos toteutuvat kaikki yhtä aikaa. (Kananen 2014, 15–16.) Toimintatutkimuksen avulla tuotetaan tietoa, jota voidaan hyödyntää käytännön kehittämisessä (Heikkinen ym. 2006, 16).

Toimintatutkimus on toimijoista kumpuavaa toimintaa, ei ulkoapäin annettuja ohjeita tai kehittämistoimintaa. Tarkoituksena on löytää ratkaisu yhdessä niiden henkilöiden kanssa, joita ongelma koskee. Toimintatutkimuksen teko on demokraattista toimintaa, joka alkaa niistä henkilöistä, joita asia koskee ja heidän kyvystään löytää ongelmaan ratkaisu. Tutkija vain käynnistää muutoksen, johon työntekijöiden tulisi itse vastata. Muutoksen avulla työntekijöiden asioita voidaan kehittää paremmiksi. Toimintatutkimuksen yksi tärkein tavoite on pysyvä muutos, johon työntekijät sitoutuvat. Se voi olla myös jossain tapauksissa oman työn kehittämistä ilman yhteistyötä. (Kuusela 2004, 15; Heikkinen ym. 2006, 20; Kananen 2014, 11.)

Muutos voidaan saada aikaan vain toiminnan avulla. Muutokseen liittyvien syvimpien prosessien tietoa ei voida saada vain havainnoinnin, haastattelujen tai kyselyiden avulla. Toiminnan kautta voidaan hahmottaa koko prosessi ja siihen liittyvät tiedot. Prosesseihin liittyy usein piilossa olevaa tietoa, jota ei voida saada selville ilman prosessiin osallistumista. Tutkijan on tehtävä osallistuvaa havainnointia, jotta saa kunnolla selvyuden koko prosessista. (Kananen 2014, 13.)

Toimintatutkimus kohdistetaan vain yksittäiseen tapaukseen ja sen tulokset koskevat vain kyseistä tapausta. Tuloksia ei siis voida yleistää, sillä muuten toimintatutkimus muuttuu toiminnan teoriaksi. Toimintatutkimus voidaan jakaa sykleihin, jossa yksi sykli sisältää suunnittelun, toiminnan ja seurannan. Jokaiseen sykliin liittyy myös tutkimus. Sykliä seuraa toinen sykli, jota parannetaan edellisen syklin kokemusten pohjalta eli se jatkaa siitä, mihin edellisessä syklissä jäätiin tai aloittaa kokonaan uudesta ongelmasta. Suunnittelu, toiminta ja seuranta saattavat myös sekoittua, eikä eri vaiheita välttämättä pystytä erottamaan toisistaan. Sykliin avulla saadaan aikaan kokeiluja ja vuorovaikutusta. Muutoksen aikaansaaminen on usein hankalampaa kuin muutokseen vaikuttavien tekijöiden tunnistaminen. (Heikkinen ym. 2006, 19, 80; Kananen 2014, 11–12, 14.)

Toimintatutkimuksen vaiheet ovat seuraavat: ongelman määrittely, ratkaisun esitys, ratkaisun kokeilu ja arviointi. Ongelman määrittelyyn pitää varata tarpeeksi aikaa, jotta todellinen ongelma ja siihen vaikuttavat tekijät saadaan selvitettyä. On tärkeää luoda ongelmalle tavoitteet, joita pystytään mittaamaan. Ongelman nimeämisen jälkeen se pitää määritellä tarkemmin. Myös määrittelyvaiheeseen tulee varata riittävästi aikaa, sillä se vaikuttaa merkittävästi koko ongelman poistamisen onnistumiseen. Ongelman löytämisen lisäksi tulee selvittää ongelmaan vaikuttavat syyt. Ongelman löytämiseen, määrittelyyn ja ratkaisumallien aikaansaamiseen tarvitaan taustatietoa, joka usein edellyttää tutkimusta. Tutkimustarve riippuu ongelmasta ja tutkimus voi olla sekä kvantitatiivista että kvalitatiivista. Kun ongelma on määritelty, se muutetaan tutkimuskysymyksiksi eli kysymyksiksi siitä, miten ongelma saadaan poistettua. Tutkimuskysymykset saattavat muuttua ja tarkentua tutkimusprosessin aikana. Lopulta mietitään keinoja, miten ongelma saataisiin poistettua. Jokainen vaihe on tärkeää aikatauluttaa etukäteen. Suunnittelutyö on tärkeää, koska tutkijan lisäksi tutkimukseen osallistuu myös muita työyhteisön jäseniä. (Heikkinen ym. 2006, 96; Kananen 2014, 34–36; 39; 44; 49.)

Tämä opinnäytetyö toteutettiin toimintatutkimuksena. Tutkimuksen aihe saatiin Eurajoen kunnan ruokapalveluesimieheltä. Ongelmana oli siis kunnan ruokapalveluilta puuttuva valmiussuunnitelma. Tämä ongelma muutettiin seuraaviksi tutkimuskysymyksiksi, mitkä ovat Eurajoen kunnan ruokapalvelujen keskeiset osa-alueet, miten häiriötilanteisiin voidaan varautua Eurajoen ruokapalveluissa sekä mitä muutoksia häiriötilanteet vaativat ammattikeittiöiden toiminnassa. Tutkimuksen taustatiedoksi laadittiin teoriaperustaa ruokahuollosta, valmiussuunnittelusta, ruokapalvelujen toimintaedellytyksistä sekä keskeisimmistä häiriötilanteista. Suunnitelmaa rajattiin ja Eurajoen kunnan ruokapalvelujen suurimmiksi uhiksi nostettiin veden saatavuuden ongelmat tai saastuminen, sähkökatkot sekä erilaiset pandemiset epidemiat. Teoriassa myös käsiteltiin yleisesti, miten ruokapalvelujen toimintaedellytykset pystyttäisiin turvaamaan ja ruokapalveluja pystytettäisiin jatkamaan erilaisissa häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa. Tämän teorian pohjalta laadittiin Eurajoen kunnan ruokapalvelujen valmiussuunnitelman runko. Suunnitelma tehtiin yhteistyössä kunnan ruokapalveluesimiehen, rakennustarkastajan, kunnanrakennusmestarin, teknisen johtajan sekä keittiöiden työntekijöiden kanssa.

Tutkimusmenetelminä käytettiin osallistuvaa havainnointia sekä temahaastattelua. Tutkimus aloitettiin suunnitteleamalla ruokapalveluesimiehen kanssa työn aikataulu sekä valmiussuunnitelman tarkempi sisältö. Aineiston keruu aloitettiin lähettämällä jokaiseen

kunnan keittiöön sähköpostihaastattelu, jossa kysyttiin keittiöiden nykyistä valmistuskapasiteettia sekä maksimivalmistuskapasiteettia. Lisäksi sähköpostilla selvitettiin eri keittiöiden varastojen riittävyttä ja ruokapalvelutyöntekijöiden osaamista kenttäkeitinkaluston käytöstä. Sähköpostihaastattelut lähetettiin myös kunnanrakennusmestarille sekä tekniselle johtajalle. Heiltä kysyttiin kunnalla olevasta varavoimasta sekä vedenjakelusta häiriötilanteessa. Tämän opinnäytetyön tutkija analysoi eri henkilöiden sähköpostivastaukset ja lisäsi niistä saadut tiedot Eurajoen ruokapalvelujen valmiussuunnitelmaan. Kunnan rakennustarkastaja antoi Eurajoen kunnan valmiussuunnitelman yleisen osan sekä eri toimialojen valmiussuunnitelmat tutkijan käyttöön tutkimuksen ajaksi. Valmiussuunnitelman yleisestä osasta selvisi kunnan valmiussuunnittelulle asetetut velvoitteet sekä eri toimialojen perusvastuut varautumisen eri vaiheissa. Teknisen keskuksen ja perusturvakeskuksen valmiussuunnitelmista löytyi tärkeää tietoa myös ruokapalveluille ja niiden avulla yhteistoimintatarpeet oli helpompi määritellä. Tutkija etsi myös itsenäisesti tietoa mahdollisista yhteistyötahoista, joihin voitaisiin ottaa yhteyttä tarvittaessa häiriötilanteen aikana. Lisäksi piti selvittää kunnan nykyisten sopimuskumppaneiden huoltovarmuutta, jotta valmiussuunnitelmaan voitiin kirjata oikeita ja ajantasaisia tietoja.

8 POHDINTA

8.1 Yhteenveto

Valmiussuunnittelu on tärkeää, jotta pystytään varautumaan mahdollisiin häiriötilanteisiin ja poikkeusoloihin. Kuntien tulee varmistaa tehtäviensä mahdollisimman hyvä hoitaminen kaikissa olosuhteissa. Erityisen tärkeää on varautua normaaliolojen häiriötilanteisiin, sillä ne ovat todennäköisin uhka kunnille. Häiriötilanteiden valmiussuunnitelmia voidaan soveltuvin osin käyttää myös poikkeusoloissa, joihin täytyy kuitenkin laatia omat suunnitelmansa.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli laatia Eurajoen kunnan ruokapalveluille yleisimpien häiriötilanteiden valmiussuunnitelma. Suunnitelmaan valittiin todennäköisimmät häiriötilanteet eli vedenhuollon ongelmat, sähkökatkot ja epidemiat. Suunnitelmassa kuvattiin, miten nämä uhat vaikuttavat keittiöiden perustehtävän hoitamiseen ja miten niihin pystytään varautumaan turvaten sellaiset toimintaedellytykset, joiden avulla pystytään jatkamaan ruoanvalmistusta.

8.2 Pohdinta ja kehittämisehdotukset

Varautumisen suunnitteluprosessi eteni Huoltovarmuuskeskuksen ”Ruokapalvelut osana päivittäistavarahuoltoa – varautumisopas kunnille” -oppaassa määritellyn varautumisen suunnitteluprosessin mukaisesti. Ensimmäisessä määriteltiin varautumisen tavoitteet eli varautuminen vedenhuollon ongelmatilanteisiin, sähkökatkoihin ja laajoihin epidemioihin. Sen jälkeen käytiin läpi käytössä olevat resurssit ja kohteiden kriittiset toiminnot. Valmiussuunnitelmaan eriteltiin tarkemmin vain yhden tärkeimmän keittiön jatkuvuuden kannalta kriittiset toiminnot. Tämän jälkeen mietittiin varautumiseen liittyvät riskit ja lopulta saatiin varautumiseen tarvittavat toimintamallit ruokapalvelun toteuttamiseen häiriötilanteessa.

Toimintatutkimuksen tuloksena syntyi yleisimpien häiriötilanteiden valmiussuunnitelma Eurajoen kunnan ruokapalveluille. Valmiussuunnitelmassa varauduttiin vain todennäköi-

simpiin uhkiiin, jotka olivat veden saatavuusongelmat tai saastuminen, pitkäkestoiset sähkökatkot ja pandeemiset tartuntatautiepidemiat. Työn ulkopuolelle rajattiin muut häiriötilanteet sekä vakavammat poikkeusolot.

Tutkimuskysymyksinä olivat ”Mitkä ovat Eurajoen ruokapalvelujen keskeiset osa-alueet?”, ”Miten häiriötilanteisiin voidaan varautua Eurajoen ruokapalveluissa?” sekä ”Mitä muutoksia häiriötilanteet vaativat ammattikeittiöiden toiminnassa?”. Näihin kysymyksiin saatiin vastaukset, jotka löytyvät salaisena liitteenä olevasta valmiussuunnitelmasta. Suunnitelmaan kirjattiin mitä toimenpiteitä tulee tehdä ennen häiriötilannetta sekä sen aikana, jotta voidaan varmistaa välttämättömien ruokapalvelujen jatkuminen. Suunnitelmaan lisättiin myös tietoa häiriötilanteesta palautumisesta takaisin normaalioloihin.

Valmiussuunnitelman laatiminen vaati runsaasti yhteistyötä kunnan työntekijöiden kanssa. Ruokapalveluesimiehen kanssa määriteltiin toiminnan jatkuvuuden kannalta kriittisimmät kohteet, välttämättömät toiminnot sekä tehtävät ruokapalveluissa. Keittiöiden ruokapalvelutyöntekijät kertoivat kukin oman keittiönsä normaalituotannosta, maksimituotannosta sekä maksimituotannon aiheuttamista muutoksista toiminnassa. Näistä tiedoista koottiin Holopaisen (2017, 71) esimerkin mukaan taulukko valmiussuunnitelmaan. Taulukkoon merkittiin huomautussarakkeeseen kohteen mahdollinen varavoima, laitteiden kapasiteetit sekä tarvittava lisätyövoiman määrä maksimituotantotilanteessa. Lisäksi ruokapalvelutyöntekijät kertoivat kukin oman keittiönsä materiaalisesta varautumisesta eli raaka-ainevarastojen riittävydestä häiriötilanteessa. Myös näistä tiedoista koottiin taulukko valmiussuunnitelmaan.

Eurajoen kunnanrakennusmestari ja tekninen johtaja kertoivat sähköön ja veteen liittyvistä asioista. Valmiussuunnitelmaa varten selvitettiin, miten veden jakelu toteutetaan häiriötilanteessa ja missä kunnan kohteissa on varavoimaa saatavilla. Kunnan rakennus-tarkastajalta saatiin Eurajoen valmiussuunnitelman yleinen osa ja muiden alojen toimialakohtaisia suunnitelmia, joista pystyi ottamaan mallia myös ruokapalvelujen valmiussuunnitelmaa laatiessa. Yleisestä osasta selvisi Eurajoen varautumisen perusteet sekä ohjausta eri toimialojen varautumiseen. Ruokapalvelut tekevät yhteistyötä teknisen keskuksen sekä perusturvakeskuksen kanssa erilaisissa häiriötilanteissa, joten oli tärkeää tutustua myös näiden toimialojen valmiussuunnitelmiin.

Valmiussuunnitelmaan kirjattiin Eurajoen kunnan evakuointipaikat ja näiden paikkojen resurssit ruoanvalmistukseen. Lisäksi listattiin, mitä kunnan keittiöitä käytetään ensisijaisesti häiriötilanteissa ja mitä ruokapalveluja tarjoavia yrityksiä Eurajoelta löytyy, joita voitaisiin tarvittaessa käyttää. Tutkija selvitti, mistä kenttäkeitinkalustoa on mahdollista saada, jos tulisi sellainen tilanne, että kunnan omissa keittiöissä ei pystyttäisi valmistamaan ruokaa. Lisäksi selvitettiin, ketkä kunnan omista työntekijöistä osaavat käyttää kyseistä kalustoa. Häiriötilanteisiin oli aiemmin laadittu muonitusryhmät, mutta niissä oli vanhentunutta tietoa. Tutkija päivitti muonitusryhmien yhteystiedot ajan tasalle sekä nimesi yhden kokonaan uuden ryhmän. Häiriötilanteiden varalle laadittiin soittorinki eli lista siitä, kuka soittaa kenellekin häiriötilanteesta tiedottaessa. Lisäksi valmiussuunnitelmaan kerättiin yhteystietoja häiriötilanteessa käytettävissä olevasta varatyövoimasta.

Eurajoen ruokapalveluissa suositaan paljon lähiruokaa ja elintarvikehankinnoissa käytetään lähialueen tuottajia ja jalostajia normaalitilanteessa. Lähituottajien käyttö helpottaa myös häiriötilanteesta selviytymistä, sillä ruokaa on saatavilla lähialueelta tutuilta toimittajilta. Eurajoen vahvuutena on joka kohteessa olevat ruoanvalmistuskeittiöt, joihin ruoanvalmistusta voidaan tarvittaessa keskittää. Eli jos yksittäisessä keittiössä tulee häiriötilanne ja ruokapalvelua ei pystytä toteuttamaan, voidaan ruoka valmistaa toisessa keittiössä ja kuljettaa valmiina kohteeseen.

Tuotannon jatkuvuuden kannalta kriittiset toiminnot ovat tällä hetkellä määritelty tarkemmin vain yhden kohteen osalta. Tulevaisuudessa kriittiset toiminnot voitaisiin määritellä kaikista kunnan isommista keittiöistä. Kriittisten kohteiden määrittäminen helpottaa keittiöiden varautumista erilaisiin häiriötilanteisiin. Valmiussuunnitelman jatkokehitysideoina ovat vedettömän ruokalistan laatiminen sekä vedettömän päivän kokeilu kaikissa kunnan keittiöissä. Valmiiksi laadittu ruokalista nopeuttaisi ja helpottaisi toimintaa vesihuollon häiriötilanteen alkaessa. Varavoiman omaavissa kohteissa voitaisiin kokeilla, miten ruokaa pystyttäisiin valmistamaan sähkökatkon aikana vain tärkeimmillä käytössä olevilla laitteilla. Tällä kokeilulla nähtäisiin konkreettisesti, miten ruokapalvelut pystyttäisiin toteuttamaan sähkökatkon aikana käytössä olevan laitekapasiteetin avulla.

8.3 Luotettavuus, jatkotutkimusaiheet ja oma oppiminen

Opinnäytetyötä tehdessä selvisi, että ruokapalvelujen valmiussuunnitteluun liittyviä tietolähteitä ei ollut paljon saatavilla. Tämän takia työn teoriaperustan lähteistö ei ole kovin laaja. Ruokapalveluiden tehtävät nykyään -luvussa kerrottiin, että joukkoruokailua järjestävät vain julkinen sektori ja yksityiset ruokapalveluyritykset. Ravitsemissektorikuvaus osoittautui kuitenkin puutteelliseksi, sillä myös esimerkiksi järjestöt ja seurakunnat järjestävät joukkoruokailua. Tästä ei kuitenkaan löytynyt luotettavaa ja täsmällistä lähdetietoa.

Ruokapalvelujen toimintaedellytysten turvaaminen -luku perustuu paljon Huoltovarmuuskeskukseen ”Ruokapalvelut osana päivittäistavaraa - varautumisopas kunnille” -oppaaseen. Tämä opas oli myös perustana Eurajoen kunnan valmiussuunnitelman laatimisessa. Kuntien valmiussuunnitelmat ovat salaisia, joten tutkija ei päässyt tutustumaan toisten kuntien vastaaviin suunnitelmiin. Myös tämän opinnäytetyön valmiussuunnitelma on salainen, sillä työ tehtiin Eurajoen kunnan käyttöön. Suunnitelma sisältää yksityiskohtaista tietoa kunnan varautumisesta häiriötilanteisiin ja on olemassa riski, että näitä tietoja voitaisiin väärinkäyttää.

Tämän opinnäytetyön tutkimusprosessin validiteetti on hyvä. Toimintatutkimus oli sopeva menetelmä valmiussuunnitelman laatimiselle, sillä tutkimus ja toiminta tapahtuivat samanaikaisesti. Ensin laadittiin teoriaperusta, jota hyödynnettiin ruokapalvelujen valmiussuunnitelman laatimisessa. Toimintatutkimuksen tärkeimmät osat eli toiminnan kehittäminen, yhteistoiminta, tutkimus ja tutkijan läsnäolo toteutuivat koko tutkimusprosessin ajan. Toimintatutkimuksessa tehdään paljon yhteistyötä työntekijöiden kanssa ja tarkoituksena on löytää ratkaisuja heidän ongelmiinsa yhdessä heidän kanssaan (Kuusela 2004, 16; Kananen 2014, 11). Tämä toteutui tässä tutkimuksessa hyvin, sillä tutkija teki osallistuvaa havainnointia ja haastatteli useita eri kunnan työntekijöitä saadakseen valmiussuunnitelmaan oikeita ja ajantasaisia tietoja.

Tämän opinnäytetyön reliabiliteettia on vaikea arvioida, sillä toimintatutkimus kohdistetaan vain yksittäiseen tapaukseen ja sen tulokset koskevat vain kyseistä tapausta. Toimintatutkimuksen tärkein tavoite on muutos, johon työntekijät sitoutuvat. (Kuusela 2004, 15; Kananen 2014, 11.) Toimintatutkimuksena laadittu valmiussuunnitelma on luotettava,

mutta ei välttämättä toistettava. Kunnan ruokapalveluihin saattaa tulla muutoksia lyhyelläkin aikavälillä, jotka vaikuttavat myös valmiussuunnitelman sisältöön.

Ruokapalveluiden valmiussuunnitelmaa voitaisiin edelleen kehittää lisäämällä siihen muita mahdollisia häiriötilanteita ja poikkeusoloja sekä niihin varautumista. Valmiussuunnitelman päivittämisestä vastaa jatkossa Eurajoen kunnan ruokapalveluesimies. Päivittäminen on tärkeää tehdä säännöllisesti, sillä vain ajantasaisista tiedoista on hyötyä häiriötilanteessa.

Opinnäytetyöprosessi ja valmiussuunnitelman laatiminen opettivat tutkijalle, miten tärkeää kunnan on varautua erilaisiin häiriötilanteisiin. Häiriötilanne saattaa iskeä koska tahansa ja valmiussuunnitelmaa voidaan käyttää apuvälineenä häiriötilanteesta selviämiseen ja toipumiseen. Varautuminen vaatii paljon yhteistyötä eri toimijoiden välillä. Eurajoen ruokapalvelut tekevät yhteistyötä erityisesti teknisen keskuksen, perusturvakeskuksen sekä omien sopimuskumppaneidensa kanssa. Ruokapalvelujen tärkein tehtävä on saada ruokapalvelujen piiriin kuuluva ihmiset ruokittua kaikissa olosuhteissa. Ruokapalvelut ovat erittäin tärkeässä roolissa päivittäin päiväkotien lapsilla, koulujen oppilailla sekä palvelukeskuksen vanhuksilla. Ruokapalvelujen valmistama lounas saattaa olla monien lapsien päivän ainoa lämmin ateria, joten sen saatavuus on varmistettava kaikissa tilanteissa. Palvelukeskuksen vanhukset ovat riippuvaisia ruokapalvelun tuottamista aterioista, sillä heillä itsellään ei ole mahdollisuutta ostaa tai valmistaa ruokaa. Ruokapalvelujen suuri merkitys korostaa myös valmiussuunnittelun merkitystä, sillä ruokapalvelujen toimintaedellytykset pitää olla turvattuna kaikissa tilanteissa.

LÄHTEET

Aine, A., Nurmi, V-P., Ossa, J., Penttilä, T., Salmi, I. & Virtanen, V. 2011. Moderni kriisilainsäädäntö. 1. painos. Helsinki: WSOYpro Oy.

Aluehallintovirasto. 2018. Valmiussuunnittelu. Luettu 18.9.2018.

<https://www.avi.fi/web/avi/valmiussuunnittelu>

Backman, H. N.d. Päivittäistavara huolto vakavissa häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa. Työ- ja elinkeinoministeriö. Luettu 10.10.2018. https://tem.fi/paivittaistavara_huolto_vakavissa_hairiotilanteissa_ja_poikkeusoloissa

Eurajoki. 2017. Hyvinvointikertomus. Luettu 10.9.2018. <http://ptk.eurajoki.fi/kokous/20181450-1-1.PDF>

Eurajoki. 2017. Talousarvio 2018 taloussuunnitelma 2018 – 2020. Luettu 28.10.2018. <http://www.eurajoki.fi/wp-content/uploads/2016/08/TA2018-Virallinen.pdf>

Eurajoki. N.d. Asuminen ja ympäristö. Luettu 10.9.2018. <http://www.eurajoki.fi/asuminen-ymparisto/>

Heikkinen, H., Rovio, E. & Syrjälä, L. 2006. Toiminnasta tietoon. Toimintatutkimuksen menetelmät ja lähestymistavat. 3. painos. Helsinki: Kansanvalistusseura.

Holopainen, V. 2017. Ruokapalvelut osana päivittäistavara huoltoa - varautumisopas kunnille. Huoltovarmuuskeskus. Luettu 11.9.2018. https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/huoltovarmuuskeskus/app/uploads/2017/05/31111231/Ruokapalvelut_opas.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAITCZYCPQYFESGSAQ&Expires=1539670947&Signature=YtZk%2FL8ZHI0vO%2B%2By6y6NIHtvFmk%3D

Honkavaara, S. Ruokahuoltopäällikkö. 2018. Vesikriisin vaikutukset ruokapalveluihin. Sähköpostiviesti. sinikka.honkavaara@nousiainen.fi. Luettu 28.9.2018.

Huoltovarmuuskeskus. 2018a. Huoltovarmuuden historiaa. Luettu 24.9.2018. <https://www.huoltovarmuuskeskus.fi/organisaatio/huoltovarmuuden-historia/>

Huoltovarmuuskeskus. 2018b. Mitä on huoltovarmuus? Luettu 17.10.2018. <https://www.huoltovarmuuskeskus.fi/tietoa-huoltovarmuudesta/mita-on-huoltovarmuus/>

Huoltovarmuuskeskus. 2013. Tavoitteet. Luettu 19.9.2018. <https://www.huoltovarmuuskeskus.fi/tietoa-huoltovarmuudesta/tavoitteet/>

Kananen, J. 2014. Toimintatutkimus kehittämistutkimuksen muotona. Miten kirjoitan toimintatutkimuksen opinnäytetyönä? 1. painos. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Keski-Uudenmaan pelastuslaitos. 2018. Evakuointi. Luettu 17.9.2018 <https://www.ku-pelastus.fi/fi/palvelut/vaeston-suojaaminen/evakuointi>

Kopare, T. 2007. Valmiussuunnittelu pelastuslaitoksissa. Luettu 28.10.2018 http://www.pelastustoimi.fi/download/25073_262007.pdf?835a36f0f77bd488

Kulonen, L. 2018. Päivittäistavarakauppa kehittää varautumistaan. Elintarvike ja Terveys-lehti. 32 (4), 28–30

Kuntaliitto. 2017. KHO:n ratkaisu kaupungin valmiussuunnitelman julkisuudesta. Luettu 17.10.2018. <https://www.kuntaliitto.fi/asiantuntijapalvelut/laki/julkisuus-ja-tietosuoja/kunnan-viranomaisten-toiminnan-julkisuus/khon-ratkaisu-kaupungin-valmiussuunnitelman-julkisuudesta>

Kuusela, P. 2005. Realistinen toimintatutkimus? Toimintatutkimus, työorganisaatiot ja realismi. 1. painos. Helsinki: Työturvallisuuskeskus.

Laki huoltovarmuuden turvaamisesta 1390/1992.

Lepistö, V. 1994. Joko Teillä on primuskeitin? Kotitalousteknologian saatavuus ja tarjonta Helsingissä 1800-luvun puolivälistä 1910-luvun lopulle. 1. painos. Helsinki: Suomen historiallinen seura.

Manninen, M. 2016. Kouluruokailun historiaa. Edu.fi – opettajan verkkopalvelu. Luettu 1.10.2018. https://www.edu.fi/yleissivistava_koulutus/hyvinvointi_koulussa/kouluruokailu/kouluruokailun_historiaa

Parmes, R., Frösén, K., Koivukoski, J., Liskola, K., Mäkinen, K., Piispanen, M., Riistanieniemi, J. & Söder, J. 2007. Varautumisen käsikirja. Helsinki: Tietosanoma Oy.

Pelastuslaki 379/2011.

Piirainen, J. 2018. Nousiainen hakee valtiolta miljoonan euron hätärahoitusta vesikriisin takia – vesiverkosto vaatii hätäkorjausta. Yle Uutiset. Luettu 2.10.2018. <https://yle.fi/uutiset/3-10076049>

Rantatupa, H. 1979. Elintarvikehuolto ja -säännöstely Suomessa vuosina 1914-1921. Luettu 1.10.2018. <https://catalogue.nla.gov.au/Record/1467638>

Rautavirta, K. 2010. Petusta pitsaan – ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa. Helsingin yliopisto. Elintarvike- ja ympäristötieteiden laitos, ravitsemustiede. Väitöskirja.

Sanastokeskus TSK. 2007. Varautumisen ja väestönsuojelun sanasto. 1. painos. Helsinki: Suomen pelastusalan keskusjärjestö SPEK.

Sosiaali- ja terveysministeriö. 2010. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. Helsinki. Luettu 2.10.2018. https://stm.fi/documents/1271139/1420943/SELV1011_Joukkoruokailu.pdf/9c027baa-df7c-4be3-ab5c-f5ce4c32b8c9

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. 2017. Ruokapalvelut. Luettu 2.10.2018. <https://thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/ruokapalvelut>

Tervo, V-P. 2016. Kuntien jatkuvuudenhallintaprojekti – KUJA. Luettu 24.9.2018. https://www.kuntaliitto.fi/sites/default/files/media/file/KUJA%20projektitertomus_net.pdf

Valmiuslaki 1552/2011.

Valtioneuvoston päätös huoltovarmuuden tavoitteista. 857/2013.

Valtiovarainministeriö. 2015. Valtioneuvosto päätti Eurajoen ja Luvian kuntien yhdistymisestä. Julkaistu 10.12.2015. Luettu 10.9.2018. https://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset_publisher/valtioneuvosto-paatti-eurajoen-ja-luvian-kuntien-yhdistymisesta?_101_INSTANCE_3wyslLo1Z0ni_groupId=10623

Turvallisuuskomitea. 2017. Yhteiskunnan turvallisuusstrategia. Luettu 17.10.2018. https://turvallisuuksomitea.fi/wp-content/uploads/2018/02/YTS_2017_suomi.pdf

Turvallisuuskomitea. 2015. Sähköriippuvuus modernissa yhteiskunnassa. Luettu 28.10.2018. https://www.defmin.fi/files/3070/sahkoriippuvuus_modernissa_yhteiskunnassa_verkojulkaisu.pdf

LIITTEET

Liite 1. Eurajoen kunnan valmiussuunnitelma otsikkotasolla

1	<u>EURAJOKI</u>	3
2	<u>SUUNNITELMAN TARKOITUS JA LÄHTÖKOHDAT</u>	4
	2.1 <u>Ruokapalvelujen valmiussuunnittelu osana kunnan valmiussuunnittelua</u> ..	4
	2.2 <u>Erilaiset turvallisuustilanteet</u>	4
	2.3 <u>Päivittäistavara huollon määrittely</u>	6
	2.4 <u>Kunnalliset ruokapalvelut osana päivittäistavara huoltoa</u>	7
3	<u>RUOKAPALVELUIDEN TEHTÄVÄT EURAJOELLA</u>	8
	3.1 <u>Kunnan ruokapalveluiden tehtävät normaalioloissa ja häiriötilanteissa</u>	8
	3.1.1 <u>Ruokapalvelujen yhteistyö teknisen keskuksen kanssa</u>	8
	3.1.2 <u>Ruokapalvelujen yhteistyö perusturvakeskuksen kanssa</u>	9
4	<u>MERKITTÄVIMMÄT HÄIRIÖTILANTEET JA NIIDEN VAIKUTUKSET RUOKAPALVELUIHIN</u>	10
	4.1 <u>Vedenhuollon häiriötilanne</u>	10
	4.2 <u>Pitkäkestoinen sähkökatko</u>	11
	4.3 <u>Laaja tartuntatautiepidemia</u>	12
	4.4 <u>Muut häiriötilanteet</u>	12
5	<u>RUOKAPALVELUIDEN TOIMINTAEDELLYTYSTEN TURVAAMINEN</u> 13	
	5.1 <u>Keittiöiden tuotantokapasiteetit</u>	13
	5.2 <u>Kriittiset toiminnot ja kohteet</u>	14
	5.3 <u>Keskeiset sopimukset</u>	19
	5.4 <u>Evakuointitilanteen ruokajärjestelyt</u>	20
	5.5 <u>Työvoiman varmistaminen</u>	22
	5.6 <u>Ruokapalveluiden sopeuttaminen</u>	23
	5.7 <u>Elintarvikkeiden saatavuuden varmistaminen</u>	24
6	<u>VARAUTUMISESSA TARVITTAVA YHTEISTOIMINTA</u>	26
7	<u>VIESTINTÄ</u>	27
8	<u>PALAUTUMINEN HÄIRIÖTILANTEESTA NORMAALIIN TOIMINTAAN</u> 28	
	8.1 <u>Vedenhuollon häiriötilanne</u>	28
	8.2 <u>Pitkäkestoinen sähkökatko</u>	28
	8.3 <u>Laaja tartuntatautiepidemia</u>	29
9	<u>VALMIUSSUUNNITELMAN YLLÄPITO</u>	30
10	<u>VALMIUDEN YLLÄPITO JA KEHITTÄMINEN</u>	31
	<u>LIITTEET</u>	32
	<u>Liite 1. Muonitusryhmät I, II ja III</u>	32
	<u>Liite 2. Häiriötilanteiden soittorinki</u>	33