



TEKSTI: Eeva Koljonen, Ravitsemuspalveluliiketoiminnan lehtori ja Merja Ylönen, TKI-asiantuntija, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu XAMK.
KUVAT: Ammattikeittiöosaajat ry:n kuvapankista, kuvaajat: Samuel Hoisko ja Tomi Setälä

Vastuullisuus osana ruokapalveluiden tuotantoprosesseja

Kuljetusten ja raaka-aineiden hintojen kohoaminen ja alan paheneva työvoimapula haastaa tarkastelemaan ruokalistojen lisäksi myös tuotantotapoja ja prosesseja energiatehokkuuden ja logistiikan näkökulmasta. Vastuullinen ruokalistasuunnittelu ja ammattikeittiön prosessien kehittäminen ovat olleet osa Vastuulliset ruokapalvelut kehitysohjelmassa (Varuke) tehtävää vastuullisuussuunnitelmaa.

Tässä artikkelissa käsitellään vastuullisen ruokapalvelutoiminnan tuotantoprosesseja. Varuke-hankkeessa mukana olevien ruokapalveluiden tavoitteena on ollut tunnistaa vastuullisuuden kannalta kriittiset kohdat ja muutosprosessin myötä viedä hyvät käytännöt osaksi ruokapalveluiden toimintaa. Tehtävää aloitettaessa (kevällä -22) energiakriisin vaikutukset eivät vielä olleet ajankohtaisia.

Prosessit tarkastelussa

Ruokapalvelujen tuotantotapoja vertaillaessa lasketaan kustannuksia ja arvioidaan järkevintä tapaa tuottaa ruokaa

omalle asiakaskunnalle. Tähän ei liene yksiselitteistä oikeaa vastausta, vaan arviointi joudutaan tekemään tapauskohtaisesti ja tulevaisuuden kehitystä arvioiden. Uutta toimintaa aloittaessa aivan uusi toimintatapa voidaan ottaa käyttöön helpommin. Muutoin toimintaa kehitettäessä joudutaan muutokset tekemään osin jo olemassa olevaan tuotantotapaan. Keskuskeittiön ja palvelukeittiön laitekanta vaikuttaa tuotantotapaan ja isot muutokset vaativat usein kalliita investointeja.

Resurssitehokkuutta tarkasteltaessa esiin nousevat veden ja sähkön kulutus ja turhien työvaiheiden pois karsiminen sekä kuljetusten tehostaminen. Myös palvelukeittiön laitekanta ja työaikaresurssit vaikuttavat tuotantotapojen muutoksiin.



Lämpimän ruuan valmistusprosesseja tarkastelemalla voidaan vertailla tuotantotapojen eroja kypsennyksen, jäädytyksen, kuumennuksen, omavalvonnan kriittisten pisteiden sekä kylmä- ja kuumakuljetusta vaativien ruokien osalta. Myös kuljetusaikaa, -matkoja ja -tiheyttä tulee tarkastella. Henkilöstön työmäärä – ja työkuorman jakautuminen prosessin eri vaiheissa on hyvä huomioida.

Alan yhteinen huoli on työntekijöiden saatavuus, osaaminen ja koulutus. Tästä syystä onkin tärkeää sijoittaa oi-

keat henkilöt oikeaan paikkaan. Matalapalkkaisella ruokapalvelualalla veto- ja pitovoimaan on kiinnitettävä erityistä huomiota. Henkilöstön perehdyttämis- ja koulustarpeet ovatkin olleet kehitystehtävän aikana tarkastelussa. Ruokapalvelutoimijat haluavat olla vastuullisia toimijoita myös henkilöstön hyvinvoinnin ja osaamisen edistäjänä. Keskeisiä teemoja henkilöstökoulutuksissa ovat olleet ympäristöasiat, uusi jätelaki, ruokahävikki, ylijäämäruuan hyödyntäminen, ravitsemus, siivous ja laitekoulutus.

Tuotantotapojen kehittämisen suunnat

Tuotannonohjausjärjestelmät ovat perustana ruokapalveluiden toiminnalle. Parhaimmillaan niiden kautta pystytään edistämään vastuullisuutta prosessien eri kohdissa. Välillä joudutaan tarkastelemaan olemassa olevaa järjestelmää, sen riittävyttä ja toiminnallisuutta. Toiminnan muutos näkyy ruokapalveluiden arjessa kilpailutusten sekä uuden järjestelmän vaihdoksen aiheuttamana lisätyönä. Vaihdoksissa on huomioitu hävikin seurannan, mitaroinnin ja järjestelmän tuottaman tiedon mahdollisuudet. Myös hävikin hallintaan liittyviä erillisiä järjestelmiä on hankittu.

Tuotantoprosesseja tarkasteltaessa kiinnittyy huomio laitekapasiteetin optimointiin, jotta laitteet vastaisivat tuotantotavan vaatimuksia. Ruokalistoja voidaan kehittää mm. vuorotteluperiaatteella: tänään päiväkodeissa keittoa ja kouluissa vuokaruokaa ja seuraavana päivänä päinvastoin.

Ammattikeittiöissä annostellaan ja pakataan paljon. Dieettiruokien valmistaminen voidaan tehdä isommissa erissä, jolloin tuotteet pakataan asiakkaille kertakäyttöastioihin. Päivän aikana voidaan pakata jopa useita satoja erityisruokavalioterioita sekä viikonloppu- ja päivällisruokia, joten pakkausmateriaalin on oltava ekologinen ja sen laadun on kestettävä kuljetusta. Pakkauskokoihin ja materiaaleihin onkin kiinnitetty





huomiota eri toiminnoissa. Käyttöön on otettu tilanteeseen sopivia, tarvittaessa pienempiä pakkauksia. Lisäksi on huomattu, että pussipakkaaminen vähentää kuljetustilan tarvetta ja näin myös kuljetustiheyttä.

Automatisoitu pakkaaminen ja punitus vähentävät työvaiheita, keventävät työtä ja parantavat tuotteiden säilyvyyttä. Myös hävikinhallinta paranee sopivan kokoisten pakkausten myötä. Kertakäyttöpakkausten etuna on nähty, että astioita ei myöskään tarvitse kuljettaa tuotantokeittiöön pestäväksi. Tämä säästää kuljetuksia ja astiahuoltoon käytettyä aikaa, vettä ja energiaa. Kertakäyttöastiat ovat kuitenkin myös kustannuskysymys ja niiden jätelainasetuksen mukaisesta kierrättämisestä on huolehdittava.

Ruokatarjonnan muutokset näkyvät kehitystoimissa. Vaikutuksia on tarkasteltu niin kasvisruoan lisäämisen kuin hävikin hallinnan ja kustannustenkin näkökulmasta. Toimenpiteinä kasvisruoka on siirretty ensimmäiseksi linjastolle. Myös lautaskokoa pienennetty. Tarjoilun loppuvaiheessa linjastojen määrää vähennetään ja tarjoiluastioiden kokoa pienennetään. Astiahuollossa aiheutuvien veden ja energian kulutuksen vähentämiseksi, tarjottimia on osassa kohteissa poistettu käytöstä. Siirtymällä mikrokuitusiivoukseen on pyritty vaikuttamaan veden ja puhistuaaineiden kulutuksen vähentämiseen.

Vaikka veden ja energian kulutus huomioidaan monissa tuotannon vaiheissa, niiden seuranta on kuitenkin yksiköissä vielä vähäistä. Yleisin syy on mittareiden puuttuminen. Tarkastellessa, energian ja veden käytöstä saatuja

lukuja, voidaan ne suhteuttaa tuotantomääriin; esimerkiksi käytetty veden määrä suhteessa tuotantotonneihin.

Painotus kylmävalmistuksessa

Kylmävalmistuksessa tuotantoa voidaan joustavasti suunnitella työpäiviin ja tarvittaessa läpi vuorokauden. Näin kiirepiikkejä ei muodostu aamuihin kuten muissa tuotantotavoissa ja työn kuormittavuutta voidaan säädellä. Henkilöstöresurssien käyttöä voidaan optimoida ja ongelmatilanteisiin jää reagointiaikaa. Laitteiden käyttö tasaisesti pitkin päivää parantaa myös energiatehokkuutta. Prosessimaisuuden hyötynä on vastuullisuuden huomiointi kaikissa ruokapalvelutoiminnan prosesseissa ja kylmävalmistuksen joustavuus.



Kehittämistehtävässä tuotantotapa muutoksena mainittiin useimmiten kylmävalmistukseen siirtyminen joko kokonaan tai osittain muiden toimintatapojen rinnalla. Niissä organisaatioissa, joissa kylmävalmistus on keskeinen tuotantotapa, todetaan se tehokkaaksi, edullisemmaksi ja ekologiseksi. Ruokapalvelut ovat todenneet, että muutoksesta saatuja säästöjä, on voitu kohdentaa esimerkiksi ruokavaihtoehtojen lisäämiseen asiakkaille.

Kylmävalmistuksessa reseptiikan toimivuuteen ja tuotanto-ohjeiden tarkkuuteen on kiinnitettävä erityistä huomiota, jotta tuotteen laatu ja valmistuksen jaksotus voidaan varmistaa.

Vihannesleikkurit uuteen nousuun

Myös omavalmistuksen lisääminen on noussut kehittämistoimissa esille. Toimipaikkojen tekemien laskemien perusteella on voitu todeta, että itse tehtynä tuote on kilohinnaltaan edullisempaa kuin valmiina ostettu. Varsinkin tuoreitten kasvien osalta laatu ja säilyvyys on koettu paremmaksi, kuin vastaava teollisesti prosessoitu tuote. Itse valmistamalla on voitu vaikuttaa paremmin myös hävikkiin.

Joissakin kohteissa onkin vihannesleikkurit kaivettu varastojen perukoilta ja otettu ne uudelleen käyttöön. Näin salaatin valmistus on pystytty siirtämään palvelukeittiöille energialisäkkeen kypsennyksen lisäksi. Hyötynä on koettu myös, että lisäke ja salaattiraaka-aineet voidaan tilata suoraan palvelukeittiöihin, mikä vähentää tuotteiden siirtelyä ja kuljetusta. Hävikkiä on voitu

vähentää, kun menekkiä seurataan ja valmistusta voidaan jaksottaa menekin mukaan. Henkilöstöressurssien rajallisuus voi kuitenkin muodostua haasteeksi.

Varuke- kehitysohjelmassa tehdyt kehittämistoimet vietään ruokapalveluiden vastuullisuussuunnitelmiin. Näin kehitystyö etenee tavoitteellisesti ja pitkäjänteisesti. On hyvä valita tai priorisoida keskeisimmät pitkän- ja lyhyen aikavälin kehityskohdat. Henkilöstön sitouttaminen, johtaminen sekä yhteistyön arviointi yhteistyössä henkilöstöä osallistaen ja toimia tarkastellen vastuullisuuden näkökulmasta. Viestintä asiakkaille ja sidosryhmille tehtyjen toimien vastuullisuudesta ja vaikuttavuudesta on tärkeää. Se mitä ei kerrota, sitä ei ole olemassa.

Mikä on Varuke-ohjelma?

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma tukee julkisia ruokapalveluja tuottavia toimijoita toteuttamaan strategista ja konkreettista vastuullisuustyötä. Ohjelmassa mukana olevat ruokapalvelut laativat vastuullisuussuunnitelmat ja askeleet kohti niiden toteuttamista. Toiminnan keskiössä on aito kehittäminen, joka huomioi eri vaiheessa olevat ruokapalvelut. Hankkeen päättyessä ohjelmasta saadut kokemukset hyödynnetään ja luodaan toimintamalli vastuullisuustoimien arvioimiseen, toiminnallistamiseen ja mittarointiin ruokapalveluiden tiedolla johtamisen työkaluksi.

LUE LISÄÄ:

<https://sakky.fi/fi/ekocentria/ekocentria/vastuulliset-ruokapalvelut>



VASTUULLISET RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA



Gluteenittomat uutuudet:

Gluteeniton omena-kanelineliö 40 g
ME: 40 x 40 g = 1,6 kg
EAN: 6416661056265

Gluteeniton omena-kanelineliö 90 g
ME: 25 x 90 g = 2,25 kg
EAN: 6416661056258

Gluteeniton munkkirinkilä 50 g
ME: 40 x 50 g = 2,0 kg
EAN: 6416661056234

Gluteeniton annospatonki 120 g
ME: 15 x 120 g = 1,8 kg
EAN: 6416661056272

Erityisille asiakkaittesi.

Rollfoods sin yksittäispakatut gluteenittomat tuotteet:

- Vehnättömiä ja kaurattomia.
- Maidottomia ja laktoosittomia.
- Eivät sisällä soijaa tai pähkinää.
- Lähes kaikki ovat kananmunattomia ja vegaanisia (uutuustuotteet ovat kananmunattomia ja vegaanisia).

- Leivottu Suomessa gluteenittomassa sopimusleipomossamme.
- Yksittäispakattuja, ainesosat painettu pakkaukseen.

Tutustu muihin gluteenittomiin tuotteisiin osoitteessa www.rollfoods.fi tai ota yhteyttä alueesi edustajaan.