

## SELVITYS YLIJÄÄVÄN KOULURUOAN NOUTOA KOSKEVAAN KOKEILUUN

### 1. Kokeilun taustaa

Kaupunginvaltuusto teki loppukeväästä 2014 päätöksen (§157) ylijääneen kouluruoan myynti- tai jakelukokeilusta. Palmia toteutti yhteistyössä Opetusviraston kanssa kaupunginvaltuuston päätöksen mukaisesti kouluravintolassa ylijääneen kouluruoan jakamista koskevan kokeilun. Halukkailla yleishyödyllisillä järjestöillä, seurakunnilla tai vapaaehtoistoimijoilla oli mahdollisuus ilmoittautua ylijäävän ruoan noutokokeiluun.

Kartoituksen jälkeen noutokokeiluun ilmoittautui lopulta yksi halukas osallistuja, Herttoniemenrannan Asukastaloyhdistys Ankkuri ry (Paasivaarankatu 6, toiminnanjohtaja Laura Pulli puh. 050 384 8787, asukastalo.ankkuri@gmail.com). Ruoan noutokohteeksi valikoitui lopulta Herttoniemenrannan pk (Petter Wetterintie 5, puh. 310 81908).

Kokeilu toteutettiin 3.11.2014 -31.3.2015 välisenä aikana. Koulujen loma-aikoina tai retkieväs-päivinä ruoan noutomahdollisuutta ei ollut.

### 2. Kokeilun periaatteet

Kokeilusta tehtiin noutajan ja lahjoittajan välinen sopimus, jossa määriteltiin vastuut ja toimintaperiaatteet.

Kokeilun aikana Palmia antoi ruoan ilmaiseksi vastaanottavalle taholle. Keittiön henkilökunta pakkasi ruoan vastaanottavan tahon kuljetuslaatikoihin ja -astioihin, jotka vastaanottava taho nouti koulun keittiön takaovelta.

Noudettavat ruoat olivat linjastosta ylijääneitä kuumia ruokia. Keskimäärin kerran viikossa ruokaa ei jäänyt annettavaksi, joinakin päivinä jäi vain jotakin aterian osaa. Ruokaa haettiin päivittäin 2 - 8k g, keskimäärin vähän reilu 4 kg päivässä. Ankkuri halusi vastaanottaa lähinnä kasvisruokaa ja lämpimät lisäkkeet. Silloin tällöin he ottivat myös kala- tai kanaruokaa.

Ruoka noudettiin koulun keittiöstä lounasajan päätyttyä klo 12.05. Noutoaikaa noudatettiin hyvin. Koulun toiminnasta riippuen joinakin päivinä koulun lounasaika saattoi olla poikkeuksellinen, jolloin keittiön henkilökunta ilmoitti Ankkuriin poikkeusajoista ja myös siitä mikäli ruokaa ei jäänyt yli kouluruokailusta.

### 3. Asukastalo Ankkurin asiakaskunta

Nämä tiedot perustuvat Palmian havaintoihin kokeilun ajalta. Asukastalo Ankkuri antoi ruoan ilmaiseksi asiakkailleen niin, että ruokailu tapahtui heidän ruokasalissaan. Välillä he valmistivat esim. lämpimän lisäkkeen itse, tai tarjosivat ruoan lisäksi mehua ja leipää, eivätkä ottaneet maksua näistä lisätuotteista. Päivinä, jolloin ruoka ei meinannut riittää kaikille halukkaille, asukastalo tarjosi lisäksi itse tekemäänsä ruokaa, jos sitä oli jäänyt yli.

Asukastalo Ankkuri oli muodostanut ruokailijoista tekstiviestiryhmän. Ruokailijoille ilmoitettiin tekstiviestillä aina, jos ruokaa ei ollut tarjottavana.

Halukkuutta ilmaiselle ruoalle olisi saattanut alueella olla enemmän, mutta kokeilua ei mainostettu, koska ruokaa ei ehkä olisi riittänyt suuremmalle ruokailijamäärälle. Kokeiluun osallistuneet asiakkaat olivat käyttäneet asukastalon palveluita ennen noutokokeilua ja saivat sitä kautta tietoa ruokailumahdollisuudesta.

#### 4. Ruokalistat ja soveltuvuustiedot

Vastaanottavalla taholla oli mahdollisuus halutessaan tulostaa Palmian kotisivuilta kouluruokalistat, joista näkee ruokien voimassa olevat soveltuvuustiedot. Ruokalistaan ja ruokien soveltuvuustietoihin saattaa tulla muutoksi. Tästä johtuen Palmia ei voinut olla kokeilun aikana vastuussa siitä, jos vastaanottava taho olisi käyttänyt vanhentuneita ruokalistoja tai soveltuvuustietoja.

#### 5. Viranomaisohjeiden noudattaminen ja vastuut

Palmia vastasi ruoan omavalvontamääräysten noudattamisesta siihen asti, kun ruoka pakattiin kuljetuslaatikoihin ja haettiin sovittuna aikana keittiöstä.

Eviran ruoka-apu ohjeen mukaan ruokaa saa luovuttaa vain järjestöille tai tahoille, jotka noudattavat viranomaisohjeita. Vastaanottavan tahon piti osoittaa Palmialle, että he noudattavat viranomaisohjeita. Haasteelliseksi ruoan luovuttamisen teki se, että palvelun tuottaja ei voinut valvoa, noudattaako vastaanottavataho toiminnan edellyttämiä viranomaisohjeita.

#### 6. Yhteenveto kokemuksista

- Vastaanottavien järjestöjen etsiminen, toiminnan suunnittelu, neuvottelu eri tahojen kanssa, sopimusten tekeminen (vastuut), toiminnan koordinointi yms. työllisti huomattavasti.
- Edellä mainituista tehtävistä aiheutuneet kustannukset olivat noin 5000 €. Lisäksi toimipaikalla aiheutunut lisäkustannus on 1,5 - 3 € / päivä (ruoan jakaminen, luovuttaminen, seuranta, astiahuolto, yhteistyö ja tiedottaminen). Päivää kohden kokonaiskustannus (arvioituna, että suunnittelu ym. työ riittää koko lukuvuodelle) on n. 27 € päivässä. Vuositasolla n. 5000 € yhdessä toimipaikassa. Kyseisiä töitä hoitamaan ei palkattu lisäresursseja, resurssi oli pois normaalista palvelun kehittämisestä ja tuottamisesta.
- Henkilökunta suhtautui kokeiluun positiivisesti.
- Käytännön toteutus (ruoan luovutus ja nouto) onnistui hyvin.
- Yhteistyö ruoan noutajan kanssa oli välitöntä ja hyvää.
- Sopimusten hallinnointi on työlästä (sopimusten päivitys, yhteyshenkilötietojen vaihtuminen yms.).
- Toiminnan koordinointi oli työlästä.
- Ruokaa ei jäänyt noudettavaksi kaikkina päivinä.
- Vastaanottaja ei ottanut vastaan kaikkia ruokalajeja.

Kiinnostus ilmaiseen ruokaan vaikuttaa suuremmalta kuin sitoutuminen käytännön järjestelyihin, kuten esimerkiksi ruoan noutaminen, omavalvontasuunnitelman laatiminen ja sen edellyttämä kirjanpito, ruoan tarjoilu ja ruokailijoille tiedottaminen.

Halukkuutta ruoan noutokokeiluun osallistumiselle karsivat mm. seuraavat seikat:

- Noutajalla pitää olla omavalvontasuunnitelma ja kirjaamisia pitää noudattaa
- Noutajan tilojen pitää olla Eviran ohjeiden mukaiset sekä hyväksytyt
- Ruokaa ei välttämättä ole säännöllisesti
- Ruoka saattoi olla noudettavissa väärään aikaan – noutoajan määrittää koulun ruokailu-aika
- Ruoka saattoi olla noudettavissa liian pitkän matkan takaa
- Potentiaalisella noutajalla ei ollut kalustoa, jolla noutaa ruokaa
- Noutaja ei välttämättä halunnut tietyn tyyppistä ruokaa, esim. liharuokaa
- Noutajan pitää noutaa ruoka omissa astioissa, koska astioiden investoinnit eivät voi jäädä tilaajaviraston tai palveluntuottajan tehtäväksi.
- Noutajan pitää varata ruokaa varten tupla-astiat (tuoteastiat), jotta ruoka voidaan pakata valmiiksi ilman että se jäähtyy. Vaihtoehtoisesti astiat pitää palauttaa saman päivän aikana.
- Noutaminen tulee kalliiksi (tarvitaan mm. kuljetusväline, henkilö, tuoteastiat, lämpöastiat).

## 7. Jatkotoimenpiteet /suositukset mikäli kokeilua jatketaan

Kokeilua jatkettaessa kaupungin pitää osoittaa henkilöstöresurssi etsimään sitoutuneita toimijoita, koordinoimaan eri virastojen ja vapaaehtoisten välistä toimintaa, hallinnoimaan sopimuksia ja tiedottamaan muutoksista. Alkuvaiheessa resurssi olisi todennäköisesti kokopäiväinen. Toiminnan vakiintuessa saattaisi riittää vähäisempi henkilöstöresurssi, kun työntarve keskittyisi todennäköisesti koulujen lukuvuoden alkuun tai ruoan vastaanottavien tahojen toiminnan muutoksiin. Huolimatta tällaisesta resursoinnista palveluntuottaja joutuisi vielä sitomaan aikaa toiminnan ohjaamiseen ja suunnitteluun.

Ruokapalvelun tuottaja voi sitoutua:

- Vastaamaan, että ruoka on omavalvonta ohjelman mukaisesti valmistettu ja luovutettu
- Olemaan luovuttamassa ruoan noutajalle (aiheuttaa n. 5-10 minuutin lisätyön / paikka /päivä), mikäli resurssi on toimipaikassa riittävä.
- Ilmoittamaan sovitulla tavalla, milloin ruokaa ei jää noudettavaksi.
- Osallistumaan oman henkilökuntansa ohjaamiseen ja opastamiseen noudon hoitamiseksi.
- Osallistumaan suunnitteluun ja koordinointiin maksimissaan 1 tuntia / toimipaikka vuositasolla.
- Tämä edellyttää, että joku muu on etsinyt noutajan ja varmistanut että tällä on toimintaan sopivat tilat, kuljetuskalusto, astiat ja henkilöstö hoitamaan noutoja. Tämä tehtävä ei voi jäädä palveluntuottajan ja tai tilaajaviraston vastuulle.

Ruokapalvelun tuottaja ei voi:

- Luvata, että ruokaa jää yli joka päivä.
- Luvata, että kaikkia ruoan komponentteja jää päivittäin, (esim. pyörykkä, kastike ja peruna)

Koulu- ja päiväkotipalvelut  
Aulikki Johansson

7.8.2015

- Luovuttaa kylmiä ruokia.
- Vastata mahdollisista allergioista tai muista yliherkkyyksistä aiheutuneista reaktioista (laktoosi-intoleranssi, keliakia).
- Luovuttaa ruokaa kohteista joihin ruoka toimitetaan kuumana.
- Etsiä vapaaehtoisia järjestöjä ja koordinoida sekä heidän että muiden virastojen välistä toimintaa.
- Irrottaa kouluruokailuun varattuja rahoja ruoan jakamisesta aiheutuviin kuluihin.
- Kouluttaa / perehdyttää noutavaa tahoa, esim. viranomaisohjeisiin.

## **8. Mitä muuta kouluissa jo tehdään**

Ylijäänyttä ruokaa myydään edulliseen hintaan koulussa henkilökunnalle.