

Merja Ylönen
Veget ja hiilet haltuun -hankkeen projektipäällikkö
Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (XAMK)

Ruokapalvelualan monet haasteet – keinoja hävikin estämiseen

Bioastiaan päätyy yksi kolmasosa lounaalle tehdystä pääruoasta, kun sitä ei voida jatkokäyttää. Toisena päivänä jännitetään, riittääkö ruoka, kun lounaan alkamisesta on kulunut puoli tuntia ja näyttää siltä, että ruoka loppuu kesken. Miten siis saada ruoka riittämään valmistamatta sitä kuitenkaan liikaa?



Hävikkiä voi syntyä ruokatuotantoprosessin eri vaiheissa. Siksi toiminnan suunnitelmallisuus onkin hyvin tärkeää. Toisaalta työn rutinoituminen ja "kaavoihin kangistuminen" voi olla esteenä ongelmakohtien löytämiseen toiminnasta. Mielikuva siitä, että hävikkiä ei juurikaan toiminnan aikana tule ja että kaikki tuotteet voidaan hyödyntää seuraavan päivän tarjoiluissa, ei välttämättä pidä paikkaansa.

Suomessa tuhlataan 400 miljoona kiloa syömäkelpoista ruokaa joka vuosi. Tämä roskiin tai bioastiaan päätynyt ruoka on ruokahävikkiä. Ilmaston päästöihin voimme vaikuttaa omalla toiminnallamme mm. pienentämällä ruokahävikin määrää sekä valitsemalla enemmän kasvikunnan tuotteita. Lisäksi veden ja sähkön kulutuksen vähentäminen ovat osa ympäristöystävällistä toimintaa.

Ruoan määrän arviointi on monen tekijän summa

Toimintavasta riippumatta ammattikeittiöissä ongelmat ovat hyvin samankaltaisia.

Elintarvike ja Terveys-lehti 5:2018, 32. vsk

Yhdeksi keskeiseksi ongelmaksi koetaan ruoan valmistus- tai tilausmäärän arviointi. Ruokaohjeiden puute, asiakasmäärien vaihtelevuus ja pelko ruoan riittävyydestä saa toimimaan varman päälle, mikä näkyy ruoan ylivalmistuksena.

Ruolla on suuri merkitys ihmisen arjessa. Se tuo rytmitystä päivään, antaa hyvää mieltä ja on myös tärkeä osa hyvinvoinnin edistämisessä. Eri ikäryhmissä ruoan annosmäärät vaihtelevat. Ikääntyneet syövät vähemmän kuin nuoret ja lapsille riittää pienempi ruoka-annos kuin aikuisille. Ruoan menekkiin vaikuttavat niin asiakkaiden mieltymykset ruokaan (suosikkiruokapäivät) kuin asiakaskuntakin.

Annoskokojen vaihtelevuus tuo haastetta ruokamäärien valmistukseen. Ruoka-alan ammattilaisilta vaaditaan taitoa valmistettavien ruokamäärien laskemisessa. Vakioidut ruokaohjeet auttavat arjessa paljon.

Ruokaohjeen merkitys toiminnassa

Ruokaohjeen mukaan tehty ruoka ei tarkoita sitä, että ruoan on oltava harmaata ja tylsää. Vakioidun ruokaohjeen käyttäminen tehostaa toimintaa mm. sarjatyön hyödyntä-

misenä, estää valmistuksen ylimitoituksen sekä antaa varmuutta aikatauluttamiseen. Oman työn parempi hallinta lisää työn mielekkyyttä ja tätä kautta työhyvinvointia.

Julkishallinnon ammattikeittiöissä on reseptiikkaa jo hyvin käytössä. Reseptiikassa voi kuitenkin olla puutteita mm. kypsennysohjeissa tai kypsän tuotteen paino puuttuu. Pk-ruokapalveluyritysten kohdalla ruokaohjeiden puuttuminen on yleisempää. Heillä ruokamäärien arviointi perustuukin ajan tuomaan kokemukseen. Viikon runkoruokalistan suunnittelu olisikin suotavaa, jotta tuotantoa, käytettäviä raaka-aineita sekä kustannuksia pystyttäisiin kontrolloimaan. Käytettävien pääraaka-ainemäärien kirjaaminen helpottaisi raaka-ainehankinnoissa sekä ruokien valmistusvaiheessa. Tehdyt suunnitelmat tulisi olla kaikkien nähtävillä ja saatavilla.

Ruoan valmistuksen perustana käytetään valmiiksi määriteltyjä vakioannoskokoja. Vakioannoksen pulma nousee esiin lounastarjoilupaikoissa, joissa ruoka tarjoillaan itsepalvelulinjastosta. Ruoka-annoksien koot voivat vaihdella suurestikin ottajan mukaan. HoReCa-alan toimipaikoissa oman haasteensa tuo myös ruokailijoiden määrän



Ruoka-annokset voivat vaihdella suuresti. Esimerkiksi kouluruokailussa oppilaiden annokset voivat vaihdella todella pienistä annoksista suuriin lautasten täyttäviin annoksiin, mikä vaikeuttaa ruoan menekin arviointia.
Kuva: Eeva Koljonen.



Annoksena tarjottava ruoka vaatii myös tarkkuutta eri komponenttien määrien suhteen. Oikeat annoskoot on hyvä muistaa myös dieettejä valmistettaessa. Kuva: Merja Ylönen.

suuri vaihtelevuus, sillä koskaan ei voi tietää, minkä verran ruokailijoita käy.

Seuraamalla kustannukset ja hävikki kuriin

Ruokaa ei kannata valmistaa liikaa. Ajatus, että tehtyä ruokaa voidaan tarjota seuraavana päivänä, ei ole taloudellisesti kannattavaa. Vaikka biojätettä ei tulisikaan, niin aina seuraavalle päivälle siirtyvä ruoka, ohi ruokalistan, pienentää katteen määrää. Tarjottava tähderuoka voi vaikuttaa myös seuraavan päivän ruoan menekkiin.

Ruoan menekin seuranta onkin tärkeässä roolissa hävikin estämisessä. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että pidetään kirjaa siitä, minkä verran ruokaa on valmistettu, minkä verran sitä on mennyt, paljonko asiakkaita on ollut ja paljonko ruokaa jäi tähteeksi. Systemaattinen tietojen kirjaaminen antaa tietoa, ovatko valmistusmäärät oikeat ja antaa hyvää pohjaa seuraavalle ruokalistakerrokselle.

Viestintä ja tiedon kulku työvuorosta toiseen ja työvuoron aikana on tärkeä asia. Viestinnän tärkeys on noussut esiin niin yksityisellä kuin kunnallisellakin sektorilla. Viestintää tarvitaan mm. jo tehdyistä esivalmisteluista, tähderuokien ja raaka-

aineiden käytöstä tai jatkokäsittelystä, silloin kun valmistuksessa käytettyyn reseptiikkaan on tehty muutoksia tai siitä on muuten poikettu. Viestintävälineenä voi olla yhteinen sähköinen alusta, vihko tai infotaulu keittiön seinällä.

Keittölaitteita kannattaa käyttää monipuolisesti

Ammattikeittiöympäristön toimivuuteen ja olosuhteisiin vaikuttavat tehdyt laitevalinnat ja niiden oikeat käyttöajat sekä lämpötilavalinnat. Oikeat kypsennys- ja kuumennusajat ovat olennaisia silloin, kun halutaan laadullisesti hyviä ruokia sekä kypsennyshävikkiä pienemmäksi. Vaikka nykypäivänä ammattikeittölaitteisto sisältää paljon älytekniikkaa, käytetään laitteita vielä paljon perinteiseen tapaan, manuaalisesti. Jopa yhdistelmäuuneissa olevat sisälämpötilamittarit jäävät käyttämättä.

Kypsennyslaitteiden oikeaoppinen käyttö lyhentää kypsennysaikoja ja antaa työntekijälle mahdollisuuden tehdä muita työvaiheita. Esimerkiksi sekoittava pata on tehokas monitoimilaite ja monet kiisselit ja kastikkeet valmistuvat lähes itsestään. Sekoittava pata vähentää myös räsistystä.

Sisälämpömittarin avulla voidaan estää ruokien liika kypsennys sekä varmistaa tuotteiden oikeat tarjoilulämpötilat.

Kuva: Eeva Koljonen.



Padan sekoittajaa ja jäähdytystoimintoa voidaan hyödyntää myös padan jäähdyttämiseen käytön jälkeen. Tämä vähentää pesussa tarvittavaa veden määrää.

Vahva osaaminen luo perustan ruokapalvelualan toiminnalle. Ajankäytön keskeisenä lähtökohtana voidaan pitää ruokalistasuunnittelua. Vakioitu ruokaohje on ruokapalvelualan tärkeimpiä työkaluja. Oikein suunniteltu työ ja tehtäväajat

sekä toimivat tilat ja laitteiden tehokas ja monipuolinen käyttö säästävät työaikaa, kustannuksia sekä vähentävät hävikkiä.

Lähteet:

<http://www.saasyoda.fi/ruokahavikki-suomessa>

https://www.motiva.fi/files/3056/Energiatehokas_ammattikeittio.pdf

Veget ja hiilet haltuun pk-ruokapalveluyrityksissä -hanke toteutetaan ajalla 1.1.2018–31.12.2019. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun hallinnoimaa hanketta rahoittaa Etelä-Savon maakuntaliitto Euroopan aluekehitysrahastosta. www.xamk.fi/vegetjahiilet. ■

Kiitokset teille kaikille FastFood & Café & Ravintola -messuilla 10. -11.10.2018 Tampereella Elintarvike ja Terveys-lehden osastolla käyneet!

Osastoarvonnassa onnekkaita olivat seuraavat voittajat:

Leikkulauta: Katja Toppinen Karstula ja Mikael Åberg Kirkkonummi

Elintarvike ja Terveys-lehden vuosikerta: Kirta Nieminen Terälahti ja Taina Lindell Sahalahti

Lämpimät Onnittelumme voittajille! Hyvää Syksyä kaikille!
www.elintarvikejaterveys.fi

