

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			

VIIKONVAIHDE

PASSIPAIKALLA

Lykkäys Strömsössä

Tuskin keskusta itsekkään tajusi, miten hyvään saumaan se välikysymyksen työnsi. Hallitus ei kyennyt sopimaan sosiaali- ja terveysuudistuksestaan ennen kunnallisvaaleja, vaikka sellaista kovin lupailtiin.

Peruspalveluministeri **Maria Guzenina-Richardson** (sd.) selitti kansanedustajille kuin hidasälyisille vammaisille, ettei uudistuksella ole kiire, koska se alkaa vasta 2015. Eduskunnasta vastattiin yhtä kärsivällisesti, että äänestäjän olisi hyvä tietää, minkä kunnan valtuustoa hän valitsee.

Erityisesti epäonnistuminen korpesi päähallituspuolue kokoomusta. Ei mennyt kuin Strömsössä, tunnusti ryhmänjohtaja **Jan Vapaavuori**. Entinen ministeri **Sari Sarkomaa** pyysi anteeksi. Sellaista ei usein kuule.

Mutta perussuomalaisten varapuheenjohtaja **Juho Eerola** muistutti, että tällä hallituksella on tapana lykätä ikävien asioiden julkistaminen vaalien jälkeen, kuten esimerkiksi lista lakkautettavista varuskunnista lykättiin yli presidentinvaalien. Niin lykättiin myös karttaharjoitus 70 suurkunnasta. Jonnekin on unohdettu lista lakkautettavista poliisilaitoksista.

Lisää pituutta heti

Yksi välikysymys tuskin vaikuttaa kuntavaalien tuloksiin. Enemmän vaikutus näkyy henkisellä puolella.

Ensi kertaa keskusta toimi kuin oppositio-puolue. Puheenjohtajan vaihtumisen huomaa yllättävän selvästi, vaikka **Juha Sipilä** käytti koko parin viikon operaatiossa vain kaksi strategista puheenvuoroa. Jokainen ryhmän jäsen tuntui kasvaneen puoli metriä pituutta.

Hallituspuoleissa arveltiin, että keskusta tuskin itsekkään uskoo äkkiä polkaistuun terveydenhuollon maakuntamalliin. Eipä keskusta ole pariin vuosikymmeneen maakunnista mitään puhunutkaan. Uhkakuva 70 kokoomuslaisesta kaupunginjohtajasta rakentelemissa sivukulmien rahoilla kukin omaa Guggenheimiaan herätti alueellisen ajattelun pitkästä koomasta.

Kilpailijat muistuttivat keskustan mallin käytännön kokeilun, Kainuun mallin, romahtaneen keskustaenemistöisten kuntien riitoihin. Nyt kapinakunta Puolanka ulkoistaa koko terveyspalvelunsa veroparatiisifirmalle.

Ykkösketju asialla

Tämä välikysymys nähtiin poikkeuksellisen merkittäväksi. Jokainen ryhmä kunnioitti tv-katsojia lähettämällä tuleen ykkösketjunsä eikä harjoittelijaa.

Hallituspuoleet halusivat ärsyttää äänestäjiä äärimmäisen vähän. Kokoomuksen Jan Vapaavuori nieli tavanomaiset ylimieliset letkaukuttelunsa. SDP:n puolesta puhui maakuntien sympaattisin sosiaaliantta, erikoissairaanhoitaja **Tuula Väätäinen**, ei esimerkiksi keskiteyn kuntauudistuksen kiihkeä propagoija tamperelaislääkäri **Hanna Tainio**.

Mycös vasemmistoliiiton sosiaaliekspertti **Erkki Virtanen** ja itseään vasemmistolaiseksi kutsuva vihreiden **Outi Alanko-Kahiluoto** pitivät kielen keskellä suuta. Oppositioedustajat, perussuomalaisten **Arja Juvonen** ja keskustan **Annika Saarikko** saivat paahtaa lempiaiheestaan sydämen-sä kyllyydestä.

Äänekkäät ystävämme

Yhtenä aamuna reilut puoli vuosisataa sitten Uurasjärven **Ritva** syöksyi hengästyneenä kouluun ja kertoi kotijärvellään olevan joutsenia.

Seuraavana aamuna tulimme polkupyörällä kouluun ja me kaikki yläkoulun 14 oppilasta teimme luontoretken Uurasjärvelle ihmettä katsomaan. Olimme hyvin onnellisia, että kerran elämässämme saimme joutsenen kaltaisen ainutkertaisen ilmiön nähdä.

Asken veljeni Maanviljelijä soitti ja kertoi vesivahingon vuoksi puimatta jääneellä ohrapellollaan oleskelleen jo viikkokausia 30 joutsenta. Tiheästi toistuvien valvontalentojen mekastus on kuulemma vallan toista kuin normaaleilla muuttomatkoilla taivaan ääretömyyksistä kaikuva trumpetti.

Yksi kovaaääninen porukka haluaa museoida Suomen luonnon säilyttääkseen ainutkertaisia ilmiöitä jälkipolvien ihailtavaksi. Kansakoulussa oppimani perusteella olen vakuuttunut, että luonto tekee juuri niin kuin tahtoo museojien ponnisteluista riippumatta.

Pidän sitä lohdullisena.

PEKKA ALAROTU

VIIKON VÄRSSY

Pihlajaan juhliin tilhet, rastaat, tulkukin suruton meno suveansa hautaavat pohjoisen tuulen syliin

JUHA AALTOILA



MT 50 VUOTTA SITTEN - LA 27.10.

Satotoiveet heikentyneet edelleen

Maataloushallituksen satoselvitys lokakuun 15. päivästä on valmistunut. Siinä esitetyn numeroaineiston perusteella voidaan leipäviljasadon laskea muodostuvan n. 540 milj. kg:ksi eli 70 milj. kg pienemmäksi kuin vuosi sitten. Lisäksi on otettava huomioon, että sadosta kelpaa siemenviljaksi vain n. 37 %. Rehuviljasadon koko määräksi tulee n. 960 milj. kg eli 400 milj. kg vähemmän kuin vuosi sitten. Kauppakelpois-ta on rehuviljasadosta vajaa 47 %. Mainittakoon vielä, että Etelä-Suomessa on saatu kynnetyksi vasta 11 % kynnnettäväksi tarkoitettusta alasta. Keski-Suomessa ja Pohjanmaalla oli vas-taava luku 17 % ja Pohjois-Suomessa 42 %.



Muuralan keskuskeittiöltä Espoosta lähtee ruokaa 32:een eri toimipisteeseen. Sari Harjula valmistaa siskonmakkarakeittoa, kun samaan aikaan Markus Mäkilä valmistaa salaattiannoksia.



Kunnissa tingitään raaka-aineista ja vahditaan biojäteastiaa

Kuntaruokailun Asiantuntijat KRA ry:n puheenjohtaja Minna Ahola on huolissaan kustannusten noususta. Sama euromäärä pitäisi saada riittämään entistä suuremman joukon ruokintaan.

ESPOO, LOHJA (MT)

Kuntaruokailu ei ole vain kou-luruokailua. Kuntien ammat-tikeittöit tarjoavat päivittäin noin 1,8 miljoonaa ateriaa. Määrä lisääntyy, kun esimerkik-si ikääntyville tarvitaan entistä enemmän ateriapalveluita.

Kuntaruokailuun käytettävä raha ei ole juurikaan kasvanut, mutta kustannukset ovat jatku-vassa nousussa.

”Olen aidosti huolissani”, pohtii Kuntaruokailun Asian-tuntijat KRA ry:n puheenjohta-ja ja Espoo Cateringin toimitus-johtaja **Minna Ahola**.

”Valitettavasti ruuan hin-noissa on nyt jälleen kovia nousupaineita. Taas puhutaan useamman prosentin noususta. Keittiöhenkilökunnan osaami-nen mitataan joka päivä.”

Kun kustannukset nousevat ja ruokittavien suiden määrän odotetaan entisestään kasvavan, kuntaruokailun ammattilaiset saavat taikoa keittiössään ih-meitä.

”Ruuan on oltava ravitsemus-suositusten mukaista ja vieläpä maistuvaa. Onneksi lapset tyk-käävät yksinkertaisista perus-ruuista, kuten hernekeitosta ja makaronilaatikosta.”

Niukuuden aikaan kokkien taidot ovat kullannarvoisia. Min-na Aholan mielestä kuntaruokailussa tulee muistaa mistä on kyse.

”Meidän ei tarvitse tehdä gourmet-ruokaa. Mutta hyvää pitää olla.”

Biojäteastia kertoo

Ammattitaito mitataan biojäte-astialla.

”Jokainen hukkaan menevä annos on hukkaan menevää rahaa. Menekin seuraaminen ja asiakkaiden ruokahalun ennus-taminen on osa suurkeittiöiden ammattilaisten osaamista. Ma-karonilaattikkoa menee ihan eri lailla kuin sianlihakastiketta.”

Kuntaruokailun asiantunti-joilla on yhteinen huoli osaja-pulasta. Vaikka tv-kokin urasta haaveillaan, suurkeittiökokin tai koulun keittiön ruokapalve-luesimiehen tehtävä ei vaikuta yhtä hohdokkaalta.

”Alalla on huutava pula am-mattilaisista. Sille pitää tehdä jotain ja pian. Osa alan veto-voiman puutetta on palkkataso. Huippukokit eivät tule meille töihin näillä palkoilla.”

Vastavalmistuneen suir-talouskokin palkka on noin 1800–1900 euroa kuussa.

Hankintalaki rajoittaa liikaa

Kuntaruokailun toinen suuri haaste on hankintalaki. Minna Ahola pitää sitä liian monimut-kaisena ja toimintaa rajoittava-na.



Dieettikokki Leila Hietanen valmistaa kiireisimpinä päivinä toistasataa erikoisruokavalioannosta Muuralan keskuskeittiöllä Espoossa.

STINA HAASO



”Raha, tai oikeastaan sen niukuus, vaikuttaa kun-taruokailun arkeen entistä enemmän. Kuntaruokailun Asiantuntijat KRA ry:n puheenjohtaja Minna Ahola seuraa huolissaan elintarvik-keiden hintojen nousua.

”Jos pitää jatkuvasti miettiä, miten lakia voisi kiertää, se ei ole hyvä merkki. Suomessa on tehty työryhmytyöitäkin siitä, miten voisi suosia lähiruokaa rikkomatta lakia.”

”Hankintalaki on niin moni-syinen ja monimutkainen, että kunnan ruokapalvelussa täytyy todella opiskella asiaa, että han-kintoja voi tehdä työkeen.

Vaikka esimerkiksi kotimai-suutta ja lähiruokaa ei kunta-ruokailussa voi suoraan suosia, hankintalakia on opittu hiukan

kiertämään. Mitään taikasanoja ei kuitenkaan ole.

”Tarjouspyynnössä voi ko-rostaa jotain kriteerejä, kuten toimitusketjun pituutta tai kul-jetusmatkaa. Tai voi määritellä tuotteelle jonkun maksimi-ään. Esimerkiksi leivän pitää olla leivottu maksimissaan kuutta tuntia aiemmin.”

Marjojen ja kasvien koh-dalla suomalaista voi suosia vaatimalla, että marjat pitää voida käyttää ilman kuumen-uskäsitteilyä.

”Ulkomaiset pakastemarjat-han täytyy kiehuaattaa ennen käyttöä tautiriskin vuoksi, kun taas suomalaisille marjoille kie-hautusta ei tarvita.”

Vaikka halua olisi, kotimaisia marjoja nähdään harvakseltaan kuntaruokailussa ja etenkin kouluruoka-annoksissa.

”Ne ovat niin mielettömän kalliita. Marjoja ei kerätä met-sistä riittävästi, ja jalostajia on liian vähän, jotta hinnat laskisi-vat kuntaruokailulle riittävälle tasolle.”

Kriteerien laadinta hallussa

Minna Ahola haluaa korostaa, että halvinta ei ole pakko ostaa. Puhutaan kokonaistaloudelli-sesti edullisimmasta vaihtoeh-dosta.

”Ensin pitää täyttää kaikki vaaditut kriteerit, sitten vali-taan hinnan perusteella.”

Kriteerien laadinta vaatii osaamista.

”Meillä peruskriteereinä ovat

suomalaiset ravitsemussuosi-tukset, toimitusvarmuus ja so-veltuvuus ammattikeittiöiden käyttöön.”

Kuntaruokailussa ei haluta sorsia pientuottajia. Toimitus-varmuuden ja logistiikan ta-kaamiseksi toiveena on yleensä, että tuotteet tulevat keittiöille jonkin tukkurin kautta.

”Esimerkiksi Espoossa ei voida vastaanottaa yksittäiseltä tilalta suoraan vaikkapa multa-porkkanoita”, Ahola kertoo.

”Autoliikennettä valmistus-keittiöille ei haluta lisätä ja yksittäisillä keittiöillä ei ole so-pivia käsittely- ja säilytystiloja multaisille juureksille.”

Aholan mukaan keskuste-luja pientuottajien kanssa on käyty, mutta ne ovat kuivuneet kokoon, kun tuottajille on sel-vinnyt tarvittavien volyymien mittakaava.

”Suurkeittöit toimivat aivan eri volyymeillä kuin esimerkiksi yksittäinen ravintola.”

Kuntaruokailun hankintoja tehdään kunnissa ja kuntayhty-missä kaiken aikaa.

”Hankintoja tehdään ympäri vuoden ja sopimukset menevät limittäin niin, että kaikkien tuoteryhmien kilpailuttaminen ei osu samaan aikaan”, kertoo Minna Ahola.

Kotimaisuutta pitäisi Aholan mielestä pyrkiä suosimaan mahdollisuuksien mukaan, mutta luomun suhteen asian-tuntija on skeptinen.

”Itse en otaisi ulkomaista luomua kotimaisen tavallisen

ohi. Luomukeskustelu nousee aina vaalien läheisyydessä, mut-ta kuntaruokailussa luomun rahoittamiseen ei ainakaan ole löytynyt käytännössä riittävästi euroja.”

Hankintarengas sopii pienille

Espoo Catering ei tällä hetkellä kuulu mihinkään hankintaren-kaaseen.

”Olemme niin iso hankkija jo itsessämme, että hankinta-renkaaseen kuulumisesta ei ole meille enää hyötyä”, pohtii Ahola.

Espoo Catering tarjoaa päi-vittäin noin 65 000 ateriaa. Lii-kelaitoksen liikevaihto on noin 40 miljoonaa euroa ja työnteki-jöitö on noin 480.

”Käytämme raaka-aineisiin

vuosittain rahaa noin 12 mil-joonaa euroa eli noin kolman-neksen liikevaihdostamme. Kunta-alalla osuus on melko tyypillinen.”

Espoo, Helsinki, Vantaa ja Kauniainen ovat kokeilleet het-kellisesti hankintayhteistyötä yhteisellä kalasopimuksella.

”Toimintatavat poikkესivat toisistaan ja käytettävissä ol-lut raha oli hyvin erilainen. Se kuivui kokoon ihan hankaluut-taan.”

Pienille kunnille Ahola pitää hankintarenkaita kuitenkin hy-vänä vaihtoehtona.

”Hankinta on erittäin työ-l-listävää ja vaatii syvällistä pe-rehtymistä. Kun resursseja on niukasti, kannattaa yhdistää voimia.”

STINA HAASO

Ruokastrategian tulee ylittää budjettiin

Kuntaruokailun Asiantuntijat KRA ry:n puheenjohtaja **Min-na Ahola** toivoo, että kunnissa pohdittaisiin aidosti kunnan omaa ruokastrategiaa.

”Olisi hyvä sitouttaa päättä-jät. Vaalien alla halutaan sitä ja tätä, mutta loppujen lopuksi ruokapalveluille ei anneta sel-keää linjaa toteutuksesta.”

Ruokastrategiaa ei saisi jät-tää tyngäksi. ”Päätösten pitää näkyä myös rahapolitiikassa. Ei kannata tehdä sellaista stra-

tegiaa, jota ei pystytä toteutta-maan.”

Espoon kaupunki on päättä-nyt olla Reilun kaupan kaupun-ki. ”Kaupunki ei ole osoittanut erillistä rahaa, jolla Reilun kaupan tuotteita kuntaruokailussa ostettaisiin. Espoossa käytetään reilun kaupan kahvia ja teetä. Muita Reilun kaupan tuotteita näkyy lähinnä henkilöstöruo-kailun ja tilauskeittiön tuoteval-innoissa.”

STINA HAASO