

TEKSTI: Tuija Heikkilä

Siilinjärvellä VASTUULLISUUS SYNTYY yhteistyöllä

Kun kunnalla on Kouluruoka- ja Makuakkoset-diplomit ja kouluissa syntyy oppilaiden ideoilla uusia tapoja välttää hävikkiä ja viedä kestävää kehitystä eteenpäin, näyttää tulevaisuus valoisalta. Siilinjärvellä toimitaan yhdessä vastuullisesti.

Pohjoissavolaisen, yli 21 00 asukkaan Siilinjärven kunnan ruokapalvelut ovat välttyneet korona-aikaan pahimmalta. Yksittäisten luokkien karanteeneja lukuun ottamatta koulut ovat olleet tyhjinä vain keväällä 2020, kun koko maan oppilaitokset suljettiin.

”Teimme silloin nopeasti päätöksen, että meillä ei ole valmiuksia annosruokajakeluun, vaan annoimme koululaisten perheille kauppaan lahjakortteja. Siitä tuli hyvää palautetta, mutta nyttemmin vastaava ei Opetushallituksen päätöksellä olisi mahdollista”, Siilinjärven ruoka- ja puhtauspalvelujohtaja Sirpa Kurki kertoo.

Hänen omassa työssään koronan tuomat muutokset ovat painottuneet puhtauspuolen järjestelyihin: ajantasaisen

siivousohjeistuksen varmistamiseen sekä kussakin kohteessa ja eri tilanteissa tarvittavien suojarusteiden käytön opastukseen.

”Varautumissuunnitelmia on tehty tilanteisiin, jotka kaikki eivät ole käyneet toteen. Onhan tämä poikkeusaika ollut epävarmuudessa elämistä, mutta hyvin olemme selvinneet ja jaksaneet pysyä positiivisella mielellä ja tekemisen meininki päällä.”

Omia tuetaan vastuullisesti

Kuten monessa kunnassa, hiljentää kesä Siilinjärvelläkin puolet keittiöistä koulujen loma-ajaksi. Heinäkuussa on avoinna vain Vanhan Pappilan palvelukodin keittiö. Näin henkilöstön lomat pystytään pyörittämään ilman sijaisia.

Pätevää keittiöhenkilökuntaa Siilinjär-

velle kyllä löytyy vakituisiin tehtäviin, puhtauspuolella haastetta on enemmän. Jatkuva yhteistyö Savon koulutuskuntayhtymän kanssa mahdollistaa hedelmällisen tilanteen.

”Yksiköissämme on jatkuvasti työsäoppijoita ja silloin tällöin oppisopimusopiskelijoita, tälläkin hetkellä dieetikokin ja esimiehen erikoisammattitutkintoihin opiskelevia. Haluamme kannustaa ja ohjata nuoria alalle sekä tukea omaa ammatillista henkiloistoaamme eteenpäin uralla.”

Raha on kuntasektorilla aina tiukassa. ”Totta kai se asettaa rajoitteita, mutta tarkkana ollen olemme pystyneet toimimaan ja täyttämään sen, mikä pitää. Olemme mukana Sansian kilpailutussissa elintarvikkeiden hankintasopimuksissa, se on tärkeää, ja meillä on kova tahtotila pitää hankinnoissa mu-



Ravitsemistyöntekijät Marja Väisänen ja Anne Hartikainen Vanhan Pappilan palvelukodin keittiössä. Kuva: Katja Hirvonen.

kana lähituottajia ja tukea alueellista yrittäjyyttä.”

Siilinjärven ruokapalveluiden lähituotteot ovat euromääräisesti yhdeksännen prosenttia elintarvikkeiden kokonaisuudesta. Kunnan visio, vahva ja vastuullinen Siilinjärvi, näkyy konkretiana. Leipä, perunat, haukimassa, sipulit ja marjat löytyvät sadan kilometrin säteeltä.



Kunnan visio, vahva ja vastuullinen Siilinjärvi, näkyy konkretiana.

”Omaa mansikkaa tarjoamme ympäri vuoden. Puuron kanssa keittona se on erittäin pidettyä.”

Paikallisista perinneruuista on kaiken ikäisten keskuudessa suosittu myös perunavelli. Sitä täytyy olla kuuden viikon kiertävillä ruokalistoilla. Kunnan ruokapalveluissa arvostetaan kotimaisia ja satokauden mukaisia tuotteita.

Muutoksen tuulet puhaltavat myös Sirpa Kurjen työpöydällä. Hankesuunnitelmissa on muun muassa Ahmon koulukeskus.

”Odotamme sinne uutta keskuskeittiötä. Se on työssämme iso muutos, johon liittyy meille sopivimpien ja toimivimpien keittiöverkkoratkaisujen ja tuotantotapojen tarkastelua. Uuden suunnittelu on mukavaa ja mielenkiintoista.”

AMKOn diplomit tärkeitä työkaluja

Ammattikeittiöosaajat ry:n Kouluruoka- ja Makuakkoset-diplomit on koettu Siilijärvelläkin hyödyllisiksi. Kunnan verkkosivuilla kerrotaan ylpeänä: ”Kaikkissa Siilinjärven kunnan koulussa on

suoritettu kouluruokadiplomit. Diploma on osoitus siitä, että koulussa huolehditaan kouluruokailulle asetettujen ravitsemus-, terveys- ja tapakasvatus-tavoitteiden toteutumisesta.”



Suosittelen Kouluruoka- ja Makuakkoset-diplomien hakua kaikille kunnille.

”Huhtikuun lopussa diplomi haettiin myös viimeiselle päiväkodille, suurimmalle Pilvilinnalle. Olemme olleet vuosia mukana toiminnassa ja pitäneet diplomit voimassa. Ne jäntevöittävät toimintaa, kehittävät keskustelua ja yh-

teistyötä asiakkaan kanssa ja ovat hyvä väline tarkastella yhdessä säännöllisesti asioita, kuten palvelusopimusta liitteineen. Näin huomataan, olemmeko ymmärtäneet, muistaneet ja tulkinneet sovitut asiat samoin. Suosittelemme hakua kaikille kunnille. Ne ovat hyvä toimintamalli toteuttaa yhteisiä teemoja ja asioita.”

Vastuullisuus ei rakennu ilman koulun ja ruokapalvelun hedelmällistä yhteistyötä.

”Olemme yksin voimattomia osallistamaan oppilaita, jos emme saa aikuisia kasvattajia mukaan viestiä viemään. Muutamilla kouluillamme on hienoja esimerkkejä hyvin toimivasta yhteistyöstä, mutta lisää kaipaisin.”

Maapallon teemapäivänä kouluruoka vahvasti esillä

Ahmon yläkoulussa ollaan valppaina vastuullisuudesta. Tänä vuonna koulun kaikki luokat osallistuivat 22.4. kansainväliseen Earth Day -teemapäivään.

”Oppilaat toivoivat kasvisruokaa ja tekivät ruokalaan ruokahävikkiin liittyviä julisteita”, Ahmon koulussa globaaleita aiheita toteuttavaa Unesco-ryhmää vetävä äidinkielen, kirjallisuuden ja ilmaisutaidon opettaja, lehtori Silja Kärjä kertoo.

Kasvislasagne ja hedelmät maistuivat vakavan asian ohessakin. Ruokalassa oli esillä laminoidut kuvat ruoka-aineista, jotka oppilaat saivat laittaa hiilijalanjälkijärjestykseen, ja hiljattain käyttöön otetulta, lautasjätettä mittavalta biovaa'alta ja roska-astiasta välitettiin suurelle screenille livestriimiä.

”Idea herättää ajatuksia jätteen määrästä lähti poikaoppilailta.”



Lautasjätettä mittaavalta biovaa'alta ja roska-astiasta välitettiin suurelle screenille livestriimiä.

Unesco-ryhmäläiset myös kiersivät päivän aikana luokissa pelauttamassa kuutta itse ideoimaansa peliä.

”Lasten ja nuorten tieto ympäristöasioista on lisääntynyt huomasti. Tämä on tärkeää työtä positiivisen tulevaisuudennäkemyksen säilyttämiseksi.”

Kärjä iloitsee myös oppilaiden ja koulun ruokapalveluiden hyvästä ja läheisestä suhteesta.

”Kierrätysasiat hoituvat, oppilaat ovat niistä kiinnostuneita ja kasvisruokaa voi saada joka päivä. Yhdessä saamme aikaan muutosta.”

Yhteistyöllä uusia tapoja koulun ravintolaan

Siilinlahden alakoulussa yksi tapa osallistaa oppilaita on koulukomitea, jossa on joka luokalta kaksi oppilasta vaikuttamassa yhteisiin päätöksiin. Viime syksynä koulussa kerättiin tietoa, mihin asioihin oppilaat haluaisivat tänä lukuvuonna vaikuttaa.

”Koulun kaikissa kolmessa yksikössä ruokala nousi ideoissa esiin. Meidän Saharan yksikössämme, jossa on oppilaita luokka-asteilla 3.–9., toivottiin lisää mieliruokapäiviä, aterioille enemmän hedelmiä ja mausteita sekä useammin ketsuppia. Sitten koulukomitea keskusteli, mitä muutoksia ajetaan eteenpäin”, Siilinlahden koulun Saharan yksikön koulukomiteaa vetävä luokanopettaja Heli Ruotsalainen kertoo.



Hävikin määrä hätkähdytti lapsia.

Neljä edustajaa vei toiveita eteenpäin ja keskusteli kouluravintola ravitsemistyöntekijä Tiina Holopaisen kanssa. Hän kertoi, miten tähteiden lajittelu oppilailta sujuu ja miten paljon ruokahävikkiä syntyy. Hävikin määrä hätkähdytti lapsia, ja koulukomitea halusi kertoa kuulemastaan muille. Aamuna-

vauksessa valaistiin kaikille, mistä ja miten paljon jätettä syntyy ja kerrattiin kierrätysohjeet.

Myös toive hedelmistä poiki konkreettisen uudistuksen. Hävikin välttäminen liittyi siihenkin.

”Ruokalaan tehtiin värikäs nurkkaus, jossa on tarjolla edellisiltä päiviltä jääneitä hedelmiä. Lasten tekemä kyltti houkuttelee ottamaan niitä jälkiruokiksi.”

Oppilaiden toive, että salaattiainekset olisivat erillisissä lokeroissa eikä valmiiksi sekoitettuna, joutuu sen sijaan koronan vuoksi vielä odottamaan toteutumistaan.



Ruokalaan tehtiin värikäs nurkkaus, jossa on tarjolla edellisiltä päiviltä jääneitä hedelmiä.

Ruokapalvelun ja koulun yhteistyö on Saharassa jatkuvaa. Oppilaat tekivät ruokalaan palautelaatikon, johon voi jättää lomakkeella ruusuja tai risuja keittiön väelle ja eteenpäin vietäväksi. Laatikon yläpuolelta voi lukea ruokapalvelun vastaukset kysymyksiin.

”Palautteella on iso merkitys”, on Ruotsalainen huomannut. ■



Pohjoissavolaisen, yli 21 00 asukkaan Siilinjärven kunnan ruokapalvelut ovat välttyneet korona-aikaan pahimmalta.



1. Ravitsemistyöntekijät Arja Korkalainen ja Saku Oravainen pakkaavat siilinjärveläisten kotipalveluateriaita.
2. Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalvelujohtaja Sirpa Kurki työpisteellään.
3. Ravitsemistyöntekijä Birgitta Kekäläinen varastossa.

Kuvat: Katja Hirvonen



4. Ahmon koulun Unesco-ryhmäläiset, vasemmalta Saana Pitkäkoski, Oona Kuivalainen, Iiris Kokkonen ja Riina Korolainen, ovat samaa mieltä: pitää opetella ottamaan ruokaa vain sen verran kuin syö, sillä hävikki on kamalaa.
- Kuva: Silja Kärjä.

SIILINJÄRVEN RUOKAPALVELUT

ASIAKKAINA
kunnan koulut,
päiväkodit, palvelutalot,
terveyskeskuksen vuo-
deosasto, toimintakeskus
ja KEVAN asumisyksikkö

NOIN
7 000
annosta/koulupäivä
sekä päivittäin noin
200 kotipalveluateriaa

NELJÄ
VALMISTUSKEITTIÖTÄ,
25 palvelukeittiötä ja
muutamia toimituspisteitä
(asiakas hoitaa ruuan jakelun)

Tuotantotapana
cook & serve,
kuljetukset
PÄIVITTÄIN

Henkilöstöä noin
60,
osa yhdistelmätyöntekijöitä