



Damico Minna Dammert hahmotteli julkisen ruokapalvelun tilaa vuonna 2020.

## Ateria 12 -tapahtumassa tuuletettiin kuntaruokailua

Tulevaisuuden kuntaruokailussa maksetaan vain syödyistä aterioista, eikä laskua kirjoiteta esimerkiksi koulun oppilasmäärän mukaan.

– Saatte tuhannen oppilaan koulussa rahat vain niistä 700 oppilaasta, jotka olette saaneet houkutteltua päivittäin syömään, sanoi ruokapalvelukonsultti **Minna Dammert** Ateria 12 -tapahtumassa Helsingissä.

Dammertin mukaan julkinen ruokapalvelu kokee vielä suuria muutoksia vuoteen 2020 mennessä.

– Kokonaispalvelu on kunnille entistä tärkeämpää ja siksi uskon, että tulevaisuudessa halutaan ostaa yhdeltä ja samalta toimijalta sekä ruoka-, kiinteistö- että siivouspalvelut, hän sanoi.

Dammert pitää kilpailua kuntasektorillakin hyvänä, koska se pakottaa omankin organisaation kehittymään. Hän arveli, että muutoksia tulee myös ruokateollisuuteen, jolta ostetaan yhä valmiimpia tuotteita.

– Voi jopa käydä niin, että joissakin kunnissa luovutaan omasta tuotannosta kokonaan ja vain palveluhenkilöstö jää.

Minna Dammert on Damico Oy:n toimitusjohtaja. Yhtiö on keskittynyt kuntaruokailun ja puhdistuspalvelujen tehostamiseen. Hänen mukaansa harvalla julkisen palvelun ruoka- ja siivouspalveluyksiköllä on tarkkaan harkittu strategia, jossa määritellään, miten tavoitteet saavutetaan.

Hän on kiertänyt paljon Suomen kunnissa ja kysyi, ovatko ravitsemussuositukset jo tärkeämmät kuin ruoan maku?

– Onko haettu neutraalia ruoan tasoa, jotta se kävisi mahdollisimman monelle, eikä ärsytettäisi liian suurta joukkoa? Pakko kyllä sanoa, että usein se ruoka on mautonta, hajutonta ja väritöntä. Erityisesti kasvisruokien kohdalla mennään riman ali, Dammert arvosteli.

– Erityisruokavalioissa mopo on lähtenyt täysin käsistä. Me tuemme julkisin varoin mieliruokavalioita niille, jotka niitä keksivät pyytää. Täytyy muistaa, että erityisruokavalioiden annoshinta on kaksinkertainen normaaliin ruokaan verrattuna.

Julkinen ruokapalvelu erityisesti hoitolaitoksissa on ollut median hampaissa. Dammert kysyikin, ruokkiiko ala itse tätä keskustelua? Ovatko prosessit oikeasti kunnossa, jos annokset näyttävät huonoilta? Hän myös toivoi, että hoitohenkilöstö ymmärtäisi, että ruokailu on vanhukseen päivän tärkeimpiä asioita.

Dammert puuttui myös keskusteluun lähi- ja luomuruoasta.

– Kunnan ruokapalvelulla pitäisi olla valmis suunnitelma, miten näihin asioihin suhtaudutaan, ettei valtuusto vie teitä kuin päässi narussa.

– Pitää miettiä, mikä on julkisen ruokapalvelun tehtävä? Onko se paikallisen talouselämän pönkittäminen? Ei!

– Ruokapalvelun kilpailuttamisen täytyy olla syrjimätöntä ja parhaan tarjouksen tulee voittaa riippumatta siitä, missä tehdas maantieteellisesti sijaitsee. – EL