

# Nurmijärven päiväkotij- ja kouluruokailussa kokeillaan uusia toimintamalleja

*Nurmijärvellä on suunniteltu koko kuntaa koskeva uusi ruokapalvelun toimintatapa. Kunnan ruoka- ja siivouspalveluista vastaavan Aleksia liikelaitoksen tavoitteena on kehittää ruokailua erilaisten tila- ja toimintamalliratkaisujen avulla entistä ravintolamaisemmaksi ja ympäristövastuullisemmaksi.*

Nurmijärvellä ruokapalvelun toimintatavan uudistukseen liittyviä tilojen saneerauksia on suunniteltu yhdessä asiakkaiden, asiantuntijoiden, tilakeskuksen ja Aleksian kanssa. Ensimmäisten 26 palvelukeittiön suunnitelmat ovat valmiina ja niiden toteutukset alkoivat vaiheittain kesällä 2018.

Muutos on tuonut uudistuksia päiväkotij- ja kouluruokailun järjestämiseen. Suunnitelteilla on yksi valmistuskeittiö useiden aluekeittiöiden sijaan. Valmistuskeittiön tilat optimoidaan mm. tuotanto- ja pakkaustavan avulla siten, ettei se jatkossa enää toimita ns. välitystuotteita, vaan toimitukset viedään alihankkijalta suoraan palvelukeittiöihin, joissa ruoka myös kuumennetaan. Uuden toimintamallin yksi iso tavoite on vähenevä logistiikka.

## Päiväkoteihin ravintolat

Päiväkodeissa ruokaillaan yleisesti pienryhmätiloissa, joka on toimintamallina työläs ja aiheuttaa paljon hävikkiä. Ongelmana voi olla, että ruokien lämpötila ei pysy sallituissa raja-arvoissa. Ruokailu leikkien lomassa ei välttämättä ole hygieeninen ja ajanmukainen toimintamalli.

Nurmijärvellä on ollut toiminnassa ensimmäiset päiväkotiravintolat tammikuusta 2018 alkaen. Päiväkodeissa testataan uudenlaista ravintolalinjastoa, jossa lämmin ruoka on oikeiden ravintoloiden tapaan tarjolla keraamisella tasolla ja tarjoiluastiat keraamisia teräksisten sijaan. Linjastossa on korkeussäätömahdollisuus, jonka avulla pienimmätkin asiakkaat pääsevät ottamaan ruuan itse sopivalta korkeudelta. Uusi toimintamalli on uusien varhaiskasvatuksen ruokailusuositusten mukaisesti ruuan itsenäiseen annosteluun ja maisteluun rohkaiseva.

Ravintolasali tuo muutoksia päiväkodin lasten, hoitohenkilökunnan ja ruokapalvelutyöntekijöiden päivän kulkuun. Päiväkotien ravintoloista on kuitenkin jo nyt hyviä kokemuksia. Pienetkin asiakkaat osaavat ottaa ruokaa itse ja maistelumäärät ovat li-



sääntyneet. Päiväkodin aikuiset kertoivat ruuan pysyvän oikean lämpöisenä linjastossa. Ruokailuhetki rauhoittuu ja leikkitilat pysyvät puhtaina.

Aiemmin ruokailutilat kokonaisvaltaisesti käyttöön ottaneita kuntia ovat mm. Hämeenkyrö ja Heinola.

### **Kouluruokailu ilman tarjottimia**

Osassa Nurmijärven kouluja pilotoidaan ruokailua ilman tarjottimia. Kokeilulla on tarkoitus vaikuttaa ympäristökuormitukseen; toimintamallin avulla säätyy vettä, energiaa ja kemikaaleja. Työaikaa halutaan suunnata palveluun astiahuollon sijasta. Aterimet on katettu ravintoloiden tapaan pöytiin ja leivät ja juomat ovat erikseen tarjolla leipäpöydissä. Linjaston jakamisella kahteen osaan ja ilman tarjottimia toimimisella pyritään vähentämään myös ruokailun ruuhkaisuutta.

### **Lasten ajatuksia päiväkotiravintolasta**

- On kiva tulla ravintolaan
- On kiva ottaa ruokaa itse
- Näkee kavereita
- Tykkään salaateista
- Kiva tunnelma ja siellä on valoisaa
- Ajattelen, että se on ihan oikea ravintola.

### **Aikuisten ajatuksia päiväkotiravintolasta**

- Ryhmien välinen yhteistyö kasvanut
- Ryhmätilat rauhoittuneet, enemmän tilaa leikeille ja liikunnalle. Ruokailusta syntyvä sotku keskittyy yhteen paikkaan
- Kasvatushenkilöstön tekemä ruokapalvelutyö vähentynyt – nyt tullaan ravintolaan ruokailemaan
- Yhteistyö lisääntynyt ruokapalvelun kanssa. Palautteen antaminen helppoa ruokailutilanteessa
- Ruoka on lämmintä, kauniisti esillä
- Lasten annoskoko on kasvanut verrattuna ryhmissä ruokailuun
- Huonosti muuten syöviä lapsia on ravintolassa helppo tsemptata maistelemaan lisää
- Sopii hyvin myös alle 3-vuotiaille.

Osa säästyneestä ajasta kuluu pöytien siistimiseen, mutta silloinkin ruokapalveluhenkilöstö on kouluravintolassa asiakaspinnassa, mikä aktivoi keskusteluja, palautteen keräämistä ja myös oppilaiden ohjaamista.

Yhdellä nurmijärveläisellä koululla on kokeilussa uudenlainen "yleislautanen". Keitto- ja muihin ruokailuihin soveltuva yleislautanen on käytössä myös useassa muussa kunnassa, kuten mm. Sipoossa ja Vihdissä. Yksi lautanen säästää tilaa ja hankintamäärän puoliintuminen mahdollistaa laadukkaamman lautasen ostamisen. Lautaseen voi lisäksi halutessaan painattaa ruokapalvelun oman logon tai muun kuvan.

# Damico opastaa ruoka- ja siivouspalveluden tuottajia laatu- ja kannattavuusasioissa

**D**amico Oy avustaa ja opastaa ruoka- ja siivouspalveluiden tuottajia laatu- ja kannattavuusasioissa ja tuottaa ammatti-keittiöiden teknistä suunnittelua. Damico on ollut mukana suunnittelemassa Nurmijärven kuntaan uutta ruokapalveluiden toimintamallia.

Damicolla on neljä alueellista ruokapalveluasiantuntijoiden ryhmää ja kaksi siivouspalveluiden verkostoitumisryhmää. Verkostoyhteistyön tavoitteena on hyväksi koettujen toimintamallien levittäminen,

jottei pyörää tarvitsisi keksiä jokaisessa kunnassa uudelleen. Ryhmien toiminnasta ja aikatauluista ym. saa tietoja osoitteesta [minna.dammert@damico.fi](mailto:minna.dammert@damico.fi) ja osoitteesta [www.damico.fi](http://www.damico.fi).

Damico Hankinnat on hankintarengas yksityisille palvelutuottajille, kuten palvelutaloille, päiväkodeille ja cateringyrityksille. Elintarvikkeet, pesuaineet sekä ammattikeittiö- ja pesulalaitteet voidaan hankkia vaivattomasti kilpailutetuin hinnoin liittymällä hankintayhteistyöhön. ■



Verkostoitumisessa parasta on ryhmäläisten mielestä se, että pulmatilanteisiin saa nopeasti ratkaisuvaihtoehtoja muista verkostokunnista. Kuva ryhmän kokoontumisesta. Kuvajaaja: Virpi Kulomaa.