

# Lisäraha ei takaa ruuan laatua

**KUNTARUOKAILU**, etenkin oppilasruokailu, on noussut yhdeksi kunnallisvaaliteemaksi. Lisärahan oletetaan olevan ratkaisu: enemmän rahaa, parempaa ruokaa.

Poliittisten irtopintojen noukiminen rahavaateilla on perinteistä kunnallispolitiikkaa. Rohkea on ehdokas, joka nyt uskaltaa vaatia tehostamistoimenpiteitä kantarukailuun tai esittää mahdollisten lisämäärärahojen korvamerkitsemistä niin, että lisäys menee täysimääräisenä esimerkiksi jälkiruokahedelmiin.

Elintarvikemäärärahojen sijasta tulee keskusteluun nostaa ruokapalvelun kokonaiskustannukset.

Henkilöstökustannukset ovat yleensä lähes kaksinkertaiset elintarvikemäärärahaan verrattuna. Vaikka ruokalistoilta on yhä valmiimpia elintarviketeollisuuden valmistamia tuotteita, työn osuus kustannuslaskelmassa ei ole vähentynyt suhteessa raaka-aineiden jalostusasteen nousemiseen.

Myös kunnan yleishallinnon kustannuksia voidaan tehostaa. Turhan keittiötilan rakentamisen välttäminen ja ruuanvalmistuksen keskittäminen vähentää poistojen osuutta ateriahinnassa ja on myös kestävä kehityksen näkökulmasta ekoteko.

Elintarvikekustannuksia on mahdollista vähentää jopa 10-15 prosenttia lähes joka kunnassa, kun osto-

valikoimaa supistetaan ja yhtenäistetään ja valmistuotteiden määrää vähennetään ruokalistalla.

Kunnat laskevat ateriakohtaisten hintojen sijasta suoritehintoja, eivätkä siksi välttämättä tuotteiden todellista hintarakenetta. Vuosibudjetointi ei ohjaa seuraamaan kustannuksia yritysmailman tapaan päivä-, viikko- ja kuukausitasolla ja tuotekohtaisella tasolla.

Kustannukset pitää laskea toteutuvaa ateriaa kohden, ei maksimaalisella pääluvulla jakaen. Oppilasruokailussa nykyinen laskentamalli aiheuttaa harhan, kun yläkoulun oppilasta noin 5-15 prosenttia on päivittäin poissa ruokailusta.

Lisäraha ei välttämättä paranna ruuan ravitsemuksellista laatua.

Päiväkodin aamupalalla edullinen puuro on leipää ja leikkeleitä terveellisempää, aivan kuten välipalalla perinteiset marjakiisselit ja -rahkat ovat suolaisia piirakoita ja jauheista valmistettuja jälkiruokia parempia vaihtoehtoja. Näkkileipä on kouluateriaalla pehmeää leipää terveellisempää etenkin, kun pehmeän leivän puuttuminen saa yhä useamman oppilaan kokoaamaan aterian lautaselleen pelkän leivän syönnin sijasta.

**Minna Dammert**

*Toimitusjohtaja  
ruokapalvelukonsultti  
Damico Oy*