

# Ylijäämäruuan myynti

Lehtitietojen mukaan Jyväskylän kaupunki ja muutama muu kunta on myynyt tähderuokia ilmeisesti 1-1,5 €:lla *annoshinnoilla*. Ateriahintaan saattaa kuulua leipä ja ruokajuoma. Asia herätti mm. Ateria 2013-seminaarissa Wanhassa Satamassa 5.11.2013 sekä innostusta että kauhua ruokapalvelun ammattilaisten keskuudessa.

Innostusta aiheuttanee se, että kuka meistä tahansa voisi silloin tällöin suoriutua perheen päivällisruokailusta ilman tekemisen vaivaa ja eittämättä vielä tosi huokealla hinnalla. Minua tietysti suuresti kummastuttaa, *miten ruoka, jota alvariinsa mediassa moititaan, onkin nyt niin haluttua?*

Ammattikeittiöammattilaisena totean, että

- tähteiden myynti alihintaan ei ole sallittua. Verovaroin tuotettu ateria maksaa kohteesta riippuen 3- 10 €:a. En halua, että osaa kuntalaisten ateriointia tuetaan näin summamutikassa
- itse palvelutuottajana työskennellenä tiedän, että mopo lähtee helposti karkuteille; takavuosina keittiöhenkilöstö ja osa asiakkaista kävi jo ennen ruokailua varmistamassa päivällisensä. Tämä toimintamalli johtaa useimmiten ainakin tiettyjen ruokalajien kohdalla ylituotantoon ja aina tappiolla myyntiin
- keittiöhenkilökunta ihmettelee varmasti, että saavatko hekin sitten syödä eurolla kun syövät yleensä ihan viimeisinä vai muuttuuko ruoan hinta jossakin vaiheessa ja jos niin mikä on se vaihe? Nythän he maksavat verotusarvon mukaisen hinnan aterialta (joka on kalliimpi kuin valvonta-ateria)
- ihan varmasti osa henkilökunnastakin laskelmoi ja tulee hakemaan vasta euron aterian
- ulosmyytävät tuotteet tulee pakata asianmukaisesti uusiin ja hygieenisiin pakkauksiin, pakkauksen hinta voi hyvinkin olla 50 senttiä, tämä lisää edelleen tappiota. Asiakkaiden omiin kippoihin ja kuppeihin ei voida vastuusyistä ruokaa myydä. Pestyihin rahkaämpäreihin ja margariinirasioihin tuotteita ei tule pakata
- tarjoilla ollutta ruokaa ei saa jäähdyttää ja uudelleen hyödyntää. Jos ruokaa jää yli enemmän kuin linjastossa on ruokailun loppumishetkellä, tilaus-lähetysprosessi tai tuotannonohjaus ei toimi. Luultavaa on, että palvelukeittiön määräärvion tekee keskuskeittiö, ei palvelukeittiö, niin kuin kuuluisi
- ruoka tulee jäähdyttää asianmukaisesti – kuinka monessa kohteessa tähän on resurssit?
- ulosmyytävään ruokaan tulee liittää tuoteseloste/tieto allergeeneistä, valmistuspäivä, viimeinen käyttöpäivä, säilytysohje, tuotteen valmistajan nimi

- osassa kouluja on huolestuttanut myös turvallisuuskysymykset: kulunvalvonta ja ulkopuolisten henkilöiden oleskelu koulun tiloissa

Ammattikeittiön hävikkiä voidaan vähentää mm. seuraavin keinoin:

- Rakennetaan päiväkoteihinkin ruokasalit, ei jaeta ruokaa monille osastoille
- Suositetaan hajautettua jakoa keskitetyn sijasta
- Laaditaan pelisäännöt ruokailuun tulosta myös yläkoulussa, näin ruokailijamäärä on sielläkin enempi vakio
- Erityisruokavaliokäytänteen hiotaan siten, että vain lääketieteelliseen tarpeeseen saa erityisruokavalion. Jos tilattua ateriaa ei syödä, eikä poissaolosta ilmoiteta, aterian valmistus loppuu muutaman päivän kuluessa
- Opastetaan palvelutaloissa tms. hoitohenkilöstöä tilausten tekemisessä ja ruokailun hoitamisessa, jotta osastoille lähetettävän ruuan määrä saadaan mahdollisemman oikeaksi
- Seurataan annosmääriä ja annoskokoja ruokalajeittain. Valmistetaan/tilataan ruoka laskentaan pohjautuen. Palvelukeittiöissä on toimiva vararuokajärjestelmä, jolla voidaan paikata tilanne, jos ruoka joskus loppuu
- Toimitaan cook and chill (tai kylmävalmistus) –toimintamallilla. Lämmittämätön ruoka voidaan myydä todelliseen kilohintaan (huomioiden työ- ja pakkauskustannukset) tai kuumentaa seuraavana päivänä
- Ruokalistakierron lyhentäminen ja raaka-aineiden artikkelimäärän vähentäminen auttavat nekin vähentämään hävikkiä
- Alihankkijoiden ladun seuranta, virheellisiä eriä ei oteta vastaan
- Reseptiikan oikeellisuus ja reseptien noudattaminen ovat tärkeitä hävikin ja siten jätemäärän minimoimiseksi
- Raaka-aineet tulee tilata tuotanto-ohjelmasta tulostetun tilausmäärän ja reseptin mukaisesti. Raaka-aineet punnitaan tuotantoon. Valmiit tuotteet lähetetään asiakkaan tilauksen mukaisina määrinä ja lähetykset punnitaan
- Valmistusaika tulee merkitä resepteihin, ellei se siellä jo ole. Näin ruuanvalmistus pystytään ajoittamaan optimaaliseksi, eikä ruokaa tarvitse suotta lämpösäilyttää tai ylikypsentää
- Oikea kypsennyslämpötila tulee näkyä reseptissä tai se tulee olla ohjelmoituna valmistuslaitteeseen; ylikypsennys kuivattaa tuotetta ja kasvattaa siten kypsymishävikkiä
- Ruoka tuodaan esille mahdollisemman pieninä määrinä, etenkin ruokailun loppupuolella.