

YMPÄRISTÖN HUOMIOINTI AMMATTIKEITTIÖSSÄ ON PALJON MUUTAKIN KUIN LUOMUA JA LÄHIRUOKAA

On todella hyvä asia, että keskustelu ammattikeittiöiden ympäristörasituksesta ja kestäväen kehityksen mahdollisuuksista on virinnyt vilkkaaksi. On kuitenkin muistettava, että ympäristön huomioiminen on ammattikeittiössä paljon muutakin kuin luomua ja lähiruokaa, sanoo Minna Dammert toimitusjohtaja Damico Oy:stä. Damico Oy konsultoi kuntia ruoka- ja siivouspalveluiden kehittämisessä.

Luomu- ja lähiruokaa arvioitava objektiivisesti

Elintarvikkeiden kestävyuden määrittely ei ole yksiselitteistä. Pohdintaa on aiheuttanut se, onko luonnonmukainen tuotanto vastuullista ympäristön ja ihmisen kannalta – vastuullisempaa kuin esimerkiksi ns. perinteinen tuotanto. Erilaiset elinkaarilaskelmat eri puolilla maailmaa antavat erilaisia tuloksia ja eri sidosryhmät tulkitsevat niitä eri tavalla. Verraten yleinen näkemys on, että luomun vaikutukset luonnon monimuotoisuudelle ovat positiiviset ja tuotanto kuluttaa vähemmän energiaa. Totuus kuitenkin on, että tutkimukset ja tutkimuksien tulokset koskien mm. luomu- ja lähiruokaa ja niiden ympäristövaikutuksia ovat jokseenkin ristiriitaisia ja mustavalkoisia, puolesta tai vastaan.

Makuasioista on luomuruokaa käsiteltäessä turha ruveta kiistelemään – kysymys on aina kuitenkin subjektiivisesta mielipiteestä. Sen sijaan luomun ympäristöystävällisyys ammattikeittiössä on asia, joka on syytä joiltakin osin kyseenalaistaa. Kuljetuserät, myyntierät ja pakkauskoot ovat luomua/lähiruokaa ostettaessa yleensä pieniä, mikä aiheuttaa ympäristörasitusta lisääntyvien kuljetuskertojen ja pakkausjätteen lisääntymisen vuoksi. Sen sijaan tilauksien keskittäminen, tilauserien keskipainon nostaminen ja kuljetuskertojen minimointi kokonaisuutena on erittäin nopeasti toteutettava ja merkityksellinen ympäristöteko keittiössä.

On myös totta, että luomusatojen pienuuden vuoksi koko ruokatuotanto ei voi olla luomua. Paikalliset viljelijät eivät pysty toimittamaan tarvittavaa määrää tuotteita esim. kuntien keittiöiden tarpeisiin.

Asioita tulee tarkastella myös liiketaloudellisesta näkökulmasta ja sitä kautta koko yhteiskunnan hyvinvoinnin kannalta. Hankintalainsäädännön tarkoituksena on toimittajien tasapuolinen kohtelu juuri siitä syystä, että parhaat ja tehokkaimmat toimintatavat tulevat käyttöön. Tiettyjen toimijoiden suosiminen vain niiden maantieteellisen sijoittumisen perusteella ei palvele toimialan kehittymistä ja voi pahimmillaan ennen pitkää johtaa hintojen hallitsemattomaan nousuun ja tehottomuuden lisääntymiseen. Tällainen ei puolestaan täytä niitä kriteerejä, jotka yhteiskuntavastuussa kokonaisuutena käsittäen pitäisi ottaa huomioon. Mikäli lähiruokavaihtoehto pystyy kokonaistaloudellisesti kilpailemaan muiden vaihtoehtojen kanssa, se on hyvä asia.

Dammert korostaa, ettei hän missään nimessä ole mikään luomun tai lähiruuan vastustaja. Ekologinen reppu tulee laskea vain kaikki näkökulmat huomioiden objektiivisesti.

Mitä sitten voidaan tehdä ympäristön säästämiseksi?

Keittiöverkon suunnittelu seutukunnallisesti ja toimintojen keskittäminen vähentävät rakennettavia ja ylläpidettäviä rakennusneliöitä sekä noin puolittavat tarvittavan laitekannan. Keskittämisestä johtuvien ruokakuljetusten ympäristörasitus on pienempi kuin se, minkä elintarviketoimitukset raskaalla kalustolla useampiin valmistuspisteisiin aiheuttavat.

Kilpailutettaessa laitehankintoja on pystyttävä yksiselitteisesti laskemaan laitteen elinkaarikustannukset ja käyttämään niitä vertailuperusteena. Monesti ostetaan alitehoinen laite halvan ostohinnan vuoksi, vaikka sen todellinen elinkaarikustannushinta saattaa olla moninkertainen ostohinnaltaan kalliimpaan verrattuna. Toisaalta yksittäiset keittiöt ja sitä kautta kunnat ovat ylilaitteistettuja, kalliita laitteita käytetään vain 2-4 tuntia päivässä, kun tuotantoa keskittämällä pieni määrä laitteita tekisi saman työn.

Elintarvikkeen jalostusasteen ekologisuuden määrittäminen on erittäin haasteellista. Pitkälle prosessoitua ruokaa pidetään ei-ympäristöystävällisenä, mutta miten kokonaistyömäärän ja –energiakulutuksen kävisi,

jos esim. lihapullat päätettäisiin kaikissa Suomen kunnissa tehdä itse kun ne nyt tehdään 99 %:sti koneellisesti teollisuudessa. Jalostusasteiden noustessa myös keittiön jätemäärä laskee; ennen lihapullien tekemiseen tarvittiin noin seitsemää eri raaka-ainetta, nyt valmis lihapulla tuottaa vain yhden pakkausjätteen.

Ammattikeittiön käytännön toiminnoissa ympäristöä voidaan huomioida monin eri tavoin. Tässä muutamia esimerkkejä:

- Sijoitetaan kylmälaitteet erilleen kuumakeittiöstä, kylmälaitteiden kompressorit sijoitetaan keittiön ulkopuolelle
- Huolletaan laitteet säännöllisesti, esim. kylmälaitteiden tiivisteet ja kompressorit
- Pidetään laitteet päällä vain tarvittaessa
- Pidetään vain kylmäsäilytystä tarvitsevat tuotteet kylmiöissä
- Ei pakasteta tähderuokia, joille todennäköisesti ei ole tulevaisuudessa hyötykäyttöä – siirrytään enempi komponenttiruoanvalmistukseen, jolloin täsmävalmistus helpottuu ja jätemäärä pienenee
- Vähennetään ostotoimitusten kuljetuskertoja; vihanneksia, maitoa ja leipää ei tarvitse toimittaa joka päivä
- Sammutetaan kypsennyslaitteet ennen ruuan valmistumista, käytetään hyväksi jälkilämpö
- Pestään koneessa täysia korillisia, kone pidetään päällä vain silloin kun sitä tarvitaan
- Käytetään pesuaineissa annostelijoita, ei annostella pesuainetta ranneliikkeellä
- Ostovalikoimaa suunniteltaessa huomioidaan tuotteiden pakkaukset, niiden tulee olla kierrätettäviä ja moneen kertaan pakkaamista tulee välttää, lasin ja metallijätteen minimoimiseksi alihankkijoita tulee innostaa kehittämään ympäristöystävällisempiä pakkausmuotoja
- Seurataan biojätteen määrää sekä keittiössä että salissa, osallistetaan tarvittaessa asiakkaat talkoisiin jätemäärän pienentämiseksi

Samalla säästyy rahaa

Ympäristön huomiointi on maalaisjärjen käyttöä ja samalla säästyy rahaa, kun parhaimmillaan raaka-aineiden, pesuaineiden, energian ja veden käyttö vähenee, kuten myös jätemäärä.

Tavoitteiden saavuttamista on pystyttävä mittaamaan numeraalisesti; montako kWh energiankulutus väheni seurantajaksolla, kuinka monta toimituskertaa pystyttiin vähentämään elintarviketoimituksissa, kuinka monta kg jätettä tuotettiin vähemmän kuin aiemmin.

Damico Oy on laatinut ammattikeittiöiden käyttöön ympäristösuunnitelman, jossa kestävästä kehitystä käsitellään laajasti ja käytännönläheisesti. Ympäristösuunnitelma laaditaan ensin kuntatasolla, sitten toimipaikkakohtaisesti. Tavoitteet määritetään ja niihin pääsyä seurataan. Ympäristösuunnitelma on tarkoitettu pysyväksi työkaluksi ruokapalveluiden toiminnassa. Tarkoituksena on hakea jatkuvaa parantamista. Päivitykset suunnitelmaan tehdään määräajoin, esim. vuosittain samassa yhteydessä kuin omavalvonta- ja siivoussuunnitelmat päivitetään.

Julkisten ruokapalveluiden rooli on merkittävä kestävästä kehityksen näkökulmasta, koska julkisten hankintojen volyyymi on suuri. Palvelutuottajalla on vastuu ihmisten ja ympäristön hyvinvoinnista ja julkisen rahoituksen mahdollisemman kustannustehokkaasta käytöstä.

Lisätietoja

www.damico.fi
minna.dammert@damico.fi