

Koulujen hävikkiruoan myynti

Palvelutuotannon lautakunta 26.02.2020 § 9
200/10.03.02.06/2020

Valmistelija ruokapalvelujohtaja Maiju Aaltonen, etunimi.sukunimi@kirkkonummi.fi

Suomessa kaikesta syömäkelpoisesta ruoasta haaskataan koko elintarvikeketjussa peräti 10–15 prosenttia. Eniten ruokaa menee hukkaan kotitalouksissa, noin puolet enemmän kuin esimerkiksi kaupoissa. Ruoan tuottaminen, kuljettaminen ja valmistaminen aiheuttavat huomattavasti päästöjä. Henkeä kohti tuotamme kotitalouksissa noin 23 kiloa ruokahävikkiä vuodessa, mutta määrät vaihtelevat paljon eri kotitalouksien välillä.

Yksi keskeisempiä ruokahävikin lajeja ammattikeittiössä ja ruokapalveluissa on niin sanottu tarjoiluhävikki. Tämän on siis sitä ruokaa, joka on valmistettu tarjottavaksi, mutta joka ei tule syödyksi. Mitä tällaiselle ruoalle voisi tehdä ja kuinka sen poisheittämisen voisi välttää ja näin vähentää ruokahävikkiä.

Voimassa oleva elintarvikelainsäädäntö asettaa omat rajoituksensa hävikkiruoanmyymiselle. Tarjolla ollutta lämmintä ruokaa ei saa tarjota seuraavana päivänä uudelleen. Jos ruoka on ollut jo kertaalleen tarjolla asiakkaille, ei sitä enää saa jäähdyttää ja tarjota uudelleen seuraavana päivänä.

Ruokaa, joka on ollut kertaalleen tarjolla asiakkaille, voidaan ruoan poisheittämisen sijaan luovuttaa välittömästi kuuma kuumana, kylmä kylmänä henkilökunnalle tai ruoka-apuun, mikäli ruoka on aistinvaraisesti arvioituna moitteetonta ja kuuma ruoka on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään +60 asteisena.

Ruoan luovuttajan on annettava toimituksen yhteydessä vähintään tiedot elintarvikkeen nimestä ja allergiaa ja intoleransseja aiheuttavista aineista sekä tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet. Tiedot voidaan antaa joko kirjallisesti tai suullisesti suomen- tai ruotsinkielellä.

Tiedonkulun tulee olla osa omavalvontakäytäntöjä. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita säännöllisesti ruokaa luovutuksena jakavan toimijan tulee tehdä toiminnastaan ja käyttämistään tiloista oman kuntansa elintarvikeviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa tulee ottaa huomioon toiminnan riskit. Omavalvonnan avulla elintarvikealan toimijan on tarkoitus ennakoita ja hallita toimintaan liittyvät riskit.

Jokaisella elintarvikealan toimijalla on vastuu valmistamiensa tai luovuttamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Toiminnan edellytyksenä on, että elintarvikealan toimija noudattaa kaikessa toiminnassaan riittävää huolellisuutta, jotta elintarvike, elintarvikehuoneisto sekä elintarvikkeen säilytys- ja käsittelyolosuhteet täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset.

Kirkkonummen kunnan Ruokapalveluyksikössä on 5 aluetuotantokeittiötä, joista toimitetaan ruoka-annoksia yli 50 toimipaikkaan, joista kouluja on 17

toimipaikkaa. Päivittäin tuotamme noin 12 000 annosta päiväkodinlapsista hoivakotien ikäihmisille. Käytössämme on ensiluokkaiset raaka-aineet sekä nykyaikaiset laitteet, välineet ja menetelmät, joita jatkuvasti edelleen kehitämme.

Kunnan eri tilaajatahojen edustajat tilaavat ateriapalvelut alueensa aluetuotantokeittiöistä. Lähetettävän ruoan määrä perustuu annoskokoihin, jotka määräytyvät Valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatimiin ikäryhmäkohtaisiin ravitsemussuosituksiin.

Kirkkonummen kunnan kouluissa ja päiväkodeissa seurataan päivittäin mahdollisesti syntyvää ruokahävikkiä kirjaamalla tähän tarkoitettuun lomakkeeseen jäljelle jääneen ruoan määrä. Lomake toimitetaan viikottasolla kyseisen alueen aluetuotantokeittiölle, jossa tämä tieto kirjataan ruoanjakolistoille.

Aluetuotantokeittiössä hävikin seuraaminen tapahtuu sähköisen Jamix ruoantuotanto-ohjelman Hävikki-osion avulla. Tämä järjestelmä on ollut käytössämme kesästä 2019 alkaen. Sähköiseen järjestelmään kirjataan päivätasolla sekä valmistettavan että jäljelle jäävän lounaan määrä; pääruoka, kasvisruoka, lisukkeet, tuoresalaatti.

Lähes puolen vuoden hävikinseuranta (13.8.2019-31.1.2020) osoittaa että hävikin määrä ruokapalveluissa aluetuotantokeittiöittäin on hyvin pientä. Keskiarvo hävikkiruoanmäärä kuukausitasolla on noin 5-6 % /aluetuotantokeittiö. Syntyvän hävikkiruoan määrä on erittäin vähäistä. Ruokalistasuunnittelussa olemme jo vuosia ottaneet huomioon varhaiskasvatuksen ruokalistailla huomioon viikoittaisen Hävikki-väliaterian. Tuolloin väliateria kootaan ruoka-aineista, joita keittiön kylmiöihin on jäänyt.

Vuoden 2013 elokuusta lähtien on kansaneläkkeeseen oikeutetut ja 65 vuotta täyttäneet voineet palvelutuotannon lautakunnan päätöksellä ruokailla Veikkolan, Kartanonrannan, Winellska skolan ja Kirkkonummen koulukeskuksen ruokasaleissa. Ruokailu tapahtuu koululaisten ruokailuvuorojen jälkeen kello 12.30-13.15 ja ruokalista on kouluruokailun mukainen. Ruokailuun oikeuttavia ruokalippuja voi ostaa kunnantalon palvelupisteestä, Masalan ja Veikkolan kirjastoista. Edellä luetelluissa kouluissa tapahtuva eläkeläisruokailu on varsin vähäistä, poikkeuksena Veikkolan alueella asuvat eläkeläiset. Veikkolan koululla ruokailee ikäihmisiä päivittäin 25-100 henkeä ruokalistasta riippuen.

Ulkopuolisille myytessä ostoksesta tulee antaa kuitti. Yhdessä viidestä aluetuotantokeittiössämme on käytettävissä kassajärjestelmä. Kassajärjestelmiin investoiminen ei ole tällaisessa tilanteessa järkevää. Mikäli ulosmyynti olisi mahdollista, ulosmyytävät tuotteet tulee pakata asianmukaisesti uusiin ja hygieenisiin pakkauksiin, joiden hinta on noin 0,2-0,5 €/ kappale. Asiakkaiden omiin astioihin ei voida vastuu syistä ruokaa pakata. Myytävästä ruoasta tulee olla saatavilla tuoteseloste / tieto allergeeneista, valmistuspäivä, viimeinen käyttöpäivä, säilytysohje ja tuotteen valmistajan nimi.

Kulunvalvonta ja ulkopuolistenhenkilöiden oleskelu koulujen tiloissa vaatisi myös omat järjestelynsä.

Edellä oleviin seikkoihin perustuen Kirkkonummen kunta ei ryhdy myymään hävikkiruokaa omakustannushinnalla koulujen lähialueiden ikäihmisille.

Tulee selvittää onko hyväntekeväisyysjärjestöillä tai –yhteisöillä tai muilla ruoka-aputoimijoilla mahdollisuus kyseiseen toimintaan koulujen läheisyydessä.

Ruokapalveluilla on Palvelukeskuksen ruokasalissa käytettävissä kassajärjestelmä. Kyseisessä yksikössä voimme toimintatapaamme kehittää ja myydä mahdollisesti syntyvää hävikkiruokaa ikäihmisille. Toimintatavan käyttöönotto edellyttää pakkausrasian hankintakustannusten selvittämisen ja sen saatavuuden tarkistamisen tavarantoimittajaltamme.

Ikäihmisille suunnatun hävikkiruoan myyminen voidaan aloittaa kuluvan kevään aikana. Ruokapalveluhenkilöstön toimesta pakattua hävikkiruokaa on ostettavissa omakustannushintaan (sis. pakkauksen hinta) 2,20-2,50 € palvelukeskuksen ruokalista kello 13.15-13.30 välisenä aikana. Ruokahävikkiseurannan perusteella voidaan todeta että Palvelukeskuksen ruokasalissa ei ole päivittäin ostettavissa hävikkiruokaa. Tämä tieto saatetaan asiakkaille tiedoksi kello 13.05 sekä pääsisäänkäynnin yhteyteen että ruokasalin itseottolinjaston yhteydessä olevan kassajärjestelmän läheisyyteen asetettavalla tiedotteella.

Hävikkiruoan myyntiä tulee suunnitella ja kehittää otettavaksi toimintatavaksi Hyvinvointikeskuksen toiminnan alkaessa.

Esittelijä	Yhdyskuntatekniikan johtaja
Päätösehdotus	Palvelutuotannon lautakunta päättää merkitä yllä olevan selostuksen tiedokseen.
Käsittely	
Päätös	Palvelutuotannon lautakunta päätti päätösehdotuksen mukaisesti.
Tiedoksi	

Merkittiin tiedoksi, että kunnanhallituksen puheenjohtaja Timo Haapaniemi saapui tämän kokousasian käsittelyn aikana klo 17.45 ja ruokapalvelujohtaja Maiju Aaltonen poistui tämän kokousasian käsittelyn jälkeen klo 17.51.