

AVAINASEMASSA INNOSTUNUT RUOKAPALVELUHENKILÖSTÖ JA OMAN TOIMINNAN KEHITTÄMISHALU

Mustasaaren ruotsinkielisellä yläkoululla toimii asiakkaista ja ruokapalveluhenkilöstöstä koostuva ruokatiimi. Sen tehtävänä on jakaa tietoa koulu-ruoasta ja antaa oppilaille mahdollisuus vaikuttaa ruokaan ja ruokailutilanteeseen. Tämän lisäksi kunnassa panostetaan henkilöstön hyvinvointiin ja ammattitaidon ylläpitoon.

Tausta

Kunnan kiinteistötoimen alle sijoittuivat vuoden 2005 uudistuksessa myös siivous ja ruokapalvelut. Kuntaan valittiin ruokapalvelupäällikkö, jonka johdolla toimii keskuskeittiö, 14 koulujen valmistuskeittiötä, 2 palvelukeittiötä ja 25 päiväkotia, joissa on jakelukeittiöt, 2 terveyskeskuskeittiötä ja virastotalon henkilöstöruokala. Ruokapalvelut on itsenäinen hankintayksikkö tehden yhteistyötä siivouspalvelun kanssa.

Nykyinen toiminta

Ruokapalvelupäällikkö on mukana laatimassa kunnan ilmasto- ja energiastrategiaa. Ruokapalveluissa pyritään korottamaan elintarvikehankintojen kotimaisuusastetta. Tarjouspyyntöihin kirjataan vaatimus kestävän kehityksen huomiomisesta. Sille tullaan asettamaan määrätty painoarvo.

Mitä muutos on vaatinut

Mustasaari on vuodesta 2006 ollut mukana paikallisissa ruotsinkielisissä lähiruokaprojekteissa, joista on saatu hyviä vinkkejä toiminnan kehittämiseen. Vuonna 2007 alkaneen muutoksen toteutumista on auttanut henkilöstön vahva sitoutuneisuus. Henkilöstön jaksamista on parantanut vuosina 2009–2010 toteutettu työkyvyn ylläpitämishanke. 1,5 vuoden aikana henkilöstölle tuli lisätyötä 29 tuntia koulutusiltojen muodossa, mutta varsinainen työ toteutettiin normaalin työajan puitteissa. Valtuusto on myöntänyt elintarvikehankintoihin 42 000 euron lisämäärärahan kannustukseen kotimaisuuteen, tuoreuteen ja itse tehtyyn ruokaan.

Sijainti: Mustasaari, Pohjanmaalla. 18 116 asukasta

Yksikkö: Mustasaaren ruokapalvelut, budjetti 3,2 milj. €, 55 työntekijää

Yksikön asema: Kunnan kiinteistötoimen yksikkö

Muutoksen läpiviemiseksi on tarvittu koko ruokapalveluhenkilöstön sitoutuminen ja halu tarjota itse valmistettua ruokaa. Kannustimena on ollut valtuutettujen tuki ja 42 000 € lisämääräraha elintarvikehankintoihin.



Mikael Vuorinen valmistelee lounasruokaa.

Tulokset/hyödyt

Viimeistään vuonna 2015 aiotaan tarjota vähintään 2 x viikossa sesonginmukaista tai ekologista tai kasvisperäistä ruokaa. Laiteinvestointeja ei ole tehty vaan henkilöstön tyytyväisyys muodostuu siitä, että he saavat toteuttaa ammatitaitoaan valmistamalla ruuan raaka-aineista alkaen itse. Asiakastyytyväisyydestä ennen muutoksia ja niiden jälkeen tehdyn kyselyn mukaan positiivinen asenne kouluruokaa ja ruokapalveluita kohtaan on näkynyt muun muassa ruuan menekin lisääntymisenä.