



Linnan herra hanskkaa opiskelijaruokailun

Opiskelijaruokailun haasteet kiteytyvät siihen, että lounas on opiskelijan päivittäisessä ravinnonsaannissa isossa osassa, mutta se ei saa maksaa paria euroa enempää. Ruoka pitää olla mausta ja ravitsemuksellisesti oikeaa, mutta myös ruoan tarjoajalle kannattavaa.

TEKSTI: Mariaana Nelimarkka KUVAT: Marjaana Malkamäki



Maanantaina lounasaikaan ravintola Linna kuhisee väkeä. Opiskelijat ovat palanneet opintojen pariin ja lounastreffeille kiiruhtaa muutaman tunnin aikana jopa 1 400 ruokailijaa.

”Ruokailijamäärä Linnassa on tuplaantunut kymmenessä vuodessa. Se asettaa paljon haasteita toiminnallemme”, ravintolan päällikkö **Juha Rautakorpi** toteaa.

Keittiömestari Juha Rautakorpea voi pitää opiskelijuokailun erikoismiehenä: hän on työskennellyt kymmenen vuotta Sodexon tamperelaisessa opiskelijaravintolassa Linnassa. Nyt hän vastaa sekä keskustassa Kalevankadulla yliopiston kirjaston yhteydessä sijaitsevan Linnan että Hervannassa entisellä Tampereen teknisen yliopiston kampuksella Tietotalossa toimivan Hertsin toiminnasta.

Myös Sodexon organisaatiossa hänellä on opiskelijuokailun asiantuntijan rooli: kehitystyötä tekevässä Culinary Solutions -tiimissä hän on ainoa opiskelijuokailun edustaja. Osaltaan se johtuu siitä, että opiskelijaravintolat ovat vähemmistönä Sodexon ravintoloiden joukossa.

Mitä erityistä on opiskelijuokailussa?

Sodexolla on paljon dataa ja etenkin reseptiikkaa opiskelijuokailua varten. Rautakorven näppituntumastakin on hyötyä, kun mietitään, mikä maistaa maistua opiskelijoille.

Opiskelijuokailun erityispiirre on, että lounas on opiskelijalle isossa osassa päivittäisessä ravinnonsaannissa. Tärkeää on, että se on heille maukasta ja ravitsemuksellisesti oikeaa, mutta myös meille kannattavaa, Rautakorpi linjaa.

Yhden haasteen ruokalistasuunnittelulle asettaakin se, että opiskelija syövät paljon, onhan monelle kyseessä päivän ainoa lämmin ruoka. Se on otettava huomioon raaka-ainevalinnoissa, ja tarpeen tullen myös esillepanossa: kustannushaastavinta raaka-ainetta ei panna salaattipöydässä ensimmäiseksi.

Kustannuksista puheen ollessa:

”Salaattipöytä tuntuu kovin tärkeältä opiskelijoille ja kustannusten osalta se on yksi suurista haasteista. Tuoretuotteet eivät kummoisia korotuksia enää kestä”, Rautakorpi myöntää.

Opiskelijuokailun järjestämiselle antavat raamit tiukat ravitsemukselliset ja taloudelliset määreet. Kelan 1,94 euron tukeen per ateria ovat oikeutettuja ne ravintolat, jotka noudattavat ohjeita.

”Meidän täytyy täyttää tietyt ravitsemukselliset vaatimukset, muun muassa käyttää riittävän vähän suolaa ja rasvaa ja tarjota riittävän usein kalaa. Tietyt raaka-aineet on määritelty kielletyiksi, toiset suositelluiksi, ja esimerkiksi einestuohteissa suola menee usein yli rajan. Jos niitä haluaa käyttää, pitää lista suunnitella huolella, jotta ne eivät dominoi pöydässä.”

Rautakorpi kiittää ketjun tukea

”Meillä on Sodexossa runkolistan suunnittelussa ravitsemuksen ammattilaiset, jotka ottavat reseptiikassa huomioon, että kaikki täyttää Kelan vaatimukset. Olisi raskasta, jos joutuisi itse niitä laskeskelemaan! Me täällä kentällä vastaamme ohjeiden muokkaamisesta omalle asiakaskunnallemme sopiviksi. En ehtisi lainkaan vaihtaa kylmiöiden lamppeja, jos pitäisi lähteä nollasta suunnittelussa”, Rautakorpi naurahtaa viitaten joviiaaliin rooliinsa keittiöiden yleismiehenä.

Yhdessä Kelan tuen kanssa määrittänyt annoksen opiskelijahinta, Linnassa 2,60 €, ja sen puitteissa pitää keittiön onnistua. Matkailu- ja ravintola-alan edunvalvoja MaRa ry huomautti joulun alla, että kustannusten kohoaminen ja tukitason jämähtäminen paikoilleen on kestävä yhdistelmä. MaRa arveli jo opiskelijuokailun näivettyvän. Miltä vaikuttaa kentällä?

”Toki nykyinen tilanne vaatii huomattavasti tarkempaa seuranta, että kustannukset eivät karkaa. Montaa hinnankorotuksen ohittamista ei enää kestä, sitten se alkaa näkyä laadussa. Vielä emme ole joutuneet kustannusten takia luopumaan mistään”, Rautakorpi vakuuttaa.

Vastikään PRO-gaalassa Ravitsemuspäällikkö-sarjassa finalistina ehdolla ollut Rautakorpi saa kehuja erityisesti näkemyksestään, mistä kulut muodostuvat ja mitä mikäkin saa maksaa. Pakko siis uskoa, jos hän näkee vielä valonpilkahduksia ja toimintamahdollisuuksia.

Opiskelijuokailun megatrendi: vege

Juha Rautakorpi on herkkä vainuamaan, mitä opiskelijat haluavat. Tai toisin päin: hän on riittävän fiksu seuraamaan palautetta.

”Selailen monta kertaa päivässä meidän fläppitaulua, jolle opiskelijat jättävät terveisensä. Seuraan myös päivittäin, mitä asiakas syö; sieltä nousevat toiveetkin samalla ja pysyy kärryllä, missä mennään. Meillä on jatkuva haaste ruokalistan suunnittelussa, että pysymme aallonharjalla: mitkä ovat ruokakäsit, mitä nuoret haluavat syödä nyt. Pitää pitää itsensä nuorena ja pyrkiä olemaan tietoinen, mitkä ovat tämän hetken jutut! Ja tietysti vastata toiveisiin aina kun mahdollista”, Rautakorpi sanoo.

Kasvisruokaan ja vegaaniseen tarjontaan on Rautakorven johdolla panostettu ”aina”, joten sitä ei voi enää sanoa trendiksi.

”Kasvisruoka on pikemminkin megatrendi, vallitseva juttu. Vähähiilihydraattiset ruokavaliot sun muut ovat olleet villityksiä, jotka tuli ja meni, tämä taas on tullut jäädäkseen, samoin vegaanisuus”, Rautakorpi toteaa.

Linnassa on alusta asti vastattu kasvisruoan ja vegaanisen ruoan kysyntään. Toki se on kasvanut viimeisen kahden kolmen vuoden aikana hurjasti. Täsmällisiä kasvulukuja Rautakorpi ei rohkene sanoa, sillä kasvisruoan kysynnän kasvu ajoittuu samaan aikaan kuin Linnan asiakasmäärien tuplaantuminen. Mutta se kasvaa edelleen:

”On paljon sekasyöjiä, jotka vaihtelevat syömisään ruokalistan mukaan. Pitää tietää, mitkä ovat asiakkaiden herkuruokia, että osaa varautua. Parhaimmillaan kolmannes ruokailijoista syö kasvisruokaa, ja ainakin viidennes valitsee sen päivittäin.”



Tulevaisuuden suuri haaste on tarjota sopivaa ruokaa Suomeen tulleiden erilaisten kulttuurien edustajille.

”Suomalaiseen kulttuuriin on viime vuosina integroitu paljon muualta tulleita ihmisiä. Miten pystymme vastaamaan esimerkiksi muslimien ja muiden uskontojen asettamiin haasteisiin? Halal ja kosher ovat meille hiukan vieraita termejä, mutta kymmenilletuhansille tänne muuttaneille ihmisille arkipäivää. Mistä saamme esimerkiksi heille sopivia raaka-aineita”, Rautakorpi huomauttaa.

Nousussa: tietoisuus

Rautakorpi puhuu ihailien nuorista yliopisto-opiskelijoista, jotka ovat tietoisia maailman menosta ja osaavat tehdä kestävä kehityksen kannalta vastuullisia valintoja.

”Nyt on nousussa tietoisuus. Nuoret ovat tosi tietoisia ruoan alkuperästä, ja koko ajan enemmän tulee kyselyitä esimerkiksi kalan ja lihan alkuperästä. Aina jos alkuperätieto on kohtuullisen helposti saatavilla, viemme sen listaan.”

Ravintola-alan seuraava murros lienee digitalisaatio. Teknologinen kehitys vaikuttaa toisaalta niinkin, että asiakas haluaa saada tietoonsa tosi paljon asioita.

”Kaiken sen tiedoksi saattaminen vaatii paljon käsityötä, eikä se ole ydinjuttuamme. Toivottavasti on tulossa pieniä parannuksia, jotka helpottaisivat työtämme ja poistaisivat käsityötä tästä”, Rautakorpi sanoo.

Huikkea kasvu 10 vuodessa

Juha Rautakorpi luonnehtii tähänastisen uransa parhaaksi saavutukseksi kokonaisuutta, jonka on tiiminsä kanssa saanut Linnassa työskennellessään aikaan.

”

Nuoret ovat tosi tietoisia ruoan alkuperästä, ja koko ajan enemmän tulee kyselyitä esimerkiksi kalan ja lihan alkuperästä.

Juha Rautakorpi

”Kun aloitin, oli keskiarvoinen ruokailijamäärämme noin 600–700 ruokailijaa päivässä, ja nyt se on saatu hilattua 1 200–1 400 ruokailijaan päivässä. Jotain olemme tiiminä varmastikin tehneet oikein. Olemme kuitenkin koko ajan säilyttäneet toiminnan kannattavana.”

Pääosa kävijöistä nauttii lounasta, joka on tarjolla klo 10.30–16, mutta Linna tarjoilee myös aamupalaa ja panostaa itse tehtyihin kahvilatuotteisiin.

Lounasravintolan tilat eivät ole kasvaneet, joten ruokailijamäärän kasvu pitää ottaa monessa huomioon. Rautakorpi voisi luetella tukun haasteita, joita saa taklata. Mitään, mitä tehtiin kymmenen vuotta sitten, ei voisi enää kopioida.

”Tietysti ihan laitekapasiteetti tulee vastaan. Toki olemme saaneet keittiöön uusia laitteita ja teknologiaa, Fredman Food Tech -omavalvontajärjestelmän uusimpana.”

Menu suunnittelu on elänyt ajassa.



”Sekä asiakkaiden mieltymykset että määrät ovat muuttuneet niin rajusti, että olemme joutuneet luopumaan joistakin ruoista, kuten suosituista itse valmistetusta kasvispizzasta tai täytetyistä tortilloista. Ne sitoisivat liian paljon työvoimaa.”

Työtapoja ja esillelaittoa on jouduttu funtsimaan, Rautakorpi täsmentää. Esimerkiksi tortillaa on edelleen tarjolla, mutta ei valmiiksi täytettynä: asiakas täyttää ja rullaa sen itse. Joskus taas joku pata onkin jo varattu ja valmistustapa joudutaan soveltamaan tilanteen mukaan. Yksi muutoksen syy on kasvisruoan suuri menekki:

”Kyllä meillä tehdään kasvisruokaa aikamoinen saavillinen. Tälle päivälle arvioimme menekin suureksi ja valmistimme ratatouillea tofulla 400 annosta sekä lisäksi kasvissosekeiton.”

”

Hertsissä kasvisruokailijoiden määrä on lähempänä keskimääräisiä suomalaisia lukuja. Se on kuitenkin kasvussa, ja vegaaniruokakin on meillä jokapäiväinen vaihtoehto myös Hertsissä.

Juha Rautakorpi

Humanistit vs. tekniikan ylioppilaat

Rautakorpi ei pidä ihmisten luokittelusta, mutta työssään kahden opiskelijaravintolan päällikkönä hän on väistämättä pannut merkille tiettyjä eroja eri ravintoloiden asiakaskuntien välillä.

”Linnan ja Hertsin asiakkaat ovat hyvin erilaisia: humanistien ja teknisen puolen opiskelijoiden välillä on aika suuri ero siinä, millaista ruokaa he haluavat syödä”, Rautakorpi toteaa.

Humanistijoukko on naisvoittoinen, tekniikan ylioppilaat puolestaan isolta osin miespuolisia. Sukupuolijakauma näkyy suoraan otettavan ruoan määrässä. Samasta syystä kasvisyönti ei ole Hertsissä yhtä suosittua.

”Hertsissä kasvisruokailijoiden määrä on lähempänä keskimääräisiä suomalaisia lukuja. Se on kuitenkin kasvussa, ja vegaaniruokakin on meillä jokapäiväinen vaihtoehto myös Hertsissä.”

Hervannan kampuksella on paljon myös yritysasiakkaita, joten koko lounasravintolan toimintaperiaate on eri.

”Linnassa meillä on kolme ruokalajia noutopöydässä, mutta Hertsissä tarjoamme enemmän vaihtoehtoja, myös lautasanoksia. Niitä suosivat opettajat, yritykset ja heidän vieraansa. Voisi sanoa, että Hertsin toiminta menee lähemmäs henkilöstöravintolapuolta.”

Sekä Linnassa että Hertsissä on käytössä yhden lautasen taktiikka, eli ruokailijat ottavat samalle lautaselle salaatin ja lämpimän ruoan. Myös keittoa on aina tarjolla.

”Keitot ovatkin jännä juttu. Sosekeittoja menee molemmissa ravintoloissa, etenkin tuorejuusto-paprikakeittomme on suosittu, mutta jostain syystä Hertsissä eivät ruokaisat keitot iske. Ehkä keittoja ei saa otettua lautaselle riittävän suurta kekoa”, Rautakorpi aprikoi.



Sodexo vastuullisuuden kärjessä

Juha Rautakorven ei tarvitse kantaa vastuullisen toiminnan taakkaa yksin. Isossa talossa eettisiä raaka-ainevalintoja ja muita kysymyksiä pohditaan monella tasolla.

Reseptiikka on lähtökohtaisesti hiottu niin, että siinä käytetään suositteluja kalalajeja ja lihavalinnoissa Sodexo on lähtenyt vahvasti kotimaisuuteen.

Luomun huippuhetki sen sijaan meni Rautakorven näkökulmasta ohi: sitä ei erityisemmin kysytty, eikä sen lisääminen ole korkeakouluruokailun kustannuspaineissa realistista. Rautakorven vetämät lounasravintolat ovat joka tapauksessa jo vuosia olleet Portaat luomuun -ohjelman viidennellä askelmalla: kahvi, tee, puuro ja itse leivotut leivät ja leivonnaiset ovat luomua.

Sodexon vuodenvaihteessa julkistaman Work Place Trends -tutkimuksen mukaan suomalaiset päästävät yritykset vastuusta helpolla. Yritysten yhteiskuntavastuu on kansainvälisellä tasolla avaintekijä niin työnantajien, työntekijöiden kuin asiakkaidenkin näkökulmasta.

Sodexo rankattiin syyskuussa jo 14. kerran peräkkäin DJSI-vastuullisuusindeksin kärkeen toimialallaan. Dow Jones Sustainability -indeksi arvioi 3 400 pörssiyrityksen toimintatapoja liittyen talouteen, henkilöstöön ja ympäristöön. Sodexo sai huippupisteet paikallisesta vaikuttamisesta, henkilöstön kehittämisestä sekä ympäristötyöstään.

Sodexolla on Better Tomorrow 2025 -yhteiskuntavastuuohjelma, jonka tarkoituksena on sekä ohjata että seurata organisaation onnistumista tavoitteessaan ihmisten, yhteisöjen ja ympäristön olosuhteiden parantamiseksi. Ohjelma noudattaa YK:n kestävän kehityksen tavoitteita, ja se sisältää yhdeksän sitoumusta, jotka ohjaavat yrityksen yhteiskuntavastuullisuutta.

Sodexon Better Tomorrow 2025 -ohjelman sitoumukset:

1. Parannamme työntekijöidemme elämänlaatua.
2. Varmistamme, että työvoimamme on taustaltaan monimuotoista sekä sen, että toimijoidemme kulttuuri on palvelemiamme yhteisöjä heijastava ja rikastava.
3. Edistämme työntekijöidemme keskuudessa ja toimipisteissämme ympäristövastuullisuutta painottavaa kulttuuria.
4. Tarjoamme kuluttajille terveellisen elämäntavan mukaisia vaihtoehtoja ja kannustamme niiden valitsemiseen.
5. Edistämme paikallista kehitystä sekä reilua, osallistavaa ja kestävää liiketoimintaa.
6. Teemme vastuullisia hankintoja ja tarjoamme hiilipäästöjä vähentäviä hallinnointipalveluja.
7. Taistelemme nälkää ja aliravitsemusta vastaan.
8. Tuemme monimuotoisuutta ja osallistamista yhteiskunnallisen muutoksen käynnistäjänä.
9. Tuemme kestävästä resurssien käyttöä.