

# KOETTUJA VINKKEJÄ

## COVID-19-HAASTEISTA SELVIÄMISEEN

### *erilaisissa ruokapalveluissa*

*Koronakevät pani ruokapalvelujen  
ammattilaiset koville.*

Vanhustenhoidossa työskenneltiin riskiryhmien parissa. Koulujen, oppilaitosten ja päiväkotien ruokahuoltoja suljettiin ja avattiin. Henkilöstöravintolat tyhjenivät ruokailijoiden jäädessä etätöihin.



TEKSTI: Tuija Heikkilä

*Kolme erilaisista ruokapalvelusektoreista vastaavaa ammattilaista kertoi lehdelle työstään kevään koettelemuksissa.*

Samankaltaisista kokemuksista nousevat viestinnän, yhteistyön ja nopean reagoinnin tärkeys, huoli asiakkaista ja henkilöstöstä, sekä taloudelliset paineet. Turvatoimista ainakin huipputasoinen hygienia jää uudeksi normaaliksi. Tarinoista löytyy niin vertaistukea kuin hyviä vinkkejä omaan työhön.

## Huoli vanhuksista voimisti työpaikkojen yhteishenkeä

**K**orona-kevään paineet koettiin ehkä raskaimpina ikäihmisten hoivakodeissa, joiden vastuulla on COVID-19-tartunnalle herkkimmät ja hauraimmat.

YKSI TÄLLAISISTA PALVELUNTARJOAJISTA ON GAIUS-SÄÄTIÖ SR. Sillä on Helsingissä kolme palvelutaloa: noin 90 asukkaan Heseva-koti Käpylässä, 45 asukkaan Munknäshemmet Munkkiniemessä ja noin 100 asukkaan Puotilan palvelutalo. Palvelutalojen ravintoloissa ruokailee päivittäin myös talojen henkilökuntaa sekä normaaliaikaan ulkopuolisia. Lisäksi Gaius Ravintolat on toimijana Helsingin seurakuntayhtymän lounasravintoloissa Honkanummella ja Malmilla. Yhteensä niissä ruokailijoita käy päivittäin noin 80–320 kaudesta riippuen.

”Suurin osa asiakkaistamme on tehostetun palveluasumisen asukkaita. Heille tehdään kaikki päivän ateriat: aamiainen, välipala, kahvi ja kahvileipä, lounas, päivällinen, iltapala ja tarvittaessa yöpala. Osalla asukkaista on erityisruokavalio, huonosti syövilä tai painonlaskusta kärsivillä tehostettu ruokavalio. Keittiöstä saa lisäksi vapaasti hedelmiä, vihanneksia, viiliä, jogurttia tms. asukkaan mieltymyksen mukaisesti. Palveluseteliasukkaat voivat ostaa erilaisia ateriapaketteja,” Gaius-säätiön ravitsemustoimenjohtaja **Eija Hiltunen** kertoo.

Yhteensä Gaius-keittiöt valmistavat noin 1 000 ateriala päivittäin, jos Honkanummen ja Malmin lounasravintolatkin lasketaan mukaan. Vakituista henkilöstöä on 12, joista kaksi hallinto- ja keittiöhenkilökuntaa. Juhlapalveluissa ja tuuraamassa käytetään etupäässä vakituksia keikkatyöntekijöitä. Lomansijaisina suositaan mahdollisuuksien mukaan alan opiskelijoita.

Maaliskuussa, kun koronavirus antoi ensimmäiset hälyttävät merkkinsä, oli tunnelma Gaius Ravintoloissa – kuten varmasti kaikkialla – epäuskoinen ja hämmentynyt. Vanhuspalvelut ovat koronan kannalta kriittisin ryhmä, ja jo Gaius-säätiön arvoissa korostetaan vastuullisuutta ja turvallisuutta.

”Päällimmäinen ajatus oli osaamemeko varautua kaikkeen ja ottaa kaikki mahdolliset riskit ja asiat huomioon. Ihan alkuun ei viranomaisilta tullut juurikaan ohjeita, mutta sitten niitä alkoi tulla hirmuisesti usealta eri taholta, ja ne päivittyivät tiuhaan, niin että ohjeita piti kirjoittaa henkilökunnalle koko ajan uusia entisten tilalle. Niiden lukemisesta tuli kaikille ihan ähky. Koin itse raskaimpana huolen, että ohjeistukset varmasti tavoittivat jokaisen jokaisessa työpisteessä.”

”

**Koin itse raskaimpana huolen, että ohjeistukset varmasti tavoittivat jokaisen jokaisessa työpisteessä.**

Aluksi Gaius Ravintoloilla oli avoinna kaikki viisi yksikköä. Honkanummen ja Malmin asiakkaat vä-

”

**Annoimme heti ohjeet tilata varalle kuivamuonaa ja pakasteita sekä kertakäyttöastioita, jotta ruokahuolto toimisi vähälläkin henkilöstöllä.**

henivät heti, joten buffaa tarjonnot toimipisteet suljettiin kokonaan maaliskuun vaihteessa ja avattiin vasta elokuun alussa. Palvelutalojen lounasravintolat suljettiin ulkopuolisilta viranomaisten määräysten mukaisesti maaliskuussa heti epidemian alkuvaiheessa. Ulkopuolisten asiakkaiden määrä oli tosin jo muutenkin vähentynyt. Kaiken kaikkiaan Gaius Ravintolojen ruokailijamäärät laskivat puoleen normaalista.

Henkilöstö oli huolissaan, pystyvätkö he olemaan tarpeeksi tarkkoja kaikessa hygieniassa.

”Emme halunneet aiheuttaa asukkaille vaaraa omalla toiminnallamme.

Jotkut asukkaat pitivät toimenpiteitä alkuun turhina, ja osa oli jopa vihaisia ja närkästyneitä, kun lounasravintolan tuoleista piti poistaa puolet. Ihan ymmärrettävästi he kokivat, että heitä määrätään liikaa, kun istumapaikkoja rajoitetaan.”

Käsihygieniata ja pintojen puhtautta tehostettiin, tarjoiluvälineitä vaihdettiin usein. Kasvosmaskeja tuli käyttää aina palvelutalojen asukkaita kohdattaessa.

”Tilasimme maskeja netin kautta, mistä saimme. Työntekijät kokivat aluksi hankalaksi ja raskaaksi hengityssuojainten käytön. Alkuun oli vaikeaa muistaa pukea se päälle aina, kun piipahtikin keittiöstä lounasravintolan puolelle. Annoimme myös halukkaille mahdollisuuden käyttää maskia työmatkoilla.”

Riskiryhmään kuuluvat työntekijät hakivat ja saivat palkatonta vapaata. Sairausten oireita tunteneet saattoivat jäädä omalla ilmoituksellaan kotiin jopa kymmeneksi päiväksi normaali-ajan esimiehen antaman kolmen päivän poissaolon sijaan.

”Vaikeinta keväällä oli varautuminen työntekijöiden mahdolliseen sairastumisaaltoon, koska heistä on muutenkin huutava pula. Annoimme heti ohjeet tilata varalle kuivamuonaa ja pakasteita sekä kertakäyttöastioita, jotta ruokahuolto toimisi vähälläkin henkilöstöllä. Alussa oli kuitenkin vain pari lyhyttä sairaslomaa, sen jälkeen ei kenelläkään juuri mitään mainittavaa. Korona vahvisti työpaikan henkeä. Kaikki olivat mukana talkoissa suojaamassa asukkaitamme ja toisiamme mahdolliselta altistumiselta tai tartunnalta.”

Elokuulle tullessa Gaius Ravintoloissa ei ole vielä purettu rajoitustoimia palvelutalojen osalta.

”Ulkopuoliset eivät edelleenkään pääse palvelutalojen ravintoloihin, turvavälit pidetään ja salityöskentelyssä käytetään maskia. Kesän loma-ajan uusi sisäinen ohje on se, että ulkomailta töihin palaavan työntekijän tulee käyttää 14 vuorokautta hengityssuojainta koko ajan, myös keittiössä. Ulkopuolisten asiakkaiden kakkutilaukset toimitetaan heille ulko-ovelle.”

Vielä maaliskuussa Gaius Ravintoloilla ei ollut minkäänlaista kriisisuunnitelmaa.

”Siitä huolimatta toimimme ja tiedotimme yksiköille ja henkilökunnalle nopeasti, siihen olen erityisen tyytyväinen. Kaikki rajoitukset ja toimenpiteet saatiin pikaisesti käyttöön, esimiehet olivat tavoitettavissa niin arkena kuin viikonloppuna. Nyt valmiussuunnitelma on tehty, ja sitä päivitetään ja viilataan aina, kun asioita tulee mieleen. Korkeatasoinen hygienia jää varmasti pysyväksi käytännöksi koronan jälkeenkin.”

### Take away tuli jäädäkseen henkilöstöravintoloihin

PALMIA OY ON RUOKA-, KIINTEISTÖ-, SIIVOUS-, TURVALLISUUS- JA TOIMITILAPALVELUYRITYS. Sen ravintolat sijaitsevat Uudellamaalla muun muassa Helsingissä, Espoossa, Riihimäellä ja Hämeenlinnassa. Yrityksellä on myös julkisen sektorin ruokapalveluita oppilaitoksissa, kouluissa ja päiväkodeissa. Tässä jutussa kurkistamme Palmian noin 30:n Helsingissä sijaitsevan lounasravintolan arkeen koronakeväänä ja sen jälkeen.

Palmian ravintolapalvelut tavoittavat ison joukon helsinkiläisten työpaikkojen lounastajista. Kussakin toimipisteessä ruokailijoita on päivittäin alle sadasta noin tuhanteen. Osa ravintoloista on vain tietyn työyhteisön käytössä, osa on useiden asiakasyhteisöjen käyttämiä, kaikille avoimia ravintoloita, joihin myös satunnaiset vierailijat ovat tervetulleita. Jälkimmäisiä on esimerkiksi bisnesparkkien sekä Helsingin kaupungintalon ja Kuntatalon ravintolat. Ulkopuolisilta suljettuja ravintoloita on esimerkiksi ministeriöissä ja Ylellä Pasilassa.

Henkilökuntaa Palmian ravintolapalveluissa on noin 200. Normaaliai-

kaan työllistetään lisäksi vuokratyövoimaa ja kesätyöntekijöitä. Tämän vuoden kevät ja kesä eivät olleet normaaleja, kaikkea muuta. Kuten niin monet, myös Palmian ravintolapalveluiden toimialapäällikkö **Ritva Mähönen** oli pahimman koronavaiheen ajan etätöissä.

”Se on toiminut erittäin hyvin. Palmian työkalut ja yhteydet ovat mahdollistaneet niin etätyöskentelyn kuin palaverit kollegojen ja asiakkaiden kanssa,” Mähönen kiittelee.

Etätöet aiheuttivat myös koronan ensimmäiset vaikutukset Palmian henkilöstöravintoloissa, sillä lounastajat vähenivät, kun yhdessä jos toisessa firmassa väki määrättiin jäämään kotiin.

”Jo varhaisessa vaiheessa aloimme miettiä tiedotteita, joissa kerroimme, millä toimenpiteillä varmistamme asiakkaiden turvallisen pääsyn ravintoloihin. Sitten ravintolat piti sulkea ulkopuolisilta. Koska isot kokoontumiset oli kielletty, kokous- ja juhlapalvelutilaukset peruttiin.”

Tilanne horjutti positiivistakin mieltä.



**Asiakkaat halusivat hakea lounaan mukaansa ja syödä työpisteellään. Myymme normaalistikin take awayta ja päivän päätteeksi hävikkiruokaa, mutta uskon, että kasvanut take away -ateriointi tulee jäämään monille käytännöksi. Siihen pitää varautua.**

”Pian sitä totesi, ettei tämä olekaan mikään parin viikon juttu, vaan tulee jatkumaan pidempään. Niinpä ei voinut muuta kuin miettiä, miten voimme järkevästi ja turvallisesti palvella. Asiakkaiden kanssa käydyt keskustelut osoittivat, että korona on yhteinen asia. Yhteisymmärrys tulee auttamaan kanssakäymistä myös jatkossa. Muutenkin tiedämme nyt, että korona vaikuttaa ruoka- ja ravintola-alalla kaikille ja pitkään. Sulkemisilta ja liikevaihdon romahtamiselta ei ole välttynyt kukaan.”

Kun asiakasmäärät tippuivat, ruokalistoja supistettiin.

”Hyödynsimme varastoja ja kiinnitimme aiempaa enemmän huomiota erävalmistukseen. Kun asiakasmääriä ei pystynyt ennakoimaan, ei ruokia tehty valmiiksi, jolloin hävikkiä hallittiin paremmin. Aluksi se oli taiteilua ennen kuin arviot asiakasmääristä tarkentuivat. Vaikutus työhön keittiöissä oli suuri.”

Myös Palmian ravintoloissa take away -annosten myynti lisääntyi keväällä.

”Asiakkaat halusivat hakea lounaan mukaansa ja syödä työpisteellään. Myymme normaalistikin take awayta ja päivän päätteeksi hävikkiruokaa, mutta uskon, että kasvanut take away -ateriointi tulee jäämään monille käytännöksi. Siihen pitää varautua.”

Jotkin Mähösen asiakasyhteisöistä aikovat jatkaa etätöitä ainakin elokuun loppuun, mutta suurin osa ravintoloista avautui kesällä, monet niistä kuitenkin edelleen ulkopuolisilta suljettuina.

”Ja kaikki varotoimet ovat tietenkin käytössä. Asiakkaita kehoitetaan hyvään käsihygieniaan, eikä oireisena pidä tulla ravintolaan. Palmian omat tarrat muis-

tuttavat turvaväleistä. Jokaiselle pitää löytyä istumapaikka, mutta lounasravintolassa se on selvä asia. Kaikissa paikoissa ei ole palautettu kaikkia välillä poistettuja tuoleja.”

Syksyn myötä ravintoloita avattaessa joudutaan jälleen samaan hankalaan tilanteeseen kuin keväällä: moniko tulee lounaalle, paljonko ruokaa pitäisi varata? Buffat ovat kuitenkin palanneet annostellusta normaaliin itsepalveluun.

”Edelleen meillä on asiakkaille kerätyttöhanskoja, joita he voivat ha-

lutessaan käyttää buffassa. Ottimia vaihdetaan tiuhaan, linjaston puhtaudesta huolehditaan ja maksupäätteitä puhdistetaan usein. Kassojen edessä on pleksit, eikä osassa ravintoloista ole koronan tultua otettu käteistä vastaan, mutta ei raha meillä enää juuri liikukaan, kun lounasmaksutapoja on niin monia.”

Asiakkaat ovat suhtautuneet rajoituksi ravintoloissa pääosin ymmärtävästi.

”Moni on ollut tyytyväinen siitä, että työnantaja on antanut mahdollisuuden ruokailuun työpäivän aikana ja halunnut ravintolan olevan avoinna. Jos syntyy jonoja, muistutamme turvaväleistä, mutta pääosin kaikki on sujunut niin hienosti kuin tässä tilanteessa voi.”

Palmialla oli varauduttu poikkeustilanteisiin valmiussuunnitelmalla ja riskien hallinnalla, mutta tuskin mikään yritys näin laajaan pandemiaan ja rajoitustoimiin on osannut valmistautua. Mähönen on tyytyväinen erittäin nopeaan reagointiin Palmian ravintoloissa kaikissa muuttuneissa tilanteissa keväen aikana.

”Toimintatapamme oli toimia välittömästi. Sain koko ajan apua ja tukea joustavilta alaisilta, ja kentällä miettivät toimintatapoja. Annankin erityiskiitoksen henkilöstölle siitä, että he ajattelivat työnantajan ja asiakkaiden parasta.”

Nyt kaikki tehty on kirjattu ylös.

”Jos toinen aalto tulee, tiedämme, kuinka toimia. Vaikeinta oli buffan muuttaminen annosteluksi, koska se edellyttää normaalia enemmän henkilöresursseja. Toinen vaikea ja mietityttänyt asia on ollut asiakkaiden ja henkilökunnan turvallisuuden takaaminen, jotta olemme heille se hyvä kumppani.”

Myös taloudellinen paine on raskas taakka. Liikevaihdon tippuminen ei ole sallinut lisäavun ja sijaisten palkkaamista.

”Osalle asioista emme ole voineet mitään, mutta parhaamme olemme tehneet taloudenkin eteen. Olemme miettineet raaka-ainekustannuksia ja viestineet, että ravintolat ovat taas

avoinna ja meille on turvallista tulla syömään ja järjestämään tilaisuuksia.”

Positiivinen merkki on Palmian kahvilan ja ravintolan avaaminen elokuussa Helsingin Kalasatamaan upouuteen



## Vaikeinta oli buffan muuttaminen annosteluksi, koska se edellyttää normaalia enemmän henkilöresursseja.

Kaupunkiympäristötaloon. Sinne asetettiin peräti 1 500 työntekijää.

”Myös ulkopuolisille avoinna olevat kahvila Nuotta ja ravintola Merta vetävät oletustemme mukaan 700:sta tuhanteen ruokailijaa päivittäin. Tutut opastukset turvaväleistä, käsihygieniasta ja oireettomuudesta näkyvät tietenkin myös niissä. Meitä on iso joukko opastamassa asiakkaita turvallisessa liikkumisessa ja toimimisessa uusissa paikoissa, minä myös.”

### Keskiössä kuntalainen – yhteistyöllä kaikki sujui

LEMPÄÄLÄ ON TAMPEREEN ETELÄPUOLELLA PIRKANMAALLA SIJAITSEVA, NOIN 23 500 ASUKKAAN KUNTA. Vuosittain kunnan ruokapalveluissa valmistetaan puolitoista miljoonaa annosta, päivittäin lounaita syntyy noin 5 600.

Kouluja Lempäälässä on 12, päiväkotia 20. Kouluista kolmessa on valmistuskeittiö, joihin ruuan tuotanto on keskitetty. Niistä ruoka jaetaan asiakaskohteisiin kuumatuotantona sekä cook-and chill -kylmävalmistus/kylmäkomponenttikokottuna.

Terveyskeskuksen keittiö valmistaa ruuan henkilöstöravintolaan. Kunnassa on terveyskeskussairaala, neljä palveluasumisen ja neljä ikäihmisten palveluasumisen yksikköä, sekä kehitysvammaisten palveluasumisen, vanhusten päivätoiminnan, kehitysvammaisten

päivätoiminnan ja kehitysvammaisten asumisen yksiköt.

Henkilökuntaa kunnan ruokapalveluissa on lähes 50: valmistus, jakelu- ja palvelukeittiöissä työskentelevät, kaksi henkeä kuljetuksissa, kaksi palvelusuunnittelijaa, ravitsemusterapeutti ja ruokapalvelupäällikkö **Liisa Ceylan**.

”Olen niin realistinen, etten ollut kauhuissani, kun korona-aalto iski. Se mitä tulee eteen, se katsotaan ja siihen tartutaan ja mietitään toimintaa yhdessä ammattitaidon ja resurssien mukaan. Juuri se korostui meillä Lempäälässä ja oli tärkeää: teimme yhdessä ja suurella sydämellä hallintorajat unohtaen. Keskiössä oli kuntalainen ja se, miten turvaamme palvelut ja toisaalta henkilöstön. Kaikilla oli vahva luotto siihen, että yhdessä tämä hoidetaan,” Liisa Ceylan kertoo.

Ensimmäiset toimenpiteet suunniteltiin sivistystoimen kokoushuoneessa 15. maaliskuuta.



## Se mitä tulee eteen, se katsotaan ja siihen tartutaan ja mietitään toimintaa yhdessä ammattitaidon ja resurssien mukaan.

”Aloitimme heti kouluruoka-annosten teon. Seuraavalla viikolla viiden päivän annokset jaettiin kylminä etäkoululaisille. Lounasannokset oli mahdollista hakea isojen koulujen valmistuskeittiöistä alueellisesti porrastetun aikataulun mukaisesti. Näin mahdollistettiin, että ei muodostunut jonoja tai ruuhkia ja minimoitiin kontaktit.”

Kunnalle oli tärkeää tarjota kotona opiskeleville samanlainen koululounas, kuin he normaalistikin olisivat saaneet: päivän ruoka, maito, leipää ja hedelmä. Sillä pyrittiin tukemaan perheiden ja erityisesti oppilaiden kokonaisvaltaista hyvinvointia haastavan arjen keskellä.

”Maanantaisin jaettuun viiden päivän paketteihin laitettiin mukaan ohjeet ruuan hygienisestä käsittelystä ja lämmittämisestä sekä käsien pesun tärkeydestä. Näkökulma oli kasvatuksellinen, koska osa lapsista oli kotona yksin.”

Koulujen tilanne muuttui nopeasti ja moneen otteeseen. Etäopiskeluun siirryttiin laajemmin, kyläkoulutkin suljettiin, samoin päiväkotia.

”Se oli keittiöiden kannalta haastavaa. Tuotanto vedettiin alas ja ylös ja joka suuntaan, kun valtioneuvoston linjaukset muuttuivat. Niiden kautta tarkastelimme omaa toimintaamme.”

Lähes 3 000 annosta valmistava, 2010 rakennettu iso valmistuskeittiö antoi onneksi mahdollisuuden siihen, että siellä pystyttiin tekemään ja jäädyttämään annokset niin, että niihin saatiin pidempi säilyvyys. Pääsääntöisesti annokset olivat itse tehtyä kouluruokaa.

”Normaalia ruokalistaa ei pystytty täysin noudattamaan, vaan siirryimme valmiussuunnitelman mukaiseen yksinkertaistettuun listaan. Siihen ei perunoiden keitto ja kastikkeet onnistu, vaan valitsimme helpommin tuotantotapaan ja säilyvyyteen liittyvän laatikko- ja keittolinjan, mutta pääsääntöisesti omalla reseptiikalla itse valmistettua kouluruokaa. Näin siksi, että saatoimme näyttää kodeissa, mitä lempäläläinen koulu- ja päiväkotiruoka on, vaikkei se prikulleen samaa ollutkaan kuin normaalisti. Toisaalta pelkäsimme saatavuusongelmia, jos olisimme hankkineet teollisuudelta valmisruoka-annoksia, joihin moni toiminnassaan nojautui.”

Kun koulut toukokuussa jälleen avautuivat, tehtiin taas isoja muutoksia ja keittiöiden tuotantoa palautettiin.

”Ruokailujärjestyksistä sovittiin koulukohtaisesti sivistystoimen ja rehtorien kanssa, jotta meidän henkilökunnallamme ja opetusväellä oli yhteinen linja ja käsitys ruokailuiden sujuvuudesta. 50-100 hengen koulujen ruokailu oli helppo porrastaa, mutta lähes tuhannen oppilaan koulussa on haasteensa. Osa söi luokissa pihan soppatykistä hakemansa ruuan, folio-

ruokapäivinä ulkona oli kaksi pistettä, josta annokset porrastetusti jaeltiin. Opetushenkilöstö annosteli ruuan pie-



Siihen ei perunoiden keitto ja kastikkeet onnistu, vaan valitsimme helpommin tuotantotapaan ja säilyvyyteen liittyvän laatikko- ja keittolinjan, mutta pääsääntöisesti omalla reseptiikalla itse valmistettua kouluruokaa.

nille koululaisille, jotta pystyttiin takamaan riittävä hygienia. Tarjonta oli supistettu, jotta jakelu sujui nopeammin. Johtoajatuksenamme oli koko ajan, että asiakkaita kohdellaan tasa-arvoisesti ja tarjonta on kaikille sama: isotkin pisteet piti pystyä hoitamaan hyvin ohjeistukset huomioiden.”

Normaalitilanteessa suurin kunnan kolmesta valmistuskeittiöstä hoitaa lounaat terveyskeskukseen. Kevään korona-aikaan terveyskeskuksen oma keittiö hoiti ikäihmisten ruokailut.

”Hygieniaa tehostettiin vahvasti ja pysyvästi. Ruoka toimitettiin kontakteja välttäen annospakattuna palveluasumiseen, eikä osastokärryjä tuotu keittiöön. Henkilöstöravintola suljettiin.”

Jo maaliskuun loppupuolella Lempeälässä aloitettiin ruokakassijakelu kunnan tuen piirissä oleville perheille. Yhteistyötä tehtiin sosiaali- ja oppilasluonnon kanssa.

”Heti alkuvaiheessa selvitin hankintasopimuksemme, keskustelin yhteistyökumppaneiden kanssa, ja teimme tuotelistauksen ruokakasseja varten. Ensin ajatuksissa olivat ikäihmiset, mutta pian kunnan koronaohjoryhmässä hyväksytty suunnitelma laajeni koskemaan isoa ryhmää kuntalaisia.”

Kasseja jaettiin maanantaisin ja perjantaisin yhdestä valmistuskeittiöstä, erillään kouluruokien jakelusta, toukokuussa kerran viikossa. Toimintatapaa kehitettiin tarpeen mukaan.

”Jos samaan perheeseen tuli sekä kouluruokaa että ruokakassi, toimitettiin ne kouluruokapisteeseen. Ikäihmi-

set saivat kassit kotiin. Ja jos varattuina kasseja tai kouluruoka-annoksia ei noudettu, ne toimitettiin seurakunnalle.”

Asiakkaille maksuttomissa kasseissa oli noin 50 euron arvosta peruselintarvikkeita: perunaa, riisiä, tomaatteja, kurkkua, broileria, jauhelihaa, tonnikalaa, maitoa, mehua, jogurtia, kaurahiutaleita. Kun keittiöitä suljettiin, hyödynnettiin niiden varastojen elintarvikkeet kasseissa, jotta hävikiltä säästettiin.

Kasseja jaettiin yli kaksi kuukautta, toukokuun loppuun asti. Ceylan on erittäin tyytyväinen tästäkin hallintorajat ylittäneestä yhteistyöstä.

”Kasseilla oli myös työllistävä vaikutus, sillä työllisyyspalvelut järjesti apua pakkaamiseen ja kuljetuksiin.”

Yksi lempäläläinen koronakevään tukimuoto oli #tukikotiin. Siinä toimitettiin kouluruoka-annoksia koteihin, joissa oli useampia varhaiskasvatuskäisiä ja vanhemmat etätöissä. Perheet saivat apua myös lasten ulkoilutukseen.



Yksi lempäläläinen koronakevään tukimuoto oli #tukikotiin.

”Halusimme helpottaa vanhempien arkea, jotta he saivat ruuanlaitolta aikaa tehdä työtään, jos eivät vieneet lapsia päiväkotiin. Tämä liittyi ajatuksen, että tuimme erilaisilla palveluilla kuntalaisten hyvinvointia ja jaksamista. Korona-aika on ollut jokaiselle meistä kovaa.”

## Ajankohtaista

Asiakkaat olivat tyytyväisiä: toukokuun jälkeen Lempäälässä tehtiin asiakastytyytyväisyyskysely poikkeusolojen palveluista. Kun maksimiluku on 5, antoi 153 lempääläläistä saamastaan ruoka-avusta palautteeksi 4.43 pistettä.

Vaikka Lempäälässä oli harjoiteltu ja mietitty jos jonkinlaista häiriötilannetta kyberhyökkäyksestä sähkö- ja vesikatkon, ei koronan kaltainen pandemia ollut ollut mielessä.

”Vaikka paljon viestittiin kunnan eri toimijoiden kanssa, niin aina on parannettavaa viestinnässä ja sen perille saattamisessa. Se kävi selväksi, miten tärkeää tällaisessa tilanteessa on ajantasaisen tiedon saanti ja yhteistyö suunnittelussa ja palvelujen tuottamisessa. Jälkikäteen ajatellen oli haastavaa, että valtioneuvoston linjaukset muuttuivat

vauhdilla ja kaipasimme tarkentavia ohjeita. Se vaikutti kunnan moninaisten palvelujen järjestämiseen, mutta hienosti selvisimme.”

Kriisin alkumetreillä Lempäälässä luotu kunnan jako alueisiin toimi niin hyvin, että se Ceylanin mukaan jää varmasti käyttöön muihinkin tarkoituksiin.

”Prosessit itsessään olivat meille vanhastaan tuttuja, mutta kriisi pani katsomaan, mihin ne taipuvat, ja opettelimme uusia tekemisen tapoja. Kun johdat etätöistä kotoa kunnan ruokapalvelua ja työntekijät ovat kentällä, piti luoda tarkka systeemi, jolla jokainen saa varmasti sen tiedon ja tuen, jota tarvitsee.”

Valmiusryhmä kokousti säännöllisesti tiettyyn kellonaikaan, ja tilanteiden muuttuessa pidettiin iltaisin

Teams-kokouksia, jotta aamuksi saatiin uudet määräykset kaikille tietoon ja työhön. Ceylan kiittelee työntekijöiden kykyä pelata samaan maaliin.

”Kaikki tekivät mahtavaa työtä! Mutta on tärkeää oivaltaa poikkeusolojen vakavuus ja kunnan vastuu poikkeusoloissa. Olisikin tärkeää jatkoa ajatellen, että koko henkilöstölle järjestettäisiin koulutusta valmiudesta.” ■



**Kaikki tekivät mahtavaa työtä!** Mutta on tärkeää oivaltaa poikkeusolojen vakavuus ja kunnan vastuu poikkeusoloissa. Olisikin tärkeää jatkoa ajatellen, että koko henkilöstölle järjestettäisiin koulutusta valmiudesta.

*Eija Hiltunen, Gaius-säätiön ravintemustoimenjohtaja.*

KUVA: Eija Hiltusen kuva-arkisto



*Ritva Mähönen, Palmian ravintolapalveluiden toimialapäällikkö.*

KUVA: Palmia Oy



*Liisa Ceylan, ruokapalvelupäällikkö, Lempäälän kunta.*

KUVA: Laura Vesa

