

TEKSTI: Marjut Huhtala | KUVAT: Niina Leino | KUVITUS: Freepik

# PALMIA KOHTI HIILINEUTRAALI SUOMI *-tavoitteita*



**KOULURUOKAILUN  
KALA- JA KASVIS-  
RUOKAVALIKOIMAA  
LISÄÄMÄLLÄ**

Palmiassa tartuttiin ripeästi tänä keväänä startanneen VARUKE-ohjelman Kokeilunpaikka-haasteeseen ja siellä alettiin kehittää uusia kouluruokailuun soveltuvia kasvis- ja kalaruokareseptejä. Poikkeusajoista huolimatta oppilaita osallistettiin reseptien kehitystyöhön maistattamalla uusia makuja kahdessa eri koulussa Riihimäellä. Maisteluraadeista on tarkoitus luoda pysyvä, asiakkaita osallistava käytäntö muihinkin Palmian ruokapalveluiden piirissä oleviin kouluruokailukohteisiin.

## Tulevaisuuden kouluruoka rakentuu vastuullisesti valituista raaka-aineista – ruuan maistuvuus ykkösasia

Palmian tavoitteena on kehittää koululaisille maistuvia kalasekä kasvisruokia ruokailijoiden ehdoilla. Uusia kotimaisia kala- ja kasvisraaka-aineita, kuten silakkaa ja särkeä, aiotaan hyödyntää nykyistä enemmän ja liharuuan määrää pikku hiljaa vähentää. ”Emme poista mitään raaka-aineita heti listoilta, vaan tuomme uusia makuja ja ruokaideoita vähitellen asiakkaan lautaselle”, painottaa Palmia Oy:n ruokapalveluiden operatiivinen johtaja **Jaana Kujala**.

Riihimäen Eteläisen ja Harjuntien koulujen kahdelle luokalle eli 3.- ja 7.-luokkalaisten oppilaille järjestetyissä maistelutilaisuuksissa testattiin huhtikuun lopussa kahta uutta kala- ja kasvisruokaa. Maistelua edelsi valittujen luokkaryhmien kehitysryhmätyöskentely (ilmastotyöpaja), jossa taustoitettiin VARUKE-ohjelmaa ja ilmastoystävällisen ruuan periaatteita laajemminkin.

Uusien kalaruokien raaka-aine löytyi teollisuuden yhteistyökumppanin kanssa toteutetun kehitysprosessin kautta, kertoo Palmian tuotekehityksestä vastaava **Janne Häkkänen**. Uudessa kalaruokareseptissä särkeä ja silakkaa sisältävä massa taipuu sopivasti maustamalla herkullisten tortillojen täytteeksi. ”Ajatuksena on jatkossa entistä enemmän korvata tonnikalaa kotimaisella ja vastuullisella kalatuotteella”, Häkkänen painottaa. Toinen maistettava kalaruoka oli kastiketyypinen, kylmäsavulohella höystetty samaista särki-silakka-massaa sisältävä ruoka.

Särkeä ja silakkaa sisältävä kalavalmiste markkinoidaan koululaisille jatkossa yleisnimellä ”särkis”. Nimi on helppo muistaa, ja reseptit jäävät varmasti oppilaiden mieleen. Uusina kasvisruokina tässä kokeilussa näyttäytyi intialainen tofukastike ja härkispastavuoka.

Oppilaat saivat maistatuksen lomassa arvioida uusia reseptejä asteikolla 1–5. Vastausten keskiarvo sijoittui neljän pintaan, mikä on todella vaikuttava tulos ja osoitus tuotekehityksen nappisuorituksesta. ”Myös sanallisia kommentteja kertyi runsaasti”, kertoo Riihimäen kaupungin ruokapalvelupäällikkö **Niina Niskanen**, joka tunnustaa olevansa kokeilunpaikka-projektista todella innoissaan.

Erään koululaisen kommentti kiteyttää ajatuksen varovaisesta siirtymisestä lihansyöjästä kasviksia enemmän suosivaksi tulevaisuuden kansalaiseksi: ”Olen enemmän aina ollut lihainminen, mutta kyllä tämä oli ihan hyvää.”

Kalaruusta kommentoitiin muun muassa näin: ”Käy minulle. Pidän kalasta ja niin tulen aina pitämään.”

**VARUKE**-hankkeen vastuullisena toteuttajana toimii Savon koulutus kuntayhtymä, kehityspalvelut/EkoCentria. Osatoteuttajina hankkeessa ovat Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Xamk, Ammattikeittiöosaajat ry (Amko) ja Ruokatieto Yhdistys ry. Hankkeen työpajoihin hankitaan teeman mukaisesti erikoisasiantuntijoita mm. Luonnonvarakeskuksesta (Luke) ja Viestintävalkeaa Oy:ltä. Kuntaliitto toimii hankkeen yhteistyötahona.

## Ruuan ilmastovaikutukset keskusteluun työpajatoiminnassa – sujuva yhteistyö ruokapalvelun, oppilaiden ja opetushenkilöstön välillä edistää myönteistä ruokapuhetta vastuullisesti tuotetusta kouluruuasta

Kevään aikana on reseptikehitystyön ohella järjestetty Riihimäen koulujen valittujen luokka-asteiden oppilaiden kanssa osallistava ilmastotyöpaja. ”Tämä on vaatinut resursseja ja aikaa koulujen opetushenkilöstöltä, mitä arvostamme suuresti”, kiittelee Kujala.

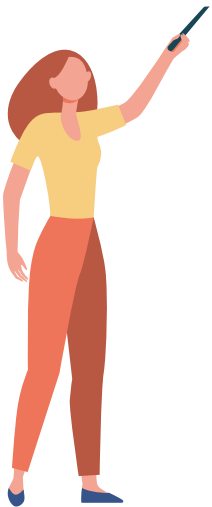
Ilmastotyöpajan työmenetelminä ovat kolmasluokkalaisten kohdalla toimineet muun muassa ympäristöaiheiset piirrostehtävät, vanhemmat koululaiset ovat puolestaan sanallisesti pohtineet esimerkiksi kasvisruuan lisäämisen merkitystä. Työpajassa on käsitelty ruuan ilmastovaikutuksia kouluruokailua sivuten. Pajojen vetäjinä ovat toimineet palmialaiset, ja koulun puolelta järjestelyissä ovat olleet mukana kotilousopettaja ja alaluokkalaisten työpajassa luokanopettaja. Teamsilla toteutettu työpaja on oivallinen esimerkki ympäristöasioiden opetteluun ja kestävä kouluruokailun luontevasta integroimisesta oppiaineopetukseen.

Kouluruuan tuotekehitys oppilaita osallistamalla on Palmiassa jatkuva prosessi. Kokeilunpaikka-kokeiluun osallistuminen antoi toiminnalle uudenlaisen sysäyksen muuton haasteellisena poikkeusaikana. ”Syksyllä laajennamme oppilaiden osallistamista ja tarjoamme uusien kala- ja kasvisruokareseptien maistelumahdollisuuden toistamiseen kaikille kevään kokeiluun osallistuneille oppilaille. Sen jälkeen uudet reseptit muokataan ja istutetaan kouluruokalistoillemme laajemminkin”, Kujala täsmentää. Myös kouluruokailun makuraatitoiminta laajennetaan tulevaisuudessa koskemaan kaikkea Palmian tuottamaa kouluruokailua. ■



## PALMIA OY

Palmia on noin 2 200 työntekijän monipalveluyritys, joka tuottaa palveluja erilaisissa kohteissa, kuten toimistotiloissa, lounasravintoloissa, juhlatiloissa, yleisötapahtumissa, liikennevälineissä, oppilaitoksissa, kouluissa ja päiväkodeissa, sairaaloissa, vanhusten palvelutaloissa – kaikkiaan yli 1 000 kohteessa. Päivittäin Palmiassa valmistetaan yli 50 000 ateriala, joita nautitaan niin lasten kuin aikuisten arjessa. Toimintaa on Etelä-Suomen alueella 13 paikkakunnalla.



## VASTUULLISET RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA käynnistyi kestävän kehityksen kokeiluilla ja asiakkaiden osallistamisella

SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄN/EKOCENTRIAN KOORDINOIMASSA usean toimijan yhteishankkeessa autetaan julkisia ruokapalveluita luomaan omaan toimintaympäristöönsä soveltuva vastuullisuussuunnitelma. Suunnitelmaa rakennetaan teemoitetuissa työpajoissa kahden vuoden aikana ja syntyviä tuotoksia jalkautetaan laajalti muidenkin ruokapalveluiden hyödynnettäviksi. Hankkeessa syntyvät kokeilut, suunnitelmat ja ideat aktivoivat kaikkia julkisia ruokapalvelutoimijoita vastuullisuustoimiin ja kannustavat kertomaan kestävyystoimista myös asiakkaille ja muille sidosryhmille.

VARUKE-kehitysohjelmissa startanneet kymmenen ruokapalvelutoimijaa ovat jo kevään aikana käynnistäneet Motivan ohjaamia Kokeilunpaikka-kokeiluja sekä osallistaneet asiakkaitaan ja henkilökuntaa vastuullisuustoimiin Jyväskylän yliopiston tutkijoiden tuella.

### VARUKE-kehitysohjelmaan mukaan valitut ruokapalvelutoimijat:

Arkea Oy, HY/Tvärminnen eläintieteellinen asema, Lempäälän kunnan ruokapalvelut, Kymijoen Ravintopalvelut Oy, Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut, Kaarea Oy, Kajaanin Mamselli -liikelaitos, Palmia Oy, Salon kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut ja Tuusulan kunnan ruokapalvelut.

### LISÄTIETOA HANKKEESTA:

EkoCentria/Varuke: <http://ekocentria.fi/varuke>.