

Ruoka- ja puhtaanapitopalvelut ovat tukipalveluja, joita tuotamme kunnan sisäisille asiakkaille, kuten päivähoidolle sekä sivistystoimelle. Ruokapalveluja tuotamme myös Sotesin vastuualueella olevalle kotihoidolle sekä vanhusten ja kehitysvammaisten palveluasumiseen.

Kuluneena vuonna olemme olleet mukana yläkoulun ja lukiolaisten hyvinvointiviikon järjestelyissä. Tällöin teimme yhteistyötä koulun, nuorisotoimen sekä nuorisovaltuuston kanssa. Oppilaille järjestettiin erilaisia tietoisuuksia sekä tarjottiin ilmainen välipala malliksi terveellisestä vaihtoehdosta. Tällä tempauksella halusimme tuoda esille ruoan merkityksellisyyttä terveyteen ja jaksamiseen koulupäivän aikana.

Ravitsemusterapeutin luento hyvinvointiviikolla suomalaisesta ruoasta ja sen historiasta toi esille sen, miten melko lähellä on se aika, kun ruokaa ei ollut yllin kyllin ja valikoima oli suppea. Hän toi esille myös sen, että ruoan riittävyys välttämättä ei ole itsestään selvyyttä tulevaisuudessakaan. Lisäksi vuonna 70 vuotta täyttävä ilmainen kouluruoka on asia, jolle soisi enemmän arvostusta.

Ruokapalvelu teettää yhteistyössä koulujen kanssa asiakaskyselyn ateriapalveluista vuorovuosin lukion, ylä- ja ala- koulujen kanssa. Tänä vuonna oli vuorossa yläkoulu ja lukio. Kyselyyn vastaavat erikseen koululaiset ja opettajat sekä muu henkilökunta. Kyselyn tuottaa ulkopuolinen taho, joka tekee koosteen vastausten perusteella. Punkalaitumella ollaan pääsääntöisesti tyytyväisiä niin ruokaan kuin palveluunkin. Löytyy kuitenkin niitäkin joille ei kouluruoka maistu, tai jokin muu seikka ei tunnu olevan kohdillaan. Otamme kaikki mielipiteet huomioon, mutta kaikkiin toiveisiin ja odotuksiin emme kuitenkaan pysty vastamaan. Julkisten ruokapalvelujen on toimittava ravitsemussuositusten mukaisesti sekä sen tehtävä on edistää terveellistä ruokakulttuuria eri ikäryhmissä. Tämä ei ole mitään pilkun viilaamista vaan suo joskus herkkuja ja ne odotetut hampurilaisetkin.

Vanhusten ateriapalveluissa teemme yhteistyötä Sotesin henkilökunnan kanssa. Ateriasuunnittelussa otamme huomioon asiakkaiden yksilölliset ruokailutottumukset ja ravitsemukselliset erityispiirteet, erityisruokavaliot sekä ruoan rakenteelliset tarpeet. Kaikilla yhteisenä tavoitteena on edistää asiakkaan hyvää ravitsemustasapainoa, joka ylläpitää olemassa olevaa kuntoa ja joskus jopa merkittävästi parantaa sitä.

Puhtaanapitopalvelut vastaavat kunnan kiinteistöjen puhtaudesta. Siivouksella on tärkeä merkitys kiinteistöjen elinkaarelle, terveydelle sekä sisäilman puhtaudelle. Työalueet on mitoitettu vuonna 2012. Mitoituksen tekeminen auttaa työn suunnittelussa ja työtehtävien järjestyksessä toteutuksessa sekä työnantajaa että työntekijää. Lisäksi mitoitus auttaa jakamaan eri työalueet työntekijöiden kesken oikeudenmukaiseksi.

Ruoka- ja puhtaanapitopalveluissa on ollut vuosittain alan opiskelijoita harjoittelujaksoilla sekä olemme kouluttaneet oppisopimuksella uusia ammattilaisia. Näin olemme saaneet uusia työntekijöitä eläkkeelle, tai muualle siirtyneiden työntekijöiden tilalle. Yksi tulevaisuuden suurista haasteista on saada työntekijöitä näille aloille.

Yksi merkityksellisistä asioista on tällä hetkellä menossa oleva uusi kouluhanke ja sinne suunniteltu uusi keittiö sekä suunnitelmat uudesta päiväkodista. Kummassakin on huomioitava niin ruoka- kuin puhtaanapidon toimivuus. Yksi valmistuskeittiö kunnassa nähdään tärkeänä turvaa tuovana asiana esim. poikkeustilanteissa.

Koska tämä vuosi on ollut juhlavuosi, on se värittänyt myös ruokapalvelujen toimintaa. Itsenäisyyspäivän viikkoon meidät saatteli nuorten suunnittelema perinneruokaviikko, jolloin tarjottiin mustamakkaraa, hernekeittoa, kaalilaatikkoa, karjalanpaistia ja lihapullia, ruisleipää ja

karjalanpiirakoita. Näistä nuorten ehdotuksista voi vain olla todella ilahtunut. Tällä viikolla juhlistimme Suomen itsenäisyyttä juhlavammalla kattauksella ja lounaalla niin palvelukeskuksessa kuin kouluillakin.

Kaiken päivittäisestä sujumisesta saa kiittää sitoutunutta ja ammattitaitoista ruoka- ja puhtaanapitopalvelun henkilökuntaa. Tiukimmissakin tilanteissa he joustavat ja tekevät parhaansa. Keittiöllä henkilökunta panostaa siihen, että ruoka maistuisi ja asiakkaat saisivat vatsansa täyteen, oli asiakas sitten lapsi, nuori, vanhus tai henkilökuntaan kuuluva. Laitoshuoltajat huolehtivat päivittäin tilojen puhtaudesta ja järjestyksestä. Ne ovat tärkeitä terveyteen ja viihtyvyyteen vaikuttavia asioita.

Tulevaisuudessa joudumme pohtimaan ruoka- ja puhtaanpitopalveluiden järjestelyjä uuden maakunta- ja sote-uudistuksen myötä. Tulevaisuuteen kannattaa kuitenkin suhtautua optimistisesti. Muutos on varmaa, mutta myös jatkossa syödään ja siivotaan kuten nytkin. Palveluntuottaja, oli se kunta tai jokin muu, tulee varmasti panostamaan niihin asiakkaiden parhaaksi.

Haluan kiittää kaikkia yhteistyötahoja, jotka ovat tehneet yhteistyötä kanssamme. Erityisesti olen iloinen nuorten kanssa tehdystä yhteistyöstä. Yhdessä ideoimalla olemme saaneet aikaiseksi hyviä asioita ja tästä meidän on hyvä jatkaa.

Kaikille oikein maistuvaa ja hyvää joulun aikaa!

*Tiina Niemelä*

Palvelupäällikkö

Punkalaitumen kunta