

Valtuustoaloite

Kouluruokailu ilman tarjottimia.

Aikojen alussa tarjottimet otettiin käyttöön luokissa tapahtuvan ruokailun helpottamiseksi, piimät ja maidot kaatuessaan pääsi kastelemaan pulpeteissa säilytettäviä oppikirjoja.

Nykyisin ruokailemme ruokasalissa, eikä tarjottimien käytölle ole enää järkevää syytä, niistä on tullut turhakkeita, joihin olemme kovasti kiintyneet.

Tarjottimien poisto vaatii rohkeutta, uuden tavan oppimista ja napanuoran katkaisemista.

Ruokolahden koulu voisi olla esimerkki valtakunnallisesti, ja haastaa mukaan kaikki suomen koulut tekemään yhteinen suuri vastuullinen ympäristöteko.

Suomessa peruskoululaisia on n. 560 000 oppilasta ja yhtä monta tarjotinta per päivä.

Käytämme tarjottimien huoltoon paljon puhdasta vettä, sähköä ja työaikaa, eikä yhtään syötyä ruokaa ole vielä nautittu.

Ruokolahden koululla aterioi päivittäin n. 500 henkilöä.

Tähän laskelmaan olen laskenut ainoastaan 1–9 luokkalaiset, 375 henkilöä.

1 viikon aikana ruokailee 1875 oppilaita

Pelkkien tarjottimien pesuun käytämme viikossa:

Puhdasta vettä: 467 l

Sähköä: 400 KW_h (32 KW/ h)

Koreja: 313 kpl (1875 tarjotinta, 6kpl / kori)

Työaikaa: 31:30 h. (laskettu 1 min/ tarjotin, sis. paikalleen viennin)

4 täyttä kalenteriviikkoa:

yht. 7500 oppilasta ruokailee, käytämme tarjottimien huoltoon

Puhdasta vettä 1868 l

Sähköä 1600 KW_h

koreja 1252 kpl

Työtunteja 126 h

Lähteinä olen käyttänyt:

Ruokapalvelupäällikkö Olkinuora Anne-Elina

Teknisten palvelujen toimialajohtaja Jari Leppänen

Metoksen tekninen osasto, (laitehuoltonumerolla haetut tiedot sähkön ja veden kulutuksesta kyseisestä esipesu- ja astianpesukoneesta.

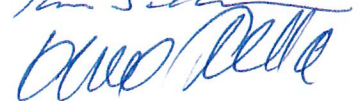
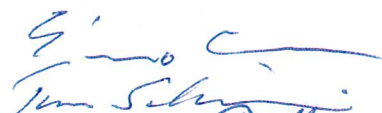
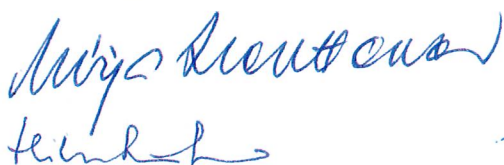
STEP-koulutus Ruokolahdella on ruokailtu n. 6 vuotta ilman tarjottimia. Suurta huolta herätti erityisesti erityistä tukea tarvitsevat, sillä heillä monella on liikunta rajoitteita. Toinen ryhmä olivat lapset ja nuoret, heitä meillä on leirien aikaan. Nämä huolet osoittautuivat aivan turhaksi. Tänä päivänä meillä ei kukaan muista sitä aikaa, jolloin käytimme tarjottimia, ruokailu sujuu moitteetta, eikä tämä uudistus ole tarvinnut erityisjärjestelyitä toimiakseen. Lapuan STEP- opisto on seurannut meidän esimerkkiämme perässä, ja poistanut tarjottimet ruokailusta onnistuneesti.

Myöskään kylpylät tai hotellit eivät käytä tarjottimia, vaikka kävijämäärät ovat suuria.

Tämä aloite ei vaadi kustannuksia toteutuakseen, mutta senkin edestä rohkeutta.



Anu Narinen



Sami Väänänen



Jari Leppänen

Päivi Frosti-Vaanskä

