

Lähiaruokareseptit koululaisten arvioitavana

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut

Salon kaupungin ravitsemispalvelut osallistivat koululaisia arvioimaan lähiaruokareseptejä makuraadeissa. Oppilaiden testiin pääsi viisi uutta speltti- ja härkäpapuruokaa.

Makuraatien toteutus

Salon ravitsemispalvelut järjestivät toukokuussa 2021 Moision ja Perniön kouluilla makuraatitapahtumat, joissa oppilaat pääsivät maistamaan ja arvioimaan lähiaruokareseptejä. Makuraatien tavoitteena oli löytää ruokalistalle pysyvästi uusia lähi- ja satokausituotteita. Ennen maistelutilaisuuksia reseptejä työstettiin pitkään yhteistyössä alkutuottajien ja jalostajien kanssa. Monet reseptit vaativat 5–6 koe-erää. Oppilaat arvostelivat makuraadeissa tarjotut ruoat paperisella arviointilomakkeella, joka täytettiin maistamisen yhteydessä. Parhaat arviot oppilailta saivat voimapapuspeltililasagne, spelttisalaatti ja spelttihelmipuuro. Sekä maistelijat että opettajat olivat kokemukseen hyvin tyytyväisiä. Yksi opettajista kommentoi tilaisuuden olleen ”kuin palkinto innokkaille oppijoille raskaan koronavuoden jälkeen.”



**VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT**
-KEHITYSOHJELMA

OSALLISTAMISEN OPIT

- Makuraadit onnistuivat hyvin ja olivat toivottuja!
- Koronatilanne antoi lisähaasteen osallistamisen järjestämiseen. Myös aikataulu tuli annettuna juuri ennen oppilaiden kesälomaa.
- Makuraadit voisi jatkossa ottaa osaksi ruokapalvelun ja koulun vuoropuhelua ja vuosikelloa.



Tärkeimmät tulokset ruokapalveluiden kehittämiseksi

Makuraadin järjestäminen ja osallistaminen ei ole haasteellista vaan hauskaa. Koulujen väki oli yhteistyöhaluista ja oppilaat suhtautuivat ruokien arviointiin asianmukaisella arvostuksella ja arvokkuudella. Ruokapalvelulla ja koululla on sama tahtotila: saada maukasta sekä vastuullisesti tuotettua ja valmistettua ruokaa. Oppilaille lähellä tuotettu ruoka voi merkitä jopa enemmän kuin ilmastoystävällisyys. Maistelutilaisuudet voisivat olla osa koulun ja ruokapalvelun säännöllistä yhteistyötä.

**"MAISTELUTILAISUUDET VOISIVAT OLLA
OSA KOULUN JA RUOKAPALVELUN
SÄÄNNÖLLISTÄ YHTEISTYÖTÄ"**

Ruokapalvelutoimijan oma pohdinta

Osallistaminen onnistui yli odotusten. Mukana olleet yrittäjät, oppilaat ja opettajat ovat halukkaita tekemään yhteistyötä jatkossakin. Ruokailijoiden mielipiteet vaihtelevat aina, eikä ole olemassa ruokaa, josta kaikki tykkäävät. Myös satokausiajan lämmin vuodenaika voi vaikuttaa oppilaiden ruokahuun. Onkin tärkeää pohtia tarkkaan asiakastytyväisyyden mittausmenetelmää ja makuraadeille sopivaa ajankohtaa.