

Petteri Sallinen

SANDELS-JOTOKSEN HUOLTOVARMA RUOKAHUOLTO

Perinteikkään jotoksen ruokahuollossa on huomioitu huoltovarmuustekijät. Huoltovarmuus käsitteenä tarkoittaa kykyä turvata ruokahuollon toimivuus kaikissa olosuhteissa. Tämä tarkoittaa toimivuutta niin normaalioloissa kuin vakavissa kriiseissä, myös poikkeusoloissa.

Vahva kotimainen maataloustuotanto ja elintarviketeollisuus, logistiikka ja kauppa sekä varmuusvarastointi (Huoltovarmuuskeskus HVK) ovat keskeisiä peruspilareita huoltovarmuudessa. Sähkön tuotanto ja siirto ovat myös kriittisiä tekijöitä. Tietoverkon toimivuus on myös huomattava huoltovarmuustekijä nykyaikaisessa tuotantotaloudessa.

.

Huoltovarmuustekijöihin on Sandels jotoksella kiinnitetty erityistä huomiota jo vuosia. Keskeisinä suunnitteluperusteina on olleet maukas, kohtuuhintainen ja erityisesti huoltovarma ruokahuolto. Puolustusvoimien kertaus- ja vapaaehtoisista harjoituksista sekä MPK:n tyypillisestä toimintamallista on poikettu merkittävästi. Ruokalajit on suunniteltu ja valittu huolellisesti. Komponentit on hankittu huoltovarmoilta yhteistyökumppaneilta, Valiolta ja Atrialta sekä juomat Olviltä. Resepteissä ulkomailla tuotetut komponentit on korvattu kotimaassamme tuotetuilla vaihtoehdoilla.

Erytysruokavaliot ovat lisääntyneet merkittävästi ja ne on huomioitava suunnittelussa. Yleisesti gluteeniton ruoka joudutaan suunnittelemaan, valmistamaan ja jakelemaan erillisenä. Laktoosittomuus on huomioitu esimerkiksi Puolustusvoimien (Leijona Catering) ruokahuollossa. Sandels jotoksen ruokavalio on suunniteltu mahdollisimman hyvin kaikille sopivaksi ja se on sekä laktoositon, että gluteeniton. Ainoastaan leivissä on erilliset gluteenittomat tuotteet. Ratkaisusta saadaan merkittävää hyötyä toimitusketjussa. Näin marginaalisesti arvokkaampien komponenttien hintaero muuttuukin ehdottomaksi eduksi yksinkertaisuuden ja myös asiakasturvallisuuden myötä.

Käytännön esimerkkejä on riisin korvaaminen kaurajyvillä. Riisi tuotetaan poikkeuksetta ulkomailla. Suomi on yksi maailman johtavia kaurantuottajia, sillä olosuhteemme sopii erinomaisesti. Toinen erinomainen vaihtoehto riisin asemesta on ohra, satomäärältään ylivoimaisesti Suomen viljellyin vilja. Molemmat sopivat tuttuihin resepteihin, ruuan valmistus ei poikkea merkittävästi alkuperäisistä. Valitettavasti ohran käyttö on mahdotonta, kun tavoitellaan gluteenittomuutta. Erilaiset ohratot toimivat erinomaisesti riisiin perustuvien ruokien asemesta. Gluteenittomia kotimaisia kaurajyviä on useammilla kotimaisilla valmistajilla, esim. Myllärin, Tuohino ja Kinnusen mylly.

Sandels jotoksella tarjottiin la lounaalla jauhelihakeittoa, la päivällisellä kanakaurapataa (kaurajyvistä) ja iltapalallagrillimakara salaateilla höystettynä, su aamiaisella gluteenitonta puhdaskaurasta valmistettua kaurapuuroa ja su päätöslounaalla palvikinkusta ja korimaisista herneistä savupekonilla viimeisteltyä hernekeittoa

Ruuan valmistus on huoltovarmuustekijä. Kyky valmistaa ruokaa ilman sähköä on merkittävä taito, suurtalousmittakaavassa erityisesti. Näkemykseni mukaan kaikkien suurtalouskeittiöiden henkilöstön olisi suotavaa hallita tehtävänsä ilman sähköä. Tämä tarkoittaa valmiutta valmistaa arkipäivän tehtävän mukainen annosmäärä vaihtoehtoisesti Teuva- keittimin tai kenttäkeittimin. Sandels jotoksella tätä valmiutta ylläpidettiin ja kehitettiin kenttämuonituskurssin muodossa. Tällä kertaa opetustavoitteisiin päästiin kolmen 75L Teuva- keittimen avulla. Huoltovarmaan ruokahuoltoon liittyy kylmäketjun toimivuus. Puolustusvoimilla on valmis kylmäketjuvapaa ruokahuollon konsepti. On syytä epäillä, ettei tämä voi olla ainoa poikkeusolojen ruokahuollon toimintamalli. Pidän todennäköisenä, että kylmäketjuvapaa ruokahuolto keskitetään poikkeusoloissa vain taisteleville joukoille