



Lausunto
Jyväskylän yliopiston ylioppilaskunta (JYY)
16.1.2012

Lausunto JYU Ruokapalvelut 2020-raporttiin

Jyväskylän yliopiston ylioppilaskunta (JYY) lausuu pyynnöstä JYU Ruokapalvelut 2020-raporttiin.

JYY pitää tärkeinä tiloiltaan toimivia kampusravintoloita, jotka tarjoavat yliopiston opiskelijoille ja henkilökunnalle maukasta, monipuolista ja terveellistä ruokaa. Tällaisten palveluiden tuottaminen riippuu osin tiloista ja siksi myös tilojen kuntoa ja tulevaisuutta selvittänyt raportti on tervetullut. Opiskelijoiden ollessa käyttäjiä on tärkeää huomioida ja selvittää myös heidän tarpeensa laajasti. JYYn näkökulmasta ensiarvoisen tärkeää on keskittyä varmistamaan laadukkaan perusruoan tarjoaminen kampusravintoloissa. Remonttienkin aikana on pidettävä huolta siitä, että ravitsevaa ruokaa on aina tarjolla kaikilla kampuksilla. Perusruoan lisäksi tarjottavia lisäpalveluja ja erikoisannoksia voidaan pohtia myöhemmässä vaiheessa.

Ylioppilaskunnan huomioita raportista

- Ravintolatilojen remontteja täytynee joka tapauksessa tehdä ja akuutit ongelmat ratkaistava mahdollisimman nopeasti.
- Raportissa esitetyt kaksi vaihtoehtoa ovat toistensa ääripäitä. Usean tuotantokeittiön mallin vaihtaminen yhden tuotantokeittiön malliin vaikuttaa logistisesti radikaalilta. Raportin esittämään ensimmäiseen vaihtoehtoon on lisäksi lisätty paljon erilaisia konsepteja, jotka nostavat sen hintaa verrattuna toiseen vaihtoehtoon.
- Mahdollisuuksia on JYYn mukaan varmasti useampia kuin selvityksessä esitetyt kaksi ääripäätä. JYY vaatiikin, että mallien mahdollisia välimuotoja selvitetään.
- Esitetyt konseptit ovat Jyväskylässä varsin uusia ja nämä silmällä pitäen olisi hyvä pohtia onko esitetyille paisto-, pizza- ym. pisteille tarvetta kaikissa kampuksen opiskelijaravintoloissa, koska erityisannokset ovat kuitenkin aina kalliimpia kuin perusruoka.
- JYY katsoo, että valinta esitettyjen mallien pohjalta on tällä hetkellä hankalaa ja toivoo lisää valinnanvaihtoehtoja. Esimerkiksi useamman kuin yhden tuotantokeittiön mallia voitaisiin lisäselvittää.
- JYY muistuttaa, että vaihtoehtoon kaksi sisältyy Mattilanniemen uudisrakennus sekä sinne mahdollisesti sijoitettava ravintolasali. Uudisrakennuksen rakentaminen on lausuntoa tehdessä hyvin epävarmaa (vrt. KSML 11.1.2012 "Suojelu voittamassa"). Siten vaihtoehto kahteen olisi lisättävä realistinen suunnitelma tarvittavista lisäruokailutiloista.
- Lisäksi vaihtoehdossa kaksi monen opiskelijan tärkeänä pitämä ruokalistan päivittäinen vaihtelu ja valinnanmahdollisuudet kampusravintoloiden välillä todennäköisesti vähenisivät kun ruoka tuotettaisiin yhdessä keittiössä.
- Raportissa olisi ollut hyvä mainita ravintolapäälliköiden haastattelujen lisäksi mihin kyselyihin tms. ns. "käyttäjän toiveet" perustuvat, koska käyttäjän toiveille on tässä selvityksessä annettu varsin suuri painoarvo esitettyjen konseptivaihtoehtojen kannalta. Olisi tärkeää saada opiskelijoiden näkemys ravintoloihin kehittämiseen.
- Raportti sopii keskustelunavaajaksi esimerkiksi Jyväskylän yliopiston ruokailutoimikuntaan, johon JYY tällä hetkellä aktiivisesti etsii neljää opiskelijaedustajaa.





- Ylioppilaskunnan erityishuomioita
- JYY muistuttaa, että korkeakouluopiskelijoiden ruokailua tuetaan valtion varoin Kelan maksamalla tuella. Opiskelijaravintoloiden ollessa kyseessä tulee varmistaa, että myös KELAn ja valtion ravitsemusneuvottelukunnan uudet 1.1.2013 voimaan astuvat korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositukset on lopulta valittavalla ratkaisulla mahdollista saavuttaa.
- JYY huomauttaa lisäksi, että take-away-ruokaan ei ole mahdollista saada Kelan ateriatukea mikä nostaisi tämän ruoan hintaa. Take-away-annosten syömisen lisääntyminen ympäri kampusta toisi mukanaan myös haasteita puhtaanapidossa.
- Yhden keittiön malliin siirtyminen saattaisi vaikeuttaa menekin vaihteluun varautumista. Ruokailijoiden määrä vaihtelee kampuksella paljon, eikä tälläkään hetkellä ruuan määrä aina kohtaa tarvetta.
- Kampusravintoloiden kehittämistä ja sen aikataulua täytyy pohtia tarkemmin sekä myös opiskelijat tulee saada prosessiin mukaan. Kuten raportissa viitatussa (Honkanen & al. "Tulevaisuuden opiskelijaravintola") artikkelissa on myös mainittu: "Opiskelijaravintoloiden kehittämistä ei saa tehdä suppeassa piirissä esimerkiksi rakennushankkeen projektiryhmässä. On aivan välttämätöntä saada pedagogiikan asiantuntijat ja opiskelijat mukaan kehittämiseen. Myöskään liian nopeita muutoksia ei kannata tavoitella. Visio tulee asettaa riittävän kauas ja korkealle sekä edetä kaikessa toiminnassa visiota kohden realiteettien sallimissa rajoissa."
- Yllä oleva huomioiden raportti on hyvä keskustelunherättäjä yliopiston uudistuvalla ruokailutoimikunnalle, jonka tulee työssään huomioida myös pedagoginen aspekti terveellisten ruokailutottumusten edistämiseksi. Tähän peilaten tulee raportissa esitettyjen pikaruokaa tarjoavien paisto-, pizza-, ja hampurilaispisteiden tarvetta selvittää ja pohtia tarkemmin.

Yhteenvedtona JYY näkee, että opiskelijoiden toiveet kampusravintoloiden suurimpana käyttäjäryhmänä tulee ottaa huomioon. Tähän liittyen opiskelijoiden toiveet sekä muutkin kuin esitetyt kaksi vastakkaista toteuttamismahdollisuutta tulee selvittää. Tässä vaiheessa JYY ei ota kantaa yhden raportissa esitetyn vaihtoehdon puolesta vaan katsoo tarpeelliseksi, että keskustelua jatketaan yliopiston ruokailutoimikunnassa.

Jyväskylän yliopiston ylioppilaskunta

Kalle Jokinen
Hallituksen puheenjohtaja

Minna Oinas
Pääsihteeri

Lisätietoja:

Sosiaalisihteerit Hannu Järvistö | 050 307 0540 | sosiaalisihteerit@jyy.fi

