

*Kestävän kehityksen ja omavalvonnan
toteutuminen oppilaitoksissa ja
työelämässä*

Tanska 22.4. – 28.4.2003

YSO, PSA, NORA,

AMICA 225 soterä

Pieni Merenneito

Pieni merenneito miksi siihen jäit.
Jotain kauhujako veden alla näit.
Vaiko kenties ulapalta ootat kulkijaa,
joka kotiin palatessaan sinut vapauttaa.

Poskillas – näänkö – kyynel kimmeltää,
Tai ehkä veden heitti siihen vaahtopään.
Sydämesi kylmä – vaiko lämpöinen?
Arvoitusta täynnä on hahmos pienoinen.

Olemuksellasi jotain kosketat,
Matkalaisen mielen puolees taivutat.
Siksi toivon, että sen mitä kaipaavat, varrotkaan

Joskus, kenties joskus toiveesi palkitaan.

Maija-Liisa Nieminen



Glostrupin sairaala Kööpenhaminassa



Glostrupin sairaalan tavaroiden vastaanottotilan omaoivalvontaan (egenkontrol) kuuluvat ohjeet kullekin elintarvikeryhmälle. Esim. lihaa tuotaessa tarkistetaan lämpötila, päiväysmerkinnät, kuljettajan asu ja auton puhtaus, onko saatu tilauksen mukaiset tuotteet. Jos tuote täyttää vaatimukset, ei kirjata mitään. Vain puutteet tai viat kirjataan toisin kuin Suomessa, jossa edellytetään myös merkintöjä silloinkin kun kaikki on kunnossa.



Vastaanottohuoneesta tuotteet siirretään asianomaiseen varastoon. Odottavatko liian kauan? Kylmäketjun on oltava katkeamaton.



Varastointia odottamassa.



Oppaamme Tom Hansen, jota Minna Jaakola ja Leena Hautala kuuntelevat tarkkaavaisina.
Värikoodit eivät olleet käytössä.



Järeitä lihankäsittelyvälineitä. Palasaippua! Se ei ole Suomessa elintarvikehuoneistossa sallittua.



Sairaalan leipomossa Tom Hansen kertoo, ja Leila Keinänen kirjaa: leipomossa hygieniaongelmat ovat suurimmat, esim. käsienpesu tahtoo unohtua. Vehnäleipä tehdään luomujauhoista ja asiakkaat saavat sen tuoreena, vain 1-3 tunnin vanhana. Kakkuihin käytetään tavanomaisia jauhoja.



Sairaalan keittiössä kauhat olivat telineessä ilman suojaa.



Aistinvarainen arviointi on tärkeää. Hiusten pitäminen piilossa tuottaa vaikeuksia Tanskassakin.



Ryhmämme sairaalan lämminkeittiössä. Pikkuannoksia pakataan lapsille, dieettiläisille, kuten muslimeille, kasvisruokailijoille ja puremisongelmallisille. Lämpimät annokset joutuvat 10-15 minuutissa keittiöstä syötiin, joten välijäähdytystä ja –lämmitystä ei tarvita.



Sairaalan keittiössäkin on kaasuhelloja.



Hyvin ovat kohta ”pullat”
uunissa...



Sairaalassa on n. sata ihmistä keittiötyössä, heistä 45 kokopäivätyössä. Ilmastointi oli toimiva. Ei tuntunut höyryjä, vetoa tai kuumuutta.



Suuressa padassa ruokaa suurelle määrälle. Osa raaka-
aineista luomua.



Siivousvaunuja sairaalan keittiössä näytti olevan riittävästi.
Mitä Vimillä puhdistetaan?



Pannulla paistaminen on yleistä



Kylmäkeittiössä tehdään monenlaisia kauniita voileipiä.



...paljain käsin ilman kiireen tuntua.



Akaciehusetin lastentarha Kööpenhaminassa.



Akaciehusein lastentarhassa oli pienten päiväunien aika iltapäivällä.



Isommat lapset leikkivät ulkona. Lastentarhan 110:stä lapsesta n. 83 on yhtä aikaa paikalla. Piha oli hiekkapiha.

AKACIEHUSES PERSONALETAVLE



Lastentarha on monikielinen: pienimmistä lapsista n. 80 % on maahanmuuttajien lapsia, isoimmista n. 50 %



Lastentarhan pienessä keittiössä tehdään aamupala ja välipala kaikille lapsille ja lounas 36:lle pienimmälle. Isommat syövät omia eväitään lounaaksi. Noin 90 % tarjottavasta ruoasta on luomua. Täällä lapset eivät osallistu ruoanvalmistukseen.



Paikallisessa elintarviketutkimuslaitoksessa Flaesketorvet 75:ssä oli uutuuden kiiltävät paikat niin mikrobiologian laboratoriossa kuin muuallakin.



Iloinen ryhmämme: Minna, Leena, Eija, Anne, Leila, oppaamme Nina, Maija-Liisa ja Pirjo-Leena salaattifirmassa johtaja Steen Normannin opastamina.



Kai Due Salater-firmassa salaattit annostellaan pakkauksiin käsin ja suljetaan suojakaasuun italialaisilla pakkauskoneilla, joiden toiminnassa on ollut ongelmia



Salaateista valtaosa on majoneesipohjaisia, ja niille säilytysaikaa annetaan 12 vrk. Ilman majoneesia valmistettaville salaateille säilytysaika on 5 vrk.



Salaattifirman pienessä käyttölaboratoriossa mitataan pH:ta ja otetaan mikrobiologisia näytteitä Hygicultilla.



Näyttelykahvila Galleri Ravn´ssa nautimme kauniin ja maistuvan brunssilounaan. Lautasella oli melonia, parmankinkkua, aurinkokuivattua marinoitua tomaattia, appelsiinia, marinoituja saksanpähkinöitä, munakokkeliä, rapeaksi paistettua pekonia, hedelmäistä kreikkalaista jogurttia ja ohukainen, jonka kanssa tarjottiin vaahterasiirappia. Lisäksi tarjottiin leipää.



Kanssamme lounasti maanviljelijä, joka viljelee mm. perunaa biodynaamisesti n. 100 km:n päässä Kööpenhaminasta. Hän myy tuotteitaan ja muita luomutuotteita Valbyn torilla pari kertaa viikossa.



Christianshavnin metroaseman lähellä on suosittu leipomo, joka on auki joka päivä aamusta iltaseitsemään saakka. On leipiä, pullia, tanskalaisia viinereitä ja muita konditoriatuotteita ja ihanat tuoksut. Asiakkaita riittää.



Nam...



Christianian vapaakaupungissa on valokuvaaminen kielletty,
mutta...



Christianiassa on monenlaista taidetta, monenlaisia asumuksia ja monenlaisia ihmisiä.



Lounastimme Christianiassa luomuruokaa tarjoavassa kasvisravintolassa. Ruoka oli hyvää ja kohtuuhintaista, valinnanvaraa oli. Samaan tilaan oli saatu monenlaista toimintaa: ruokailutila, varasto, ruoanvalmistus tai ainakin lämpimänä pito ja astioiden pesu. Ruoka annosteltiin toivomusten mukaan lautaselle. Terveystarkastajien tarkastuskäynneistä ei ollut merkkejä esillä.



Ravintolan kokki