



Ruokamiljoonan käyttökohteiden seuranta

17.10.2023

Leila Korhonen

Mitä sovittiin maaliskuussa?

Ruokalistalle: 780 000 €

- Leipävalikoiman parantaminen
- Luomumaito takaisin
- Lisää kalaruokaa ruokalistalle (korvaamaan makkararuokia)
- Porvoon pata sekä pääsiäiseen että itsenäisyyspäivään
- Jälkiruokaa kerran ruokalistakierrossa (6 vkoa)
- Leikkeleitä tai juustoa keittopäiville
- Salaattipöydän monipuolistaminen
- Yleiset raaka-ainemuutokset hernekeitto lihakeitoksi, enemmän lohta ja kokolihaa ruokalistalle

Ruokasalien viihtyisyyteen 220 000 €

Mitä on tehty?

- Kaikki ruokalistaan liittyvät parannukset on tehty
- Ruokasalien viihtyisyyden parantamisen suunnittelu käynnissä
- Ruokakasvatus on nostettu yhteiseksi kasvun ja oppimisen toimialan ja ateriapalvelujen kärkihankkeeksi – käytännön toimenpiteet pilotit kevätkummussa ja Kvarnbacken skolanissa
- Ruokakasvatustyöpajat ateriapalvelussa
- Strategisen kumppanuuden työpajat ateria- ja puhtauspalvelujen johdossa

Kyselyjen tulokset

- Sovittiin, että seuranta lisämäärärahan tuottamista tuloksista pitää tehdä huolellisesti. Seurannan välineinä käytetään kouluterveys- ja kouluruokatyytyväisyyskyselyjä sekä ruokalajien menekin seurantaa.
- **Kouluterveyskyselystä** näkyy kehitystrendi, joka selvästi positiivinen viimeisen 13 vuoden aikana, joten on vaikeaa vetää suoraa johtopäätöstä siitä, että nousu vuoden 2021 kyselyyn olisi täysin lisämäärärahoilla tehdyn laadunparannuksen ansiota.
- Rahallisen panostuksen yhteyttä parempiin arvioihin on myös hieman vaikea todeta syyskuussa 2023 pidetyn **kouluruokailun tyytyväisyyskyselyn** perusteella. Tulokset ovat ristiriitaiset, 19 % vastaajista koki, että ruoan laatu on parantunut, 21 % vastasi, että laatu on heikentynyt ja 60 % vastaajista oli sitä mieltä, että laatu on pysynyt samana. Tästä voi vetää johtopäätöksen, että kalliimmat raaka-aineet eivät sinänsä nosta ruoan koettua laatua.

Menekinseuranta

Menekin vertailu edelliseen vuoteen	2022	2023	Menekin
Sama resepti	kg	kg	kasvu
Broiler-nuudeliuoka	1793	1884	5 %
Nakkikeitto	2088	2169	4 %
Jauheliha-makaronilaatikko	2000	2118	6 %
Kirjolohikiusaus	1639	1796	10 %
Lohikeitto	2196	2268	3 %
Broilerikiusaus	1773	1799	1 %
Keskiarvo	11489	12033	5 %

Raaka-aine vaihdettu kalliimpaan			
Kermainen uunikala (sei) -> Kermainen uunilohi	1275	1290	1 %
Tomaattinen makkarapata -> Unkarilainen lihapata	1447	1207	-17 %
Kasvishernekeitto -> Lihakeitto	1136	2140	88 %

Johtopäätökset

- Kyselyjen ja menekin seurannan kautta ei voida aukottomasti todeta, että määrärahojen merkittävä lisäys raaka-ainehankintoihin toisi mukanaan asiakastytyvyyttä. Kouluterveyskyselyn pidemmän ajan nousutrendi viittaa pikemmin siihen, että keskuskeittiöratkaisulla ja määrätietoisella tuotekehityksellä on ollut ratkaiseva merkitys systemaattisen laadunkehityksen toteutumiseen ja asiakaskokemukseen.
- Merkityksellinen on ollut myös havainto siitä, että tiivistämällä kasvun ja oppimisen toimialan ja ateria- ja puhtauspalvelut -liikelaitoksen yhteistyötä ja panostamalla yhdessä ruokakasvatuksen toimintamalleihin, on voitu saada aikaan konkreettisia parannuksia kouluruokailuun osallistumisessa.
- Kasvun ja oppimisen toimialan ja ateria- ja puhtauspalvelut -liikelaitoksen esitys ensi vuoden talousarvioksi lähtee siitä, että ateriakustannukset pyritään kattamaan raamin mukaisella hinnankorotuksella (400 000 euroa), mutta ehdottomasti pitäen kiinni saavutetusta laatu- ja palvelutasosta.