

Asiakastyytyväisyyskyselyt 2025

Liikelaitos Porvoo ateriat- ja puhtauspalveluiden johtokunta 11.11.2025

Valmistelu ja lisätiedot

Kati Padron etunimi.sukunimi@porvoo.fi

Asiakastyytyväisyyskyselyjen tulokset 2025

Kyselyt ja vastaajat:

- Kyselyt toteutettiin lokakuun alussa Webropolilla.
- Kohderyhmät: oppilaat (1552 vastaajaa), koulujen henkilökunta (150), varhaiskasvatuksen henkilökunta (50).

Keskeiset tulokset oppilailta:

- Kouluruoan maustaminen: 63 % kokee ruoan olevan sopivasti maustettua (nousua viime vuodesta), 33 % pitää ruokaa mauttomana (vähemmän kuin 2024).
- Ruokalistan vaihtelevuus: 48 % pitää listaa tarpeeksi vaihtelevana (nousua), 27 % ei (vähemmän kuin 2024).
- Salaattipöydän houkuttelevuus: 34 % pitää houkuttelevana, 45 % ei ("ei" kasvanut hieman). Salaattipöydän valikoimaa on jouduttu karsimaan edellisestä vuodesta kaupungin säästöohjelman takia.
- Kouluruoan arvosana (1–5): Keskiarvo 3,1.
- Kasvisruoan toive: 55 % ei halua kasvisruokaa lounaalla, 12 % haluaisi useammin kuin kerran viikossa (vähemmän kuin viime vuonna).
- Ruokasalin jonot: 23 % kokee jonojen vaikuttavan ruokailupäätökseen (kasvua).
- Ruokailuun varattu aika: 56 % kokee ajan riittäväksi (laskua), 34 % ei (kasvua).
- Lempiruokat: Esim. pinaattiletut, nuggetit, tortillat.
- Inhokkiruoat: Esim. hernekeitto, kebabvuoka, kasviskeitot, keitot yleisesti.

Henkilökunnan ja varhaiskasvatuksen tulokset:

- Ruokalistan monipuolisuus: 74 % henkilökunnasta ja 67 % varhaiskasvatuksesta samaa mieltä, että lista on riittävän monipuolinen.
- Ruoan maku: 86 % henkilökunnasta ja 88 % varhaiskasvatuksesta pitää ruoan mausta aina tai suurimman osan ajasta.
- Lounasruoan ulkonäkö: 79 % henkilökunnasta ja 73 % varhaiskasvatuksesta pitää ruokaa houkuttelevan näköisenä.
- Palvelun ystävällisyys ja joustavuus: 89 % henkilökunnasta ja 90 % varhaiskasvatuksesta arvioi palvelun hyväksi tai kiitettäväksi.
- Kokonaisarvosana (1–5): Koulu 3,6, varhaiskasvatus 3,5.

Avoin palaute – pääkohdat:

- Koulut: Toivotaan lisää mausteita, mahdollisuus jälkimaustaa, enemmän proteiinia keitto-/puuropäivinä, salaattipöytään vaihtelua, teemaviikkojen jatkamista, ystävällinen keittiöhenkilökunta saa kiitosta.

- Varhaiskasvatus: Erikoisruokavaliot ja proteiinin saanti kaipaavat parannusta, lisää kasviksia ja hedelmiä, ruokailuaika usein liian lyhyt, keittiöhenkilökunta saa kiitosta avuliaisuudesta.

Toimenpiteet:

- Hernekeitto poistettu kiertävältä listalta.
- Kebabvuoka korvataan tomaattisella jauheliha-perunavuoalla.
- Erityisruokavalioiden läpikäynti ja kehitysprojekti keskuskeittiöllä.
- Torstaisin keitto/puuro vain puolet ruokalistakierron kerroista.
- Korjataan toimipaikkakohtaisesti ilmenneet epäkohdat.

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalvelujen toimitusjohtaja
Päätösehdotus: Johtokunta merkitsee tiedoksi
asiakastyytyväisyyskyselyjen tulokset.