

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta

Aika 11.11.2025 klo 17:00 -

Paikka Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalvelut, Keskuskeittiö

Käsiteltävät asiat

Asia	Otsikko	Sivu
1	Kokouksen laillisuus ja päätösvaltaisuus	3
2	Pöytäkirjantarkastajat	4
3	Toimitusjohtajan katsaus	5
4	Asiakastyytyväisyyskyselyt 2025	6
5	Viranhaltijoiden tekemien päätösten seuraaminen	8
6	Muut asiat	9
7	Seuraava kokous	10

Osallistujat

Läsnä	Nimi	Tehtävä
	Suhonen Mirja	puheenjohtaja
	Viljakainen Jaana	varapuheenjohtaja
	Valjakka Tea	jäsen
	Wilkman Anders	jäsen
	Lassi Tomi	jäsen
	Korhonen Leila	esittelijä
	Seppänen Marianne	palvelupäällikkö
	Pitkäniemi Jani	kaupunginjohtaja
	Padron Kati	sihteeri

Liikelaitos Porvoon aterial- ja puhtauspalveluiden johtokunta

1

Kokouksen laillisuus ja päätösvaltaisuus

Liikelaitos Porvoon aterial- ja puhtauspalveluiden johtokunta 11.11.2025

Liikelaitos Porvoon aterial- ja puhtauspalvelujen toimitusjohtaja
Kokous todetaan laillisesti koollekutsutuksi ja päätösvaltaiseksi.

Liikelaitos Porvoon aterial- ja
puhtauspalveluiden johtokunta

2

Pöytäkirjantarkastajat

Liikelaitos Porvoon aterial- ja puhtauspalveluiden johtokunta 11.11.2025

Liikelaitos Porvoon aterial- ja puhtauspalvelujen
toimitusjohtaja

Liikelaitos Porvoon aterial- ja puhtauspalveluiden johtokunta
valitsee pöytäkirjantarkastajiksi Tea Valjakan ja Tomi Lassin.

Liikelaitos Porvoon ateria- ja
puhtauspalveluiden johtokunta

3

Toimitusjohtajan katsaus

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta 11.11.2025

Valmistelu ja lisätiedot:

Toimitusjohtaja Leila Korhonen, etunimi.sukunimi2@porvoo.fi

Toimitusjohtaja kertoo liikelaitoksen ajankohtaisista asioista.

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalvelujen toimitusjohtaja
Johtokunta merkitsee tiedoksi toimitusjohtajan katsauksen.

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta

4

Asiakastyytyväisyyskyselyt 2025

Liikelaitos Porvoon ateria- 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.

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta

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.

Liikelaitos Porvoon ateria- ja
puhtauspalveluiden johtokunta

5

Viranhaltijoiden tekemien päätösten seuraaminen

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta 11.11.2025

Puheenjohtaja

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta

Päätösehdotus: Johtokunta merkitsee tiedoksi, että uusia
viranhaltijapäätöksiä ei ole tehty.

Liikelaitos Porvoon ateria- ja
puhtauspalveluiden johtokunta

6

Muut asiat

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta 11.11.2025

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalvelujen toimitusjohtaja
Merkitään tiedoksi.

Liikelaitos Porvoon ateria- ja
puhtauspalveluiden johtokunta

7

Seuraava kokous

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta 11.11.2025

Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalvelujen toimitusjohtaja:
Liikelaitos Porvoon ateria- ja puhtauspalveluiden johtokunta
Päätösehdotus: Seuraava kokousaika 5.2.2026 klo 17.00
Nimbuksessa merkitään tiedoksi..

Päätös