

Vaalan ruokahuollon tilannekatsaus

Elinvltk 23.02.2021 § 37

44/10.05.01/2021

Valmistelija

Vs. ruokapalvelupäällikkö Lämsä Jaana, p. 0400 855960,
jaana.lamsa@vaala.fi

Vs. Ruokapalvelupäällikkö Jaana Lämsä esittelee ruokahuollon tilannekatsauksen kokouksessa.

Koronavuosi oli poikkeuksellinen myös ruokapalveluiden osalta. Keväällä alkanut korona lisäsi haasteita mm. oppilaiden etäruokailun järjestämisessä ja tehostetun hygienian muodossa. Onnistumista auttoi työntekijöiden positiivinen asenne haasteista huolimatta.

Teimme ruokapalveluissa asiakaskyselyn loppuvuodesta 2020 sote-puolen asiakkaille ja varhaiskasvatukseen. Sapuskassa seuraamme asiakaspalautetta päivittäin happy or not -laitteen avulla, kysymyksellä miten ruoka maistui? Lisäksi oppilaille tehdään pari kertaa vuodessa sähköinen kysely koulun puolelta, nuorimmat oppilaat vastasivat kyselyyn paperilla. Palautteet käydään läpi ruokailutoimikunnassa, jossa suunnitellaan toiminnan parantamistoimenpiteitä. Pienemmät oppilaat vastasivat kyselyyn paperilla.

Sote-asiakkaat olivat pääsääntöisesti tyytyväisiä, ruoka oli maistuvaa ja sitä oli sopiva määrä. Kysely suoritettiin osittain hoitajien avustuksella kaikille sote-asiakkaillemme, liitteessä yhteenveto saaduista palautteista.

Varhaiskasvatuksessa kysely suoritettiin osastoittain ja siellä oltiin tyytyväisiä tarjottuihin aterioihin ja esitettiin toiveita. Esimerkiksi kaalikääryleet ja pinaattikeitto eivät saaneet kannatusta, kuten eivät oppilaidenkaan keskuudessa, poistimme ne listalta.

Oppilailta saamamme palautteen perusteella tyytyväisyys on parantunut, tämä on hienoa, koska siihen olemme viime vuosina panostaneet. Tammikuussa happy or not -laitteen vastauksista 71 % oli positiivisia. Tämä on erinomainen tulos kouluruoasta. Vuonna 2020 kuukausittaiset positiiviset vastaukset liikkuivat 65–68 % välillä. Vuoden alusta olemme tarjonneet oppilaille päivittäin myös kasvisruokavaihtoehdon. Kasvisruokavaihtoehdolla ei vielä ole suurta menekkiä. Ruokalistalla on kerran viikossa kaikille kasvisruoka, oppilaiden antaman palautteen perusteella ne menestyvät huonoiten. Pikkuhiljaa kasvisruoan suosio varmaan lisääntyy myös oppilaiden keskuudessa ja voimme laajentaa tarjontaa myös varhaiskasvatukseen.

Valtakunnalliset ravitsemissuositukset otetaan aina huomioon ruokalistaa suunnitellessa ikäryhmittäin. Ruokalistoilla perinteiset suomalaiset ruoat maistuvat parhaiten niin oppilaiden kuin ikäihmisten parissa. Monet ikäihmiset toivovat puuroja enemmän ja uudemmat ruoat eivät ole heidän mielestään niin hyviä. Oppilasravintolassa 21 ateriaa 30:stä on saanut sydänmerkin, tätä kehitämme jatkossa myös ikäihmisten parissa. Kiinnitämme myös entistä enemmän huomiota hävikkiin ja sen minimointiin. Myös vastuullisuus ja ympäristöasiat pidetään mielessä ja näitä kehitämme entisestään. Tästä on hyvä jatkaa.

Esittelijä

Tekninen johtaja Kaikkonen Matti

Tekninen johtaja:

Elinvoimalautakunta merkitsee ruokahuollon tilannekatsauksen tiedokseen.

Teknisen johtajan muutettu päätösesitys:

Elinvoimalautakunta merkitsee ruokahuollon tilannekatsauksen tiedokseen ja edelleen tiedoksi kunnanhallitukselle.

Päätös: Hyväksyttiin
