



*Vain syöty ruoka
ravitsee.*

*Makuasioista ei voi
kiistellä.*

Perusajatus ja tavoite

- Maistuva ja ravitseva ruoka, asiakaslähtöisyys
- Puhtaat kotimaiset raaka-aineet,
- Luomu- ja lähiruoka ja kausituotteet.
- Sydänmerkkiateriat ja tuotteet
- Vastuullisuus hankinnoissa ja toimintatavoissa.
- Hyvinvoiva ja ammattitaitoinen henkilökunta.
- Kustannustehokkuus
- Kehitysmyönteisyys



Hankinnat

- Hansel sopimus 1.2.2020, jossa toimittaja Kesko.
- Monetran hankintoihin siirtyminen syksyllä 2021
- Ateriapalvelupäällikkö on seudullisessa yhteistyöryhmässä mihin kuuluu Pohjois-Pohjanmaan kuntia
- Tavoite saada sopimuslistoille lähialueiden tuotteita entistä enemmän.
- Hankinnoissa huomioitava lisäksi kustannukset, tuotteiden säilyvyys ja tuoreus (toimitusten oikea aikaisuus), erikoisruokavaliot, toimitusvarmuus, pudotusmaksut

Elintarvikkeet

- Maitotaloustuotteet ja liha ovat aina suomalaista alkuperää.
- Kasvikset, viljatuotteet, marjat ja leipomotuotteet pääsääntöisesti kotimaisia
- Hedelmät ja kala osittain ulkomaalaisia



Luomutuotteet

- Päiväkodissa etenemme portaalle kolme tämän vuoden aikana.
- Tarjoamiamme luomutuotteita: puurohiutaleet, maito, jogurtti, herneet, luomusämpylä ja ruisleipä.
- Osallistuimme vetoomukseen ammattikeittiöiden luomusaatavuuden parantamiseksi. Vetoamus on toimitettu maa- ja metsätalousministeri Jari Lepälle sekä ministeriöön
 - Tällä hetkellä luomun käyttö ammattikeittiöissä on n. 15 %.
 - Uusi luomun käyttötavoite on 25 % vuoteen 2030.
 - Tavoitetta ei saavuteta, ellei luomutuotteiden saatavuutta ja valikoimaa ammattikeittiöiden tarpeisiin saada kuntoon. Tämä edellyttää päättäjiltä ja koko ruokaketjulta yhteistä tahtotilaa ja pitkäjänteistä toimintaa.



Lähiruoka

- Lähiruoka käsitteenä kattaa esim. maakunnassa tuotetut elintarvikkeet. Kotimainen elintarvike mielletään myös lähiruoksi ammattikeittiöissä.
- Pyrimme valitsemaan sopimustoimittajamme hankintalistoilta mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista alkuperää olevia tuotteita.
- Vaalasta paikallisilta kalastajilta on ostettu haukea ja muikkua. Tuoreita marjoja syksyisin. Juustolasta juustoleipää. Leipomosta leipää ja pullaa.



Asiakkaat

- Asiakkaita on vauvasta vaariin.
- THL: n ravitsemussuositukset ohjaavat ruokalistasuunnittelua ja käytänteitä eri ikäryhmille.
 - Terveyttä ja iloa ruoasta, varhaiskasvatus 2018
 - Syödään ja opitaan yhdessä, kouluruokasuositus 2017
 - Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta, ammatilliset oppilaitokset ja lukio 2019
 - Vireyttä seniorivuosiin, ikääntyneiden ruokasuositus 2020
- Lounasasiakkaita yhteensä n. 550 päivä, lisäksi aamupala, välipalat, päivällinen ja iltapala.



Palautekyselyt

- Teimme palautekyselyt vuonna 2020 kaikille asiakkaillemme.
- Varhaiskasvatus vastasi kyselyymme osastoittain.
- Ruokailutoimikunta kokoontuu lukukausittain ja erillinen palautekysely aterioista järjestetään myös lukukausittain.
- Sote asiakkaille laitettiin aterian mukana palautekyselylomake, jonka he täyttivät itse tai hoitajan avustuksella.
- Palautteiden perusteella voimme todeta asiakkaiden olevan pääsääntöisesti tyytyväisiä aterioihin.
- Arvostamme saamaamme palautetta ja reagoimme siihen.



Kuukausiraportti

tammikuu 2021

Yksikköraportti

Vaalan yhtenäiskoulu ruokala

Miten ruoka maistui?



45%
818 kpl



26%
490 kpl



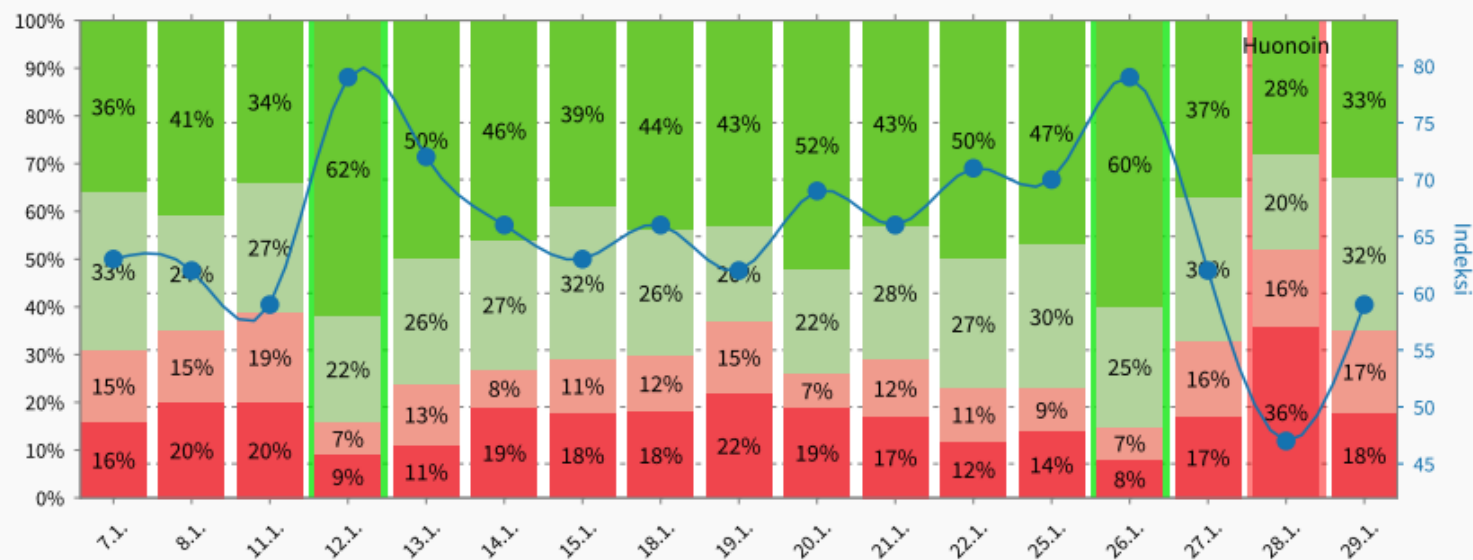
12%
229 kpl



17%
322 kpl

Indeksi: 66.0
Palautteita: 1 859

Päiväjakauma



Vaalan yhtenäiskoulu ruokala / tammikuu 2021

Miten ruoka maistui?



71% Positiivisia

Palautteita: 1 859

Erittäin positiivinen 45%, Positiivinen 26%, Negatiivinen 12%, Erittäin negatiivinen 17%

HAPPYNOT

Parhaan tuloksen sai tortillat ja broilerirenkaat ja lohkoperunat

Huonoin tulos oli kasvipihvi päivänä.

Puuropäivänä 74 % vastauksista oli positiivisia

Suorite

- Aterioiden suoritelaskennan avulla voimme määrittää suoritehinnan esim. lounaalle ja vertailla hintoja. Lounas on aina yksi suorite.
- Vuonna 2018 kouluruoan markkinahinta oli 2,48 € 1 suorite ja vuodeosasto 11,70€ 4,2 suorite

	TK- KEITTIÖ 2019	TK- KEITTIÖ 2020	SAPUSKA 2019	SAPUSKA 2020	YHTEENS Ä 2019	YHTEENS Ä 2020
TOIMINTATUOTOT	426981	395903	303802	288873	730783	684776
TOIMINTAKULUT	372315	344305	264574	240365	636889	584670
ELINTARVIKKEET	126754	98355	87297	70003	214051	168358
HENKILÖSTÖKULUT	203000	201335	133886	123237	336886	324572
SUORITEMÄÄRÄ	92062	86538	92429	84539	184491	171077
ELINTARVIK/SUORITE	1,38	1,14	0,94	0,83	1,16	0,98
HENK.KULU/SUORITE	2,21	2,33	1,45	1,46	1,83	1,90
MUUT KULUT	0,46	0,52	0,47	0,55	0,46	0,54
SUORITEHINTA €	4,04	3,98	2,86	2,84	3,45	3,42

Vaala kouluruoka v.2020 **2,84€** ja kokopäivä ateriat sote 3,98 € x 4,2=16,71€



Korona ruokapalveluissa

- Vuonna 2020 etäruokailun järjestäminen oppilaille oli iso ponnistus ja siinä onnistuimme hyvin, kiitos siitä kuuluu ruokahuollon henkilökunnalle joka venyi ja paukkui ja hyvälle yhteistyölle koulun henkilökunnan kanssa.
- Etäruokailu järjestettävä, varautuminen
- Henkilökunnan sairastuminen, varautuminen
- Lisätyö hygieniaan liittyen, turvallisuuden takaaminen. Pöytien ja tuolien pyyhintä ruokailijoiden välillä, ottimien vaihtaminen ja esim. Sote asiakkaille aterioiden yksittäispakkaaminen lisääntynyt.
- Lisäkustannuksia on syntynyt vuokratontista, rullakoista, kertakäyttö- ja pakkausastioista ja varautumiseen liittyen valmisruoasta sekä desinfiointi ja puhdistusaineet.

Tulevaisuuden ajatuksia ja tavoitteita

Kuntien välinen kehitysyhteistyö

Kustannustehokkuus ja laatu

Makuaakkosetdiplomi yhdessä varhaiskasvatuksen kanssa

Oppilasmäärän vähentyminen ja vanhusväestön lisääntyminen

Mahdolliset soten muutokset

Hävikin pienentäminen

Aamiainen, välipala koululaisille, ajateltavaa

Päivällinen kotihoidon asiakkaille, ajateltavaa

Hiilijalanjälki

Ympäristö

Henkilöstön- ja kuntalaisten hyvinvointi





Kiitos ajastanne, suhtaudumme positiivisesti ja luottavaisesti tulevaisuuteen!