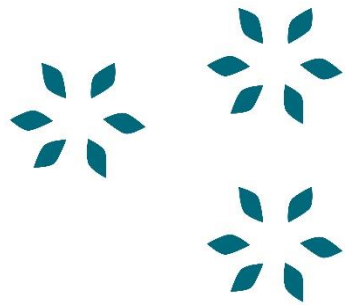


Edistämme nuorten hyvinvointia

- Sitova tavoite: Mieli-pidekysely siitä, miten nuoret arvostavat kouluruokaa. Yhteistyö nuorisovaltuuston kanssa.
- Mittari: Mieli-pidekyselyn vastausprosentti vähintään 25%. Tavoite on saavutettu. Enemmän kuin puolet (50%) vastaajista kokee tulevansa kylläiseksi kouluruoasta. Tavoitetta ei ole saavutettu.



Kouluruokailun asiakaskyselyn tulokset 2023

- Kysely järjestettiin sähköisesti ajalla 2.-10.10.2023
- Kysely lähetettiin 18 koululle, 16 vastasi.
- Vastauksia saatiin 799 kpl, vastausprosentti oli 26,6%.
- Kysely sisälsi kuusi monivalintakysymystä ja mahdollisuuden jättää avointa palautetta.

Kuinka usein syön kouluruokaa

Joka koulupäivä	446	59%
3-4 kertaa viikossa	176	23%
1-2 kertaa viikossa	80	11%
Muutaman kerran kuukaudessa	17	2%
Harvoin tai en juuri koskaan	41	5%



Kouluruoka on maistuvaa

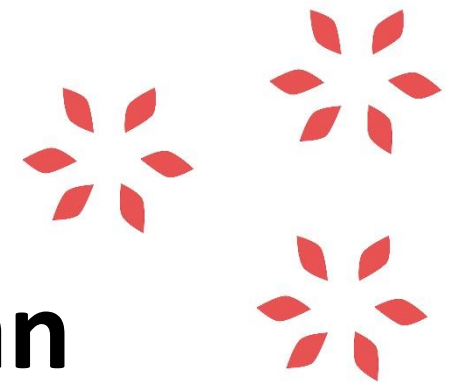
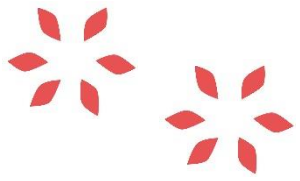
En lainkaan samaa mieltä	72	10%
Jokseenkin eri mieltä	150	20%
En samaa enkä eri mieltä	194	26%
Jokseenkin samaa mieltä	273	37%
Täysin samaa mieltä	55	7%

Kouluruoka näyttää herkulliselta

En lainkaan samaa mieltä	160	22%
Jokseenkin eri mieltä	187	26%
En samaa enkä eri mieltä	200	27%
Jokseenkin samaa mieltä	152	21%
Täysin samaa mieltä	32	4%

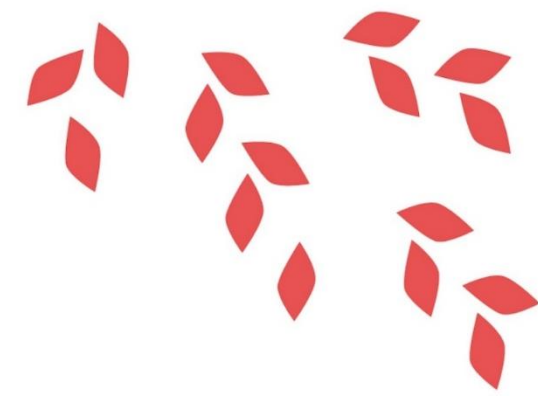
Tulen kylläiseksi kouluruuasta

En lainkaan samaa mieltä	94	13%
Jokseenkin eri mieltä	148	20%
En samaa enkä eri mieltä	185	25%
Jokseenkin samaa mieltä	211	29%
Täysin samaa mieltä	96	13%



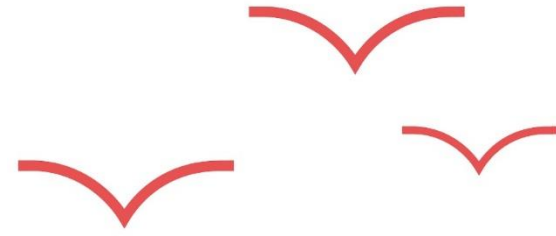
Syön kaiken lautaselleni ottamani ruuan

En lainkaan samaa mieltä	42	6%
Jokseenkin eri mieltä	98	13%
En samaa enkä eri mieltä	109	15%
Jokseenkin samaa mieltä	260	35%
Täysin samaa mieltä	228	31%



Keittiön henkilökunta on ystävällistä

En lainkaan samaa mieltä	41	6%
Jokseenkin eri mieltä	42	6%
En samaa enkä eri mieltä	107	14%
Jokseenkin samaa mieltä	197	27%
Täysin samaa mieltä	356	48%



Toimenpidesuunnitelma tulosten perusteella

- Kehittämiskohteita ovat ruuan ulkonäkö (tyytymättömiä 48%) ja ruuan täyttyvyys (tyytyväisiä 42%).
- Positiiviset asiat: 82% syö kouluruokaa 3-5 krt/viikossa, lautaset syödään pääosin tyhjiksi (66%) ja keittiöhenkilöstö on ystävällistä (75%).

Ruuan ulkonäkö

- Cook & chill- tuotantotapa on osittain haastava ruuan ulkonäön suhteen. Toimenpiteet:
- 1) Lisätään sopivia pakasteyrttejä ruoan pinnalle.
- 2) Kiinnitetään huomiota ruuan täydentämiseen linjastossa lounaan loppuun asti ja täytetään tarjoiluastiat niin, että niistä on helppo ja siisti annostella ruokaa.
- 3) Salaattien annospalojen kokoja ja muotoja vaihdellaan (jos mahdollista) ja sijoitellaan linjastoon kauniiksi kokonaisuudeksi (ei samanvärisiä vierekkäin).
- 4) Suuremmissa kouluissa on valitettavasti esiintynyt jopa tahallista ruualla sotkemista linjastossa oppilaiden toimesta, joten toivomme valvonnan tehostamista.
- 5) Linjaston siistiminen ruokailuvuorojen välissä.



Ruuan täyttyvyys

- Kevään 2024 ruokalistalle on suunniteltu asiakkaiden toiveruokia.
- Kasvisruokien täyttyvyyteen ja ravitsemukseen kiinnitetään huomiota, esim. raejuusto sosekeittojen kanssa.
- Kerran viikossa olevaan kasvisruokapäivään lisätään tarjolle pehmeä leipä kevätlukukauden alusta.