

# Kouluruokaan osoitetun lisämäärärahan käyttösuunnitelman seurantaraportti

Kasvun ja oppimisen lautakunta 23.11.2023 § 101  
2497/12.01.11/2023

Valmistelu- ja lisätiedot  
sivistysjohtaja Sari Gustafsson ja toimitusjohtaja Leila Korhonen,  
etunimi.sukunimi@porvoo.fi

## Taustaa

Kouluruokailun laadun parantamiseen tarkoitettua lisämäärärahan myöntämisestä päätettiin kaupunginhallituksen kokouksessa 14.11.2022 ja edelleen kaupunginvaltuuston kokouksessa 14.12.2022.

Päätöksen mukaan: "Parannetaan päiväkotij- ja kouluruoan laatua nostamalla määrärahaa 0,5 eurolla annosta kohden. Samassa yhteydessä palautetaan Kestävän talouden ohjelmassa tehdyt kouluruokaan kohdistuneet säästötoimenpiteet. Varataan asianmukaiseen kohtaan talousarvioon miljoona euroa."

Lisämääräraha on annettu kasvun ja oppimisen toimialalle vuodelle 2023, ja se on kirjanpitol teknisesti tarkoitettu sijoittamaan kasvun ja oppimisen toimialan johtoon, ja sen käyttöä ja maksatusta seurataan sieltä projektinomaisesti. Kasvun ja oppimisen toimialan johto ja ateriat- ja puhtauspalvelujen johto tapaavat säännöllisesti kuukausittain, ja lisämäärärahalla saavutettavia tuloksia seurataan näissä kokouksissa.

Edellä mainittujen vastuutahojen osalta valmistelua lisämäärärahalle ei ole ennen rahoituksen myöntämistä ollut, eikä siten myöskään perusteellista pohdintaa rahan vaikuttavimmista käyttökohteista. Määrärahan lisäys on erittäin merkittävä myös kansallisessa vertailussa (liite). Valmistelun osalta on myös havainnointu pitkäjännitteisen suunnittelun haasteena merkittävän tasokorotuksen pysyvyys niukenevan kuntatalouden olosuhteissa. Mikäli jatkossa jouduttaisiin pohtimaan säästötoimenpiteitä, on mahdollista, että kasvun ja oppimisen toimiala kohdistaisi mahdolliset säästöt mieluummin ns. tukipalveluihin kuin varsinaisiin ydinpalveluihin.

## Oppilaiden toiveiden huomioiminen lisärahoituksen käyttöä suunniteltaessa

Käyttäjät eli oppilaita on osallistettu oppilaskuntien kautta kysymällä tammikuussa 2023 heidän toivomuksiaan lisärahoituksen käyttökohteista. Tulokset kertoivat, että toiveet kohdistuivat mm. leipä- ja salaattivalikoiman parantamiseen ja jälkiruokien tarjoamiseen, ja nämä toiveet onkin jo otettu huomioon ruokalistaan tehdyillä muutoksilla. Kalaruokia toivottiin myös, ja niitä on myös lisätty ruokalistalle.

Lisäksi oppilaat toivoivat ruokalistalle pizzaa, hampurilaisia, kebabia sekä lisää makkaraa, leikkeleitä ja liharuokia. Käytännössä nämä toiveet toisivat ruokalistalle lisää rasvaa, suolaa ja punaista lihaa. Nämä toiveet ovat ristiriidassa paitsi ravitsemussuosituksen, myös kaupungin ilmasto-ohjelman kanssa.

### **Laadun kehittämiseen päätetyt toimenpiteet**

Lasten ja nuorten hyvinvointisuunnitelmassa, kohdassa ennaltaehkäisevät ja oikea-aikaiset palvelut, on toisena painopisteenä ”Ravitsemuksella hyvinvointia”. Toimenpiteinä suunnitelmassa on mainittu:

Parannetaan kouluruokailun houkuttelevuutta ja lasten ja nuorten osallisuutta kouluruokailuun. Välipalat otetaan käyttöön peruskoulussa ja lukiossa parantamaan hyvinvointia ja oppimiskykyä. Vastuutahot ovat ateria- ja puhtauspalvelut -liikelaitos, kasvun ja oppimisen toimiala, elinvoiman toimiala ja Hyvis -työryhmä.

Lisämäärärahan käyttökohteita tulisi pohtia monipuolisesti eri näkökulmista mm. onko ruoan laatu pohjimmiltaan se syy, miksi kaikki oppilaat eivät syö koululounasta joka päivä? Muita syitä lounasruokailun väliin jättämiseen voivat olla esim. ruokailutilanteen meluisuus, ruokailuun varatun ajan riittämättömyys, liian aikainen tai myöhäinen ruokailuvuoro, tai sosiaaliset syyt kuten ryhmäpaine tai ruokaseuran puute tai suoranainen häirintä. Kysymys voi myös yksinkertaisesti olla siitä, että yläkoululaisilla on mahdollisuus tehdä myös omia valintoja ruokailun suhteen, kun ruokailuun ei enää mennä ohjatusti ryhmänä opettajan johdolla kuten alakoulussa tapahtuu.

Kasvun ja oppimisen toimialan ja ateria- ja puhtauspalvelut -liikelaitoksen jäljempänä esittämä lisämäärärahan käyttöehdotus huomioi ruoan tason kohentamisen lisäksi myös ruokailutilojen viihtyisyyden parantamisen. Ehdotus koskee sekä kouluja että varhaiskasvatusta.

Koulu- ja päiväkotiruokailun toimivuus vaatii hyvää moniammatillista yhteistyötä ateriapalveluhenkilöstön sekä koulujen ja päiväkotien henkilöstön taholta. Toimenpiteenä ruokailutilanteiden kehittämisessä kasvun ja oppimisen toimialalla on pohdinnassa asioita, joiden avulla ruokailutilanne olisi rauhallisempi ja rentouttavampi. Ruokasalien pieni koko suhteessa ruokailijoiden määrään on joissakin kouluissa olosuhdetekijä, joka estää riittävän pitkän ruokailuajan järjestämisen.

Yläkouluissa opettajat eivät pääsääntöisesti ruokaile oppilaiden kanssa ruokasalissa. Olisi tarpeen pohtia keinoja, joilla aikuisten tuki olisi oppilailla käytössään myös yläkoulujen ruokailuissa. Tärkeää on muistaa positiivinen ruokapuhe niin kouluissa, päiväkodeissa, ateriapalveluissa kuin kodeissakin.

Kasvun ja oppimisen toimialan ja ateriala- ja puhtauspalvelut -liikelaitoksen ehdotus valtuuston päättämän 1 miljoonan euron lisämäärärahan käyttökohteiksi:

Ruokalistalle: 780 000 €

- Leipävalikoiman parantaminen
- Luomumaito takaisin
- Lisää kalaruokaa ruokalistalle (korvaamaan makkararuokia)
- Porvoon pata sekä pääsiäiseen että itsenäisyyspäivään
- Jälkiruokaa kerran ruokalistakierrossa (6 vkoa)
- Leikkeleitä tai juustoa keittopäiville
- Salaattipöydän monipuolistaminen
- Yleiset raaka-ainemuutokset hernekeitto lihakeitoksi, enemmän lohta ja kokolihaa ruokalistalle

Leipätarjontaa muutetaan tuomalla keittopäiville takaisin sämpylät, saaristolaisleivät tai ruisleivät. Keittopäivinä tarjotaan myös esim. kalkkunaleikkelettä tai juustoa, jolloin lounaasta saadaan tukevampi kokonaisuus.

Salaattipöytään voidaan laittaa kerran viikossa tuoreiden kasvien lisäksi joitakin proteiinipitoisia raaka-aineita kuten raejuustoa, salaattijuustoa tai kalaa. Vesimelonia saadaan myös entistä useammin tarjolle, koska melonista on muodostunut lasten suosikki.

Makkara- ja nakkiruokia vähennetään ruokalistalla, ja tilalle tulee kokolihaa, kalaa ja kanaa.

On laskettu, että ehdotettu summa 780 000 euroa riittää kattamaan nämä muutokset koko vuoden ajalle.

Miljoonan euron lisäsatsaus mahdollistaa myös ruokailutilojen kohentamisen, jolloin voidaan panostaa meluisuuden vähentämiseen ja viihtyisyyden parantamiseen sisustuksellisin keinoin.

Tarkemmin eriteltävien koulujen ja päiväkotien ruokailutilojen viihtyisyyden parantaminen: 220 000 €.

### **Tehdyt toimenpiteet**

Yllä luetellut muutokset on jo alkuvuoden aikana viety ruokalistalle. Elokuun loppuun mennessä ruokalistalla muutokset ovat tulleet maksamaan 360 000 euroa, joten näyttää siltä, että suunnitelman mukainen 780 000 euroa riittää kattamaan kustannukset vuoden 2023 loppuun mennessä.

Suunnitelmat tilojen viihtyisyyden parantamisesta ovat vielä kesken, ja summa 220 000 euroa esitetään siirrettäväksi vuoden 2024 investointeihin ellei sitä käytetä vuoden 2023 puolella.

### **Seuranta**

Seuranta lisämäärärahan tuottamista tuloksista pitää tehdä huolellisesti. Seurannan välineinä käytetään kouluterveys- ja kouluruokatyytyväisyyskyselyjä sekä ruokalajien menekin seurantaa. Arviointi määrärahan käytöstä ja tuloksista tehdään talousarvion laadinnan 2024 yhteydessä.

### **Kouluterveyskyselyn 2023 tulokset**

Kouluterveyskyselystä on poimittu ruoan makua ja laatua koskevat kysymykset. Tuloksista näkyy kehitystrendi, joka selvästi positiivinen. Taulukossa näkyy keskellä perusopetus-rivillä 4.–6. luokkalaisten arvio. Tältä ikäryhmältä ei ole aiempaa vertailutietoa. Trendi on edulliseen suuntaan kehittyvä viimeisen 13 vuoden aikana, joten on vaikeaa vetää suoraa johtopäätöstä siitä, että nousu kahden vuoden takaisesta arviosta olisi täysin lisämäärärahoilla tehdyn laadunparannuksen ansiota.

Taulukko 1. Kouluruoka on laadultaan hyvää

Taulukko 2. Koululounas on maultaan hyvää

### **Kouluruokailun tyytyväisyyskysely 2023**

Rahallisen panostuksen yhteyttä parempiin arvioihin on myös hieman vaikea todeta syyskuussa 2023 pidetyn kouluruokailun tyytyväisyyskyselyn perusteella.

Tulokset ovat ristiriitaiset, 19 % vastaajista koki, että ruoan laatu on parantunut, 21 % vastasi, että laatu on heikentynyt ja 60 % vastaajista oli sitä mieltä, että laatu on pysynyt samana. Tästä voi vetää johtopäätöksen, että kalliimmat raaka-aineet eivät sinänsä nosta ruoan koettua laatua.

Erityisesti mietityttää, että salaattipöydän ei koeta olevan houkutteleva, vaikka valikoimaan on kiinnitetty paljon huomiota ja hankittu kalliimpia raaka-aineita.

Taulukko 3. Onko kouluruuan laatu mielestäsi parantunut, pysynyt ennallaan tai heikentynyt verattuna vuoden 2023 alkuun.

Taulukko 4. Onko kouluruoka mielestäsi sopivasti maustettua?

Taulukko 5. Onko salaattipöydän tarjonta mielestäsi houkutteleva

### **Ruoan menekin kehittyminen**

Alla olevassa taulukossa on vertailtu ruokalistalta poimittujen ruokien menekkiä ennen parannuksia ja parannusten jälkeen. Taulukon alkuosassa vertaillaan ruokia, joiden resepti on ollut sama koko ajan, menekki on silti kasvanut keskimäärin 5 %. Merkittävin kasvu on ollut kirjolohikiusauksen kohdalla, jonka menekki on kasvanut jopa 10 %.

<b>Menekin vertailu edelliseen vuoteen</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>Menekin</b>
<b>Sama resepti</b>	<b>kg</b>	<b>kg</b>	<b>kasvu</b>
Broiler-nuudelivuoka	1793	1884	5 %
Nakkikeitto	2088	2169	4 %
Jauheliha-makaronilaatikko	2000	2118	6 %
Kirjolohikiusaus	1639	1796	10 %
Lohikeitto	2196	2268	3 %
Broilerikiusaus	1773	1799	1 %
<b>Keskiarvo</b>	<b>11489</b>	<b>12033</b>	<b>5 %</b>

Sen sijaan sein vaihtaminen loheen kermaisen uunikalan reseptissä on tuonut vain yhden prosentin kasvun. Makkaran vaihtaminen kokolihaan on vähentänyt menekkiä 17 %. Ei voida siis vetää johtopäätöstä, että ruokailijat kokisivat automaattisesti laadun parannusta ja ruokalajin houkuttelevuuden lisääntymistä, kun vaihdetaan raaka-aine kalliimpaan.

<b>Raaka-aine vaihdettu kalliimpaan</b>			
Kermainen uunikala (sei) -> Kermainen uunilohi	1275	1290	1 %
Tomaattinen makkara-pata -> Unkarilainen lihapata	1447	1207	-17 %
Kasvishernekeitto -> Lihakeitto	1136	2140	88 %

Kasvishernekeiton vaihtaminen lihakeittoon on ollut menestys, kasvua 88 %. Tämän ruokalajin osalta raaka-aineen vaihtaminen on toiminut. Tässä nousee esille myös kysymys ruokailijoiden haluttomuudesta syödä kasvisruokaa, vaikka kasvisruoan tarjonnan lisääminen onkin kaupungin strategian ja ilmasto-ohjelman sekä ravitsemussuosituksen mukaista.

### **Muut toteutetut kouluruokailun kehittämistoimenpiteet**

Talousarviovuoden teemaksi sovittiin kasvun ja oppimisen toimialan kanssa yhteistyössä ruokakasvatukseen panostaminen. Näyttääkin siltä, että satsaamalla koulun ja keittiöhenkilökunnan yhteistyöllä ruokakasvatukseen ja aikuisten tukeen saavutetaan oppilasruokailussa konkreettisia tuloksia ilman varsinaista taloudellista panostusta.

Loistavia käytännön tuloksia on saatu esimerkiksi Pääskytien koulussa, jossa tehtiin ennen syyslukukauden alkua rehtorien ja keittiöhenkilökunnan toimesta muutoksia ruokasaliin siten, että opettajat sijoittuvat nyt keskelle salia, jolloin ruokailun valvonta on helppo toteuttaa. Kouluun uusina tulleille seitsenluokkalaisille järjestettiin ruokailuvuoro ensimmäisinä, ja heidän opastamiseensa ruokailussa toimimiseen panostettiin. Lopputuloksena voitiin todeta, että ruokailijoita käy nyt päivittäin 40 - 50 oppilasta enemmän kuin keväällä.

Maistuva koulu ja Nykytila – toimintamalleihin perustuvat ruokakasvatuksen kehittämisen pilottihankkeet Kevätkummun sivistyskeskuksessa sekä Kvarnbacken skolanissa jatkuvat syksyn ja kevään ajan, jonka jälkeen toimintamallia voi soveltaa muihin kouluihin.

Liikelaitoksen koulutusbudjetista on osoitettu varat ruokakasvatukseen valmentavaan työpajamuotoiseen koulutukseen palveluvastaaville, jotka työskentelevät koulujen ja päiväkotien keittiöissä. Lähtökohtana koulutuksessa on, että palvelu, ei pelkkä ruoka tekee laatukokemuksen ruokailijoille. Ruokakasvatustyöpajat ovat käynnistyneet syyskuussa yhteistyössä Careerian kanssa. Työpajoissa ideoidaan keinoja koulun sisäisen yhteistyön kehittämiseksi ruokailuun liittyvissä asioissa sekä ruokailutapahtuman muokkaamiseksi hyvän mielen hetkeksi, johon oppilaat mielellään osallistuisivat. Tavoitteena on, että kaikki koulussa työskentelevät aikuiset mieltävät roolinsa ruokakasvattajina tärkeäksi ja vastuulliseksi.

Lisäksi liikelaitoksen sisällä on käynnistetty strategian kirkastamiseen tähtäävät esihenkilöiden työpajat, joissa tavoitteena on luoda vahva identiteetti kasvun ja oppimisen toimialan ruokakasvatuskumppanina ja asiantuntijoina.

## **Johtopäätökset**

Kyselyjen ja menekinseurannan kautta ei voida aukottomasti todeta, että määrärahojen merkittävä lisäys raaka-ainehankintoihin toisi mukanaan asiakastytyväisyyttä. Kouluterveyskyselyn pidemmän ajan nousutrendi viittaa pikemmin siihen, että keskuskeittiöratkaisulla ja määrätietoisella tuotekehityksellä on ollut ratkaiseva merkitys systemaattisen laadunkehityksen toteutumiseen ja asiakaskokemukseen.

Merkityksellinen on ollut myös havainto siitä, että tiivistämällä kasvun ja oppimisen toimialan ja ateria- ja puhtauspalvelut -liikelaitoksen yhteistyötä ja panostamalla yhdessä ruokakasvatuksen toimintamalleihin, on voitu saada aikaan konkreettisia parannuksia kouluruokailuun osallistumisessa.

Kasvun ja oppimisen toimialan ja ateria- ja puhtauspalvelut -liikelaitoksen esitys ensi vuoden talousarvioksi lähtee siitä, että ateriakustannukset pyritään kattamaan raamin mukaisella hinnankorotuksella (400 000 euroa), mutta ehdottomasti pitäen kiinni saavutetusta laatutasosta

Liite

Kouluterveyskyselyn ruoan makua ja laatua koskevat kysymykset

Sivistysjohtaja

Kasvun ja oppimisen lautakunta merkitsee tiedoksi kouluruokaan osoitetun lisämäärärahan käyttösuunnitelman seurantaraportin.

Pykälä tarkastetaan heti.

## Päätös

Kasvun ja oppimisen lautakunta merkitsi tiedoksi kouluruokaan osoitetun lisämäärärahan käyttösuunnitelman seurantaraportin.

Pykälä tarkastettiin heti.