

# Ruokapalveluiden asiakastyytyväisyyskysely 2014, koulut, opettajat

RTF Report - luotu 15.05.2014 14:12

Nimi	Vastaaja	Vastaamassa	Vastanneet
Asemakadun koulun opettajat	27	9	8
Hietaman koulun opettajat	7	4	4
Honkolan koulun opettajat	9	2	2
Keskuskoulun opettajat	49	24	24
Koiviston koulun opettajat	3	1	1
Konginkankaan koulun opettajat	8	6	6
Koulunmäen koulun opettajat	33	15	15
Mämmen koulun opettajat	6	2	2
Sumiaisten koulun opettajat	7	3	3
Telakkakadun koulun opettajat	34	18	17
Äänekosken lukion opettajat	17	5	4
<b>Yhteensä</b>	<b>200</b>	<b>89</b>	<b>86</b>

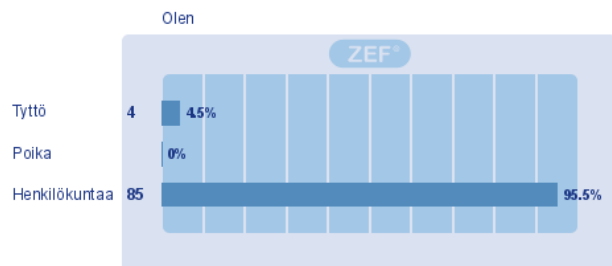
**Vastausprosentti** 44.5

Lopettaneet 43  
Kesken jättäneet 1.5  
Eivät osallistuneet 55.5

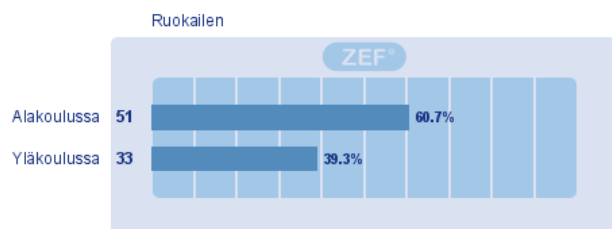
## Yleiskysymykset

1. Olen (89) (EOS: 0)

2. Ruokailen (86) (EOS: 2)



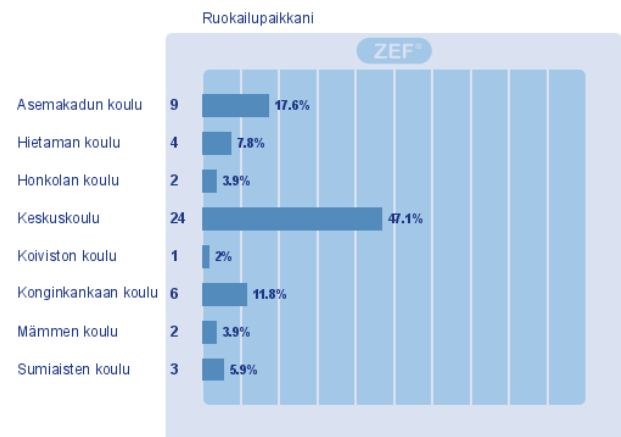
### Olen



### Ruokailen

# Alakoulut

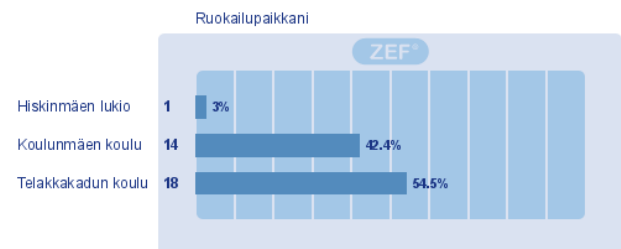
## 1. Ruokailupaikkani (51) (EOS: 0)



### Ruokailupaikkani

# Yläkoulut ja lukio

## 1. Ruokailupaikkani (33) (EOS: 0)



### Ruokailupaikkani

# Ruokailu

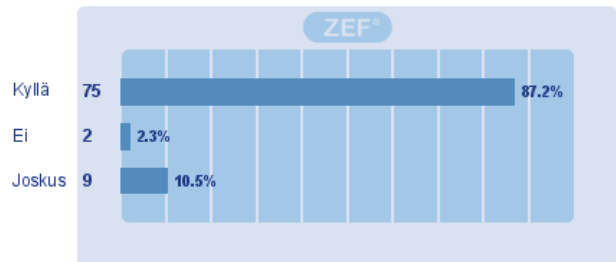
1. Onko ruoan ulkonäkö pääsääntöisesti houkutteleva? (86) (EOS: 0)

2. Onko ruoka mielestäsi laadukasta? (86) (EOS: 1)

3. Onko ruoka mielestäsi terveellistä? (85) (EOS: 0)

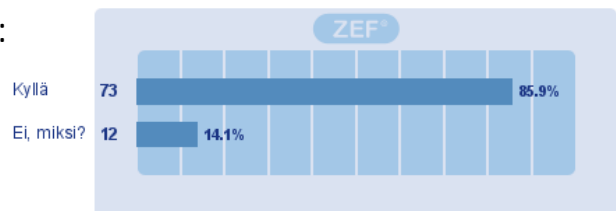
4. Onko ruoka maukasta? (86) (EOS: 3)

Onko ruoan ulkonäkö pääsääntöisesti houkutteleva?



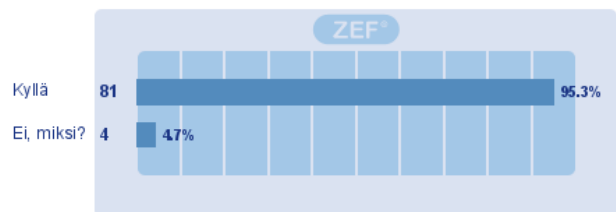
**Onko ruoan ulkonäkö pääsääntöisesti houkutteleva?**

Onko ruoka mielestäsi laadukasta?



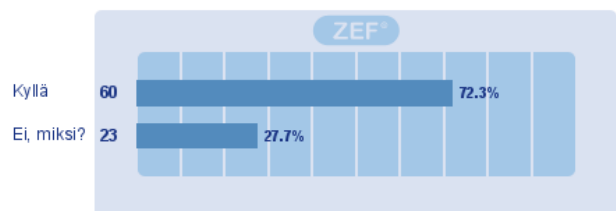
**Onko ruoka mielestäsi laadukasta?**

Onko ruoka mielestäsi terveellistä?



**Onko ruoka mielestäsi terveellistä?**

Onko ruoka maukasta?



**Onko ruoka maukasta?**

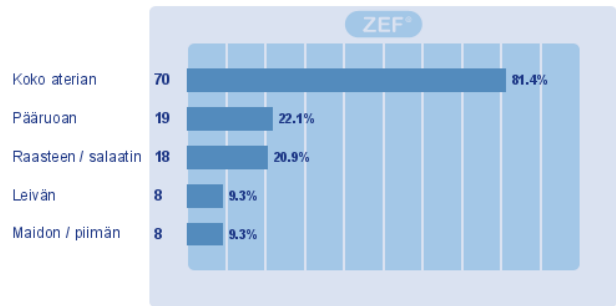
**5. Syön koulussa yleensä (valitse ne ruoat/ ruoka-aineet, jotka syöt)? (86) (EOS: 0)**

**6. Lautasmalli kertoo ateriasi sisällön. Valitsetko lautasmallin mukaan? (86) (EOS: 0)**

**7. Ruokapalvelu henkilökunta on mielestäni... (86) (EOS: 0)**

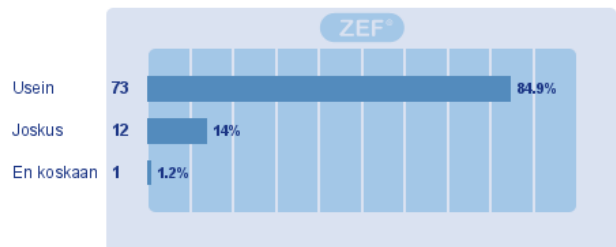
**8. Toiveruokani / huomioni henkilökunnalle (57) (EOS: 0)**

Syön koulussa yleensä (valitse ne ruoat/ ruoka-aineet, jotka syöt)?



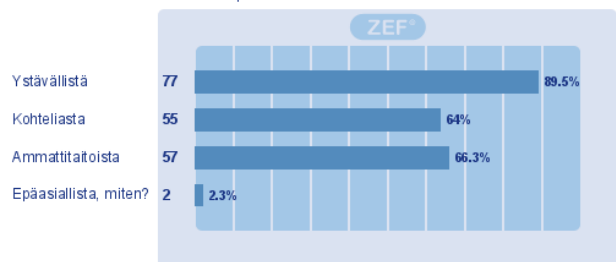
**Syön koulussa yleensä (valitse ne ruoat/ ruoka-aineet, jotka syöt)?**

Lautasmalli kertoo ateriasi sisällön. Valitsetko lautasmallin mukaan?



**Lautasmalli kertoo ateriasi sisällön. Valitsetko lautasmallin mukaan?**

Ruokapalvelu henkilökunta on mielestäni...



**Ruokapalvelu henkilökunta on mielestäni...**

# Vapaapalautteet

## 2. Onko ruoka mielestäsi laadukasta?

### Ei, miksi?

- Välillä ruoka on mautonta, keitettyjen perunoiden kuori kivunut kiinni
- paljon eineksiä
- Lihat ovat joskus kovia, kumisia perunoita, ruotoja lohimurekkeessa, jne.
- Usein pelkkää hiilaria
- Vaihtelee. Välillä hyvin laadukasta.
- Useimmiten on, mutta esim. kalamurekkeesta löytyy usein ruotoja.
- salaatit yksipuolisia
- Liian paljon valmisteita.
- salaattipuoli on usein nuhjaantuneen oloista, ja varsinkin syksyllä kun tuoreiden kasvien ja vihannesten satokausi on parhaimmillaan, tarjotaan paljon punajuurisäilykkeitä
- jauhelihakastikkeessa tosi niukasti lihaa, kiusaukset maistuu pelkälle perrunalle, kun lihaosuus pieni
- Pääasiassa ruoka on maukasta, mutta välillä hyvinkin mautonta (= ei mausteita).

## 3. Onko ruoka mielestäsi terveellistä?

### Ei, miksi?

- Valkoista riisiä ja pastaa on yhä tarjolla turhan usein, jälkiruoat ovat usein aivan liian makeita ja pääroolissa suolaa melko lailla.
- osa eineksiä
- Liian paljon prosessoituja valmisteita. Toki terveellistäkin ruokaa on tarjolla mutta liian vähän.

## 4. Onko ruoka maukasta?

### Ei, miksi?

- Pääosin maistuvaa, mutta todella usein maustamiseen olisi voitu panostaa enemmän. Varsinkin kasvisruoka on ollut usein jokseenkin mautonta.

- vaihtelevaa, joskus ei
- Välillä mautonta, mausteita voisi käyttää enemmän
- Kalaruuissa pitäisi olla suolaa enemmän, muuten ok
- Yleensä
- vaihtelevasti
- joskus kovin suolatonta
- vaihtelee
- liian vähän mausteita
- Joihinkin ruokiin kaipaa lisämakua, esim. ohrahelmi mautonta ja papuja sisältävät kasvispulla.

Normaalit kasvispulla hyviä.

- Välillä liian vähän mausteita ja suolaa
- Mautonta.
- suolatonta, melko mautonta
- Liian usein ruoka on mautonta. Osa ruuista on toki maittavia.
- Tykkään mausteisesta ruoasta, mutta sitähan saa lisättyä ;)
- Kieltämättä välillä ruoka on mautonta
- Makuja on liian vähän ja mausteita niukasti.
- suolaa ei tarjolla jotta voisi lisämaustaa, perunakiusaukset mauttomia
- toisinaan mausteita voisi olla reilummin
- Usein alimaustettua
- Nykyään mausteetonta, kuin vauvanruokaa. Ilmeisesti, koska halutaan miellyttää kaikkien makua, muttei sitten miellytetä ketään. Nykyihmiset ovat tottuneet mausteisiin ruokiin. Luulisi, etteivät paljon maksaisikaan, vaikka tekisikin maukasta ruokaa.

## 7. Ruokapalvelu henkilökunta on mielestäni...

### Epäasiallista, miten?

- Ruokien tilausten suhteessa siihen miten niitä tulee -organisoinnissa on puutteita

## 8. Toiveruokani / huomioni henkilökunnalle

- Pinaatikeittoa usemmin. Sauhelihapihvit hyviä
  - Lämpimät kasvislisäkkeet ovat ihania. Niitä toivoisin lisää. Oppilaatkin pitävät porkkanoista, mutta itse söisin mieluummin mitä tahansa kasvislisäkkeitä enemmän.
  - Loistavaa paikallista palvelua ja ruoan laatu on kaikin puolin hyvä ja houkuttelevasti myös tarjolle aseteltu.
  - Olisko ruokaa mahdollista ostaa mukaan?
  - Makkara- ja nakkiruoka pois. Keittoja lisää. Salaatit ja raasteet on hyviä. Keittopäivinä voisi myös olla salaattia, haluaisi keittolounaan kanssa siis raasteita ja salaattia.
  - Ruoka on välillä jäähtynyttä, ainakin jälkimmäisessä ruokailuvuorossa.
  - Lempeä kanakeitto
  - lohikeitto, kaalilaatikko
- Henkilökunta on mahtavaa! Ruoka on kauniisti ja houkuttelevasti esillä. Jaksavat kertoa ruuasta ja kannustavat lapsia maistamaan kaikkia ruokia.:
- Koskenlaskijan lohi oli aivan gourmeeta!

Keittoruuat ovat myös hyviä.

Mausteita saisi olla tarjolla ainakin henkilökunnalle, mikäli oppilaille ei niitä voi tarjota pelleilyn vuoksi.

- paras mielestäni on pastaruuat, uunimakkara, pihveissä joskus vaihtelua maun suhteen, keitot useimmiten hyviä

- Kala- ja kanaruuat suositeltavia. Nakit ja makkarat saisi jäädä mahdollisimman vähälle.

Merimiespihvin voisi maustaa.

- kasviruuat ovat viime vuosin erittäin paljon parantuneet
- pääsääntöisesti ruoka on maittavaa ja monipuolista ottaen kustannukset huomioon
- Maito on ollut valitettavan usein loppu. Toiveruokia mm. pinaattinen kasvispasta, lasagne, keisarin keitto, broilerpastavuoka jne.

Ohrahelmet aiheuttavat vatsanpuruja monelle, joten ne voisi jättää pois.

- Ruoan laatu on mielestäni hyvää! Toivoisin, että ruokaa voisi ostaa koululta, jos sitä on jäänyt yli.

Käsittääkseni laki on muuttunut vuodenvaihteessa ja ostamisen pitäisi olla mahdollista. Näin kaikki hyötyisivät!

- perusruoka ilman eineksiä
- - Harvemmin ylikypsiksi keitettyä makaronia.
- Enemmän kasviksia ja kalaa.
- Lämmin kasvis tarjolle perunan, riisin tai makaronin lisäksi useammin.
- Monipuolisempia salaateja.
- Kalaa!

- Usein tapahtuu sekä lukiolla että poikieni kertomana myös Koulunmäen yläkoulun ruokailussa, että sattumia ei ole jäljellä ollenkaan. Nakkikastike ilman nakkeja? Tai karjalanpaistikastike ilman lihaa?

Tällöin eivät toteudu ravintosuosituksia eikä ruokailulla jaksaa loppukoulu/-työpäivää.

- Kasvisyöjänä toivoisin, että kun muille on makkara-ruokia, olisi kasvissyöjille soijanakkivaihtoehto.

Useasti makkara-päivinä vaihtoehtona on ollut joku "soijapatukkakastike".

- Lempeä kanakeitto on ihanaa
- Pidän lähes kaikista ruoista.
- Tuoresalaattia aina tarjolle, ei pelkkiä säilykepunajuuria.

Voisiko säilykekurpitsan tarjota erillisinä lisukkeena, kun monilta lapsilta jää koko salaatti syömättä kurpitsan takia.

- Hernekeittoa voisi olla useamminkin
- Peruna- ja kastikeruuat voisi jättää listalta pois. Pasta ja riisi voisi olla tummaa. Joku öljypitoinen, kevyt salaatikastike olisi hieno lisä.
- Maitopohjainen kalakeitto.
- Tykkään kalaruuasta.

Vihersalaatteja voisi olla useammin.

- Joskus sattumia on liian vähän....
- Kiitos maukaista ruuista! Olen tosi tyytyväinen ruokani laatuun.
- Pidän pastaruuoista./Joskus ruoassa on mielestäni liian vähän suolaa.
- Erittäin hyvin hoidettu homma.
- Enemmän mausteita esille että voisi itse maustaa ruuan.
- Sumiaisten kouluruoka loppuu silloin tällöin kesken. Viimeisille oppilaille keittiön emäntä joutuu lämmittämään ylijäänyttä, pakastettua ruokaa ja keittämään nopeasti spagettia.
- Luovuutta!
- Kaikki käy. Kiitos.

- Juustoinen kesäkeitto
- Ruokalista ok. Ehkä joidenkin ruokien paikkaa ruokalistalla muuttaisin. Joihinkin ruokiin lisää makua ja pelkkä kaaliraaste ei mukavaa vaativat ruuat saisivat hautua pidempää. HaudutustaKaikki ruuat eivät voi olla lempiruokia, mutta siltikin syötäviä. KIITOS ruuasta.
- lempeä kanakeitto
- Broileriruuat eri muodoissaan
- Kala- ja kasvisruuat
- Kiitos, jatkakaa samaan tapaan!

Ruoka on maukasta, salaattit monipuolisia, tuore leipä päivittäin ja mukavaa on, että usein myös lämmin kasvislisäke.

- Kalaruuat, salaattit ja myös lämpimät kasvikset
- Salaattit saivat olla useammin monipuolisempia eikä vain yhtä raatetta kuten toisinaan on. Ymmärrän että tämä johtuu varmasti niukasta budjetista. Viimeisten ruokalijoiden tullessa osa ruuista on loppunut mikä on ikävää. Onhan siinä aina tilalla sitten jotain muuta varavaihtoehtoa mutta tuntuu epäoikeudenmukaiselta sekä oppilaita että itseä kohtaan, kun ei saa sitä ruokaa mitä odotti.
- Kaikkiruokainen
- Ohrasuurimopuuro on todella hyvä. Ja se jokin pastabroilerikastike-yhdistelmä, mielettömän hyvää!
- Ruoka on monipuolista ja maukasta. Suolaa on joskus reilusti. Erityisen hyviä ovat keitot.

Pinaattikeittoa saisi olla useammin!

- tonnikalaa!
- Joskus rajoitukset ovat mielestäni liian tiukat (esim. yksi pieni grahamlihapirakka on liian vähän).
- keitot hyviä mm. lempeä kanakeitto, hernekeitto ym
- Toivoisin, että maustamiseen kiinnitettäisiin enemmän huomiota. Toki ymmärrän, että suolan käyttöä tulee varoa, mutta voisiko suolaa käyttää VÄHÄN enemmän ja/tai käyttää muitakin mausteita, kiitos.

Muutoin ruoat ovat hyviä eikä muutoksia ole mielestäni tarpeen tehdä.

- Toivoisin, ettei erityisruokavalioita yhdisteltäisi siten, että tehdään esim. Laktoositon JA gluteeniton, mikäli ruokailijalla ei ole kuin jokin ruokarajoite. Erityisruokavaliossa jo olemassa oleva rajoite aiheuttaa usein riittävästi ravitsemuksellisia haasteita.

- Kasvisruokavalioon enemmän papuja, tofua ja soijaa. Ihan ok sitä on ollut jo nyt, mutta papuja on jäänyt kaipailemaan niiden terveellisyyden vuoksi. Myös papujen kypsytys kannattaa varmistaa, sillä pari kertaa ne ovat olleet vähän raakoja.

- Uunilohi ja kasviksia monipuolinen vihreä salaatti
- lasagne
- Joskus ruoka on loppunut kesken, koska ruokailimme viimeisessä vuorossa. Siihen huomiota:)
- Olisi kiva, jos ruokalassa olisi esillä jotain lisämausteita, joita voisi tarvittaessa lisätä ruokaan.
- Kiitos ystävällisestä ja henkilökohtaisesta huomioimisesta mm. erityisruokavalion suhteen!
- Olisi mahtavaa, jos paikallista kalaa voisi käyttää kouluruokailussa.

-