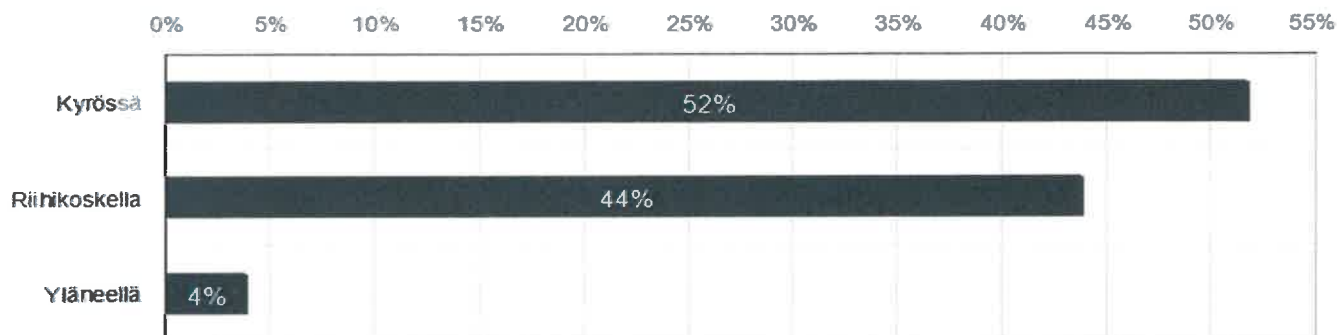


# Asiakastyytyväisyys henkilöstöruokailu päivähoito

Vastaajien kokonaismäärä: 25

## Ruokailetko

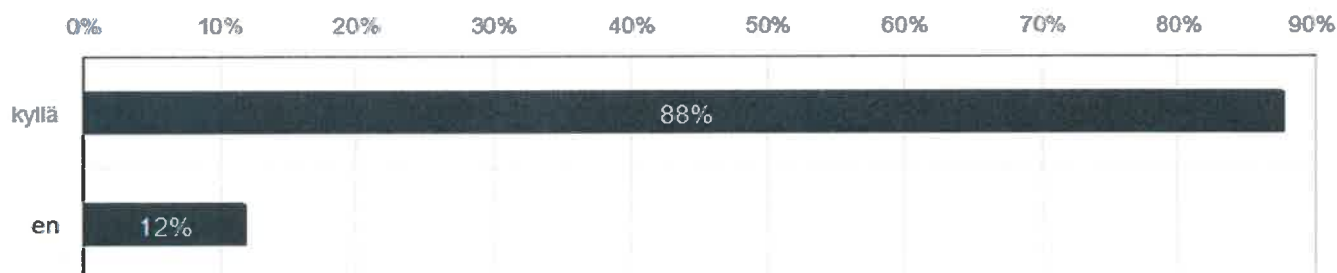
Vastaajien määrä: 25



	n	Prosentti
Kyrössä	13	52,0%
Riihikoskella	11	44,0%
Yläneellä	1	4,0%

## Käytätkö ruokapalveluja päivittäin

Vastaajien määrä: 25



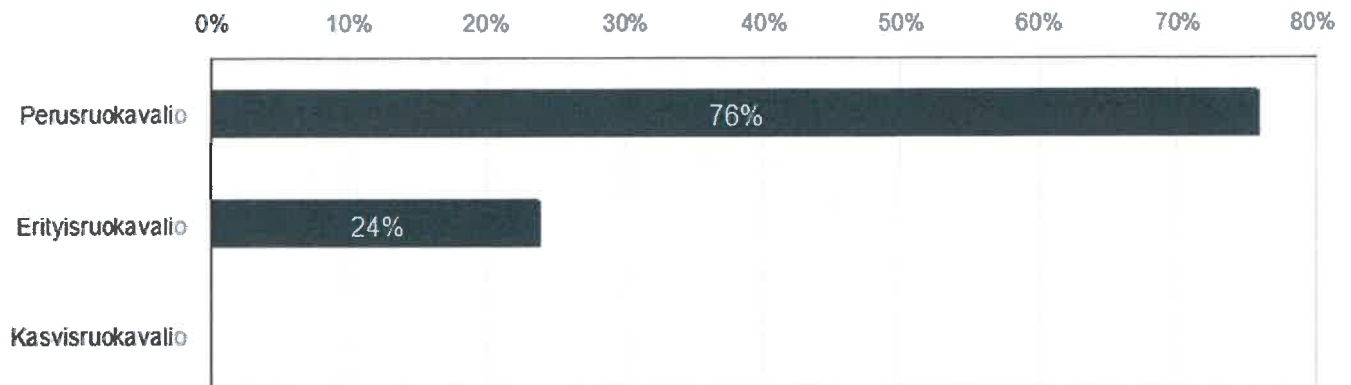
	n	Prosentti
kyllä	22	88,0%
en	3	12,0%

Lisätekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
en	2 kertaa viikossa
en	en ilta/viikonloppuvuoroissa
en	3x vko

## Onko sinulla

Vastaajien määrä: 25, valittujen vastausten lukumäärä: 25



	n	Prosentti
Perusruokavalio	19	76,0%
Erityisruokavalio	6	24,0%
Kasvisruokavalio	0	0,0%

## Palautetta erityisruokavalio ruuista

Vastaajien määrä: 5

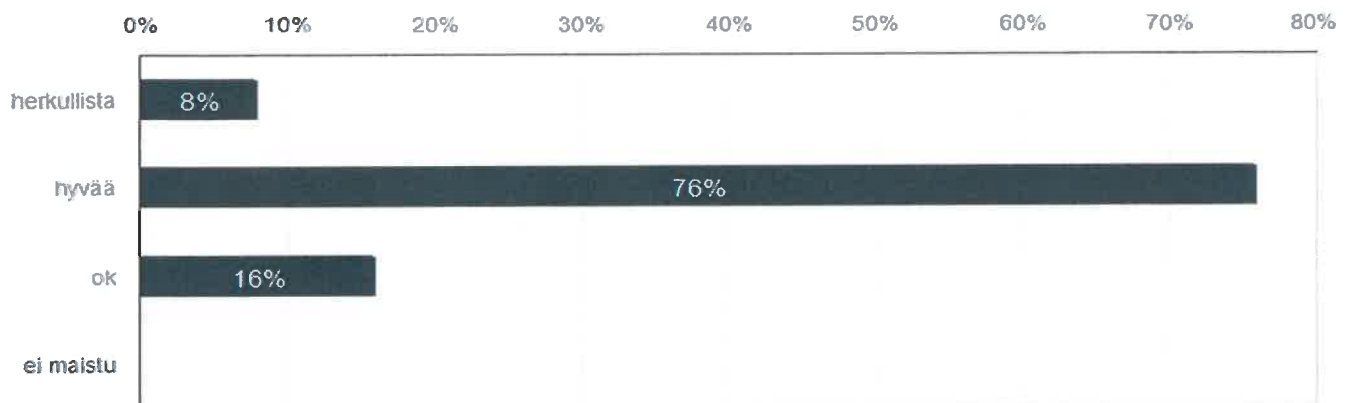
Vastaukset
ihan ok
Mielestäni ovat maistuvia, hyvänmakuisia
Hyvää perusruokaa.
Erityisruokavalion ruoka on hyvin esillä erikseen.
Välillä vähän liikaa suolaa

## Palautetta kasvisruuista

Vastaajien määrä: 0 kpl

## Ruuan maku

Vastaajien määrä: 25

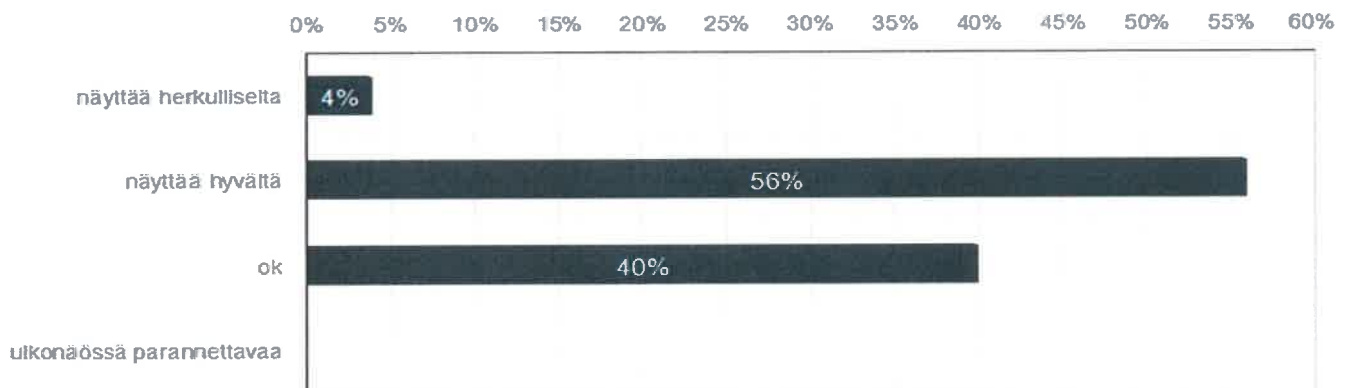


	n	Prosentti
herkullista	2	8,0%
hyvää	19	76,0%
ok	4	16,0%
ei maistu	0	0,0%

Lisätekstikenttään annetut vastaukset 0 kpl

## Ruuan ulkonäkö

Vastaajien määrä: 25

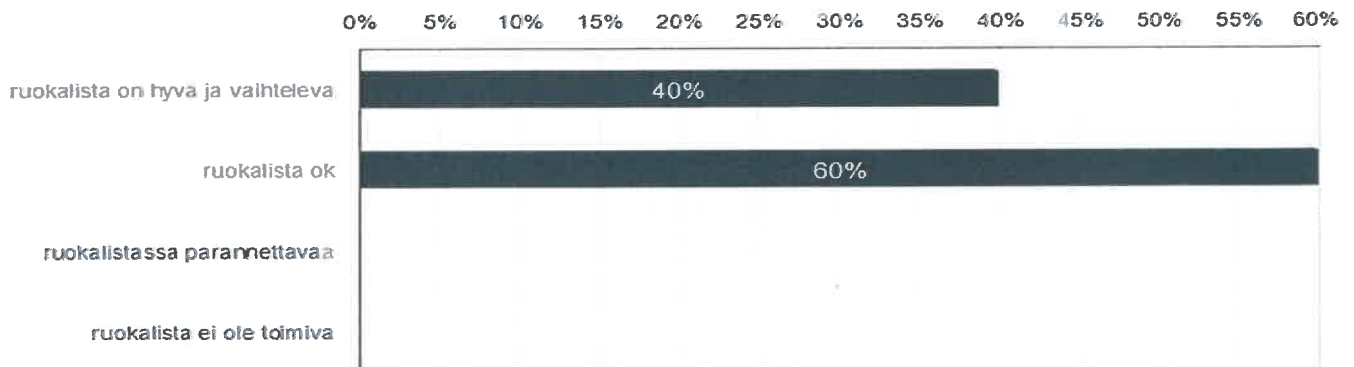


	n	Prosentti
näyttää herkulliselta	1	4,0%
näyttää hyvältä	14	56,0%
ok	10	40,0%
ulkonäössä parannettavaa	0	0,0%

Lisätekstikenttään annetut vastaukset 0 kpl

## Ruokalistan toimivuus

Vastaajien määrä: 25

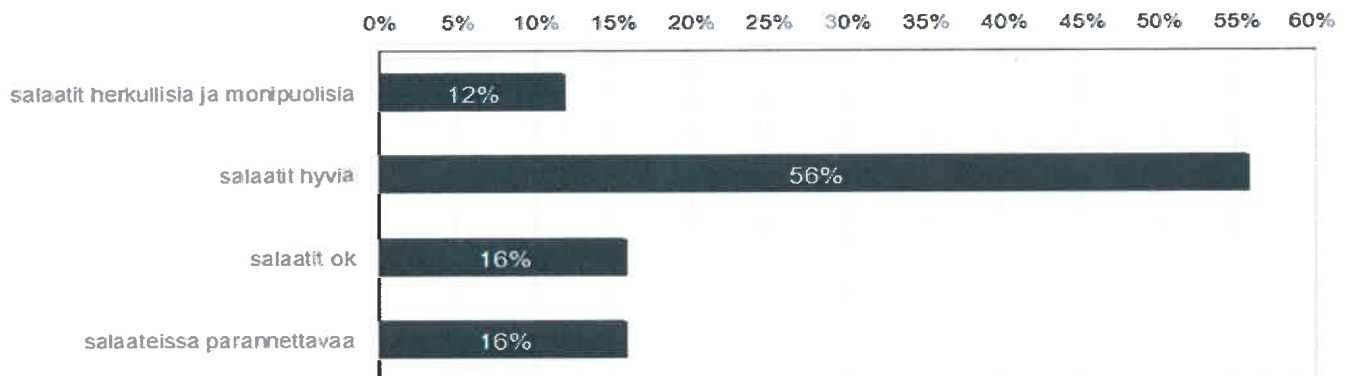


	n	Prosentti
ruokalista on hyvä ja vaihteleva	10	40,0%
ruokalista ok	15	60,0%
ruokalistassa parannettavaa	0	0,0%
ruokalista ei ole toimiva	0	0,0%

Lisätekstikenttään annetut vastaukset 0 kpl

## Lisäkesalaatti

Vastaajien määrä: 25



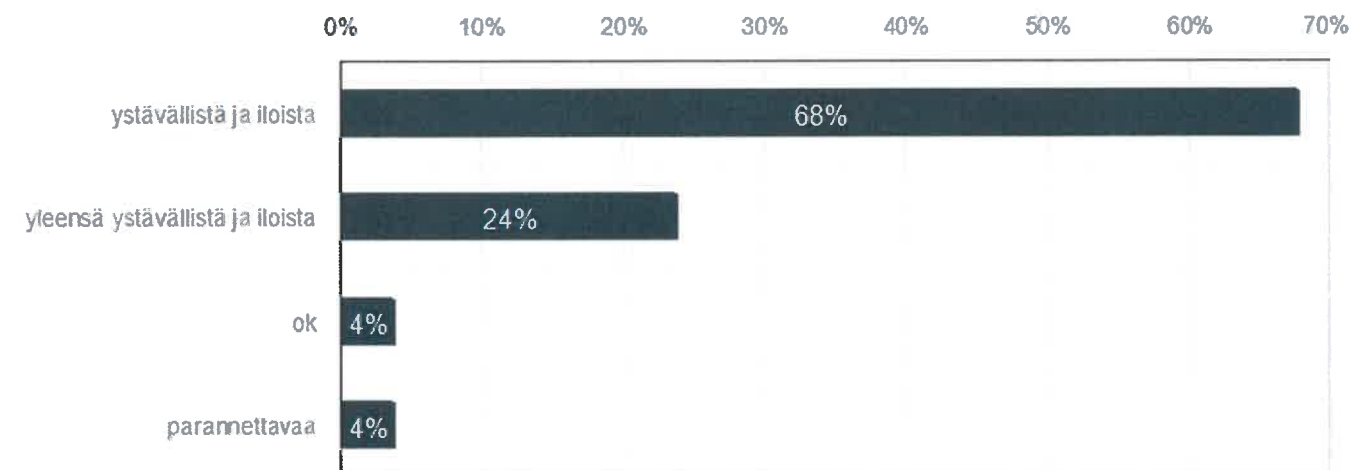
	n	Prosentti
salaatit herkullisia ja monipuolisia	3	12,0%
salaatit hyviä	14	56,0%
salaatit ok	4	16,0%
salaateissa parannettavaa	4	16,0%

## Lisätekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
salaateissa parannettavaa	enemmän vaihtelua
salaateissa parannettavaa	Salaatinlehdet voisi olla pilkottu pienemmiksi ja kasvikset useammin erikseen (voi ottaa pienen maistiaisen kaikista)
salaateissa parannettavaa	Salaatit ovat usein niin isoja suikaleina, että niitä on vaikea syödä, niin lasten kuin aikuistenkin. Salaattibuffetin voisi jättää vallan pois. Muuten salaatit hyviä
salaateissa parannettavaa	Pääasiassa salaatit hyviä. Kurkut liian pieniä. Lapset haluavat välillä salaatista vain kurkkua, jolloin niitä on vaikea noukkia salaatin joukosta. Säilyke maissit pois salaatista. Salaatti buffetit turhia.

## Henkilökunnan palvelualltius

Vastaajien määrä: 25



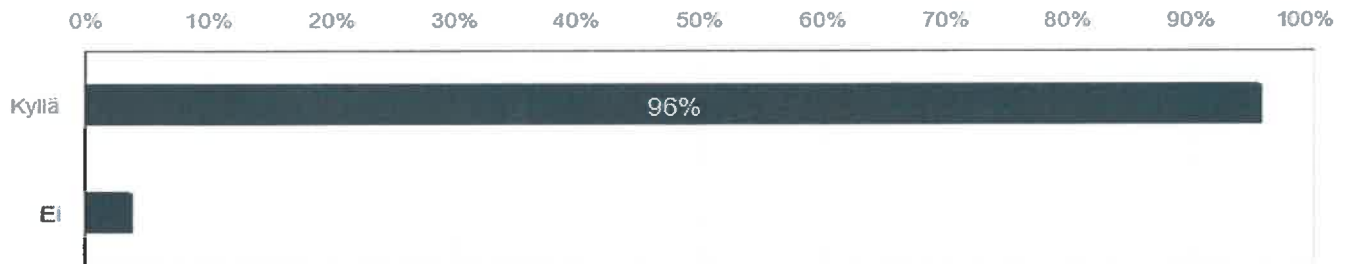
	n	Prosentti
ystävällistä ja iloista	17	68,0%
yleensä ystävällistä ja iloista	6	24,0%
ok	1	4,0%
parannettavaa	1	4,0%

## Lisätekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
parannettavaa	Riippuu paljon henkilöstä, osa ei tervehdi mutta osa taas hyvin palveluallttiita

## Onko hinta/ laatu suhde sopiva ?

Vastaajien määrä: 23

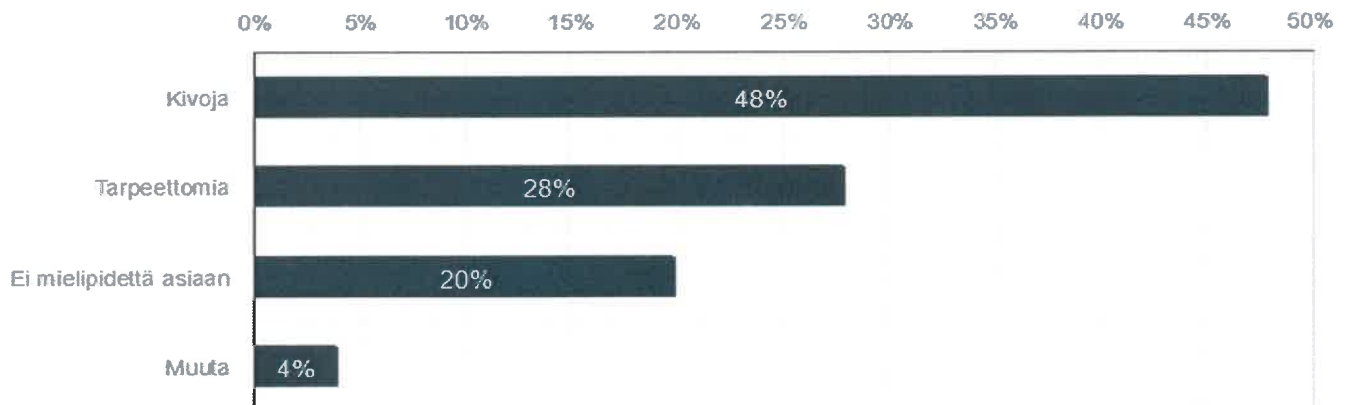


	n	Prosentti
Kyllä	22	95,7%
Ei	1	4,3%

Lisätekstikenttään annetut vastaukset 0 kpl

## Palaute teemaviikoista ja erityispäivistä

Vastaajien määrä: 25



	n	Prosentti
Kivoja	12	48,0%
Tarpeettomia	7	28,0%
Ei mielipidettä asiaan	5	20,0%
Muuta	1	4,0%

Lisätekstikenttään annetut vastaukset

Vastausvaihtoehdot	Teksti
Muuta	Osa kivoja, mutta esim vilkas viikkona lapset ei syöneet juuri mitään. Erikoisempi ruoka voisi olla lisukkeena, ei pääruokana

## Muita toiveita ja mielipiteitä

Vastaaajien määrä: 10

Vastaukset
Pikkukalavuoka oli maultaan hyvin epämiellyttävä. Olen kaikki ruokainen ja pidän kalasta, mutta pikkukala ei maistunut edes kalalta.
Toivoisin, että päivällinen ja viikonlopun ruuat ei olisi pakastettuja.
Ruokailen lasten kanssa. Toisinaan mausteet/maut liian voimakkaita lasten suuhun. Aikuisten suuhun sopivaa. Saa olla tyytyväinen hyvästä, valmiista ruuasta! Kiitos!!
pikkukalavuoka ei ole toimiva. Koostumus ja maku todella huono
Pikkukalavuoka voisi poistua listalta, muut kalaruoat ok.
hävikkiruokaa voisi jakaa halukkaille henkilökunnalle ilmaiseksi sen sijaan että sitä heitetään roskikseen.
Erityispäivät ja teemaviikot tuovat mukavaa vaihtelua. Pienet lapset tarvitsisivat kuitenkin useita maistamiskertoja, joten näitä ruokia pitäisi olla useamman kerran, eikä kovin erikoisia (näkö ja/tai maku).
Ruoka on yleensä haaleaa tai välillä jopa kylmää siihen mennessä kun itse pääsee syömään.
Välillä ruoka on kylmää. Etenkin kalapuikot ja muut kappale ruoat sekä pyttipannu.
Välillä ruoka on suolaista. Ja toisinaan todella vahvasti maustettua (polttelee suuta).
Kana on usein kuivaa esim. kastikkeessa.
<ul style="list-style-type: none"><li>- pestopastabroilerivuoka hyvää :)</li><li>- sileät näkkärit parempia kuin rouheiset</li><li>- kanakastike aika väkevän makuista</li></ul>

## Ruokapalvelut vastaa

### Muita toiveita ja mielipiteitä vastauksia päiväkodit henkilöstö:

Toiset toivovat perusruokaa, osalle mausteita/ tulisuuutta on liikaa. Suolan käyttöön kiinnitetään huomiota ruokaa valmistettaessa.

Pikkukala on silakkaa. Se on kotimaista kalaruokaa. Sitä ei ole kiertävällä ruokalistalla, vaan vain joskus. Tuotekehitys menee eteenpäin näissä kotimaisissa kalatuotteissa.

Ruuan lämpötila mitataan, kun ruoka laitetaan tarjolle. Jos kannet jätetään hauteissa avoimiksi ruokailijoiden välissä, ruoka jäähtyy. Kiinnitämme huomiota asiaan, myös silloin kun vakituinen henkilöstö on poissa. Ikävä kyllä niissä toimipisteet, joissa ei ole ruokasalia ja lämpölinjastoja ja ruoka toimitetaan pienissä määrin osastoittain, ruuan lämpötila aiheuttaa haasteita- lapsille kuitenkin jaetaan ruuat ensin. Ruokaa jaetaan osastoittain, jotta sama astia ei olisi kansi auki jäähtymässä, kunnes toinen osasto/ ryhmä saa ruuan.

Päivällis- ja viikonlopun ruokia ei ole aina tarkalleen tiedossa ja monesti käy, niin, että niitä ei olekaan tarvittu. Joskus tarve tulee myös äkillisesti.

Hävikkiruokaan on määritelty hinta ja toki tarkoitus on, että sitä ei jäisi. Emme voi sitä ilmaiseksi jakaa henkilökunnalle, sitä ei kaikille tasapuolisesti halukkaille kuitenkaan olisi jaettavaksi.

Pöytyä jakaa hävikkiruokaa yhtenäiskouluilta ilmaiseksi seurakunnan diakoniatyön, Pöytyän Spr:n osastojen sekä työllisyyspalvelujen kanssa. Seurakunta ja työllisyyspalvelut määrittelevät hävikkiruuan saajat. Ikävä kyllä vapaaehtoisia hyväntekeväisyys ruuanjakeluun ei ole riittävästi, että myös päiväkodeista voitaisiin hävikkiruokaa hakea.

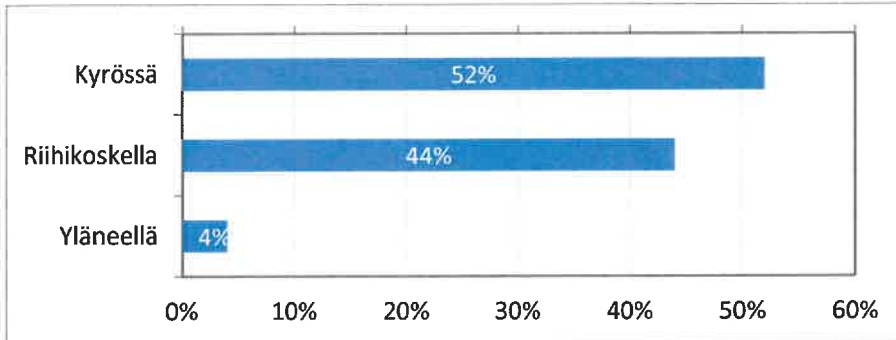
Kiitos kiitoksista 😊



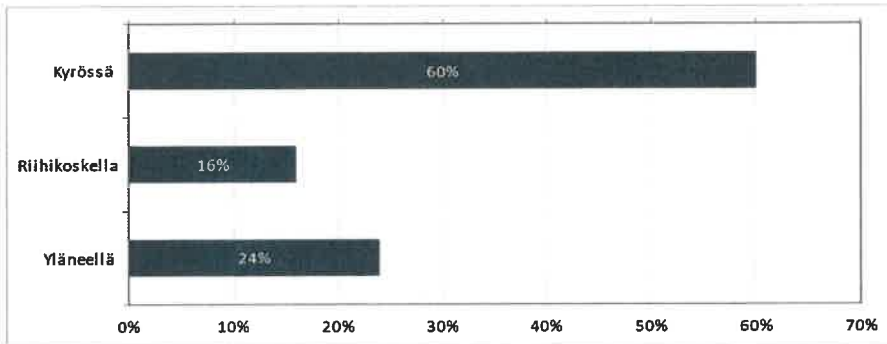
### Vertailu

Vastaajia 25 kpl, vuonna 2023 26 kpl

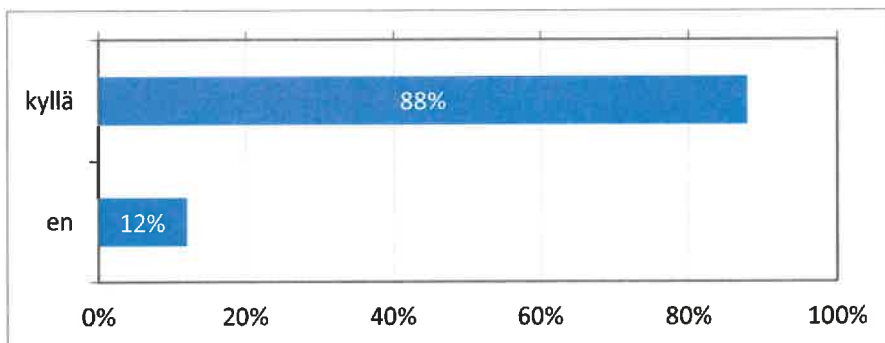
#### 2024 Ruokailtko



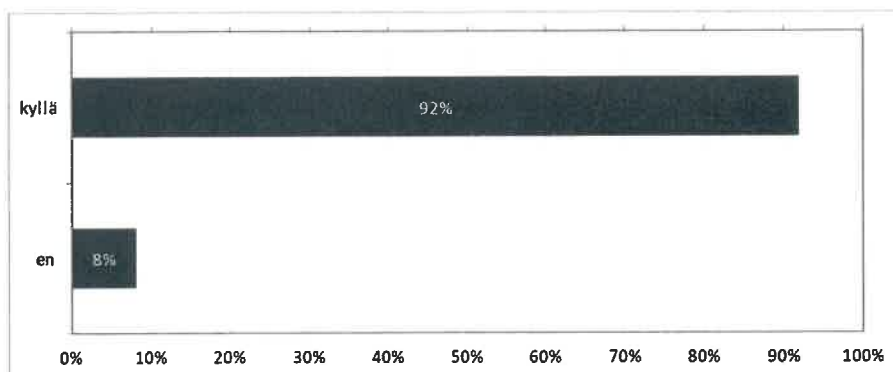
#### 2023 Ruokailtko



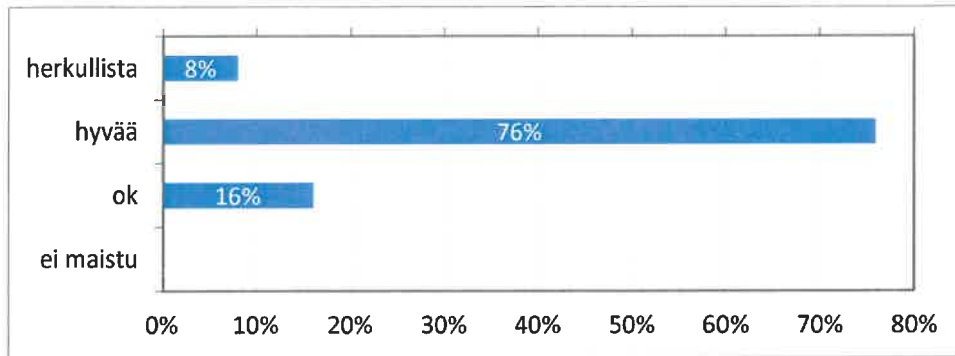
#### 2024 Käytätkö ruokapalveluja päivittäin?



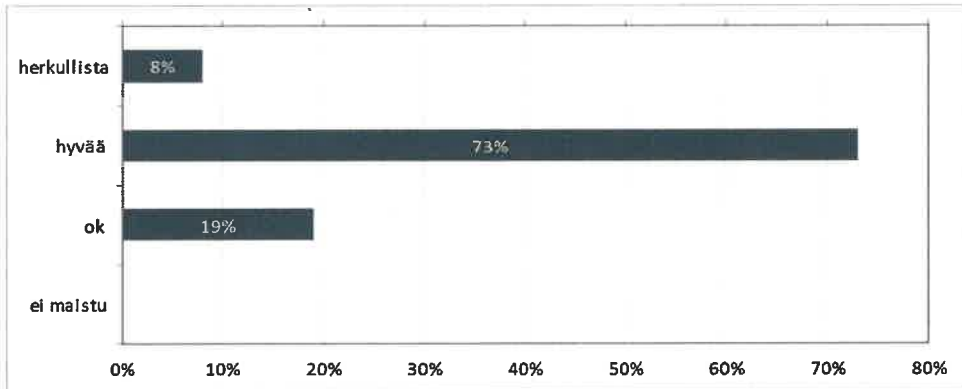
#### 2023 Käytätkö ruokapalveluja päivittäin?



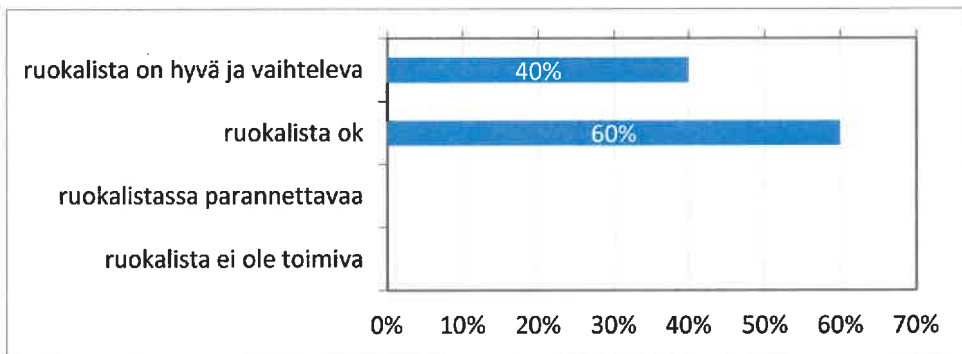
## 2024 Ruuan maku



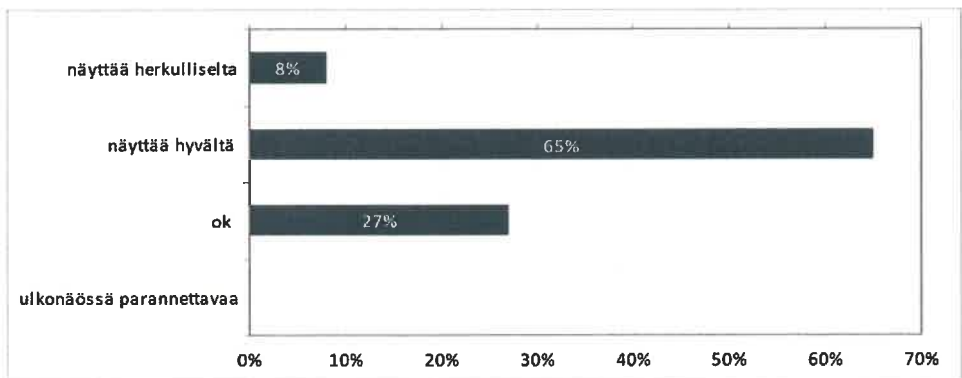
## 2023 Ruuan maku



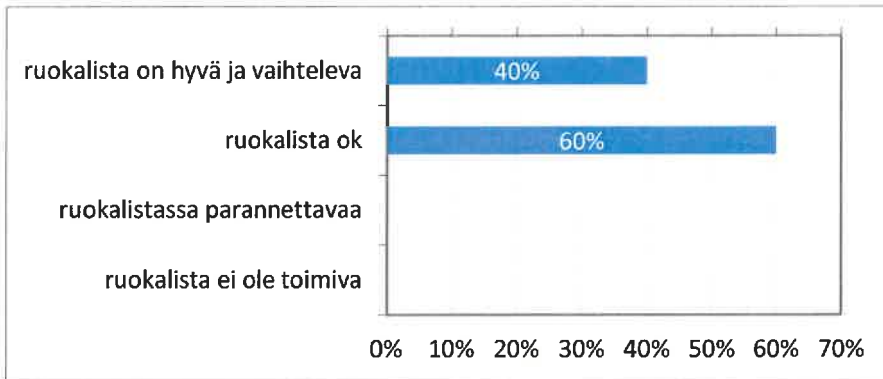
## 2024 Ruuan ulkonäkö



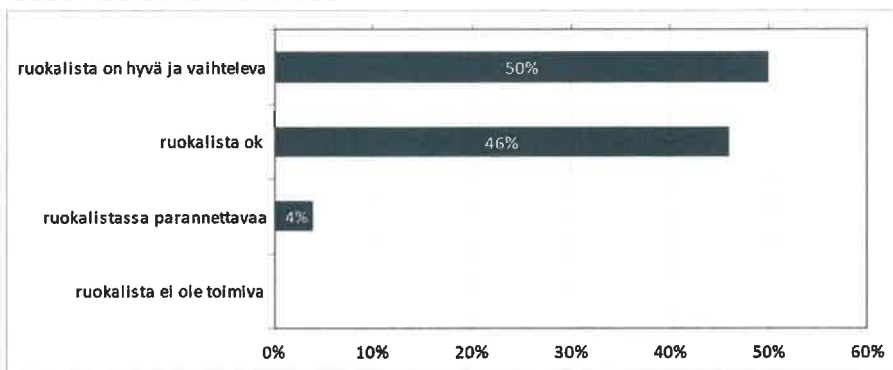
## 2023 Ruuan ulkonäkö



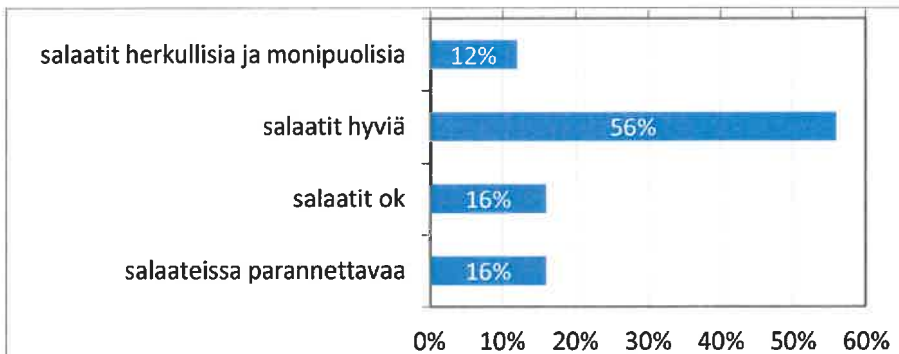
### 2024 Ruokalistan toimivuus



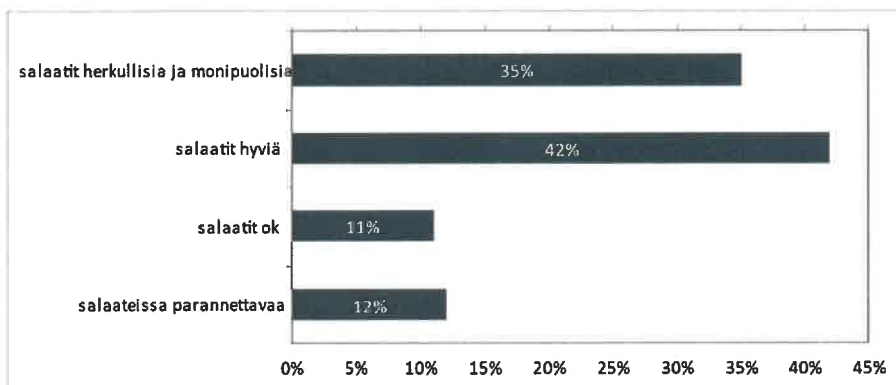
### 2023 Ruokalistan toimivuus



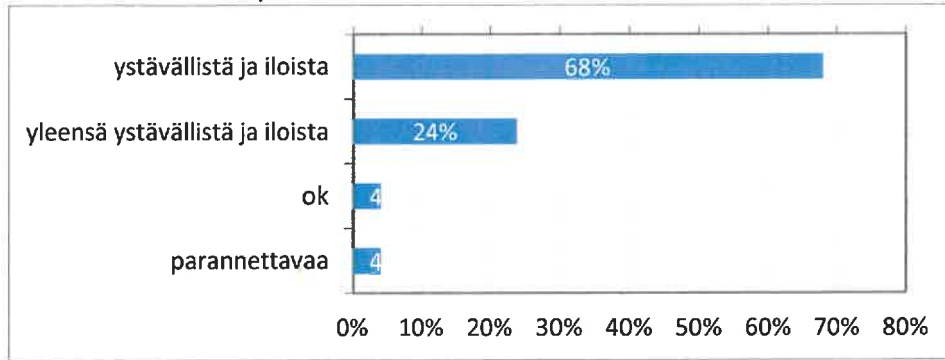
### 2024 Lisäkesalaatti



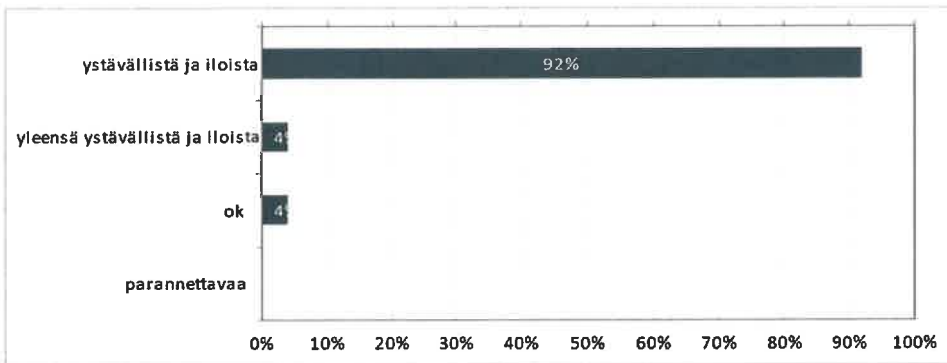
### 2023 Lisäkesalaatti



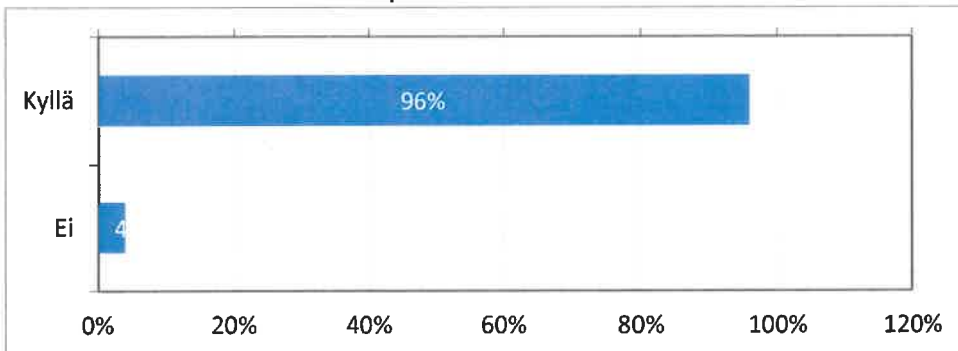
## 2024 Henkilökunnan palvelualltius



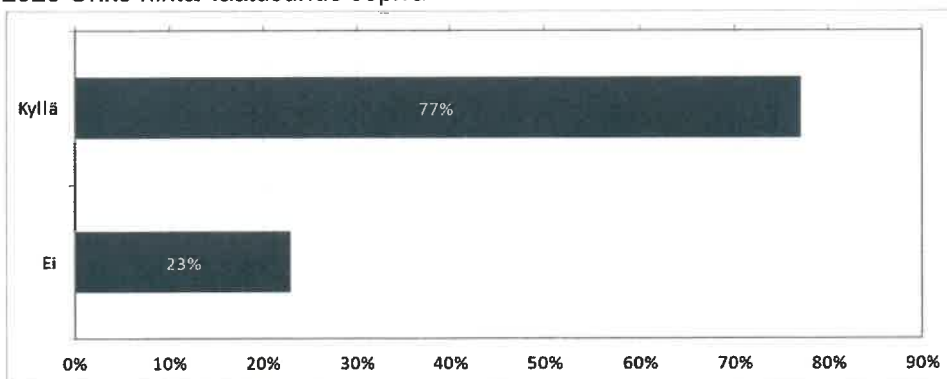
## 2023 Henkilökunnan palvelualltius



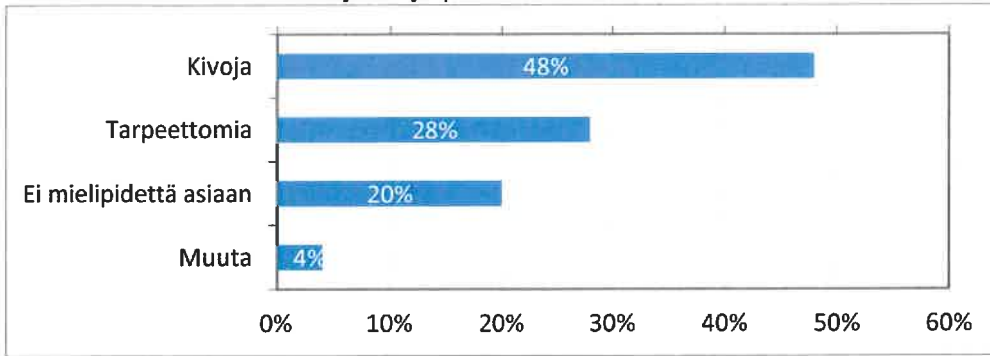
## 2024 Onko hinta/ laatusuhde sopiva



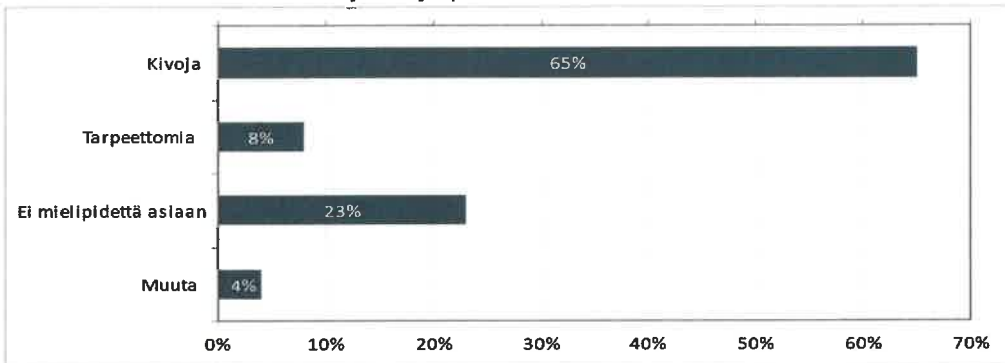
## 2023 Onko hinta/ laatusuhde sopiva



### 2024 Palaute teemaviikoista ja erityispäivistä



### 2023 Palaute teemaviikoista ja erityispäivistä



## Yleistä päiväkotiruokailu Pöytyällä:

Ruokalista on kaikissa Pöytyän päiväkodeissa sama.

Osa toivoo erikoisempia ruokia ja osa tavallisia listalla olevia ruokia.

Osan mielestä jonkin ruuan voisi poistaa ja toinen toivoo sitä lisää.

Osa toivoo suolaa tai mausteita lisää, osan mielestä niitä on liikaa.

Ruoka aiheuttaa aina erilaisia mielipiteitä.

Ruokalista laaditaan ravitsemussuositusten mukaisesti ja määrärahojen puitteissa.

Suunnittelussa otetaan huomioon myös kasvatuksellisuus ja ekologisen kestävän ruokailun edistäminen.

Ruokalista on kiertävä 6-viikon ruokalista, jossa osa ruuista kiertää 12-viikon välein.

Ruokalistassa otetaan huomioon sesonki- ja juhlapyhäruokia, sekä joskus teemapäiviä.

Ravitsemussuositusten mukaisesti Pöytyällä tarjotaan ruokajuomana rasvatonta maitoa/-piimää.

Elintarvikemäärärahaa on käytettävissä keskimäärin 1,10 €/ ateria ja sekin rajoittaa, varsinkin toiveruokien osalta, myös jälkiruokien, esim. pannukakun, hedelmien ja pehmeän leivän määrää listalla.

Uudet ruokasuositukset ohjaavat ruokalistan tekemistä ja uusien suositusten mukaisesti pyrimme lisäämään kasvisten ja kasvisruokien määrää sekä vähentämään suolan ja sokerin käyttöä.

Kysely järjestettiin sähköisesti.

Päivähoidon henkilökunnan toiveesta kysely järjestetään vain eskarilaisille ja henkilökunnalle

Kiitos palautteista 😊

**Vastanneille tarjotaan kiitokseksi jälkiruuaksi suklaaruudut  
keskiviikkona 27.3.2024**

**Kyrön eskarin suosikkiruoka  
*Spagetti ja jauhelihakastike* 15.4.2024**

**Riihikosken eskarin suosikkiruoka  
*Uunimakkara ja muusi* 18.4.2024**

**Yläneen eskarin suosikkiruoka  
*Pyttipannu* 23.4.2024**

**Hyvää kevättä *toivottaa keittiöhenkilökunta*** ☀️