



Asiakastyytyväisyyskyselyn tulokset 2025 - ruokapalvelut

Toimitilapalvelujen lautakunta 10.12.2025

Yhteenveto

Palvelun laadun arviointi
asiakaskokemusten kautta

Toteutettiin sähköisesti Forms-kyselynä
29.10-12.10.2025

827 vastausta, joista 71 %
peruskoululaisia ja lukiolaisia



Kokonaistyytyväisyys palveluun



Erinomainen tai hyvä: 71 % vastaajista

Lapset pvh 71,1 %
Esikoululaiset 86,4 %
Peruskoululaiset 67,3 %
Lukiolaiset 60,9 %
Henkilökunta 92,4 %
Huoltajat 75 %

Vastaajaryhmien arviot aterioista

Lasten ja esikoululaisten arviot

Päivähoidossa olevat lapset antoivat arvosanat 3–4, toivoen miedompia ja tuttuja makuja.

Huoltajien palaute

Huoltajat kokivat ruoan usein liian mausteiseksi ja toivoivat perinteisempiä ja vähemmän prosessoituja ruokia lapsille.

Oppilaiden ja lukiolaisten tyytyväisyys

Peruskoululaisten mielipiteet vaihtelivat, lukiolaiset kritisoivat kasvisruokien määrää, laatua ja annoskokoa.

Henkilökunnan kehitysehdotukset

Henkilökunta arvioi myönteisesti, mutta ehdotti salaattipöydän monipuolistamista ja ruoan lämpötilan parantamista.



Lisättävät ja poistettavat ruoat



Lisättävät kasvisruoat

Pinaattiletut, pinaattikeitto, kasvissosekeitto ja tofu olivat suosituimmat toivotut kasvisruoat asiakaspalautteessa.



Poistettavat ruoat

Hernekeitto, kreikkalainen kalavuoka ja kasvissosekeitto nousivat eniten poistettaviksi toivottujen ruokien joukossa.



Erityisruokavaliot ja laatu

Toiveissa korostui gluteenittomien ja muiden erityisruokavalioiden parempi huomiointi sekä vähemmän lisäaineita ja prosessoituja tuotteita.

Suosituimmat ja vältettävät kasvisruoat



Suosituimmat kasvisruoat

Pidetyimpiin kasvisruokiin kuuluvat kasvislasagne, falafel, bataattikeitto, tofu wokissa ja linssikeitto. Näitä arvostetaan maun ja monipuolisuuden vuoksi.



Vältettävät kasvisruoat

Monet haluavat välttää kasvispihvejä, sellerikeittoa ja soijakastikkeessa haudutettuja vihanneksia. Näiden maku ei yleensä miellytä kaikkia.



Maku ja kokemus ratkaisevat

Ruokatoiveet vaihtelevat paljon makujen ja henkilökohtaisten kokemusten mukaan, joten tarjonnan monipuolisuus on tärkeää.



Henkilöstön palvelualttius ja ruokailutilojen haasteet

Palvelualttius ja asiakaspalaute

Ruokapalvelun henkilöstö on yleisesti ystävällistä ja palvelualtista, vaikka kiire joskus näkyy.

Ruokailutilojen haasteet

Ruokailutiloissa esiintyy meluisuutta ja ruuhkaisuutta, mikä vaikeuttaa rauhallista ruokailua kouluissa.

Ruokailuajan riittävyys

Asiakkaat toivovat pidempiä ruokailuaikoja, jotta ruokailu olisi miellyttävämpää ja sujuvampaa.

Ruokailuolosuhteiden merkitys

Palvelun laatuun vaikuttavat myös ruokailutilojen olosuhteet, eivät pelkästään ruoan maku.

Toistuvat teemat ja esimerkkikommentteja

Proteiinipitoiset vaihtoehdot

Useat asiakkaat toivoivat enemmän liha-, kana- ja kalavaihtoehtoja proteiinipitoisuuden lisäämiseksi ruokavalioon.

Salaattipöydän monipuolistaminen

Salaattipöydän parannukset saivat kiitosta, mutta asiakkaat halusivat lisää tuoreita kasviksia ja lisukkeita.

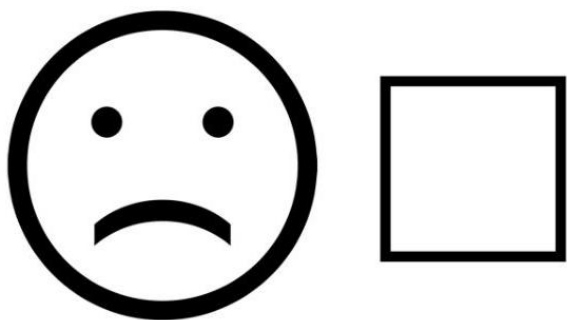
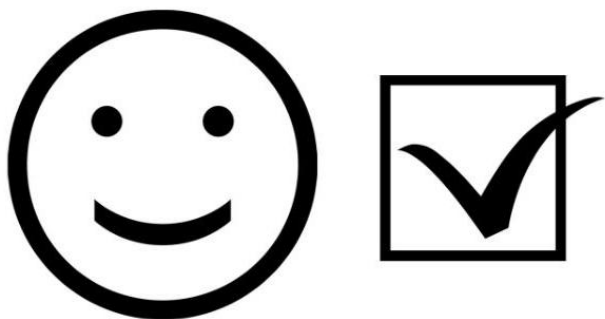
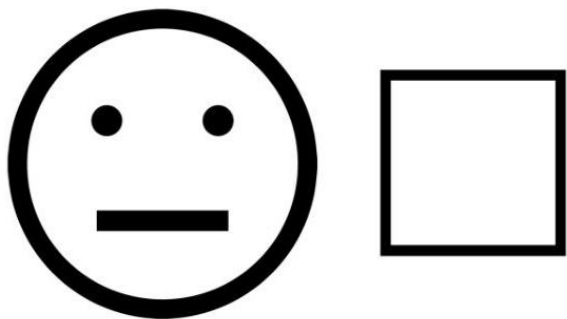
Ruokailuaikojen pidentäminen

Asiakkaat toivoivat pidempiä ruokailuaikoja ja vähemmän jonotusta sujuvuuden parantamiseksi.

Erityisruokavaliot ja laatu

Ruokalistan selkeys, erityisruokavalioiden huomiointi ja välipalojen monipuolisuus olivat tärkeitä kehityskohteita.





Eri asiakasryhmien näkemyserot

Kasvisruokien moninaiset toiveet

Asiakkaat jakautuivat kasvisruokien määrän suhteen, osa halusi lisää ja toiset tutumpia vaihtoehtoja.

Ruokailuympäristön merkitys

Oppilaat ja huoltajat korostivat viihtyvyyttä ja rauhallisuutta ruokailuympäristössä.

Erilaiset ryhmien painotukset

Henkilökunta arvosti ruoan laatua ja palvelun sujuvuutta, lukiolaiset toivoivat enemmän ja parempaa ruokaa.

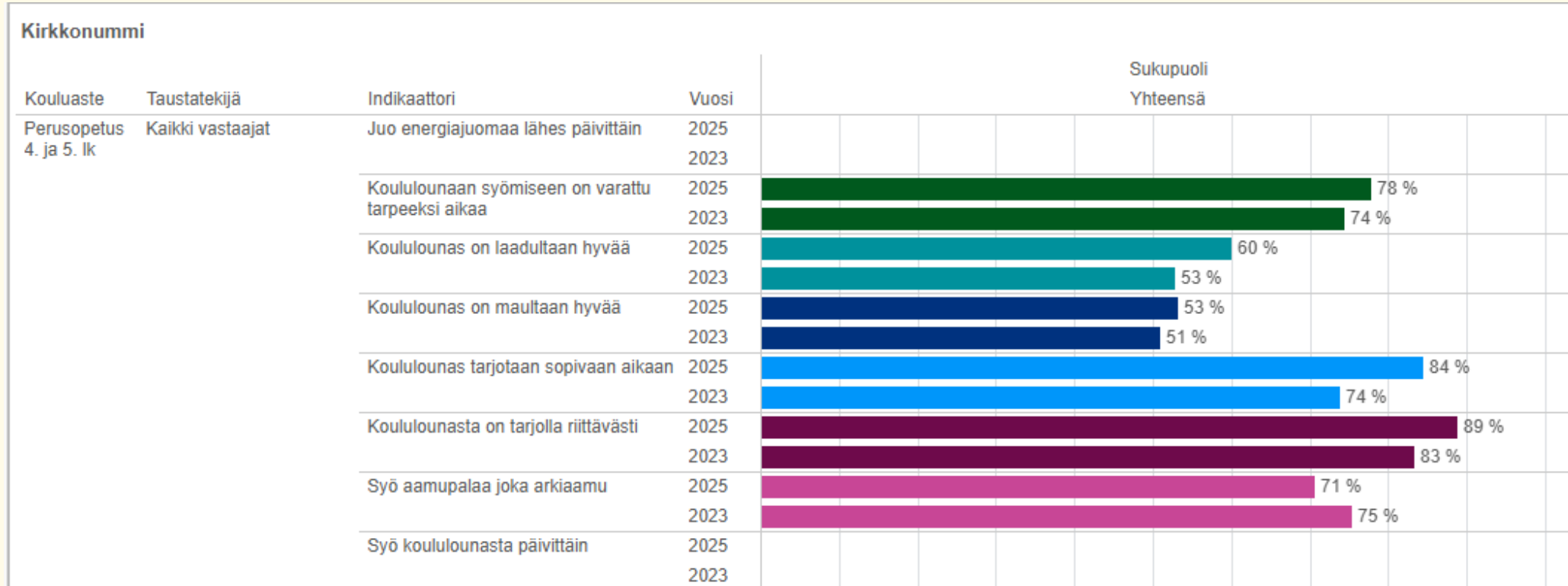
Pienempien lasten tarpeet

Päivähoidon lapset ja huoltajat halusivat sokerin vähentämistä ja sopivia annoksia pienille lapsille.

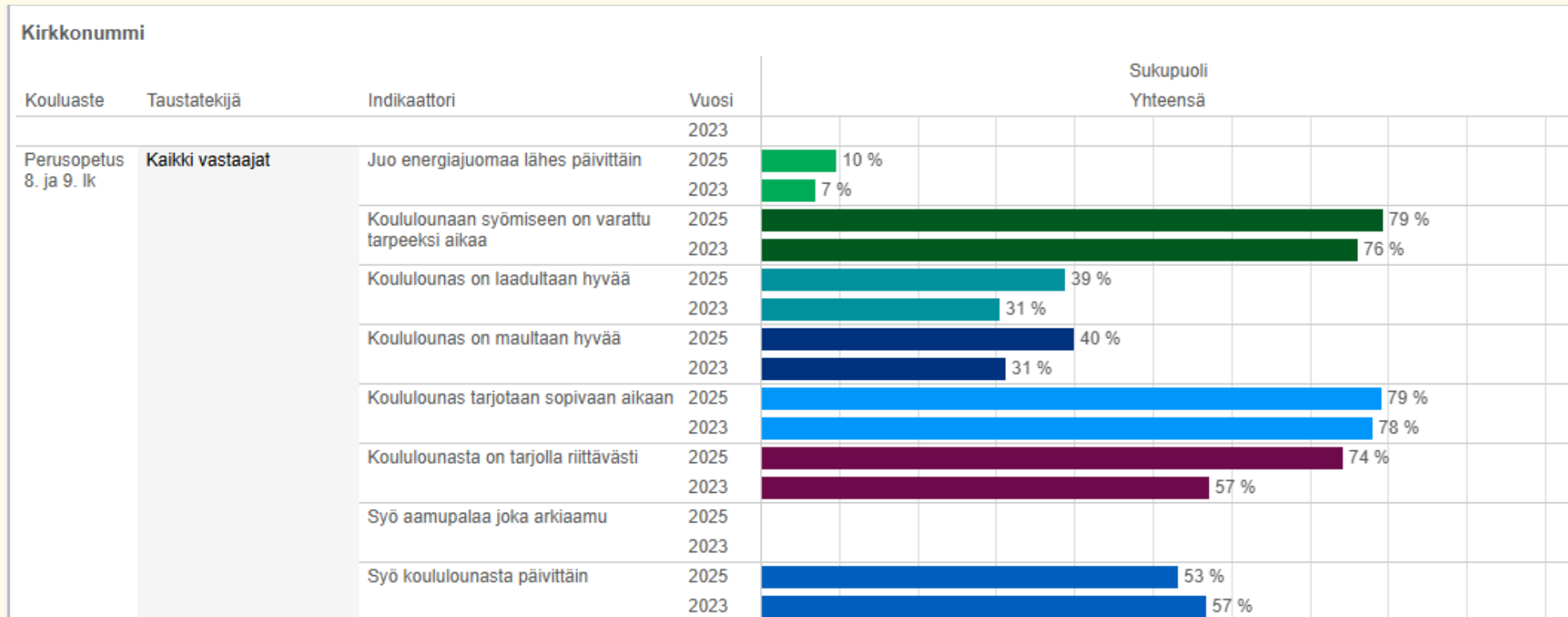
Kouluterveyskyselyn tuloksia vuosi 2025 (ruokatottumukset ja kouluruokailu)

- Kirkkonummen tulokset parantuneet edelliseen kyselyyn (2023) verrattuna lähes kaikkien indikaattorien osalta
- Silti yhä useampi jättää koululounaan väliin, erityisesti yläkoululaiset ja erityisesti tytöt
- Kirkkonummen tulos on pitkälti samansuuntainen kuin koko maassa
- Lisätietoa: [Kouluterveyskyselyn tulospalvelu \(THL\)](#)

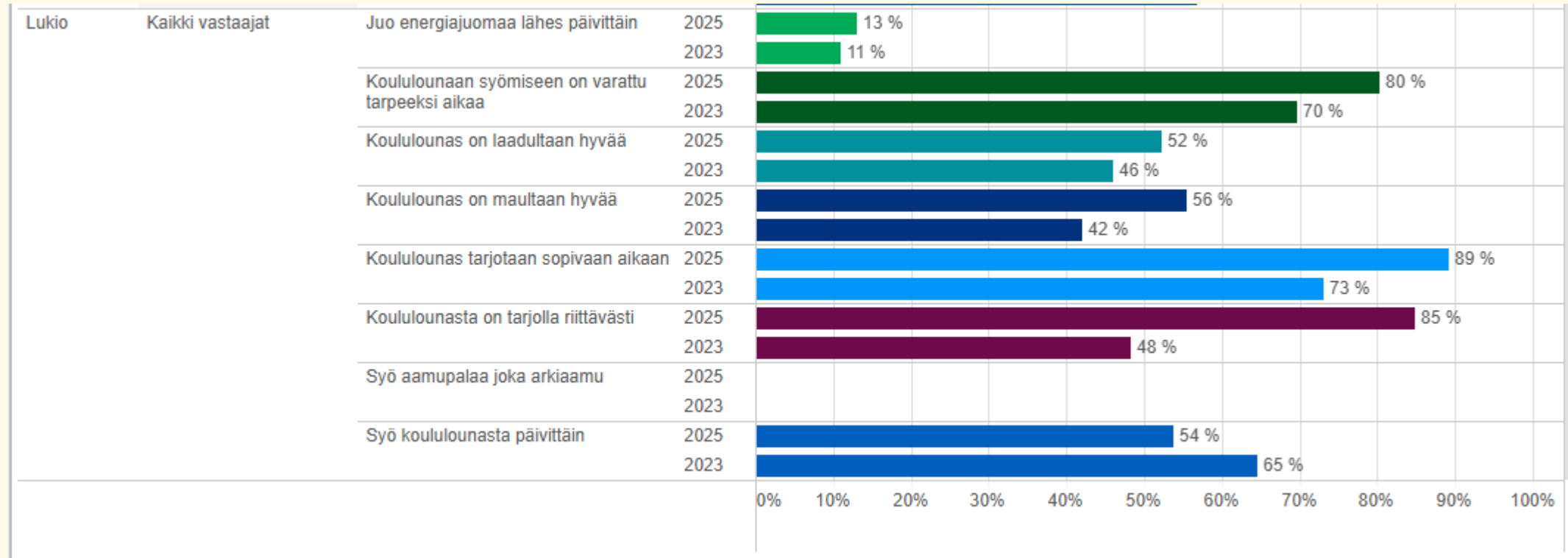
Ruokatottumukset ja kouluruokailu



Ruokatottumukset ja kouluruokailu



Ruokatottumukset ja kouluruokailu



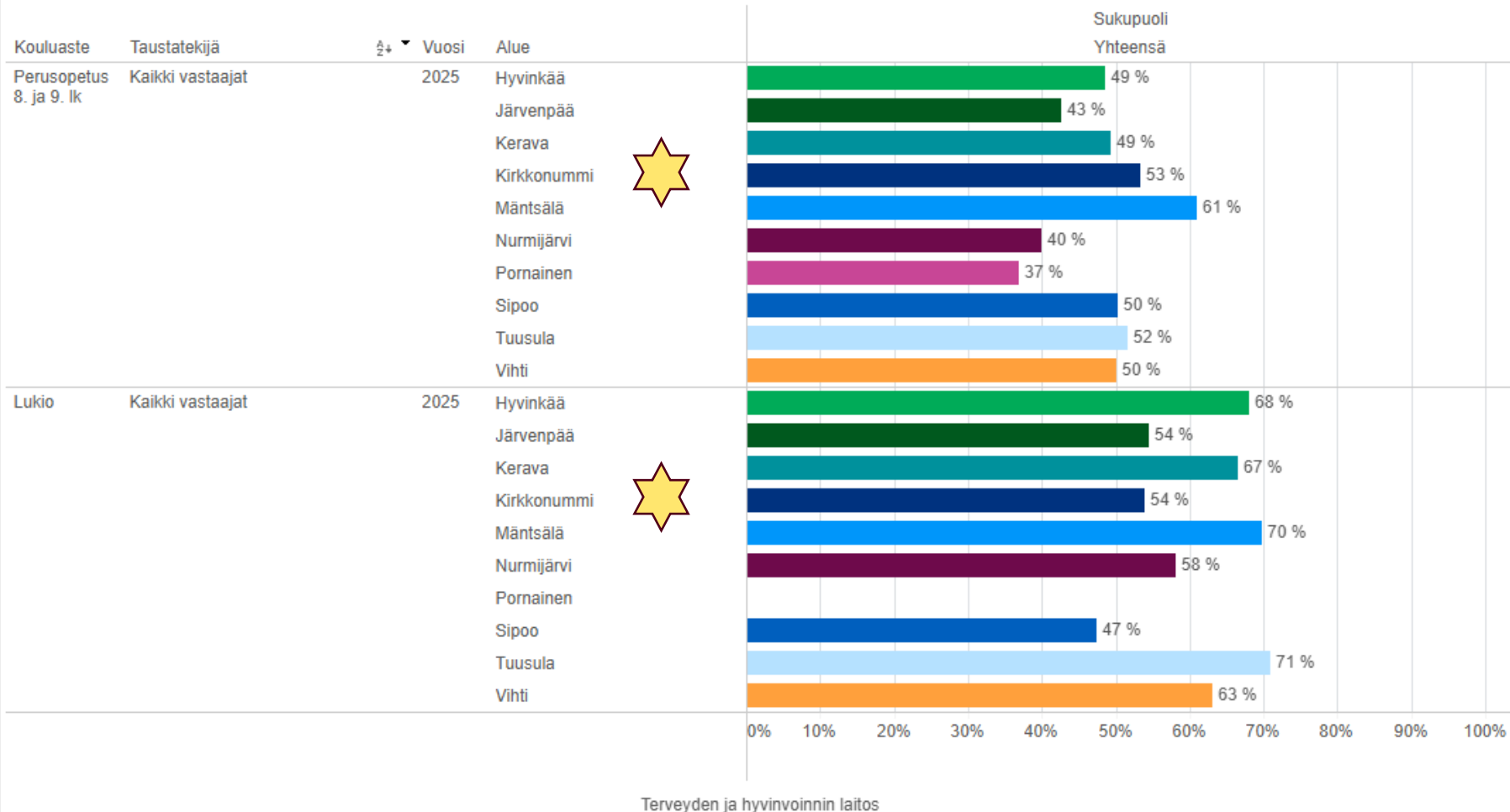
Alueiden vertailu



Sulje suodattimet

Info

Syö koululounasta päivittäin



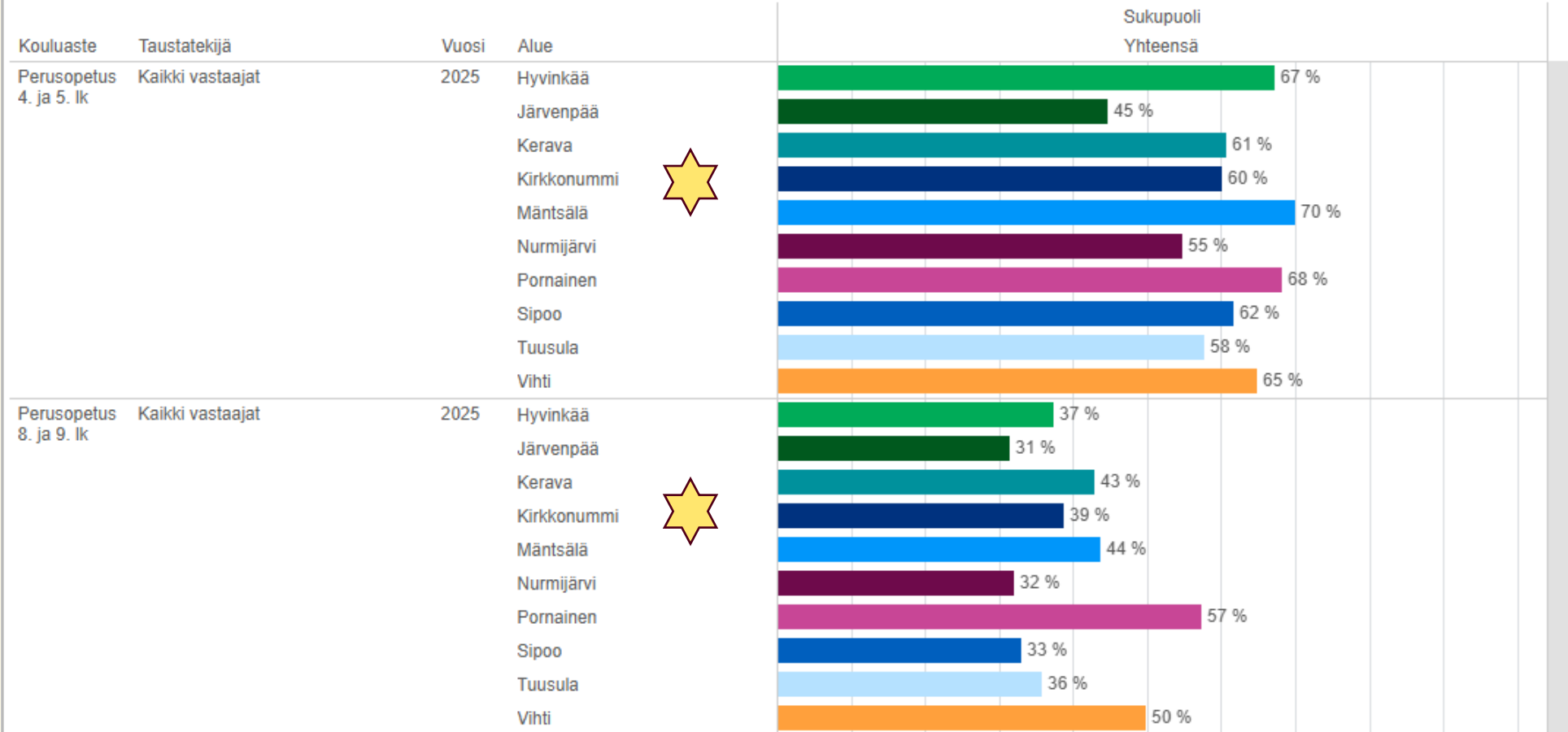
Alueiden vertailu



Sulje suodattimet

Info

Koululounas on laadultaan hyvää



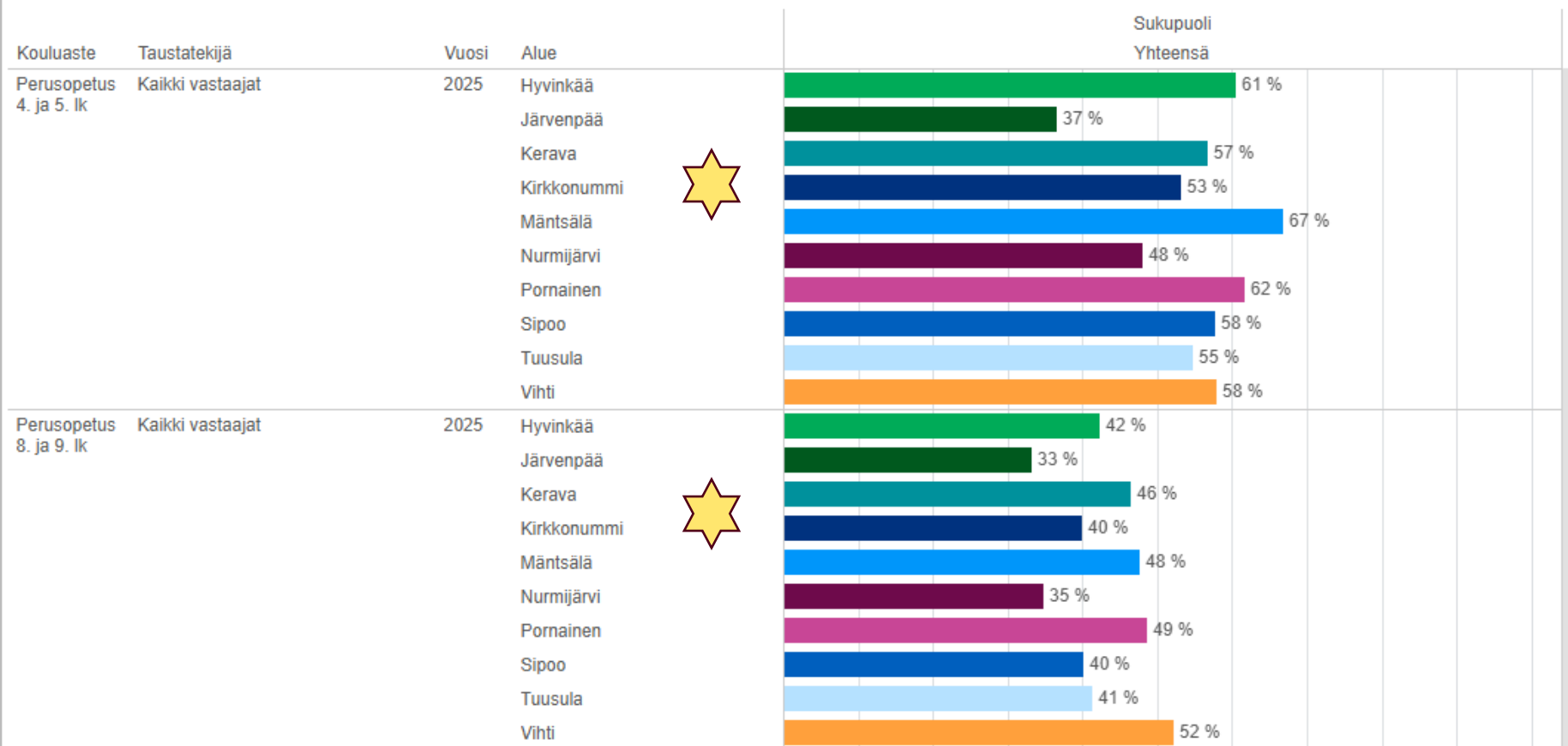
Alueiden vertailu



Sulje suodattimet

Info

Koululounas on maultaan hyvää



Kansalliset ravitsemussuositukset 2024

- Suositeltavat ruokavalinnat (aikuiset)
 - Kasvikset, marjat, hedelmät vähintään 500-800 g/vrk
 - Palkokasvit 50-100 g/vrk (kypsänä)
 - Täysjyväviljaa vähintään 90 g/vrk (kuivapaino)
 - Peruna, suositeltava valinta ilmaston näkökulmasta (ei riisi)
 - Rasvat ja öljyt vähintään 25 g/vrk, ei voita eikä trooppisia kasviöljyjä
 - Pähkinät, siemenet 20-30 g/vrk
 - Maito ja maitovalmisteet 350-500 g/vrk (rasvattomat ja vähärasvaiset)
 - Kala ja kalavalmisteet 300-450 g/vk (kypsä, syötävä osa), josta rasvaista kalaa vähintään 200 g/vk
 - Siipikarja, nykyistä vähäisempi käyttö
 - Punainen liha korkeintaan 350 g kypsennettynä/vko, sisältää myös prosessoidun lihan, jota mahdollisimman vähän
 - Kananmuna korkeintaan 1 kpl/vrk
 - Makeiset, sokerilla makeutetut juomat mahdollisimman vähän
 - Alkoholi mahdollisimman vähän
- Kouluruoan tulee kattaa n. kolmasosa päivittäisestä ravinnontarpeesta
- Kokopäivähoidossa olevan lapsen päivittäisestä ravinnontarpeesta n. 2/3

