



11.3.2026

Valtuustoaloite

Kouluruuan maittavuuden ja syömisen lisääminen Savonlinnassa.
Kotiruokapainotteinen ruokalista käyttöön lukuvuodesta 2026–2027.

Nykytila ja lähtökohdat

Kaupungin ruokapalveluiden ruokalistasuunnittelussa noudatetaan *Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuosituksia*, kaupungin käytössä olevia ruokapalvelujen linjauksia sekä asiakaspalautetta. Ruokalistat laaditaan kiertäviksi kokonaisuuksiksi, joissa huomioidaan ravitsemuksellinen tasapaino, valmistusresurssit, kustannusvaikutukset, juhlapyhät, mahdolliset teemat sekä erityisruokavalioiden toteutettavuus.

Valtaosa tällä hetkellä tarjottavista aterioista kuuluu perinteisen suomalaisen kotiruoan piiriin, kuten erilaiset keitot, laatikkoruokat, uuniruokat, kastikkeet ja muut perusruokalajit. Kotiruokapainotteisuus on siten jo keskeinen osa ruokalistojen kokonaisuutta.

Jatkotoimenpiteet kevät 2026

Aloitteessa esitetyt tavoitteet voidaan huomioida seuraavilla toimenpiteillä:

- Ruokalistasuunnittelun linjausten päivittäminen**
Kotiruokapainotteisuus kirjataan ruokapalveluiden ruokalistasuunnittelun periaatteisiin siten, että sen näkyvyys ja johdonmukaisuus vahvistuvat.
- Asiakaspalautteen systemaattinen hyödyntäminen**
Oppilaille ja heidän huoltajilleen lähetetään (Wilma) kysely maaliskuu 2026 aikana.
- Kotiruokien osuuden tarkentaminen päivitettyssä ruokalistassa kesä-syksy 2026**
Seuraavan kiertävän ruokalistan laadinnan yhteydessä arvioidaan kotiruokalajien määrää ja mahdollisuuksia lisätä niiden osuutta ilman lisäkustannuksia tai ravitsemuksellisia heikennyksiä.



Ruokahävikki

Oppilaiden läsnäolotietojen saaminen on tällä hetkellä vaikeaa. Keittiö saa usein tiedon poissaoloista vasta siinä vaiheessa, kun kysytään, missä jokin ryhmä on. Tällöin ruoka on jo ehditty valmistaa.

Jos ruokaa on tehty liikaa, se voi päätyä hävikiksi tai ruoka-apuun. Hävikin vähentäminen on tärkeää, koska se säästää rahaa ja ympäristöä.

Omavalvontalaki määrittelee, kuinka kauan ruokaa saa säilyttää lämpimänä. Lämpösäilytettyä ruokaa ei saa tarjota uudelleen seuraavana päivänä, joten ylimääräinen ruoka joudutaan poistamaan käytöstä.

Jos tieto retkistä, tapahtumista ja muista poissaoloista saadaan hyvissä ajoin, keittiö voi tehdä oikean määrän ruokaa. Näin vältetään turhaa hävikkiä ja keittiö pystyy suunnittelemaan työnsä paremmin.

Ruokapalveluissa seurataan jokaisessa kohteessa, kuinka paljon lautasjätettä syntyy. Lautasjätteellä tarkoitetaan ruokaa, joka jää syömättä ja päätyy roskiin. On huomattu, että jos koulussa tai päiväkodissa on puhuttu lautasjätteen vähentämisestä ja sen tärkeydestä, jätteiden määrä pienenee selvästi.

Kun lapset ja nuoret ymmärtävät, miksi ruokaa ei kannata heittää pois, he ottavat yleensä lautaselleen sopivan määrän ruokaa ja syövät sen paremmin.

Mielelläni keskustelen asiasta lisää ja otamme kehitys ideoita vastaan.

Aloitteessa olevan aikataulun mukaisesti aloite etenee.

Ystävällisin terveisin
Tiina Laamanen
vs. ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö



SAVONLINNAN KAUPUNKI
Tekninen toimiala
Tilapalvelu
Ruoka – ja siivouspalvelut