

Tarkastuslauta- kunta 10.12.2025

Marjo Saira

Ruokapalvelu- ja siivouspäällikkö



Ruokapalvelut

- Päätehtävänä on valmistaa maukasta ja ravitsevaa koululounasta opiskelijoille ja henkilöstölle.
 - Maksuton koululounas ja aamupuuro kuuluu perustutkintolaisille (ei työvoimakoulutuksen perustutkintolaisille, ammattitutkintolaisille tai oppisopimusopiskelijoille)
- Vastataan myös kahvilapalveluista, vieras-, ja tilaustarjoiluista sekä pakataan lähtevää ruokaa koulun ulkopuolisiin työpisteisiin.
- Toimitaan ravintola- ja cateringalan ja elintarvikealan työssäoppimis ja tutustumispaikkana oikeaan työelämään.

Ruokapalvelut

- Tehdään paljon yhteistyötä keittiöalan opetuksen kanssa. Lpr:n uudisrakennuksessa Tuurikokki ja suurkeittiö vierekkäin. Yhteinen astiahuoltotila, asiakastilojen, laitteiden ja välineiden synergiaetu. Hyvä toteuttaa isompiakin tilaisuuksia ja tapahtumia.
- Saadaan hyvin sijaisia keittiölle opiskelijoista. Opetus joustavaa, tukee opiskelijoiden työllistymistä.

Ruokapalvelut

- Lappeenranta: opiskelijaravintola Aromi ja Cafe12
- Vuorovastaava
- Kokkeja 5
- Kahviossa ammattityöntekijä
- Ruokailijavahvuus n. 600-800henk./pv.
- Uudet tilat valmistuneet 2023



Ruokapalvelut

- Imatra, opiskelijaravintola Linnala ja metsäkoulu Ruokolahdella
- Vuorovastaava
- Kokkeja 4+1(metsäkoulu)
- Ruokailijavahvuus Linnalassa n. 250-400henk./pv.
Metsäkoululla 40-60 henk./pv.
- Uusiin tiloihin Koulukadulle kesällä 2026
- Metsäkoulun mahd. uuden keittiön suunnittelussa mukana

Ruokapalvelut

- Ruokalistojen suunnittelu;
 - Kansalliset ravitsemussuositukset 2024.
 - Toiselle asteelle omat ruokailusuositukset vuodelta 2019; Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailussa
- Esimerkkejä muutoksista:
 - Valkoista pitkää riisi vain yhden kanaruuan kanssa. Muuten käytetään: moniviljasekoitteita, ohrahelmeä ja tummaa riisiä. Riisin määrää muutenkin vähennetty.
 - Naudan jauhelihan määrää ruokalistalle vähennetty. Osa korvattu sikanautajauhelihallalla, osa korvattu broilerilla. Tulevaisuudessa panostetaan hybridi- ja kasvis proteiinituotteiden kehittelyyn.
- Suunnittelussa kiinnitetään huomiota myös siihen, että ruoka olisi asiakaskunnalle mieleistä. Vain syöty ruoka ravitsee.
- Haasteena miten saadaan nuoret miehet syömään kasviksia.

Ruokapalvelut

- Erityisruokavaliot tehdään yksilöllisesti.
 - Kasvisruokavaihtoehto joka päivä. Kannustetaan maistamaan ja kokeilemaan.
 - Turvaruoka käytössä. Vain terveydenhuollon kautta, niille joilla on vakavia syömisen haasteita.
 - Hiljaiset ruokailutilat.
 - Kiertävällä listalla mukana toiveruokapäivä, johon asiakkaat voivat äänestää omaa suosikkia. Viime kerralla 26.11 suosikiksi tuli pizza. Vastauksia 135kpl.
-
- Tehdään kattavampi asiakastyytyväisyyskysely kerran vuoteen.
 - Palautetta voi antaa palautelaatikoihin ja sähköisesti ruokapalvelut@edusampo.fi sekä suoraan henkilökunnalle.

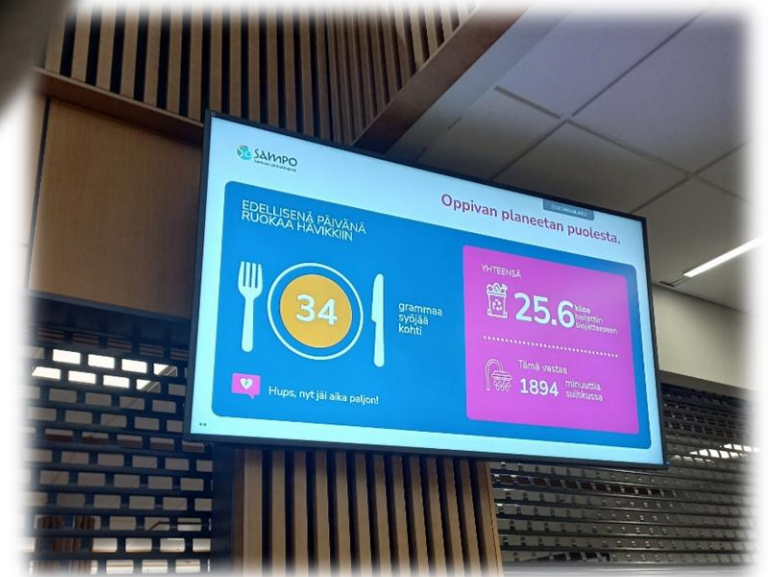
Ruokapalvelut

- Rahoitus
 - vuonna 2025 opiskeljaruokailuun on kohdistettu 402 €/opiskelijavuosi.
 - Taloushallinnosta katsotaan joka kuukausi kertyneet valtionosuusrahoitteiset opiskelijavuodet (oppilaitosmuotoiset perustutkinto-opiskelijat).
 - Esimerkiksi marraskuussa näitä opiskelijavuosia kertyi 191 opiskelijavuotta ja ruokapalveluille kohdennettiin 76 901 € valtionosuustuloa.
 - Valtionosuus pienentynyt syksyiltä n. 17 000€/kk.

Kestävä kehitys

Ruokahävikin seuranta.

- Seurataan sovelluksella: aamupuuro-, lautas,- linjasto,- ja eväät ja keittiöhävikkiä.
- Ollaan yhteyksissä osastoille jos alkaa tulla takaisin pakattua ruokaa. Mietitään yhdessä keinoja vähentää hävikkiä (ohjeistusta, yhteisiä pelisääntöjä).
- Linjastohävikkiruokaa myydään kaikille asiakkaille.
- Jos tarvetta kertakäyttöastioille, suositetaan pahvia.
- Asiakkaille näkyvillä lautashävikin määrät infotauluilla.

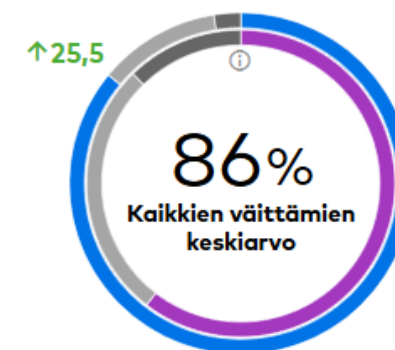
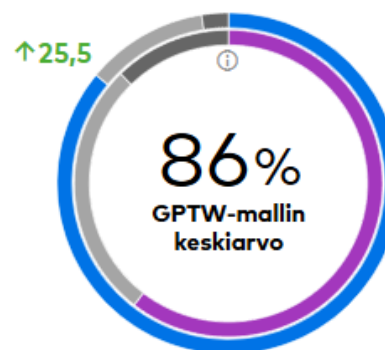
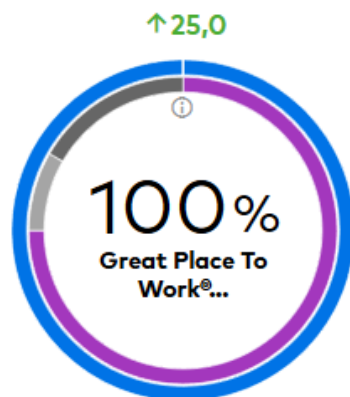


Ruokapalvelut

- Great Place to work kyselyn tulokset:



YHTEENVETO TULOKSISTA



Vastuullisuuden osaamislupaukset:



Sampo
Saimaan ammattiopisto

VASTUULLISESTI JA AMMATTITÄIDOLLA

Ruokapalvelut Imatra

VASTUULLISUUDEN OSAAMISLUPAUKSET

- Tarkennamme jätteiden lajittelua. Tavoitteena on parantaa kierrätysasteita, erityisesti muovinkierrätyksessä.
- Vähennämme punaisen lihan käyttöä. Huomioimme valinnoissamme broileri, kalkkuna, hybridi ja kasvis proteiinit.
- Kokkien välillä, kenellä vähiten biojätettä viikossa kisailu.
- Käytämme lähituottajia.
- Huomioimme energiankulutuksen. Pyrimme vähentämään/välttämään koneiden turhaa päällä oloa.



Sampo
Saimaan ammattiopisto

VASTUULLISESTI JA AMMATTITÄIDOLLA

Team Aromi

VASTUULLISUUDEN OSAAMISLUPAUKSET

- Kiinnitämme erityistä huomiota ruoka-hävikkiin.
- Teemme tapakasvatus-infoiskuja.
- Ohjaamme opiskelijoita työskentelemään vastuullisesti ja taloudellisesti kestävä kehityksen mukaisesti.
- Kiinnitämme huomiota jätteiden lajitteluun.



Siivouspalvelut

Mukana tiimiorganisaatioon
siirryttäessä 2023



Siivouspalvelut

- Mahdollistetaan puhtaat, viihtyisät ja turvalliset toimintaympäristöt.
 - Puhdistetaan tilat niin, että tartuntatautien riskit vähenee.
 - Lattioiden ja kulkuväylien siisteys ehkäisee liukastumisia ja tapaturmia.
 - Siisteissä tiloissa on mukava ja miellyttävä toimia.
- Siivous on ollut osa ulkoistettu aiemmin. Kokemukset tästä ollut huonot.
- Omana toimintana joustavuus ja erikoissiivoukset hoituvat sujuvasti.

Siivouspalvelut

- Lappeenranta
 - Henkilöstöä 9
 - Siivotaan Pohjolankatu 10, Pohjolankatu 12, Armilankatu 40, Tukkikatu ja HiusSampo Koulukadulla.
 - Ei ulkopuolista siivousta.
 - Tiimiytyminen lähtenyt erittäin hitaasti liikkeelle. Toiminta vaihtelee.
 - Eri toimipisteet hankaloittaa tiimiytymistä, ei nähdä toisia.
 - Lähtökohdasta tilanne kuitenkin parempi. Tehty siivouksen mitoituksen kartoitus. Tarkoituksena oli tasata siivousalueet läpinäkyvästi kaikille.

Siivouspalvelut

- Imatra

- Henkilöstöä 4
- Siivotaan: Koulukatu 5C, Koulukatu 5E, Tietäjäntalo, metsäkoulu ja asuntolat.
- Asuntolat siivotaan kerran kuukaudessa. Metsäkoulu 2 kertaa viikko.
- Metalli ja rakennusosasto on ulkopuolisessa siivouksessa.
- Tiimiytyminen lähtenyt hyvin alku hankaluuksista liikkeelle. Suurin muutos on ollut asioista puhuminen.
- Siivouksen mitoituksen kartoitus tulossa keväällä 2026.



Siivoustiimit yhteisessä
tiimivalmennuksessa
elokuussa 2024
Savitaipaleella.

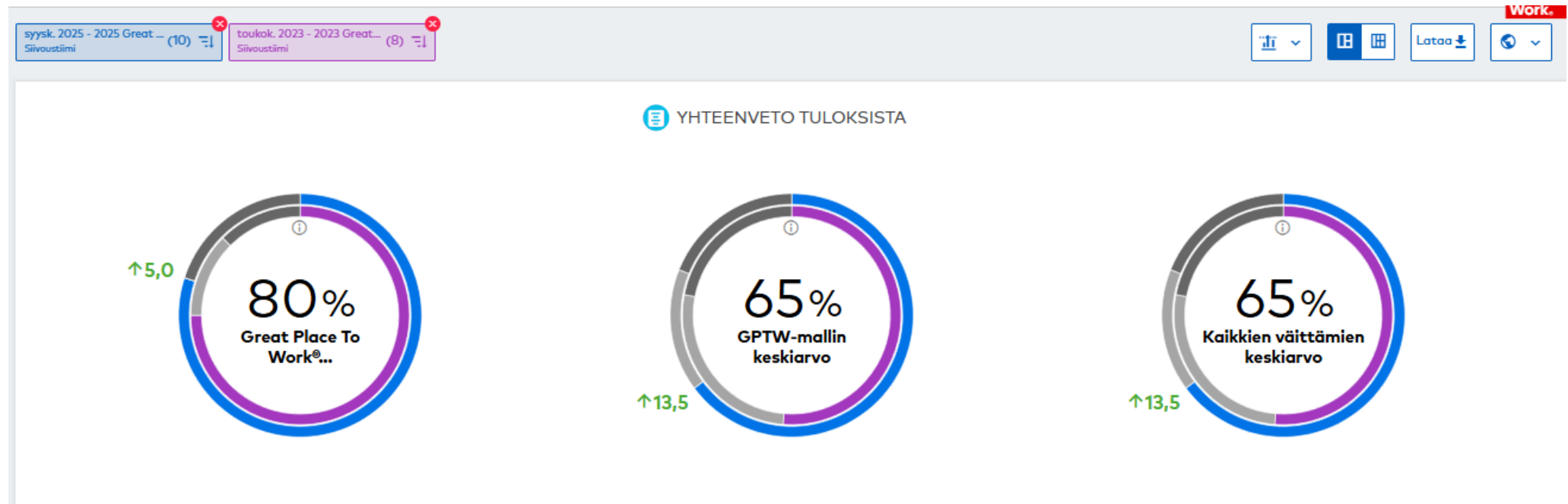
Tiimivalmennuksia ollut 2025
aikana.

Siivouspalvelut

- Toimitaan puhdistuspalvelualan opiskelijoiden työssäoppimispaikkana ja tutustumispaikkana oikeaan työelämään.
- Hyvä yhteistyö opetuksen kanssa. Hyödynnetään kalustoa.
- Saadaan hyvin sijaisia opiskelijoista. Opetus joustavaa, tukee opiskelijoiden työllistymistä.
- Ollaan työllistetty vakinaiseen siivoojan työsuhteeseen kolme maahanmuuttaja taustaista työntekijää.

Siivouspalvelut

- Great Place to work kyselyn tulokset:



Osaamislupaukset:



VASTUULLISESTI JA AMMATTITÄIDOLLA

Siivoustiimi Imatra

VASTUULLISUUDEN OSAAMISLUPAUKSET

- Käytämme ympäristöystävällisiä ja tiivisteenä olevia puhdistusaineita.
- Mopit ja roskapussit kierrätysmateriaaleista.
- Lisäämme kestäväkäsineiden käyttöä ja minimoimme kertakäyttöisten käsineiden käyttöä.
- Käytämme kimpakyytejä.
- Lajittelemme jätteet kierrätyspisteellä oikeisiin astioihin.
- Opastamme opiskelijoille oikeat työskentelytavat sekä kierrätyksen.



VASTUULLISESTI JA AMMATTITÄIDOLLA

Siivoustiimi

VASTUULLISUUDEN OSAAMISLUPAUKSET

- Seurataan wc- ja käsipaperin kulutusta ja valitaan taloudellisimmat vaihtoehdot
- Puhdistusaineiden oikeaoppinen annostelu
- Käytössä vain ympäristöystävälliset puhdistusaineet
- Käytössä vain välttämättömät puhdistusaineet
- Käytössä kestäväkäsineet, vältetään kertakäyttöisiä
- Roskapussien vaihtoa yritetään välttää, vähennetään muovin kulutusta.



Taloustilanne



Etelä-Karjalan
koulutuskuntayhtymä

VY6640 Siivoustiimi
TOP TOIMINNOT

KUUKAUSIRAPORTTI Lokakuu / 2025

Tili	Tilin nimi	KAUSI			KUMULATIVINEN			KOKO VUOSI		
		TOT 10 / 2025	TA 10 / 2025	TOT 10 / 2024	TOT 10 / 2025	TA 10 / 2025	TOT 10 / 2024	ENN 12 / 2025	TA 12 / 2025	TP 12 / 2024
3	TOIMINTATUOTOT	65 218	66 640	65 346	631 149	651 079	649 061	742 244	762 174	789 660
30	Myyntituotot	22 173	21 205	21 983	211 310	194 300	213 424	257 280	240 270	267 123
300	Myyntituotot	22 173	21 205	21 983	211 310	194 300	213 424	257 280	240 270	267 123
3010	Myyntituotot	120		0	200		1 800	200		6 440
3170	Amm.koul. yksikköhinta valtiol	22 054	21 205	21 983	209 022	194 300	210 317	254 993	240 270	259 376
3175	Sisäiset myyntituotot	0		0	2 088		1 107	2 088		1 107
3190	Muut myyntituotot			0			200			200
36	Muut toimintatuotot	43 045	45 435	43 362	419 839	456 779	435 638	484 964	521 904	522 537
360	Vuokrat	43 045	45 435	42 892	419 839	456 779	434 998	484 964	521 904	521 898
3625	Sisäiset tilavuokrat	43 045	45 435	42 892	419 839	456 779	434 998	484 964	521 904	521 898
370	Muut toimintatuotot			470			639			639
3690	Muut tuotot			470			639			639
4	TOIMINTAKULUT	-64 977	-64 384	-60 449	-595 798	-662 880	-635 257	-716 232	-783 314	-764 119
40	Henkilöstökulut	-24 549	-30 111	-27 645	-282 506	-334 683	-313 397	-342 728	-394 905	-365 116
400	Palkat ja palkkiot	-20 084	-25 139	-23 182	-234 243	-279 420	-261 998	-284 522	-329 699	-305 331

Resurssit, kehittämiskohteet

- Välineistö ja toimitilat meillä varsin hyvät. Hienoa, kun ollaan saatu olla mukana rakennushankkeissa.
- Henkilöstömäärä vähentynyt yt:ssä. Sopeutumistoimet meneillään.
- Miten saadaan jatkossa hyvää työvoimaa? Kielihaasteet?
- Toiveena saada aikaa enemmän järjestettyä varsinaiselle kehittämistyölle. Nyt aikaa menee paljon tulipalojen sammuteluun yms. arjen haasteisiin.
- Johtamisen näkökulmasta oli hyvä yhdistää siivous- ja ruokapalvelut. Synergiaetu.

Kiitos!

