



# Tuotannonohjausjärjestelmän päivittäminen Ulvilan ateriapalveluissa

Satu Huopainen

OPINNÄYTETYÖ  
Lokakuu 2020

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma

Huopainen Satu:

Tuotannonohjausjärjestelmän päivittäminen Ulvilan ateriapalveluissa

Opinnäytetyö 34 sivua, joista liitteitä 9 sivua  
Lokakuu 2020

---

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on päivittää tuotannonohjausjärjestelmä Ulvilan Ateriapalveluissa. Tuotannonohjausjärjestelmä Aromi on otettu Ulvilassa käyttöön jo vuonna 2010. Ohjelmaa ei ole hyödynnetty toiminnoissa tarkoituksen mukaisesti vaan on turvauduttu myös manuaalisiin toimintoihin. Tuotannonohjausjärjestelmän päivittäminen tuli ajankohtaiseksi, koska ohjelmaan on tulossa päivitys vuonna 2021. Tämän työn tarkoituksena on selvittää, mitä ongelmia tällä hetkellä ohjelman käyttämisessä on. Näiden ongelmien ratkaisemisella on keskeinen rooli tulevan päivityksen rakentamisessa. Opinnäytetyön kirjoittaja toimii palveluesimiehenä Ulvilan kaupungilla, ateria- ja puhtauspalveluissa. Vastuualueina mm. ruokalistat sekä tuotannonohjausjärjestelmä. Opinnäytetyö toteutettiin toimintatutkimuksena, haastattelemalla ja havainnoimalla. Avainasemassa toimintatutkimuksen toteutuksessa toimivat työntekijät, erityisesti vastaava kokki sekä ravitsemistyönjohtajat. Teoriaviitekehyksessä on tarkasteltu mitä ongelmia nykyisen version käytössä on ja miten ne saadaan ratkaistua. Keskeisiksi teemoiksi muodostuivat ruokalistat, välitystuotteiden tilaaminen, tiedonkulku sekä lähetettävän ruoan määrä.

Työn läpi vieminen oli haastavaa, mutta palkitsevaa. Monia hyviä muutoksia, kehittämideoita ja toimintatapoja luotiin. Muutokset tapahtuivat hitaasti ja työntekijöitä kuunnellen. Ruokalistojen osalta muutokset ja kehitystyö jatkuu edelleen. Tuotannonohjausjärjestelmän nykytilanne on kartoitettu ja parannusehdotukset toiminnankannalta on nyt tehty. Aromi 14 rakentaminen aloitettiin elokuussa 2020 ja siihen tämän työn tulokset ovat olleet keskeisessä roolissa. Tämän työn ohella ratkaistiin tai päivitettiin myös tiedonkulun näkökulmasta muitakin ongelmia. Yksi näistä oli omat sähköpostiryhmät.

Työ oli itsessään palkitseva ja kirjoittajan näkökulmasta myös työyhteisöä yhdistävä. Sain itse paljon lisätietoa tuotannonohjausjärjestelmästä. Uskon, että uuden version käyttöönotto tapahtuu sujuvammin, kun taustalta on poistettu häiritsevät ongelmat. Tulevaisuudessa tulisi muistaa ottaa työntekijät mukaan suunnitteluvaiheessa päivityksiä tehtäessä, jotta samoilta virheiltiltä välttyttäisiin.

---

Asiasanat: tuotannonohjausjärjestelmä, ravitsemussuositukset

## **ABSTRACT**

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Hospitality Management

HUOPAINEN, SATU:

Updating the Production Management System in the Catering Service of Ulvila

Bachelor's thesis 34 pages, appendices 9 pages

October 2020

---

The purpose of this thesis was to update the production management system in the food and cleaning service of Ulvila city. The program is called Aromi and the production management system started using it in 2010. The program was not used as intended. Alongside the program the manual function was used. In 2021 there will be an update to the program. For this reason updating the program becomes topical. The purpose of this thesis was to find out today's problems. The thesis was implemented as action research by interviews and observation. In a key position of the action research were employees, the chef in charge and nutrition managers. The theoretical framework of the study was to find out problems and solve them. The central theme was menus, intermediate product orders, information flow and the amount of food to be sent.

Carrying out the work was challenging but also rewarding. Changes happen slowly but development work continues. During the process, other problems were fully or partially resolved, for example an email group was created.

The work in itself was rewarding and many problems were solved. In future employees should be involved in the project. In this way many mistakes can be avoided.

---

Key words: production management system, nutritional recommendations

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO .....	5
2	Uvilan Ateria- ja puhtauspalvelut.....	6
3	Tuotannonohjausjärjestelmä .....	8
4	Ateriasuunnittelu ja ravitsemussuositukset .....	11
5	Toimintatutkimus.....	17
6	Tulokset .....	21
7	POHDINTA .....	23
	LÄHTEET .....	24
	LIITTEET .....	26
	Liite 1. Ruokalista, Ennustepankki .....	26
	Liite 2. Ruokalista, Koulut .....	27
	Liite 3. Ruokalista, Päiväkodit .....	28
	Liite 4. Ruokalista, Peltowilla .....	29
	Liite 5. Ruokalista, Kullaankoto .....	30
	Liite 6. Ruokalista, Ateriapalvelut.....	31
	Liite 7. Ruokalista, Lukio .....	32
	Liite 8. Ruokalista, Sairaala .....	33
	Liite 9. Tuotetilauslista .....	34

## 1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli tuotannonohjasjärjestelmän päivittäminen. Aihe oli ajankohtainen, koska Ulvilan kaupungin Ateria- ja puhtauspalvelut ovat mukana päivittämässä Aromi-tuotannonohjausjärjestelmää. Uusin versio, versio 14 oli tarkoitus ottaa käyttöön jo vuonna 2020, mutta maailmalla vallitseva tilanne, covid-19 muutti aikatauluja. Version rakentaminen aloitettiin kuitenkin elokuussa 2020 ja tämänhetkisen aikataulun mukaan vuonna 2021 aloitetaan pilotoinnit.

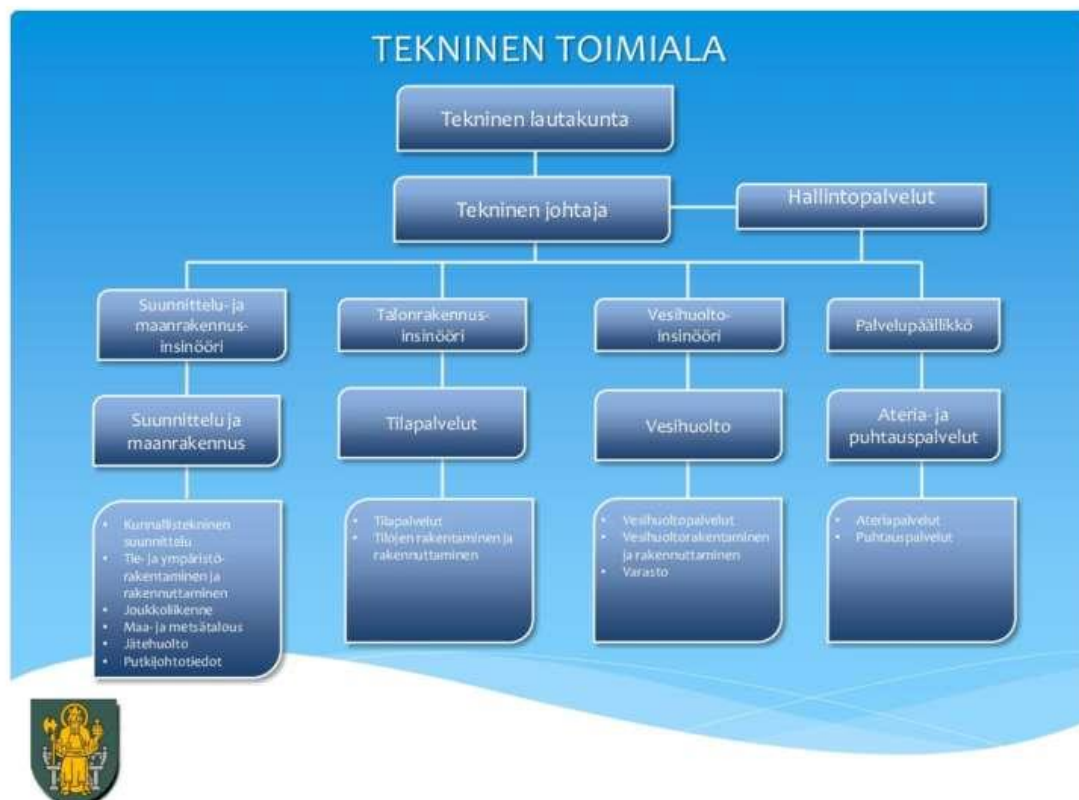
Työn tavoitteena oli päivittää jo käytössä oleva tuotannonohjausjärjestelmä, Aromi. Ohjelma oli otettu käyttöön jo vuonna 2010, mutta sen käyttämisessä oli havaittu puutteita. Päivittämisellä haetaan yhtenäistä tilauskäytäntöä ja pyritään vähentämään työn määrää keittiöillä sekä poistamaan päällekkäisiä toimintoja.

Ulvila kuuluu SeutuAromiin, jossa Pori on pääkäyttäjä. Ulvilan lisäksi SeutuAromiin kuuluvat Kokemäki, Merikarvia, Nakkila, Pomarkku sekä Silokallion leirikeskus. Vuonna 2010 Ulvilasta oli pilottikohteena Peltowillan vuoropäiväkoti. Pilotoinnin jälkeen oli tarkoitus, että kaikki päiväkodit (päiväkodin henkilökunta) tekisivät ruokailijatilaukset Mysli-ohjelmaa hyödyntäen. Tämä ei kuitenkaan ole toteutunut.

Työ käynnistyi käyttäjien haastatteluilla ja alkukartoituksella. Työn keskeisinä teemoina ovat ruokalistat, välitystuotteet, tiedonkulku sekä lähetettävän ruoan määrä. Nämä teemat nousivat haastattelujen pohjalta esille ja näihin teemoihin tässä opinnäytetyössä etsitään ratkaisuja.

## 2 Ulvilan Ateria- ja puhtauspalvelut

Maantieteellisesti Ulvilan kaupunki sijaistee Satakunnassa, Porin naapurissa. Lähikuntia ovat Harjavalta, Nakkila, Huittinen ja Sastamala. Ulvilan Ateria- ja puhtauspalvelut toimivat Ulvilan kaupungin Teknisen toimialan alaisuudessa. Kuviossa 1 kuvataan tarkemmin Teknisen toimialan toimialakaavio. Ateria ja puhtauspalveluiden toiminnasta vastaa palvelupäällikkö. (Ulvilan kaupunki.)



KUVIO 1. Teknisen toimialan toimialakaavio. (Ulvilan kaupunki)

Ateriapalveluiden tehtävänä on tarjota asiakkailleen monipuolisia ja laadukkaita ateriapalveluita asiakaslähtöisesti sekä taloudellisesti. Ateriapalvelut tuottavat ateriakokonaisuuksia kolmessa eri keittiössä Ulvilassa. Yhteiskoulun keskuskeittiössä valmistetaan koulu-, päiväkot-, sairaala- ja henkilöstölounaita. Välipaloja valmistetaan osittain koulujen ja päivähoidon yksiköihin. Kaupungin tilaustarjoilut valmistetaan myös keskuskeittiöllä. Erityyppisiä aterioita/aterianosia valmistetaan keskimäärin 2500 annosta päivittäin. (Ulvilan sisäinen Intra.)

Sairaalan keittiöllä (Sote) valmistetaan asiakkaille aamupala, päiväkahvi, päivällinen ja iltapala. Viikonlopun lounas valmistetaan myös sairaalan keittiöllä. Aterioita valmistetaan keskimäärin 190 annosta päivässä. (Ulvilan sisäinen intra.)

Kullaankodon keittiöllä valmistetaan Kullaan vanhainkodin kaikki ateriat. Ulvilan ja Kullaan alueen kotipalvelu- ja veteraaniasiakkaiden lounaat. Aterioiden valmistusmäärä on keskimäärin päivittäin 350 annosta. (Ulvilan sisäinen intra.)

Näiden valmistuskeittiöiden lisäksi koulujen sekä päiväkotien palvelukeittiöitä on yhteensä 12, joissa työskentelee ateriapalveluiden henkilökuntaa. Ulvilan Ateria- ja puhtauspalveluissa työskentelee yhteensä 63 henkilöä.

Keskuskeittiöllä ruokaa valmistetaan cook-serve ja cook-chill valmistusmenetelmillä käyttötarkoituksen mukaisesti. Pääasiallinen valmistustapa on cook-serve.( defose n.d.) Cook-chill valmistusmenetelmää käytetään Kullaankodon keittiöllä viikonlopun aterioiden valmistuksessa sekä keskuskeittiöltä lähetettävien päivällis- ja viikonlopun aterioiden valmistukseen.

### 3 Tuotannonohjausjärjestelmä

Tämän päivän keittiöiden kirjalliset työtehtävät eivät toimi pelkän kynän ja paperin varassa. Tiedonsiirtäminen manuaalisesti paikasta toiseen ei ole kustannustehokasta eikä tätäpäivää. Keittiöt tarvitsevat toimiakseen tietotekniikkaa ja ohjelmia. (Lintukangas 2007, 69.)

Aromi on yleisnimitys koko tuotannonohjausjärjestelmälle. Ohjelma on CGI:n tuottama sovellus. CGI:n tarkoitus on tarjota palveluja it:n ja liiketoimintaprosessien kehittämiseen, esimerkiksi Aromi. Tuotannonohjausjärjestelmä Aromi on kokonaisvaltainen sähköinen järjestelmä, jossa pääpainopisteet ovat tehokkaassa tuotannossa, kustannustehokkaassa työskentelyssä sekä ekologisuuden edistämässä. Tämän päivän ruokapalveluissa ei yksistään riitä maistuva ruoka, vaan siihen sisältyy paljon muutakin. Aromi on kehittänyt palveluitaan vuosien varrella ja on tällä hetkellä ruokapalvelualan johtava toiminnanohjausjärjestelmä. (CGI.fi. n.d.)

Markkinoilla on muitakin vastaavia ohjelmia, joiden käyttötarkoitukset ovat samat. Yhtenä esimerkkinä kotimainen Jamix-ohjelma. Osa kunnista päätyy Jamiin käyttäjiksi, toiset taas Aromin. Ulvila päätyi valinnassaan Aromiin.

Ulvilan kaupungin Ateria- ja puhtauspalvelut valitsi käyttöönsä tuotannonohjausjärjestelmä Aromin jo vuonna 2010. Valintaan vaikutti pitkälti se, että kustannuksia silmällä pitäen oli taloudellista lähteä mukaan Aromin SeutuAromiin. Ulvila tekee paljon yhteistyötä Porin ja Porin perusturvan kanssa. Esimerkiksi Sote-palvelut Pori ostaa Ulvilan kaupungilta. SeutuAromin toiminta-ajatus on se, että pienetkin kunnat pääsevät käyttämään Aromia ja sen toimintoja, vaikka resurssit ohjelman ylläpitoon ovat heikommat kuin isoilla kunnilla/kaupungeilla. Mukana toiminnassa ovat tällä hetkellä Pori, Ulvila, Nakkila, Merikarvia ja leirikeskus Silokallio. Kustannukset ohjelmasta jaetaan kaikkien käyttäjien kesken. Pori vastaa ja ylläpitää ohjelmaa yhdessä CGI:n kanssa. Tässä vain muutamia esimerkkejä miksi Ulvilan on järkevää käyttää samaa tuotannonohjausjärjestelmää Porin kanssa. (Salmi 2019.)

WebMysli on selainkäyttöinen Aromin tilaustoiminnot sisältämä kokonaisuus. WebMysli pitää sisällään seuraavat toiminnot: tuotetilaukset, ateriatilaukset ja ruokalajikohtaiset ateriatilaukset. (Käyttäjän käsikirja 2015, 4.) Näiden toimintojen avulla palvelukeittiöt voivat tehdä tuotetilaukset, ateriatilaukset sekä ruokalajikohtaiset tilaukset sähköisesti palvelukeittiöiden ja keskuskeittiön välillä. Tuotetilauksessa palvelukeittiö voi tilata raaka-aineita, jotka on hinnoiteltu Eväs-ohjelmassa. Myös käyttötarvikkeet ja ateriakokonaisuuksien tilaaminen onnistuu Webmyslissä. (Käyttäjän käsikirja 2015, 7.) Liitteessä 1 on listattuna välitystuotteita.

Ateriatilauksella tehdään tilaukset, jotka eivät kohdistu suoraan tiettyyn ruokailijaan. (Käyttäjän käsikirja 2015, 14.) Esimerkiksi päiväkotia, joka tilaa 22 peruseruokaa, annoskoolla s, merkataan yhdelle riville, henkilökunnan ateriat 5 peruseruokaa, annoskoko L. ja niin edelleen. Ateriatilauksia voi kopioida tilauspohjaksi, jolloin tilaaminen kohteessa, jonka ruokailijat ovat vakio tai muuttuvat harvoin käy helposti. Tilaus on helppo tehdä esimerkiksi koko viikoksi tai pidemmäksi ajaksi ohjelmaan. Tilauksiin käytettävä aika vähenee ja työ tehostuu.

Ruokalajikohtaisia ateriatilauksia hyödynnetään esimerkiksi sairaaloissa, joissa potilastiedot siirtyvät potilastietojärjestelmän (esimerkiksi Effican) kautta suoraan Webmysliin. Tässä tilausten tekeminen perustuu alkutietoihin, oletuseruokavaliotietoihin, joita voidaan käydä ohjelmassa muuttamassa. Jos tietoja ei muuta, ne pysyvät samana siihen asti, kun tiedot poistetaan (potilas kotiutuu). (Käyttäjän käsikirja 2015, 23.)

Aromissa tapahtuu ruokalistojen tekeminen, muokkaaminen sekä tulostaminen. Samasta ohjelmasta löytyvät ravintolaskelmat, tarvelaskenta sekä tilausten valmistelu. Ruokalistojen pohjana ovat raaka-ainetiedot sekä reseptiikka. (SeutuAromin pikaopas, Salmi 2009.) Liitteissä 1-8 on havainnollistettu eri ruokalistat, jotka pohjautuvat yhteen ruokalistapohjaan, ennustepankkiin. SeutuAromin pikaoppaassa (2009) opastetaan, miten Aromilla pystyy tekemään myös ostotilauksen suoraan tukkuliikkeeseen. Ostotilaukseen voi itse syöttää tiedot tai käyttää tarvelaskentaa apuna. Tarvelaskentaan tiedot nousevat valitulta ajanjaksolta ruokalistalla olevista reseptien raaka-aineista. (SeutuAromin pikaopas, Salmi 2009.) Ulvilan Ateria- ja puhtauspalvelujen keittiöt suosivat manuaalista

ostotilausta. Kokemuksesta tämä toimintatapa toimii käytännössä paremmin. Tarvelaskentaa hyväksikäyttäen tilausten tekemiset osoittautuivat liian hankalaksi eri toimittajien vuoksi.

#### 4 Ateriasuunnittelu ja ravitsemussuositukset

Ruokalista on ateriasuunnittelun lähtökohta. Suunnittelulla otetaan huomioon keittiön toiminta-ajatus, liike-idea sekä asiakkaan toiveet ja tarpeet. Ruokalistasuunnittelussa pitää ottaa huomioon monia asioita, kuten keittiön henkilömäärä, laitekapasiteetti sekä kustannukset. Myös ruoan laatuun vaikuttavat tekijät sekä ulkonäkö, maku, ravintosisältö. (Lampi 2009, 22.)

Suurkeittiöissä ruokalistan pohjana toimii ns. runkolistalla. Runkolistalla ruoat ovat merkattu raaka-aine tasolla ja on näin helposti vaihdettavissa. Ruokalista on kiertävä, jonka pituus on yleensä 6 viikkoa. Myös muita vaihtoehtoja kierron pituudelle on hyväksytty. (Lampi 2009, 23.) Päivitetyissä ravitsemussuosituksissa mainitaan, että viiden viikon kierto ruokalistalla takaa riittävän vaihtelun ruokailtoissa. Tämä asia on ollut esillä myös Ulvilassa ja vuonna 2021 siirrytään viiden viikon ruokalistakiertoon kuuden viikon sijaan.

Ruokalista perustuu ruokaohjeisiin, jotka ovat vakioituja. Vakioiduista ruokaohjeista selviää mitä laitteita käytetään ja minkä verran työntekijöitä tarvitaan. Vakioiduilla ruokaohjeilla laatu pysyy samana ja kustannukset tasaisena. Palautteiden pohjalta vakioitua ohjetta on helppo muuttaa vastaamaan asiakkaan tarpeita. (Lampi 2009, 23.)

Ruokalistojen suunnittelun pohjana käytetään seuraavia valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemus- ja ruokasuosituksia;

- Syödään ja opitaan yhdessä (2017)
- Terveyttä- ja iloa ruoasta (2018)
- Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta (2019)
- Vireyttä seniorivuosiin (2020)

Terveyttä ja iloa ruoasta- varhaiskasvatuksen ruokailusuositus on ensimmäinen oma ravitsemussuositus, joka on suoraan suunnattu vain varhaiskasvatukseen. Varhaiskasvatus on lakisäätöistä toimintaa, joka perustuu Opetushallituksen antamiin määräyksiin. Kunnat valmistelevat oman varhaiskasvatussuunnitelmansa, joka pohjautuu näihin määräyksiin. Ruokailu ja ruokakasvatus on myös

yksi Ulvilan varhaiskasvatuksen kulmakivistä. (Terveyttä ja iloa 2018, 10, 22; Ulvilan kaupungin varhaiskasvatussuunnitelma 2019, 47–48.) Alla olevassa kuvassa kuvataan osuvasti ruokailutilannetta ja mitä kaikkea siihen sisältyy.



Kuva 1. Onnistunut ruokailu ja ruokakasvatus (Terveyttä ja iloa 2018, 28)

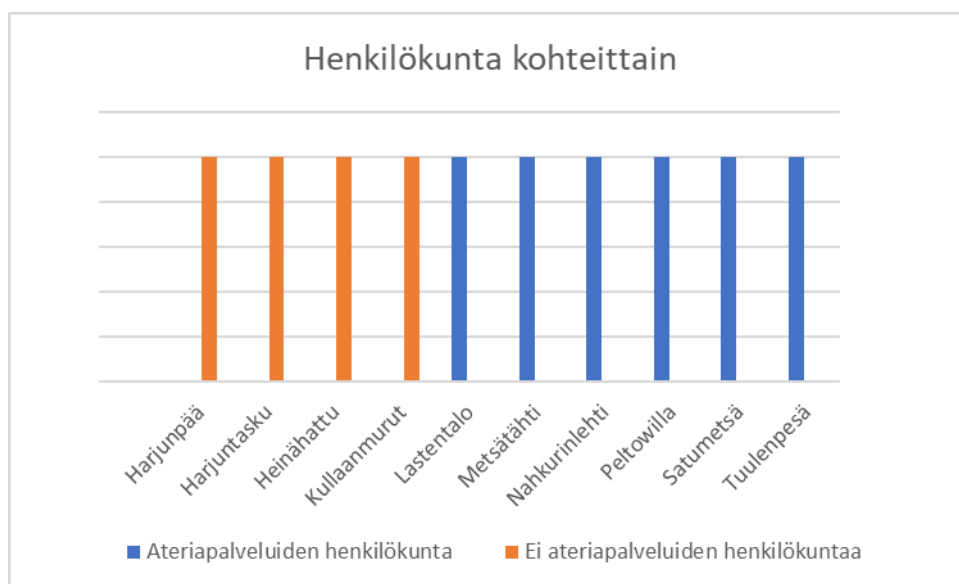
Ulvilan kaupungilla on varhaiskasvatussuunnitelma, joka pohjautuu varhaiskasvatussuunnitelman perusteisiin 2018. Suunnitelma on päivitetty vuonna 2019. Varhaiskasvatus tekee monialaista yhteistyötä eri tahojen kanssa, myös Ateria- ja puhtauspalveluiden. Tapaamme vuosittain yhteistyöpalaverien merkeissä. (Ulvilan varhaiskasvatussuunnitelma 2019, 35.) Ajankohtaisin yhteistyöteema tällä hetkellä on päivitetyn varhaiskasvatuksen ruokailusuosituksen vieminen käytäntöön ateriapuolen näkökulmasta.

Varhaiskasvatusta järjestetään Ulvilassa seuraavissa yksiköissä:

- Päiväkoti Harjunpää
- Päiväkoti Lastentalo
- Päiväkoti Metsätähti
- Päiväkoti Nahkurinlehti (ent.malmintie päiväkoti)
- Päiväkoti Peltowilla, vuoropäiväkoti
- Päiväkoti Satumetsä
- Päiväkoti Tuulenpesä
- Ryhmäperhepäiväkoti Harjuntasku

- Ryhmäperhepäiväkoti Heinähattu
  - Ryhmäperhepäiväkoti Kullaanmuru
- (Ulvilan kaupunki.)

Kaikissa yksiköissä ei ole ateriapalveluiden henkilökuntaa töissä. Kuviossa 3 on havainnollistettu henkilöstön jakautuminen päiväkodeissa.



KUVIO 2. Henkilökunta kohteittain (Satu Huopainen)

Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus perustuu Terveystta ruo-  
asta- suomalaiset ravitsemussuositukset (2014) ja Syödään yhdessä -ruoka-  
suositukset lapsiperheille (2016) teoksiin. Perusopetus on lakisääteistä toiminta-  
ta, joka perustuu Opetushallituksen antamiin määräyksiin ja asetuksiin. Koulu-  
ruokailu on maksutonta. Lainsäädäntö ulottuu myös ruokailuaikoihin ja -tiloihin.  
(Syödään ja opitaan yhdessä 2017 17,19.) Kuvassa 2 kuvattuna ruokailukoke-  
mus kokonaisuudessaan.



KUVA 2. Onnistunut kouluruokailu (Syödään ja opitaan yhdessä 2017, 14)

Ulvilassa toimii viisi alakoulua ja yksi yläkoulu. Erityisopetusta järjestetään yhdessä koulussa. Lisäksi kahdessa lastensuojelunlaitoksessa toimii myös koulu. (Ulvilan kaupunki.)

Perusopetuksessa ruokailun laadinnan pohjana käytetään kouluruokasuositusta ”syödään ja opitaan yhdessä” (2017). Toisen asteen eli Lukion ruokailun laadinnan pohjana käytetään ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin suunnattua ”hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta- suositusta” (2019).

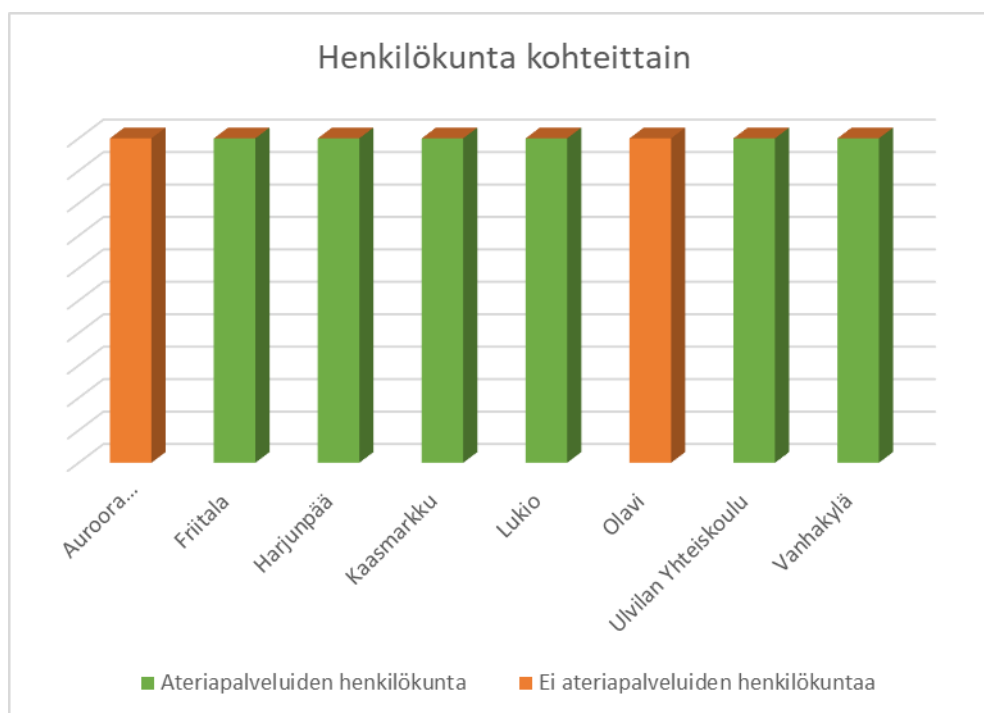
Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – perustuu ”terveyttä ruoasta- suomalaiset ravitsemussuositukset (2014) julkaisuun. Lukion toiminta on lakisääteistä, joka perustuu lukion opetussuunnitelmaan. Lukion kouluruokailu on perusopetuksen tapaan maksutonta. (Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä 2019, 5.)

Peruskoulut ja toisen asteen yksiköt:

- Friitalan koulu
- Harjupään koulu
- Kaasmäen koulu
- Vanhankylän koulu
- Ulvilan Yhteiskoulu (keskuskeittiö)
- Olavin koulu (erityiskoulu)
- Aurooran koulu (Ravanni ja Mesikämmen)

- Lukio

Alla olevassa Kuviossa 3 havainnollistetaan henkilökunta kouluittain.



KUVIO 3. Henkilökunta kohteittain (Satu Huopainen)

Ulvilassa toimii Kullaankodon vanhainkoti, jossa asukaspaikkoja on 26 kpl. Toimintaa tehdään yhteistyössä Porin Perusturvakeskuksen kanssa. Vanhainkodissa toimii kaksi osastoa, Joutsela ja Kisukka. Toiminnasta vastaa Vanhuspalveluiden esimies. Porin Perusturvakeskus ostaa ostopalveluna Kullaankodon ateria- ja puhtauspalvelut. (Porin kaupunki.)

Ruokalistan suunnittelun pohjana käytetään uusinta suositusta, ”vireyttä seniorivuosiin- ikääntyneiden ruokasuositus”. Suositus pohjautuu Terveyttä ruoasta – ravitsemussuosituksiin ja täten korvaa tämän vuonna 2010 julkaistun suosituksen. Suosituksessa ei ole pelkästään keskitetty yhteen osa-alueeseen, ravitsemukseen, vaan teos toimii ohjekirjana myös ikäihmisten parissa toimiville esimerkiksi kotipalvelun henkilökunnalle. Julkaisun tietoja voi käyttää apuna myös ruokapalveluiden kilpailutuksessa, hankinnoissa ja ruokapalvelusopimuksien laadinnassa. (Vireyttä seniorivuosiin, 6.)

Vanhainkodin ruoanjoista vastaa vanhainkodin henkilökunta. Osasto toimii hajautetulla ruoanjakoperiaatteella. Henkilökunnalla on käytössään malliannoskuvat. (Vireyttä seniorivuosiin, 40.) Vanhainkodin henkilökunta tilaa keittiöltä Mysli-ohjelmaa käyttäen keittiöltä ateriat sekä välitystuotteet.

Uvilan terveyskeskuksen/sairaalan akuutti lyhytaikaisosastolla on 30 vuodepaikkaa, joista keskimäärin 25 on päivittäin käytössä. Porin perusturvakeskus tilaa ostopalveluna ateriapalvelut Uvilan terveysasemalle/sairaalalle. Osaston henkilökunta tilaa keittiöltä Mysli-ohjelmaa käyttäen keittiöltä ateriat sekä välitystuotteet.

Annoskoko on yksi ratkaisevista tekijöistä. Jokaisessa ravitsemussuosituksessa on kerrottu erikseen eri annoskoot. Annoskoko vaihtelee iän mukaan, esimerkiksi päiväkodissa annoskoot ovat pieniä verrattuna lukiolaisten annoskoon. Kuvassa 3 on kerätty yhteen annoskoot eri suosituksista.

Ravitsemussuositus	Kenelle	annoskoko	Energiaa kcal/ateria	huomioita
<b>Terveyttä ja iloa ruoasta- varhaiskasvatuksen ruokailusuositus</b>				
	6-12 kk		270	1/3 päivän tarpeesta
	12-23 kk		320	1/3 päivän tarpeesta
	2-5 v		400	1/3 päivän tarpeesta
<b>Syödään ja opitaan yhdessä-kouluruokasuositus</b>				
	Esiopetus- 2. vl (6-9 v)	S	550	
	3.-6. vl. (10-13 v)	M	700	
	7.-9. vl. (14-16 v)	L	850	
<b>Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta</b>				
	Lukio	L	700-800	keskimäärin

Kuva 3. Annoskoot (Satu Huopainen)

Ruokalistat julkaistaan Uvilan kaupungin omilla internet- sivuilla. Tämän lisäksi ruokalistat lähetetään jokaiseen kouluun ja päiväkotiin Word- tiedostoina. Koulujen koulusihteerit tai rehtorit julkaisevat ruokalistat omissa sähköisissä tiedotuskanavissa. Koulujen ruokalista julkaistaan myös Uvilan paikallislehdessä, Uvilan Seudussa. Liitteissä 1-8 on kuvattuna ruokalistat, jotka siirretään vielä Word-tiedostomuotoon, jotta ne saadaan vietyä koulujen sähköiseen tiedotusvälineeseen, Wilmaan.

## 5 Toimintatutkimus

Toteutusta lähdin viemään eteenpäin toimintatutkimuksen kautta. Toteutustapa vastasi parhaiten opinnäytetyön prosessin luonnetta. Tiedon hankinta toteutettiin asiantuntijahaastatteluilla sekä havainnoinnilla.

Toimintatutkimuksessa osallistuvalla havainnoinnilla sekä kohdistetulla havainnoinnilla saa tutkittavasta asiasta parhaiten tiedon esille. Keskeisessä roolissa on haastattelijan osallistuminen tutkimuskohteen toimintaan. Havainnointia tarkastellaan teoreettisesta näkökulmasta ja tapa on ennalta suunniteltua ja aika-aulutettua. (Vilkkä 2006, 44.)

Toimintatutkimuksen keskeisiin toimintatapoihin kuuluu päämäärä, mihin pyritään pääsemään kokeilemalla käytännössä tutkittavaa asiaa. Kokeilu, suunnittelu, toiminta ja toiminnan arvioinnit liittyvät keskeisesti prosessin kulkuun. (Kuula 1999, 218.)

Haastateltavat henkilöt valikoituivat teorian lähdemateriaaliksi asiantuntijan roolissa. Haastattelujen tarkoituksena oli saada tilanteesta tai asiasta kokonaisvaltainen kuva. Haastattelut toteutuivat vuoropuheluina ja niiden pohjalta tein yhteenvedon itselleni työn pohjaksi. Haastatteluissa ei käytetty valmiita kysymyksiä. Haastattelut on tehty vuosina 2019 ja 2020.

Toimintatavan keskeisenä henkilönä toimi keskuskeittiön ravitsemistyönjohtajan sijainen. Hänen avullaan sain helposti kriittisimmät ongelmat esille. Ongelmien ratkaisujen keskeisenä henkilönä toimi vakituinen ravitsemistyönjohtaja, joka palasi takaisin työtehtäviinsä prosessin aikana.

Toimin itse Ulvilan kaupungissa Ateria- ja puhtauspalveluiden palveluesimiehenä ja yksi vastuualueistani on Aromi. Kuulun myös uuden Aromin (Aromi 14) seudulliseen työryhmään.

Taustatietojen selvittämisen jälkeen toimintatutkimus jatkui selvityksellä, joka koski käyttäjätunnuksia tuotannonohjausjärjestelmään. Koin tämän tärkeäksi ja

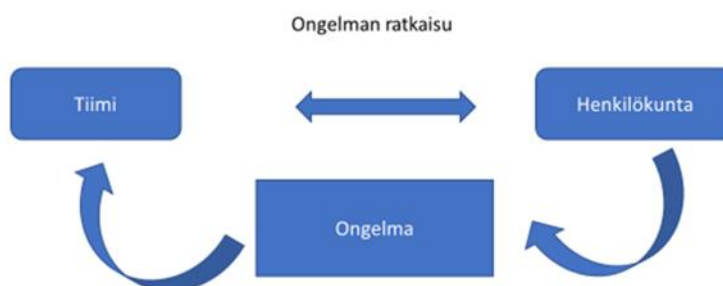
keskeiseksi asiaksi alkutilanteen kannalta. Muutamassa päiväkodissa tilauksista vastaa varhaiskasvatuksen henkilökunta (ryhmäpäiväkodit).

Kävin paikan päällä arvioimassa tilausten sujuvuuden ja oliko heille ilmennyt kysymyksiä/ongelmia ohjelmaan liittyen. Ongelmia ei ollut. Ongelmaksi osoittautuikin Ateria- ja puhtauspalveluiden henkilöiden taidot Aromin käytössä. Heidän kanssaan tehtiin lisäkartoitus ja järjestettiin lisäkoulutusta.

Tutkimus jatkui tilannekatsauksella koskien keskuskeittiön käytäntöjä ja toimintatapoja. Tilannekatsaus alkoi selvityksellä, mitä käytännön ongelmia tuotannonohjausjärjestelmän käytön näkökulmasta tällä hetkellä oli. Keskeisimmiksi ongelmiksi nousivat seuraavat asiat:

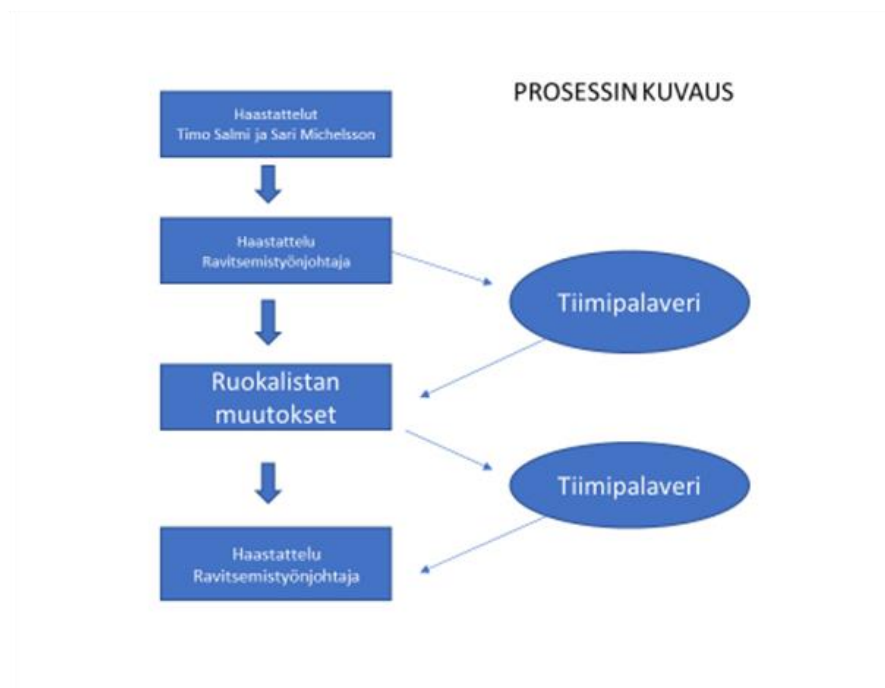
- Ruokalistat ja niiden ymmärtäminen
- Välitystuotteiden tilaaminen monella eri tavalla
- Tiedonkulku
- Lähetettävän ruoan määrä

Näihin neljään asiaan lähdettiin etsimään ratkaisuja. Asiaa pohdittiin ensin Tiimipalaverissa, johon kuuluvat Ateria- ja puhtauspalveluiden esimiehet sekä ravitsemistyönjohtajat sekä palvelupäällikkö. Ideoiden pohjalta keskuskeittiön ravitsemistyönjohtaja vei muutosehdotukset henkilökunnan pohdittavaksi ja käytäntöön vietäviksi (Kleemola-Selin 2020; Koskinen 2020). Muutosten pohjalta informoitiin tilaavia yksiköitä muuttuneista. Alla olevassa kuviossa kuvattuna ongelman ratkaisua kaavion avulla.



KUVIO 3. Kaavio ongelman ratkaisemisesta

Ruokalistoja oli aluksi vain yksi (Ennustepankki), mutta toiminnan kannalta jokaiselle eri kohderyhmälle oli parempi laatia oma ruokalista. Ruokalistat perustuvat ravitsemussuosituksiin ja ne jakautuvat omiksi listoiksi vanhainkodille, terveyskeskukselle, kouluille, päiväkodeille ja vuoropäiväkodille. Tavoitteena on saada vielä näiden lisäksi omat ruokalistat lukiolle ja henkilöstöruokalaan. Alla olevassa kuvassa on havainnollistettu prosessin kuvausta.

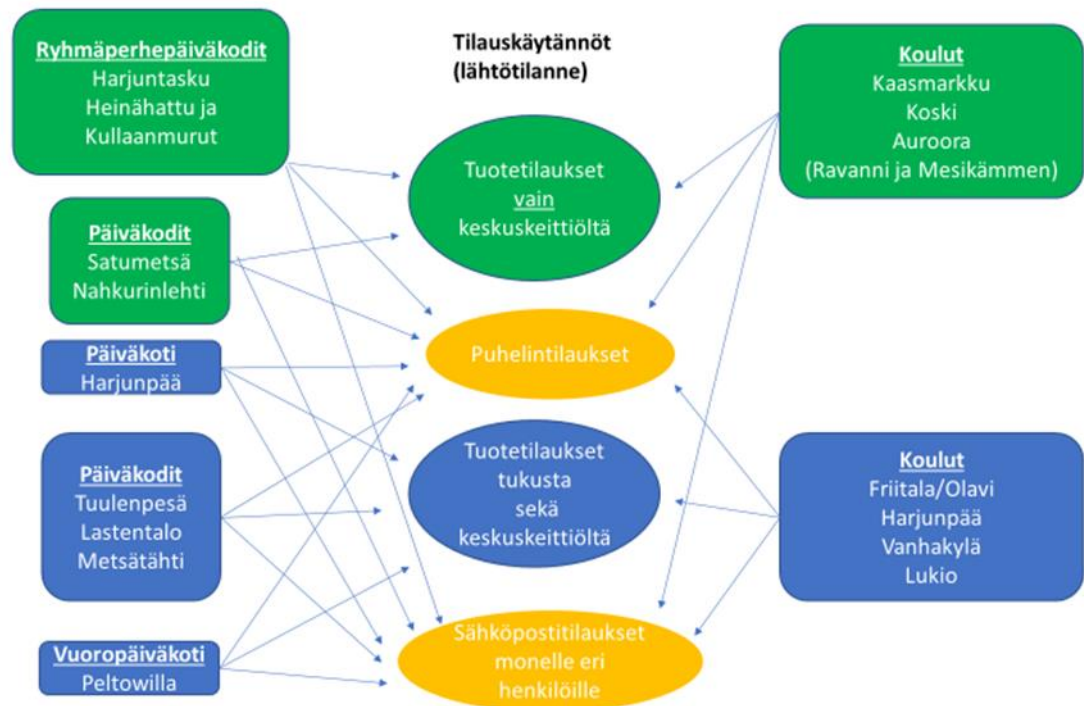


KUVA 5. Prosessin kuvaus (Satu Huopainen)

Välitystuotteiden tilaaminen oli ongelmista monitahoisin. Osa kohteista tilasi kaikki välitystuotteet keskuskeittiöltä. Osa kohteista tilasi osan tuotteista suoraan tukusta (MeiraNova) ja osan keskuskeittiöltä. Näiden lisäksi tilauksia tehtiin puhelimitse sekä sähköpostitse monille eri henkilöille. Miksi näin toimittiin, löytyi monia syitä. Tähän toimintamalliin on vaikuttanut kohteiden sijainti, keittiön varustetaso ja se onko kohteessa ateriapalveluiden työntekijä. Edellä mainittuihin asioihin ei voitu vaikuttaa, joten keskityttiin puhelin- ja sähköpostitilauksiin.

Välitystuotteiden tilaaminen tapahtui myös monella eri tavalla. Osa tilasi puhelimitse, osa sähköpostitse ja osa mysli-ohjelmalla. Tuotannonohjausjärjestelmän perusajatus on, että välitystuotteet tilataan mysli-ohjelmalla. Kaaviossa 1 on kuvattuna tilauskäytäntöä lähtötilanteessa. Tilaaminen vain mysli-ohjelmalla ei ole mahdollista, koska kohteilla on satunnaisesti ruokalistan ulkopuolista toimintaa,

esimerkiksi leivontapäiviä. Tähän päivään he tarvitsevat tuotteita, joita ei välitystuotelistalta (liite 10) löydy. Tämän kaltaiset päivät ovat poikkeuspäiviä, eikä siitä syystä ole järkevää nostaa tuotteita välitystuotelistalle. Pohdittiin, että näiden tuotteiden osalta tilauksen voi tehdä sähköpostitse.



KAAVIO 1, Tilauksetilanne, lähtötilanne (Satu Huopainen 2020)

Tiedonkulussa sähköpostien lähettäminen koettiin ongelmaksi. Sähköposteja lähetettiin suoraan työntekijöiden omiin työsähköposteihin. Tämä oli aiheuttanut tiedonkulussa katkoksia, esimerkiksi kun työntekijä oli ollut lomalla.

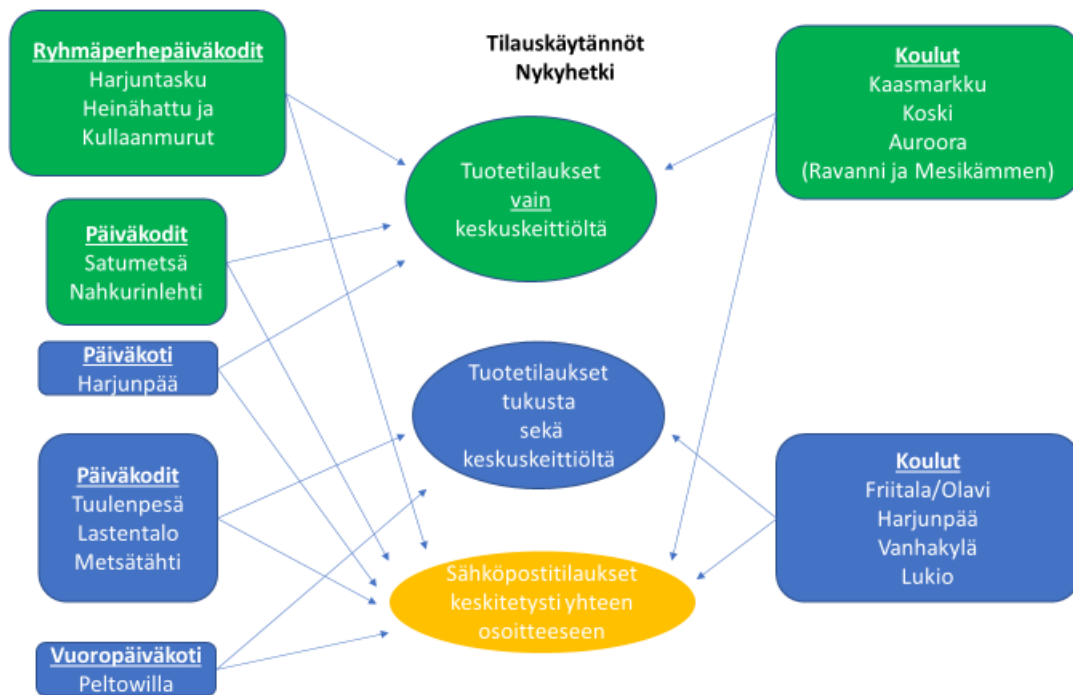
Lähetettävän ruoanmäärän ongelmia pohdittiin yhdessä vastaavan kokin kanssa. Ruoan tilaamisessa ja lähettämisessä oli käytetty vielä vanhaa excel- taulukkoa. Mysli-ohjelmalla tilaava yksikkö oli voinut tehdä tilauksen, joka näkyi keskuskeittiöllä lähetettävän ruoan määränä (kiloissa). Ongelmana oli kuitenkin luottaminen ohjelmasta saatuun tilausmäärään. Ongelmaksi nousi myös se, etteivät kaikki yksiköt syöttäneet tietoja mysli- ohjelmaan. Näille henkilöille opastettiin ohjelman käyttöä. Ongelmia ilmeni myös siinä, että mikä annoskoko olisi kenelläkin oikea. Ruokasuosituksissa on määritelty annoskoot eri ikäryhmille. Ongelma ilmeni lähinnä kouluissa, pois lukien lukio. Osa koululaisista syö runsaasti, osa vähemmän

## 6 Tulokset

Ruokalista muokattiin ja kohdennettiin paremmin kohderyhmittäin. Liitteissä 1-8 kuvataan eri kohteiden ruokalista. Tällä hetkellä ruokalista on Ennustepankkilistan lisäksi;

- ateriapalvelun ruokalista
- koulujen ruokalista
- Kullaankodon vanhainkodin ruokalista
- lukion ruokalista
- päiväkotien ruokalista
- sairaalan (soten) ruokalista
- vuoropäiväkodin ruokalista (Peltowilla)

Tiedonkulun ongelmia ratkaistiin kohdentamalla sähköpostit yhteen yhteiseen sähköpostiosoitteeseen. Osoite oli jo olemassa, mutta sen käyttötarkoitus selkeytettiin ja asiasta informoitiin oman henkilökunnan lisäksi tilaavia yksiköitä. Tähän sähköpostiin tulevat tilaukset näkyvät kuljetustiimin jäsenillä, vastaavalla kokilla sekä ravitsemistyönjohtajalla. Se, joka tilauksen ensimmäisenä sähköpostista ottaa hoitaakseen, kuittaa sähköpostin luetuksi. Tällä tavalla varmistettiin, etteivät kaikki hoida tilausta ja että joku myös hoitaa tilauksen. Samalla ravitsemistyönjohtaja näkee tilaukset ja osaa varata tuotteita varastoon. Samaa käytäntöä on hyödynnetty myös muissa keskuskeittiölle tulevissa tilauksissa, esimerkiksi retkievästilaukset tulevat keskitetysti samaan sähköpostiosoitteeseen. Myös erityisruokavalio tiedot keskitettiin yhteen sähköpostiin, johon mm. dieetikokeilla on lukuoikeudet. Näin tiedot tulevat mahdollisimman monen ihmisen tietoon ja tiedonkulku on tarkoituksenmukaista. Alla olevassa kaaviossa 2 on havainnollistettu päivitetty tilauskäytäntö.



KAAVIO 2. Tilauksetkäytännöt, nykyhetki (Satu Huopainen)

Ruokailijamäärien ongelman ratkaisua ja ongelmakohtia kartoitettiin seuraavasti. Jokaisen koulun tiedot vietiin myslí-ohjelmaan ja jokaiselle oppilaalle valittiin M-annoskoko. Tämän jälkeen verrattiin jo lähetettyä ruokamäärää tuotannonohjausjärjestelmästä tulevaan määrään. Osan kohteista määrät olivat lähes samat, osassa pientä hajontaa. Pohjautuen tehtyihin havaintoihin, päädyttiin käyttämään M-annoskokoa. Myös koulujen keittiöhenkilökunnan aktiivisuus koettiin hyväksi asiaksi, joka tukisi ja edistäisi asiaa. Ruokasuositukseen perustuen jokaisesta lounaasta lähetetään malliannoskuva kouluille ja päiväkodeille. Malliannoskuva on nähtävillä koulujen infotauluilla.

Kuitenkin yhdeksi ongelmaksi jäi vielä ns. lempi- sekä inhokkiruoat. Silloin annoskoko ei ole sopiva. Esimerkiksi ei niin suosittua laatikkoruokaa jäi koululta 4 vuokaa (lähetetty yhteensä 16 vuokaa, joka perustui annoskokoan). Tämän ennakointi olisi äärimmäisen tärkeää, mutta myös äärettömän hankalaa. Toisaalta, jos ruokaa olisi lähetetty vähemmän, joku olisi voinut jäädä ilman ruokaa.

Uvilan työpaja käy noutamassa ylijäämäruoan, jos sitä jää. Hävikkiruokanäkö-kulmasta asia on hoidettu kuntoon. Tähän asiaan mietitään ratkaisuja tulevaisuudessa.

## 7 POHDINTA

Työ oli mielekästä ja palkitsevaa. Muutoksia tehtiin paljon. Muutoksilla pyrittiin helpottamaan toimintoja ja poistamaan päällekkäisiä toimintoja. Kaikki muutokset tehtiin myös silmällä pitäen uutta Aromi 14. Työn läpiviemisen kannalta oli hyvä asia, että Ulvilan kaupungin ateriapalveluihin on viime vuosina tullut uusia työntekijöitä. Moni asia kyseenalaistettiin ja muutosten vieminen käytäntöön oli helpompaa. Asioita piti tarkastella uudesta näkökulmasta ja uudet työntekijät kyseenalaistivat käytäntöjä ja toimintamalleja. Aikataulu ja toteutustapa muuttui paljon prosessin aikana, mutta lopputuloksen kannalta toimintatutkimus osoitautui toimivaksi lähestymistavaksi.

Ruokalistojen kohdentaminen eri kohteille on ollut työläin, mutta palkitsevin muutoksista. Aluksi työ vie paljon aikaa, mutta on kohteiden henkilökunnalle selkeämpää kuin yhden yhteisen listan käyttäminen. Jatkossa, kun Aromi 14 myötä otetaan käyttöön eRuokalista, tämäkin työ nopeutuu ja paranee entisestään. Tiedonkäsittely ja muutokset tapahtuvat reaaliajassa, joka on tänä päivänä aivan ehdotonta.

Yhteydenpito keskuskeittiön ja palvelukeittiöiden välillä selkeytyi paljon. Sähköpostit löytävät perille ja tieto välittyy oikeille henkilöille. Pieniä muutoksia tähän on vielä edessä, työajan rauhoittaminen keskuskeittiön ravitsemistyönjohtajalle on vielä mietinnässä. Ideoita on jo syntynyt ja aluksi kokeillaan iltapäivällä tunnin toimistoaikaa, jolloin puhelut ohjautuvat kokille.

Paljon jää vielä tehtävää, mutta työ on hyvällä pohjalla. Seuraava askel on varhaiskasvatuksen henkilökunnan koulutus tilausten tekemistä varten. Henkilökuntaa on paljon ja opeteltavaa myös. Onneksi kuulumme SeutuAromiin, joten koulutusten järjestäminen tapahtuu Porin toimesta. Lisäkoulutukset ja päivittäinen tuki jää toki Ulvilan ateria- ja puhtauspalveluiden Aromi vastaavan harteille, eli tässä tapauksessa tämän opinnäytetyön tekijälle, Minulle.

Toimeksiantaja eli Ulvilan kaupungin ateria- ja puhtauspalvelut on ollut tyytyväinen tehtyihin muutoksiin ja tästä on hyvä jatkaa muutoksia.

## LÄHTEET

Ammattikeittiön ruokatuotantomenetelmät. Luettu 29.9.2020. <https://www.defose.fi/ammattikeittion-ruokatuotantomenetelmat/>

CGI.Cgi yrityksenä. Luettu 11.5.2020. <https://www.cgi.fi/fi/cgi-yrityksena>

Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta-Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki 2019. Puna-Musta Oy.

Kleemola-Selin, M. 2020. Ravitsemistyönjohtaja. Ulvilan kaupunki. Haastattelu 13.3.2020. Haastattelija Huopainen, S. Ulvila.

Koskinen, M. 2020. Ravitsemistyönjohtaja. Ulvilan kaupunki. Haastattelu 13.5.2020. Haastattelija Huopainen, S. Ulvila.

Kuula, A. Toimintatutkimus: Kenttätyötä ja muutospyrkimyksiä. 1999.Tampere. Tammer-Paino Oy.

Käyttäjän käsikirja. Aromi Asiakaspalvelu. CGI Suomi Oy. Helsinki 2015.

Lampi, R., Laurila, A., Pekkala, M-L. 2001. Ruokapalvelut työnä. 4. uudistettu painos. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit

Lintukangas, S., Manninen, M., Mikkola-Montonen, A., Palojoki, P., Partanen, M., Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja: laatuvaikuttavuutta koulutyöhön. Helsinki: Opetushallitus.

Michelsson, S. 2019. Palvelusuunnittelija. Porin Palveluliikelaitos. Haastattelu 10.10.2019. Haastattelija Huopainen, S. Pori.

Pitkänen, J. 2020. Vastaava kokki. Ulvilan kaupunki. Haastattelu 12.3.2020. Haastattelija Huopainen, S. Ulvila.

Porin kaupunki. 2020. <https://www.pori.fi/sosiaali-ja-terveys/ikaihmissen-palvelut/asumispalvelut-ikaantyneille/ymparivuorokautinen-hoito-1>

Luettu 14.10.2020

Ravitsemushoito: suositukset sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin. 2010. Helsinki: Edita. Valtion ravitsemusneuvottelukunta.

Salmi, T. 2019. Vastaava palvelusuunnittelija. Porin Palveluliikelaitos. Haastattelu 1.10.2019. Haastattelija Huopainen, S. Pori.

Salmi, T., Satakunnan Seutuaromi; pikaohje 2009, Pori

Siivonen, S. Ruokapalveluiden toimintajärjestelmä: laadun kehittäjän käsikirja. Helsinki. Efeko Oy 2006.

Syödään ja opitaan yhdessä- kouluruokasuositus. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki 2017. Juvenes Print.

Terveyttä ja iloa ruoasta- varhaiskasvatuksen ruokailusuositus. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki 2018. Juvenes Print.

Ulvilan kaupunki. Luettu 29.9.2020. <https://www.ulvila.fi/palvelut-ja-asuminen/tekniset-palvelut/>

Ulvilan sisäinen intra. Luettu 29.9.2020.

Ulvilan varhaiskasvatussuunnitelma. Luettu 15.5.2020. <https://www.ulvila.fi/wp-content/uploads/2019/11/Varhaiskasvatussuunnitelma-2019.pdf>

Vireyttä seniorivuosiin-ikäntyneiden ruokasuositus. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki 2020. PunaMusta Oy.

Vilka, Hanna. Tutki ja havainnoi. Vaajakoski 2007. Gummerus Kirjapaino Oy.



LUNTSAT  
UHLALLINSatakunnan SeutuAromi  
**Ruokalista**20.8.2020  
Sivu: 1

Avenpäivä: 24.8.2020 - 4.10.2020

**KOULUT**

Maanantai 24.8.2020    Tiistai 25.8.2020    Keskiviikko 26.8.2020    Torstai 27.8.2020    Perjantai 28.8.2020

Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas
Broilerkastike Peruna Mustaherukkahillo Maito, näkkileipä, leivite Jäävy kurkku, ananas	Jokapöjan kaleleike+ Perunasose Punajuur, omena Maito, näkkileipä, leivite	Juustoinen mifupasta Pork, raaste, ananas Maito, näkkileipä, leivite	Jauhelihakeitto 5-viljan sämpylä Kurkku, vimpale, tuore Maito	Kalkkunepastakasike Riisi-moniVilla Keräk, tom, kesäkurpit Maito, näkkileipä, leivite
Välipala	Välipala	Välipala	Välipala	Välipala
Hedelmäsalatti Maito, leipä, leivite, leikkie tuorepala	Leipä, porin poika haik- f Hedelmä Maito, margariini Leikkie/juusto, tuorepala Puro/velli välipala	Päärynä-aprikoosipuro tuorepala Maito, leipä, leivite, leikkie	Grahampiirakka Ketsuppi tuorepala Maito	Jogurtti, maustamaton la Hedelmäse, trooppine tuorepala Maito, leipä, leivite, leikkie

LUNTSAT  
ULHALLINSatakunnan SeutuAromi  
**Ruokalista**

Aienpäivät: 24.8.2020 - 4.10.2020

**PÄIVÄKODIT****Maanantai 24.8.2020****Tiistai 25.8.2020****Keskiiviikko 26.8.2020****Torstai 27.8.2020****Perjantai 28.8.2020**

Aamiatinen

Aamiatinen

Aamiatinen

Aamiatinen

Aamiatinen

Aamiatinen

Neljänviljanpuuro  
Päärynäsose  
Maito, leipä, leivite  
Leikkele/juusto, tuorepalaVehnähutalepuuro  
Luunnusose  
Maito, leipä, leivite  
Leikkele/juusto, tuorepalaRiisihutalevelli  
Matasekotus pakaste  
Kanannuna  
Maito, leipä, leivite  
tuorepalaRuisjutalepuuro  
Banaani  
Maito, leipä, leivite  
Leikkele/juusto, tuorepalaKaurapuuro  
Mehukeitto, appelsiini-ma  
Maito, leipä, leivite  
Leikkele/juusto, tuorepala

Lounas

Lounas

Lounas

Lounas

Lounas

Broilerkastike  
Peruna  
Mustaherukkahillo  
Maito, näkkileipä, leivite  
Jääv. kurkku, ananasJokapojan kalaleike+  
Perunasose  
Punajuur, omena  
Maito, näkkileipä, leiviteJuustoinen mitupasta  
Pork, raaste, ananas  
Maito, näkkileipä, leiviteJauhelihakeitto  
5-viljan sampylä  
Kurkku, viipale, tuore  
Maito  
OmenakisselliKalkkunapastakastike  
Riisi-monivilja  
Keräk, tom, kesäkurpiti  
Maito, näkkileipä, leivite

Välipala

Välipala

Välipala

Välipala

Välipala

Hedelmasalaatti  
Maito, leipä, leivite, leikke  
tuorepalaLeipä, porin poika hak, f  
Hedelmä  
Maito, margariini  
Leikkele/juusto, tuorepala  
Puuro/velli, välipalaPäärynä-aprikoosipuuro  
tuorepala  
Maito, leipä, leivite, leikkeGrahampirakka  
Ketsuppi  
MaitoJogurtti, maustamaton ja  
Hedelmasose, trooppine  
tuorepala  
Maito, leipä, leivite, leikke

## Liite 4. Ruokalista, Peltowilla

LUNTSAT LIIHALLIN	<b>Satakunnan SeutuAromi Ruokalista</b>		20.8.2020 Sivu: 1
Ateriöipäivä: 24.8.2020 - 4.10.2020			

**PELTOWILLA**

Maanantai 24.8.2020	Tiistai 25.8.2020	Keski viikko 26.8.2020	Torstai 27.8.2020	Perjantai 28.8.2020	Lauantai 29.8.2020	Sunnuntai 30.8.2020
Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen
Neijanjälkipuuro Päärynäsose Maito, leipä, leivite Leikkele/juusto, tuorepala	Vehnähutalepuuro Luumusose Maito, leipä, leivite Leikkele/juusto, tuorepala	Ruishutaleveili Marjasekoitus pakaste k Kannamuna Maito, leipä, leivite tuorepala	Ruishutalepuuro Banaani Maito, leipä, leivite Leikkele/juusto, tuorepala	Kaurapuuro Mehukeitto, appelsiini-m Maito, leipä, leivite Leikkele/juusto, tuorepala	Ohrahutalepuuro Mehu, päärynätäys Maito, leipä, leivite Leikkele/juusto, tuorepala	Mannapuuro Marjasekoitus pakaste k Maito, leipä, leivite Leikkele/juusto, tuorepala
Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas
Broilerkastike Peruna Mustaherukkahillo Maito, näkkileipä, leivite Jäävä, kurkku, ananas	Jokopojan kalaleike+ Perunasose Punajuurini, omena Maito, näkkileipä, leivite	Juustoinen mifupasta Pork, raaste, ananas Maito, näkkileipä, leivite	Jauhelihakeitto 5-viljan sämpylä Kurkku, viipale, tuore Maito Omenakiisseli	Kalkkunenpastakaslike Risi-ronnilla Keräk, tom, kesäkurpit Maito, näkkileipä, leivite	Talon keitto Talon jälkiruoka (tyhjä) Maito, näkkileipä, leivite	Talon laatikko Salaatti Maito, näkkileipä, leivite
Välipala	Välipala	Välipala	Välipala	Välipala	Välipala	Välipala
Hedelmasalaatti Maito, leipä, leivite, leikke tuorepala	Leipä, porin poika halk. f Hedelmiä Maito, margariini Leikkele/juusto, tuorepala Puuroveili, välipala	Päärynä-aprikoosipuuro tuorepala Maito, leipä, leivite, leikke	Grahampurirakka Ketsuppi tuorepala Maito	Jogurtti, maustamaton la Hedelmasose, trooppine tuorepala Maito, leipä, leivite, leikke	Vspsis, vadelma tuorepala Maito, leipä, leivite, leikke	Marjakiisseli Maito, leipä, leivite, leikke tuorepala
Parvillinen	Parvillinen	Parvillinen	Parvillinen	Parvillinen	Parvillinen	Parvillinen
Broilerkeitto Maito, leipä, leivite Leikkele/juusto, tuorepala	J. Iihaperunassosittk Punajuurini, big cuts pakke Jäävä, kurkku, ananas Maito, näkkileipä, leivite	Kalapyörökka Perunasose Italiansalaatti Maito, näkkileipä, leivite	Kinkkukiusaus Kinank, tom, persilja Maito, näkkileipä, leivite	Kalekeitto, sei Leikkele/juusto, tuorepala Maito, leipä, leivite	Talon laatikko Salaatti talon tapaa Maito, leipä, leivite	Talon keitto Talon jälkiruoka (tyhjä) Maito, leipä, leivite

## Liite 5. Ruokalista, Kullaankoto

LUNTISAT ULVJULL V. 826		<b>Satakunnan SeutuAromi</b>		10.9.2020 Sivu: 1	
<b>Ruokalista</b>					
Ateriapäivät: 24.8.2020 - 4.10.2020					

**2020 Kullaankoto 2**

Maanantai 24.8.2020	Tiistai 25.8.2020	Keskiviikko 26.8.2020	Torstai 27.8.2020	Perjantai 28.8.2020	Lauantai 29.8.2020	Sunnuntai 30.8.2020
Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen	Aamialinen
Päätynäsose tuorepala	Vehnäh-puuro (öljy) Mansikkahillo	Riisihudatlevelli Maitjasekoitus pakaste k kanamunna	Rush-puuro (öljy) Banaani tuorepala	Kaurapuuro (öljy) Persikkasose tuorepala	Ohran puuro (öljy) Mehukeitto, app-mango tuorepala	Mannapuuro Maitjasekoitus pakaste k tuorepala
Kahvi, leipä, levite, leikkeli 4 villanpuuro (öljy)	Kahvi, leipä, levite, leikkeli	Kahvi, leipä, levite, leikkeli	Kahvi, leipä, levite, leikkeli	Kahvi, leipä, levite, leikkeli	Kahvi, leipä, levite, leikkeli	Kahvi, leipä, levite, leikkeli
Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas
Lihaa kernakastikkeessa: Peruna Porkkana, pikku, pakaste jäätv, tomaatti, kurkku Mansikkakiisseli	Kuorrutettu kala Perunasose Kasvissekoitus, iso o annti Punajuur, omena Suklaakiisseli	Kananpojankeitto+ Leipä, porin porkka halk. Paprika punainen Valk.mansiraparperipu	Kasvishampur pihvi Peruna Kasvissekoitus, kartanov Kasike Pork, ananas, raej, per loquittivaatto	Jauhelihtakiusaus Kasvissekoitus, big cuts Jäätv, kurk, vesimelon Sitruunakiisseli	Broilerkastike Perunasose Kasvissekoitus, puutarhu Mustaherukkahillo Salaatti	Haran murekepihvi Kernaperunat Porkkanavilpale pakaste Salaatti Mantapiirakka Vaniljakastike
Paiivakahvi Kahvi Pikkupulla	Paiivakahvi Kahvi Pullivilpale pl	Paiivakahvi Kahvi Kahviliepä	Paiivakahvi Kahvi Kanelipuuusti	Paiivakahvi Kahvi Pullipitko, vilpaloitu lakti	Paiivakahvi Kahvi Mansikkapitko	Paiivakahvi Kahvi Mantapiirakka
Paivällinen	Paivällinen	Paivällinen	Paivällinen	Paivällinen	Paivällinen	Paivällinen
Broilerkeitto Kaurainen arnaleipä Juusto emmental vilpale Maito rasv, levite	Pinaatikeitto Kanamunna Leipä, reska peruna pl Maito rasv, levite	Juhaperunasosik Punajuurisukale pakaste Jäätv.-mand-kurkk. Maito rasv, levite	Kinkkukeitto Juusto emmental vilpale Leipä, kaura porin porkka, Maito rasv, levite	Kalakeitto, sei Karatapiirakka, kypsä f Munavoi Maito rasv, levite	Siskonmakkarakeitto Tomaatti, vilpale Leipä, kaura superkaura Maito rasv, levite	Kalkkunakeitto + Maksamakkara Leipä, sekavilpaleet pl Maito rasv, levite
Illepala	Illepala	Illepala	Illepala	Illepala	Illepala	Illepala
Riisihudatlevelli ja Tee, leipä, levite, leikkeli	Kaurahudatlevelli Tee, leipä, levite, leikkeli	Mannavelli Tee, leipä, levite, leikkeli	Neljän viljan velli (maitoo) Tee, leipä, levite, leikkeli	Heinnavelli Tee, leipä, levite, leikkeli	Riisivelli Tee, leipä, levite, leikkeli	Ohranudatlevelli Tee, leipä, levite, leikkeli

## Liite 6. Ruokalista, Ateriapalvelut

LUNTSAT ULVKULL V. 825	Satakunnan SeutuAromi <b>Ruokalista</b>	10.9.2020 Sivut: 1
Ateriapäivä: 24.8.2020 - 4.10.2020		

**2020 ATP 2**

<b>Maanantai 24.8.2020</b>	<b>Tiistai 25.8.2020</b>	<b>Keskiviikko 26.8.2020</b>	<b>Torstai 27.8.2020</b>	<b>Perjantai 28.8.2020</b>	<b>Lauantai 29.8.2020</b>	<b>Sunnuntai 30.8.2020</b>
Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas
Lihaa kermakastikkeessa: Peruna Porkkana, pikku, pakaste Jääv, tomaatti, kurkku Mansikkakisselli	Kuorrutettu kala Perunasose Kasvissekoitus, isoo anti Punajuur, omena Suklaakisselli	Kananpojankeitto+ Leipä, porin poika halk. Paprika punainen Valk. mansiraparperpu	Kasvisshampur, pihvi Peruna Kasvissekoitus, kartanov Kastike Pork, ananas, raej, per Jouquttivaahio	Jauhelihakiusaus Kasvissekoitus, big cuts Jääv, kurk, vesimelon Sitruunakisselli	Broilerkastike Perunasose Kasvissekoitus, puutarhu Mustaherukkahillo Salaatti Kaura-persik herkkü	Härän murekepihvi Kermaperunat Porkkanavippale pakaste Salaatti Marjapirakka Vaniljakastike

## Liite 7. Ruokalista, Lukio

<b>Satakunnan SeutuAromi</b>	
<b>Ruokalista</b>	
LUNTSAT	
ULKOLUKI	
V_815	
Ateriapäivä: 24.8.2020 - 4.10.2020	

**LUKIO**

<b>Maanantai 24.8.2020</b>	<b>Tiistai 25.8.2020</b>	<b>Keskiviikko 26.8.2020</b>	<b>Torstai 27.8.2020</b>	<b>Perjantai 28.8.2020</b>
Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas
Broilerkastike Peruna Mustaherukkahillo Maito, näkkileipä, levite Jääv, kurkku, ananas	Jokapoijan kalaleike+ Perunasose Punajuur, omena Maito, näkkileipä, levite	Juustoinen miñupasta Pork.raaste, ananas Maito, näkkileipä, levite	Jauhelihakeitto 5-viljan sämpylä Kurkku, viipale, tuore Maito	Kalkkunapastakastike Riisi-monivilja Keräk, tom, kesäkurpit Maito, näkkileipä, levite

## Liite 8. Ruokalista, Sairaala

LUNTSAT  
ULTERVEKE

## Ruokalista

13.10.2020  
Siv: 1

Ateriapäivä: 24.8.2020 - 4.10.2020

## sote syksy

Maanantai 24.8.2020	Tiistai 25.8.2020	Keskiviikko 26.8.2020	Torstai 27.8.2020	Perjantai 28.8.2020	Lauantai 29.8.2020	Sunnuntai 30.8.2020
Aamiainen	Aamiainen	Aamiainen	Aamiainen	Aamiainen	Aamiainen	Aamiainen
Kaurapuuro (öljy) Maito, leipä, leikkele, tuorej Mehu, appelsiinimäys Kahvi	Ruuh puuro (öljy) Sekatuorenhu Maito, leipä, leikkele, tuorej Kahvi	4 viljanpuuro (öljy) Kananmunna Mehu, ananasmäys Maito, leipä, leivie, tuorepal Kahvi	Vehnäh puuro (öljy) Sekatuorenhu Maito, leipä, leikkele, tuorej Kahvi	Pajalappuuro (öljy) Mehu, orenatäys Maito, leipä, leikkele, tuorej Kahvi	Ohran puuro (öljy) Mehu, pählynatäys Maito, leipä, leikkele, tuorej Kahvi	Kaurapuuro (öljy) Marjasekoitus pakaste koti Maito, leipä, leikkele, tuorej Kahvi
Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas	Lounas
Broilerkasitke Peruna Porokana, pikku, pakaste Jääv kurkku, ananas Musiaterukkailio Maito, leipä, leivie	Jokapöjan kalaleike+ Perunasose Putarhuri sekoitus Punajuri, omena Maito, leipä, leivie	Juustonien mruupasta Kukkakaali-herne Porok, raaste, ananas Maito, leipä, leivie	Jauheliinaketto Juusto Kurkku, viipale, tuore Maito, leipä, leivie Mangorahka	Kalkkunaiteke Peruna Paola kasvis Kerak, torn, kesäkurpit Maito, leipä, leivie	Sianlihakasitke Perunasose Kasvissekoitus, putarhuri Jääv, kesäk, v-melioni Maito, leipä, leivie	Broilerpihvi Kermaperunat Porokanaviipale pakaste Salatti Maito, leipä, leivie
Päiväkahvi	Päiväkahvi	Päiväkahvi	Päiväkahvi	Päiväkahvi	Päiväkahvi	Päiväkahvi
Kahvi Pikkupullia	Kahvi Pulaviiipale pi	Kahvi Kahvi Kahvi	Kahvi Kahvi Kahvi	Kahvi Kahvi Kahvi	Kahvi Kahvi Kahvi	Kahvi Kahvi Kahvi
Päivällinen	Päivällinen	Päivällinen	Päivällinen	Päivällinen	Päivällinen	Päivällinen
Makkaraketto Leikkele/juusto, tuorepala Maito, leipä, leivie Tymkissell Vaniljakasitke, vaahit	J. lillaperunasositt Jääv, kurkku, ananas Maito, leipä, leivie Matokissell Vadelmahillo	Broilerketto Tuorejuusto, koti, 9%ra, lei Paprikasukale, punainen Maito, leipä, leivie Marjapastios	Kirkkukusaus Kirjanok, tom, persilja Maito, leipä, leivie	Kalakeitto, iohi Leikkele/juusto, tuorepala Maito, leipä, leivie Jogurthierkku am	Bataatti-porkkanaketto Lihapiirakka, graham saari Maito Kerrossissell	Kirjolihkusaus Jääv, ananas Maito, leipä, leivie Vadelmanousse
Illepala	Illepala	Illepala	Illepala	Illepala	Illepala	Illepala
Riisihutaleveillä Tee, leipä, leivie, leikkele, t	Kaurahutaleveillä Tee, leipä, leivie, leikkele, t	Mannaveillä Tee, leipä, leivie, leikkele, t	Neljän viljan veillä (maitoon) Tee, leipä, leivie, leikkele, t	Helmiweillä Tee, leipä, leivie, leikkele, t	Riisiveillä Tee, leipä, leivie, leikkele, t	Ohranuhutaleveillä Tee, leipä, leivie, leikkele, t

## Liite 9. Tuotetilauslista

## TUOTETILAUS (Ruokapalvelu)ULKOUKES

		Karjalanpiirakka	KPL
		Kauden hedelmä	KG
		Kaurajuoma, maustamaton	L
Ananaspala omassa liem n.3kg	KG	Keksi, piparkakku	KG
Banaani	KG	Keksi, pkt	PKT
Etikka	L	Kerma, kahvi 3dl	L
Folio 29cm pieni rulla	PKT	Kerma, ruoka 15% laktoositon	L
Hapankorppu n.400g	PKT	Kerma, vispi laktoositon	L
Hedelmä/marjaseksiisseli	L	Kertakäyttökäsine L 100kpl	LTK
Hedelmäcocktail mehussa 3kg	PRK	Kertakäyttökäsine M 100kpl	LTK
Helmisuurimo	PKT	Kinkku, palvi, viipale	KG
Hermesetas/canderell-puriste	PKT	Kinkku-kasvispiiras (levy)	KG
Hillo, mansikka 6kg	KPL	Kinkkusui kale	KG
Hillo, mansikka 800g	PRK	Kivennäisvesi 0,5l	L
Hillo, vadelma 800g	PRK	KK, haarukka 100kpl	PKT
Hiutale, kaura	PKT	KK, kahvilusikka 1000kpl	KPL
Hiutale, kaura pika	PKT	KK, kahvimuki 80kpl	PKT
Hiutale, neljän viljan	PKT	KK, lautanen 15cm 100kpl	KPL
Hiutale, ohra	PKT	KK, lautanen matala 50kpl	PKT
Hiutale, riisi	PKT	KK, lautanen syvä 50kpl	PKT
Hiutale, ruis	PKT	KK, muovipikari 80kpl	PKT
Hiutale, vehnä	PKT	KK, ruokalusikka 100kpl	PKT
Hunaja, juokseva	KPL	KK, veitsi 100kpl	PKT
Jauheliha nauta, kypsä	KG	Kokolihaleikkele	KG
Jauho, sämpylä	KG	Kuivahiiva 11g	PSS
Jauho, vehnä puolikarkea	KG	Kukkakaali, tuore	KG
Jogurtti	PRK	Kurkku	KG
Jogurtti, laktoositon	PRK	Kääretorttu	KG
Jogurtti, maidoton Yosa 2kpl	PAK	Lautasliina, kahvi	PKT
Jogurtti, maustam lakton 1kg	PRK	Lautasliina, kahvi ohut	PKT
Jogurtti, maustam lakton 5kg	PRK	Leipä vaalea gluteeniton	KPL
Juusto viipale	KG	Leipä, limppu	KPL
Juustoraaste 2,5kg	PAK	Leipä, ruispala 9 kpl	PSS
Jäätelö, kerma, vanilja	PKT	Leipä, vaalea	KPL
Jäätelö, mehujää	KPL	Leipä, vaalea gluteeniton	KG
Jäätelö, puikko	KPL	Leivinjauhe 800g	PRK
Jäätelö, tuutti laktoositon	KPL	Leivinpaperi arkki 38x43cm	PKT
Jäätelö, tuutti tav	KPL	Maissihiutale 500g	PKT
Jäätelöpikari, laktoositon	KPL	Maissitärkkelys 2,5kg	KPL
Jäätelöpikari, maidoton	KPL	Maito, kevyt vähälaktoosinen	KPL
Jäätelöpikari,vähälaktoosinen	KPL	Maito, rasvaton	KPL
Kaakaojuomajauhe 1kg	RS	Maito, täys	KPL
Kahvijauhe sj	PKT	Maito, äidinmaidonkorvike NAN2	KPL
Kahviliina 25cm	PKT	Maitojuoma kevyt laktoositon	KPL
Kaitaliinarulla	KPL	Maitojuoma rasvaton	KPL
Kananmuna 10kpl	RS	Maitorahka laktoositon	KG

Maitorahka vähälaktoosinen	KG	Rusinakiisseli	L
Makkara, grilli	KG	Salaatinkastike	KG
Makkara, grilli 50kpl	PSS	Satsuma	KG
Makkaraleikkele	KG	Sinappi 1kg	KPL
Maksamakkara 500g	KPL	Sokeri, hieno	PSS
Mannasuurimo	KG	Sokeri, pala	PKT
Mansikka pakaste 2,5kg Suomi	PSS	Sokeri, vanilliini	KG
Margariini, leivonta 500g	PKT	Sokeri, vanilliini 800g	PRK
Margariini, levite 400g	RS	Sose mango	L
Marja- ja hedelmäruokatärkkely	KG	Sose aprikoosi	L
Marjakiisseli, itse tehty	L	Sose persikka	L
Maustekurkkuviipale 560g	PRK	Sose päärynä	L
Mehu, ananastäys	L	Sose ruusunmarja	KG
Mehu, annosmehu 2dl	KPL	Sose, aurinkoinen 125g	KPL
Mehu, appelsiinitäys 1l	L	Sose, kuningatar 125g	KPL
Mehu, mustaherukatäys	L	Strösseli 50g	PRK
Mehu, omenatäys	L	Suodatinpaperi 1x4	PKT
Mehukeitto	L	Suola	PKT
Mehukiisseli, itse tehty	L	Sämpy, monivilja	KPL
Mehutiiviste, appelsiini 1l	L	Sämpylä, gluteeniton	KPL
Mehutiiviste, seka 10l	KPL	Sämpylä, sydän pakaste kypsä	KPL
Mehutiiviste, seka 1l	L	Tee, annospakattu 100pss	PKT
Mehutiiviste, seka 5l	KPL	Tomaatti	KG
Muffinssivuoka paperinen	PKT	Tomaattiketsuppi 1kg	KPL
Muovipussi 10kg	KPL	Tuorekelmu 29cm pieni rulla	KPL
Muovipussi 3kg	KPL	Tuorekelmu 30cm iso rulla	KPL
Mustikka pakaste 2,5kg suomi	KG	Täytekakku, 15 h	KPL
Mysli 800g	LTK	Vadelma pakaste 200g suomi	PSS
Näkkileipä, levy	KPL	Vaniljakastike vaahtoutuva	L
Näkkileipä, luont gluteeniton	PKT	Vesimeloni	KG
Omena	KG	Viili	PRK
Omenasose 1l	KPL	Viili 1% laktoositon	PRK
Paprika	KG	Viili, maustettu 200g	PRK
Pastasalaatti	KG	Viinirypäle	KG
Piimä 1% Casilus	KPL	Voi, laktoositon	KPL
Piimä, laktoositon	L	Voileipäkeksi	PKT
Piirakka, makea	KG	Voitaikina 500g	KPL
Piparkakkutaikina	KG	Välipalapatukka	KPL
Porkkana, kuorittu	KG	Ölly, rypsi 1l	PLO
Pulla, voisilmäpulla	KPL		
Pullapitko viipaloitu 400g	KPL		
Punajuurisäilyke, viipale 570g	PRK		
Päärynä	KG		
Riisi, puuroriisi	PSS		
Riisijauho, karkea 1kg	KPL		
Riisimaito	KPL		
Riisimuro 500g	KG		
Riisipuuro laktoositon	L		