



LEMPÄÄLÄN KUNTA

Kuntaesittely





Lempäälä – Kunta, joka sanoo #Kyllä

- Meitä on Lempäälässä 23 828 asukasta
- Perustamisvuosi 1866
- Pinta-ala 308 km²
 - maata 272 km²
 - vettä 36 km²
- Meille on helppo tulla junalla, bussilla, autolla tai veneellä. Lähellä oleva Tampere-Pirkkalan lentokenttä tarjoaa hyvät kulkuyhteydet muualle maailmaan.





Lempäälä #Kyllä

Strategia 2018-2025

- Lempäälä haluaa olla Kunta, joka sanoo kyllä
- #Yhdessä – Pidämme huolta toinen toisistamme ja etsimme ratkaisuja yhdessä
- #Elämykset – Arjessa ja juhlassa
- #Edelläkävijä – Kokeilemme rohkeasti uutta
- Strategian toiminnallistamiseen liittyvä video:

<https://dreambroker.com/channel/585gp8z3/c1d86rt>
y



Kestävää ajanmukaista arkiruokaa

25.5. 2021 Liisa Belaid, ruokapalvelupäällikkö



Lempäälän ruokapalvelu

- Lempäälän kunnan ruokapalvelu toimii omana tulosvastuullisena yksikkönään talousprosessissa tuottaen lakisääteisiä ruokapalveluja kunnan eri kohteissa.
- Suurimmat asiakasryhmät ovat varhaiskasvatus ja perusopetus.
- Kohteissa ruokapalvelu vastaa koko aterian kokonaisuudesta, aina ruoanvalmistuksesta ja kuljetuksista tarjoiluun ja astiahuoltoon asti.
- Asiakaskohteita on yhteensä 37 ja lounasasiakkaita noin 5700
- Ateriat tuotetaan keskitetysti kolmessa eri valmistuskeittiössä. Ruokapalvelu työllistää noin 50 vakituista työntekijää.



Kestävä julkinen ruokapalvelu

- **Ajanmukainen arkiruoka** ja hävikin hallinta ovat Lempäälän kunnan ruokapalvelun strategisia valintoja. Ruokapalvelulle määritellyt laatuksiteerit ovat asiakasymmärrys, ruokalistan ja aterioiden laatu, ammattitaitoinen ja hyvinvoiva henkilöstö, ruokapalvelun imago sekä kustannustehokkuus.



Kestävä elämäntapa: osana strategista hyvinvoinnin ja terveyden edistämisen työtä

kannustaa kuntalaisia osallistumaan ja vaikuttamaan kestävän elämäntavan edistämiseen

- Ruokakasvatus (lapset- ja nuoret)
- Vahva asiakkaiden osallistaminen
- Ruokapalvelun hyvinvointimatriisi
- Ruokapalvelun ravitsemussuunnitelma- ja laatuksiteerit

Ympäristövastuu

- Lempäälän kunnassa on HINKU-kuntana vahva tahtotila edistää vähähiilisyttä kaikessa toiminnassa
- Hävikin seuranta > ruokalistam päivittäminen
- Satokauden tuorepalat
- Vastuulliset ruokapalvelut (VARUKE)- hanke > kokeilu kasvisruoan lisääminen
- Hankintakilpailutukset

Taloudellinen- ja sosiaalinen vastuu

- Vahva osallistava kulttuuri asiakaslähtöiseen palvelujen kehittämiseen
- Kapusta-ammattikeittiöakatemia
- Kuntouttavan työtoiminnan mahdollistaja
- Taloudellinen, tehokas ja kestävä ruokapalveluiden organisointi > uudet innovaatiot



Ruokakasvatus osana arkeamme

- Yksilön ruokatottumuksilla on suuri merkitys ympäristön ja yhteiskunnan kestävän kehityksen kannalta. Lapsuudessa opitut ruokatottumukset seuraavat useimmiten aikuisuuteen saakka ja tästä syystä varhaiskasvatuksessa ja kouluruokailussa tapahtuvalla joukkoruokailulla on ainutlaatuinen mahdollisuus vaikuttaa kuntalaisten ruokatottumusten kehittymisen suuntaan. Varhaiskasvatuksessa ja kouluruokailussa tarjottu ateria toimii itsessään mallina terveellisen ja ympäristön kannalta kestävän aterian koostamisessa, mutta tietoisella ja tavoitteellisella ruokakasvatuksella voidaan myös lisätä lasten ymmärrystä ruokavalintojen merkityksestä sekä vaikuttaa arvoihin ja asenteisiin. Ruokamarkkinoiden globalisoituessa nuoret tarvitsevat yhä enemmän ohjausta ja tietoa hyvien ruokavalintojen tekemiseen, jonka avulla he osaavat aikuistumisen kynnyksellä tehdä itsenäisesti hyviä valintoja.
- Lempäälän kunnassa ruokakasvatusta tehdään joustavasti yli toimialarajojen ja ruokakasvatustyö nähdään kuuluvan tärkeäksi osaksi niin opetus-, kasvatus- kuin ruokapalveluhenkilöstönkin työnkuvaa. Päivittäinen ruokakasvatus on ennen kaikkea positiivisen ruokailuilmapiirin luomista. Lapsia ja nuoria kannustetaan ja rohkaistaan tutustumaan uusiin makuihin ja ohjataan hyviin ruokailutapoihin. Ruoasta puhutaan kunnioittavasti ja ylläpidetään uteliasta keskustelua ruoan alkuperästä sekä matkasta lautaselle.
- Päivittäisen ruokailutilanteen lisäksi ruokakasvatusta voidaan harjoittaa ja tukea myös hyvin monella tavalla. Lempäälän kunnassa henkilöstöä kannustetaan vapaasti ideoimaan ja toteuttamaan erilaisia ruokakasvatusta edistäviä toimintoja ja tämän ansiosta monenlaisia toimintamalleja onkin jo käytössä.
- Lähde ja lisätietoa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2020052714217>





RUOKAPALVELUN HYVINVOINTIMATRIISI



Varhaiskasvatus

91 %

vastanneista söi
lautasen tyhjäksi

87 %

otti ruoan itse

20 %

ottaa kaikkia
aterianosia

46,9 %

kertoo
olevansa
kylläinen
kouluruoan
jälkeen

98,1 %

syö lämpöisen
aterian päivässä



Yläkoululaiset

93 %

piti ruokahetkeä
mukavana

2020

55,3 %

syö kasviksia
päivittäin
koulussa



Alakoululaiset

19 %

saa osallistua
kouluruokailun
kehittämiseen

84 %

ruokarytmi on
säännöllinen

89 %

syö kotona
lämpöisen
ruoan

41,5 %

on kylläinen
kouluruoan
jälkeen

68 %

syö
aamupalan

93,9 %

ruokarytmi on
säännöllinen

28,6%

saa osallistua
kouluruokailun
kehittämiseen

71,5 %

syö
aamupalan

53,5 %

syö koulussa
kasviksia

66 %

käy syömässä
päivittäin

79,1 %

ottaa kaikkia
aterianosia

59,5 %

kokee saavansa
ruokailla
rauhassa



Hankkeemme osana kestäväää julkista ruokapalvelua

- [Vastuullista ruokapalvelua asiakaslähtöisellä palvelunkehittämisellä - kasvisruuan suosio kasvuun Lempäälässä. | Kokeilunpaikka.fi](#)

”Kokeiluna toteutetaan kasvisruokailua edistävä kampanja. Kampanjan avulla on tarkoitus parantaa kasvisruuan houkuttavuutta ja lisätä tietoisuutta kasvisruuan määrän lisäämisen vaikutuksista osana kestävään arjen elämäntapaa ja laajemmassa kuvassa osana vastuullista kunnallista ruokapalvelua.”

UUDEN KASVISRUOAN MAISTATUS

Kasvisruokareseptikilpailun maistatustilaisuus
Sääksjärven koululla to 27.5. klo 13-15

Maistettavana reseptikilpailusta valitut kolme
eri kasvisruokaa, joista oppilaat saavat
äänestää suosikkinsa syksyn ruokalistalle



Tilaisuudessa mukana
keittiömestari ja ravintoloitsija Arto Rastas
(mm. ravintola Periscope ja Villa Hakkari),
joka maistattaa oppilaille kolme eri kasvisruokaa



Kapusta- ammattikeittiöakatemia

(Työelämän kehittämishanke, KEVA)

Suorakulmion muotoinen leike

ILOA ruokapalveluihin

Työkykyprosessilla hyvinvointia ja tehokkuutta

Fysiikka

- Fyysisen työn kuormituksen tasaaminen
- Työnkierto
- Työkykyjohtaminen
- Ennaltaehkäisevä liikunta
- Sairauspoissaolojen vähentäminen

Osaaminen

- Osaamisen kehittäminen
- Sisäinen koulutusyksikkö
- Ammattitaidon ylläpito
- Jatkuva kehittäminen
- #Edelläkävijyys

Yhteisö

- Tiimiytyminen
- Oman työn arvostus
- Itsetuntemuksen lisääminen
- #Yhdessä
- Sairauspoissaolojen vähentäminen

Tuloksia: Sairauspoissaolojen määrä laskee, fyysisesti kuormittavasta työstä palautuminen paranee, työtyytyväisyys kasvaa, Lempäälän maine ruokapalveluosajana nousee, houkuttelevuus työnantajana paranee, mahdollistetaan työssäoppiminen, positiivisempi kokemus työtä ja työnantajaa kohtaan





Kiitos!

Liisa Belaid

ruokapalvelupäällikkö

Lempäälän kunta

liisa.belaid@lempaala.fi

