

RAUTAINEN JENGI TIMANTTINEN TIIMI MAAILMAN PARAS POMO TYÖKAVERI, JOSTA ET LUOPUISI YHTEISÖ, JOKA VÄLITTÄÄ SINUSTA AIDOSTI JA OIKEASTI?



Toimi näin!

Mene sivulle
propalkinnot.fi/ehdota

Valitse sarja, kerro ehdokkaasi nimi ja työpaikka sekä mahdollisimman mainiot perustelut! Voit myös kerätä nimilistan ehdokkaasi taakse ja toimittaa sen sähköpostitse nina.harlin@aromilehti.fi.

Oletko sinä jo huomannut, että **PRO2019-kilpailu on käynnissä?** Nyt on juuri se aika vuodesta, kun jokainen tutkailee omaa lähipiiriään ja miettii keitä kehuisi, kannustaisi ja palkitsisi.

PRO-tunnustuspalkinto ansaitaan **hyvin tehdystä työstä**, todistuksia ei kysellä ja omat joukot ehdottavat palkittavia omasta työyhteisöstään tai toimintaympäristöstään. Tässä kilpailussa **ammattitaito ja asenne** ovat nyt suurennuslasin alla.

EHDOKAS omasta työyhteisöstä on jännä juttu! Ensin puuhaillaan vähän selän takana, sitten ehdokkaalle ehkä jo kerrotaan asiasta, ja sitten rekrytoidaan lisää puolesta puhujia. Hyvät perustelut ja kannatusjoukot ovat valttikortteja ehdokkaan vauhdittamisessa kohti finaalia. Jos ja kun finaali paikka saavutetaan, on riemu ylimmillään. Nyt koko työyhteisö saa reilusti julkisuutta, ja paikka maan kolmen parhaan jengissä on saavutettu. Matka kohti voittoa on loppusuoralla, ja loppukiriä seurataan joukolla paikan päällä gaalassa tai sähköisten kanavien äärellä. Jotkut varmaan jo miettivät mitä juhlaan pukisi päälleen.

HUIKEA reissu edessä – olettehan mukana? Ehdokkaita nimetään **lokakuun 1. päivään** asti, ja palkintoja jaetaan viidessätoista eri sarjassa.

Löytyisikö teiltä loistotyyppejä vaikka näihin sarjoihin?

AMMATTIKEITTIÖN TYÖNTEKIJÄ

Pienistä palasista rakentuu suuri kokonaisuus. PRO-palkinnon arvoinen ammattilainen hahmottaa suuren kokonaiskuvan, pyrkien työssään rakentamaan ympäristöstänsä jouhevampaa paitsi kollegoilleen, myös asiakkaille. Hän on sitoutunut työnsä ja näkee tekemiensä työtehtävien tärkeyden. Hän on sulavasti osa ryhmää, ja tarttuu ennakkoluulottomasti toimeen, silloin kun muutos on välttämätön. Hän on omaperäinen ja luova, idearikas tekijä, joka sopeutuu työn muutoksiin ja haasteisiin.

Esimerkiksi keittiöapulainen, astianpesijä, ruoan annostelija, esivalmistelija, tarjoilija, sairaalan, hoiva- ja palvelukodin, päiväkodin, op-

pilaitoksen, henkilöstöravintolan tai muun keittiön palvelupisteen työntekijä.

AMMATTIKEITTIÖN KOKKI

PRO-palkinnon arvoinen ammattikeittiön kokki osaa improvisoida ja tarttua toimeen. Hän on luova ja positiivinen, alastaan innostuva visionääri, joka ei pelkää ehdottaa uusiakin toimintatapoja. Hän tekee monipuolista, arvokasta työtä, luoden asiakkaalleen hyvän ja mieleenpainuvan, positiivisen kokemuksen.

Esimerkiksi sairaalan, palvelukeskuksen tai -talon, päiväkodin, oppilaitoksen tai henkilöstöravintolan keittiössä työskentelevä ammattikokki.

AMMATTIKEITTIÖN PÄÄLLIKKÖ

Ammattikeittiön päällikkö on prosessiosaaja, sekä vastuullinen ja rehti esimies, joka luo turvallisen, opettavaisen ja miellyttävän ympäristön työskentelylle. Ammattikeittiön päällikkö ei epäile pohdiskella erilaisia reittejä tavoitteen saavuttamiseen.

Esimerkiksi päiväkodissa, sairaalassa, hoiva- ja palvelukodissa tai oppilaitoksessa työskentelevä ammattikeittiön päällikkö tai henkilöstöravintolan keittiöstä vastaava päällikkö.

RAVITSEMIS-/RUOKAPALVELU-PÄÄLLIKKÖ

Ravitsemis- tai ruokapalvelupäällikkö/-johtajan tekemillään valinnoilla kehitetään palveluiden laatua. Palkittavan päällikön/johtajan pää pysyy kylmänä ja pannu kuumana, vaikka hänen tekemillään ratkaisuilla on kauaskantoisia ravitsemuksellisia, yhteiskunnallisia sekä taloudellisia vaikutuksia.

Esimerkiksi ruokapalvelun päällikkö/johtaja, ateriapalvelun päällikköä/johtaja tai ateria- ja puhtauspalveluiden päällikkö/johtaja.

INNOVAATIO

Tässä sarjassa palkitaan toimialaa merkittävästi eteenpäin vievä innovaatio. Innovaatio voi olla uusi toimintatapa, selkeälinjainen uudistus, palvelu tai tuote, teknologia tai liikeidea. Se on jotakin uutta ja mullistavaa. PRO-palkinnon arvoinen innovaation takana on idearikas innovaattori, jolla on rohkeutta mahdollistaa muutosta omalla toiminnallaan.

Esimerkiksi henkilö, tiimi tai yritys, joka on muuttanut toimialan tai yhteisön toimintatavan ja idea uusiksi. Innovaatiot ja innovaattorit vievät foodservice-alaa eteenpäin luoden uutta liiketoimintaa, uusia konsepteja ja uusia ansaintamahdollisuuksia.

VASTUULLISUUS

Vastuullisuus-palkinto myönnetään taholle, joka tekee erityistä työtä kestäväen kehityksen periaatteiden edistämiseksi horeca-alalla. Vastuullinen ammattilainen näkee työelämän valintojen eettiset ja ekologiset vaikutukset. Hän ymmärtää kestäväen kehityksen ja vastuullisuuden käsitteet hyvin laajaalaisesti, tuoden tietonsa myös käytäntöön. Millaisia valintoja meidän kannattaa työssämme tehdä? Oli kyse sitten luomutuotteiden käytöstä, lähituotetun ruoan suosimisesta, tuotantoeläinten olojen kohentamisesta, energiatehokkuuden vaalimisesta tai sosiaalisen oikeudenmukaisuuden toteutumisesta, vastuullinen tekijä löytää tien toimia oikein.

Esimerkiksi ammattikeittiön, ravintolan tai kahvilan toimija, joka edistää erityisellä tavalla vastuullisia työtapoja omalla toimialallaan. Henkilö tai tiimi, joka edistää ekologisuutta, eettisyyttä ja kestäväen kehitystä horeca-alalla.

Lisätietoja: propalkinnot.fi