

TEKSTI: Krista Korpela-Kosonen

Haastoimme kolme alamme ammattilaista Amkon juhluvuoden kunniaksi pohtimaan, miltä näyttää tulevaisuuden ammattikeittiö.

# Millainen on ruokapalvelualan tulevaisuus?



# Prosessiosaamisen tarve kasvaa ruokapalvelualalla

## Millainen on tulevaisuuden ammattikeittiö ja millaista osaamista siellä tarvitaan?

Väestökehitys koko Suomen tasolla on tällä hetkellä merkittävä ajuri, joka tulee näkyään myös julkisten ruokapalveluiden tuottamisessa. Suomen kartalla on muutama isompi paikkakunta, jotka enää vetävät väkeä. Ruokapalvelualalla tämä johtaa todennäköisesti entistä suurempien tuotantoyksiköiden perustamiseen ja maakunnalliseen verkostoitumiseen muiden toimijoiden kanssa. Suurissa tuotantoyksiköissä korostuu prosessiosaamisen ja -johtamisen tarve, kun ammattikeittiötyössä on yhä enemmän samoja elementtejä kuin elintarviketeollisuudessa. Samanaikaisesti myös asiakasrajapinta säilyy edelleen tärkeänä, sillä hyvällä palveluosaamisella pystytään luomaan ruokatuotteelle lisäarvoa.

## Miten teknologia kehittyy ammattikeittiöissä nyt ja tulevana vuosina?

Teknologia on vahvasti läsnä ammattikeittiöissä jo nyt, mutta yhä isommissa tuotantoyksiköissä sen rooli entisestään kasvaa. Teknologian hyödyntämisessä on odotettavissa isoja digiloikkia lähivuosina. Esimerkiksi astiarobotteja ja 3D-tulostamista on ammattikeittiöissä jo kokeiltu. Tekoäly tuo uusia mahdollisuuksia menekin ennustamiseen ja hävikin hallintaan. Teknologian hyödyntäminen helpottaa ammattikeittiötyötä monella tapaa, mutta myös käsillä tekeminen ja kohtaamiset asiakkaan kanssa säilyvät ja säilyttävät arvonsa.

## Mihin suuntaan olemme menossa julkisten ruokapalveluiden tuottamisessa?

Uskon, että julkinen ruokapalvelu voi tulevaisuudessa hyvin, onhan sillä suomalaisessa yhteiskunnassa iso merkitys tasa-arvon edistäjänä. On ihan sama, mitä esimerkiksi koululaisen vanhemmat tienaavat, kun koko luokka kuitenkin kohtaa saman kanapastan äärellä. Julkisilla ruokapalveluilla, kuten päiväkotij- ja kouluruokailulla,

on valtava merkitys myös ravitsemus-, kulttuuri- ja tapakasvatuksessa. Nämä ovat arvokkaita syitä säilyttää julkiset ruokapalvelut tulevaisuudessakin käyttäjilleen maksuttomina.

## Miten asiakkaiden ruokatottumukset muuttuvat?

Ilmastonmuutos on vahva ajuri kulutustottumusten muutoksille. Tällä hetkellä aikuiseksi on kasvamassa lapsia, joille on itsestään selvää, että ympäristökin pitää ottaa syömisessä huomioon. Voi olla, että ruokatottumuksiin on 10–20 vuoden kuluessa tulossa isojakin muutoksia. Lihan käyttö vähenee jo nyt, mutta en usko, että se ihan kokonaan loppuu. Olemme kuitenkin lähtökohtaisesti sekasyöjiä. Jos lihaa syödään, samalla arvioidaan yhä tarkemmin, onko se järkevällä tavalla tuotettu. Vastuullisuus ja eläinten hyvinvointi ovat monille tärkeitä arvoja, jotka ohjaavat valintoja ja toimintaa. Arvojen merkitystä ei pidä aliarvioida kulutustottumusten muutoksessa.

Kun perusasiat ovat kunnossa, ihmisellä on mahdollisuus miettiä yhä yksilöllisempiä tarpeita kulutustottumuksissaan. Tämä luo paineita myös julkisille ruokapalveluille. Meilläkin on pohdittu, onko esimerkiksi kaurajuoma jossakin vaiheessa aito vaihtoehto muiden juomien rinnalla vai säilykö se erikoistuotteena. Toisaalta myös kuluttajan on mietittävä, millaista palvelua on oikeus odottaa yhteisillä verovaroilta. Meillä Kajaanissa on muun muassa tehty päätös, että vegaaniruokaa ei tarjota kouluissa ja päiväkodeissa.

## Miten henkilökunta motivoidaan mukaan muutokseen?

Ammattikeittiöalan kehityksessä ja tulevissa muutoksissa yksi kriittisimpiä kysymyksiä on henkilökunnan motiivointi. Meillä Mamsellissa on pohdittu paljon, onko perinteinen tapa järjestää koulutuksia ja luentoja paras ja tehok-



*Tuija Vuorinen*

Johtaja  
Kajaanin Mamselli

kain keino löytää kipinä uuteen tekemiseen. Ravintola-alan kollegan antama käytännön oppi esimerkiksi tuotekehitys- tai näytösketissä voi toimia paljon paremmin. Meillä tätä on testattu, koska uskomme, että oivaltamalla oppii. Yhdessä oivaltaen tekemiseen löytyy toivottu me-henki.

Ruokapalvelualalle tarvitaan rohkeutta tehdä asioita isostikin toisin. Mikä on pahinta, mitä voisi tapahtua, jos lähdemme kokeilemaan jotakin uutta? Tätä kannattaa porukalla miettiä, jos muutosten tekeminen pelottaa. Jos mitään kovin pahaa ei voi tapahtua, antaa palaa vaan! Kun työyhteisössä tehdään hienoja juttuja, niistä kannattaa viestiä rohkeasti muillekin. Se antaa kollegoille mahdollisuuden miettiä, voisiko sama toimia meilläkin.

*Kirsi Hanski:*

## Asiakasyhteistyö nostaa ruokapalvelualan arvostusta

### Mihin suuntaan olemme menossa julkisten ruokapalveluiden tuottamisessa?

Verorahoilla kustannettu julkinen ruokapalvelu on kaikille yhtäläinen oikeus. En kannata palvelujen muuttamista käyttäjilleen maksullisiksi, vaikka siitä välillä puhutaankin. Pidän tärkeänä, että julkisten ruokapalveluiden ruokatarjontaa ohjaavat jatkossakin tutkittuun tietoon pohjautuvat ravitsemussuosittukset. Esimerkiksi kouluruokailulla on myös opetuksellinen tavoite. Se mallintaa hyvää, terveellistä ravitsemusta ja antaa mallin monipuolisesta lautasannoksesta. Pidän huolestuttavana kehityksenä sitä, että kaikenlaiselle mielipidetiedolle annetaan yhä enemmän painoarvoa. Mekin saamme paljon yhteydenottoja vanhemmilta, jotka ovat netistä lukeneet jotakin. Ei kouluruokailussa voida siirtyä vaikkapa voin käyttöön vain siksi, että se on jonkun mielipidevaikuttajan mielestä terveellistä. Valintojen täytyy perustua tutkittuun tietoon.

### Millainen on ruokapalvelupäällikön toimenkuva tulevaisuudessa?

Ammattikeittiössä tarvitaan nyt ja tulevaisuudessa yhä laajempaa osaamista, joten myös ruokapalvelupäällikön toimenkuva laajenee koko ajan. On mietittävä entistä enemmän isoja suuntalinjoja: miten rahat käytetään ja millä menetelmällä mennään eteenpäin. Se vaatii paljon uskallusta, mutta myös johtamistaitoja. Tuusulassa siirryttiin aloitteestani ruokien kylmävalmistukseen kymmenen vuotta sitten. Henkilökunta sai heti alusta asti muutos- ja kehitystyössä paljon vastuuta.

Tulevaisuus tuo kunnallisille ruokapalveluille uudenlaisia toimeksiantoja, kun julkisia tiloja otetaan monitoimikäyttöön. Samasta keittiöstä voidaan päivällä tarjoilla kouluruokaa, illalla

kahvilapalveluja ja konserttien väliaikatarjoiluja. Tämä vaatii sekä ruokapalvelupäälliköltä että henkilöstöltä taas uudenlaista osaamista. Huutava pula ammattitaitoisista työntekijöistä on ruokapalvelualalla edelleen iso haaste. Ruokapalvelupäällikkö ja esimiehet joutuvat jatkuvasti miettimään, miten rekrytoinneista ja päivittäisestä työtaakasta selvitään, kun työntekijöitä ei ole riittävästi. Alan haasteeseen tarvittaisiin monenlaisia, myös koulutus- ja työvoimapolitiittisia ratkaisuja.

### Mikä merkitys ammattikeittiöille on asiakkaiden kanssa tehtävällä yhteistyöllä?

Uskon, että asiakasyhteistyöllä voidaan vaikuttaa ruokapalvelualan arvostukseen. Meillä Tuusulassa kaikilla kouluilla toimii säännöllisesti kokoontuva kouluruokailuryhmä, jossa myös oppilaat ovat edustettuina. Nuoret pitävät siitä, että heidänkin näkemyksensä otetaan vakavasti.

Kouluruokailuryhmässä he pääsevät mukaan suunnittelemaan ruokalistaa ja ruokailun toteutusta omissa kouluissa. Viime keväänä kutsuimme kouluruokailuryhmät tutustumaan työhömmemme ja keskuskeittiömme toimintaan. Oppilaat olivat vierailusta hyvin vaikuttuneita. He myönsivät suoraan, ettei heillä ollut aikaisemmin juurikaan käsitystä siitä, millaista nykyaikainen ruokapalvelutoiminta on.

### Millainen on tulevaisuuden ammattikeittiön ruokalista?

Kasvisruoan kysyntä lisääntyy koko ajan. Ammattikeittiöt ovat aktiivisella tarjonnallaan yksi tämän muutoksen ajureista. Tuusulassa kasvisruoka on kouluissa joka päivä tarjolla toisena vaihtoehtona. Uskon, että se tulee päi-



Samuel Hoisko

*Kirsi Hanski*

Ruokapalvelupäällikkö,  
Ammattikeittiöosaajat ry:n  
puheenjohtaja  
Tuusulan kunta

väkoteihinkin tarjolle parin vuoden sisällä. Meillä on päiviä, jolloin kasvisruokaa syödään jopa enemmän kuin vaihtoehtoista liharuokaa. Sopivan reseptiikan kehittäminen on avainasemassa. Koululaisten suosikki on esimerkiksi härkäpapuruoheesta tehty makaronipata. Hyvä maku on lapsille pääasia, ei se, onko pastan kaverina härkäpapu vai jauheliha. Oppimisympäristöt ovat kouluissa laajentuneet. Luokista lähdetään liikkeelle, ja ruoka syödään jossakin muualla kuin omissa kouluissa. Tämä vaatii tuotekehitystä eväslounaisiin, pelkkä sämpylä ja pillimehu eivät enää riitä. Meillä on kouluruokailuryhmissä testattu vaihtoehtoja, joita koeajetaan nyt tuotannossa. Tarjolle on tulossa muun muassa tuorepuuroja, salaatteja ja smoothieita.

*Kaisa Liinanki:*

## Ammattikeittiö tarvitsee kestävän kehityksen suunnitelman

### Miten kestävä kehitys tulisi huomioida ammattikeittiöissä nyt ja tulevaisuudessa?

Kestävä kehitys on nykyisin otettava huomioon myös ammattikeittiön toiminnassa. Se liittyy ammattikeittiön kaikkiin toimintoihin: hankintoihin, varastointiin, ruokalista- ja tuotesuunnitteluun, ruoanvalmistusprosesseihin, pakkaamiseen ja tarjoiluun. Siksi ammattikeittiöön tarvitaan kestävän kehityksen suunnitelma. Suunnitelmallisuus vie kestävän kehityksen huomioidusta keittiössä eteenpäin. Henkilöstön kouluttamisella ja motivoinnilla on tässä iso merkitys. Jokainen voi omalla toiminnallaan vaikuttaa esimerkiksi ruokahävikin syntymiseen. Prosessit ja toiminta tulisi keittiöissä suunnitella niin, että kestävä kehityksen toimintaperiaatteista tulee jatkuva tapa. Siitä ei saa tehdä henkilöstölle liian vaikeaa, vaan helppoa ja motivoivaa. Hyvästä ja esimerkillisestä toiminnasta pitää myös muistaa jakaa kiitosta.

### Millainen on tulevaisuuden ammattikeittiö ja millaista osaamista siellä tarvitaan?

Asiakkaiden vaatimustaso ei ainakaan laske, vaan todennäköisesti yksilölliset tarpeet korostuvat yhä enemmän. Siihen on varauduttava jatkuvalla koulutautumisella ja pysymällä ajan hermolla. Tulevaa kehitystä on pyrittävä ennakoimaan sekä faktatiedolla että signaaleja tarkkailemalla. Työvoiman saatavuus on ollut ammattikeittiöalalla pitkäaikainen ongelma. Siihen joudutaan hakemaan ratkaisuja, jotta saadaan tuotettua palveluita. Verkostoitumisen ja yhteistyön tarve ammattikeittiöalalla kasvaa entisestään. Yksin ei enää pärjää. Koska työvoiman saatavuus on tarpeisiin nähden riittämätöntä, tietoja ja osaamista olisi hyvä jakaa entistä enemmän. Kaikkien ei kannattaisi tehdä samoja asioita. Olisiko alan toimijoilla rohkeutta yhdis-

tää esimerkiksi ruokaohjeiden kehitystyö? Entä jos julkisilla ruokapalveluilla olisikin koko Suomen kattava yhteinen reseptipankki?

### Miten ammatillinen koulutus vastaa ammattikeittiöiden osaamistarpeisiin?

Ammatillisen koulutuksen uudistus astui voimaan vuoden 2018 alussa. Yksi uudistuksen tavoitteista on ollut tiiviimpi yhteistyö ammatillisten oppilaitosten ja työelämän välillä. Osa oppimisesta tapahtuu nyt työpaikoilla, mutta kuitenkin niin, että vastuu koulutuksesta säilyy oppilaitoksella. Opiskelijoiden opintopolut ovat aikaisempaa yksilöllisempiä. Kaikkien ei tarvitse käydä läpi samaa opintoputkea, vaan koulutuksen pituuteen ja sisältöön vaikuttaa myös aiempi osaaminen. Osaavat ihmiset voivat siirtyä nopeastikin työelämän käyttöön. Koulutusta ja tutkinnon osia voidaan entistä joustavammin räätälöidä myös tietyn työpaikan tai työtehtävän tarpeista lähtien.

Tavoitteet ja suunta ovat hyvät, mutta samalla pitää muistaa, että olemme edelleen muutosvaiheessa. Näin suuret muutokset eivät tapahdu eivätkä näy työpaikoilla hetkessä. Hyviä esimerkkejä on jo olemassa, kun mahdollisuudet ja hyödyt vain oivalletaan oikein sekä työpaikoilla että oppilaitoksissa.

### Miten ammattikeittiöalan ja alan koulutustarjonnan vetovoimaa voisi lisätä?

Ammattikeittiöalan ammatilliseen koulutukseen hakijoiden määrä on jo usean vuoden ajan osoittanut, että ala ei vedä. Nuorilla on tänä päivänä koulutautumisessa niin paljon valinnan mahdollisuuksia, että fyysisesti raskas keittiötyö ei houkuttele samaan tapaan kuin ennen. Ammatillisten koulutus-



Erikka Lyyrikä

*Kaisa Liinanki*

Opettaja  
Jyväskylän  
koulutuskuntayhtymä  
Gradia

polkujen moninaisuus ja entistä yksilöllisempi räätälöinti saattavat kuitenkin lisätä houkuttelevuutta. Koko ruokaketjun – elintarviketeollisuus mukaan lukien – tulisi pitää ruoka-alan myönteistä imagoa yllä. Ruoka-alan osaamisella voi työllistyä monenlaisiin tehtäviin. Opinnot ammattikeittiöalalla voivat johtaa tehtäviin myös kaupan, elintarviketeollisuuden ja matkailun alalla. Ruoka on globaali ilmiö. Ruoka-alan osaaminen on monistettavissa paikalliselta tasolta myös maailmalle. Tästä tulisi viestiä enemmän opintojaan miettiville nuorille.