



ESITYKSEN TIIVISTELMÄ

22.10.2024 / Juha Jokinen

Esityspaikka: Ammattikeittiöosaajat ry:n syysseminaari, Taitotalo, Helsinki

Koko esityksen otsikko syysseminaarissa oli *Ammattikeittiöosaajien ja ammattikeittiöiden lyhyt historia ja tulevaisuuden megahaasteet*. Tämä artikkeli on tiivistelmä esityksen loppuosasta Ammattikeittiöalan megahaasteet.

Ammattikeittiöalan megahaasteet

Nykyään kaikki on yhä tiiviimmin kytkeytynyt toisiinsa niin paikallisella kuin globaalilla tasolla. Kaukaisetkin ilmiöt ja tapahtumat vaikuttavat myös suomalaisen ammattikeittiön toimintaympäristöön. Seuraavassa pohdin ammattikeittiöalan tulevaisuuden megahaasteita käyttäen viitekehyksenä Sitran tekemää vuoden 2023 megatrendiselvitystä.

Sitran nimeää vuoden 2023 megatrendiselvityksessään viisi megatrendiä lähivuosille. Nämä megatrendit ovat:

- luonnon kantokyky murenee
- talouden perusta rakoilee
- hyvinvoinnin haasteet kasvavat
- demokratian kamppailu kovenee
- kilpailu digivallasta kiihtyy.

Luonnon kantokykyä murentaa ihmisten nykyinen tapa elää ja kuluttaa luonnonvaroja. Nykyinen globaali ruokajärjestelmämme vaikuttaa maapallon ilmastoon, jonka muutokset puolestaan kasvattavat painetta muuttaa elintapojamme.

Tuotantoeläimiin perustuvan ruokaproteiinin tuotannon tulisi vähentyä ja vastaavasti yhä suurempi osa ruokamme proteiinista tulisi olla kasviperäistä. Ruokapalveluilla on tässä tärkeä tehtävä tukea tarvittavaa muutosta asiakaslähtöisesti – ei pakottamalla vaan ohjaamalla ja mahdollistamalla.

Sään ääri-ilmiöt, kuten pitkät ja intensiiviset kuivuusjaksot, rankkasateet tai odottamattomat ja nopeat lämpötilojen muutokset vaikuttavat viljelysatoihin ja alkutuotantoon.

Häiriöt ruokajärjestelmän tuotannossa ja logistiikassa vaikuttavat tuotantopanosten ja elintarvikkeiden hintoihin. Energian ja elintarvikeraaka-aineiden rajut ja nopeat hinnanvaihtelut lisäävät epävarmuutta ruokapalvelutoimijoiden toimintaympäristössä.



Ammattikeittiöiden on kyettävä säilyttämään toimintakykynsä myös tilanteissa, joissa panosten (henkilöstö, raaka-aineet, energia) kustannukset vaihtelevat suurestikin.

Myös **hyvinvoinnin haasteet** heijastuvat ammattikeittiöalalle. Väestö ikääntyy ja työikäisten määrä vähenee. Kansalaisten fyysinen kunto rapistuu liian vähäisen liikkumisen seurauksena. Joka puolelle punoutuva some- ja digialustojen helvetti uhkaa muuttaa sosiaalisen ihmisen jonkinlaiseksi digipöhelöksi, joka ei pian osaa kommunikoida muuten kuin näyttöruudun kautta.

Ammattikeittiötyö on toisinaan fyysisesti raskasta, vaikka laitetekniikan kehitys sitä keventääkin. Ammattikeittiöiden tulisi pystyä tarjoamaan kiinnostavaa työtä fyysiseenkin työhön kykeneville digiosaajille, jotka tiedostavat, että kysymyksessä on asiakaspalvelutehtävä.

Demokratiaa haastetaan pidäkkeettömän raakasti raskain fyysisin ase-in ja hybridisodankäynnin menetelmin. Luonnonilmiöiden aiheuttamien haasteiden lisäksi olemme valitettavasti nähneet, että ruokajärjestelmän toimivuutta voidaan käyttää myös hybridisodankäynnin välineenä omien poliittisten tavoitteiden saavuttamiseksi.

Patojen tuhoaminen näkyy heti, mutta monet erilaiset tihutyöt voivat tehdä tuhojaan aluksi näkymättömissä, kunnes tuhot tulevat näkyviksi ja niiden todellinen laajuus selviää. Tämä edellyttää ruokapalveluilta erityistä kykyä olla valmiina reagoimaan mittaviinkin häiriöihin. Esimerkiksi tietojärjestelmien ongelmiin tulee varautua, kuten myös tilanteisiin, joissa sähköä tai puhdasta vettä ei yllättäen olekaan tarjolla.

Kilpailu digivallasta kiihtyy. Data on valtaa. Kenellä on tietoa, voi myös johtaa tiedolla. Tekoäly (AI = Artificial Intelligence) tulee muuttamaan myös ammattikeittiö- ja ruokapalvelualaa. Jo tänään sitä käytetään Suomessakin muun muassa ruokalistasuunnittelussa. Tulevaisuudessa se voi auttaa esimerkiksi asiakasvolyyymien ennakoinnissa, tarviketilauksissa, laitteiden käytön optimoinnissa tai esimerkiksi henkilöstöhallinnon tehtävissä.

Siivousrobotit kulkevat jo sujuvasti joukossamme päivisin tai yön pimeinä tunteina. Myös ammattikeittiöissä laitteiden automatiikka ja ”tekninen äly” tulevat avuksi, jotta työt saadaan tehdyksi häiriöttömästi ja tasalaatuisesti.

Talouden perustan rakoilun takaa löytyy usein ilmastonmuutokseen liittyviä yhteyksiä. Ihmiskunta on vaurastunut luonnon kustannuksella. Kun päähuomion vievät ilmastonmuutos, digitaalinen vallankumous ja jopa maailmanrauhan säilyttäminen, voivat ruokapalveluiden tarpeet jäädä vähälle huomiolle.

Julkiset ruokapalvelut ovat usein tukipalvelun asemessa. Niukkoja taloudellisia resursseja jaettaessa ruokapalveluja pidetään kyllä puheissa tärkeinä, mutta lopulta myönnettyt panokset riittävät liian usein vain aivan välttämättömiin ylläpitäviin toimenpiteisiin.



Ruoalla on hintansa, mutta kenellä on varaa maksaa ruoasta yhteiskunnan tai oman talouden yskiessä? Maksullisetkin ruokapalvelut tarvitsevat maksukykyisiä asiakkaita.

Ammattikeittiöiden tulisi noudattaa toiminnassaan esimerkiksi lean-ajattelulle tyypillistä jatkuvan parantamisen -periaatetta. Näin ne kykenevät paremmin huolehtimaan taloudellisesta kilpailukyvystään. Myös vastuullisuuden kehittämisen tulee olla jatkuvaa ammattikeittiöiden aiheuttaman ympäristökuormituksen vähentämiseksi.

Tehdäkö itse vai ostaako valmiina?

Ruokapalveluja tarjoavat yritykset ja organisaatiot miettivät koko ajan, mitä tehdään itse ja mitä hankitaan enemmän tai vähemmän valmiina. Samalla kannattaa kysyä itseltään, mikä tarjoamassamme ruokapalvelussa on sellaista, mistä asiakkaamme meidät tunnistavat ja toisaalta, mitkä ovat ne seikat, joilla palvelumme ja palvelutasomme olemassaolo voidaan perustella? Yleisesti ei voida todeta, että ostettu on aina parempi tai huonompi kuin itse valmistettu. Eikä se, mikä tänään ehkä osoittautuu selvästi parhaaksi toimintatavaksi, ole välttämättä paras enää huomenna.

On myös muistettava, että nimenomaan ruokapalvelualan ammattilaisten tehtävä on puhua laadukkaiden ruokapalvelujen puolesta. Ammattilaisten tulee jakaa oikeaa tietoa, katkoa mahdollisesti "vinksahtaneilta" käsityksiltä siipiä ja pitää huolta alan maineesta.

Kaikki ihmiset syövät, joten potentiaalisia asiakkaita kyllä riittää. Vaikka jokainen mahdollisuuksiensa rajoissa päättääkin itse mitä syö, niin alan ammattilaisten tehtävä on jakaa tietoa ja tehdä asioita mahdollisiksi, sillä ruoan tehtävä on parantaa ihmisen hyvinvointia kokonaisvaltaisesti.

Juha Jokinen

Defose – luotettava kumppanisi ruokapalvelujesi kehittämässä.

Defosen tarjoamat palvelut auttavat parantamaan ruokapalvelujesi kilpailukykyä kehittämällä organisaatiosi osaamista, kuten viestintää, johtamista, toimintatapoja ja esihenkilötyötä. Kun koko orkesterisi soittaa samassa sävellajissa, etenette jouhevasti oikeaan suuntaan ja saavutatte tavoitteenne.

Defose tekee myös keittiöverkkoselvityksiä ja toimii riippumattomana apuna ammattikeittiölaitehankinnoissa. Ota yhteyttä, niin keskustellaan tarkemmin. Sähköposti: juha.jokinen@defose.fi

Juha Jokinen

Koulutus: Elintarviketieteiden maisteri (elintarvike-ekonomia), Helsingin yliopisto,
Kokemusta ruokapalvelualalta: yli 25 vuotta