Ammattikeittiö Osaajat

Amkon jäsenkyselyn tuloksia, syksy 2026

Mitä mieltä Amkosta?

70% kokee toiminnan itselleen hyvin tai erittäin tärkeäksi

87% on valmis suosittelemaan jäsenyyttä

88% kokee toiminnan valtakunnallisesti vähintään tärkeänä tai erittäin tärkeänä

Kyselyn toteutus ja vastaajat

- Kysely toteutettiin webropol-kyselynä viikoilla 38 ja 39
- Kohdistettin Amkon jäsenille jäsenrekisterin tietoihin perustuen
- Vastauksia 137 kpl:tta (sp-osoitteita tiedossa 848)

Mikä toimii, mikä ei?

Mikä toimii hyvin?

- aluetilaisuudet
- seminaarit
- verkoston tuki
- mielenkiintoisen tiedon saaminen esim. jäsenlehden kautta

Mistä moitittavaa?

- yhdistyksen näkyvyys/vaikuttavuus
- seminaarien sisältö, sijainti ja hinta
- aiheiden kohtaamattomuus; esim. vähäinen tarjonta sote-sektorin ruokapalveluille
- jäsenten ja aluetoiminnan passiivisuus

Amkon tärkeimmät toimintaelementit (2 tärkeintä, jotka toistuivat eniten vastauksissa)

AmmattikeittiöOsaaja-lehti

Aluetilaisuudet ja tutustumisretket

Millaisia sisältöjä toivotaan eniten koulutuspäiviin ja aluetilaisuuksiin?

Seminaarien aiheina kiinnostavat



Eniten kiinnostavat **ravitsemussuositusten soveltaminen, työhyvinvointiteemat** ja **huoltovarmuus**



Vähiten kiinnostavat lähiruoka- ja luomuteemat, rekrytointitaidot

Aluetilaisuuksien aiheina kiinnostavat ja toivotaan lisää:

- Webinaarit
- Laadukkaat teemoitetut aiheet
- ”Nuorekkaampi ohjelma”

Kommentteja (sanallisista palautteista)

“Toivon matalan kynnyksen edullisia tapahtumia, kursseja, webinaareja, work- shoppeja, verkostoitumista.”

“Kaipaan kotisivuille lisää tutustuttavaa materiaalia ja käytännön sisältöjä."

“Ohjelmatarjonnassa voitaisiin huomioida nykyistä monipuolisemmin kouluruokailun lisäksi myös muita ruokapalvelusektoreita."

Kommentteja (sanallisista palautteista)

” Seminaarien rakennetta voisi kehittää siten, että aiheisiin päästäisiin pureutumaan nykyistä syvällisemmin ja osallistujille tarjoutuisi enemmän mahdollisuuksia keskusteluun sekä yhteiseen ideointiin.”

"Amkoa voisi markkinoida nykyistä aktiivisemmin kaikille ruokapalvelualan ammattilaisille. Joillakin saattaa edelleen olla vanhentunut käsitys siitä, että jäsenyys edellyttää tiettyä koulutusta tai muita erityisiä jäsenyysehtoja."

Mitä mieltä olet Ammattikeittiö-Osaaja-lehdestä?

93% pitää AO-lehteä vähintään hyvänä tai erinomaisena,
7 % välttävänä



Ideoita jäsenhankintaan?



“Olen saanut yhdistyksen kautta valtavasti uusia oppeja ja arvokkaita ystävyyssuhteita sekä mahdollisuuden tutustua moniin sellaisiin paikkoihin, joihin en olisi muutoin päässyt.”

”Parasta toiminnassa ovat kontaktit uusiin alan toimijoihin, tutustumiskäynnit eri kohteisiin sekä ajankohtaisten asioiden käsittely. Minut rekrytoitiin mukaan jo opiskelijana, ja toivon, että myös uusia paikkakunnalle tulleita alan toimijoita saadaan aktiivisesti mukaan toimintaan.”

Vahvuudet ja kehitettävää

- Vahvuudet: verkoston voima, toimivat tapahtumat, lehti
- Kehityskohteet:lisää webinaareja, saavutettavuutta, sisältöjä eri kohderymille
- Kriittiset tekijät: jäsenkato, vaikuttavuus

Miten eteenpäin?

* pidetään se mikä on hyvää☺
*osallistutaan aluetilaisuuksiin
* kerrotaan toiminnastamme
* lisätään tarjontaa
(esim.hyvinvointiaueiden ruokapalvelut)
* lisätään vuorovaikutusta!

Ammattikeittiö-osaajat ry (mitä AI summasi)

- Verkostojen rakentaja
- Ajankohtaisen tiedon ja koulutuksen tarjoaja
- Helposti saavutettava verkkotapahtumien järjestäjä
- Yritysvierailujen ja alan kohtaamisten mahdollistaja
- Koko Suomen järjestö, ei vain suurten kaupunkien toimija
- Ammattikeittiöalan näkyvä puolestapuhuja ja vaikuttaja
- Ammattiylpeyden ja yhteisöllisyyden vahvistaja
- Tulevaisuuteen katsova kehittäjä, joka huomioi tekoälyn, vastuullisuuden ja huoltovarmuuden.







KIITOS vastauksista!