
Tiina Tuovinen ja Marja-Liisa Laitinen

Tuottava ja tehokas ammattikeittiö -hanke keskittyy teknologiaan, ergonomiaan ja työhyvinvointiin

Mikkelin ammattikorkeakoulussa käynnistyi 1.3.2016 kaksivuotinen Tuottava ja tehokas ammattikeittiö -hanke. Hankkeen tavoitteena on kehittää ammattikeittiössä tehtävää työtä niin, että työprosessit tehostuvat ja kevenevät. Se edellyttää samanaikaisesti ammattikeittiöiden työprosessien tarkastelua ja kehittämistä sekä yksittäisten työntekijöiden terveyden, toimintakyvyn ja ammatillisen osaamisen tukemista. Hankkeessa ovat pilottikohteina mukana Mikkelin ja Pieksämäen kaupunkien ruokapalvelut, jotka valmistavat päivittäin yli 10 000 annosta ruokaa erilaisille asiakkaille ja erilaisiin toimipaikkoihin. Hankkeelle on myönnetty rahoitusta Etelä-Savon Ely-keskukselta ja Euroopan sosiaalirahastosta (ESR).

Päivittäin Suomen ammattikeittiöissä valmistetaan reilu kaksi miljoonaa ruokaannosta erilaisille asiakkaille ja palveluja käyttää päivittäin joka kolmas suomalainen. Valtaosa työntekijöistä on ikääntyviä naisia, joilla työn kuormittavuudesta johtuvat sairauspoissaolot ja sairauseläkkeet ovat yleisiä. Osaltaan työtapojen ja prosessien kehittämisen esteenä on kiire ja osaamatto-

muus teknologian käytössä. Raskaan työn kuormittavuus johtaa työhyvinvoinnin ja -terveyden laskuun, mikä edelleen heikentää ammattikeittiöiden tuottavuutta sekä kuormittaa työnantajaa ja perusterveydenhuoltoa jopa vuosia.

Tarve Tuottava ja tehokas ammattikeittiö -hankkeelle nousee ikääntyvästä naisvaltaisesta alasta, jossa pitenevät työurat, työn tehostaminen, eläköityminen ja työntekijöiden määrän vähentäminen koetaan kestävämmäksi yhtälönä. Tarve uusille työtavoille ja työssäjaksamisen tukemiselle on suuri, jotta olemassa olevilla henkilöstöresursseilla saadaan taattua laadukkaat ruokapalvelut tulevaisuudessakin.

Hankkeen eteneminen

Hankkeen alussa kartoitettiin ammattikeittiökohtaisesti tärkeimmät kehittämistä vaativat työprosessit yhdessä ammattikeittiöiden henkilöstön kanssa. Lisäksi hankkeen aikana tarkastellaan työhyvinvointia ja työn kuormittavuutta monesta eri näkökulmasta sekä lähtötilanteessa että kehittämistoimenpiteiden jälkeen. Prosessimallinnus, työnkuormittavuuden mittaus ja analysointi sekä työn aikaisen ja vapaa-ajan palautumisprosessin tukeminen uusin innovatiivisin

keinoin on hankkeen keskiössä. Olemassa olevan keittiötekniikan monipuolisempi käyttö ja uusien teknologioiden (kuten mobiililaitteiden) integroiminen osaksi työtapoja on tärkeässä osassa työn tuottavuuden tehostamista, unohtamatta työterveydellisiä näkökulmia. Hankkeen tuloksia levitetään sovellettavaksi myös muille julkisille ja yksityisille ammattikeittiöille, joiden toimintaperiaatteet vastaavat pilottikohteita.

Hankkeen toimenpiteinä

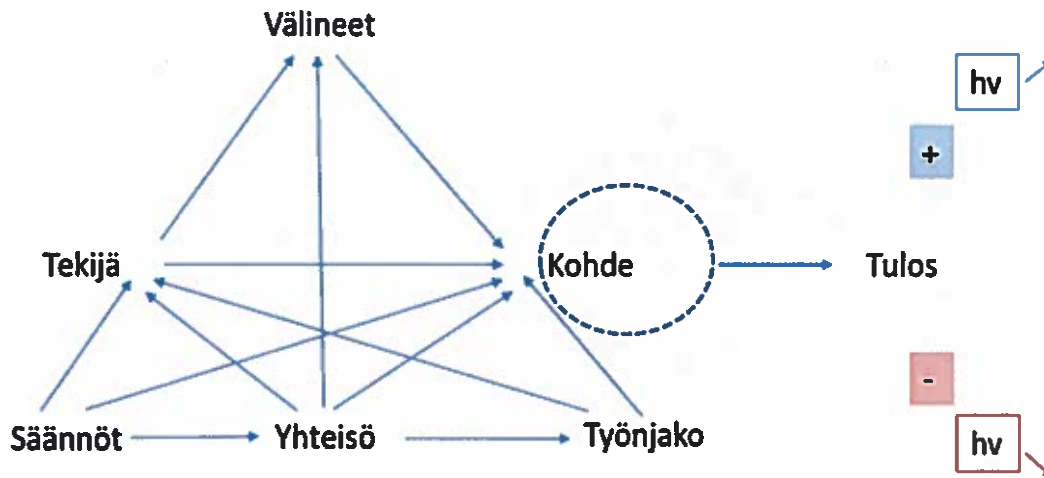
- kartoitetaan ja mallinnetaan työprosessit
- tehostetaan työterveyttä ja -hyvinvointia tukemaan tuottavuutta
- tuetaan osallistavaa johtamista työyhteisön työhyvinvointia edistävänä asiana
- otetaan käyttöön nykyistä tehokkaammin ja monipuolisemmin keittiölaiteteknologia
- arvioidaan kehittämistoimenpiteiden vaikuttavuutta
- levitetään hankkeesta saatua osaamista valtakunnallisesti.

Keittiölaiteteknologia haltuun

Osaltaan työhyvinvoinnin tehostamisen mahdollisuudet liittyvät keittiötekniikan vahvempaan käyttöön ottamiseen. Nykyään ammattikeittiölaitteet sisältävät suuren määrän ns. älytoimintoja, joiden tarkoitus on yksinkertaistaa ja samalla tehostaa ja helpottaa ammattikeittiössä tapahtuvaa ruoanvalmistusta (kuva 1). Älytoimintoja ovat esimerkiksi laitteiden valmiit kypsennysprosessit, joiden avulla vaikkapa lasagne kypsyy meheväksi, koska uunin lämpötila, kosteus ja kypsennysaika on säädetty ihanteelliseksi. Ammattikeittiölaitteisiin voidaan tallettaa muistiin myös ammattikeittiön omia valmistusprosesseja. Lisäksi ammattikeittiölaitteita voidaan ajastaa aloittamaan vaikkapa puuronkeitto aamulla ennen henkilökunnan saapumista.

Kuva 1. Tummempaa vai vaaleampaa kinkkukiusausta? Millä kypsennysmenetelmällä? Entä kypsennystulos ruokatuantoprosessin loppupään, astianpesun, kannalta? (Kuva: Tiina Tuovinen)





Kuva 2. Työn kohteen ja työhyvinvoinnin ja tuloksellisuuden välinen yhteys.

Vaikka laitteet ovat kehittyneet vastaamaan paremmin nykypäivän työtahtiin, niiden monipuolisessa käytössä ja ”älytoimintojen” hyödyntämisessä on vielä parantamisen varaa. Osaltaan työtapojen ja prosessien kehittämisen esteenä on kiire ja yleinen osaamattomuus teknologian käytössä (Ekotehokas ammattikeittiö 2012–2014, Motiva 2010). Tällä hetkellä teknologian käyttöön opastetaan laitteiden käyttökoulutuksissa, joita ammattikeittiölaitevalmistajat tarjoavat. Koulutukset ovat kuitenkin lyhyitä eikä niiden aikana laitteiden uutta teknologiaa ennätetä omaksua, saati kytkeä aidosti osaksi keittiön toimintaa. Teknologian käyttöön ottaminen vaatii aina myös kokonaisvaltaisemmin työprosessien kehittämistä.

Uusien digitaalisten ratkaisujen ja laite-tekniologioiden monipuolisemman käyttöönoton välttämättömyyttä puoltavat työhyvinvoinnin kohoaminen työn helpottuessa, energiatehokkuuden parantuminen, toimintaprosessien kokonaistehostuminen sekä tuottavuuden parantuminen. Ammattikeittiö voi toimia tehokkaasti, kun sen toiminnan kulmakivet: työntekijän ammattitaito, prosessit ja laitteen teknologia, toimivat saumattomasti. Esimerkiksi prosesseja kehittämällä ja huomioimalla laittei-

den teknologiaa paremmin, voidaan saada aikaan jopa 60 % keittiön energiansäästöä (Motiva 2010).

Ergonomiasta ja työhyvinvoinnista

Työhyvinvoinnin ja ergonomian kehittäminen tulee aina olla sidoksissa siihen työhön, joka kulloinkin on tarkastelun kohteena. Tässä hankkeessa työhyvinvoinnin kehittäminen on sidottu keskeisesti keittiön toimintajärjestelmään ja toisaalta uuden teknologian hyväksikäyttöön. Ergonomia puolestaan on tieteenalana voimakkaan uudistumisen vaiheessa ja tämä tulee näkymään myös tässä hankkeessa.

Työhyvinvoinnin tarkastelu työn toimintajärjestelmän (mm. Engeström 1995) kautta auttaa tarkastelemaan työn eri osa-alueita ja niiden välisiä suhteita selkeästi, tavoitteellisesti ja rakentavasti (kuva 2). Toimintajärjestelmässä voimme kysyä, miten työntekijä ymmärtää työnsä kohteen, millaisia välineitä hänellä on työn toteuttamiseen sekä millaisia sääntöjä ja yhteistyösopimuksia hänen työhönsä liittyy niin ammatillisesti kuin työyhteisönkin näkökulmasta. Lienee selvää, että kun työ sujuu työntekijän taitojen ja tavoitteiden mukaisesti, lisää se työhyvinvointia ja tuloksellisuutta.

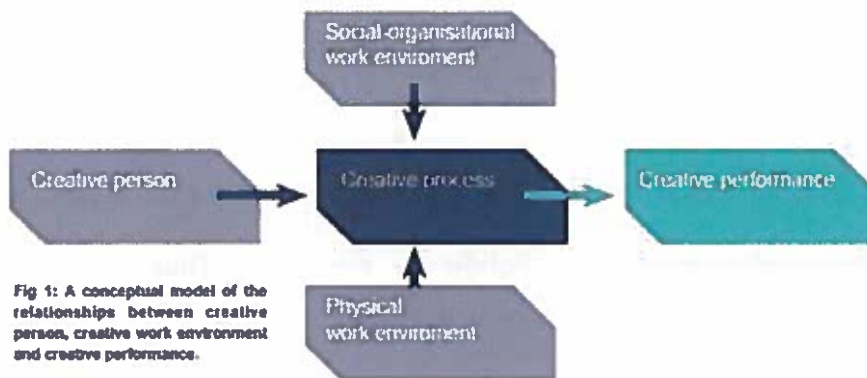


Fig 1: A conceptual model of the relationships between creative person, creative work environment and creative performance.

Kuva 3. Luova persoona ja luova työympäristö tuottavat luovia ratkaisuja (Dul, 2014).

Perinteisesti ergonomialla ymmärretään työn fyysisen ympäristön tarkastelua ja sen muuttamista työntekijälle sopivaksi. Tutkijat ovat viime vuosina halunneet kehittää ergonomiaa entistä kokonaisvaltaisempaan ja luovuutta korostavaan suuntaan. Tästä esimerkkinä malli (Dul, 2014), jossa perusoletamuksena on ihmisen luovuuden (creative) työympäristön sosiaalis-organisatorisen ja fyysisen työympäristön korostaminen (kuva 3). Keittiötyöntekijöiden työssä tämä tarkoittaa ammattitaidon ja osaamisen esiintuomisen vahvistamista, saumatonta yhteistyötä muiden työntekijöiden ja esimiesten kanssa sekä työympäristön muokkauksista työntekijän tarpeisiin kulloisenakin ajankohtana. Tässä hankkeessa onkin korostettu työntekijöille mahdollisuutta vaikuttaa omaan työhön ja työympäristöön hyvinkin luovasti; on pidetty kahvipöytäkeskusteluja ja henkilökuntatapaamisia, joissa on pyritty rennon ilmapiirin synnyttämiseen. Keittiöiden taukotilaseinille on myös ripustettu seinätauluja, joihin toivotaan ideoiden ja kehittämiskohteiden vapaata ja luovasti virtaavaa tuottamista.

Tuottava ja tehokas ammattikeittiöhankkeessa on nojautunut vahvasti tutkimustietoon ja uusimpien hyvinvointitekniikoiden käyttöön. Työhyvinvoinnin kokonaisvaltaisen analyysin lisäksi hankkeessa on hyödynnetty FirstBeat -hyvinvointianalyysin tuomia mahdollisuuksia. Mittaus on

herättänyt työntekijöissä kiinnostusta ja mittauksia on tehty jo yhteensä 33 työntekijälle Pieksämäen keskuskeittiössä ja neljässä Mikkelin koulujen keittiöissä. FirstBeat –hyvinvointianalyysi mittaa sydämen sykevälitaajuutta ja sen katsotaan olevan yksi mittari työperäisestä stressistä palautumiseen.

Työhyvinvointi, ergonomiset ratkaisut ja stressitön työympäristö rakentuvat yhtäältä omaan työn kehittämiseen kuin yhteistyönkin kehittämiseen. Ratkaiseva merkitys on johtamisella; miten kunnissa toteutuu hyvinvoinnin strateginen johtaminen ja miten se toteutuu operaatioiksi lähiesimiesjohtamisessa. Tuottava ja tehokas ammattikeittiöhankkeessa tavoitteet on asetettu tukemaan edellä mainittuja prosesseja.

Teksti ja lisätietoja:

Tiina Tuovinen, projektipäällikkö,
Mikkelin ammattikorkeakoulu,
tiina.tuovinen@mamk.fi, puh. 040 8420505

Marja-Liisa Laitinen, TKI-asiantuntija,
Mikkelin ammattikorkeakoulu,
marja-liisa.laitinen@mamk.fi
puh. 040 8266073

Tuottava ja tehokas ammattikeittiö -hankkeesta voit lukea lisää osoitteesta www.xamk.fi/ammattikeittio, jossa myös hankkeen etenemisestä kertova blogi. ■