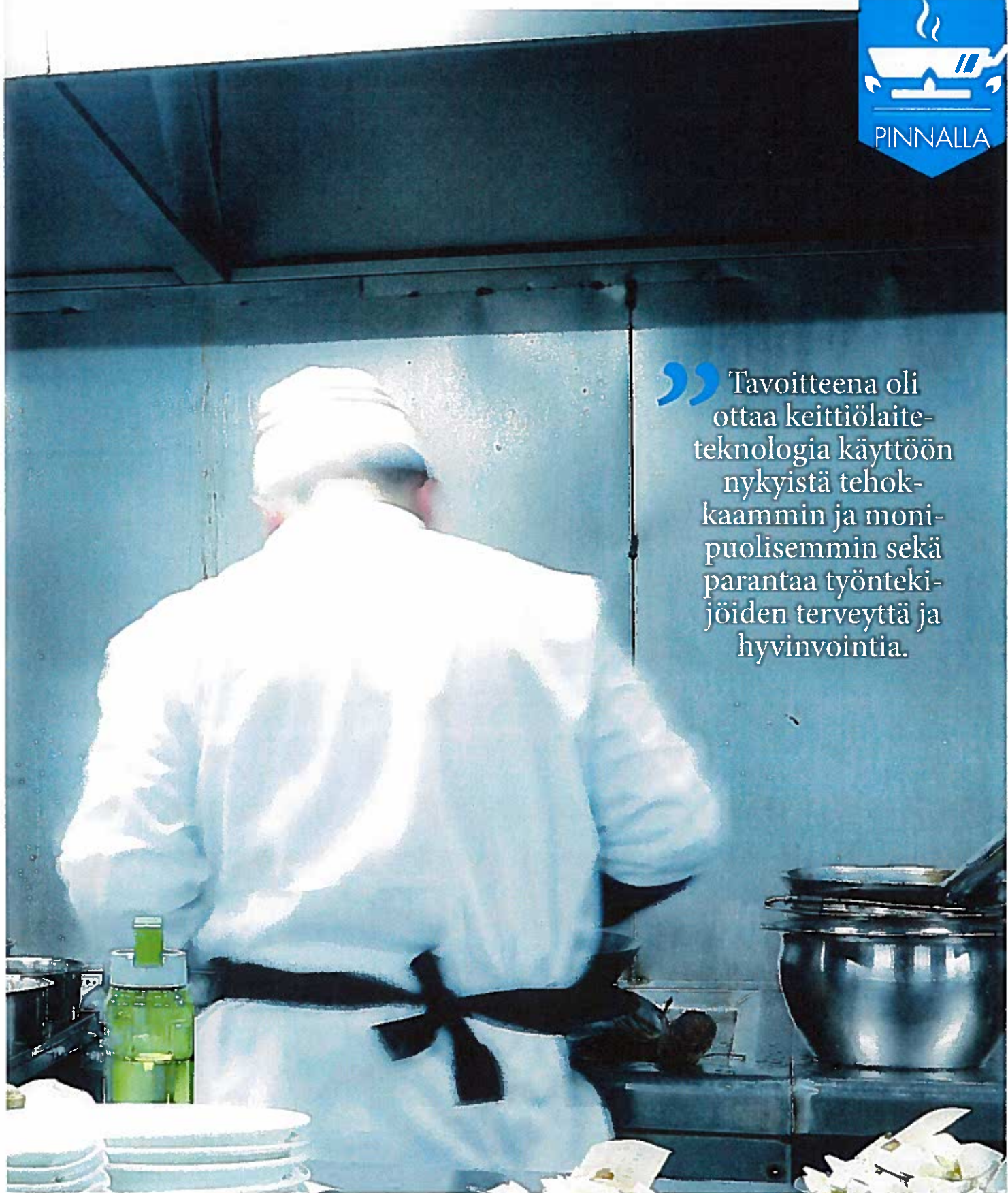


TEKNOLOGIA AVUKSI AMMATTIKEITTIÖIDEN ARKEEN

TUOTTAVA JA TEHOKAS
AMMATTIKEITTIÖ -HANKE
TOI KONKREETTISTA HYÖTYÄ
KEITTIÖTYÖNTEKIJÖIDEN TYÖHÖN
JA ARKEEN.

TEKSTI: TAJA OKSANEN KUVA: SHUTTERSTOCK



”Tavoitteena oli ottaa keittiölaite-
teknologia käyttöön
nykyistä tehok-
kaammin ja moni-
puolisemmin sekä
parantaa työnteki-
joiden terveyttä ja
hyvinvointia.

Ammattikeittiömaailma on naisvaltainen ala, työ on aikataulutettua ja nopea-tempoista. Ergonomialla ja työolosuhteilla on suuri merkitys työhyvinvointiin ja teknologian käytön tehostamisella voidaan keventää työprosesseja”, sanoo ruokapalveluiden lehtori

Tiina Tuovinen Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta.

Tuovinen on toiminut projektipäällikkönä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun luotsaamassa Tuottava ja tehokas ammattikeittiö -hankkeessa, jonka tavoitteena oli ottaa keittiölaiteteknologia käyttöön nykyistä tehokkaammin ja monipuo-

lisemmin sekä parantaa työntekijöiden terveyttä ja hyvinvointia, ja saada tätä kautta toiminnasta tehokkaampaa, ekologisempaa ja tuottavampaa.

Mukana hankkeessa oli Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut. Palvelujohtaja Mia Hassisen mukaan keskustelu yhteistyökumppaneiden kanssa ja käytännön näkökulma

onkin ollut koko hankkeen kantava voima ja onnistumisen avain.

”Hankkeessa arvokasta on ollut se, että työntekijät pääsivät mukaan kehittämiseen ja oppivat katsomaan omaa työtään eri tavalla kuin aikaisemmin, kokeilemaan uutta ja arvioimaan”, Hassinen sanoo.

Laiteteknologiasta enemmän irti koulutusten avulla

Hankkeen keskeinen tavoite oli laiteteknologian käytön tehostaminen. Esimerkiksi yhdistelmäuunien tehokas ja monipuolinen käyttö helpottaa ruoanvalmistuksen aika- ja tila- ja välikäyttöä. Yhdistelmäuuniin voidaan ohjelmoida ohjelmia ruokalajikohtaisesti tai ruokalajiryhmittäin keittiön tarpeista riippuen. Näin prosessin kesto on tarkkaan tiedossa ja ruoan voi kypsennää tai lämmittää erissä jaksottaen, jolloin ruoan laatu pysyy hyvänä kaikille.

”Uunikoulutuksilla on pyritty tehostamaan yhdistelmäuunien käyttöä. Laitetointajien kertakoulutus ei useinkaan ole riittävä. Kaikki turha on siivottu pois, jolloin ohjelmissa on vain ruokalistassa olevat ruoat. Selkeät kuvalliset ohjeet ovat saaneet kiitosta”, Tuovinen kuvaa prosessia.

”Astianpesuprosessissa on kiinnitetty huomiota ergonomiaan ja kerrattu toimintatapoja. Esimerkiksi kontaktiajat ovat eri tarjottimille ja puurolautasille. Ruokavälineiden lajitteluun on saatu helpotusta siirtämällä lajittelu astioiden palautusvaiheeseen.”

Keittiötyöskentelyn keventyminen on tuntunut konkreettisesti työntekijöiden hyvinvoinnissa, hartia- ja selkävivot ovat vähentyneet.

”Prosesseja on järjeitetty työntekijöiden kanssa, on kokeiltu, testattu ja mietitty parannusehdotuksia. Esimerkiksi patatiskin käsittely on helpottunut kypsennysprosessissa muokkaamalla ja uusilla välineillä. Ruoka ei pala vuokaan kiinni, jolloin vuokien puhdistus on helpompaa”, Hassinen kertoo.

Teknologian käyttöä voi helpottaa hyvin yksinkertaisillakin toimenpiteillä, kuten

sijoittamalla tietokone keittiöön, jossa se on käden ulottuvilla.

”Tämä olisi pitänyt tehdä jo kauan sitten!”

Prosessien tehostamiseksi ja selkeyttämiseksi voidaan tehdä monenlaisia asioita. Työtehtäviä voidaan selkeyttää tehtäväkuvauksella, jossa kerrotaan, miten meillä toimitaan. Työvuorojen kuormittavuutta tarkastelemalla voidaan havaita esimerkiksi tarve muuttaa kokkivuoroja tai järjestää lisäapua.

”Prosessien kehittäminen antaa impulsseja toimintatapojen muuttamiseen. Työnkierto on tullut esille tiimipalaverissa. Tiimipalaverimallia onkin kehitetty hankkeen aikana yhä vuorovaikutteisemmaksi”, Tuovinen listaa.

Skype tai muu videokokouspalvelu mahdollistaa kokoukset ilman matkustamista. Sosiaalinen media, kuten suljettu facebook-ryhmä, puolestaan lisää yhteisöllisyyttä ja helpottaa päivittäistä kommunikaatiota toimipisteiden välillä.

Keittiön ja ruokailutilan välillä kertyy runsaasti askelia. Esimerkiksi kulkukäytävien avulla voidaan toimintaa seurata ja miettiä uudelleen. Erävalmistusta hyödyntämällä voidaan tuoda tarjoiluasiat kerralla pöytään ja seuraava erä vasta ensimmäisen tyhjennyttyä.

”Yksittäisten astioiden kantamisesta päästään tällöin eroon. Kun toimintoja järjeitetään, jää enemmän aikaa asiakaspalveluun.”

Kannustaminen ja mahdollistaminen antaa siivet

Työnantajalla on tärkeä rooli ergonomisten työtapojen vahvistamisessa, työn kehittämisessä ja rasituksen ennaltaehkäisyssä. Hankkeen aikana hyvinvointiin liittyvistä asioista keskusteltiin laajemmin, mikä näkyi positii-visina muutoksina työntekijöiden elintavoissa – motivaationa lisätä liikuntaa, lopettaa tupakanpolto ja pudottaa ylipainoa.

Keittiötyöskentelyn keventyminen on tuntunut konkreettisesti työntekijöiden hyvinvoinnissa, hartia- ja selkävivot ovat vähentyneet.

Hankkeessa Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun fysioterapiaopiskelijat opasivat työhyvinvointipäivänä keittiötyöntekijöille vastaliikkeitä, tasapainoharjoituksia ja taukoliikuntaa.

Sykevälvaihtelua mittaava ja rasituksen sekä palautumisesta kertova Firstbeat-hyvinvointianalyysi toimi herättäjänä omasta kunnosta. Lisäksi Mikkelin kaupunki tukee työntekijöiden liikuntaharrastuksia taloudellisesti Epassilla.

Rohkeasti kohti tulevaisuutta

Mia Hassinen on tyytyväinen hankkeen tuloksiin.

”Hanke on ollut tarpeeksi pitkä, jolloin uudet tavat toimia ovat ehtineet juurtua. Kokemukset ovat madaltaneet kynnyksen käyttäen eri älylaitteita, kun on käytännössä nähty niiden helpottava vaikutus arjen töissä. Työntekijät ovat varmasti rohkeampia kokeilemaan uutta tulevaisuudessa. Lisäksi oppeja jaetaan eteenpäin.”

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun Tuovinen uskoo, että työntekijöiden rooli tulee muuttamaan.

Standarditehtävät automatisoituvat laitteiden tai linjastojen avulla ja ihmisille jää enemmän aikaa suunnitteluun ja kehittämiseen sekä asiakaspalveluun.

Reaaliaikaisuus on tulevaisuutta, kuten asiakaspalautejärjestelmät, jotka antavat tulokset ja palautteen hyvin nopeasti – verrattuna pitkiin, kerran vuodessa tehtäviin asiakaskyselyihin.



Loppuseminaari 1.2.2018 kello 13.30–18.00
Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun Mikkelin kampuksella, Kampussalissa D 117, osoitteessa Patteristonkatu 3, Mikkel
www.xamk.fi/tutkimus-ja-kehitys/tuottava-tehokas-ammattikeittio/