

Ruokatuotantoprosessit osana vastuullisuutta 24.3.2022

Tervetuloa

Varukkeen projektipäällikkö Sari Väänänen

Ruokatuotantoprosessit osana vastuullisuutta -työpajan aiheita esiin

Varuke -toimijat Merja Ylönen ja Sari Väänänen

Suomalainen ruoka vastuullisena valintana

asiantuntija Minna Lehdonvirta, Ruokatieto Yhdistys ry

Uudet kasvisruokaohjeet ruokapalveluille

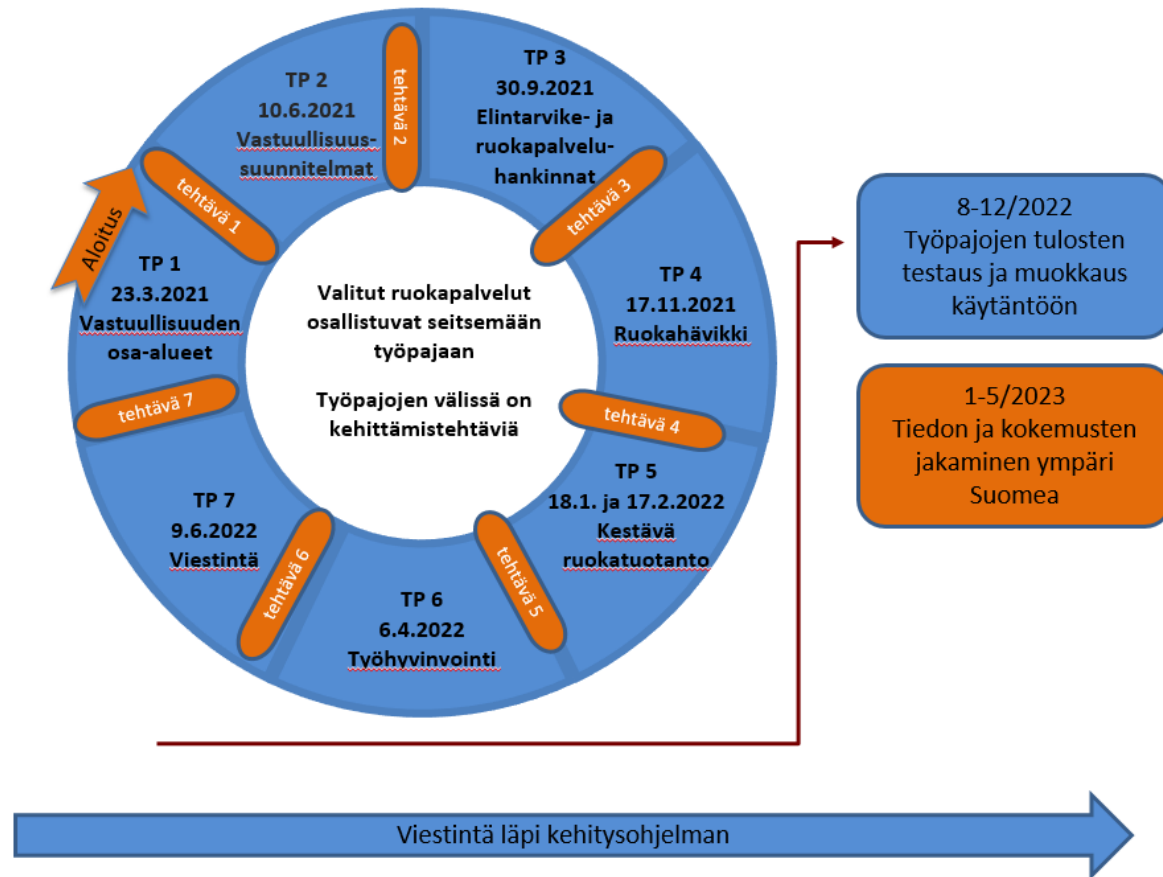
ruokatiedon opettaja Laura Pulkkinen, Xamk



VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT
-KEHITYSOHJELMA

Kehitysohjelman tilanne

Haku 4.1.–14.2.2021
Valinnat 24.2.2021
Kokeilut ja työpajat alkoivat
3/2021

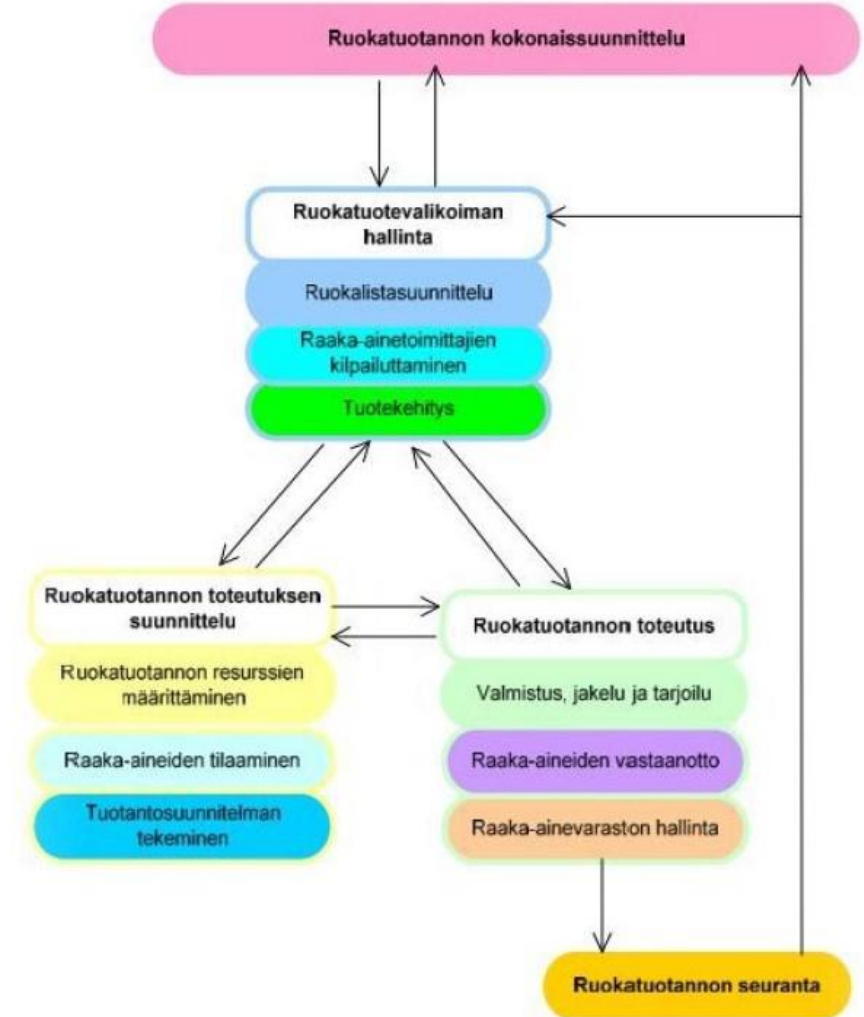


- Vastuullisuussuunnitelmat edenneet
- Työpajat (8)
- Kehitystehtäviä tehty aktiivisesti
- Paljon keskustelua sparrauksissa

Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessi ja mallinnukset

- Ammattikeittiön prosessi on kehämäinen prosessi > itseään korjaava
- Tiedonhallinnan määrä on valtava
- Mallinnusten merkitys: työvaiheet, tekijät, tieto, roolit ja vastuut > riskien hallinta.
- Mallintaminen tekee toiminnan näkyväksi ja tunnistettuja kehittämistarpeita voidaan kehittää.
- Tarkoitus ja tavoitteet:
 - Mitä?
 - Mitkä?
 - Kenelle ?
 - Ketkä?

Prosessien mallintaminen on väline



Ruokatuotantomenetelmät ja –logistiikka, tuotantoprosessit sekä Energiatehokas ammattikeittiö

- Vastuullisuus on laaja asia ammattikeittiön prosesseissa.
- Vaatii kyseenalaistamista
- Tuotantotavat pohdittava tapauskohtaisesti > ei yhtä selkeää/oikeaa mallia tai ratkaisua
- Energian kulutus > käyttö ratkaisee I
- Huomioitava keskuskeittiö – palvelukeittiö kokonaisprosessina
- Tuotantokeskeisyydestä asiakaskeisyyteen> ruoka: maukas, terveellinen, turvallinen, monipuolinen
- Hävikin vähentäminen > tiedä tilaus- ja ruokailijamäärät, ruokailun keskittäminen, huomioi myös kahvi
- Keskuskeittiö vs. elintarviketeollisuus
- Tavoitteet ja osallistaminen: mittarit, seuranta ja vastuut



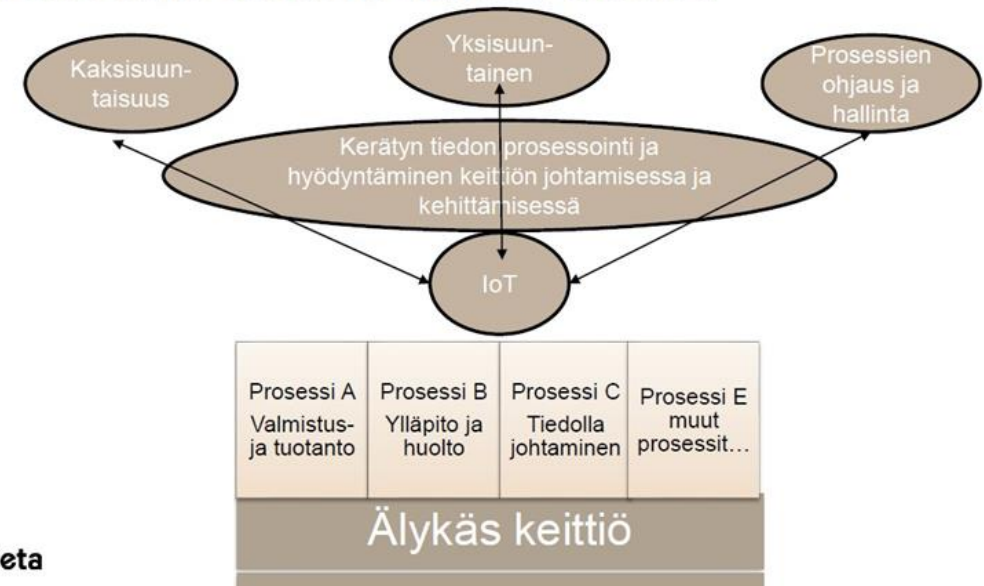
Laiteteknologia tukemassa prosesseja

- Resurssitehokkuus
- Monikäyttöisten laitteiden hyödyntäminen, kapasiteettien laskeminen.
- Elinkaariajattelu, ennakoiva huolto
- Jatkuva oppiminen, digitaalisuus perehdyttämisessä
- Eettinen liiketoiminta (mistä ja mitä hankitaan).
- Työturvallisuus, jaksaminen, tehokkuus.
- Laitteiden älytekniikka, tekniikan ja hyödyntäminen, robotiikka, automatisointi (mm. astianpesu) > tilaa asiakaspalvelulle.
- Tiedolla johtaminen
 - mittaaminen
 - raportointi
 - seuranta
 - informointi
- Elintarviketeollisuus ja ammattikeittiöt (osaaminen) lähentyvät
- Vakioinnin merkitys, työvoiman saatavuus
 - kuka tahansa voi tehdä vakioidun työtehtävät,
 - prosessi osaaminen
- Kyseenalaista!
- Päätöksenteko ja vaikuttaminen

Janne Tirkkonen, markkinointipäällikkö, Metos Suomi
Petri Hellman, myyntijohtaja, Dieta Oy

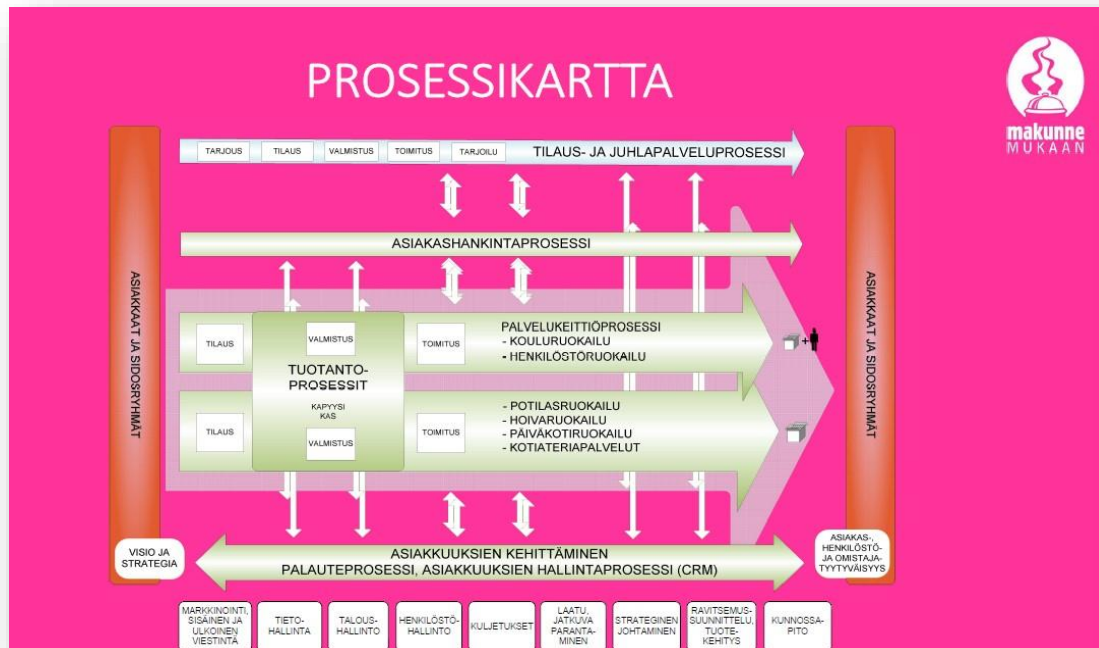


Tulevaisuuden innovaatiot



Keittiöprosessit käytännössä. Ruokapalvelun tuotannonohjaus kestävyiden ja kustannustietoisuuden näkökulmasta ja tulevaisuuden osaamistarpeet

- Tuotannon ohjauksen tavoitteena häiriötön toiminta (vakioitu)



... jatkuu

- Tuotannon ohjeet vaiheistettu tarkasti> johtaa kustannustietoihin
- Kriittiset hallintapisteet
- Ruokalajikohtaiset valmistusprosessit, prosessikuvaus
- Myös laitteiden puhdistus (tehopesu ja välipesu, uuni pois käytöstä tietyn ajan),
- Työohjeet ja järjestys työntekijöille
- Tuotannon ohjaus tukee toimintaa
- Resurssitehokkuus
- Toimintavarmuutta seurataan

Vakiointi vaikuttaa; laatu, tuoteturvallisuus

Asiakastyytyväisyyskyselyt, tyytyväisyys

Realistiset mittarit ja tunnusluvut, käytetään toiminnan ohjauksessa

Osaaminen > tietoa on, mutta tiedon käyttö > substanssiosaaminen keskiössä (esim. ravitsemus ja ruokavaliot)

Työhyvinvointi ja turvallisuus

Kyseenalaistaminen > eri osaajat eri prosessinosissa

Automatisointi – huomioi työajassa ja prosessissa. Investointi- tulee maksaa itsensä takaisin

Ammattikeittiön työprosessien kehittäminen laiteteknologiaa hyödyntäen.

Työprosessien kehitystulokset

- Hyödynnettiin uunivaunuja esivalmistelun työvaiheissa.
 - Kuljetettiin kypsennetty ruoka tarjolle. > Nostoja vähennettiin.
- Ruokien kypsennys tapahtui ilman kansia.
 - Vähennettiin työtaturman riskiä.
- Ruoka tarjottiin kuumennusastioista.
 - Nostoja vähemmän
 - Vuokia astianpesussa vähemmän
 - Tarjoiluastiat siistinä ruokailun ajan
- Ruoan kypsennyksen jaksottaminen
 - Ruoan menekki/ruokailuvuoro
 - Ruokahävikki pieneni
 - Pestävien astioiden määrä väheni
 - Työmäärän vähennys keskus- ja palvelukeittiöllä
 - Tasainen ruoan laatu ruokailun ajan
 - Rytmi tarjoilulinjaston täydennykseen ja astianpesuun
 - Edestakainen kulku väheni, rauhallisempi ilmapiiri
- Astioiden käsin tehtävä esipesu helpottui.
 - Ergonomisempi ja ekologisempi toimintatapa

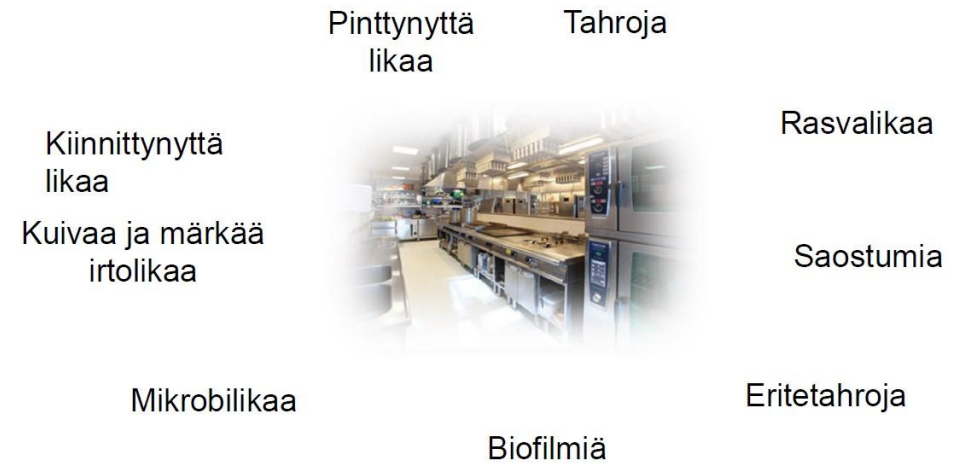


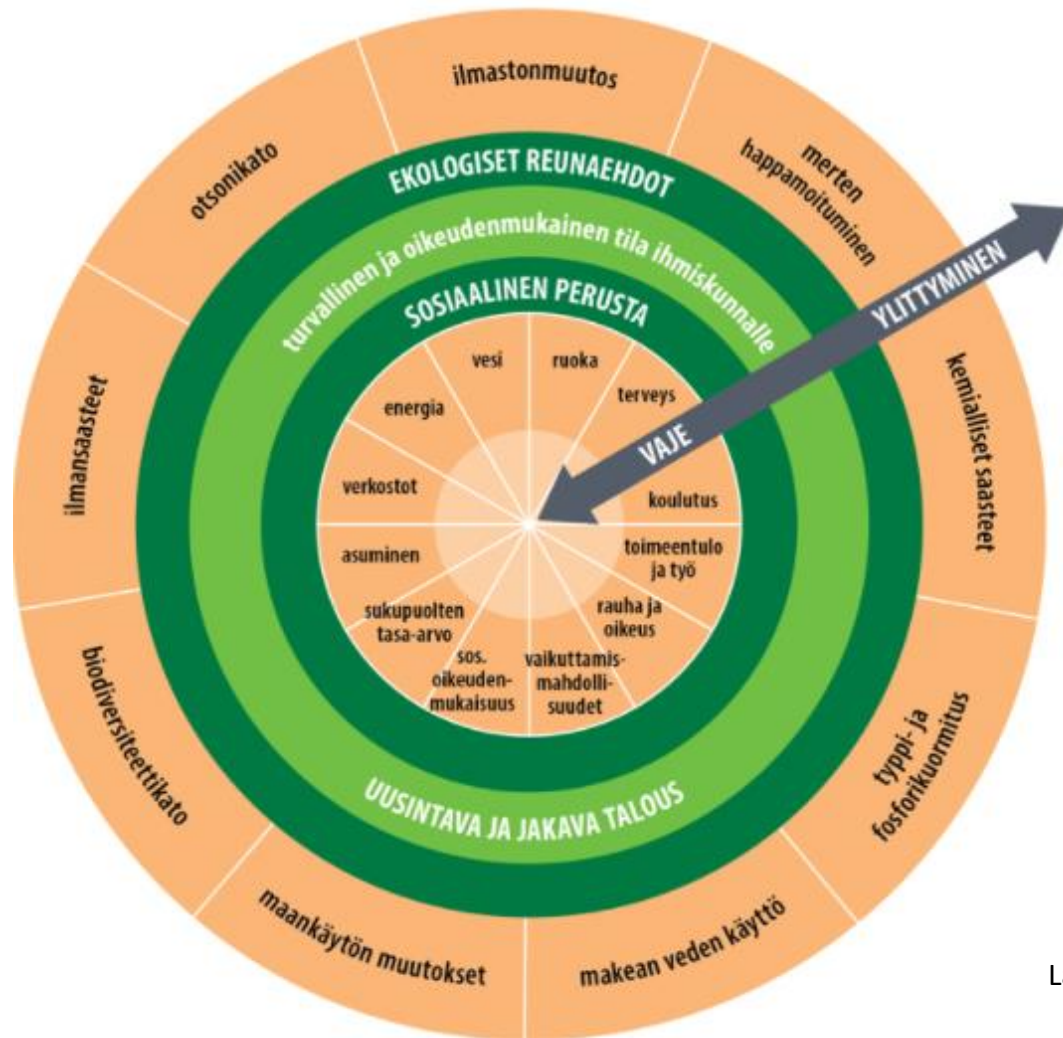
Puhtaus osana vastuullista ruokatuotantoprosessia

- Siivous on tärkeä osa ruokapalvelutoimintaa
- Vastuullisuuden näkökulmasta:
 - Esivalmisteltu siivous
 - Vedetön siivous = vettä säästävä siivous (nihkeä ja kostea), kuivaa ja märkää menetelmää harkiten
 - Mikrokuituliinat (pesu ja hoito)
 - Laitehankinnat vastuullisesti
 - Ammattikäyttöön tarkoitetut välineet, aineet ja menetelmät
 - Hygieeninen työskentely puhtaasta likaiseen
 - OVS: siivoussuunnitelma on osa omavalvontaa
 - Höyrypesukoneet
 - Robotiikka lattianhoitoon

Tampereen ammattikorkeakoulu

Mitä likaa ammattikeittiöissä on?





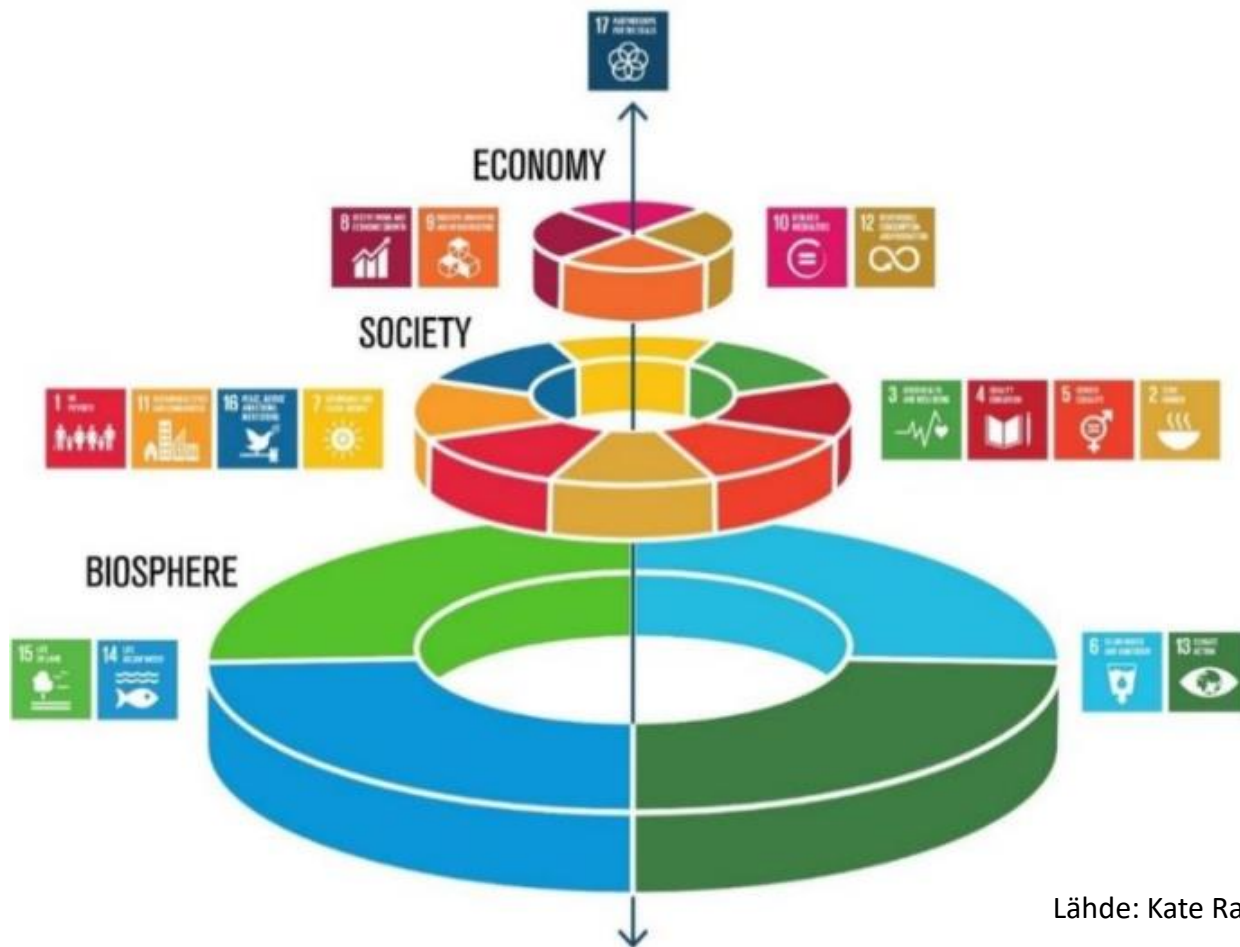
Kestävä kehitys = Ihmisten hyvinvointi maapallon kantokyvyn rajoissa > vastuullinen toiminta

Lähde: Kate Raworth



VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT
-KEHITYSOHJELMA

Kestävyyssajattelu vahvaksi



Lähde: Kate Raworth



Kohtuutalous > pyritään rakentamaan talousmallia, jossa hyvinvointi ei ole riippuvainen kasvusta.

Kiitos osallistumisestasi!

Saat lisätietoja kehitysohjelmasta



- www.ekocentria.fi > vastuulliset ruokapalvelut
- Infojen materiaalit nettisivuilla
- Seuraavat virtuaali-infot 28.4. ja 2.6., klo 13-14
- Uutiskirjeen tilaaminen nettisivuilta
- Yritysten vastuullisuusteot -webinaarit: seuraava 3.5.





VASTUULLISET RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet