



Ruokatuotantoprosessien vaikutus vastuullisuus osa-alueisiin

Jarkko Malmberg

Palvelu- ja tuotesuunnittelija

Arkea Oy

Ruokatuotantoprosessit eli tuotantotavat

- CS perinteinen tuotantotapa
- CC tuotantotapa
- COLD tuotantotapa
- + muut uudet tuotantotavat
- Teolliset tuotantotavat



Vastuullisuus osa-alueet

- Ekologinen
- Kulttuurillinen
- Sosiaalinen
- Taloudellinen





COLD,CC ja muut uudet tuotantotavat

Näiden tuotantotapojen tarkoitus on tehostaa, eli lisätä taloudellista vastuullisuutta.

Mutta helposti voi käydä niin, että muut vastuullisuuden osa-alueet menevät taaksepäin, mikäli COLD ja CC tuotantotapoihin siirtymistä ole suunniteltu huolella tai siirtymiseen ei ole annettu riittävästi resurssia.

Suunnitelmassa olisi hyvä ottaa huomioon tuotteet, laitteet, henkilöstön koulutus, kuljetukset, omavalvonta ja ehkä tärkeimpänä hävikki, eli menekin laskeminen.



CS perinteinen tuotantotapa

Perinteinen tuotantotapa sopii parhaiten perinteiseen keittiö konseptiin.

Menekinlaskemin on helpompaa ja päästään pieneenpään hävikkiin helpommin, eli ekologinen vastuullisuus on CS tuotantovan vahva puoli.

Toki hyvällä suunnittelulla on mahdollista myös COLD ja CC tuotantotavoilla päästä ihan yhtä hyviin tuloksiin ekologisessa vastuullisuudessa.



Tuotantotapojen yhdistäminen

Monesti saadaan vietyä vastuullisuus osa-alueita parhaiten eteenpäin, kun näitä tuotantotapoja yhdistetään ja näin mekin olemme tehneet.

Meillä on perjantaina vuokaruoka, jotka valmistetaan COLD tuotantotavalla ke-to.

Tämä vapauttaa perjantai aamut ruuan valmistukselta, vaikka emme pysty tätä perjantain aamua täyttämään tuottavalla suoritteella, vaan täytämme sen esim. puhtaanapidolla tai koulutuksella, niin ne edistää sosiaalista ja kulttuurillista vastuullisuutta.

Vuokaruokien laatu on myös COLD tuotantotavalla tasaisempaa ja helpommin saavutettavaa.

A close-up photograph of two hands shaking, symbolizing agreement or partnership. The hands are positioned horizontally across the center of the frame, with the fingers interlocked. The background is a solid, dark grey color.

Tuotekehitys yhdessä yritysten kanssa

Jarkko Malmberg

Palvelu- ja tuotesuunnittelija

Arkea Oy



Edellytykset yhteistyölle

- Ymmärrä yhteistyö yrityksen toiminta edellytykset ja tarpeet.
(taloudellinen vastuullisuus)
 - Pidä aktiivisesti kiinni omista tavoitteista ja tarpeista.
(ekologinen vastuullisuus)
 - Kerro rehellisesti budjetti mitä pystyt käyttämään tuotteeseen.
 - Kerro myös ongelmista mitä kohtaat tuotteen kanssa.
 - Pyri solmimaan jatkuvan parantamisen yhteistyö.
 - Vie kehitystyö vastuullisuus suunnitelmaan.
-



Veefy kasviproteiinivalmiste

Idea syntyi tarpeesta, alkaa kehittämään omaa kasviproteiinia. Tarvittiin tuote, josta saataisiin tarvittava proteiini määrä pienemmällä päästökertoimella.

Tuotteen tavoite oli myös, että lopputuotteen maku/rakenne pysyy mahdollisimman muuttumattomana.

Tammikuussa 2020 meitä lähestyi yritys, jolla oli halu valmistaa tuote meidän tarpeisiimme. Saimme kehitettyä tuotteen tuotanto valmiiksi noin puolessa vuodessa ja 2020 elokuussa tuote oli käytössä.

Kolmevuotta on tuotetta kehitetty ja eteenpäin ja välillä taaksepäin menty, mutta olemme muistaneet toistemme tarpeet, niin kehitystyö jatkuu edelleen.



Jokisen parempi kalapihvi

Taaskin tarve synnytti idean, alkaa kehittämään uutta silakkapihviä. Eli miten saisimme Itämerestä ns. rehusilakkaa suoraan lautaselle.

Elokuussa 2021 paikallinen yritys otti yhteyttä, että olisivat halukkaita kehittämään tuotetta missä olisi silakka raaka-aineena.

Reilu puolivuotta kehitettiin aktiivisesti tuotetta ja noin kuudes tai seitsemäs tuote oli valmis tuotantoon. Toki tässäkin tilanne on se, että kehitystyö jatkuu edelleen.
