

Tulevaisuuden ammattikeittiö

Ideatehdas nostot 25.4.2017



Taustaa ja menetelmä

Place to be Haaga uudistaa ja rikastuttaa koko hospitality-toimialaa tuottamalla rohkeampaa ajattelua ja parempaa tietoa jaettavaksi koko toimialalle. Place to be Haaga on Haaga-Helia ammattikorkeakoulun ainutlaatuinen oppimiskonsepti, joka tuo yhteen niin toimialan esikuvat, kilpailevat yritykset, opiskelijat kuin opettajatkin.

- Ammattikeittiön nykytilaa ja tulevaisuutta selvitettiin maaliskuussa 2017 Ideatehdas-menetelmällä (Corefiner Oy)
- Kutsu osallistua lähetettiin n.13 000 ruoka-alan ammattilaiselle
- Vastaajia oli 726
- Vastaajat saivat ensin kommentoida nykytilan haasteita ja arvioida niiden vaikuttavuutta
- Tämän jälkeen vastaajat saivat kertoa oman näkemyksensä nykytilan haasteista, ja muut vastaajat pääsivät kommentoimaan näitä näkemyksiä
- Toisessa vaiheessa vastaajat saivat kommentoida ammattikeittiön tulevaisuus visioita ja arvioida niiden vaikuttavuutta
- Tämän jälkeen vastaajat saivat kertoa oman näkemyksensä tulevaisuuden visioista, ja muut vastaajat pääsivät kommentoimaan näitä näkemyksiä

Täydellinen keittiö 1



663 uniikkia kävijää
172 antanut idean (26%)



357 ideaa
79 julkaistua
2456 arviota (~31/idea)
972 kommenttia (~12/idea)



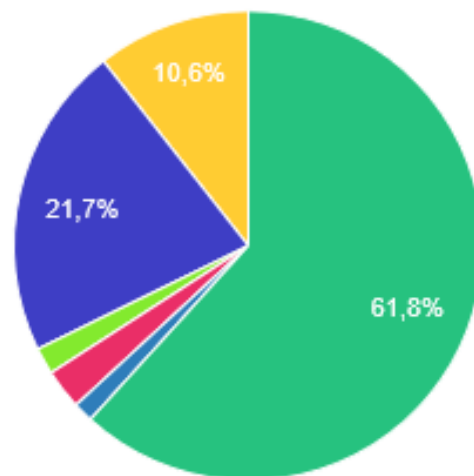
Md kesto 0 min 58 s

| Sivu | Käyntien lkm |
|---|--------------|
| Tervetuloa mukaan arvioimaan ammattikeittiöiden haasteita ja luomaan tulevaisuud... | 663 |
| Mikä on toimialueesi? | 476 |
| Ammattikeittiön haasteet juuri nyt | 445 |
| Minkä asioiden tulisi olla sujuvampia nykyisessä ammattikeittiössä | 433 |
| Ammattikeittiöiden haasteet juuri nyt | 345 |
| HAASTE | 333 |
| Mitkä ovat mielestäsi ammattikeittiöiden haasteita juuri nyt? | 222 |
| Seuraavaksi siirrymme visioimaan, miten tulevaisuuden ammattikeittiön tulisi toi... | 217 |
| ... | 215 |

Täydellinen keittiö 1 - Valintakysymysten tulokset

Mikä on toimialueesi?

| | Vastausvaihtoehto | Lkm | % |
|---|--------------------------|------------|----------|
| 1 | Keittiöammattilainen | 268 | 61,8 |
| 2 | Logistiikka | 0 | 0 |
| 3 | Laittevalmistaja | 6 | 1,4 |
| 4 | Opettaja | 12 | 2,8 |
| 5 | Opiskelija | 8 | 1,8 |
| 6 | Ravintola-ammattilainen | 94 | 21,7 |
| 7 | Muu | 46 | 10,6 |



Nykytilan haasteet (top 15)

| IDEA | | Erittäin merkittävä | Melko merkittävä | Ei merkittävä | EOS |
|---|----|---------------------|------------------|---------------|------|
| Rekrytointien onnistuminen: ammattitaitoinen ja asenteelta oikealainen henkilökunta | 36 | 78 % | 11 % | 3 % | 3 % |
| Henkilöstön työssäjaksaminen | 35 | 77 % | 14 % | 3 % | 3 % |
| | 35 | 63 % | 17 % | 3 % | 14 % |
| Kotimaisten laadukkaiden raaka-aineiden saanti kohtuulliseen hintaan, siten että tuottajallekin jää työstään kunnon palkka. | | | | | |
| vanhoihin kaavoihin kangistuminen, ei nähdä miten työt voisi tehdä järkevämmiin | 35 | 63 % | 31 % | 0 % | 6 % |
| Oman työn arvostaminen ja ammattitaidon ylläpitäminen niin että saadaan kaikki mukaan organisaatiossa | 34 | 62 % | 21 % | 6 % | 12 % |
| miten kokoat monipuolisen, terveellisen ja maittavan lounasbuffetin joka jättää myös katetta | 34 | 59 % | 21 % | 15 % | 6 % |
| | 34 | 59 % | 29 % | 3 % | 9 % |
| Nuorten motivointi työntekoon ja ammatilliseen kehittämiseen. | | | | | |
| Alan kouluissa ei opeteta mitään kunnolla, työpaikoilla ei ole aikaa opettaa | 34 | 56 % | 26 % | 9 % | 9 % |
| Laitteet uusittaisiin ammattilaisia kuulemalla | 34 | 56 % | 29 % | 6 % | 9 % |
| Ruokahävikki on liian suurta | 34 | 56 % | 26 % | 12 % | 6 % |
| Rutinoituminen ja liialliseen kiireeseen sortuminen. | 34 | 56 % | 24 % | 12 % | 9 % |
| Työ ammattikeittiössä on nuorten mielestä liian raskasta. | 26 | 54 % | 35 % | 8 % | 4 % |
| Työergonomia | 34 | 53 % | 29 % | 9 % | 9 % |
| henkilökunnan kommunikointi | 35 | 51 % | 34 % | 3 % | 11 % |
| Työvuorojen saaminen työmukaiseksi | 34 | 50 % | 41 % | 0 % | 9 % |

Kommentteja



"VANHA JAKSAA NUORE
OVA IHAN PIIPUS"

- Ikävä kyllä alalla on kokemani perusteella huutava pula motivoituneista ja oppimiskykyisistä kokeista. Alan itse jo kallistumaan sen puoleen että koneet olisi tervetullempi lisä kuin parhaimpanakin päivänensä huonot kokit. Alalle palkankorotuksia tai teknologiaa kokeiluun ????
- Vanhat tulee ylentää kevyempiin töihin. Osaavat sitten ohjata nuorempia ja terveempiä parhaiten. Jos näin ei tehdä vanhat ja nuoret uupuu.
- Monipuoliset ja vaihtelevat työtehtävät - kommunikointi työpaikalla- Motivointi - hyvä johtaminen ja esimiestyö. Työpaikka on kuitenkin työpaikka ja ihmisiä tulee kannustaa myös työpaikan ulkopuoliseen elämään
- Jumitutaan vanhaan ja kehitys ei pääse jatkumaan. Enemmän tulisi kyseenalaistaa toimintatapoja, heittäytyä uuteen, kouluttautua säännöllisesti ja päästää irti vanhasta
- Maailma muuttuu ja meidän täytyy muuttua koko ajan mukana. Kannustava ja motivointia herättävä johtaminen ovat avainasemassa
- Oman työn arvostamisesta kaikki lähtee jos ei työtään arvosta se vaikuttaa suoraan työnjälkeen ja motivaatioon. Koulutus on ammattitaidon ylläpidossa avain asemassa sekä myös omaehtoinen ammattitaidon ylläpito seuraamalla esim. ammattilehtien kautta esim. mitä uutta tapahtuu työtapojen ja välineiden osalta. Tätä kautta kun oma osaaminen lisääntyy myös tuntee kuuluvansa organisaatioon, mutta myös avoimuus työpaikalla on avain siihen että kaikki tuntevat kuuluvansa osaksi työyhteisöä
- Oikeat tekijät heille sopiviin hommiin. Työvuorolistan suunnittelu painottuu niin, että sama työaika eri tekijöille tarkoittaa erilaisia työkuvia.

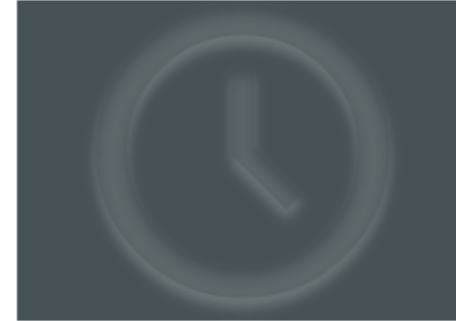
Täydellinen keittiö 2



216 uniikkia kävijää
84 antanut idean (39%)



148 ideaa
59 julkaistua
1317 arviota (~22/idea)
477 kommenttia (~8/idea)



Md kesto 0 min 59 s

| Sivu | Käyntien lkm |
|--|--------------|
| Millaiset kehityskulut vievät ammattikeittiötä toivottuun suuntaan? | 216 |
| Mitkä tulevaisuuden ilmiöt tulevat muokkaamaan ammattikeittiöiden toimintaa? | 208 |
| Millainen on paras ammattikeittiö tulevaisuudessa? | 195 |
| VISIO | 193 |
| Kerro omat visiosi! | 179 |
| Lämmin kiitos ja tervetuloa uudestaan! | 175 |

Tulevaisuus (top15)

| IDEA | | Erittäin merkittävä | Melko merkittävä | Ei merkittävä | EOS |
|--|----|---------------------|------------------|---------------|-----|
| Siisteys ja iloinen asenne työhön | 28 | 86 % | 7 % | 0 % | 4 % |
| Ammattitaitoinen henkilökunta | 28 | 82 % | 7 % | 4 % | 4 % |
| Asenne työhön pitää olla oikea. Jos sitä ei ole, asiakas vaistoa sen nopeasti. Asiakkaalle luvatut ruuat/palvelut on lunastettava. | 26 | 81 % | 15 % | 0 % | 4 % |
| Oman osaamisen seuranta ja kiinnostus omaan työhön. | 26 | 81 % | 12 % | 4 % | 4 % |
| kouluista tulisi ammattiosaavia henkilöitä, joilla asenne kunnossa | 27 | 74 % | 22 % | 0 % | 4 % |
| Ruuan arvostus osana hyvää elämää. | 26 | 73 % | 19 % | 0 % | 8 % |
| | 26 | 69 % | 15 % | 8 % | 8 % |
| Opiskelijoille aikaa keittiöissä ja opetukseen lisää ehdottomasti tunteja | | | | | |
| | 26 | 69 % | 27 % | 0 % | 4 % |
| Yhteistyö ja ajatusten vaihtaminen muiden ammattikeittiöläisten kanssa. | | | | | |
| | 26 | 65 % | 19 % | 8 % | 8 % |
| Ammattikoulutusjärjestelmän uudelleen rakentaminen, jotta tulevaisuudessa olisi ammattitaitoista henkilökuntaa saatavilla. | | | | | |
| | 27 | 59 % | 22 % | 7 % | 7 % |
| Alasta saatava kiinnostavampi, raskaasta työstä kunnon palkka. | | | | | |
| | 26 | 58 % | 35 % | 4 % | 4 % |
| Henkilökohtainen palveluosaaminen. | | | | | |
| | 27 | 56 % | 33 % | 4 % | 7 % |
| Tiedolla johtaminen helpottuisi, kun eri järjestelmistä kertyisi tietoa yhdelle alustalle. | | | | | |
| | 26 | 54 % | 35 % | 8 % | 4 % |
| ajan trendien seuraaminen ja soveltaminen omaan keittiöön ja asiakkaisiin | | | | | |
| | 26 | 54 % | 38 % | 4 % | 4 % |
| tehdään jotain myös itse - ammattiyhteisö ja taito ja osaaminen säilyy | | | | | |
| | 27 | 52 % | 37 % | 7 % | 4 % |
| Yhteistyö keittiöammattilaisten ja tuottajien välillä. | | | | | |

Kommentteja

Tarvitaan keittiöiden rajat ylittävä keskustelualusta, jossa jaetaan ongelmia ja ratkaisuja niihin. Vrt. AirBnB ongelmanratkaisukeskus. Oppiminen ja innostuminen lisäävät työmotivaatiota

- Asenne on tärkein juttu työssä. Se korvaa jopa ammattitaitoa. Siisteys ehdoton!
- Annetaan työntekijöiden olla luovia, opetellaan kannustamaan muita, annetaan aikaa oppia. Katsotaan takana oleviin vuosikymmeniin, ja ammennetaan sieltä. Pyritään löytämään henkilöitä kuhunkin työhön, niin, ettei kenenkään olisi pakko olla esimerkiksi keittiöllä, jos ei siitä pidä. Voisi tehdä työtä, josta pitää
- Kun työntekijän asenne on kunnossa ja sopivat työtehtävät löytyneet, loppu on enää kiinni henkilön oikeasta johtamistavasta. Hyvä esimiestyö takaa hyvä pohjan luovalle tiimityölle ja antaa tuen sekä valmiudet menestyä eri työtehtävissä. Kukaan ei ole seppä syntyessään vaan asenne ja innostus työhön ja toiminnan kehittämiseen ratkaisee
- Alan kiinnostavuus katoamassa. Koulutukseen hakeutuu ne henkilöt jotka eivät muuhun koulutukseen pääse. Yritettävä saada luotua uusi kuva alan kiinnostavuudesta
- Koulutettaessa uusia ammattikeittiöosaajia on hyvä että koulutuksessa on käytössä uusin tietotaito. Opiskelijoille saadaan hyvä käytännön tieto minkälaista työ ammattikeittiöissä on ja minkälaisiin haasteisiin siellä voi törmätä. Uusilla opiskelijoilla voi olla käytännöntyöhön tutustuessaan ideoita muuttaa asioita ajan haasteita vastaamaan
- Olemme kaikki kuluttajalla töissä. Asiakkaan kokemus on kaikki kaikessa
- Työn arvostuksen nostaminen, ei olla "vaan tukipalvelu", ammattitaitoisen työvoiman palkitseminen paremmalla palkkauksella....
- Tehdään työtehtävistä mielenkiintoisia, mahdollistetaan oman työn kehittäminen
- Selkeitä luettavia numeroita ja dataa. Näiden pohjalta on perusteltuja tehdä ratkaisuja.
- Asiakkaat ovat trenditietoisia ja kiinnostuneita ruoasta, eikä omaa osaamistakaan löydy riittävästi. Rohkeasti testailemaan ja ideoimaan, ja hyödyntämään toisten keksintöjä.

Linkit täydellisiin aineistoihin

Täydellinen keittiö 1 (Millaisia haasteita ammattikeittiössä nyt?)

Kävijätilastot:

<http://www.ideatehdas.fi/t/admin/stats?f=c3RhdHNUSUQ9OGM4QVYyMWJYNiZmZWFOdXJIPXN0YXRz>

Raportti:

<http://www.ideatehdas.fi/t/idearaportti/?f=aWRIYXJhcG9ydHRpVEIEPThjOEFWMjFiWDYmZmVhdHVyZT1pZGVhcmFwb3J0dGk=>

Ideataulu:

<http://www.ideatehdas.fi/t/ideataulu/?f=aWRIYXRhdWx1VEIEPThjOEFWMjFiWDYmZmVhdHVyZT1pZGVhdGF1bHU=>

Täydellinen keittiö 2 (Mitkä ilmiöt tai parannukset kehittävät tulevaisuuden ammattikeittiötä?)

Kävijätilastot:

<http://www.ideatehdas.fi/t/admin/stats?f=c3RhdHNUSUQ9VmtuZ1hvUGNiMCZmZWFOdXJIPXN0YXRz>

Raportti:

<http://www.ideatehdas.fi/t/idearaportti/?f=aWRIYXJhcG9ydHRpVEIEPVZrbmdYb1BjYjAmZmVhdHVyZT1pZGVhcmFwb3J0dGk=>

Ideataulu:

<http://www.ideatehdas.fi/t/ideataulu/?f=aWRIYXRhdWx1VEIEPVZrbmdYb1BjYjAmZmVhdHVyZT1pZGVhdGF1bHU=>

Tunnus kaikkiin: täydellinen
salasana kaikkiin: keittiö2017

Lisätiedot

Risto Karmavuo

koulutusohjelmajohtaja

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Risto.karmavuo@haaga-helia.fi

0400 538740

