

Digitaalisuus

luo uusia osaamishaasteita ravitsemisalalle

Tietokone kilahtaa ravintolan sivupöydällä. Se ilmoittaa ruokatilauksen saapumisesta sähköpostitse. Asiakas on varannut ja maksanut hävikkiruoka-annoksen sovelluksen kautta. Hieman aikaisemmin työntekijä on syöttänyt hävikkimyyntiin laitettavat tuotteet myytäväksi. Asiakas saapuu ja myyjä tarkistaa kuitin hänen mobiilinäytöltään. Asiakas saa tilaamansa tuotteet mukaansa ohi kulkiessaan.

Asiakslähtöisten palvelujen tuottaminen ja kehittäminen on yhä tärkeämpää, ja digitaalisuuden myötä ravitsemisala on myös uusien pohdintojen edessä. Mitä asiakkaat haluavat syödä ja milloin? Minkälaiselle ruualle on kysyntää? Miten ravintoarvo ja tuotetiedot voivat pitää paikkansa, jos kokki vaikuttaa samalla reseptillä tehtävän ruuan makuun? Koulutetaanko tulevaisuudessa työntekijöitä VR-laseilla?

? Oletko oppinut uusia digitaalisia yhteistyötaitoja korona-aikana?

Digitaaliset yhteistyötaidot tulevat tulevaisuudessa korostumaan entisestään. Etäpalaverit, etäohjaus, etäklinikat – etä on tullut jäädäkseen. Etätyöskentely tehostaa työn tekemistä ja pienentää hiilijalanjälkeä, kun muun muassa matkustukseen käytetty aika vähenee.

Korona-aikana mukaan otettava ruoka tai suoraan kotiin toimitettu ruoka on kasvattanut suosiotaan. Ihmisillä on ollut aikaa olla kotona ja valmistaa ruokaa itse. Tämä on lisännyt valmiiksi suunniteltujen ateriakokonaisuuk-

sien myyntiä, tee-se-itse-ateriakasseja ja valmiita menukasseja sekä viikonloppusettejä suoraan kotiin toimitettuna.

DIGITAALISUUS HELPOTTAA RAVITSEMISALAN ARKEA

Erilaisilla sovelluksilla on mahdollista tilata kappasta tai ravintolasta raaka-aineita ja ruokia. Asiakas valitsee itselleen sopivat tuotteet ja toimitusajan sekä -tavan. Valintojen perustaksi asiakas tarvitsee oikeaa ja täsmällistä tietoa. Oikeiden elintarviketietojen välittäminen vaatii ravintoloilta ja ruuantuottajilta digitaalisten työkalujen soveltamiskykyä ja sisällön uudelleen jalostamis- ja integrointitaitoja. Raaka-aineet allergeenitietoineen on oltava saatavilla reaaliaikaisena.

? Oletko kokeillut ruuan tilaamiseen jotain sovellusta?

Ruuanvalmistuksessa ja tarjoilussa tullaan tarvitsemaan digitaalisten toimintojen hallinta- ja ohjaustaitoja. Sähköinen reseptiikka, missä on omille tuotantolaitteille tehty, vakioidut valmistusohjeet, on hyvä perusta töiden organisoimiselle.

Ruokalistasuunnittelu, raaka-ainetietokannat ja varastonhallinta ovat toimivan ammattikeittiön digitaalisuuden perusta nyt ja tulevaisuudessa. Keittiöllä pitää olla oikea määrä raaka-aineita ja työntekijöitä oikeaan aikaan, jotta toiminta on mahdollista ja kannattavaa.

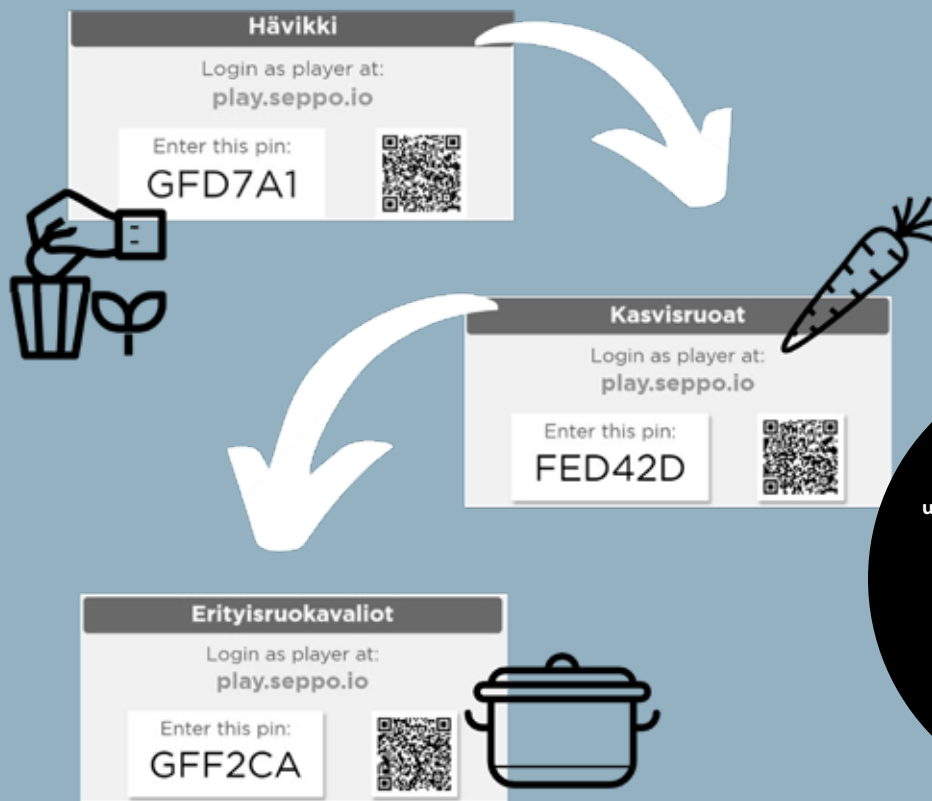
? Olisitko valmis ottamaan askeleen eteenpäin ja antamaan ruokatuotanto-ohjelman valvoa varastoja, laatia tarveainelistan tilaukseen ja jopa lähettää tilauksen?

Reseptit laaditaan toimintatapa ja liikeidea huomioiden. Samalla reseptillä tehdyn ruuan on maistuttava samalle jokaisella valmistuskerrolla, ja jokaisen kokin on noudatettava reseptejä. Jos reseptejä halutaan muuttaa, se kannattaa tehdä yhdessä. Edelleenkin kuulee sanottavan, että tänään on hyvää ruokaa, kun se ja se kokki on töissä.

Tulevaisuuden työssä digitaalisen osaamisen merkitys kasvaa. Esimerkiksi erilaisia kypsennysmenetelmiä hyödyntämällä ja tuotteen tavoittelun sisälämpötilan asettamisella voimme säästää energiaa kypsennysaikojen lyhentyessä. ➤

Pelit löytyvät osoitteesta play.seppo.io - kirjautumiskoodit ovat alla!

Seppo-sovelluksen voit ladata sovelluskaupasta.



Ammattikeittiöiden
työntekijöille
suunnatuilla
mobiilipeleillä on
helppo kerrata
esimerkiksi
erityisruokavalioita.

LINKKI PELEIHIN:

[www.xamk.fi/wp-content/
uploads/2020/01/pelataan2-1.pdf](http://www.xamk.fi/wp-content/uploads/2020/01/pelataan2-1.pdf)

**RUOKAHÄVIKKI KURIIN
KAAKKOIS-SUOMESSA -PELIT:**
www.xamk.fi/ruokahavikkikuriin

RAVITSEMISTOIMINTA 2035:
oph.fi/oefoorum

? Paistatko sinä laatikkoruuat edelleen kuivapaistolla yhdistelmäuunissa vai oletko jo kokeillut yhdistelmäpaistoa?

Yhdistelmäpaistossa painohäviö pienenee, koska tuote ei pääse kuivumaan. Samalla saamme tuotteelle paremman katteen eikä se pala kiinni astioiden reunoihin. Myös astiahuollon kustannukset ja ympäristökuorma pienenevät, kun puhdistus helpottuu.

DIGITAITOJA VOI OPPIA JA OPETTAA
Jotta voimme hyödyntää laitteidemme ja ohjelmien ominaisuuksia monipuolisesti, on niitä opeteltava käyttämään. Monet koulutukset, kuten työhön perehdyttäminen ja työnohjaus, tullaan tulevaisuudessa tekemään yhä useammin etä- ja virtuaalipalveluiden avulla. Esimiehet ja osa työntekijöistä ovat mukana tekemässä virtuaalisia oppimisympäristöjä.

! Virtuaalilaitat päässä voit oppia uusia taitoja, esimerkiksi kahvikoneen tai kassan käyttöä, virtuaalisessa ympäristössä.

”Digitaalista kommunikointia on kaikki teksti, puhe, ääni ja kuvat, joita jaat digitaalisessa muodossa.”

Useat yritykset kouluttavat jo nyt työntekijöitään virtuaalilaitteiden avulla. Pelillisiä harjoitusohjelmia on helppo käyttää työpaikalta löytyvien virtuaalilaitteiden avulla. Työntekijä voi opetella esimerkiksi vaikeaa asiakastilannetta virtuaalimaailmassa.

Erialaisten työvaiheiden ja laitteiden käytön koulutus virtuaalisessa ympäristössä on aikaan ja paikkaan sitomatonta. Virtuaalimaailmassa on turvallista harjoitella ja tehdä virheitä. Kalliit laitteet eivät virtuaalimaailmassa rikkoudu.

Digitaalista kommunikointia on kaikki teksti, puhe, ääni ja kuvat, joita jaat digitaalisessa muodossa. Digitaaliset kommunikointitaidot ovat kykyä valita sopiva kommunikoinnin tapa kuhunkin tilanteeseen.

! Kommunikoit varmasti joka päivä digitaalisesti jollain tavalla.

Tulevaisuudessa työntekijän on uskallettava käyttää ja hyödyntää digitaalisia ratkaisuja. Pelillä ruutupaperilla ja kynällä ei enää pärjää. Digitaalisia sisältöjä on osattava kehittää myös itse – ei riitä, että joku muu osaa. Yhä useampi työntekijä tulee tarvitsemaan ohjelmointitaitoja, joita opetetaan tällä hetkellä jo peruskoululaisille.

! Ole rohkea ja luova. Kokeile ja harjoittele eri ohjelmien ja sovellusten käyttöä.

Korona-aika on opettanut jo uudenlaista yhteistyötä, ja uusia taitoja on yllättävän helppo oppia. Voit aloittaa vaikkapa kokeilemalla Ruokahävikki kuriin -hankkeessa tehtyjä Seppo-pelejä. ✘

Kirjoittaja toimii Ruokahävikki kuriin Kaakkois-Suomen maaseudun ruokapalveluyrityksissä -hankkeen TKI-asiantuntijana. Hanke toteutetaan ajalla 1.1.2020–31.12.2021 ja sitä rahoittaa Kaakkois-Suomen ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta 100 % rahoitusosuudella. Toteutuksesta vastaavat Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Xamk sekä Aikuiskoulutus Taitaja.