



Ammatillisen osaamisen kehittäminen uudessa työpaikassa

Marko Viinikka

2018 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

Ammatillisen osaamisen kehittäminen uudessa työpaikassa

Marko Viinikka
Hotelli- ja ravintola- alan
liikkeenjohdon koulutusohjelma
Opinnäytetyö
Marraskuu, 2018

Marko Viinikka

Ammatillisen osaamisen kehittäminen uudessa työtehtävässä

Vuosi	2018	Sivumäärä	43
-------	------	-----------	----

Opinnäytetyö on kirjoitettu päiväkirjamuodossa. Tavoitteena oli seurata ja kehittää ammatillista kehittymistä uudessa työtehtävässä. Opinnäytetyö koostuu kymmenestä seurantaviikosta 17.9.2018 - 23.11.2018 välisenä aikana. Jokaiselta viikolta on viisi päiväkirjamerkintää ja viikkoanalyysi.

Kirjoittaja työskentelee kansainvälisessä palveluita tuottavassa yrityksessä vastaavana kokkina Business Parkissa sijaitsevassa henkilöstöravintolassa. Ravintola tuottaa palveluita Business Parkin yrityksille ja ulkopuolisille asiakkaille. Työtehtäviin kuuluu päivittäisen ruoan valmistuksen lisäksi mm. omavalvonta ja keittiömestarin sijaisuus tarvittaessa.

Kirjoittaja ei ole aikaisemmin työskennellyt vastaavassa työtehtävässä ja on juuri aloittanut työskentelyn yrityksessä. Opinnäytetyössä seurataan tehtävään perehdytystä, toimintatapoihin sisäistämistä ja ammatillisen osaamisen kehittymistä. Lopussa pohditaan myös keittiömestarin sijaisena toimimista.

Opinnäytetyön aikana kirjoittaja kehittyi usealla osa- alueella. Seurannan aikana kehitystä tapahtui omavalvonnan tietämyksen syventymisenä ja hävikin minimoimisena omalla toiminnalla. Lisäksi omaksuttiin uuden yrityksen toimintatapoja, opittiin uusien työkalujen käyttö ja pohdittiin työntekijän jaksamista päivittäisessä työssä.

Asiasanat: Esimiestyö, Omavalvonta, Osaaminen, Työhyvinvointi

Marko Viinikka

Improving Professional Skills in a New Work Assignment

Year	2018	Pages	43
------	------	-------	----

This thesis is written in a diary form. The purpose was to follow and improve professional skills in a new work assignment. The thesis comprises ten control starting mid-September 2018. There are five entries for each week and a conclusion at the end of the week.

The author works in a multinational, service providing company as a sous chef. The restaurant operates in a Business Park. It provides services for companies in the Business Park and for outside clients. The job description consists of preparing the daily lunch, in-house control and substituting the executive chef when needed.

The author has not worked in a similar work assignment before and has just begun to work for the company. The thesis follows the induction to the job and the improvement of professional skills. It also discusses the challenges of substituting the executive chef.

During this thesis the author improved in several areas. There was improvement in in-house control and in minimizing food waste as a result of the author's actions. In addition, there was improvement in learning the company policies, new tools and discussion about work related stress and work load and how to cope with them.

Keywords: , In-house control, Management, Professional skill, Work related stress

Sisällys

1	Johdanto	6
1.1	Käsitteet	6
2	Nykytila	6
2.1	Arviointi	7
2.2	Kehittyminen	8
3	Sidosryhmät työpaikalla	9
4	Vuorovaikutus työpaikalla	10
5	Päiväkirja	11
5.1	Viikko 1	11
5.2	Viikko 2	14
5.3	Viikko 3	17
5.4	Viikko 4	21
5.5	Viikko 5	25
5.6	Viikko 6	28
5.7	Viikko 7	30
5.8	Viikko 8	32
5.9	Viikko 9	35
5.10	Viikko 10	37
6	Pohdinta	40

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kehittää omaa ammatillista osaamista uudessa työtehtävässä vastaavana kokkina. Opinnäytetyö tehdään päiväkirjamuotoisena 17.9.2018 - 23.11.2018 välisenä aikana. Raportointi tapahtuu päivittäin ja kootaan yhteenvedoksi jokaisen viikon lopussa.

Opinnäytetyö tehdään kansainväliselle yritykselle joka työllistää noin 400 000 työntekijää ympäri maailmaa. Yritys tarjoaa mm. ravintola-, aula- ja siivouspalveluita ja se palvelee yli 100 miljoonaa asiakasta päivittäin.

Kohderavintola jossa opinnäytetyön raportointi suoritetaan on yrityspuistossa toimiva lounasravintola, missä käy päivittäin noin 350 asiakasta. Yritys huolehtii myös yrityspuiston puhtaanapito- ja aulapalveluista. Ravintola tarjoaa lounaan lisäksi kahvila- ja edustuspalveluita.

1.1 Käsitteet

Evira: Elintarviketurvallisuusvirasto.

Valvira: Sosiaali- ja terveystieteiden lupa- ja valvontavirasto.

FiFo: First in first out. Vanhemmat tuotteet käytetään ensin.

Etukeittiö: Ruokasalissa oleva keittiö/valmistuspiste, jossa tuote tehdään asiakkaan nähden.

Takakeittiö: Varsinainen keittiö, jonne asiakas ei näe.

2 Nykytila

Työskentelen kohdeyrityksessä vastaavana kokkina. Kyseessä on uusi työsuhde ja työtehtävä, joten minua perehdytetään edelleen uusiin työtehtäviin. Päivittäisiin työtehtäviini kuuluu salaattipöydän ja palvelupisteen ruokien valmistaminen ja tarjoilu.

Valmistan päivittäin kaksi tai kolme ruokalajia, jotka tarjoillaan päivästä riippuen joko itse otettavana buffet tyylisesti tai valmistettavina annoksina suoraan lautaselle asiakkaan edessä koottuna. Lisäksi päivittäisiin tehtäviini kuuluu asiakaspalvelu, omavalvonta ja yleinen puhtaanapito ravintolan keittiössä. Viikottaisiin työtehtäviini kuuluu esimerkiksi tavaroiden tilaukset ja uusien ruokalistojen suunnittelu tarvittaessa.

Työssä tarvitaan kokin perustaidot. Näihin kuuluvat esimerkiksi raaka- aineiden oikeaoppinen käsittely, valmistus- ja säilytyslämpötilat ja organisointi. Lisäksi puhtaanapito on vähintään

yhtä tärkeää kuin ruoan valmistus ruoan turvallisuuden varmistamiseksi. Kokilla on työssä suuri vastuu siitä, että valmistettu ruoka on laadukas ja turvallinen nauttia.

Monet elintarvikkeet saattavat sisältää ruokamyrkytystä aiheuttavia mikrobeja ja niiden asianmukainen käsittely ja kypsentäminen on tärkeää. Esimerkiksi siipikarja pitää aina kypsentää 75 celsius asteeseen, sillä siinä lämpötilassa lihassa esiintyvät mahdolliset mikrobit tuhoutuvat. Kuivatuissa pavuissa puolestaan voi olla vatsatautia aiheuttavia mikrobeja, eikä niitä saa käyttää ilman esikäsittelyä. Papuja pitää liottaa vähintään kahdeksan tunnin ajan kylmässä vedessä, jonka jälkeen ne huuhdellaan ja keitetään uudessa, puhtaassa vedessä kypsäksi. Edellisessä yrityksessä jossa työskentelin oli vatsatautiepidermia asiakkaiden keskuudessa, joka johtui juuri kuivattujen papujen riittämättömästä esikäsittelystä. (Elintarvikkeiden kypsentäminen 2018.)

Kokin työ on usein hektistä ja kiireistä ja siksi on tärkeää osata organisoida oman työn tekoa. Työvaiheet pitää osata tehdä oikeassa järjestyksessä ja työpisteen pitää olla siisti ja järjestyksessä, jotta työnteko on sujuvaa ja riittävän nopeaa. Kun tavarat ovat väärillä paikoilla ja työpiste on täynnä likaisia astioita ja muuta turhaa tavaraa, työnteko vaikeutuu huomattavasti. Työpisteen siistinä pitäminen edesauttaa myös ruoka- ja työskentelyturvallisuutta. Likaiset leikkuulaudat, veitset ja muut astiat aiheuttavat ristikontaminaation vaaraa, jos samassa pisteessä on käsitelty esimerkiksi raakaa lihaa. (Hygieeniset työtavat 2018.)

Työssäni tulee osata myös yrityksen sisäiset järjestelmät, sillä työnkuvaani kuuluu myös keittiömestarin sijaistaminen. Keittiömestari on vastuussa raaka-ainetilauksista, raportoinneista ja inventaariosta, jotka kaikki tehdään sähköisesti. Niiden oppimista varten on tulossa erillinen koulutuspäivä minulle ja toiselle kollegalle, joka aloitti kanssani samoihin aikoihin yrityksessä työskentelyn.

2.1 Arviointi

Koen olevani aloitteleva toimija uudessa työtehtävässäni, koska en ole juurikaan tehnyt vastaavia kokin töitä ennen. Olen juuri aloittanut, joten työtehtäviin perehdyttäminen on vielä käynnissä. Minulla on perusosaaminen kokin ammatista, mutta olen aikaisemmin tehnyt lähinnä linjastokokin töitä suurissa keittiöissä (500 - 1000 asiakasta päivittäin). Ala carte puolelta minulla on vain hieman kokemusta, suurin osa ammattikorkeakouluopintojen ajalta. Suurista valmistusmääristä ja suhteellisen yksinkertaisista ruoista siirtyminen yksityiskohtaisempiin ja vaativimpiin ruokiin saattaa tuottaa haasteita, mutta olen innokas oppimaan ja ottamaan haasteen vastaan, sillä linjastokokityössä tuntui etten pystynyt enään kehittymään ammatillisesti.

En ole ennen työskennellyt nykyisessä yrityksessä, joten minun täytyy uusien työtehtävien lisäksi opetella uudet toimintatavat, laitteet ja yrityksen sisäiset järjestelmät. Toimintatavat saattavat poiketa paljonkin niin yritysten kuin yksittäisten toimipisteidenkin välillä, joissa jokaisessa on omat tapansa tehdä asiat. Lisäksi käytän työssäni laitteita joita en ole ennen käyttänyt linjastokokkina ollessani. Myös osa käytettävistä uuneista on minulle uusia ja niissä jokaisessa on omat pienet ominaisuutensa jotka on hyvä osata ja kuten olen jo aikaisemmin maininnut, yrityksen sisäiset järjestelmät ovat minulle täysin uusia.

2.2 Kehittyminen

Minulla on pitkä tausta kokin työssä, mutta siinä on edelleen paljon varaa kehittyä ammatillisesti. Koska tulen suurtaloukokki puolelta, jossa ruokaa tehdään suuria määriä yleensä vuossa tai isoissa keittopadoissa, minulta puuttuu osaaminen erilaisista valmistusmenetelmistä joita voidaan käyttää pienempiä määriä tehdessä. Valmistan myös usein ruokia, joita en ole tehnyt ennen ollenkaan tai ainoastaan kotona. Tästä syystä työskentely on joskus hieman kankeaa, kun tekee ja opettelee ruokalajeja ja menetelmiä ensimmäistä kertaa. Teen usein virheitä työssäni, mutta pyrin oppimaan niistä jotta ne eivät toistuisi jatkossa. Samalla tavalla opin aikoinaan lounaskokkina työskentelyni.

Pyrin työssäni panostamaan erityisesti laatuun, makuun ja esillelaittoon. Edellinen yritys jossa työskentelin käytti gramman tarkkoja reseptejä kaikkiin lounasruokiin, joita ei saanut soveltaa. Kun reseptiikka on ohjeellinen, se antaa tilaa käyttää mausteita rohkeammin ja tehdä ruoasta maistuvampaa. Toisaalta se myös avaa mahdollisuuden maustaa ruokaa liikaa esimerkiksi suolalla. Annosten kokoamisesta lautaselle ja sitä kautta esillelaitosta minulla on vain vähän kokemusta, sillä aikaisemmin tekemäni ruoat ovat menneet esille niissä astioissa joissa ne on valmistettu.

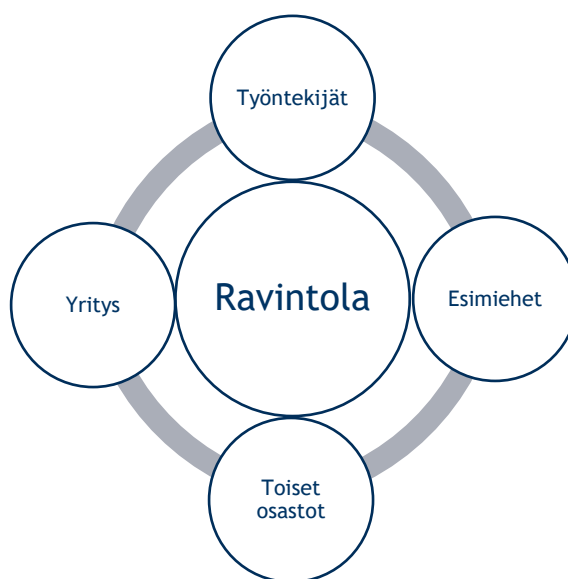
Oman työn organisointiin pitää jatkossa kiinnittää aikaisempaa enemmän huomiota, sillä työskentelytilat ovat pienet ja työvaiheita on aikaisempaa enemmän. Annokset koostuvat usein monesta pienemmästä komponentista toisin kuin linjastoruoassa ja ne kaikki täytyy esivalmistella ja esikypsentää ennen lounaan alkua sellaiseen vaiheeseen, että pystyn nostamaan annokset mahdollisimman nopeasti asiakkaille lounaan aikana. Kokin työ on myös fyysisesti raskasta, joten omasta jaksamisesta täytyy osata huolehtia.

Vaikka en ole työssäni esimiesasemassa minun täytyy silti osata joitakin esimiestaitoja, sillä toimin tarvittaessa keittiömestarin sijaisena. Olen aikaisemmin ollut esimiestehtävissä vain osa- aikaisesti: edellisessä työpaikassa sijaistin ravintolaesimiestä kesän ajan ja ammattikorkeakouluopintoihini kuului puolen vuoden esimiesharjoittelu, jonka suoritin koulun omassa opetusravintolassa keittiö- ja salivastaavana.

3 Sidosryhmät työpaikalla

Sidosryhmillä tarkoitetaan tahoja, joiden kanssa yritys tekee yhteistyötä tai on jollakin tavoin tekemisissä. Tällaisia ovat esimerkiksi toiset yritykset, viranomaiset tai yhteisöt. Sidosryhmät jaoitellaan sisäisiin ja ulkoisiin sidosryhmiin. Sisäisiin sidosryhmiin kuuluu mm. asiakkaat ja henkilöstö ja ulkoisiin mm. tavarantoimittajat. Yritys on jotenkin riippuvainen sidosryhmistä ja ne tuottavat yritykselle arvoa joko rahallisesti tai muuten, kuten palveluiden muodossa. (Viitala & Jylhä 2013, 311 - 312.)

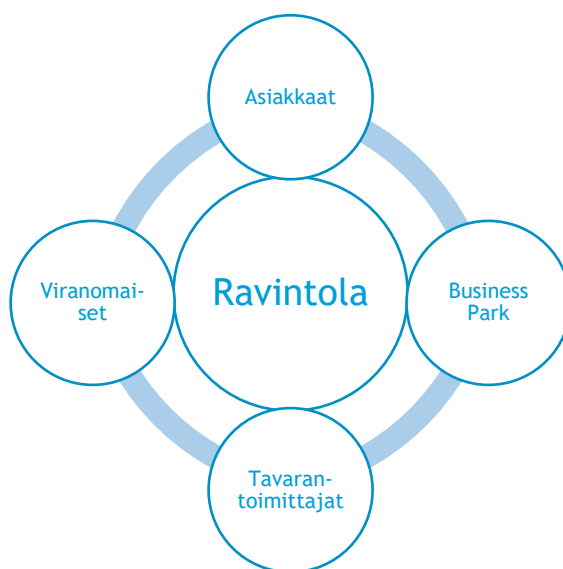
Ravintolan sisäisiin sidosryhmiin (kuvio 1) kuuluu mm. oman yrityksen työntekijät, esimiehet ja muut yrityksen osastot kuten palkanlaskenta. Ravintolan toiminnasta vastaavat keittiömestari ja ravintolapäällikkö. Koko toiminnan esimiehenä Business Parkissa toimii palvelupäällikkö, joka vastaa kaikista yrityksen tuottamista palveluista kyseisessä parkissa. Business Parkissa toimii myös toinen saman yrityksen ravintola erilaisella konseptilla, joka toimii itsenäisesti mutta on käytännössä osa samaa ravintolaa.



Kuvio 1: Sisäiset sidosryhmät

Ravintolan ulkoisiin sidosryhmiin (kuvio 2) kuuluvat kaikki muut, joiden kanssa ravintola tekee yhteistyötä. Ravintola- alalla työskennellessä tärkeimpiä ulkoisia sidosryhmiä ovat asiakkaat ja tavarantoimittajat. Tämän ravintolan kohdalla suurin asiakas on Business Parkin omistaja, jonka tiloissa ravintola sijaitsee ja jolle palveluita tuotetaan. Muut asiakkaat ovat Business Parkissa toimivien eri alojen yritysten työntekijöitä, heidän vieraitaan ja toisinaan ulkopuolisia asiakkaita.

Tavarantoimittajia on useita ja niitä käytetään vaihtelevasti, riippuen mitä tuotetta tarvitaan ja mitä on kenenkin toimittajan valikoimissa. Suurin tavarantoimittaja toistaiseksi on Meira Nova Oy, jolta tulee raaka-ainetilaukset kolme kertaa viikossa. Muita tavarantoimittajia käytetään tarpeen mukaan, esimerkiksi Heinon Tukku toimittaa lyhyemmällä varoitusaajalla kuin Meira Nova, joten kiiretapauksissa käytetään useimmiten Heinoa.



Kuvio 2: Ulkoiset sidosryhmät

Viranomaisiin lukeutuu mm. Evira ja Valvira, sekä muut lainsäädännölliset tahot. Ravintolan täytyy noudattaa elintarvikelakia toiminnassaan ja sitä valvotaan viranomaisten toimesta valvontakäynneillä terveystarkastajan toimesta. Ravintolassa on myös anniskeluoikeudet, joita koskevat toiset lainsäädännöt, ja niiden noudattamista valvoo Valvira. (Evira 2018; Valvira 2018.)

4 Vuorovaikutus työpaikalla

Keittiössä työskentely on tiimityöskentelyä. Siksi siinä on luonnostaan paljon vuorovaikutusta työntekijöiden välillä. Kommunikoimme päivittäin jatkuvasti työhön liittyvistä asioista muiden kokkien, keittiömestarin ja salin henkilökunnan kesken. Vuorovaikutus on joko opastusta, neuvontaa, ongelmanratkointia tai yhdessä pohtimista, mutta sitä on jatkuvasti. Salin henkilökunnan kanssa kommunikoidaan heidän työhönsä liittyviä asioita, kuten ruokalistamuutoksia ja allergeenilistoja.

Toinen päivittäinen ryhmä jonka kanssa olen päivittäin vuorovaikutuksessa on asiakkaat. Koska iso osa työstäni tapahtuu etukeittiössä asiakkaiden keskuudessa, siltä ei voi välttyä. Asiakkaita palvellaan, heidän kysymyksiinsä vastataan tai muuten vain jutellaan samalla kun

valmistan heidän tilaamiaannoksia. Jos asiakkaalla on ongelma, me pyrimme ratkaisemaan sen. Asiakkaiden kanssa toimiminen tuo toisinaan haasteita kuten jokaisessa asiakaspalvelutyössä, mutta niistä selviää aina kun muistaa pysyä rauhallisena ja pyrkiä ystävällisesti palvelemaan niin hyvin kuin pystyy.

Muita ulkoisia ryhmiä, joiden kanssa ollaan usein vuorovaikutuksessa ovat tavarantoimittajat ja huoltoyritykset. Tavaraa tilataan kolmesti viikossa ja se tapahtuu sähköisesti. Jotkin tuotteet täytyy kuitenkin tilata puhelimitse ja usein tulee myös tilanteita, joissa tavarantoimittajat ovat meihin yhteydessä toimitusongelmien tai muiden asioiden takia. Nämä tapahtuvat pääsääntöisesti aina puhelimitse. Huoltoyhtiöihin ollaan yhteydessä, kun jokin kone rikkoutuu. Ammattikeittiössä on paljon koneita, joten näin tapahtuu valitettavan usein. Me emme itse korjaa mitään, vaan sitä varten on aina kutsuttava huolto hoitamaan asia.

5 Päiväkirja

5.1 Viikko 1

Ensimmäisen viikon tavoitteena on miettiä työturvallisuutta uudessa työpaikassani.

Maanantai 17.9

Viikko alkoi normaalia rauhallisemmin vaikka mitään esivalmisteluja ei oltu tehty, sillä tälle päivälle oli suunniteltu tavallista yksinkertaisemmat ruoat. Aamu alkoi normaaliin tapaan salaattipöydän teolla, johon kuuluu kahdeksan komponenttia ja vihreä salaattipohja. Tavoitteena olisi saada salaattipöytä tehtyä noin tunnissa, jotta pääsee valmistelemaan varsinaista lämmintä ruokaa lounasta varten. Normaalisti salaatin tekoon menee kuitenkin hieman yli tunti, joskus puolitoista.

Päivän ruoat valmistuivat nopeasti, joten ennen lounasta ei ollut missään vaiheessa varsinaista kiirettä. Huomasin työskennellessäni grillipisteellä, että pisteen induktioliesi jää helposti vahingossa päälle. Lieden napin merkintä joka kertoo millä teholla liesi on, on huonosti näkyvässä, sillä se on saman värinen kuin ympäröivät osat ja sijaitsevat sellaisessa paikassa, johon ei näe kunnolla kumartumatta. Luulin ensivilkaisulla hellan olevan pois päältä, mutta tarkistin kuitenkin asian ja se olikin päällä. Päätin korjata asian merkkamalla nappeihin permanenttiusseilla viivat jotka näkyvät selkeästi nopeallakin vilkaisulla, kunnes keksin asiaan jonkin pidempiaikaisen ratkaisun. Induktioliesi on aiheuttanut aikaisemmin työtaturman ravintolassamme samasta syystä, kun se on vahingossa mennyt tai jäänyt päälle ja siihen on laskettu metallinen astia joka on aiheuttanut palovamman käteen, joten sen kanssa on oltava tarkkana.

Tiistai 18.9

Tämän päiväisiin työtehtäviini kuului valmistaa salaattipöydän lisäksi kebab- ja falafelannokset lautasella tarjoiltuna. Kebabin valmistamista varten paikalle tuotiin kebab grilli, johon lihavarras laitettiin aamulla kypsymään. Päivän falafelit valmistettiin vegaanisena ja niiden taikinän valmistaminen tuotti hieman ongelmia, koska sidosaineena ei voinut käyttää kananmunaa (Immonen, Laaksonen, Lattu, Reunasalo, Sinisalo & Välimäki. 2010, 53). Tämän seurauksena taikinasta tuli liian juokseva ja päädyin tekemään ne pihvimuotoisena. Vegaaniruokia tehdessä pitää kiinnittää enemmän huomiota massan komponenttien mittasuhteisiin hyvän lopputuloksen saavuttamiseksi.

Kebablihan leikkaamista varten oli uusi kebab leikkuri, jota kukaan ei ollut käyttänyt aikaisemmin. Lihaa leikatessani huomasin että leikkurin teräosa, joka on kierteillä kiinni varsiosassa, löystyy käytössä hyvin nopeasti. Jos asiaa ei huomaa, terä saattaa pudota työtä tehdessä ja tehdä pahaakin jälkeä. Kebab leikkurin terä on erittäin terävä ja pyörii kovalla vauhdilla, joten on tärkeää että se pysyy tiukasti kiinni. Ilmoitin asiasta esimiehelle ja ensi kerralla terä kiinnitetään työkalujen avulla niin tiukkaan, että se ei pääse missään tapauksessa löystymään.

Loppusiivouksen aikana keittiön lattialle kaatui vahvaa puhdistusainetta, jonka seurauksena keittiössä oli hetkellisesti puhdistusainehuujuja joiden hengittäminen ei ole turvallisuuskäyttötiedotteen mukaan suositeltavaa (SSTL 2015, 104). Puhdistusaine huuhdeltiin nopeasti pois puhtaalla vedellä, eikä kukaan altistunut aineelle liian kauaa. Puhdistusaineita käsitellessä on tärkeää muistaa ettei niitä saa sekoittaa keskenään, sillä eri pesuaineet voivat yhdistyessään reagoida arvaamattomasti. Tästä syystä huuhteluun tulee aina käyttää pelkkää vettä. (SSTL 2015, 120.)

Keskiviikko 19.9

Tämän päivän ruokana oli veggie bowl, jossa asiakas kokoaa itse mieleisensä annoksen useista eri kasvisruokakomponenteista. Komponenttien suuren lukumäärän takia valmistuksen suunnittelu ja jaksottaminen oli erityisen tärkeää. Suuren työmäärän ja jäähtytystä vaativat komponentit tulisi aloittaa ensimmäisenä, jotta ne ehtivät valmistua ja jäähtyä vaadittuun lämpötilaan ennen lounaan alkua. Lisäksi valmistus vaati monen asian tekemistä yhtä aikaa, joka on kokin ammatissa olennainen osa ammattitaitoa. Kiireen keskellä on tärkeää muistaa pysähtyä ensin miettimään, sillä kaosmaisesta säntäilystä on vain haittaa.

Business Park juhlistaa torstaina 20.9 merkkipäivää, joten seuraavan päivän lounaan valmistelu aloitettiin jo hyvissä ajoin tänään. Syöjämäärän odotetaan kasvavan monenkertaiseksi ja lounas alkaa aikaisemmin kuin normaalina päivänä, joten lounas olisi mahdoton toteuttaa ilman hyviä esivalmisteluja aamua varten.

Torstai 20.9

Menin töihin tuntia aikaisemmin kuin normaalisti juhlapäivän takia. Ruokaa tehtiin moninkertaisesti enemmän kuin normaalisti, sillä emme tiedäneet kuinka paljon asiakkaita päivän aikana tulee käymään. Normaalisti asiakkaita käy päivässä noin 350, mutta yhteensä business parkissa on noin 1500 työntekijää.

Lounas oli rauhallisempi kuin odotimme. Asiakkaita kävi lounaalla noin 650, joten meillä jäi paljon valmista ruokaa yli, vaikka koitimme jaksottaa valmistusta parhaamme mukaan. Ylijäänyt ruoka saatiin kuitenkin hyvin hyödynnettyä pakastimeen ja seuraavan päivän ruokiin, joten ruokahävikki jäi onneksi pieneksi eikä turhaa jätettä tai rahallista menetystä tullut normaalia päivää enempää.

Ylijääneen ruoan uudelleenkäyttö, kunhan se tehdään asianmukaisesti elintarvikemääräyksiä noudattaen, on hyödyllinen taito kaikille keittiössä työskenteleville. Ruoka tulee jäähdyttää kauttaaltaan neljässä tunnissa alle 6 celsius asteen jotta sen voi säilyttää, edellyttäen että se on säilytetty asianmukaisesti yli 60 celsius asteen lämpötilassa tai se jäähdytetään välittömästi valmistuksen jälkeen (Ruoan jäähdyttäminen 2018). Edellisissä työpaikoissani ruoan uudelleenkäyttö on ollut rajoittunutta ja biojätettä on syntynyt paljon enemmän kuin nykyisessä työpaikassa, joten siinä minulla on vielä oppimista.

Perjantai 21.9

Perjantaina oli rauhallinen päivä, joten keskityimme keittiön ja varastojen siivoamiseen. Siivoussuunnitelmaa päivitettiin tällä viikolla, jossa jokaiselle keittiötyöntekijälle annettiin vastuualueet, jotka tulee puhdistaa viikoittain. Tämä helpottaa puhtaanapidon ylläpitämistä, kun siivousalueet on jaettu.

Torstaina ylijääneitä ruokia hyödynnettiin parhaan mukaan tämän päivän lounaan valmistuksessa ja osa pakastettiin myöhempää käyttöä varten. Tämän päivän lounaasta ei jäänyt juurikaan hävikkiä, joten annosmäärät oli hyvin suunniteltu. Suunnitelu on tärkeä osa ravintolan toimintaa, jotta ylituotantoa ei synny ja kulut eivät kasva liian suuriksi.

Viikkoyhteenvedo

Viikko sujui normaalisti, lukuunottamatta torstaita. Paria pientä asiaa lukuunottamatta työpaikan turvallisuudesta ei ole mainittavaa, mikä on tietysti hyvä asia. Ruokahävikkimäärät pysyivät pienenä, vaikka torstaina varauduttiin suurempaan asiakasmäärään ja ruokaa varattiin enemmän kuin normaalisti. Lisäksi siivoussuunnitelman päivitys auttaa työympäristön puhtauden ylläpidossa.

Ensi viikolla käydään ensimmäinen palautekeskustelu, sillä työsuhteen alkamisesta on kulunut kuukausi. Lisäksi pääsen ensimmäistä kertaa käyttämään tilaus- ja varastonhallintajärjestelmiä. Niihin oli päivän kestävä koulutus, mutta ilman käytännön harjoittelua asiat unohtuvat nopeasti. Tavoitteena ensi viikolla on oppia käyttämään niitä, jotta voin tarvittaessa tehdä tilaukset esimerkiksi sairaspöytäalustien takia.

5.2 Viikko 2

Maantantai 24.9

Viikko alkoi normaaleissa merkeissä. Pisteellä oli tänään pizzabuffet, joten asiakkaita riitti. Pizzoja sai tehdä lisää sitä mukaan, kun niitä valmistui ja uuniin tuli tilaa. Kiireessäkin tulee muistaa huolehtia raaka- aineiden oikeasta säilytyksestä, eikä jättää niitä huoneenlämpöön koko lounaan ajaksi vaikka niitä tarvitseekin jatkuvasti. Onneksi työpisteellä on kylmät vetolaatikot johon raaka- aineet voi laittaa ja missä ne pysyvät jääkaappilämpötiloissa. Palautekeskustelua ei käyty tänään, vaikka se oli alunperin suunnitelmassa. Se käydään kuitenkin vielä tämän viikon aikana.

Tiistai 25.9

Tänään pääsin ensimmäistä kertaa itse käyttämään yrityksen omaa tavarantilausjärjestelmää. Minulle on koulutettu se aikaisemmin päivän kestävässä koulutuksessa, mutta sitä ei opi samalla tavalla käyttämään kuin konkreettisesti tehdessä. Jäin työpäivän jälkeen keittiömestarin opastuksella tekemään seuraavan maanantain tilaukset.

Järjestelmä itsessään on melko kankea, mutta siitä pääsee nopeasti jyvälle. Siinä on myös monia pieniä asioita jotka tulee muistaa, muuten voi pahimmassa tapauksessa esimerkiksi poistaa koko ruokalistan jolloin sen tekeminen täytyy aloittaa kokonaan alusta. Sitä käyttäessä on oltava tarkkana.

Tilauksia tehdessä on hyvä olla tietoinen olemassa olevasta varastosta, ettei tilaa turhaan tuotteita joita löytyy jo riittävästi. Ylitilaaminen kasvattaa turhaan varastoarvoa, täyttää jo valmiiksi pieniä varastotiloja ja pahimmillaan johtaa turhaan hävikkiin kun tuoretuotteet pilaantuvat ennen kuin ne ehditään käyttämään. (Taskinen 2007, 43.) Lisäksi pitää tietää tulevat ruokalistat, jotta tilaa oikeat raaka- aineet.

Tilausjärjestelmä nostaa sinne suunnitellulta ruokalistalta raaka- aineluettelon reseptiikan perusteella. Kaikista ruokalistalla olevista ruoista on olemassa reseptiikka ainakin jossain muodossa järjestelmässä. Luettelon avulla nähdään kaikki tarvittavat raaka- aineet ja tarvittavat määrät aina mausteista lähtien, sillä se laskee myös annoskoon ja sitä kautta odotetun menekin. Raaka- aineita on mahdollista tilata myös listan ulkopuolelta, mikäli

haluaa esimerkiksi tehdä oman version suunnitellusta ruoasta, tai sitä ei löydy ollenkaan reseptiikasta.

Tulleet tilaukset pitää merkitä vastaanotetuksi ja kuitatuksi. Kaikki kuormakirjat käydään läpi ja niistä katsotaan onko tuotetta tullut oikea määrä. (Taskinen 2007, 43.) Varsinkin lihoissa on aina pientä heittoa joko ylös- tai alaspäin ja ne pitää merkata järjestelmään vaikka heittoa olisi vain muutama gramma.

Keskiviikko 26.9

Päivä sujui normaaliin tapaan, eikä mainittavaa juurikaan ole. Ruokana oli quesadillat itseotossa, jotka olivat erittäin suosittuja. Ne olivat valmiiksi täytettyjä joten lounasaika meni niiden parissa. Tärkeässä osassa oli jälleen ruoan valmistamisen jaksottaminen jotta tuote pysyi tuoreena eikä turhaa ruokahävikkiä syntynyt. Hävikki oli tältä päivältä pieni, sillä ne muutamat quesadillat jotka jäivät lounaalta yli myytiin lounaan lopussa pidettävässä hävikkiruokamyynnissä.

Torstai 27.9

Keittiömestari oli tänään poissa joten vastuu siirtyi päiväksi minulle. Päivä oli muuten samanlainen työpäivä kuin muutkin, luin vain sähköpostit ja vastasin tarvittaessa puhelimeen. Ketään ei tarvinnut ohjata, sillä kaikki tietävät omat työtehtävänsä ja ovat ammattitaitoisia. Ainoa asia johon tarvitsi puuttua, oli kun tavarantoimittajalta soitettiin että heiltä on eräs tilattu tuote loppu. Tiesin kuitenkin että sitä on varastossa sen verran, että korvaavan tuotteen tilaaminen ei ole välttämätöntä, joten peruin kyseisen tuotteen tilauksen.

Lounaalla oli jälleen kebab ja edellisestä kerrasta oppineena osasin varoa kebableikkurin terää joka löystyy käytössä. En löytänyt työkalua jolla sen saisi kiristettyä niin tiukaksi ettei se irtoa, mutta kiristin sen käsin aina ennen käyttöä. Muuten lounas sujui normaalisti.

Perjantai 28.9

Joka kuun viimeinen arkipäivä on inventaariopäivä, jolloin kaikki varastot, kylmiöt ja salin kaapit käydään läpi ja lasketaan mahdollisimman tarkasti (Taskinen 2007, 43). Inventaariota varten on varastonhallintajärjestelmässä luodut ”kaapit” johon on viety tuotteet, jotka sieltä löytyvät. Esimerkiksi maitokylmiön kaappiin on viety kaikki maitotuotteet ja muut, joita siellä säilytetään. Tämä helpottaa ja nopeuttaa inventaarion laskemista ja järjestelmään lyömistä.

Invetaario lasketaan mahdollisimman tarkasti joko kilo tai kappalemääräisesti, jotta saadaan tarkka varastoarvo. Se auttaa myös tulevan kuun tilausten tekemisessä, kun tiedetään mitä varastoissa on jo valmiiksi ja näin ylläpidetään hyvää varastonkiertoa. Edellisestä työpaikastani poiketen inventaarioon lasketaan myös avatut ja itsetehdyt tuotteet,

esimerkiksi lihapyörökät. Itsetehdyistä tuotteista arvioidaan silmämääräisesti pääraaka-aineen määrä, tässä tapauksessa jauheliha, ja merkataan se inventaarioon. Inventaarion suuren työmäärän takia päätimme siirtää palautekeskustelun seuraavalle viikolle. Ensi viikolla aloitan myös hävikkimäärien lyömisen järjestelmään. Ne pitää lyödä päivittäin.

Viimeviikolla päivitetyn siivoussuunnitelman (kuvio 3) käyttö alkoi tällä viikolla. Jokaiselle työntekijälle on eritelty omat ja yhteiset vastuualueet, jotka tulee siistiä päivittäin, viikottain tai kuukausittain. Näin puhtauden ylläpito selkeytyy ja paikat pysyvät vaadittavalla siisteystasolla. Inventaarion aikana kaikki kaapit pestiin sillä ne ovat silloin tyhjimmillään, mikä helpottaa siivoamista huomattavasti.

SIVOUSSUUNNITELMA Syyskuu 2018		Marko				
			vko 33	vko 35	vko 40	vko 41
Keittiön säilytys ja varastointitilat		siivoustiheys	vastuuhenkilö			
7	Keittiön salaattipystykaappi sisältä ja ulkoa	pv,vko, vuosi	Marko	X	X	X
8	Keittiön maitopystykaappi sisältä ja ulkoa	pv,vko, vuosi	Marko	X	X	X
12	Jäähdytyskaappi sisältä ja ulkoa	pv,vko	Marko	X	X	X
13	Keittiön lämpökaappi sisältä ja ulkoa	pv, vko	Marko	X	X	X
Keittiölaitteet		siivoustiheys	vastuuhenkilö			
27	Keittiön huuva ja rasvasuodattimet	2Xkk	Huoltomies, Markku, Marko	X		
ruoanvalmistustilat		siivoustiheys	vastuuhenkilö			
30	lattiat	pv, vko	Markku, Jouni, Marko, Raija	X	X	X
31	lattiakaivot	pv, vko	Markku, Jouni, Marko, Raija	X	X	X
32	seinät ulottuvuuskorjeudelta, valokatkaisijat, ovet ja kahvat	pv, kk	Markku, Jouni, Marko, Raija	X	X	X
Tarjoilu- ja myyntitilasto laitteet		siivoustiheys	vastuuhenkilö			
45	lämpökaapit sisältä ja ulkopuolelta	pv, vko	Marko	X	X	X
46	lämpöhauteet	pv, vko	Marko	X	X	X
47	pisteen kylmävetolaatikat sisältä ja ulkopuolelta	pv, vko	Marko	X	X	X
53	pisteen rasvakeitin	pv, vko	Marko	X	X	X
54	pisteen grilli tai wokki ja	pv, vko	Marko	X	X	X
57	pisteen huuva ja rasvasuodattimet	2Xkk	Marko, Markku	X		
58	pisteen huuva ja rasvasuodattimet	2Xkk	Marko, Markku	X		
68	pisteen takaseinä	pv, kk	Marko	X	X	X

Kuvio 3: Siivoussuunnitelmakansio

Viikkoyhteenvedo

Tällä viikolla opettelin yrityksen omien tilaus- ja raportointijärjestelmien käyttöä ja tein ensimmäiset tilaukset. Sen oppiminen vie varmasti muutaman kerran, sillä järjestelmä on paikoittain melko sekava ja siinä on pieniä asioita jotka pitää muistaa tehdä joka kerta. Jo tulneiden kuormien kuormakirjat käydään läpi poikkeavuuksien varalta, korjataan ja lyödään järjestelmään. Kuormakirjoja säilytetään myös kansiossa, jotta ne ovat tarvittaessa saatavilla esimerkiksi epäselvissä tapauksissa tavarantoimittajan ja tilaajan välillä.

Inventaario tehdään joka kuukauden lopussa ja kirjataan järjestelmään. Sen avulla nähdään mm. varastoarvo. Se lasketaan mahdollisimman tarkasti niin keittiössä kuin salissakin ja siihen otetaan mukaan myös kaikki avatut ja itsetehdyt tuotteet. Ensi maanantaina inventaario kirjataan järjestelmään, perjantaina tuotteet laskettiin vasta paperille. Lisäksi opetellaan hävikkien kirjaamista ja käydään palautekeskustelu ensimmäisestä kuukaudesta yrityksessä työskentelystä. Ensi viikolla tarkastelen ruokatuotannon ympäristövaikutuksia ja miten niitä voidaan vähentää jokapäiväisessä työssä.

5.3 Viikko 3

Maanantai 1.10

Lihatalous on yksi haitallisimmista tuotannoista maailmassa ja sen vaikutukset näkyvät kaikkialla, niin ilmastossa, maaperässä kuin vedessäkin. Maailman asutettavasta pinta- alasta noin 30 % on karjatalouden käytössä. Tähän lukuun lasketaan mukaan laidunmaat ja karjan tarvitseman ravinnon tuotantoon käytetyt viljelysmaat. (FAO 2006, 5.)

Maailman kasvihuonekaasupäästöistä jopa 51 % uskotaan olevan peräisin lihatuotannosta (Goodland & Anhang 2009, 11). Tästä 18 % on hiilidioksidipäästöjä ja 37 % on metaanipäästöjä. Metaanin ilmastovaikutus hiilidioksidiin verrattuna on jopa 23 kertainen. (FAO 2006, 5.)

Yhdistyneiden Kansakuntien mukaan lihateollisuus on yksi kolmesta vakavimmasta ympäristöongelmien aiheuttajista niin paikallisesti kuin maailmanlaajuisesti. Karjatalouden seurauksena maaperä köyhtyy, vesistöt saastuvat ja biodiversiteetti pienenee. Tutkimukset osoittavat, että sekasyöjien ruokavalio aiheuttaa seitsemänkertaisesti vegaanien ruokavaliota enemmän kasvihuonepäästöjä. (Foer 2011, 75 - 76.)

Noin 70 % maailman makean veden varannoista käytetään maataloudessa. Yhden naudanlihakilon tuottamiseen tarvitaan noin 43 000 litraa vettä, kun kasvien tuottamisessa tarvitaan saman määrän tuottamiseen 300 - 2000 litraa. Suurin osa vedestä käytetään karjan ravinnoksi kasvatettavan rehun tuotannossa. (Oxford journals 2004.)

Tämän päivän lounaalla oli itseotettava pyörykkäbaari, jossa oli kaksi eri vaihtoehtoa lisukkeineen. Tällä viikolla pyrin minimoimaan hävikin ja miettimään tuotannon ympäristövaikutuksia, joten kiinnitin erityistä huomiota valmistuksen jaksottamiseen. Lisäksi pyrin maksimoimaan raaka- aineiden uudelleenkäytön.

Tarjolla oli liha- ja kalavaihtoehdot, joiden molempien pyörykät tulivat valmiina pakasteena. Niiden valmistamisen jaksottaminen oli täten varsin helppoa, kunhan piti mielessä niiden paistojen. Lisukkeena tarjottua pastaa valmistettiin menekin mukaan, sillä se säilyy huonosti lämpösäilytyksessä eikä ole mieluisa asiakkaalle. Riisi kestää säilytystä paremmin, joten

valmistin koko erän kerralla arvioiden kokemuksesta sen menekin. Lihapyöryköiden kanssa oli tomaattikastike joka on helppo hyödyntää uudelleen, kunhan sen valmistuksessa ei käytä herkästi pilaantuvia tuotteita.

Tämän päivän hävikki oli erittäin pieni, sillä asiakkaita oli odotettua enemmän. Ainoastaan kalapyöryköitä jäi hieman, eikä niitä voinut hyödyntää loppuviikon ruoissa, joten ne jouduttiin hävittämään biojätteeseen. Muut ruoat myytiin loppuun joko lounaan aikana tai sen lopussa olevassa hävikkiruokamyynnissä.

Tiistai 2.10

Tiistaisin, torstaisin ja perjantaisin työskentelypisteeni lounas tarjoillaan lautasannoksina. Tämä helpottaa menekin ennakointia, sillä pystyt itse vaikuttamaan annoskokoon. Tänään tarjolla oli naudan lehtipihvi sekä kasvisvaihtoehtona itsetehty kasvispihvi.

Suuren työmäärän takia kasvispihvit valmistettiin etukäteen eikä jaksottaen. Niitä valmistettiin noin 40 annosta ja se arvioitiin sen mukaan, kuinka paljon annoksia meni viimeksi kun kyseinen annos oli tarjolla. Pihvin massaan pyrittiin käyttämään mahdollisimman paljon edellisen päivän salaattipöydästä jääneitä raaka- aineita, kuten erilaisia raasteita ja vihanneksia. Lehtipihvit olivat raaka- pakasteita, joten ne valmistettiin tilauksesta eikä niistä koitunut valmistuksessa yhtään hävikkiä, sillä käyttämättä jääneet pihvit pystyttiin pakastamaan seuraavaa kertaa varten.

Kasvispihvien hävikki oli paljon odotettua suurempi. Jouduin heittämään noin puolet (3kg) biojätteeseen lounaan jälkeen, sillä niitä ei pystynyt enää hyödyntämään koska niihin oli käytetty maanantain ylijääneitä raaka- aineita. Molempiin annoksiin kuulunut papu-tomaattipaistos jäähdytettiin määräyksiä noudattaen uudelleenkäyttöä varten.

Keskiviikko 3.10

Koska liha on kallista ja sen tuotannosta aiheutuu paljon kasvihuonepäästöjä, ruokiin pyritään lisäämään kasviksia. Tämän avulla vähennetään lihan menekkiä ja saadaan tuotteesta ruokaisampi. Tänään kuitenkin unohdin sen, kun lounaalla oli itämainen hot pot- tyyppinen itsetoitettava ruoka, joka koostuu useista eri komponenteista.

Yksi komponenteista oli härkää itämaisessa kastikkeessa. Sen menekki oli erittäin suurta, sillä seassa ei ollut kasviksia hillitsemässä annoskokoa ja se loppui kesken lounasajan puolivälissä. Onneksi pakkasessa oli edelliseltä viikolta yli jäänyttä porsasta, jolla tuotteen pystyi korvaamaan. Tämän viikon perjantaina on jälleen itämainen ruoka, joten ylijääneet kastikkeet ja kasvikset pystytään hyödyntämään silloin eikä niitä tarvitse hävittää.

Torstai 4.10

Tämän päivän ruoka valmistettiin suurelta osin uudelleen hyödynnetyistä raaka- aineista. Annoksen komponenttina ollut peruna curry valmistettiin ylijääneistä salaattipöydän vihanneksista, joihin lisättiin perunaa ja tomaattikastike. Tällä tavoin saatiin hyödynnettyä muuten hävikkiin menevät kasvikset ja pienennettiin annoksen valmistuksesta aiheutuvia kuluja. Annoksen lihakomponentti valmistettiin erissä tuoreuden takia ja lopuksi ylijäänyt liha kypsennettiin ja pakastettiin.

Perjantai 5.10

Tältä päivältä ei jäänyt mainittavaa hävikkiä, sillä lähes kaikki myytiin viimeistään hävikkimyynnissä. Kuten jo aiemmin mainitsin, ruoan tekoon käytettiin keskiviikolta jääneitä kastikkeita ja muita raaka- aineita. Lounasruoan sijaan keskityn tänään kahteen salaattipöytään ja niiden valmistukseen.

Ravintolassa on päivittäin tarjolla kaksi eri salaattipöytää. Toisen salaattipöydän komponentit kuuluvat kaikkiin ravintolassa tarjottaviin annoksiin, toinen puolestaan on vain salaatti- ja keittolounaita varten ja siinä on useampia komponentteja. Jälkimmäisessä pöydässä on päivittäin tietyt komponentit, jotka siinä pitää olla kuten hiilihydraattipitoinen salaatti (esimerkiksi pasta- tai perunasalaatti) ja hedelmiä.

Maanantaisin aloitetaan niin sanotusti puhtaalta pöydältä, eli kaikki salaattit tehdään alusta alkaen itse. Viikon edetessä salaattipöydän teossa käytetään hyväksi edellisiltä päiviltä jääneitä komponentteja, esimerkiksi sekoittamalla ne perunasalaatin tai vastaavan joukkoon. Lisäksi joitain komponentteja hyödynnetään myös lämpimän ruoan teossa. Kaikki hävikki pyritään minimoimaan uudelleenkäytöllä, kuitenkin niin että salaattipöydässä säilytetään laatuaso päivittäin. Esimerkiksi edellisen päivän tomaatteja ei laiteta uudelleen esille, vaan ne pakastetaan ja hyödynnetään mm. tomaattikastikkeiden ja keittojen teossa. Kaikkea ei kuitenkaan voi säästää. Maitoa ja muita herkästi pilaantuvia ainesosia sisältävät salaattit on hävitettävä mikäli ne ovat olleet esillä koska niiden lämpötila nousee esillä ollessa yli säilytyslämpötilan eikä niiden turvallisuutta voida enää taata.

Kuumana tarjoiltava ruoka on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään +60 celsius astetta. Kylmäsäilytystä vaativat tuotteet on säilytettävä kylmässä, ja tuotteesta riippuen niille on säädetty säilytyslämpötilat (kuvio 4). (Elintarvikkeiden säilyttäminen 2018.)

Lämpötila °C	Elintarvikelaji
sulavan jään lämpötila (korkeintaan +2)	Tuoreet kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet mukaanlukien mäti (suolaamattomana)
0 - +3	Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti ja pakasteesta sulatettu, suolattu mäti
alle +4	Jauheliha ja jauhettu maksa
enintään +6	Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaanlukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset, kalapuolisäilykkeet, elävät simpukat, sushi sekä kaikki muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joille ei ole annettu +6 celsius -asteesta poikkeavaa säilytyslämpötilaa
enintään +8	Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely

Kuvio 4: Säilytyslämpötilat (Evira 2018.)

Mikrobikasvulle otollisin lämpötila on +6 ja +60 celsius asteen välillä. Kylmät tuotteet tulisi siis säilyttää alle kuudessa asteessa ja kuumat yli +60 asteessa ruoan turvallisuuden varmistamiseksi. Tuotteiden säilytyksessä pitää ottaa huomioon myös valmistajan ohjeistukset ja huolehtia siitä ettei kylmäketju pääse katkeamaan, sillä se saattaa vaikuttaa tuotteen säilyvyyteen. (Elintarvikkeiden säilyttäminen 2018.) Käytettävät tuotteet on hyvä arvioida myös aistinvaraisesti, eli katsoa ettei niistä löydy esimerkiksi hometta tai etteivät ne haise pilaantuneelta.

Viikkoyhteenvedo

Tällä viikolla ruokahävikkiä syntyi keskimääräistä vähemmän suurten syöjämäärien vuoksi. Ylijääneet tuotteet pyritään aina käyttämään uudelleen, mikäli se on mahdollista turvallisesti ja säädöksiä noudattaen. Päätöstä tehdessä tulee aina varmistaa, että tuotteet on säilytetty vaadittavissa lämpötiloissa ja jäädytetty asianmukaisesti (alle kuuteen asteeseen neljässä tunnissa).

Ruoan jaksottainen valmistus tuottaa aika ajoin vielä ongelmia suuren työmäärän tai muun kiireen vuoksi. Lisäksi säilytystilaa ja uuneja on rajallisesti mikä osiltaan vaikeuttaa sitä, varsinkin kun tarjolla on useampia komponentteja. Tämän viikon teema sai ajattelemaan omaa työtä uudesta näkökulmasta, kun hävikin minimoiminen oli tavoitteena jo lounaan valmistusvaiheessa.

Usein kiireisenä päivänä sortuu tekemään helposti liikaa ruokaa, jotta sitä ei tarvitse tehdä lisää lounaan aikana, mikä toisinaan johtaa ylituotantoon. Hävikkiä voi minimoida myös jo

esivalmisteluvaiheessa, esimerkiksi käyttämällä kasviksista kaiken mahdollisen. Jatkan työni kehittämistä aiheen tiimoilta jatkossakin sillä ruokahävikkiä on aina mahdollista pienentää. Ensi viikolla perehdyn ravintolan omavalvontaan ja HACCP periaatteisiin (Taulukko 1), omavalvontamääräyksiin ja kaikkien yhteisiin ja omiin vastuualueisiin.

HACCP periaate 1: Vaarojen arviointi
HACCP periaate 2: Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen
HACCP periaate 3: Kriittisten rajojen määrittäminen
HACCP periaate 4: Kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen
HACCP periaate 5: Korjaavien toimenpiteiden määrittäminen
HACCP periaate 6: Todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP-ohjelman validointi
HACCP periaate 7: HACCP-asiakirjat ja -tallenteet

Taulukko 1: HACCP (Evara 2018.)

5.4 Viikko 4

Maanantai 8.10

Omavalvonta ja sen toteuttaminen on yksi tärkeimmistä asioista ammattikeittiössä ja sen toteuttaminen kuuluu jokaisen työntekijän päivittäiseen työhön. Omavalvonta on lailla säädetty ja sen noudattamatta jättämisestä voi pahimmillaan seurata ravintolan sulkeminen. (Elintarvikelaki 2006.)

Ravintolaan on luotu omavalvontasuunnitelma, jota noudatetaan päivittäisessä työssä. Omavalvontasuunnitelma (kuvio 5) löytyy keittiömestarin toimistosta ja se on tarvittaessa kaikkien saatavilla. Sieltä löytyy kaikki, mitä lainsäädäntö edellyttää. Kaikki omavalvontalomakkeet säilytetään ravintolassa kahden vuoden ajan. Ne löytyvät keittiömestarin toimistossa omasta kansioista.

1	1	Johdanto, sisällysluettelo, Toimipaikan perustiedot
2	2	Vuokaaviot
3	3.1	Hankinnat
4	3.2	Vastaanotto
5	3.3	Varastointi
6	3.4	Pakasteiden sulattaminen
7	3.5	Ruuan valmistus
8	3.6	Jäähdytys
9	3.7	Jäädytys
10	3.8	Kuumien ja kylmien ruokien tarjoilu ja tarjollapito
11	3.9	Erityisruokavaliot
12	3.10	Mukaan myytävä ruoka – asiakkaalle annettavat tiedot
13	3.11	Ruokakuljetukset
14	3.12	Lämpötilamittaukset
15	4.1	Henkilökohtainen hygienia
16	4.2	Käsienpesu
17	4.3	Työntekijöiden terveydentilan seuranta ja työturvallisuus
18	4.5	Hygieniasaaminen ja koulutus
19	5.1	Astioidenpesu
20	5.2	Siivous ja sen seuranta
21	5.3	Koneet ja laitteet
22	5.4	Mittalaitteiden kalibroinnit
23	5.5	Jätehuolto
24	5.6	Tuhoeläintorjunta
25	5.7	Veden laatu
26	5.8	Vierailijat
27	6.	Näytteenotto
28	7.	Jäljitettävyys ja takaisin veto
29	8.	Palautteet: Asiakaspalautteet, ruokamyrkytyspäilyt, allergiset reaktiot
30	9.	Vierasesineet
31		SIIVOUSOHJELMA (SIIVOUSOHJEET), SIIVOUSSUUNNITELMA

Versio 1.4
1.9.2012
Hyväksynyt: TPI

Kuvio 5: Omavalvontasuunnitelma

Kaikista tarjolle laitettavista tuotteista otetaan päivittäin valmistus- ja tarjoilulämpötilat. Lämpimät ruoat tulee kuumentaa tarpeeksi kuumiksi, jotta mahdolliset haitalliset bakteerit kuolevat. Etenkin siipikarjan kanssa on oltava erittäin tarkkana, että valmistuksen aikana tuotteen lämpötila ylittää 75 celsiusastetta salmonellariskin vuoksi. (Elintarvikkeiden kypsentyminen 2018.) Vaikka ravintolassamme käytetään lähes yksinomaan suomalaista siipikarjaa, jossa ei ole vuosiin esiintynyt salmonellaa, tulee se silti kypsentää aivan kuten mikä tahansa muu siipikarjan liha (Usein kysyttyä salmonellasta 2018).

Ravintolamme omavalvontasuunnitelman mukaisesti kylmien tuotteiden tarjoilulämpötila ei saa ylittää 12 astetta missään vaiheessa valmistusta ja tarjoilua. Tarjolla olleet tuotteet on hävitettävä lounaan jälkeen eikä niitä voi uudelleenkäyttää, mikäli niiden lämpötila on noussut yli kuuden asteen. Tämä koskee etenkin herkästi pilaantuvia tuotteita, kuten maitotuotteita ja majoneeseja.

Tiistai 9.10

Jokaisesta tuotteesta ja komponentista otetaan päivittäin näyte, jota säilytetään pakastimessa kaksi viikkoa alkaen siitä päivästä, jona se on valmistettu. Näyte tulisi ottaa tuotteesta, joka on ollut tarjolla asiakkaalle. Näytteen avulla voidaan tarvittaessa selvittää onko esimerkiksi ruokamyrkytystapaus johtunut ravintolassa tarjolla olleesta ruoasta ja jos on, mistä bakteeri on peräisin. Se toimii myös ikään kuin henkivakuutuksena, sillä usein tapaukset joissa asiakas uskoo saaneensa bakteerin ravintolasta ovat osoittautuneet vääriksi, kun näytteet on lähetetty laboratorioon tutkittaviksi. Ilman näytteitä ravintola ei pysty todistamaan, että bakteeri ei ole ollut heidän ruoassaan. (Elintarvikkeiden kypsentyminen 2018.)

Meillä näytteiden otto on jaettu kahdelle ihmiselle. Minä otan näytteet kaikesta, mitä olen itse valmistanut omalle pisteelleni tarjolle ja toinen kokki ottaa näytteet omista ruoistaan sekä molemmista salaattipöydistä. Kaikki näytteet otetaan erillisiin pusseihin ja kootaan yhteen, merkataan päivämäärä ja laitetaan erilliseen näytepakastimeen jossa sitä säilytetään kahden viikon ajan. Näyte otetaan aina lounaan loppupuolella esillä olevista tuotteista. Mikäli jokin tuote loppuu ja se korvataan, myös korvaavasta tuotteesta otetaan erillinen näyte.

Mikäli ruoan haluaa säilyttää myöhempää käyttöä varten tai se tarjoillaan kylmänä kypsennyksen jälkeen, tulee se jäähdyttää asianmukaisesti. Kuuma ruoka tulee jäähdyttää kypsennyslämpötilasta alle kuuteen asteeseen korkeintaan neljässä tunnissa. (Elintarvikkeiden jäähdyttäminen 2018.) Jäähdytetyt tuotteet kirjataan lämpötilanseurantalomakkeelle (kuvio 6), joka sijaitsee keittiön seinällä.

The image shows two copies of a food temperature monitoring form. The top form is filled out with handwritten data for the date 12.10 and product 'Pöytäruoka'. The table has columns for 'Päivä', 'Tuote', 'Kello jaahdytyksen alkaessa', 'Lämpötila jaahdytyksen alkaessa', 'Kello jaahdytyksen lopussa', 'Lämpötila jaahdytyksen lopussa', 'Poikkeama on/ei', and 'Kuitaus'. The handwritten entry shows a temperature of 2,05 at the start and 2,11 at the end, with a checkmark in the 'Kuitaus' column.

Päivä	Tuote	Kello jaahdytyksen alkaessa	Lämpötila jaahdytyksen alkaessa	Kello jaahdytyksen lopussa	Lämpötila jaahdytyksen lopussa	Poikkeama on/ei	Kuitaus
12.10	Pöytäruoka	2,05	2,11				✓

Kuvio 6: Jäähdytyslämpötilojen seurantalomake

Keskiviikko 10.10

Ravintolassa on käytössä siivouslista, johon jokaiselle on merkitty omat puhtaanapitoalueet. Alueet on jaoteltu päivittäisiin, viikottaisiin ja kuukausittaisiin kohteisiin. Kun siivous on suoritettu, se merkataan listaan raksilla.

Omiin siivouskohteisiin kuuluu oma työpisteeni ja sen ympäristö. Tämä tarkoittaa kaikkia pintoja, lattiaa, uunia ja muita laitteita sekä katossa olevia ilmastointihormin rasvasuodattimia. Lisäksi minulle kuuluu myös kasvis- ja maitokylmiöt, jäähdytyskaappi sekä erillinen kylmäkaappi jossa säilytetään päivän salaatteja ja muita valmiita tuotteita.

Ravintolassa on käytössä useita eri pesuaineita, joita käytetään siivouskohteesta riippuen. Tasot ja pinnat puhdistetaan yleispesuaineella ja pyyhitään desinfioivalla pesuaineella, lattiat pestään rasvanpoistoaineella ja uunille on omat uuninpesuaineet. Lämpökaapit ja niiden hyllyt pestään joko yleispuhdistusaineella, tai tarvittaessa vahvemmillä pesuainella, kuten rasvanpoistoaineella. (SSTL 2015, 120.)

Pesuaineita käyttäessä on käytettävä asianmukaisia suojavälineitä. Mietojen pesuaineden, kuten yleispesuaineen käyttöön riittää pelkät kertakäyttöhansikkaat, mutta vahvoja aineita käsiteltäessä tulee olla myös silmä ja hengityssuojaimet. Lisäksi tulee välttää roiskeita paljaalle iholle. Tätä varten ravintolasta löytyy olkapäähän ylettyvät kumihanskat, joita käytetään uuninpesussa. (SSTL 2015, 120; 174 - 175.)

Torstai 11.10

Puhtautta kontrolloidaan ottamalla eri paikoista puhtausnäytteitä hygicult- nimisellä tikulla; ”Hygicult-kontaktilevyt on tarkoitettu mikrobiologisen hygienian nopeaan seurantaan ja/ tai mikrobien alustavaan tunnistamiseen pinnoilta” (Oriondiagnostica 2018). Näytteitä voi ottaa mistä tahansa pinnalta koskettamalla tikulla kohteen pintaa. Näyte suljetaan tiiviiseen purkkiin ja sen tulokset saadaan muutaman päivän kuluessa näytteen ottamisesta.

Otimme tänään näytteitä useista paikoista, jotta saamme tietää millä tasolla ravintolan puhtaus on ja missä pitää jatkossa kiinnittää erityistä huomiota. Näytteitä otettiin mm. työtasoista, veisten kahvoista ja tiskistä tulleista ruokalautasista. Ensi viikolla näytteet ovat luettavissa ja saamme tietää mitä toimenpiteitä tulee tehdä, jos tarve niin vaatii.

Perjantai 12.10

Perjantaisin otetaan aina lämpötilat saapuvasta raaka-ainetilauksesta. Perjantaisin tulee sekä tuoretuotteita että pakkaskuorma, joista molemmista kirjataan lämpötilat ylös lomakkeelle. Tällä varmistutaan siitä, ettei tuotteiden kylmäketju katkea. Tuoretuotteet, kuten vihannekset ja maitotuotteet, tulee saapuessaan olla alle kuusi asteisia. Pakastetuotteet puolestaan eivät saa ylittää -18 asteen lämpötilaa.

Kuormat puretaan mahdollisimman nopeasti saapumisesta, mielellään heti. Toisinaan kuormat saapuvat ennen meitä, mutta eivät koskaan niin aikaisin että ne kerkeisivät lämmentä liiaksi. Kuorman purussa pitää aina muistaa FiFo- periaate, eli vanhat tuotteet eteen ja uudet taakse (Elintarvikkeiden säilytystilat 2018). Meillä tuotteisiin merkataan permanenttitussilla pakkauksen kylkeen se, mitkä tuotteet tulee käyttää ensin.

Viikkoyhteenveto

Omaavontta ja sen toteuttaminen on tuttua jo aikaisemmista työpaikoista, sillä se kuuluu osaksi jokaisen ravintolassa työskentelevän työnkuvaa. Käytänteet ovat kaikkialla pitkälti samat, sillä omaavontta on lailla säädetty eikä sitä voi lähteä soveltamaan omin päin. Eroja löytyy pääsääntöisesti ainoastaan kirjaustavoissa. Joissain ravintoloissa kaikki tehdään vielä käsin lomakkeille, toisissa taas on siirrytty enemmän ja enemmän sähköisiin ja automaattisiin järjestelmiin, esimerkiksi kylmiöiden lämpötilojen mittauksessa ja ruokien lämpötilojen kirjaamisessa.

Ainoa huomattava ero uudessa työpaikassa on pesuaineet ja niiden käyttö, sillä tässä ravintolassa käytetään eri valmistajan pesuaineita kuin mitä olen aikaisemmin käyttänyt. Se tuottaa hieman päänvaivaa, kun ei vielä muista ulkoa jokaisen pesuaineen käyttötarkoitusta. Tätä varten siivouskaapista löytyy kuitenkin lista, jossa jokainen pesuaine on nimetty ja sen käyttötarkoitus määritetty.

5.5 Viikko 5

Maanantai 15.10

Maanantai oli rauhallinen päivä. Ruoka oli maanantaiseen tapaan itseotossa ja suhteellisen vaivaton valmistaa, joten kiirettä ei päässyt syntymään. Oli mukavaa, että joka päivä ei ole kiireinen, sillä se alkaa pidemmän päälle vaikuttamaan jaksamiseen. Aijonkin tällä viikolla keskittyä jatkuvan kiireen vaikutuksiin työssä.

Tiistai 16.10

Ravintolassa oli tänään kiireinen päivä. Ruokana olivat keustosuosikit, kievin kana sekä itse tehdyt pinaattiletut joten asiakkaita riitti. Omalla pisteelläni ei käynyt tänään tästä syystä

paljoa asiakkaita, joten autoin muita silloin kuin kykenin. Kiire näkyi, kun ihmiset sinkoilivat edestakaisin hakemassa lisää ruokaa ja auttamassa asiakkaita. Kiireen keskellä ilmapiiri muuttuu aina hieman kaoottiseksi.

Kiireestä selviää, kun pitää pään kylmänä. Tämä tarkoittaa, ettei sinkoile päämäärättömästi paikasta toiseen, vaan keskittyy siihen mitä on tekemässä ja pysähtyy hetkeksi miettimään ennen kuin tekee. Muuten työnteosta katoaa punainen lanka ja ongelmia alkaa syntyä.

Keskiviikko 17.10

Tämän päivän kiireisin osuus oli lounasta edeltävä työaika. Aamuinen salaatin teko ja ruokien esivalmistelut vievät usein paljon aikaa. Tämän päivän salaateissa meni esivalmisteluiden takia tavallista kauemmin, joten olin myöhässä jo ennen kuin aloitin itse lämpimän ruoan valmistuksen.

Esivalmistelussa ja ruoan valmistuksessa on tärkeää muistaa työjärjestys. Ne vaiheet, joissa menee paljon aikaa tulisi tehdä ensin. Tuotteet on hyvä myös priorisoida, eli varmistua että tärkeimmät kuten päätuote on varmasti valmiina lounaan alussa. Esimerkiksi pitkää kypsennystä vaativat tuotteet tehdään ensin, jotta ne ovat valmiita määräajassa. Niiden kypsymisen aikana voi tehdä muita, vähemmän aikaa vieviä tai ”tärkeitä” tehtäviä.

Lounaan aikana aloin valmistamaan jo seuraavan päivän salaattipöytää, sillä huomisen ruokatuote on erittäin aikaavievä valmistaa. Huomenna tarjoillaan pork buneja, eli porsaanlihalla täytettyjä taikinaan leivottuja nyyttejä, jotka ovat peräisin kiinalaisesta keittiöstä. Ne tehdään alusta asti itse, joten niiden valmistaminen suurelle syöjämäärälle vie valtavasti aikaa.

Torstai 18.10

Aamu alkoi tavanomaisesta poiketen suoraan lämpimän tuotteen teolla, sillä salaattipöytä oli esivalmisteltu jo eilen. Ensimmäisenä tehtiin taikina, jotta se kerkeää rauhassa kohota ennen nyyttien valmistusta. Kun taikina oli saatu kohoamaan tehtiin täytteet, yksi lihatäyte ja yksi kasvistäyte, jotka jätettiin maustumaan.

Pyrin valmistamaan kaikki lisäketuotteet mahdollisimman nopeasti taikinan kohoamisen aikana, jotta aikaa jäisi mahdollisimman paljon nyyttien tekemiseen ja kypsentämiseen. Minulle jäi noin kaksi tuntia aikaa kaulia taikina, leikata siitä pieniä ympyröitä, täyttää ja nyplätä ne ja lopuksi kypsentää. Keittiömestari oli siinä apuna, sillä yksin se olisi ollut mahdoton tehtävä.

Kaiken kaikkiaan teimme kahdessa tunnissa noin 170 nyttiä, mikä oli riittävä määrä lounaalle. Kiire kuitenkin tuntui jo ennen töihin tuloa, sillä tiesin mitä on odotettavissa. Se

aiheutti pientä stressiä siitä, saadaanko kaikki ajoissa valmiiksi vaikka aamu oli jo suunniteltu etukäteen. Kyseessä oli kuitenkin uusi tuote, jota ei oltu ennen valmistettu, joten ongelmia saattaa aina tulla.

Aamusta selvisi, kun jaksoi vaan pitää pään kylmänä. Ensin piti miettiä mitä tekee, ettei työskentely mennyt paikasta toiseen säntäilyksi. Se kuormittaa sekä henkisesti että fyysisesti ja yleensä vain hidastaa työskentelyä, kun tavaroita unohtuu tai pitää käydä useaan kertaan esimerkiksi kuivavarastossa. Lisäksi meitä oli siinä kaksi tekemässä, mikä on aina iso apu.

Perjantai 19.10

Tänään oli jälleen odotettavissa kiireinen lounas, sillä tarjolla oli kolme eri hampurilaista. Esivalmistelut veivät jälleen oman aikansa, kun tarjolla oli kolme eri vaihtoehtoa. Kaikkea piti varata reilusti, sillä lounaan aikana ei juurikaan ole aikaa alkaa valmistamaan lisää.

Lounaan alku on aina kiireisin, varsinkin perjantaisin, kun suurin osa asiakkaista tulee klo 11.00 ja 12.00 välillä. Kuten odotettua pisteellä riitti kiirettä. Hoidimme pistettä tavanomaisesta poiketen kahdestaan keittiömestarin kanssa, kun yleensä olen siinä yksin. Tämä siitä syystä, että jono ei kerkeisi kasvamaan liian pitkäksi eivätkä asiakkaat joutuisi odottamaan liian kauan ruokiaan.

Työt oli jaettu selkeästi. Toinen hoiti lämpimän puolen, eli paistoi pihvejä ja ranskalaisia ja toinen kasasi lautaselle ja burgerin päälle kylmät tuotteet, esimerkiksi kastikkeen ja burgerin lisukkeet. Tämän avulla saimme jonon liikkumaan nopeasti, vaikka asiakkaita kävi yli sata. Lisäksi se vähentää työntekijän kiirettä ja stressiä ja työnteosta tulee mukavampaa. Lounaan loppupuolella jäin yksin hoitamaan pistettä, sillä asiakkaita tuli enää ripotellen yksi tai kaksi kerralla. Siihen ei turhaan kannata käyttää kahden ihmisen työaikaa, vaan keittiömestari lähti jatkamaan omia työtehtäviään.

Viikkoyhteenvedo

Jatkuva kiire aiheuttaa stressiä ja vaikuttaa henkiseen ja fyysiseen jaksamiseen. Vaikka alkuviikko olikin omalta osalta rauhallinen, loppuviikon kiireiset päivät näkyivät loppua kohden jaksamisessa. Töiden jälkeen on tavallista väsyneempi ja fyysinen väsymys tuntuu erityisesti jaloissa. Työtä tehdessä tulee aina mielummin rauhoittua ja miettiä rauhassa eikä säntäillä päättömästi paikasta toiseen, sillä kiireessä virheiden riski kasvaa, työskentelyn turvallisuus saattaa kärsiä ja oma jaksaminen on koetuksella.

Ensi viikolla meille tulee uusi työharjoittelija keittiöön. Ennakkotietojen perusteella hän ei ole ennen ollut keittiössä töissä, joten perehdyttäminen ja opastaminen tulee olemaan tärkeää. Siksi ensi viikon teemana onkin perehdyttäminen.

5.6 Viikko 6

Maanantai 22.10

Perehdyttämisen tavoittena on antaa työntekijälle valmiudet työtehtäviä varten. Perehdyttäminen koskee niin työntekijää, esimiestä kuin koko työyhteisöä. Siihen kuuluu perehdytys niin yritykseen, työsuhteeseen kuin käytännön työpanokseen. (Hyppänen, R. 2014.)

Perehdytykseen liittyvät toimenpiteet tulisi aloittaa jo ennen työn alkamista, jotta kaikki olisi valmiina työntekijän työsuhteen alkaessa. Käytännön asiat kuten työvaatteet ja tunnukset tulisi hoitaa etukäteen, jotta ensimmäisenä työpäivänä ei käytetä arvokasta oppimisaikaa niiden hoitamiseen. (Hyppänen 2014.)

Uusi harjoittelija aloitti tänään keittiössämme. Hän on maahanmuuttajataustainen ja on tullut alalle työelämään tutustumisen kautta. Käytännössä hänellä ei ole aikaisempaa kokemusta keittiössä työskentelystä. Hän ei myöskään puhu juurikaan suomea ja englanninkielentaitokin on rajallinen. Hän on kuitenkin erittäin innokas tekemään ja oppimaan.

Keittiömestariimme hoiti pääsääntöisesti perehdyttämistä. Meitä on pyydetty käyttämään hänen kanssaan työkielenä suomea jotta hän oppisi ammattisanastoa, joten ohjaaminen tapahtui suomeksi. Tämä tuotti hieman haasteita ja väärinkäsityksiä, mutta näyttämällä ja ohjaamalla häntä hommat saatiin tehtyä.

Tiistai 23.10

Työhön perehdyttäessä tulisi käydä läpi ainakin seuraavia asioita:

- Työympäristö
- Työtoverit
- Työn sisältö
- Työvaiheet ja periaatteet
- Koneiden ja laitteiden käyttö
- Siisteys ja turvallisuus

Perehdytyksen kesto riippuu työtehtävistä; yleensä se on yhtä pitkä kuin koeaika. Mitä vaativampi työtehtävä on, sitä pidempi perehdytys tarvitaan. Vanhoilla työntekijöillä on usein ns. hiljaista tietoa joka on saatu kokemuksen kautta ja tätä on mahdollista saada vain työskentelemällä heidän kanssaan. (Hyppänen 2014.)

Toinen päivä meni paremmin. Harjoittelijalle annettiin samat työtehtävät kuin maanantaina,

eli salaattien tekoa, siivoamista ja satunnaisia yksinkertaisia työtehtäviä toisilta kokeilta. Työvaiheet ja työtavat ovat harjoittelijalla hakusessa, joten jonkun täytyy olla koko ajan katsomassa perään, että työ tehdään oikein. Tämä on kuitenkin ymmärrettävää, kun kyseessä on täysin uusi työympäristö.

Kielen kanssa on jatkuvasti ongelmia. Yhteisymmärrystä ei välillä tunnu löytyvän joten asiat joutuu toistamaan useita kertoja ja näyttämään käytännössä. Harjoittelija tekee kuitenkin innokkaasti, kunhan tietää mitä pitää tehdä. Toistaiseksi työtehtävät ovat olleet hyvin yksinkertaisia, esimerkiksi vihannesten pilkkomista, ja häntä opastetaan aina tarvittaessa.

Keskiviikko 23.10

Yksi kokin ammatin tärkeimmistä asioista on siisteys. Työpiste tulee pitää puhtaana ja siivota aina työvaiheiden välissä ja asiat tulee pitää järjestyksessä. Keittiön siisteys on myös äärimmäisen tärkeää ruoan ja työskentelyturvallisuuden takia, ja se pestään päivittäin. Näitä asioita pyrimme opettamaan myös harjoittelijallemme.

Ohjastamme häntä pitämään työpisteensä puhtaana ja viemään tavarat takaisin paikoilleen käytön jälkeen. Salaatinteossa käytettävä vihannesleikkuri on äärimmäisen tärkeä pitää puhtaana, joten hänet on opastettu pesemään se hyvin aina käytön jälkeen. Lisäksi hän osallistuu päivän päätteeksi keittiön puhdistamiseen.

Torstai 24.10 & Perjantai 25.10

Koska annamme harjoittelijalle joka päivä samat tehtävät, hän on alkanut tehdä niitä erikseen pyytämättä. Jossakin asioissa hän tarvitsee vielä ohjausta, jotkin asiat sujuvat jo rutiininomaisesti ilman että siihen tarvitsee puuttua. Oma-alotteisuus puuttuu kuitenkin muusta tekemisestä. Mikäli annetut tehtävät on jo suoritettu, hän ei pyydä lisää tai pyri esimerkiksi auttamaan muita, vaan seisoskelee keittiössä toimeettomana kunnes hänelle annetaan jokin tehtävä. Tähän on varmasti osittain syynä jo kielimuuri ja kommunikaatio sekä se, että työympäristö on hänelle täysin uusi. Ensi viikolla harjoittelija on vain kolme päivää töissä, sillä hän on alkuviikon opiskelemassa.

Viikkoyhteenveto

Uuteen työympäristöön tuleminen on aina haastavaa kenelle tahansa, varsinkin sellaiselle henkilölle joka ei puhu samaa kieltä. Harjoittelija suoritus kuitenkin kohtuullisen hyvin hänelle annetuista tehtävistä, kunhan häntä opasti tarpeeksi ja piti koko ajan silmällä sitä, että asiat tehdään oikein.

Perehdyttäminen on tärkeää, jotta pääsee nopeasti mukaan työyhteisöön. Se auttaa myös sisäistämään työtavat, jotka saattavat poikeita yritysten ja ravintoloiden välillä huomattavastikkin. Perehdytys ei ole yhden päivän kestoinen, vaan sitä jatketaan niin pitkään että työntekijä pystyy työskentelemään itsenäisesti ilman erillistä opastusta. Ensi viikolla pohdin erityisruokavalioita ja ruoan turvallisuutta.

5.7 Viikko 7

Maanantai 29.10

Ruoan turvallisuuden kannalta on tärkeää tietää mitä ruoka sisältää. Useilla ihmisillä on ruoka-aineallergioita ja joillakin ne voivat olla jopa hengenvaarallisia. Esimerkiksi yksi yleinen allergia joka on erittäin vakava on pähkinät.

Ravintolassamme käydään joka päivä läpi sen päivän ruokien erityisruokavaliot aamupalan yhteydessä. Erityisruokavalioita jotka täytyy merkitä ruokalistalle on useita. Yleisimpiä ovat tietenkin maito ja gluteeni/viljat, ja niiden lisäksi merkitään mm. pähkinät, merenelävät, kananmuna ja soija.

Tiistai 30.10

Kokilla tulee olla perustietämys siitä, mistä raaka-aineet on tehty. Esimerkiksi viljoista ja soijasta on tehty useita erilaisia tuotteita joiden nimestä ei välttämättä heti osaa päätellä mistä ne ovat tehty. Moni ei välttämättä tiedä bulgurin sisältävän viljaa tai tofun soijaa, ilman että se mainitaan erityisruokavaliolistassa.

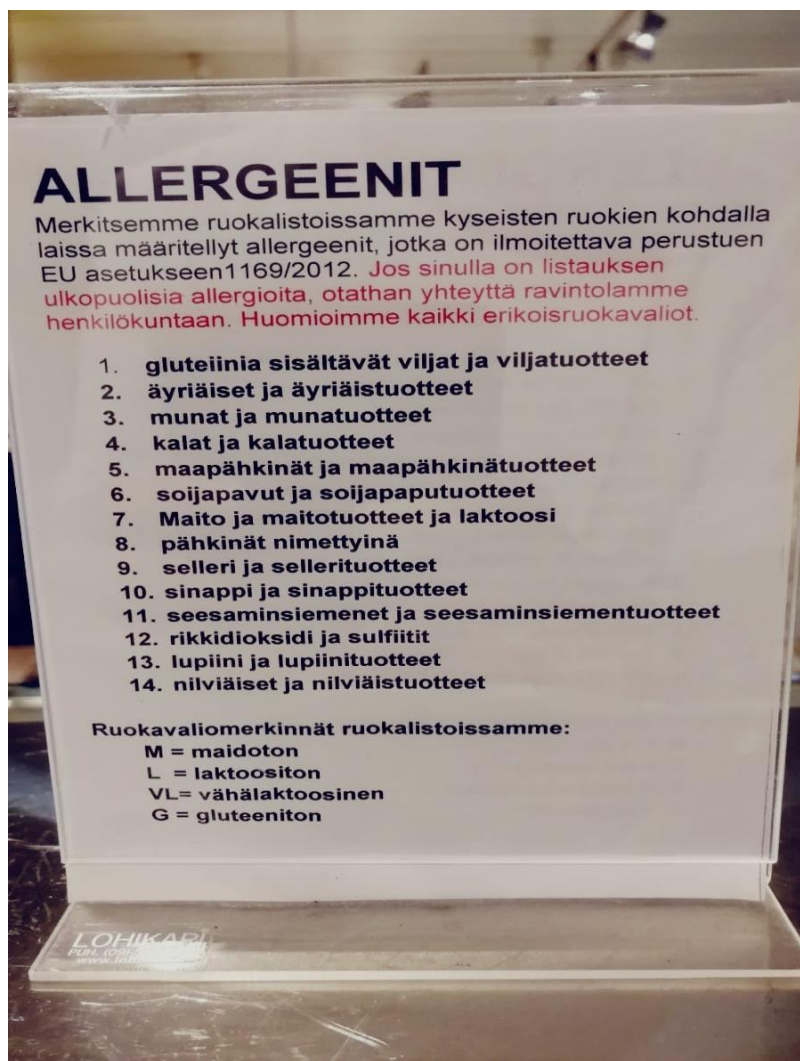
Lounasravintolan ammattikeittiössä käytetään paljon maustekastikkeita ja muita puolivalmisteita, joiden sisältö vaihtelee valmistajien välillä. Tuotteiden sisältö saattaa myös muuttua valmistajan toimesta ilman että siitä ilmoitetaan erikseen tai siitä ilmoitetaan viiveellä. Tästä syystä on tärkeää muistaa tarkistaa pakkausten tuoteselosteet joka ikinen kerta kun niitä käytetään, vaikka niitä käytettäisiin päivittäin. (Immonen ym. 2010, 13.)

Keskiviikko 31.10

Kokin vastuulla on tietää, mitä ruoka sisältää. Mikäli ruoan erityisruokavaliot muuttuvat aamupalaverin jälkeen, ne käydään ilmoittamassa ravintolaesimiehelle, joka tekee listoihin tarvittavat korjaukset. Erityisruokavalioita ei missään nimessä saa jättää mainitsematta, sillä sen seurauksen voivat olla erittäin vakavat.

Erityisruokavaliot merkitään jokaisen linjaston päällä oleviin ruokalistoihin, joissa kerrotaan pääruoan ja mahdollisten lisukkeiden kuten perunamuusin sisältö (Immonen ym. 2010, 10). Yleisimmät erityisruokavaliot, maidoton ja gluteeniton, on lyhennetty kirjaimin M & G ja muut

erityisruokavaliot on kirjoitettu. Lisäksi jokaisen linjaston päältä löytyy seloste (kuvio 7), joka kertoo mitkä kaikki erityisruokavaliot ravintola merkitsee ruokalistoihin.



Kuvio 7: Ilmoitettavat erityisruokavaliot ravintolassa

Torstai 1.11

Ruokia ja salaatteja valmistaessa on tärkeää muistaa ristikontaminaatio. Sillä tarkoitetaan mikrobien siirtymistä raaka- aineesta toiseen joko suoralla kosketuksella tai esimerkiksi käsien tai välineiden kautta (Miten suojaat ruokaa saastumiselta? 2018). Ristikontaminaatio voi aiheuttaa allergisia reaktioita aiheuttavien aineiden siirtymistä tuotteisiin, joissa niitä ei kuuluisi olla.

Yleisiä syitä ristikontaminaatioon on riittämätön käsien pesu, likaiset astiat ja välineet sekä leikkuulauta (Miten suojaat ruokaa saastumiselta? 2018). Leikkuulauta ja käytettävä veitsi tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen, mikäli sillä leikattavat raaka- aineet eivät päädy

samaan lopputuotteeseen. Jokaisen työvaiheen jälkeen on myös vaihdettava kertakäyttöhansikkaat, joiden käyttö on yrityksessämme pakollista aina käsiteltäessä raaka-aineita.

Perjantai 2.11

Erityisruokavalioiden ilmoittaminen ja merkitseminen on tällä hetkellä ihan toimivaa ravintolassa, mutta sitä on mahdollista parantaa. Aamupalaveri jossa ruokien erityisruokavaliot käydään läpi on aina sellaisena ajankohtana, jolloin ruoat ovat vielä valmistusvaiheessa ja niihin saattaa tulla vielä muutoksia. Usein näin on käynytkin, kun esimerkiksi jokin raaka-aine on ollut lopussa ja se on jouduttu korvaamaan toisella tuotteella jossa on eri erityisruokavaliot.

Mielestäni erityisruokavaliot olisi parempi ilmoittaa vasta vähän ennen lounasta, jolloin ruoat ovat jo valmiita tai lähes valmiita. Näin minimoidaan riski siitä, että ne sisältävät jotain mitä ei ole mainittu ruokalistassa. Kaikista paras vaihtoehto olisi jos jokaiselle ruoalle olisi tuoteselosteet, joissa mainitaan kaikki mitä ruoat sisältävät. Tämän toteuttaminen vaatisi kuitenkin paljon työtä ja aikaa, mikä ei tällä hetkellä ole oikein mahdollista. Jotta se toimisi, kaikki raaka-aineet ja niiden erityisruokavaliot olisi oltava sähköisessä järjestelmässä josta ne voidaan poimia, jotta tuoteselosteet pitäisivät paikkansa. Se vaatisi koko yrityksen siirtymistä sähköiseen tuoteselostejärjestelmään.

Viikkoyhteenvedo

Tällä hetkellä kokilla on suuri vastuu siitä, että hänen valmistansa ruoan erityisruokavaliot ovat merkitty oikein ruokalistaan. Asiakkaan on pystyttävä luottamaan siihen, että hänelle ilmoitetut erityisruokavaliot pitävät paikkaansa, jottei hänelle tule ruoasta allergista reaktiota joka voi pahimmillaan olla hengenvaarallinen.

Erityisruokavalioiden ilmoittaminen ruokalistaan on tällä hetkellä hieman kankeaa ja prosessi sisältää riskejä, sillä erityisruokavaliot ilmoitetaan niin aikaisin. Siksi on kokkina tärkeää muistaa ilmoittaa mahdollisista muutoksista heti, jottei ne unohdu ja ole merkitsemättä kun lounas alkaa. Ensi viikolla seuraan miten viestintä tapahtuu ravintolassa sisäisesti ja ulkoisesti.

5.8 Viikko 8

Maanantai 5.11

Kuten jo aikaisemmin mainitsin, meillä on joka päivä aamupalaveri aamupalan yhteydessä, jossa käydään läpi mitä sinä päivänä on ruokana ja mitkä ruokien erityisruokavaliot ovat. Aamupalaveriin osallistuu kaikki jotka valmistavat päivän ruokia, eli molemmat kokit sekä

keittiömestari ja salipuolelta palaveriin osallistuu ravintolapäällikkö sekä yleensä salissa lounaan ajan työskentelevä työntekijä. Toisinaan myös palvelupäällikkö on mukana palaverissa. Palaverissa käydään välillä myös muita asioita, kuten odotettavia ylimääräisiä syöjämääriä tai mahdollisia ravintolan ulkopuolella tarjoiltavia edustuslounaita.

Joka kuukausi pidetään yksi palaveri, johon osallistuu koko henkilökunta. Nämä palaverit pidetään varsinaisen työajan ulkopuolella joko työpäivän jälkeen tai viikonloppuna ja ne ovat palkallisia. Kuukausipalaverissa käydään läpi talousasioita, kuten budjettia ja kuukauden tulosta, raaka- ainekustannuksia ja muita lukuja. Lisäksi käydään läpi tulevia tapahtumia, asiakaspalautteita, uusia toimintatapoja ja asioita joihin henkilökunnan tulee kiinnittää enemmän huomiota työskentelyssään. Esimerkiksi viimeksi tapetilla olivat omavalvontamerkinnot keittiössä oleviin lomakkeisiin. Palaverit ovat hyvä keino viestiä henkilökunnalle ravintolan sen hetkinen tilanne ja kertoa tulevista suunnitelmista ja tapahtumista. Ne ovat myös hyvä tilaisuus kertoa kaikkia koskevia tietoja tai uudistuksia, kun kaikki ovat yhtä aikaa samassa paikassa.

Tiistai 6.11

Keittiössä työntekijöiden keskinäinen viestintä toimii mielestäni hyvin. Koska meitä on vähän, kommunikointi on helppoa ja jokainen tietää mitä muut ovat tekemässä. Molemmilla kokeilla on omat vastualueet ja keittiömestari päättää loppupeleissä mitä tehdään ja miten se tehdään, mikäli näkee sen tarpeelliseksi.

Keittiön ja salin henkilökuntien välinen viestintä ei aina ole ihan yhtä sujuvaa. Olen monesti todistanut kuinka kommunikoinnissa on katkoksia. On ollut tilanteita, joissa salissa on tiedetty, että päivän aamupalalle on tulossa ylimääräisiä syöjiä, yleensä Business Parkissa olevien yritysten vieraita, mutta tämä tieto ei ole saavuttanut aamupalaa valmistelevia kokkeja. Toisinaan taas tieto tulee ravintolapäälliköltä, joskus keittiömestarilta ja toisinaan joltakin salissa työskentelevältä tarjoilijalta. Mielestäni olisi hyvä, jos tähän keksittäisiin jokin selkeä linja jota noudatetaan, jotta tieto menisi aina perille ja kaikkien tietoisuuteen, esimerkiksi ilmoitustaulu tai vastaava.

Keskiviikko 7.11

Ravintolan sisällä kommunikaatio tapahtuu pääsääntöisesti kasvotusten tai puhelimella. Joitakin asioita kerrotaan silloin tällöin sähköpostin välityksellä, mutta ne harvemmin koskevat meitä kokkeja. Asiakkaan kanssa kommunikointi tapahtuu pääsääntöisesti sähköpostilla ja puhelimella sekä lounasaikana kasvotusten jos heillä on jotain kysyttävää esimerkiksi päivän ruoista. Kommunikoin asiakkaiden kanssa kasvotusten päivittäin, sillä työhöni kuuluu olla lounasaikana salissa oman pisteeni takana näkyvillä, joko valmistamassa annoksia tai katsomassa että buffetissa on koko ajan tarpeeksi ruokaa.

Koska asiakaskunta on pitkälti sama, työssä oppii tuntemaan asiakkaiden mieltymyksiä ja ruokavalioita. Esimerkiksi kasvissyöjät osaan jo tunnistaa jonosta, tiedän ketkä vihaavat korianteria jne. Hiljalleen oppii palvelemaan heitä paremmin ja henkilökohtaisemmin, ja se lisää mielestäni asiakaskokemusta positiivisesti.

Koska olen päivittäin tekemisissä asiakkaiden kanssa, minun tulee myös käyttäytyä sen mukaisesti. Töissä ollessani edustan yritystä jolle työskentelen, joten minun on kohdeltava asiakasta kohteliaasti, oli hän millainen tahansa. Vaikka asiakkaalla olisi kuinka huono päivä, on vain purtava huulta, hymyillä ja vastata kohteliaasti ja pyrkiä olemaan avulias. Edellisessä työssäni olin takakeittiössä, joten asiakkaiden kanssa oli kontaktia lähinnä vain silloin, kun he tulivat antamaan henkilökohtaisesti palautetta. Asiakaspalvelutyö on kuitenkin tuttua, sillä olen työskennellyt supermarketissa noin kolme vuotta, jossa suurin osa työstä on asiakaspalvelua.

Torstai 8.11

Viestintä on vuorovaikutusta. Vuorovaikutus on

- viestien vaihtoa
- viestien luontia
- viestien tulkitsemista
- viesteihin reagoimista

Puhumisen lisäksi on tärkeää osata kuunnella, jotta viestin tarkoitus ymmärretään, sillä väärinymmärrykset johtavat usein virheisiin. (Isotalus & Rajalahti 2017.)

Viestintä on kaksisuuntaista. Saan toisinaan keittiömestarilta opastusta siitä, miten jokin ruoka kannattaisi valmistaa, miten jokin raaka- aine käsitellä ja miten jokin tuote kypsentää. Silloin on hyvä kuunnella ja sisäistää, jotta asian oppii. Koska työssäni on paljon ruokia ja menetelmiä mitä en ole tehnyt tai käyttänyt ennen, keittiömestarin neuvot ovat arvokkaita ammatillisen kehittymisen kannalta.

Joskus informaatiota tulee liian paljon, tai informaatio sisältää liian vähän oleellista asiaa. Esimerkiksi viime kuukausipalaverissa meni aivan liian paljon aikaa turhan asian jauhamiseen, eikä keskittyminen oikein meinannut enää pysyä asiassa. Palaverit tulisi pitää lyhyinä ja pysyä asiassa, sillä työpäivän jälkeen kaikki ovat jo väsyneitä eivätkä vastaanota informaatiota välttämättä kovin hyvin. Näin käy helposti ainakin omalla kohdallani.

Perjantai 9.11

Aamupalaveria voisi mielestäni hieman uudistaa. Nykyisellään palaverissa käydään läpi oikeastaan vain päivän allergeenit ja se on muutenkin enemmänkin epävirallinen palaveri.

Aamupalaverissa voitaisiin käydä paljon muutakin asiaa, kuten edellisen päivän asiakasmäärät ja hävikki ja päivän odotettu asiakasmäärä esimerkiksi neuvotteluhuoneissa olevien kokousten perusteella. Yrityksemme hoitaa kokoustarjoilut ja neuvotteluhuoneiden varaukset, joten tiedämme kuinka monta potentiaalista ”ylimääräistä” asiakasta saattaa tulla päivän aikana, jotta keittiö osaa olla varautunut. Lisäksi siinä voitaisiin samalla käydä läpi käytännön asioita ja tulevia tapahtumia, niin että mahdollisimman moni olisi paikalla, jotta kaikki olisivat mahdollisimman hyvin perillä ravintolaa koskevista asioista.

Viikkoyhteenveto

Keittiön kesken kommunikaatio on hyvää ja toimivaa, mutta salin ja keittiön välissä on toisinaan ongelmia. Aamupalaveria voisi jalostaa toimivammaksi ja siellä voitaisiin kertoa enemmän asioista työntekijöille. Muutenkin kommunikaatiota voisi selkiyttää päättämällä selkeät reitit mitä kautta tieto esimerkiksi aamupalan ja lounaan syöjemääristä kulkeutuu niille, jotka sitä tietoa tarvitsevat. Ensi viikolla mietin työhyvinvointia ja työilmapiiriä työpaikalla.

5.9 Viikko 9

Maanantai 12.11

Kokin ammatissa on tärkeää omata tiimityöskentelytaidot. Työskentelystä harvoin tulee mitään, jos kaikki keskittyvät aina vain ja ainoastaan omiin töihinsä eivätkä kiinnitä huomiota muihin. Välillä on niin paljon tekemistä että sitä ei kerkeä tehdä yksin ja silloin on kiva kun saa apua työkavereilta. Toisinaan puolestaan omat työt ovat sellaisessa vaiheessa että niistä voi irrota auttamaan muita, joilla työt ovat vielä kesken. Keittiötyössä pärjää parhaiten, kun kaikki puhaltavat yhteen hiileen kohti samaa päämäärää, eli tässä tapauksessa onnistunutta lounasta.

Työilmapiiri on tärkeää työssä viihtymisen ja jaksamisen takia. Kun työpaikalla on hyvä ilmapiiri, sinne on mukava mennä ja työtä jaksaa tehdä paremmin. Työskentelystä tulee raskasta ja pakonomaista, jos ei viihdy työpaikalla. Työilmapiiri on yleensä hyvä, kun työntekijät tulevat toimeen keskenään ja esimiestensä kanssa ja kun kaikki toimivat tiiminä. Mielestäni meillä on hyvä työilmapiiri ja tiimihenki. Autamme toisiamme tarvittaessa ja työpaikalla on mukava olla sillä työkaverit ovat mukavia.

Tiistai 13.11

Työhyvinvointi liitetään useimmiten työterveyteen ja työkykyyn. Suomessa käsite sisältää lisäksi työn sujumisen arjessa, ja on varsin laaja- alainen. Hyvinvoinnin syntymiseen vaikuttavata mm. organisaation toimitavat ja johtaminen, ilmapiiri ja työ itsessään. Tärkeintä työhyvinvoinnin kannalta on työn jokapäiväinen sujuminen. (Manka & Manka 2016.)

Työntekijän työhyvinvointi koostuu useista eri osa-alueista. Psykologinen pääoma on itseluottamusta, optimismia ja sitkeyttä. Työn on oltava mielekästä, jotta työntekijä on motivoitunut tekemään sitä, tätä kutsutaan myös työn imuksi. Lisäksi hyvinvointiin liittyy työntekijän fyysiset ja henkiset voimavarat ja terveydentila, ja se että ne ovat vaadittavalla tasolla tehtävään työhön. Esimerkiksi kokin ammatissa tarvitaan paineensietokykyä ja kropan terveyttä, sillä kyseessä on fyysinen työ jossa ollaan koko päivä jaloillaan, nostellaan ja liikutellaan ja tehdään käsillä töitä. Työn jälkeen on oltava myös tarpeeksi aikaa palautumiselle. (Manka & Manka 2016.)

Keskiviikko 14.11

Työhyvinvoinnin edistämiseksi on niin välillisiä kuin välittömiä talousvaikutuksia organisaatiossa. Toiminnan kannattavuus paranee, kun tuottojen ja kustannusten välinen suhde paranee. Tutkimustulokset osoittavat, että ihmisiin investoiminen on yhtä kannattavaa kuin muutkin investoinnit. Hyötyä saadaan mm. siitä, että sairauspoissaolo-, ammattitauti-, ja työtapaturmakustannukset laskevat. Lisäksi hyötyä saadaan paremmasta tuottavuudesta. Kun yritys panostaa työhyvinvointiin, se voi saada yli kymmenkertaisena takaisin siihen sijoitetun rahamäärän. Pitkällä aikavälillä se edistää organisaation jaksamista ja uudistumista. (Kehusmaa 2011.)

Työhyvinvoinnista on hyötyä niin työntekijälle kuin yritykselle. Työntekijät ovat yrityksen tärkein voimavara, ja työntekijöiden ongelmat heijastuvat nopeasti yritykseen. Vastuu työhyvinvoinnista ei kuitenkaan ole pelkästään yrityksellä, vaan työntekijän on itsekin pidettävä siitä huolta omalla toiminnallaan. Meillä työhyvinvointia edistää hyvän ilmapiirin lisäksi mm. tauot, joita ei jätetä pitämättä sekä virkistyspäivät, joiden avulla saa virtaa ja pääsee viettämään aikaa työkavereiden kanssa työpaikan ulkopuolellakin.

Torstai 15.11

Omaa työhyvinvointia voi edistää omalla aktiivisuudella. Tässä työssä fyysinen kunto on tärkeää, joten sen ylläpitäminen vapaa-ajalla olisi suotavaa jaksamisen kannalta. Muutenkin harrastukset ovat hyödyksi, sillä ne vievät ajatukset pois työstä ja antavat aikaa rentoutua ja palautua jossei fyysisesti niin ainakin henkisesti. Huomasin ainakin itse vuosia sitten yhdessä työpaikassani olevan vuoden jälkeen aivan lopussa, kun raskas työ vei kaiken jaksamisen arjesta ja arki tuntui olevan pelkkää työtä ja lepäämistä. Myöhemmin vasta ymmärsin harrastusten ja liikunnan tärkeyden työelämässä. Pysin myös siihen, etten koskaan vie töitä kotiin, vaan jätän mahdolliset stressin aiheuttavat asiat työpaikalle ja mietin niitä vasta kun se on ajankohtaista.

Perjantai 16.11

Toimiva työyhteisö tarvitsee toimivia ihmissuhteita. Avoimuus ja luottamus ja avoin ilmapiiri ovat nykypäivän työmaailmassa tärkeitä. Jos syytekkään, etsitään syyllisiä ja pilkataan, tai keskustelut ovat enemmän väittelyitä, on avoimuus ja luottamus vaarassa. Niiden sijaan tulee edistää oikeudenmukaista kohtelua, työkavereiden kunnioittamista ja mielipiteiden kuuntelua. (Österberg 2015.)

Mielestäni työpaikallani on toimiva työyhteisö. Tulemme hyvin toimeen keskenämme ja mielipiteitä kuunnellaan esimerkiksi kuukausipalaverissa, jolloin olemme kaikki yhdessä. En ole todistanut tai kuullut, että ketään olisi kohdeltu huonosti ja kaikki kunnioittavat toisiaan, vaikkakin työntekijöiden välillä onkin toisinaan hieman leikkimielistä piikittelyä puolin ja toisin. Tämäkin on kuitenkin vain työpaikkahuumoria, joka tapahtuu täydessä yhteisymmärryksessä.

Olen tyytyväinen siihen, että uudella työpaikallani vallitsee hyvä ilmapiiri. Olen aikasemmin työskennellyt keittiössä, jossa esimies ja työntekijät eivät tulleet ollenkaan toimeen keskenään. Tämä johti viikottain jonkin näköisiin ongelmiin ja väittelyihin, joista ei loppupeleissä ollut mitään hyötyä kenellekkään vaan ne ainoastaan vaikeuttivat kaikkien työtä. Samanlaista vastakkainasettelua ei onneksi esiinny nyt.

Viikkoyhteenvedo

Meillä on työpaikalla hyvä ilmapiiri ja tiimihenki ja kaikki tulevat toimeen keskenään. Sellaisessa työpaikassa on mukava työskennellä. Hyvä ilmapiiri auttaa jaksamaan, kun aamulla ei harmita suunnattomasti lähteä töihin. Lisäksi se tekee työstä mielekästä.

Työhyvinvointi on tärkeä voimavara kaikille yrityksille. Meillä sitä toteutetaan mm. virkistyspäivinä, huolehtimalla työturvallisuudesta ja riittävällä henkilökunnalla työhön nähden. Lisäksi meillä on käytettävissä ilmainen kuntosali, mikäli sitä haluaa käyttää.

Työpaikallamme on tapahtumassa muutos, sillä keittiömestariimme ilmoitti hiljattain irtisanoutuneensa. Tämä tarkoittaa sitä että hoidan todennäköisesti keittiömestarin tehtäviä kunnes uusi keittiömestari palkataan. Olemme vanhan keittiömestarin kanssa jo aloittaneet perehdytyksen hänen tehtäviinsä, siksi ensi viikolla pohdinkin esimiestyötä.

5.10 Viikko 10

Maanantai 19.11

Keittiötiimimme koostuu käytännössä kolmesta työntekijästä, vastaavasta kokista joka tekee palvelutuotetta etukeittiössä (minä), linjastoruoasta vastaava kokki sekä keittiömestari, joka tekee ruokaa toisessa palvelupisteessä etukeittiössä. Keittiömestari vastaa loppupeleissä

siitä, että jokainen asiakkaalle menevä tuote on laadukas ja hyvänmakuinen. Minun tehtävänäni on toimia hänen sijaisenaan tarpeen vaatiessa.

Keittiömestarin työtehtäviin kuuluu mm. tilaukset, raportointi ja huolehtia, että omavalvontaa noudatetaan. Hänellä on viimekädessä päätösvalta siitä, miten asiat tehdään. Sijaisuuden aikana minulle siirtyy hänen vastuualueensa. En vielä tiedä, miten vastuualueet käytännössä tulevat jakautumaan, sillä minulla ei ole vielä tiedossa, tuleeko sijaisuuden ajaksi keittiöön kolmas kokki hoitamaan jompaa kumpaa etukeittiön pistettä. Vastuulleni joka tapauksessa tulee tavaroiden tilaaminen, raportointi (esimerkiksi päivän hävikki ja kuormakirjojen tarkastaminen ja hyväksyminen) sekä omavalvonnan valvonta ja arkistointi.

Tiistai 20.11

Olen saanut koulutuksen yrityksen sähköisten järjestelmien käyttöön, mutta siitä on niin kauan, että moni asia on ehtinyt unohtua. Siksi käymme keittiömestarin kanssa läpi uudelleen perusasioita, miten tavarantilausprosessi toimii, miten hävikit kirjataan, missä on omavalvontakansiot jne. Nämä ovat kaikki tehtäviä, mistä minulla on entuudestaan hieman kokemusta, mutta työskentelin silloin eri yrityksessä jolla oli käytössään täysin erilaiset järjestelmät.

Ehkä tärkein tai eniten aikaa vievä näistä on tavaroiden tilaaminen. Tilaukset tehdään kolme kertaa viikossa ja raaka- aineitoimitus tulee maanantaisin, keskiviikkoisin ja perjantaisin. Tilauksia tehdessä on oltava tarkkana, että kaikki tarvittavat raaka- aineet, etenkin pääraaka- aineet (esim. liha) tulevat varmasti. Lisäksi pitää huolehtia siitä, että varastot eivät pääse kasvamaan tarpeettoman suuriksi ja siitä, että raaka- ainekustannukset pysyisivät kuukausibudjetissa. Tämän saavuttaminen vaatii hieman aikaa ja vaivaa.

Käytössämme oleva tilausjärjestelmä nostaa raaka- aineita tarvelligalle ruokalistanlistan perusteella, mutta se on usein puutteellinen. Siksi täytyy osata katsoa myös ruokalistaa itseään, jotta kaikki tarvittava tulee tilattua. Varastossa olevista raaka- aineista ei ole olemassa mitään sähköistä listaa, vaan ne tulee itse käydä katsomassa. Meillä on tällä hetkellä käytössä systeemi, jossa kokit kirjaavat keittiömestarin kopin ovesta olevaan listaan kun he huomaavat jonkin tuotteen käyvän vähiin. Itse aikoinani suosin menetelmää, jossa tulostin tarvelistan paperisena itselleni ja kävin varastot läpi, koska silloin pystyin varmistumaan siitä että kaikkea on riittävästi. Aijon jatkossakin käyttää tätä menetelmää tilauksia tehdessäni. Lista tulee jatkossakin olemaan sillä se on kätevä esimerkiksi mausteiden kanssa, koska kokit voivat lisätä siihen tarvitsemiaan mausteita kun huomaavat niiden loppuvan tai käyvän vähiin.

Keskiviikko 21.11

Vaikka esimiestaitoja voi opetella kirjoista ja koulutuksista, paras tapa on kokemuksen kautta oppiminen. Esimiehenä onnistuminen edellyttää myös oman osaamisensa kehittämistä. Oppiminen tapahtuu työpaikalla. (Kupias, Peltola & Pirinen 2014.)

Esimiestyön oppimiseen kuuluu toiminnan arvointi. Työssä tulee asettaa tavoitteita, ja tarkastella ja arvioida miten niihin päästiin. Mikä meni hyvin, mitä pitää parantaa ja miten voisi toimia toisin. Näihin kysymyksiin pitäisi saada vastaus. (Kupias ym. 2014.)

Minulla on hieman kokemusta entuudestaan esimiehenä työskentelystä. Edellisessä yrityksessä toimin ravintola- esimiehenä noin kolmen kuukauden ajan ja opiskeluaikana toimin puoli vuotta esimiestehävissä opintoihin liittyvässä työharjoittelussa. Vaikka nykyinen roolini ei olekaan esimiestehtävä, on siinä kuitenkin paljon samoja asioita.

Keittiömestarin sijaisuuteen siirtyminen saattaa tuottaa minulle haasteita, sillä nykyisen yrityksen toimintatavat poikkeavat niistä, missä olen aikaisemmin työskennellyt esimiestehtävissä. Uskon kuitenkin että sijaisuus menee hyvin, sillä minut perehdytetään siihen perusteellisesti ja saan tarvittaessa apua muilta työntekijöiltä. En tiedä mitä minulta loppupeleissä odotetaan, mutta kunhan keittiön työskentely toimii ongelmitta ja asiakkaille on päivittäin lounas tarjolla, olen mielestäni onnistunut tehtävässä.

Torstai 22.11

Eniten minua huolestuttaa pitkäaikaisemmassa keittiömestarin sijaisuudessa tavaroiden tilaus, sillä minun ei ole ennen tarvinnut sen suuremmin huolehtia budjetista. Nykyisessä paikassa on kuitenkin melko tarkka kuukausibudjetti, josta ei ole kauheasti varaa mennä yli. Omavalvontaan liittyvät asiat ovat entuudestaan hyvin tuttuja, sillä ne kuuluvat jokaisen keittiössä työskentelevän työntekijän päivittäiseen työhön.

En ole huolissani lopullisen ruokatuotteen laatuun tai makuun liittyvästä vastuusta, mikäli se minun vastuualueeseen kuuluu. Itselläni ei ole kokon koulutusta, vaan olen oppinut ammatin työskentelemällä keittiössä enkä ole tehnyt juurikaan muita kuin linjastokokin töitä edellisen yrityksen palvelussa. Meillä on kuitenkin erittäin kokeneita kokkeja joilla on vuosikymmenten kokemus, jotka varmasti osaavat työnsä. Heiltä saa aina arvokkaita neuvoja ja vinkkejä omassa työssä vastaavana kokkina, ja sama jatkuu varmasti tulevaisuudessakin. Keittiössä työskennellään kuitenkin tiiminä, joten kaikki auttavat toisiaan ja pyytävät toisten mielipidettä tarvittaessa.

Perjantai 23.11

Sairauslomalla.

Viikkoyhteenveto

Tällä viikolla pohdin esimiestyöskentelyä, sillä saatan mahdollisesti sijaistaa keittiömestariamme pidemmän aikaa. Pääsääntöisiin tehtäviini sijaisuudessa kuuluu varmasti tilausten tekeminen, päivittäinen ja viikottainen raportointi ja omavalvonta- asiat. En tiedä vielä tarkalleen mitä kaikkea muuta pesti tulee sisältämään, mutta uskon suoriutuvani siitä. Tunnistan, mitkä asiat tuottavat minulle haasteita ja pyrin suoriutumaan niistä niin hyvin kuin mahdollista ja samalla kehittämään omaa ammatillista osaamistani. En ole aikasemmin toiminut keittiömestarin tehtävissä, vaikka olen joitakin tehtäviin kuuluvia osa- alueita hoitanut aikasemmissa työpaikoissani. Viikko jäi hieman lyhyeksi sillä sairastuin flunssaan, joten olin perjantain sairauslomalla. Ensi viikolla perehdytys keittiömestarin tehtäviin jatkuu.

6 Pohdinta

Opinnäytetyön tekeminen päiväkirjamuodossa oli erilainen ja mielenkiintoinen kokemus. Kymmenen viikon seurantajakso meni lopulta yllättävän nopeasti ja jokaiselle viikolle löytyi jotain uutta, vaikka se oli loppuvaiheessa jo hieman haastavaa. Päiväkirjan kirjoittamisen alussa en tiennyt, minkälainen opinnäytetyöstä lopulta tulee. Se oli kuitenkin erinomainen tapa katsoa omaa työtä ja osaamista uudesta näkökulmasta ja sai todella pohtimaan omaa päivittäistä työskentelyä.

Minulla oli hyvä pohja, jolle lähteä rakentamaan uudesta työtehtävästä saatavaa osaamista. Päiväkirjan kirjoittaminen sai minut pohtimaan ja päivittämään jo entuudestaan tuttuja asioita, kuten omavalvontaa. Monet asiat olivat entuudestaan tuttuja edellisistä työpaikoista, mutta nykyisessä työpaikassa niitä tehdään eri tavalla tai eri menetelmillä. Lisäksi opin paljon uusia asioita, kuten valmistusmenetelmiä tai mahdollisuuksia hyödyntää raaka- aineita, jotka olisivat aijemmissa työpaikoissani menneet hävikkiin.

Opinnäytetyön kirjoittamisen aikana aloin enemmän pohtia ruokatuotannon hävikkiä ja sen ympäristövaikutuksia. Tiesin että ravintolat ovat vastuussa suuresta prosentista ruokahävikistä Suomessa, mutten ollut aikasemmin miettinyt sitä tarkemmin, kun aikaisemmin ruokaa ja raaka- aineita on heitetty herkästi roskiin. Lisäksi mietin ensimmäistä kertaa tarkemmin omaa jaksamista työpaikalla ja kuinka tärkeää siitä huolehtiminen on.

Uskon että opinnäytetyön tekemisestä on kehittymisen kannalta paljon hyötyä jatkossakin. Se auttoi miettimään omaa ammatillista osaamista ja omaa jokapäiväistä työskentelyä uudesta näkökulmasta. Sen seurauksena nousi esille asioita, joille ei aikasemmin olisi uhrannut ajatustakaan. Aion varmasti jatkossakin miettiä omaa työskentelyä kriittisesti ja arvioivasti, sillä aina on varaa parantaa.

Lähteet

Painetut

Foer, J. Eläinten syömisestä. 2011. Keuruu: Otava.

Immonen, I., Laaksonen, S., Lattu, L., Reunasalo, T., Sinisalo, L. & Välimäki, A. Erityisruokavalioiden valmistus ammattikeittiössä. 2010. 2. uudistettu painos. WSOYpro.

SSTL Puhtausala Ry:n julkaisuja I:7. Siivoustyön käsikirja. 24 painos. 2015. Saarijärven Offset.

Taskinen, T. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. 2007. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Viitala R. & Jylhä E. 2013. Liiketoimintaosaaminen: menestyvän yrityksen perusta. 6., uudistettu painos. Bookwell. Porvoo.

Sähköiset

Goodland, R. & Anhang, J. Livestock and climate change. 2009. Viitattu 1.10.2018.
<http://www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf>

Elintarvikelaki. 2006. Viitattu 8.10.2018.
<https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>

Elintarvikkeiden jäädyttäminen. Evira. 2018. Viitattu 9.10.2018.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-jaahdyttaminen/>

Elintarvikkeiden kypsentäminen. Evira. 2018. Viitattu 16.9.2018.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-kypsentaminen/>

Elintarvikkeiden säilyttäminen. Evira. 2018. Viitattu 5.10.2018.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-sailyttaminen/>

Elintarvikkeiden säilytystilat. Evira. 2018. Viitattu 12.10.2018.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/hygieeniset-tyotavat/elintarvikkeiden-sailytystilat/>

Evira. 2018. Viitattu 16.9.2018.
<https://www.evira.fi/>

HACCP. Evira. 2018. Viitattu 5.10.2018.
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/haccp/>

Hygieeniset työtavat. Evira. 2018. Viitattu 16.9.2018.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehygienia/hygieeniset-tyotavat/>

Hyppänen, R. Esimiesosaaminen: Liiketoiminnan menestystekijä. 2013. Edita. Viitattu 22.10.2018.
<https://laurea.finna.fi/Record/laurus.81384>

Isotalus, P. & Rajalahti, H. Vuorovaikutus johtajan työssä. 2017. Alma Talent. Viitattu 8.11.2018.
<https://verkkokirjahylly-almatalent->

[fi.nelli.laurea.fi/teos/GAEBJXCTEB#kohta:VUOROVAIKUTUS\(\(20\)johtajan\(\(20\)ty\(\(f6\)ss\(\(e4\)\(\(20\)\)](https://fi.nelli.laurea.fi/teos/GAEBJXCTEB#kohta:VUOROVAIKUTUS((20)johtajan((20)ty((f6)ss((e4)((20)))

Kehusmaa, K. Työhyvinvointi kilpailuetuna. 2011. Kariston Kirjapaino. Viitattu 14.11.2018.
<https://kauppakamaritieto-fi.nelli.laurea.fi/fi/s/ak/kirjat/tyohyvinvointi-kilpailuetuna-2011/?coll=2>

Kupias, P., Peltola, R. & Pirinen, J. Esimies osaamisen kehittäjänä. 2014. Sanoma Pro. Viitattu 21.11.2018.
[http://verkkokirjahylly.almatalent.fi.nelli.laurea.fi/teos/IACBFXJTFF#kohta:Johdanto\(\(20\)\)](http://verkkokirjahylly.almatalent.fi.nelli.laurea.fi/teos/IACBFXJTFF#kohta:Johdanto((20)))

Livestock's long shadow. Food and agriculture organization of the United Nations. 2006. Viitattu 1.10.2018.
<http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e.pdf>

Manka, M. & Manka, M. Työhyvinvointi. 2016. Alma Talent. Viitattu 13.11.2018.
[http://verkkokirjahylly.almatalent.fi.nelli.laurea.fi/teos/BAXBXAUUGGBJXAB#kohta:3\(\(20\)TY\(\(d6\)HYVINVOINNIN\(\(20\)K\(\(c4\)SITE\(\(20\)\)](http://verkkokirjahylly.almatalent.fi.nelli.laurea.fi/teos/BAXBXAUUGGBJXAB#kohta:3((20)TY((d6)HYVINVOINNIN((20)K((c4)SITE((20)))

Miten suojaat ruokaa saastumiselta?. Evira. 2018. Viitattu 1.11.2018.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-toiminta/toimintaan-liittyvia-ohjeita/miten-suojaat-ruokaa-saastumiselta/>

Oriondiagnostica. 2018. Viitattu 11.10.2018.
<http://www.oriondiagnostica.fi/tuotteet/hygicult/hygicult-testit/>

Sanojen selityksiä. Evira. 2018. Viitattu 1.11.2018.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-toiminta/sanojen-selityksia/#Ristikontaminaatio>

Usein kysyttyä salmonellasta. Evira. 2018. Viitattu 8.11.2018.
<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/valvonta/omavalvonta/mikrobiologinen-turvallisuus/salmonellavalvonta/usein-kysyttya/>

Valvira. 2018. Viitattu 16.9.2018.
<https://www.valvira.fi/>

Water Resources: Agricultural and Environmental Issues. Oxford Journals. 2004. Viitattu 1.10.2018.
<http://bioscience.oxfordjournals.org/content/54/10/909.full>

Österberg, M. Henkilöstöasiantuntijan käsikirja. 2015. 5. uudistettu painos. Meedia Zone. Viitattu 16.11.2018.
<https://kauppakamaritieto-fi.nelli.laurea.fi/fi/s/ak/kirjat/henkilostoasiantuntijan-kasikirja-2015/?coll=2>

Kuviot

Kuvio 1: Sisäiset sidosryhmät	9
Kuvio 2: Ulkoiset sidosryhmät	10
Kuvio 3: Siivoussuunnitelmakansio	16
Kuvio 4: Säilytyslämpötilat (Evira 2018.)	20
Kuvio 5: Omavalvontasuunnitelma	22
Kuvio 6: Jäähdytyslämpötilojen seurantalomake	23
Kuvio 7: Ilmoitettavat erityisruokavaliot ravintolassa.....	31

Taulukot

Taulukko 1: HACCP (Evira 2018.).....	21
--------------------------------------	----