



**JAMIX RUOKAPLUS –
RESEPTIOHJELMISTON
KÄYTTÖÖNOTTOPROSESSI
AITOON KOULUTUSKESKUKSESSA**

Pia Suhonen

Opinnäytetyö
Toukokuu 2012
Palvelujen tuottamisen ja
johtamisen koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

SUHONEN PIA:

Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmiston käyttöönottoprosessi Aitoon
koulutuskeskuksessa

Opinnäytetyö 25 sivua, josta liitteitä 2 sivua
Toukokuu 2012

Tämän opinnäytetyön aiheena on Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmiston käyttöönottoprosessi Aitoon koulutuskeskuksessa. Ajatus tämän työn tekemiseen lähti omasta mielenkiinnosta, julkisten ruokapalvelujen kehittämiseen. Tämän lisäksi työlle oli selkeä tarve. Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalvelussa ei tällä hetkellä ole käytössä tuotannonohjausohjelmaa. Opinnäytetyön toimeksiantajan toive oli, että tulevaisuudessa voidaan seurata ruokapalveluiden kustannuksia ja aterioiden ravitsemuksellista sisältöä.

Aitoon koulutuskeskuksessa aloitettiin Eurooppalaisen laatupalkintomallin mukainen laatukäsikirjan tekeminen elokuussa 2011. Laatukäsikirjaan kuvataan ydintehtävät ja tukipalvelujen tehtävät prosesseina. Ruokapalvelu on hyvinvointipalvelujen osaprosessi. Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmiston käyttöönottoprosessin kuvaus on osa Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalvelujen kehittämistyötä.

Opinnäytetyön pohjaksi on laadittu prosessikaavio Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmiston käyttöönotosta. (liite 1) Opinnäytetyössä on prosessikaavio avattu pääkohdittain.

Opinnäytetyön valmistuessa Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmisto on jo osittain käytössä. Ohjelmistolla laadittu on kesäleirien 2012 ruokalista. Ruokalistan laadinta oli osa ruokapalveluhenkilökunnan Jamix – koulutusta.

Asiasanat: tuotannonohjaus, ruokapalvelun kehittäminen, vakioidut ruokaohjeet, prosessiajattelumalli

ABSTRACT

Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Service Management
Food Studies and Facility Management

SUHONEN, PIA

Jamix Ruokaplus – A Recipe Software Implementation Process in Aitoo Vocational College

Bachelor`s thesis 25 pages, appendices 1 page. June 2012

The subject of this thesis is an implementation process of Jamix Ruokaplus - recipe software in Aitoo vocational college. The idea for this job came from an interest developing the public foodservices. In addition, there was a clear need for this work. In Aitoo vocational college, the food service does not currently use a production control programme. The wish of this thesis`s sponsor was that in the future, the cost of food services and nutritional content of meals can be monitored.

In Aitoo vocational college, the making of a quality manual according to the European Quality Award model quality manual started in August 2011. The quality manual describes the core functions and support services in the process. Food service is a process step of welfare services. The description of the implementing process of Jamix Ruokaplus - recipe for a description of the software deployment process is an authentic part of the development work of the schools`s food services development work.

The starting point of this thesis has been a process diagram of the implementation of Jamix Ruokaplus recipe software.

As this thesis approaches its completion, Jamix Ruokaplus - software is already partially in use. The menus for summer camps of 2012 have been created with Jamix. The creation of menus was part of the Jamix training for food service staff.

Keywords: production management, standardize recipe, the development of foodservice, process thinking

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ	2
ABSTRACT	3
1 JOHDANTO	5
2 AITON KOULUTUSKESKUKSEN RUOKAPALVELU.....	7
3 RUOKAPALVELUIDEN TUOTTAMINEN.....	8
3.1 Ruokapalvelun prosessit.....	8
3.2 Ruokatuotantoprosessi.....	8
3.3 Ruokatuotanto Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalvelussa	9
4 VAKIOIDUT RUOKAOHJEET	10
4.1 Ruokaohje.....	10
4.2 Vakioitu ruokaohje	11
4.3 Ruokaohjeen vakiointi.....	11
4.4 Aitoon koulutuskeskuksen reseptiikka	12
5 PROSESSIAJATTELU MALLI.....	13
6 AITON KOULUTUSKESKUKSEN RUOKAPALVELUJEN KEHITTÄMINEN	14
6.1 Laatukäsikirja	14
6.2 Ravitsemissuunnitelma.....	15
7 JAMIX RUOKA – RESEPTIOHJELMISTO	16
8 PROSESSIN VAIHEET ENNEN OHJELMISTON KÄYTTÖÖNOTTOA	17
8.1 Jamix ruoka – reseptiohjelmiston hankinta	17
8.2 Jamix ruoka – reseptiohjelmiston asennus	17
8.4 Jamix koulutus.....	18
9 RESEPTIIKAN TESTAUS PROSESSIN AIKANA	20
9.1 Reseptit Jamix ruoka – reseptiohjelmistosta	20
9.2 Reseptit Taitava kokki ammattikeittiössä kirjasta.....	20
9.3 Testauksen ongelmia	20
10 POHDINTA	21
LÄHTEET.....	23

1 JOHDANTO

Aitoon koulutuskeskus Pälkäneellä on Aitoon Emäntäkoulu Oy:n omistuksessa oleva yksityinen ammatillinen erityisoppilaitos. Oppilaitos tarjoaa valmentavaa- ja ammatillista opetusta kotitalous-, puhdistus- ja kiinteistöpalvelualoilla kehitysvammaisille tai muuten paljon opinnoissaan tukea tarvitseville nuorille. Oppilaitos on sisäoppilaitos eli opiskelijat asuvat viikot koulun asuntolassa.

Koulun loma - aikoina tiloja vuokrataan leiritoimintaan. Koulutuskeskus järjestää itse leiritoimintaa pääasiassa kehitysvammaisille. Ulkopuolisina leirijärjestäjinä ovat esimerkiksi urheiluseurat, taideyhdistykset. Yritykset ja järjestöt vuokraavat tiloja aktiivisesti kokouksien ja juhlien pitopaikaksi esimerkiksi häitä ja syntymäpäiviä vietetään paljon. Koulutuskeskus sijaitsee kauniilla paikalla Pälkäneveden rannalla ja on juuri sijaintinsa vuoksi suosittu juhlien pitopaikka. Näihin tilaisuuksiin voi tilata tarjoilun koulutuskeskuksen ruokapalveluilta. Juhliin ja kokouksiin on mahdollista ostaa ruokapalvelut myös ulkopuoliselta palvelun tuottajalta.

Vuonna 2011 oppilaitos on lähtenyt kehittämään toimintaansa ja oppilaitoksessa on otettu käyttöön tiimiorganisaatiomalli. Perustetuissa moniammatillisissa tiimeissä tehtävät viedään prosesseina lävitse. Muutoksen tavoitteena on saada koulutuskeskuksen laatukäsikirja valmiiksi vuoden 2012 loppuun mennessä. Prosesseissa tehtävät tulevat avatuiksi ja näkyviksi. Työn seuranta ja arviointi helpottuvat.

Koulutuskeskuksen ruokapalvelut ovat osa koulun hyvinvointipalveluita. Koulutuskeskus haluaa kehittää ruokapalveluja seuraamalla ravitsemussuositusten toteutumista opiskelija- ja henkilökuntaruokailuissa. Kehittämisen toteuttamiseksi koulutuskeskuksen ruokapalveluiden käyttöön hankittiin tuotannonohjausjärjestelmä Jamix ruoka+ - reseptiohjelmisto.

Tämän opinnäytetyön aiheena on Jamix ruoka+ – reseptiohjelmiston käyttöönotto Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalveluissa. Ohjelman käyttöönoton myötä oppilaitos pystyy tarjoamaan ravitsemussuositukset täyttäviä aterioita kaikille asiakkailleen ja näin parantamaan palvelun laatua. Kotitalousopetuksesta vastaavat opettajat ovat olleet

kiinnostuneita ottamaan ohjelman käyttöön opetuksessa. Ohjelman käyttöönoton myötä myös kustannusten seuraaminen helpottuu huomattavasti. Ohjelman käyttöönotto edellyttää hyvää pohjatyötä, johon sisältyy henkilökunnan koulutus ja motivointi.

Opinnäytetyön tavoitteena on kuvata Jamix ruokaplius – reseptiohjelmiston käyttöönottoprosessia Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalvelussa. Pohjana kuvaukselle käytetään laadittua prosessikaaviota.(liite 1). Kiinnostuin tästä tehtävästä, koska kyseisen ohjelmiston käyttö helpottaa arkipäivän työtä keittiöllä. Oman kiinnostukseni vuoksi valitsin myös tämän prosessimallin. Prosessia on mielestäni mielekkäämpi työstää kuin projektia. Projekti alkaa ja sille on aina joku päätös, mutta prosessi jatkuu ja elää.

2 AIToon KOULUTUSKESKUKSEN RUOKAPALVELU

Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalvelussa työskentelee päätoimisesti kolme henkilöä ja lisäksi 2 – 3 apulaista, tarpeen mukaan. Ruokapalvelu tuottaa aterioita 85:lle opiskelijalle ja henkilökunnalle. Opiskelijoille tarjotaan päivittäin aamupala, lounas, päiväkahvi, päivällinen ja iltapala. Henkilökuntaa lounaalla käy päivittäin noin 30 ja päivällisellä noin 8 henkilöä. Opiskelijoilla ja henkilökunnalla on omat erilliset ruokasalit. Molemmissa ruokailu tapahtuu linjastosta. Opiskelijoille ruoka annostellaan lautaselle valmiiksi.

Ruokapalveluja johtaa hallintopäällikkö ja lähiesimiehenä toimii ruokapalvelupäällikkö. Hallintopäällikkö tekee budjetin ja suunnittelee ruokapalvelupäällikön kanssa hankinnat. Ruokapalvelupäällikkö hoitaa elintarvikkeiden tilaukset ja vastaa yleensä aterioiden valmistuksesta.

Koulutuskeskuksessa otettiin syksyllä 2011 käyttöön tiimityöskentely ja prosessijohtamismalli. Päätehtävät kuten opetus ja hyvinvointipalvelut avataan prosesseiksi, joita tiimit käyttävät työn tekemisen pohjana. Tiimityöskentely tulee todennäköisesti muuttamaan kuvioita ainakin jonkin verran. Keittiöhenkilökunta on jaettu kolmeen eri tiimiin ja tätä kautta iso joukko henkilökuntaa pääsee vaikuttamaan ruokapalvelujen toteutukseen.

Tällä hetkellä ruokapalvelussa ei ole vakioitua reseptiikkaa käytössä. Tästä johtuen tuotteiden laatu ja hinta vaihtelee hyvinkin paljon. Tuotannonohjaus Jamix ruoka – reseptiohjelmiston myötä saadaan ruokapalveluihin yhtenäinen linja ja saadaan luotua tiimeihin yhteinen ”kieli” tälle hyvinvointipalvelujen osa - alueelle. Yhteinen kieli ei synny ulkoapäin tuotuna vaan se vaatii jatkuvaa päivittäistä vuorovaikutusta prosesseissa (Murto1995).

Koulutuskeskuksen keittiöllä on melko kattava laitekanta ruoanvalmistukseen. Yhdistelmäuuneja 2 kpl 10 johteisia, 2 kammioinen painekeittokaappi, 80 litrainen pata sekoittajalla, suurtalouspaistinpannu, suurtalousliesi ja kaksi yleiskonetta 20 l ja 30 l kulhoilla.

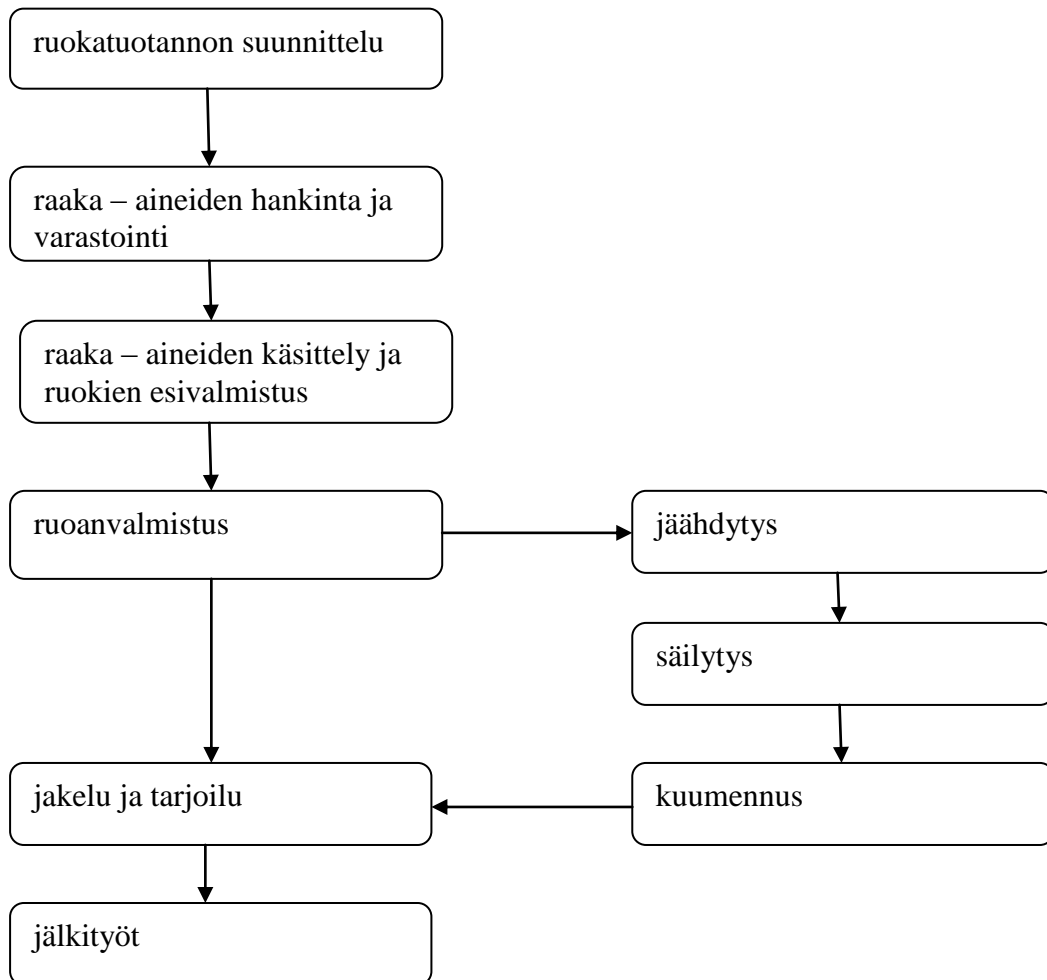
3 RUOKAPALVELUIDEN TUOTTAMINEN

3.1 Ruokapalvelun prosessit

Ruokapalvelut muodostuvat prosesseista. Ydinprosesseina ovat ruokatuotantoprosessi ja asiakaspalveluprosessi. Näiden prosessien avulla ohjataan ruokatuotannon suunnittelua, ruoanvalmistusta, asiakaspalvelua ja palveluiden toteutumista. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 17.)

3.2 Ruokatuotantoprosessi

Tuotantoprosessi (kuvio1) ruokapalveluissa on tapahtumien ketju, joka alkaa suunnittelulla. Ruokalistasuunnittelun jälkeen seuraa raaka – aineiden hankinta, tuotteiden valmistus, jakelu ja lopuksi jälkityöt. Tuotantoprosessi ei välttämättä näy näin selkeänä tapahtumana. Ammattikeittiöllä voidaan tehdä näitä kaikkia vaiheita samaan aikaan limittäin riippuen siitä, paljonko keittiöllä on toimintaa. Jos on lounas- ja kokoustarjoilua ja vaikkapa iltatilaisuuden valmistelua samanaikaisesti, niin tuotantoprosessit kulkevat limittäin. Melko harvoin tulee tilanteita, joissa tehdään vain yksi tuote alusta loppuun. (Taskinen 2007, 15.)



KUVIO 1 Ruokatuotantoprosessi (Taskinen 2007, 16.)

3.3 Ruokatuotanto Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalvelussa

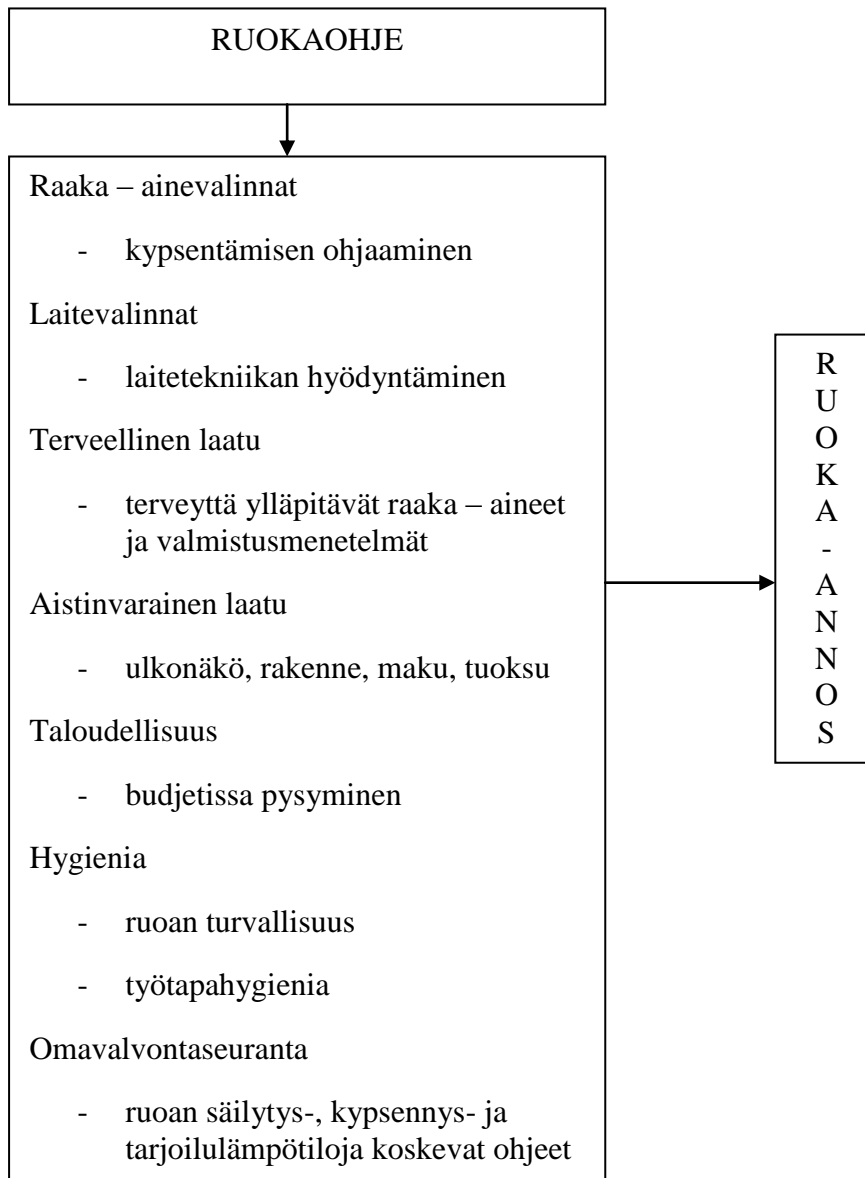
Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalvelussa tuotantoprosessit limittyvät tasaisesti työpäivän ajalle. Aamupalan valmistus alkaa puoli seitsemältä ja se tarjoillaan kello seitsemän ja kahdeksan välillä. Lounas tarjoillaan kello yhdentoista ja kahdentoista välillä, päiväkahvit ovat kello neljatoista, päivällinen on kello kuudentoista ja seitsemän toista välisenä aikana. Iltapala on tarjolla puolituntia alkaen kello yhdeksäntoista.

Edellämainittujen perustuotteiden lisäksi on kokous- ja juhlatarjoilujen suunnittelua ja valmistusta.

4 VAKIOIDUT RUOKAOHJEET

4.1 Ruokaohje

Ruokaohje on työohje (kuvio 2). Ammattikeittiöillä tulisi ruokaohjeita kehittää siihen suuntaan, että ne mahdollisimman tarkasti ottavat huomioon olemassa olevien laitteiden käytön, asiakkaiden toiveiden mukaiset ruokalajivalinnat, raaka – aineiden käsittelyn ja keittiöhenkilökunnan osaamisen. Tarpeen mukaan ohjeesta voidaan tehdä hyvinkin tarkka, joka ohjaa työntekijää koko valmistusprosessin ajan. (Mauno & Lipre 2008,11.)



KUVIO 2 Ruokaohje (Mauno & Lipre 2008,10.)

4.2 Vakioitu ruokaohje

Vakioidut ruokaohjeet eli yhdenmukaistettu reseptiikka toimii tekemisen pohjana laitoskeittiöillä ja ravintoloissa. Vakioidut ruokaohjeet takaavat tasalaaatuiset tuotteet kerrasta toiseen palvelua tuottaessa. Vakioidut ruokaohjeet varmistavat, että tuotteet ovat ulkonäöltään, rakenteltaan, maultaan ja ravintosisällöltään samantasoisia jokaisen valmistuskerran jälkeen. (Lampi ym. 2009, 17.)

Ruokaohjeiden vakiointi on olennainen osa keittiötoimintojen kehittämistä. Kun keittiön reseptiikkaa halutaan uudistaa, monipuolistaa tai aina, kun otetaan uusi resepti käyttöön se pitää ensin vakioida. Tavallisista kotikäyttöön tarkoitetuista ruokaohjeista saadaan vakioimalla ammattikeittiöön sopivia reseptejä. (Lampi ym. 2009, 17.)

4.3 Ruokaohjeen vakiointi

Ruokaohjeen vakiointiin voidaan hyvin käyttää jo käytössä olevia reseptejä. Jos ohjeet ovat hyviksi havaittuja ja keittiön käyttöön sopivia voidaan ne vakioida. Ruokaohjeen vakioinnissa tarkistetaan käytettävät raaka – aineet ja niiden määrät. Samoin mietitään valmistusastiat ja – menetelmät keittiön laitteille sopiviksi. Ruokaohjeiden vakioinnilla voidaan tarkastella myös kustannuksia. Vakiointiin käytetään ruokalistalle otettuja tarkoituksenmukaisia ohjeita. (Lampi ym. 2009, 17.)

Jos vakioinnista käytetään jo käytössä olevia reseptejä, niin vakiointi on pääasiassa tarkistamistyötä. Mittaamalla ja punnitsemalla tehdään tarkka ohje reseptikirjaan. Vakiointi on keittiöhenkilökunnan yhteinen asia. (Lampi ym. 2009, 17.)

4.4 Aitoon koulutuskeskuksen reseptiikka

Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalveluissa ei ole tällä hetkellä käytössä vakioitua reseptiikkaa. Ruokalistan suunnittelee keittiöhenkilökunta yhdessä ja he valitsevat sitten listaan sopivat reseptit. Ruoka on kyllä maistuvaa, mutta ravitsemuksellista laatua ei tällä hetkellä pystytä todentamaan. Elintarvikekustannukset ovat toinen seikka, jota ei pystytä ateriakohtaisesti seuraamaan.

Talven ja kevään 2012 aikana, pääkäyttäjän pitämässä Jamix Ruoka – reseptiohjelmistokoulutuksissa on ohjelmistoon syötetty uutta reseptiikkaa. Ohjelmistoon on syötetty sellaisia ruokaohjeita, joita käytetään tulevan lukukauden ruokalistalla. Uutta reseptiikkaa syötettäessä on samalla tarkistettu hinnat ja ravintoainesisällöt.

5 PROSESSIAJATTELU MALLI

5.1 Prosessiajattelun juuret

Prosessi ajattelu malli on lähtöisin alkujaan autoteollisuudesta, jossa se on ollut käytössä 1900 – luvun alkupuolelta asti. Julkishallinnossa prosessiajattelumallia alettiin ottaamaan käyttöön 1980- ja 1990 –luvulla. Prosessiajattelumallin käyttöönoton yksi tarkoitus oli hallinnon halu saada tehokkuutta julkishallinnon toimintoihin. (Virtanen & Wenberg 2005, 64, 65.)

5.2 Prosessiajattelu Aitoon koulutuskeskuksessa

Prosessiajattelun läpivieminen oppilaitoksessa on haastava tapahtuma. Henkilökunnan on ollut koulutuksesta huolimatta haastavaa oppia uudenlaista työn teon mallia. Vaikka prosessiajattelu on ollut kymmeniä vuosia käytössä eri aloilla, niin humanistisilla aloilla toiminta koetaan vieraampana.

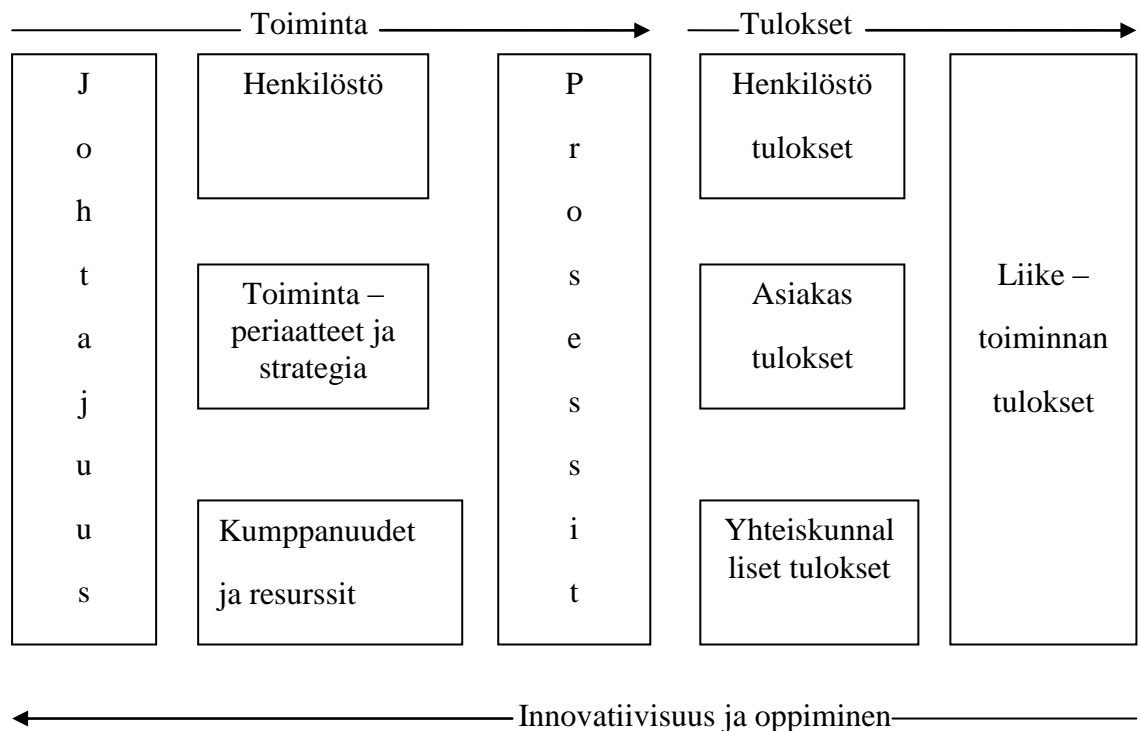
5.3 Prosessien johtaminen

Prosessien johtamisessa ei olennaisena tarkoituksena ole prosessikaavioiden luonti vaan luotujen prosessikaavioiden työn toteutuminen. Prosessin omistaja tai esimies huolehtii siitä, että prosessikaaviossa kuvatut tehtävät tulevat tehtyä. (Virtanen ym. 2005, 113 ,114.) Tässä oppinäytetyössäkin kuvataan tehdyn prosessikaavion työn toteutumista. (liite 1)

6 AITON KOULUTUSKESKUKSEN RUOKAPALVELUJEN KEHITTÄMINEN

6.1 Laatukäsikirja

Oppilaitosorganisaation laatua kuvataan Euroopan laatupalkintomallin mukaisesti (EFQM). Tätä mallia käytetään myös Suomen laatupalkintomallina. Laatupalkintomallissa vertaillaan keskinkertaista ja menestyssuoritusta. Vertailun avulla pyritään parempaan suoritukseen. Laatupalkintomallissa ei ole määritelty menetelmiä, tavoitteiden toteuttamiseksi. Lähtökohtana on, että erinomaiseen suorituskyykyyn voidaan päästä monin eri tavoin. (Vaso & Tuominen 2005, 7,10.)



KUVIO 3 Eurooppalaisen laatupalkintomallin organisaatorakenne (Vaso & Tuominen2005,12)

Nämä yhdeksän laatikkoa kuvaavat ydinalueita, joiden sisällä tapahtuvia tapahtumia arvioidaan. Arviointi on jatkuvaa itsearviointia ja harvemmin suoritettavaa vertaisarviointia oppilaitosten kesken. Toiminta – alueella arvioidaan organisaation toimintaa ja tulokset alueella organisaation saavutuksia. (Vaso & Tuominen 2005, 12.) Opinnäytetyön kohteena oleva prosessikaavio Jamix Ruoka – reseptiohjelmiston

käyttöön otosta (liite 1) liitetään osaksi koulutuskeskuksen laatukäsikirjaan, hyvinvointipalvelujen osaksi.

Aitoon koulutuskeskuksessa aloitettiin laatukäsikirjan tekeminen syksyllä 2011 ja käsikirja valmistuu vuoden 2012 loppuun mennessä. Laatukäsikirjaan avataan koulutuskeskuksen ydintehtävät prosessikaavioina. Koulutuskeskuksen pääprosessit ovat opiskelijan opettamiseen suoraan liittyviä prosesseja. Kaikki muut työtehtävät ovat tukiprosesseja. Ruokapalvelut ovat hyvinvointipalveluiden osaprosessi. Muita osaprosesseja ovat esimerkiksi asumis- ja vapaa – ajanpalvelut. Laatukäsikirja sisältää oppilaitoksen ravitsemissuunnitelman.

6.2 Ravitsemissuunnitelma

Ravitsemissuunnitelmaa laatukäsikirjaan tekevät ruokapalvelupäällikkö, kotitalousopettaja ja Jamix ruoka – reseptiohjelmiston pääkäyttäjä. Ravitsemissuunnitelman pohjana käytetään Valtion ravitsemisneuvottelukunnan antamia kouluruokasuosituksia, Sosiaali- ja terveysministeriön laatimia Joukkoruokailusuosituksia sekä Pirkanmaan alueen terveydenedistämissuunnitelmaa.

7 JAMIX RUOKA – RESEPTIOHJELMISTO

Jamix ruoka+ – reseptiohjelmisto on monipuolinen keittiön työkalu (Jamix Oy 2011).

Jamix ruoka – reseptiohjelmisto on tarkoitettu ruokalistojen ja ateriakokonaisuuksien suunnitteluun. Ohjelmiston myötä kustannusten seuranta on helpompaa. Ohjelmiston kautta pystyy seuraamaan ravitsemissuositusten toteutumista keittiöllä. Ohjelmisto sisältää Finelin 2100:n elintarvikkeen uusimmat sisältötiedot. Ohjelmistolla onnistuu myös työlistojen ja tarveainelistojen tekeminen. Ohjelmisto soveltuu hyvin sekä ravintola- että suurkeittiöpuolelle. Lisäosina on saatavana Jamix varasto, varaston hallintaan ja Jamix catering, catering palvelujen tuottamiseen ja markkinointiin. Ohjelmiston voi asentaa yhdelle tietokoneelle tai verkkoversiona. (Jamix Oy 2011).

8 PROSESSIN VAIHEET ENNEN OHJELMISTON KÄYTTÖÖNOTTOA

8.1 Jamix ruoka – reseptiohjelmiston hankinta

Ajatus ohjelmiston ostosta lähti siitä, kun mietittiin, miten parhaiten pystytään seuraamaan ravitsemissuosituksen toteutumista oppilaitoksessa. Toinen tärkeä asia oli kustannusten seuranta. Ohjelmiston käyttö helpottaa leiri- ja kokouspakettien hinnoittelua.

Ostopäätöksen jälkeen tuleva pääkäyttäjä ja prosessin omistaja oli yhteydessä Jamix Oy:n myyntiin ja sopi tuotteen toimittamisesta. Ohjelmisto lähetettiin sähköpostitiedostona. Kun ohjelmisto oli maksettu, niin Jamix Oy:ltä tuli käyttöön tarvittavat salasanat.

8.2 Jamix ruoka – reseptiohjelmiston asennus

Oppilaitoksen ATK – tukihenkilö asensi ohjelmiston verkkoversiona. Oppilaitoksella on oma sisäinen verkkojärjestelmä. Ohjelmiston verkkoasennukseen päädyttiin sen vuoksi, että mahdollisimman moni voisi sitä vaivattomasti käyttää omalta koneeltaan. Ne, jotka ohjelmistoa työssään tarvitsevat, saivat omat käyttäjätunnukset ja salasanat. Pääkäyttäjällä on oikeudet kaikkiin toimintoihin ja muilla käyttäjillä on rajoitetut käyttöoikeudet. Käyttöoikeuksien rajaamisella taataan ohjelmiston toimivuus. Rajatuilla käyttöoikeuksilla ei esimerkiksi pääse muuttamaan ravintosisältötietoja eikä hintoja.

Ohjelmiston käytön toimivuutta seurataan ATK – tukihenkilön saaman palautteen perusteella.

8.3 Hinnat käyttöön

Jamix ruoka – reseptiohjelmistoon tehtiin hintojen ja ruoka – aineiden linkitys. Pääkäyttäjä tilasi ruoka – aineiden hintatiedot tavarantoimittajilta. Elintarvikeostot oppilaitokselle tehdään kolmelta eri toimittajalta. Lihat ja lihajalosteet, maidot ja maitotaloustuotteet ja muut elintarvikkeet. Näiltä kolmelta eri tavarantoimittajalta saimme hintatiedot tuotteista, joita oli ostettu kahden viimeisen vuoden aikana. Hintatiedot toimitettiin xml(EXTensible Markup Language) - tiedostoina. XML tiedostot on tarkoitettu datan siirtämiseen ja säilytykseen, ei esittämiseen. (Wikikirjasto). Ohjelmiston pääkäyttäjä linkitti hintatiedot ohjelmistossa oleviin ruoka – aineisiin.

8.4 Jamix koulutus

Pääkäyttäjän saatua hintatiedot syötettyä oli aika järjestää koulutusta myös muille käyttäjille. Jamix Oy:ltä tilattiin kouluttaja oppilaitokseen. Koulutuspäiväksi sovittiin 3.6.2011. Työnantaja halusi, että koulutukseen osallistuisi mahdollisimman moni tulevista ohjelmiston käyttäjistä. Oppilaitoksen ATK – luokkaan voidaan ottaa yhdeksän opiskelijaa yhtä aikaa. Henkilökunnasta löytyi helposti tuo määrä opiskelijoita. Jamix ruoka reseptiohjelmissä vaati koneilta kuitenkin niin paljon kapasiteettia, ettei koulutus noin monelle henkilölle yhtä aikaa onnistunut.

Pääkäyttäjän mielestä koulutus olisi pitänyt järjestää ensimmäisellä kerralla pelkästään ydinprosessissa oleville jäsenille. Koneiden kaatumisen lisäksi ongelmana oli se, että osalla koulutukseen osallistujista ei ollut minkäänlaista pohjatietoa kyseisestä ohjelmistosta. Oppimista ei päivän aikana tapahtunut.

Pääkäyttäjä oli uudestaan Jamix – koulutuksessa. Koulutus oli helmikuussa 2012 Raseborg – opistolla, Karjaalla. Koulutus oli kolmepäiväinen ja kouluttaja oli Jamix Oy:stä. Kolmen päivän aikana käytiin perusteellisesti koko ohjelmisto lävitse.

Tämän koulutuksen jälkeen pääkäyttäjä kouluttaa Aitoon koulutuskeskuksen ruokapalvelun henkilökuntaa Jamix ruoka+ - reseptiohjelmiston käyttäjiksi. Koulutuksen toteutusta haittaa yhteisen ajan löytyminen. Ratkaisu löytyi yksilöopetuksesta. Jamix – ohjelmiston käyttöönottoprosessin tiimissä oleva kotitalousopettaja oli ensimmäinen koulutettava. Hänen kanssaan pääkäyttäjä on käynyt Jamix ruoka+ - ohjelmiston perusteita lävitse viikolla noin yhdeksän tuntia.

Huhtikuussa 2012 pääkäyttäjä piti Jamix ruoka+ - reseptiohjelmistokoulutusta ruokapalvelupäällikölle ja keittäjälle. Kahden päivän aikana laadittiin ruokalista kesäleireille 2012 ja syötettiin listan vaatima reseptiikka ohjelmistoon.

9 RESEPTTIKAN TESTAUS PROSESSIN AIKANA

9.1 Reseptit Jamix ruoka – reseptiohjelmistosta

Heinäkuussa 2011 pidettyjä leirejä varten laadittiin ruokalista, johon otettiin reseptit Jamix ohjelmistosta. Ruokalistaa suunniteltaessa otettiin huomioon ravitsemissuositukset. Reseptit olivat toimivia ja helppoja tehdä. Valmistusohjeisiin jouduimme tekemään paljon korjauksia. Jostain syystä ohjelmiston valmistusmenetelmät olivat vanhanaikaisia.

9.2 Reseptit Taitava kokki ammattikeittiössä kirjasta

Toinen kierros reseptiikan testausta ajoittui marraskuun 2011 alkuun. Päätettiin tehdä ruokalista Sisko Maunon ja Endla Lipren 2008 kirjoittaman oppikirjan Taitava kokki ammattikeittiössä opeilla. Ruokasuunnitelma on ammattikeittiön tuotannollisen toiminnan perusta (Mauno & Lipre 2008, 10). Kahden viikon testausjakson aikana valmistimme kymmenen eri ruokalajia. Reseptit toimivat hyvin. Testijakson jälkeen pääkäyttäjät syötti reseptit Jamix ruoka – reseptiohjelmistoon. Testauksen tavoitteena oli saada ohjelmisto siihen kuntoon, että vuoden 2012 alussa olisi voitu tehdä toimiva 8 viikon kiertävä ruokalista.

9.3 Testauksen ongelmia

Ruokalista ei valmistunut vuoden 2012 alussa. Työn keskeneräisyys, johtui pääosin tiedon- ja ajanpuutteesta. Reseptiikan testaus oli yllättävän hidasta. Lisäksi ongelmia aiheutti ohjelmiston käyttö. Työskentely ohjelmistolla ei sujunut oletetulla tavalla. Asetimme uudeksi tavoitteeksi ruokalistan valmistumiselle elokuun 2012. Päästäksemme tavoitteeseen, pääkäyttäjät osallistui kolme päivää kestävään Jamix – koulutukseen.

10 POHDINTA

Tämän tyyppisen opinnäytetyön tekeminen on ollut mielessäni opintojeni alusta asti. Vuonna 2007 keväällä silloisen Piramkin pääsykokeissa opettaja kysyi, että ” Miksi haen opiskelemaan?” Vastasin, että ”tavoitteeni ja toiveeni on päästä kehittämään julkisia ruokapalveluja.” Joskus ne tavoitteet ja toiveet voivat näköjään toteutua. Pitkään kyllä mietin kehittämiskohdetta meidän oppilaitoksen ruokapalveluihin. Kehitettävään on aina ja monellakin osa - alueella. Itse työskentelen päätoimisesti työhönvalmentajana Aitoon koulutuskeskuksessa, en siis ruokapalveluissa. Opiskelijoiden loma – aikoina oppilaitoksella on leiritoimintaa ja silloin yleensä olen keittiöllä, emännän sijaisena. Sijaistamis tilanteissa huomasin, että olisi hyvä, jos olisi joku tuotannonohjausjärjestelmä käytössä. Ohjelman käytön avulla saisin esimerkiksi tuotteiden hinnat helpommin laskettua ja lisäksi tietäisin tuotteiden ravitsemuksellisen laadun.

Opinnäytetyön kannalta hyvä, että esimieheni oli ajatellut samoja asioita ja tilasi tämän työn koulutuskeskukselle. Sain melko vapaat kädet lähteä toteuttamaan kehittämistehtävää. Toiveeni oli, että koulutuskeskuksen ruokapalveluihin hankitaan tuotannonohjausohjelma. Hallintopäällikön kanssa käydyn keskustelun jälkeen päädyimme Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmaan. Ohjelmisto hankittiin jo elokuussa 2010, mutta silloin ei ollut aikaa ohjelmiston käyttöönotolle. Laatukäsikirjan tekemisen myötä ohjelmiston varsinainen käyttöönotto tuli ajankohtaiseksi.

Opinnäytetyötä varten mietin pitkään, miten parhaiten kuvaisin ohjelmiston käyttöönottoa. Koulutuskeskuksessa otettiin prosessimallit käyttöön elokuussa 2011 ja se selvensi minun opinnäytetyöni tekemistä. Laadin siis prosessikaavion ohjelmiston käyttöönotosta. (opinnäytetyön liite 1) Mielestäni tehtävän laittaminen prosessikaavioon auttaa jäsentämään tehtäviä ja tekee niistä selkeitä. Prosessikaaviota tehdessä tulee mietittyä asioita monelta kantilta ja kaikki tarpeellinen tulee tehtyä. Olen tehnyt prosessikaavioita muistakin minulle kuuluvista töistä ja tämä työskentelytapa sopii minulle hyvin.

Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmiston käyttöönotossa mielestäni haastavinta on reseptiikan syöttö ohjelmaan. Reseptit syötimme tavallisista pienohjeista, koska niitä on koulullamme totuttu käyttämään. Pienohjeiden valmistusohjeet poikkeavat kuitenkin

paljon suurkeittiöohjeista. Valmistusohjeiden muuntaminen koulutuskeskuksen keittiön laitteille sopiviksi oli työteliäs tehtävä. Ilman Jamix – koulutusta en olisi urakasta selvinnyt. Koulutuksessa sai hyviä vinkkejä reseptiikan tekemiselle ja lisäksi opin käyttämään ohjelmistoa monipuolisesti. Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmiston käytössä minua on ihmetyttänyt se, että ohjelmiston reseptiikka ei olekaan suoraan valmis suurkeittiökäyttöön. Esimerkiksi ohjelmiston reseptipankissa on todella paljon ohjeita, joissa käytetään kotitalouslieden uunia kypsennykseen. Samoin GN mitoitettujen ruuanvalmistusastioiden käyttöä ei ollut juuri lainkaan. Toinen seikka oli, että ruokaohjeissa ei ole käytetty kypsiä lihoja eikä valmiiksi kuorittuja tai pilkottuja juureksia. Ohjelmisto on mielestäni hyvä ja toimiva, mutta edellä mainitut puutteet aiheuttavat paljon lisätyötä.

Jamix Ruokaplus – reseptiohjelmiston käyttöönottoprosessissa mielekkäintä, joskin myös haastavinta on ollut ruokapalveluhenkilöstön kouluttaminen, ohjelmiston käyttäjiksi. Koin hankalaksi, kun en ole esimiesasemassa, että miten lähestyn ruokapalvelun henkilökuntaa tässä asiassa. Päätin soveltaa osallistavaa kehittämismenetelmää. Osallistavassa kehittämismenetelmässä tehdään kehittämistyötä yhdessä, niin, että ratkaisut eivät tule ulkopuolelta (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 59). Mielestäni onnistuin luomaan koulutuspäivät sellaisiksi, että ruokapalvelujen kehittäminen on meidän yhteinen asia. Opittiin yhdessä uusia asioita. Jos olisin esimies, niin ehdottomasti käyttäisin osallistavia menetelmiä johtamisessa. Kokemukseni mukaan työntekijät tuntevat, että heitä arvostetaan työntekijöinä, kun saavat osallistua kehittämistehtäviin.

LÄHTEET

Jamix Oy. (luettu 7.11.2011.) <http://www.jamix.fi/uudetsivut/ohjelmistot/jamix-ruoka/>.

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. 2010. (luettu 15.4.2012)
http://www.stm.fi/c/document_library/get_file?folderId=1082856&name=DLFE-11471.pdf

Lampi, R., Laurila, A., Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki. Oppimateriaalit Oy. Helsinki. WSOY

Mauno, S., Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Oppimateriaalit Oy. Helsinki. WSOY

Murto, K. 1995. Saarijärven Offset Oy

Ojasalo, K., Moilanen, T., Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Helsinki. Wsoypro Oy.

Pirkanmaan Sairaanhoidopiiri. <http://www.psh.fi>. 2011. (luettu 16.4.2012)

Ravitsemissuosituksset. 2008. (luettu 14.4.2012)
http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/attachments/vrn/kouluruokailu_2008_kevyt_nettiin.pdf

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. A: Tutkimuksia ja raportteja - Research Reports. Mikkeli. Interkopio Oy.

Vaso, J., Tuominen, K. 2005. Turku. Oy Benchmarking Ltd.

Wikikirjasto. XML. 2006. (luettu 10.11.2011) fi.wikibooks.org/wiki/XML.

Virtanen, P., Wenberg, M. 2005. Prosessijohtaminen julkishallinnossa. Helsinki. Edita Prima Oy.

LIITE 1 PROSESSIKAAVIO (Suhonen)

Prosessin omistaja ja tiimi: Jamix pääkäyttäjä, ATK – tukihenkilö, ruokapalveluiden esimies ja kotitalousopettaja

Asiakkaat: Opiskelijat, henkilökunta

Tavoite: Jamix Ruoka – reseptiohjelmiston käyttöönotto Aitoon koulutuskeskuksessa

	vaihe	toimenpide	tavoite	vastuhenkilö	dokumentit	mittarit
ENNEN	Ravitsemissuositukset	Jamix Ruoka - reseptiohjelman osto	Laadukas ruokapalvelu	Hallintopäällikkö	Ostosopimus	
		Ohjelmiston ajaminen koneille	Ohjelman joustava käyttö	ATK - tukihenkilö	Käyttäjätunnukset ja salasanat	Käyttäjiltä saatu palaute
	Yhteys tavarantoimittajiin	Hintatietojen tilaus tavarantoimittajilta	Linkittää hinnat ohjelmassa oleviin raaka-aineisiin	ATK-tukihenkilö, ja pääkäyttäjä	Elintarvikemäärät ja hinnat viimeisen 2:n vuoden aikana	Hintatiedot reseptiikassa
	Jamix koulutus	Käyttöönottokoulutus ohjelmiston toimittajalta, pääkäyttäjän peruskoulutus	Perehdyttää pääkäyttäjää ja muuta henkilökuntaa ohjelman käyttöön	Jamix – kouluttaja, pääkäyttäjä	Koulutusopimus	Oppiminen, ohjelmiston käyttö

AIKANA	Reseptiikka	Jamix Ruoka-reseptiohjelman reseptiikan testausta, omien reseptien syöttämistä ohjelmistoon, ruokalistojen tekoa ohjelman avulla	Saada vakioitu reseptiikka käyttöön, kustannusten seuranta	Ohjelmiston pääkäyttäjä	Valmiit reseptit	Laadukkaat , hinnoitellut tuotteet
JÄLKEEN						
	Koulutus	Jamix lisäosat	Raaka-aineiden tilaus ja varaston hallinta	Pääkäyttäjä ja emäntä		