



Tuotantokeittiön ja palvelukeit- tiöiden välisten tilauskäytäntei- den uudistaminen ja opastus

Karita Reunamäki

OPINNÄYTETYÖ
Helmikuu 2022

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma
20MRESTO

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma
Restonomi

REUNAMÄKI, KARITA

Tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden välisten tilauskäytäntöjen uudistaminen ja opastus

Opinnäytetyö 38 sivua, josta liitteitä 5 sivua
Helmikuu 2022

Tämän opinnäytetyön aiheena oli tilauskäytänteiden uusiminen tuotanto- ja palvelukeittiöiden välillä. Työ tehtiin Pirkkalan kunnan ruokapalveluiden toimeksi-antona ja työ tuli todelliseen tarpeeseen. Tarkoituksena oli parantaa Pirkkalan tuotanto- ja palvelukeittiöiden tilauskäytäntöjä. Tarkoituksena oli ensin tutustua sen nykytilanteeseen ja katsoa mitä haasteita se tuo tullessaan.

Tilauskäytäntöjen kehittämiseen otettiin mukaan Jamix- tuotannonohjusjärjestelmä, koska se oli jo Pirkkalassa käytössä tilaustoiminnassa ja reseptiikan tekemisessä. Mietittiin, miten sitä voidaan nykytilanteessa hyödyntää ja miten sen avulla myös jatkossa voitaisiin toimintaa tehostaa. Tilauskäytäntöjen digitalisoinnilla päästäisiin eroon paperisista tilauskaavakkeista.

Opinnäytetyö toteutettiin kehittämistutkimuksena ja menetelmäksi valikoitui benchmarking. Benchmarking tehtiin puhelinhaastatteluna Nokian kaupungin palveluesimiehelle alkukartoitusta varten. Nokialla oli jo toteutettu vastaavanlainen kehitystyö. Heillä Jamix oli käytössä kokonaisvaltaisesti. Lisäksi hyödynnettiin Kangasalan kaupungin Jamix pääkäyttäjän asiantuntemusta ohjelmistojen tekemiseen. Lopuksi toteutettiin lomakekysely palveluvastaaville ja avoinhaastattelu palveluesimiehelle, joissa kartoitettiin projektin onnistumista.

Lopputuloksena saatiin toimiva tilauskäytäntö kahden tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden välille. Samalla saatiin hyvää tietoa, miten Jamix- ohjelmaa voidaan jatkossakin lisätä hyödyntää Pirkkalan kunnan ruokapalveluissa. Tämä kehitystyö oli onnistunut kokonaisuus.

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

REUNAMÄKI, KARITA

Overhauling and Guidance on Ordering Practices between Production
Kitchens and Service Kitchens

Bachelor's thesis 38 pages, appendices 5 pages
February 2022

The subject of this thesis was the renewal of subscription practices between production and service kitchens. The work was carried out as a commission for food services in the municipality of Pirkkala and the work became out of a real need. The purpose was to improve the ordering practices of Pirkkala production and service kitchens. The intention was first to get to know its current situation and to see what challenges it brings when it comes.

The Jamix production missile system was included in the development of order practices since it was already in place by us in order operations and in the making of prescriptions. We considered how it can be exploited in the current situation and how to make it more efficient in the future. The digitizing subscription policies would get rid of paper ordering forms.

The thesis was carried out as a development study and benchmarking was selected as a method. Benchmarking was done as a telephone interview with Nokia's City Service Supervisor for initial mapping. Nokia had already undertaken a similar development work. They had Jamix in use holistically. In addition, Kangasala City Jamix main user expertise was utilized to make the software. Finally, a form questionnaire was conducted for service respondents and an open interview with the service manager, which surveyed the success of the project.

The end result gave and working and functioning order practice between two production kitchens and services kitchens. At the same time, good information was provided on how to further exploit Jamix programme for food services in the municipality of Pirkkala. This development work was a successful entity.

Key words: production control system, development research, digitalisation

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	PIRKKALAN KUNTA.....	7
3	RUOKAPALVELUT	8
	3.1 Tuotanto- ja palvelukeittiö	8
	3.2 Kouluruokailu	9
	3.3 Päiväkotiruokailu	10
4	TUOTANNONOHJAUSJÄRJESTELMÄT	11
	4.1 Jamix- tuotannonohjausjärjestelmä.....	12
	4.2 Ammattikeittiön tuotanto ja tuotantotilaukset	14
	4.3 Työlistan käyttäminen	14
5	DIGITALISAATIO.....	16
6	PEREHDYTYS	17
7	KEHITTÄMISTUTKIMUS	18
	7.1 Benchmarking	18
	7.2 Nokian kaupungin palveluesimiehen haastattelu	19
	7.3 Lomakekysely ja tulokset	20
	7.4 Avoimien kysymysten vastaukset.....	23
	7.5 Haastattelu.....	25
	7.6 Kouluportin palveluesimiehen haastattelu.....	25
8	PROJEKTIN KULKU.....	27
	POHDINTA	30
	LÄHTEET.....	32
	LIITTEET	34
	Liite 1. Benchmarking haastattelukysymykset	34
	Liite 2. Lomakehaastattelu palveluvastaaville	35
	Liite 3. Kouluportin esimiehen haastattelu kysymykset.....	37
	Liite 4. Komponenttitilaus raportti malli	38

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tarkoitus on tehdä tilaaminen helpommaksi ja toimivammaksi Pirkkalan tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden välillä. Tarkoituksena on tutustua tähänhetkiseen nykytilaan ja haasteisiin. Näiden perusteella pohditaan, miten toimintaa voidaan parhaiten kehittää. Toiminnan kehittämiseen otetaan mukaan Jamix- tuotannonohjausjärjestelmä, joka on jo käytössä Pirkkalan ruokapalveluilla. Selvitetään, kuinka sitä nykytilanteessa voidaan parhaiten hyödyntää tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden tarpeisiin. Tarkoituksena on selvittää järjestelmän käytön tehostamisen mahdollisuudet tulevaisuudessa. Tämä opinnäytetyö toteutetaan kehittämistyönä ja tutkimusmenetelmänä käytetään konstruktivistista tutkimusta, benchmarkingia ja haastatteluita.

Tilannetta tarkasteltiin siltä pohjalta, että tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden välinen tilausprosessi on hieman vanhanaikainen. Kaikki tieto kulkee paperisena ja ne pitää kerätä yhteen käsin. Suurimpia haasteita tuo kuitenkin henkilöstön koulutus uusiin toimintamalleihin sekä itse tilausprosessien luominen Jamix-tuotannonohjausjärjestelmään.

Benchmarkingia käytetään tutkimusmenetelmänä, jotta löydetään sopiva toimintamalli. Tämän pohjalta aletaan luomaan Jamixiin tilausjärjestelmiä helpottamaan toimintaa. Tarkoituksena on luoda yhtenäinen tilaustoiminta tuotantokeittiöiden ja palvelukeittiöiden välille, ja sitä kautta saataisiin myös toimintaa tehostettua. Toimintatapojen digitalisoimisella säästetään työaika.

Nokian kaupungin palveluesimieheen otettiin yhteyttä ja häneltä saatiin hyviä neuvoja, miten prosessissa kannattaa edetä. Nokia oli saanut hyviä tuloksia prosessien yhtenäistämisestä ja Jamixin kokonaisvaltaisesta käyttöönotosta. Prosessi oli ollut heidän organisaationsa mielestä hyvin onnistunut. Nämä saadut tiedot antoivat näkökulmaa siitä, mitä Jamixin käytön tehostamisella voidaan saavuttaa.

Aloituspalaveri pidettiin Kangasalan kaupungin Jamix pääkäyttäjän kanssa. Häneltä saatiin hyvät ohjeet prosessin eteenpäin viemiseen, kun aletaan työstämään raporteja Jamix-ohjelmalla, jotta saavutetaan haluttu lopputulos.

Tästä on hyvä lähteä viemään projektia eteenpäin, kun on hyvin tehty taustatyö ja ihmiset tukena, jotka olivat jo saman asian tehneet. Heiltä oli hyvä ottaa mallia ja oli katsoa, miten samat asiat etenevät Pirkkalan tuotanto- ja palvelukeiteissä.

2 PIRKKALAN KUNTA

Pirkkala on kunta, joka sijaitsee Pirkanmaalla, Tampereen vieressä. Pirkkalassa on yli 19 000 asukasta. Pirkkala on tilastojen mukaan Suomen vetovoimaisin kunta, sen asukasluku on 2000-luvulla kasvanut nopeimmin suhteessa väkilukuun. Pirkkalan kunnassa asuu paljon lapsiperheitä, joten ikärakenne on nuori sekä väestö on maan kolmanneksi koulutetuinta. Pirkkalan kunnalla työskentelee noin 1400 henkilöä. Viime vuosina Pirkkala on kuntien asiakastytyvääisyystutkimuksessa sijoittunut kärki kolmikkoon. Tästä kuuluu kiitos henkilöstölle, josta kunta haluaa työnantajana pitää hyvää huolta. Sopivan kokoinen organisaatio antaa mielekkäät puitteet työnteolle, joissa pääsee kehittämään osaamistaan. (Pirkkalan kunta n.d.b.) ”Pirkkalan kunnan arvot ovat välittäminen, vastuullisuus, yhteisöllisyys ja luovuus.” (Pirkkalan kunta n.d.b.)

Pirkkalan kunnan ruokapalvelut

Pirkkalan kunnassa on tällä hetkellä viisi valmistuskeittiötä, joista kaksi valmistavat Cook-chill kypsennys- ja jäähdytys menetelmällä ruokaa ja kolmessa valmistetaan Cook-service valmista ja tarjoile menetelmällä ruokaa. Pirkkalan kunnan ruokapalveluissa tuotetaan noin 4500 lounasateriaa päivässä. 23 palvelukeittiötä valmistaa lisäksi aamupaloja, välipaloja, päivällisiä ja iltapaloja (Pirkkalan kunta n.d.b.) ”Vuodessa Pirkkalan kunnan ruokapalvelut valmistavat noin 1,1 miljoonaa ateriaa.” (Pirkkalan kunta n.d.b.)

Pirkkalan tuotantokeittiössä ruoka valmistetaan Cook-chill menetelmällä, sekä Cook-cold kylmävalmistus menetelmällä. Tuotantokeittiöstä lähtee ruoka kaikkiin kymmeneen Pirkkalan päiväkotiin, kahteen alakouluun sekä yhteen asu- mispalveluyksikköön, yhteensä noin 1150 annosta/ päivä. Toimipisteessä työskentelee neljä kokkia. He hoitavat lähtevän ruuan valmistuksen ja samassa rakennuksessa sijaitsevan 90 paikkaisen päiväkodin ruokapalvelut. Keittiölle kuuluu myös puhtauspalvelutehtäviä päiväkodin puolella.



KUVIO 1. Pirkkalan kunnan logo (Pirkkalan kunta n.d.b)

3 RUOKAPALVELUT

Kodin ulkopuolella tapahtuvaa järjestettyä ruokailua kutsutaan joukkoruokailuksi, jota toteuttavat yksityiset ruokapalveluyritykset ja julkinen sektori. Joukkoruokailusta käytetään myös termiä ruokapalvelu, kun asiakaspalvelun osuutta halutaan korostaa ruokailutapahtumassa. Julkisiin ruokapalveluihin kuuluvat koulut, päiväkodit, työpaikat, varuskunnat ja sairaalat sekä muut ruokaa tarjoavat laitokset. Terveyden edistämisessä on merkittävä rooli ruokapalveluilla. (THL 2021.)

Erilaisissa ruokapalveluissa tarjotuilla aterioilla on suuri vaikutus suomalaisten terveyteen ja ruokavalioon. Ne tarjoavat parhaimmillaan ravitsemuksellisesti laadukkaan ja maittavan aterian. Ne myös antavat terveellisen ruokavalion mallin, jonka vaikutukset ulottuvat myös muuhun ruokailuun. Suomessa on pitkät perinteet julkisilla ruokapalveluilla, niillä on tärkeä osa suomalaisessa ruokakulttuurissa, ja ne ovat merkittävä ravitsemuspolitiikan väline. Jodiodun suolan käyttäminen esimerkiksi ruokapalveluissa edistää useissa väestöryhmissä jodin niukan saannin korjaamista. Keskimäärin vuonna 2018 söi jokainen suomalainen 130 kodin ulkopuolista ateriaa. Noin puolet näistä tarjosi julkiset ruokapalvelut. (THL 2021.)

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL), Sydänliitto ja Työterveyslaitos alkoivat kehittää vuonna 2002 ruokapalvelujen käyttöä eri ikä- ja väestöryhmissä, sekä seurata muutoksia ja ruokapalveluiden tarjoamien aterioiden ravitsemuslaatua. Tämä Joukkoruokailun seurannan asiantuntijaryhmä on julkaissut useita raportteja ja artikkeleita ruokapalveluiden ravitsemuslaadusta ja käytöstä. (THL 2021.)

3.1 Tuotanto- ja palvelukeittiö

Ammattikeittiöt, joissa toteutetaan ruokapalveluita ovat luokitukseltaan julkisen, yksityisen ja henkilöstösektorin keittiöitä. Näille on erilaisia nimityksiä, kuten suurtalous- tai suurkeittiö. Ammattikeittiöt luokitellaan käyttötarkoituksen mukaisesti, joko valmistus- ja keskuskeittiöihin tai jakelu- ja palvelukeittiöihin. Isoin osa keittiöistä on valmistukseen tarkoitettuja, joissa ruoka tehdään alusta asti

itse ja tarjoillaan valmistumisen jälkeen eteenpäin. Useat keskuskeittiöt valmistavat ruokaa muihin pienempiin palvelukeittiöihin. Palvelu- jakelukeittiöön ruoka saapuu, joko lämpimänä heti tarjoiltavaksi tai kylmänä odottamaan lämmitystä. Näissä keittiöissä ei ole ruuanvalmistus mahdollisuutta. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 14.)

Ruokapalvelutoiminnan ydintä kutsutaan ruokatuotantoprosessiksi. Tämä koostuu ruokatuotevalikoiman hallinnasta, toiminnan ja toteutuksen suunnittelusta, sekä näiden kaikkien prosessien seuraamisesta. Toiminta kunnallisessa organisaatiossa suunnitellaan oman ruokapalvelutoiminnan strategioiden pohjalta. Tuotevalikoimia seurataan tuotekehityksellä, ruokalistasuunnittelulla, raaka-aine hankinnoilla ja hankintojen kilpailutuksilla. Monissa suurkeittiöissä on käytössä samanaikaisesti eri ruokalistoja eri asiakasryhmille, tämä lisää suunnittelun vaativuutta. Tuotekehityksellä taataan vakioruokaohjeiden päivittyminen sekä ruokalistojen kehitys. Suunniteltaessa ruokatuotannon toteutusta huomioidaan käytössä olevat resurssit vastaamaan ruokalistojen ja asiakasmäärien tarvetta. Omavalvontaa ja puhtaanapitoa korostetaan prosessin toteutusvaiheessa. Ruokatuotantoprosessia seurataan keräämällä erilaista tietoa sen eri vaiheista. Tulosta, asiakastyytyvääsyyttä ja ruokahävikin minimointia korostetaan. (Taskinen 2007, 26–27.)

3.2 Kouluruokailu

Suomessa kaikki esikoulun ja peruskoulun oppilaat, lukion sekä toisen asteen opiskelijat ovat oikeutettuja ilmaiseen kouluateriaan. Pääsääntöisesti kouluruoka on suomalaista perusruokaa. Hyvään, ravitsevaan ja kokonaisvaltaiseen kouluateriaan kuuluvat lämmin ateria, raaste, salaatti, tai tuorepala sekä leipä, levite ja juoma. (Opetushallitus n.d.)

Tehtävänä ruokailulla on edesauttaa oppilasta terveeseen kasvuun ja kehitykseen. Kouluruokailut tukevat opiskelukykyä ja auttavat oppimaan ruokailutapoja. Opetukseen osallistuva oppilas on oikeutettu maksuttomaan koululounaaseen jokaisena koulupäivänä. Koululounas syödään sille tarkoitettussa tilassa ja ai-

kuinen ohjaa ruokailun kulkua. Kouluruokailua järjestettäessä huomioidaan sen merkitys terveyteen, kulttuuriin ja sosiaalisuuteen. (Opetushallitus n.d.)

Kouluateriat suunnitellaan siten, että ravitsemussuositukset toteutuvat. Lounas kattaa 1/3 koululaisen päivittäisestä tarpeesta. Oppilasta suositellaan syömään aterian kaikki osat. Ruokatunti on muutakin kuin vain vatsan täyttämistä. Se antaa erinomaisen tilaisuuden opetella ruoka- ja tapakulttuuria eli kauniita pöytätapoja, yhdessä olemista ja toisen huomioon ottamista. Rauhallinen ruokahetki mahdollistaa nauttimisen ruoan mausta, tuoksusta ja päivän levähdyshetkestä. (Pirkkalan kunta n.d.a.)

3.3 Päiväkotiruokailu

Pirkkalan kunnan (n.d.c.) sivuilla kerrotaan päiväkotiruokailusta seuraavasti:

Päiväkodin kokopäivähoidossa tarjottava ruoka kattaa 2/3 osaa lapsen päivittäisestä ravinnon tarpeesta. Ruokailu rytmittää päiväkodin elämää olennaisesti. Aamupala tarjoillaan klo 8.00–8.30, lounas lasten iästä riippuen 10.30–11.30 ja välipala nautitaan klo 14.00–14.30. Vuoropäiväkodissa tarjoillaan lisäksi päivällinen noin klo 17.00 ja iltapala. (Pirkkalan kunta n.d.c.)

Ruokailutilanteessa tavoitteena on energian saannin lisäksi opettaa muun henkilökunnan kanssa lapsille monipuolisia makuelämyksiä sekä ruokakulttuurin ja tapojen omaksumista. Kiireetön ruokahetki antaa mahdollisuuden nauttia ruoan mausta, tuoksusta ja päivän lepo hetkestä. Ateriointi päiväkodissa samoin kuin kodeissa on sosiaalinen tapahtuma. Ruokailu tapahtuu päiväkodista riippuen joko kaikkien yhteisessä ruokasalissa, jolloin ruoka otetaan linjastosta tai päiväkodin osastoilla, jonne ruoka haetaan keittiöstä erillisellä vaunulla. (Pirkkalan kunta n.d.c.)

4 TUOTANNONOHJAUSJÄRJESTELMÄT

Tuotannonohjausjärjestelmien tarkoituksena on helpottaa keittiöissä niiden päivittäisiä toimintoja. Järjestelmät pystyvät keräämään samaan paikkaan ruokaohjeet ja listat sekä raaka-aineet, jonka seurauksena katetuottolaskemien ja varastonhallinnan valvonta helpottuu. Joidenkin isojen kunnallisten organisaatioiden kokemusten perusteella raaka-aineiden tilaaminen sähköisesti tuotannonohjausjärjestelmien kautta, sekä keskitettyjen ruokaohjeiden käyttäminen on selkeyttänyt työprosessien suunnittelua ja toteutusta. (Riihikoski 2008, 25, 51.)

Riihikosken (2008, 50) mukaan on erittäin tärkeää huolehtia siitä, että järjestelmät ovat helppokäyttöisiä ja kirjautuminen yksinkertaista, koska keittiöiden työrytmi on usein erittäin kiireinen. Lisäksi myös on hyvä muistaa, että käyttäjistä suurin osa on niin sanottuja ”peruskäyttäjiä”, joille riittää ainoastaan ruokalistojen ja reseptien selaus ja tulostus toiminnot.

Erilaisten rajapintojen kautta voidaan rakentaa yhteydet toiminnanohjausjärjestelmiin, jolloin kaikki toiminnot hankinnoista aina taloushallintaan saadaan toimimaan yhteen. Järjestelmien hyötyjä on muun muassa, että arki rutiinit helpottuvat ja turhan työn määrän väheneminen, kun esimerkiksi laskujen tarkastukset ja käsittelyt tapahtuu automaattisesti. (Riihikoski 2008, 29.)

Ohjelmistoja kehiteltiin keittiöiden tarpeita ajatellen. 80-luvun lopulla suomeen tuli ammattikeittiöille suunnattu Kide-ohjelma. Tämä ohjelma mahdollisti ruokaohjeiden suunnittelun, raaka-aineiden hallinnan ja ravintolaskelmien tekemisen. Ohjelmistoja kehiteltiin edelleen lisää, jotta ammattikeittiöiden tuotannosuunnittelu helpottuisi. Aromi nimen Kide-ohjelma sai vuonna 1993. Jamix-ohjelma on yksi tunnetuin ammattikeittiöihin suunniteltu tuotannonohjausjärjestelmä. Jamix-ruokatuotanto ohjelman kehittäminen alkoi jo 90-luvulla ja sen nimi oli silloin Aterix. Aromi ja Jamix ohjelmat tarjoavat varaston seuranta mahdollisuuden, ruokalistojen- sekä ruokaohjeiden tekemisen, ravintoarvojen tutkimisen ja raaka-aineiden kustannuslaskennan. Ruotsalainen Aivo on näistä seuraavaksi tunnetuin ammattikeittiö ohjelma. (Riihikoski 2008, 30–31.)

4.1 Jamix- tuotannonohjausjärjestelmä

Jamix- ruokatuotanto ohjelmisto on kehitetty jokaisen ammattikeittiön tarpeisiin hallita tuotannonohjaustaan edistyksellisesti. Ohjelmisto auttaa tekemään reseptejä helposti, nopeuttaa ruokalistojen suunnittelua ja auttaa ravintolaskelmien tekemisessä ja helpottaa kustannuslaskelmien tekemistä. Ohjelmalla pystyy tekemään raaka-ainetilaukset ja seurata varastonkiertoa. Kaikki tiedot löytyvät samasta järjestelmästä ja ne ovat linkitettyinä toisiinsa. Ohjelma palvelee kokonaisvaltaisesti keittiöiden tarpeita. Sillä on helppo pitää yhteyttä tavarantoimittajiin ja asiakkaisiin. (Jamix 2019.)

Jamix ruokatuotanto -ohjelman avulla pystytään luomaan sekä ylläpitämään ruokaohjeita. Ohjeita on mahdollista tehdä niin paljon kuin haluaa. Ohjeita voi helposti selailla, muokkailla ja tulostaa paperille. Pohjana ruokaohjeille toimivat ruoka-aineet, jotka löytyvät valmiina tiedostona ohjelmasta. Erilaisia raaka-aineita ohjelmaan pystyy lisäämään määrättömästi ja niitä voi muokata vapaasti. Hinta ja ravintoarvotietojen avulla saadaan lasketuksi annoksen hinta ja ravintoarvot, mikä on tärkeä tieto katelaskennassa. Ohjelma mahdollistaa suurempien kokonaisuuksien kokoamisen ruokaohjeista. Ruokalistoja voi koota yhdelle viikolle, monen viikon kiertävän listan tai vuodeksi viikoittain. (Jamix 2016.)

Ammattikeittiön varastonhallintaan ja hankintaan Jamix on hyvä apuväline. Ostotilauksia voi tehdä ohjelman kautta joko yksittäisiä tuotteita valitsemalla tai automaattisesti ruokalistojen perusteella. Reseptien kaikki tuotteet voidaan linkittää ostotuotteisiin. Ohjelma muodostaa tällöin valmiista ruokaohjeesta automaattisesti tarveainelistan, josta ne lisätään ostotilaukseen. Ostotilaus voidaan lähettää ruokaohjelmasta suoraan tavarantoimittajalle ilman välikäsiä. Ohjelma mahdollistaa myös varastosaldojen automaattisen seurannan ja inventaarion tekemisen tehtyjen tilausten pohjalta. (Jamix 2019.)

Ammattikeittiöiden ketjuhallintaa pystytään helpottamaan Jamix- ohjelman avulla. Kun on monia toimipisteitä, voidaan niitä hallita yhdessä järjestelmässä. Jamix on kokonaisvaltainen toiminnanohjausjärjestelmä, jossa on keskitetty analysointi ja ohjaaminen mahdollista. Kaikki käyttäjät saavat samasta ohjelmasta

tarvitsemansa tiedot. Järjestelmään voidaan päivittää tietoja ja ne ovat saman tien kaikkien käytettävissä. Hävikin hallinnan parantaminen onnistuu hyvin ohjelman avulla, koska ostotilaukset voidaan tehdä tarkkojen annosmäärien mukaisesti. Näin vältetään tilaamasta ylimääräistä tavaraa. (Jamix 2019.)

Jamix pääkäyttäjä voi keskitetysti hoitaa kaikki tarvittavat hankinnat. Tilaamisia toimipisteittäin ei ole tarvetta keskittää, sillä pääkäyttäjä pystyy määrittelemään jokaiselle toimipisteelle omat tarvitsemat tuotteensa. Ruokalistat ja ohjeet kannattaa määrittää jokaiselle toimipisteille omansa, näin kustannuksia ja laadunseurantaa on helppo toteuttaa. Pääkäyttäjä pystyy tarkastelemaan ohjelman kautta toimipisteiden laskutusta ja menekkiä. Ateria- ja ruokatilauksia voidaan hallinnoida Jamix- ohjelman kautta. Eri toimipaikat voivat tehdä Jamixin kautta tilauksia tuotantokeittiöön ja tuotantokeittiön on helppo kerätä tilaukset yhteen ohjelmasta tuotannon käyttöön. Erityisruokavaliot voidaan myös ohjelman avulla huomioida automaattisesti. (Jamix 2019.)

Jamixissa on kaikki ruuanvalmistusprosessiin tarvittavat tiedot helposti saatavilla ja siksi se tekee ruokalistasuunnittelusta helppoa. Ohjelma pystyy laskemaan raaka-ainetarpeet automaattisesti ja tilaukset voidaan lähettää suoraan toimittajille. Ruokaohjeisiin saadaan tarvittava ruokailijamäärä tai annosmäärä ja niitä voi halutessaan muokata. Ruuan menekkiä voidaan myös tallentaa ohjelmaan ja hyödyntää tietoja jatkossa. Jamix- ruokaohjelmassa on myös erittäin kattava ateriatilaustoiminto. (Jamix 2019.)



KUVIO 2. Jamix ruokatuotanto –ohjelmisto. (Jamix 2019)

4.2 Ammattikeittiön tuotanto ja tuotantotilaukset

Jamix ruokatuotanto -ohjelmiston avulla hallitaan tuotantoa niin yksittäisessä keittiössä, kuin useiden toimipisteiden kokonaisuudessa. Ruokalistasta ja työllistältä voi tulostaa tarveainelistat hankintaa varten ja ruokaohjeet tuotannon tarpeita varten. Useiden toimipisteiden kokonaisuudessa toimipisteet voivat tehdä tilaukset valmistavalle keittiölle helposti järjestelmän kautta. (Jamix. 2019.)

Kun ruokalista on suunniteltu Jamix ruokatuotanto -ohjelmalla, sujuu ruuan valmistaminen vaivattomasti. Hankintoja varten järjestelmä laskee ruoka-ainetarpeet automaattisesti ja ostotilaukset saa lähetettyä järjestelmästä sähköisesti suoraan toimittajalle. Jamixin ruokalistaosassa ruokalistoja voidaan luoda päivittäin ja viikoittain tehden erilaisia ateriakokonaisuuksia. Ruokalistoihin ja resepteihin saadaan tulostettua erilaista tietoa. (Jamix 2019.)

Tuotantoon voi tulostaa ruokalistalla olevat ruokaohjeet valitun ruokailijamäärän mukaisesti. Tarvittaessa voi tehdä muutoksia ruokailijamääriin tai annoskokoihin. Jamix-ohjelmalla voi päivittää automaattisesti ruokaohjeet haluttua määrää vastaamaan. Ruokalistalle pystyy tallentamaan menekkitietoja ja hyödyntämään niitä, kun seuraavalla kerralla valmistetaan samaa ruokalajia. Ruokalistalle pystyy päivittämään automaattisesti uudet annoskoot ja annosmäärät aikaisemmin tiedetyn menekin mukaan. (Jamix 2019.)

4.3 Työlistan käyttäminen

Työlistaa kannattaa käyttää, joko ruokalistan asemasta tai sen rinnalla. Se on käytännöllinen toiminto yhdenpäivän tai yksittäisen tapahtuma kokoamiseen. Työlistasta saadaan yhtä helposti, kuin ruokalistaltakin tulostettua halutut ohjeet annosmääriä muokaten tuotannon käyttöön. Työlistan kautta tilausten tekeminen helpottuu ja menekkiä on helppo seurata. (Jamix 2019.)

Järjestelmän ruokavarastotoiminta antaa mahdollisuuden hallita ennakkoon valmistettua ruokaa. Ohjelma pystyy huomioimaan sinne kirjatun, jo valmistetun ruuan määrän työlistasuunnitelmassa. Se laskee automaattisesti, mikä määrä

ruokaa pitää valmistaa jo valmiina varastossa olevan lisäksi. Resepteihin voidaan lisätä tietoa esivalmistuksesta. Esimerkiksi tarvitseeko tuotetta sulattaa tietty aika ennen valmistusta tai raaka-aineita esivalmistella ennen varsinaista käyttöä. (Jamix 2019.)

nimi	pvm	nro	toimitusvaihe	oletus	yksikkö	
Juustoinen kala-kasviskeitto	19.03.2021	pe	986	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Broileri-riisivuoka	18.03.2021	to	987	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Perunasose	17.03.2021	ke	951	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Mansikkainen välipala	17.03.2021	ke	964	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Siskonmakkarakeittopohja	16.03.2021	ti	954	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Lihapullakastike (pohja)	15.03.2021	ma	1 353	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Hernekeitto	12.03.2021	pe	950	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Liha-juurespata	09.03.2021	ti	953	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Nakki/ makkarakastikepohja	08.03.2021	ma	949	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Possukastike provencale	04.03.2021	to	948	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Makaroonilaatikko	04.03.2021	to	952	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Kalamureke	03.03.2021	ke	947	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Makkara/nakkikeittopohja	02.03.2021	ti	946	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Kasvislasagnette	02.03.2021	ti	985	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Lasagnette	01.03.2021	ma	945	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Broilerkasviskeitto	26.02.2021	pe	976	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Jauhelihaperunasoselaatikko	25.02.2021	to	975	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Marjakermaviili	24.02.2021	ke	983	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Currykala	24.02.2021	ke	984	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Broilerperunavuoka	23.02.2021	ti	974	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Lihakeitto	19.02.2021	pe	989	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Tonnikalaperunavuoka	18.02.2021	to	971	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut
Kinkkukiusaus	17.02.2021	ke	965	- Ei valittu -	<input type="checkbox"/>	Pirkkalan ruokapalvelut

KUVIO 3. Jamix ruokatuotanto –ohjelmisto- työlista.

5 DIGITALISAATIO

Digitalisaatio tulee muuttamaan toimintatapojamme suuresti lähivuosina. Ihmiset oppivat hankkimaan tietoa uusilla tavoilla. Tämä muuttaa radikaalisti tapoja, miten ostaa tuotteita, hoitaa asioita, käyttää palveluita, kertoa kokemuksistaan ja miten olla vuorovaikutuksissa muihin ihmisiin. Yritysten kilpailuympäristöt muuttuvat ja perinteiset toimialarajat hämärtyvät. Digitalisaation myötä yritykset joutuvat uusimaan osaamisensa ja toimintatapansa. Digitalisaatio tulee vaikuttamaan jokaiseen yritykseen riippumatta siitä mikä on toimiala. (Ilmarinen & Koskela 2015.)

Ilmarisen ja Koskelan (2015) mukaan digitalisaatio helpottaa yrityksiä löytämään uusia asiakkaita, parantamaan palveluitaan ja edistämään myyntiä. Toiminnot nopeutuvat, ovat laadukkaampia ja tehokkaampia. Digitalisaatio on kaikkien mahdollisuuksien lisäksi myös välttämättömyys, koska asiakkaiden muutuneet odotukset ja niihin vastaaminen sekä kilpailussa menestyminen edellyttävät yrityksiltä digitaalisten mahdollisuuksien hyödyntämistä ja kykyä uudistautua.

Yritysten sisäisten prosessien merkitys lisääntyy. Prosesseilta vaaditaan virheettömyyttä, tehoa ja sulautuvuutta. Yrityksen sisäinen osaaminen varmistetaan koulutuksilla, rekrytoinnit pyritään tekemään tarkasti ja palkkaamaan oikeat henkilöt oikeisiin työtehtäviin. Johtajuus korostuu ja on isossa osassa, kun kehitys mene eteenpäin kovaa vauhtia. Pelkkä osaaminen ei enää riitä vaan täytyy olla myös muutoshalukkuutta. (Gerdt & Eskelinen 2018.)

1990-luvulla ja vielä 2000-luvun alussa Suomi kuului digitalisoitumisen kärkimaihin. Laajakaistayhteydet yleistyivät kotitalouksissa nopeasti. Suomalaiset pankit tarjosivat pankkipalveluja internetissä ensimmäisten joukossa maailmassa ja. Matkapuhelinten käytössä suomalaiset olivat pitkälti Nokian ansiosta edelläkävijöiden joukossa. Viimeisten 5–10 vuoden aikana tilanne on kuitenkin muuttunut, sillä kehitystahti on ollut varsinkin muissa Pohjoismaissa kovempi. Silti myös Suomessa internetistä ja digitaalisista palveluista on tullut arkipäivää lähes kaikille ihmisille ja yrityksille. (Ilmarinen & Koskela 2015.)

6 PEREHDYTYKSI

Perehdytys ja työnopastus on parasta ennakoivaa työturvallisuustoimintaa. Puutteellinen työnopastus on yleisin työtapaturman syy. Työntekijällä on työturvallisuuslakiin vedoten oikeus saada perehdytys työhön, työvälineiden oikeaan käyttöön ja turvallisiin työtapoihin. Työuransa aloittavat nuoret työntekijät ovat erityisen tärkeää perehdyttää työhönsä. (Työturvallisuuskeskus n.d.)

Perehdyttäminen antaa valmiudet työntekijälle tehdä turvallisesti työtä työyhteisössä sekä työtehtäviään oikealla tavalla. Oikealla työnopastuksella varmistetaan työntekijän osaaminen tulevissa työtehtävissään, hallitsee käytettävät koneet ja työvälineet sekä annetaan valmiudet toimia myös poikkeus- ja häiriötilanteissa. (Työelämään n.d.)

Työnopastus ja perehdytys koskee myös vanhoja työntekijöitä. Se auttaa työpaikan sisäisillä siirroilla tapahtuvaa uuteen tehtävään siirtyvää työntekijää tutustumaan tulevaan tehtävänkuvaan, työntuomiin vastuisiin, vaatimuksiin ja edellytyksiin. Aina kun tehtävät tai työolosuhteet muuttuvat on työntekijä opastettava uusiin asioihin. (Työelämään n.d.)

Työelämään (n.d.) sivuston mukaan työnopastusta tarvitaan aina kun:

- Työtehtävät vaihtuvat
- Työmenetelmät muuttuvat
- Hankitaan ja otetaan käyttöön uusia koneita, laitteita ja aineita
- Työ toistuu harvoin
- Turvallisuusohjeita laiminlyödään
- Työpaikalla sattuu työtapaturma tai havaitaan ammattitauti
- Annetussa työnopastuksessa havaitaan puutteita
- Tilanne poikkeaa tavanomaisesta
- Havaitaan virheitä toiminnassa ja puutteita tuotteiden ja palvelun laadussa

7 KEHITTÄMISTUTKIMUS

Kehittämistutkimuksen avulla pyritään poistamaan jokin ongelma tai kehittämään jokin asia tai toiminto paremmaksi. Kehittämistutkimuksessa ei ole pyrkimys yleistämiseen. Tutkimuksen tuloksena on muutos, joka koskee vain kehittämisen kohdetta. Kehittämistutkimuksen tavoitteena ei ole tuottaa pelkästään tekstiä vaan myös käytännön ratkaisuita. Kehittämistutkimuksen tuloksena voi olla esimerkiksi uusi kehitetty tuote tai toiminnan parantaminen. (Kananen 2012, 42–44.)

Kanasen (2012, 45) mukaan kehittämistutkimus muotoutuu prosesseista. Kehittämistutkimuksella on alku ja loppu ja siinä tutkimus näkyy koko prosessin ajan. Kehittämisen kohdetta taas voidaan kutsua tekniseksi prosessiksi. Kehittämistyö usein suuntautuu palveluun, tuotteistamiseen tai toiminnan muutokseen ja tuloksena saadaan raportti. Hänen mielestään tutkijan täytyy hallita tutkimansa kohde sekä ymmärtää tutkimusprosessi kokonaisuudessaan ja miksi siihen osallistutaan.

Konstruktivisessa tutkimuksessa tyypillisesti käytettyjä tutkimusmenetelmiä ovat kyselyt, haastattelut, havainnointi ja ryhmäkeskustelut. Tärkeää on yhteistyö ja käyttäjän kannattaa osallistuttaa osallistujat kehittämistehtävään mahdollisimman varhaisessa vaiheessa. (Ojasalo, Moilanen, & Ritalahti. 2020, 68.) Konstruktivinen tutkimus johtaa todelliseen toimintaan kohdeorganisaatiossa ja tämän toiminnan perusteelliseen analysointiin (Lukka 2001).

7.1 Benchmarking

Benchmarkingissa yritys pyrkii vertaamaan kehityskohdettaan toisen yrityksen toimintaan. Tästä tavasta käytetään myös termiä vertaiskehitys tai vertaisanalyysi. Tavoitteena näissä kaikissa on saada oppia toisilta yrityksiltä ja löytää omat heikkoutensa. Menetelmässä pyritään kyseenalaistamaan oma toimintansa ja löytää keinot sen kehittämiseksi. Muiden organisaatioiden parhaita käytäntöjä kannattaa ottaa käyttöön, jos se sopii omaan tarkoitukseen. On hyvä olla

luova näiden suhteen, että löydetään itselle sopivia ja uusia toimintatapoja. (Ojasalo ym. 2020, 43.)

Benchmarking on hyvä apuväline kehittämisessä, jos halutaan uudistaa työtapoja tai toimintaa. Kun tutustutaan toisten tekemisiin, löytyy usein uutta intoa ja virikkeitä omaankin tekemiseen. Uusia ideoita usein löytyy tutkiessa muiden yritysten tekemisiä. Erilaisilta aloilta voi löytyä myös hyviä vertailukohteita. Benchmarking toteutetaan tavanomaisemmin vierailulla oman alan toiseen yritykseen, mutta Ojasalo sanoo, että vertailua kannattaa tehdä muillakin tavoin, esimerkiksi hakemalla tietoa kirjoista, artikkeleista tai netistä. Jos benchmarking halutaan toteuttaa vierailuna ja siitä aiotaan ottaa irti paras mahdollinen hyöty, kannattaa tehdä valmiiksi tarkka listaus kysymyksistä myös havainnoinnin pohjaksi. (Ojasalo ym. 2020, 43–44.)

7.2 Nokian kaupungin palveluesimiehen haastattelu

Benchmarking kohteeksi valikoitui puhelinhaastattelulla Nokian kaupungin ruokapalveluista palveluesimies Pia Saari. Haastattelu nauhoitettiin ja siitä kirjoitettiin puhtaaksi vain pääkohdat. Haastattelu toteutettiin tammikuussa 2020. Kysymykset (Liite 1) Saari oli saanut etukäteen sähköpostilla, ja hän on saanut jälkikäteen nähtäväksi valmiin tekstin.

Nokian kaupungilla Jamix- ruokaohjelma on ollut käytössä jo 2008 vuodesta valmistuskeittiöillä, mutta silloin vain ostotilausten tekemiseen ja reseptien ottamiseen, mutta nyt se on kokonaisvaltaisessa käytössä kaikilla. Saari kertoi, että heillä Jamixia alettiin enemmän hyödyntämään ja prosesseja luomaan 2010 vuoden jälkeen, kun Harjuniityn tuotantokeittiö aloitti toimintansa. Siinä vaiheessa kaikkiin palvelukeittiöihin hankittiin omat tietokoneet ja niissä alettiin tekemään ostotilaukset Jamixin kautta.

Pikkuhiljaa vuonna 2015 siirryttiin yhtenäisiin tilauskäytänteisiin ja tehtiin tilaukset Jamixilla ruokalistan kautta, mikä tarkoitti sitä, että kaikilla on sama salaatti joka päivä, eikä kukaan tilaa mitään väärää tuotetta, vaan kaikilla on ruokalistalla esimerkiksi sama lihapulla. Tämän jälkeen otettiin allergialistat myös Jamixin

kautta, mikä aiheutti työntekijöissä epäilyksiä, voiko niihin luottaa, mutta nyt listoja jo pitkään käyttäneenä on käytäntö osoittanut niiden toimivuuden.

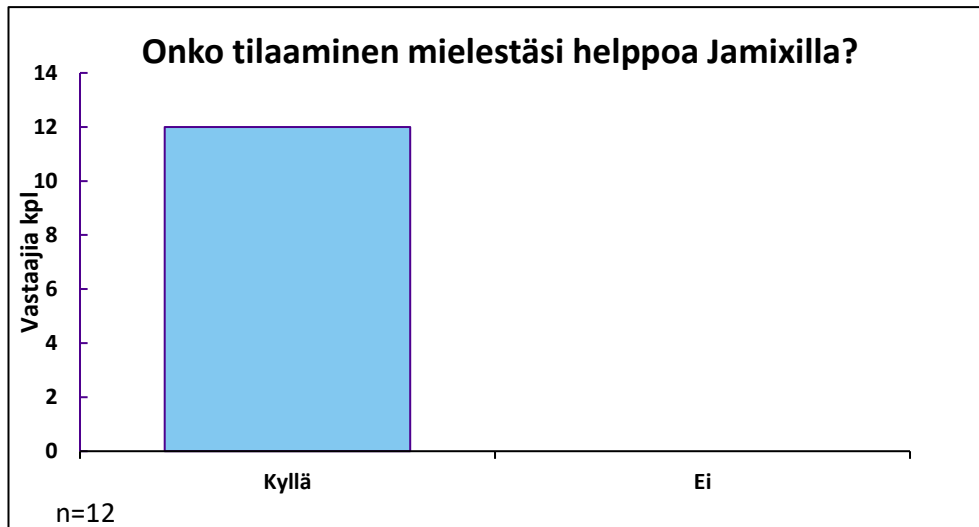
Tuotantokeittiöön tehtiin myös työlistat helpottamassa tilaustentekoa. Saaren mukaan tämä prosessi on vaatinut lisäresursseja ja aikaa, koska koko henkilökunta piti kouluttaa uusiin toimintatapoihin. Jonkun verran myös ilmeni alussa vastarintaa muutosta kohtaan. Pienien alkukankeuksien jälkeen kaikki ovat kuitenkin oppineet uudet käytännöt ja allergialistoihinkin uskalletaan luottaa, että ne pitävät paikkansa. Nykyään heillä hyödynnetään Jamixia kokonaisvaltaisesti laskutus, allergialistat, etiketit ynnä muut kulkevat ohjelman kautta. Kaiken kaikkiaan Saari on ollut tyytyväinen, miten projekti heillä hoidettiin ja miten henkilökunta on siihen sitoutunut.

7.3 Lomakekysely ja tulokset

Lomakekysely toteutetaan usein paperisena lomakkeena. Tutkimukseen osallistuvat vastaavat kaikki samoihin kysymyksiin kyselylomakkeella. Kyselyn voi myös toteuttaa internet kyselynä. Internet kyselyn hyvä puoli on siinä, että se on helposti toimitettavissa isommillekin joukoille. Kysymysten muotoiluun kannattaa kiinnittää huomiota, jotta kysymykset ovat helposti ymmärrettäviä ja yksiselitteisiä. Lomakekyselyssä voi olla avoimia tai monivalintakysymyksiä. (Spoken n.d.) Lomakekyselyn laatimisessa olennainen osa on monivalintakysymykset. Ne ovat yleensä monipuolisia ja intuitiivisia. Monivalintakysymykset ovat helposti analysoitavaa tietoa. Kyselyyn vastaaminen on sen tekijälle helppoa, koska vastausvaihtoehdot ovat valmiina. (Surveymonkey n.d.)

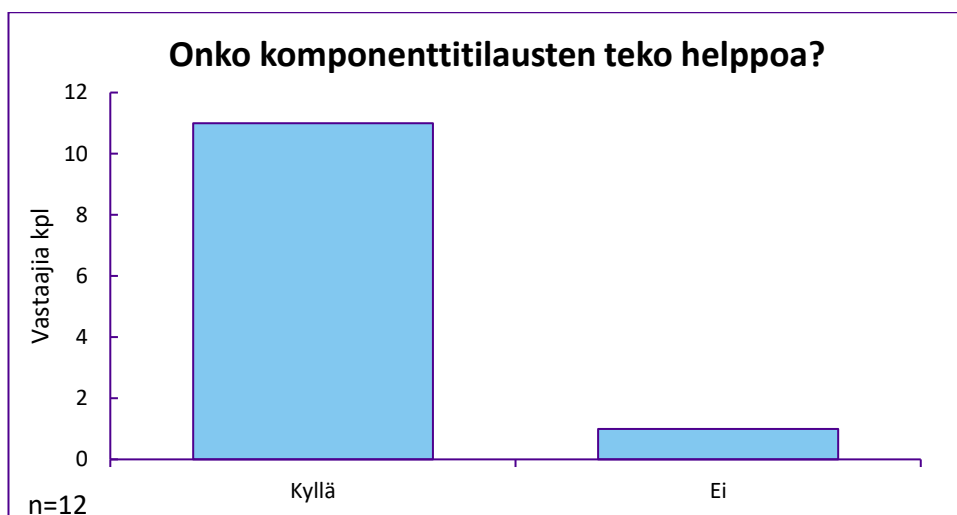
Lomakekyselyn (liite 2) avulla haluttiin selvittää palvelukeittiöiden henkilöstön kokemukset uudesta tilauskäytänteestä. Kysymyslomake tehtiin Forms kyselyt ohjelmalla ja lähetettiin anonyymina sähköpostilla neljän koulun ja kahdeksan päiväkodin palveluvastaaville 9.10.2021 ja kaikista kohteista vastaukset saatiin 25.10.2021 mennessä. Kysymykset tehtiin mahdollisimman helpoiksi ja kysely lyhyeksi, että mahdollisimman moni työntekijä vastaisi kyselyyn. Monivalintakysymyksiä oli neljä.

Kysymyksessä 1 (liite 2) haluttiin tietää, onko ostotilauksen tekeminen Jamix-ohjelmalla helppoa (kuvio 4). Kaikkien 12:ta vastaajan mielestä ostotilausten tekeminen Jamixilla on helppoa.



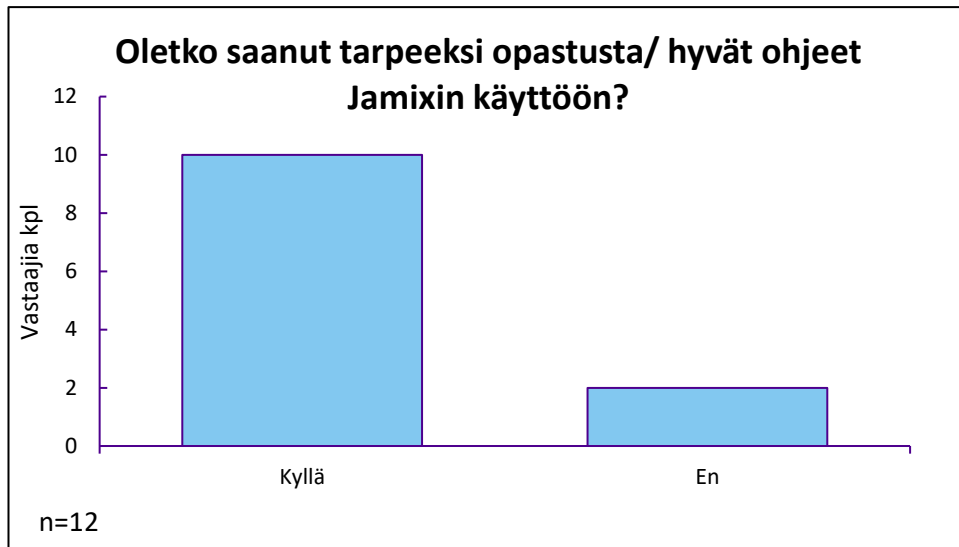
KUVIO 4. Tilaamisen helppous

Kysymyksessä 2 (kuvio 5) kysyttiin, onko palveluvastaavan mielestä uusien komponenttitilausten tekeminen Jamix-ohjelmalla helppoa. Vastausvaihtoehdot olivat kyllä ja ei. 11 mielestä tilaaminen oli helppoa ja yhden mielestä ei ollut.



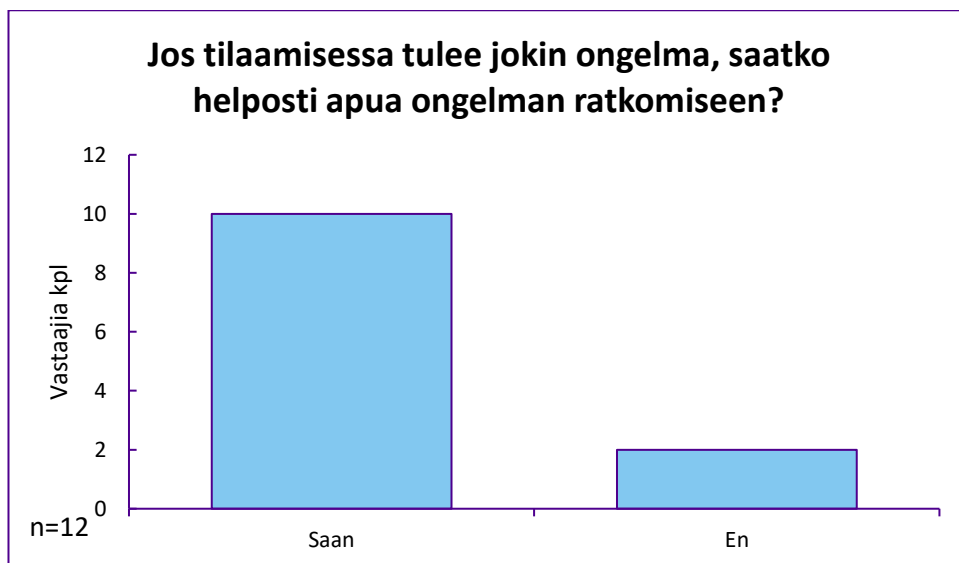
KUVIO 5. Komponenttitilaamisen helppous.

Kysymyksessä 3 (Kuvio 6) haluttiin tietää, onko palveluvastaavat saaneet tarpeeksi opastusta Jamixin käyttöön. 10 vastaajaa koki saaneensa tarpeeksi opastusta ja kahden mielestä ei opastus ole ollut riittävää.



KUVIO 6. Onko opastusta/ ohjausta ollut riittävästi.

Kysymyksessä 4 (kuvio 7) tiedusteltiin, jos tilaamisessa tulisi ongelma, saisiko apua sen ratkaisemiseen helposti. Kymmenen vastaajaa koki saavansa avun helposti ja kahden mielestä apu ei ollut helposti saatavilla.



KUVIO 7. Avun saaminen ongelmatilanteissa.

7.4 Avoimien kysymysten vastaukset

Kyselytutkimuksessa avoimet kysymykset ovat hyödyllisiä, jos kohteena on pieni vastaaja ryhmä. Kysymysten kvalitatiivisen luonteen vuoksi saadaan arvokasta tietoa kultakin vastaajalta. Kun vastaaja ryhmä on tarpeeksi pieni, on kyselytutkimuksen tekijän helppo lukea ja analysoida jokainen vastaus erikseen. Avointen kysymysten huono puoli on se, että niitä on vaikea hyödyntää isossa kyselytutkimuksessa. Jokainen vastaus pitää tulkita yksilöllisenä mielipiteenä ja tietojen käsittely voi viedä liikaa aikaa. (Surveymonkey n.d.)

Avoimia kysymyksiä (Liite 2) kyselylomakkeessa oli kaksi. Kyselylomake lähetettiin kahdeksalle päiväkodin ja neljälle koulun palveluvastaavalle ja vastauksia ensimmäiseen avoimeen kysymykseen tuli 11 kpl ja toiseen neljä kpl. Kysymykset tehtiin helpoiksi, jotta mahdollisimman moni vastaisi kyselyn avoimiinkin kysymyksiin ja saataisiin mahdollisia kehitysideoita käyttäjälähtöisesti.

Palveluvastaavilta kysyttiin ensimmäisessä avoimessa kysymyksessä, onko Jamix-tilaaminen helpottanut/ vaikeuttanut työntekoa vanhaan tilaamiskäyttöön verrattuna ja esimerkkinä tilaukset tehtiin ennen nettikaupan kautta ja komponentti/ ruokatilaukset kulkivat paperisina versioina. Yhden mielestä oli huomattavasti helpompaa, kun ei tarvinnut etsiä papereita, eikä ottaa kopioita ja tilaukset löytyvät yhdestä paikasta, yksi vastaajista on ollut töissä vain Jamixin aikana, eli hänellä ei ollut mihinkään verrata, kahden vastaajan mielestä tilausten tekeminen on nopeutunut ja turha paperintuhlaus loppunut. Yksi vastasi, että toimii hyvin ja kahden mielestä se on helppo ja nopea, kunhan vaan itse muistaa tehdä tilaukset määräaikaan mennessä. Jonkun mielestä paperiversioihin verrattuna on paljon helpompaa, mutta koki kuitenkin koneella käynnin hankalaksi. Yksi vastaaja ei löydä kaikkia haluamiaan tuotteita. Yhden mielestä tilausten teko on todella vaikeaa, verrattuna nettikaupasta tilaamiseen. Sieltä näkee myyntierät ja voi tutustua tuotteeseen sekä allergeeneihin ja tietää, onko tuotetta saatavilla. Jamixilla tilaaminen on helpompaa, kuin puhelimella - tai paperilla tilaaminen.

TAULUKKO 1. Lomakekyselyn avoin kysymys 5. (Liite 2)

Onko Jamix tilaukset helpottanut/ vaikeuttanut työntekoasi vanhaan tapaan verrattuna? (tilaukset tehtiin nettikaupan kautta ja komponentit/ ruokatilaukset kulkivat paperisina)
1. On huomattavasti ei tarvitse aina etsiä papereita ja ottaa kopioita tilaukset löytyvät jamixista jos niitä tarvitsee tarkastaa
2. Todella vaikea, verrattuna esim. Kespro nettiin, sieltä näkee suoraan myyntierät ja voi tutustua tuotteeseen ja allergeeneihin, sekä onko tuote saatavilla. Mutta huomattavasti helpompaa, kuin puhelin tai paperi tilaus.
3. Ollut töissä vain jamixin aikana
4. Jamix nopeutti tilausten tekoa ja, se papereiden tuhlaus loppui. Tarvittavat komponentit löytyvät helposti ja jos jotain ei löydy niin soittamalla esimiehelle, jolta saa ohjeet mistä löytyy. Käyttökatkokset eivät ole aiheuttaneet ongelmia.
5. Huomattavasti helpottanut
6. Mielestäni toimii hyvin
7. Jamix on mielestäni helppo ja nopea. Kun vaan itse muistaa tehdä ajoissa tilaukset. Mielestäni se on myös hyvä, että sieltä näkee mitä on tullut tilattua ja mitä määriä esim. aiemmin on tilannut.
8. Mielestäni melko selkeää ja helpompaa. Joitakin tuotteita en ole löytänyt, mutta tilausruutuun kun kirjoittaa menee perille.
9. Vanhoihin paperiversioihin verraten nyt on helpompaa! Tosin pitää kyllä aina ohjelma avata, jos haluaa tarkistaa mitä tuli tilattua, kun en niitä paperille kirjoittele enää.
10. En löydä kaikkia tuotteita
11. Kunhan vain muistaisi tilata oikeana viikkona, ettei mene siinä väärin

Lomakekyselyn toisessa avoimessa kysymyksessä (Liite 2, taulukko 2) oli vapaa sana, jossa esimerkiksi pyydettiin antamaan kehitysehdotuksia. Tähän kysymykseen vastauksia tuli neljä kappaletta. Yksi koki, että kommenttikenttä on hyvä asia komponenttitilauksessa, yhden mielestä hakusanoilla haku oli toisinaan hankalaa, yksi koki jo poistuneiden tuotteiden listoilla olemassaolon turhiksi ja kysyi voisiko ne poistaa ja yksi vastaaja haluaisi pakkauskoot, myyntierät ja allergeenit näkyville asiointia helpottamaan ja valikoima voisi olla hänen mielestään laajempi.

TAULUKKO 2. Lomakekyselyn avoin kysymys 6.(Liite 2)

Vapaa sana, esimerkiksi parannus ehdotuksia.
1. Se kohta mihin voi kirjoittaa on hyvä, jos tarvitsee jotakin eri määrän. kun tilauksissa normaalisti olisi
2. Pakkauskoot, myyntierät ja allergeenit käyttöön, niin saa asiansa hoidettua yhdellä tilauksella, eikä kysellä ja ihmetellä mitä tuote sisältää. Valikoima voisi olla vähän laajempi, mielelläni tilaisin kaikki yhdestä paikasta, kun tarvittavat käyttöerät ovat aika suuria, en tarvitse ns purettuja myyntierä.
3. Hakusanoilla joskus hieman haastetta löytää kyseistä tuotetta
4. Listoilla roikkuu tuotteita, joita ei enää valikoimissa tai on poistuneet. Nämä hämäävät siellä. Voisiko ne poistaa, jos ei tarvita?

Avoimien kysymysten tuloksista voidaan päätellä, että tilaustoiminnan uudistus oli työntekijöiden mielestä onnistunut ja helppokäyttöinen. Vain kaksi henkilöä

12:sta koki pientä vaikeutta ohjelman käytössä. Kanasen (2015, 62) mielestä, jos työntekijä saa ilmaista kantansa asiasta ja esittää parannusehdotuksia, he lähtevät todennäköisesti helpommin toteuttamaan kehitystyötä.

7.5 Haastattelu

Perusmenetelmänä haastattelu sopii monenlaisiin eri tilanteisiin. Haastattelu-
muotoja on erilaisia, kuten strukturoitu- ja puolistrukturoitu haastattelu, josta
käytetään myös nimitystä teemahaastattelu, syvähaastattelu ja avoin haastatte-
lu. Haastatteluilla on etukäteen tiedetty tavoite, jonka avulla halutaan saada
mahdollisimman päteviä ja luotettavia tietoja. Haastattelut ovat systemaattista
tiedonkeruuta. (Opinnäytetyöpankki n.d.)

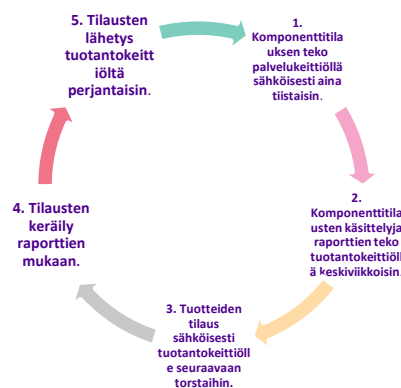
Haastattelu yleensä tallennetaan nauhoittamalla tai kuvataan. Haastattelija kir-
joittaa usein tilanteesta pääkohdat ylös, koska nauhoittaminen ei aina ole koko
totuus tilanteesta. Jos haastattelija tekee pelkkiä muistiinpanoja, se voi häiritä ja
pitkittää haastattelun kulkua. Parempi vaihtoehto on tilaisuuden nauhoittaminen
ja muistiinpanojen tekeminen. Jos nauhuriin tulee jokin vika jää jäljelle kuitenkin
haastattelijan tekemät muistiinpanot. Haastattelut litteroidaan sanasta sanaan.
Joskus tämä ei ole tarpeellista, silloin kirjoitetaan tärkeimmät asiat ylös ja vain
kaikkein oleelliset kommentit niin kuin ne on nauhoitteessa kerrottu. (Opin-
tokeskus n.d.)

7.6 Kouluportin palveluesimiehen haastattelu

Pirkkalan kunnan ruokapalvelussa toimivan Kouluportin tuotantokeittiön palve-
luesimiehen haastattelu (liite 3) toteutettiin avoimena haastatteluna 15.10.2021.
Haastattelu nauhoitettiin ja kirjoitettiin yleisemmät kohdat puhtaaksi. Kouluportin
tuotantokeittiön palveluesimies Hanna Welling valittiin haastateltavaksi, koska
tuotantokeittiölle oli tehty samat uudistukset tilaustoimintoihin, kuin Pirkkalan
tuotantokeittiöön ja haluttiin selvittää, onko uudistus ollut onnistunut. Haastatte-
lun alussa pyydettiin haastateltavaa kertomaan miten, tilaustoiminta ennen uu-
distusta eteni tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden välillä.

Palvelukeittiötä heillä oli kolme Silmun lukio, Kirkonkylän alakoulu ja Toivion alakoulu. Keittiöihin tilattiin ja lähetettiin myös välitystuotteita keskuskeittiön kautta ruokakuljetusten mukana. Esimies oli tehnyt lomakkeille (5 kpl) listan esimerkiksi komponenttituotteista, pesuaineista, vinyylihanskoista ja servieteistä. Lomakkeet kulkivat aina alkuviikon ruokakuorman mukana keskuskeittiölle, josta esimies teki tilauksen sen perusteella, mitä palvelukeittiöt kulloinkin pyysivät ja tavarat lähtivät palvelukeittiöihin seuraavan viikon perjantaina. Myös ruokatilaukset toimitettiin paperiversiona viikoittain ruokakuorman mukana.

Palveluesimiehen mukaan koko tilaus käytäntöjen uudistus on ollut erittäin toimiva ja aikaa säästävää. Enää ei kulje paperiversioita ruokakuormien mukana. Palvelukeittiöt tekevät tilaukset samaan tilauspohjaan Jamix ruokaohjelmalla. Tilaukset on helppo tulostaa tuotantokeittiössä valmiiseen raporttipohjaan (liite 4) ja niiden perusteella pakata tavarat tuotannosta lähetettäväksi palvelukeittiöihin. Paperia säästyy runsaasti, kun lomakkeita tulee 20:n sijasta tiivistettynä kahdesta kolmeen. Raaka-ainetilaukset tehdään luotujen työlistojen kautta, mikä nopeuttaa huomattavasti tilaamista, kun se tehdään suoraan reseptin kautta, missä on myös pohjana kaikkien palvelukeittiöiden ruokamäärät kiloina. Enää ei ruokatilauksia tehdä viikoittain paperiversiona, vaan käytetään vakioituja ruokarunkoja, koska määrät eivät kovinkaan paljon vaihtele. Jos muutoksia määriin tulee, tiedot laitetaan palveluesimiehelle sähköpostilla. Käytännöt ovat osoittautuneet toimiviksi, kun niihin ovat kaikki tottuneet.



KUVIO 8. Tilaamisen toimintamalli.

8 PROJEKTIN KULKU

Projektin alussa tammikuussa 2020 toteutettiin puhelinhaastattelu Nokian kaupungin palveluesimiehelle, jolta saatiin arvokasta tietoa jatkoa ajatellen. Tiivistä yhteydenpitoa oli myös koko ajan Kangasalan Jamix pääkäyttäjään. Häneltä saatiin hyvää opastusta, miten raporttipohjia tai hinnastoja Jamixiin tehdään. Hänen kanssaan pidettiin aloituspalaveri tammikuussa 2020, siitä mihin suuntaan halusimme Jamix- tuotannonohjausjärjestelmän meitä vievän ja mitä vaatimuksia meillä olisi tältä projektilta. Kun nämä asiat olivat selvillä, alkoi projektin työstäminen ja tietojen vieminen järjestelmään sekä erilaisten raporttien luominen. Luotiin komponenttitilausjärjestelmä palvelukeittiöihin ja raporttipohjat (liite 2), sekä työlistat tuotantokeittiöön tilausten tekemistä helpottamaan. Kaikki tämä pohjatyö oli mielenkiintoista oppia Jamixin monipuolisesta käyttötarkoituksesta. Muutamaan toimipisteeseen piti avata tukkuihin asiakasnumerot ja viedä niiden tiedot Jamixiin.

Palveluvastaavien osaamiskartoitus aloitettiin helmikuussa 2020 käymällä jokaisessa toimipisteessä keskustelemassa työntekijöiden kanssa henkilökohtaisesti heidän osaamisestaan. Kun kartoitus oli saatu tehtyä ja työntekijöiden osaamiset selvillä, tiedettiin mitä asioita pitäisi kenellekin opastaa paremmin ja henkilökohtaisemmin. Osa työntekijöistä oli kauhuissaan tulevasta muutoksesta ja osa otti asian hyvänä parannuksena nykyiseen. Olikin hyvä käydä heti projektin alussa kaikkien kanssa asia läpi, niin heille jäi aikaa työstää tulevaa muutosta, eikä se tulisi sitten yllätyksenä kenellekään.

Kun uudet tilausjärjestelmät olivat valmiit ja sellaiset, miksi ne oli suunniteltu, alkoi opastuksen miettiminen työntekijöille. Ensiksi tehtiin helpot ohjeistukset kirjallisena ja polku, mitä seurata tilausta tehdessä. Ohjeistukset lähetettiin etukäteen sähköpostilla työntekijöille tarkasteltaviksi. Seuraavaksi järjestettiin koulutustilaisuus, missä käytiin ohjeistukset läpi ja jokainen pääsi kokeilemaan uutta tilausjärjestelmää henkilökohtaisesti. Opetus sujui oikein hyvin ja kaikki olivat sitä mieltä, että uusi systeemi on erittäin helppo ja varmasti toimivampi kuin vanha. Parissa kohteessa piti käydä vielä henkilökohtaisesti uudestaan anta-

massa koulutusta, ihan vain työntekijän oman epävarmuuden vuoksi, mutta nyt kaikki ovat omaksuneet uudet tavat hyvin.

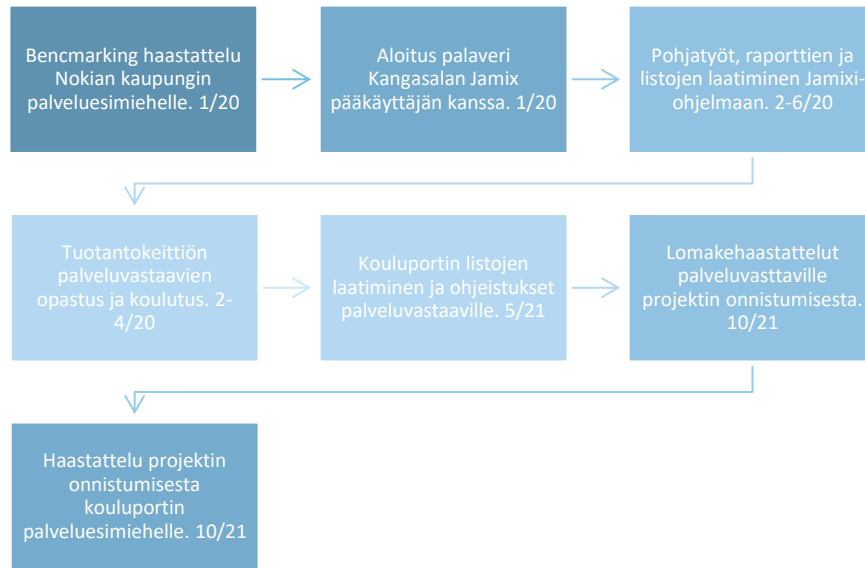
Pirkkalan tuotantokeittiöön tehtiin myös työlistat helpottamaan ja nopeuttamaan tilausten tekemistä. Työlistan kautta tilaaminen on erittäin helppoa ja nopeaa. Listoissa on kaikki kohteiden määrät valmiina ja ohjelma siirtää automaattisesti valitun reseptin ostotilaukseksi. Pitää vain tarkistaa, mitä reseptistä ei tarvita ja klikata se pois tilauksesta. Näin välttytään turhilta virheiltä, kun kaikki tarvittavat raaka-aineet tulevat automaattisesti tilaukseen.

Nyt kun oli saatu elokuussa 2020 onnistuneesti Pirkkalan tuotanto- ja palvelukeittiöiden tilaus- toimitusketju sujumaan, toteutettiin toukokuussa 2021 sama projekti Kouluportin tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden käyttöön. Tämä oli huomattavasti helpompi toteuttaa, kun tiedettiin jo, mitä lähteä tekemään ja millaisia pohjatöitä toteuttaa. Projekti aloitettiin lähettämällä palveluvastaaville ruokarunko kyselykaavake, josta saataisiin pohjatiedot tilausmäärille. Kouluportin palvelukeittiöiden henkilökunnalle oli Jamix-ohjelma ennestään tuttu. Kaikki tekivät jo ostotilauksia, joten heille ei tarvinnut koulutusta järjestää. Kirjalliset ohjeistukset riittivät, mitä noudattaa ja heillä oli tieto siitä, että paikanpäälle tultaisiin tarvittaessa neuvomaan. Eräässä keittiössä käytiin pieni neuvonanto tekemässä, mutta muuten kaikki ovat osanneet tilaukset tehdä ohjeiden mukaan.

Lomakekysely toteutettiin lokakuussa 2021. Sen avulla tutkimuksessa kerättiin hyvää tietoa työntekijöiden mielipiteistä uutta tilauskäytäntöä kohtaan ja osaatko kaikki käyttää uutta ohjelmaa vai tarvitaanko lisää opastusta. Enemmistö piti Jamixin käyttöä helppona ja katsonkin, että opastusta tullaan antamaan, jos ohjelman toimintaan tulee muutoksia tai tulee uusi työntekijä. Muutama kehitys-ideakin tuli kyselyiden mukana. Niiden toteuttamista voidaan miettiä myöhemmin.

Kouluportin palveluesimiehen haastattelu toteutettiin lokakuussa 2021. Se toi myös tärkeätä tietoa toimiiko työlistojen kautta tilaaminen ja helpottaako se työntekoa. Haastattelun mukaan tilaaminen oli helppoa ja työaika säästy entiseen tilausmalliin verrattuna, mikä oli hyvä uudistus. Tutkimus antoi myös tiedon tilaustoiminnan toimivuudesta tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden välillä.

Uudistus oli kyselyn perusteella onnistunut hienosti ja palveluvastaavat ja palveluesimies olivat tyytyväisiä uuteen käytäntöön.



KUVIO 9. Projektin eteneminen.

POHDINTA

Opinnäytetyö lähti liikkeelle tarpeesta kehittää Pirkkalan tuotantokeittiön ja palvelukeittiöiden välistä tilaustoimintaa, joka kulki paperiversioina keittiöiden välillä. Jamixia on Pirkkalassa käytetty yli 20 vuotta menestyksekkäästi, mutta näitä uusimpia toimintoja ei resurssipulan vuoksi ole päästy hyödyntämään. Esimiehen ja palvelusuunnittelijan kanssa yhdessä kävimme läpi, mitä haluamme tällä uudistuksella, ja miten osaisimme jatkaa tätä projektia oikeaan suuntaan. Nyt vain piti miettiä, miten sitä aletaan hyödyntämään kokonaisvaltaisemmin.

Oltuani yhteydessä Nokian kaupungin palveluesimieheen ja haastateltuani häntä, olin tyytyväinen saamaani tietoon, ja tiesin heti, mitä asioita halusin alkaa työstämään Pirkkalan tuotantokeittiöön. Seuraavaksi olin yhteydessä Kangasalan kaupungin Jamix- pääkäyttäjään, jolta tiesin saavani ohjeistusta projektin kulkuun. Molemmat kontaktit olivat erittäin arvokkaita tätä projektia eteenpäin viedessä. Mielestäni benchmarking on hyvä tapa saada tietoa jo tehdystä asiasta, jotta vältetään tekemästä uudestaan muiden tekemät virheet. Tällä tavalla saa paljon hyödyllistä tietoa jo tutkitusta asiasta.

Tuotantokeittiöön otimme käyttöön työlistat, jossa on valmiina joka kohteen ruokamäärät. Näin päästiin eroon jokaviikkoisista paperisista ruokatilauslomakkeista. Jos ruokamääriin tulee muutoksia, ne ilmoitettaisiin tuotantokeittiöön sähköpostilla. Palvelukeittiöitä varten tein komponentttilauspohjat, raportit ja hinnastot ohjelmistoon, näin päästiin eroon niistä paperiversioista, mitkä kulkivat tuotannon ja palveluiden välillä joka viikko. Kaikki keittiöt alkoivat tehdä tukku tilauksensa Jamixin kautta, se mahdollistaa tilausten tekemisen ruokalistan mukaan mistä toimipaikasta tahansa, jos jostain syystä ei jollain toimipisteellä ole tilausten tekijä paikan päällä. Tällä varmistetaan myös, ettei tilaustoiminta katkea ja toimipisteeseen saadaan aina tarvittavat tavarat ajoissa. Varastokiertoa ei tällöin pysty tarkistamaan, mutta mielestäni tärkeintä on saada tavarat tilattua ja näin taata asiakkaille palvelu.

Vaikka ensin koin, että palvelukeittiöiden henkilöstön kouluttaminen voisi olla hyvinkin haastavaa heidän vastahakoisuutensa vuoksi, olin tässä asiassa on-

nekseni erittäin väärässä. Kaikki sujui loppujen lopuksi todella hienosti ja koin, että kun asiasta puhuttiin tarpeeksi ajoissa, se helpotti asian etenemistä, kun sitä saatiin rauhassa miettiä etukäteen. Henkilöstössä on hyvin eri ikäisiä ihmisiä, joilla on omat rutiininsa toimia eri tilanteissa, ja joiden kanssa piti toimia eri tavoilla, jotta päästiin haluttuun lopputulokseen. Nyt kaikki ovat oppineet tämän uuden tilausjärjestelmän ja ovat siihen tyytyväisiä. Tuotantokeittiöön tehdyt työlistat tuovat todella paljon selkeyttä tilauskäytäntöihin ja ne myös säästävät huomattavasti aikaa entiseen tilaustentekomalliin verrattuna. Uudistus oli siis erittäin onnistunut.

Koen mielenkiintoiseksi kaikki tämäntapaiset projektit, missä saa tehdä erilaisia uudistuksia. Kaikenlainen suunnittelutyö on minulle mieluista. Tämä työ oli aluksi aika haastavaa ja aikaa vievää oman työn ohella tehtynä, ehkä tämänkaltaiset projektit pitäisi saada suorittaa ihan omana työnään irti normaali arjesta. Jamix- ohjelman parissa työskentely oli erittäin mielenkiintoista ja opin paljon ohjelman käytöstä ja siitä, kuinka monipuolisesti sitä voi hyödyntää. Aikaisemmin sillä tehtiin vain ostotilaukset ja otettiin reseptit ulos, nyt meillä on toimiva komponentti tilausjärjestelmä ja yhtenevät raportit. Pääsimme eroon paperiversioiden lähettämisestä ja näin digitalisoimme tilauskäytäntömme.

Tulevaisuudessa jatketaan Jamixin hyödyntämistä myös päiväkodin laskutuksiin ja allergialistojen tekoon. Nyt kun toteutimme myös samanlaisen projektin toiseenkin tuotantokeittiöön, saimme Cook-chill ruokaa valmistaviin keittiöihin ja palvelukeittiöihin yhteneväisen tilauskäytännön. Kaiken kaikkiaan projekti oli siis erittäin onnistunut. Mielestäni Jamix-ohjelmaa pitää ylläpitää yhden henkilön koko ajan, ettei tiedot vanhene ja ohjelma tule sen myötä hyödyttömäksi.

LÄHTEET

- Gerdt, B. & Eskelinen, S. 2018. Digiajan asiakaskokemus: Oppia kansainvälisiltä huipuilta. [Digiajan asiakaskokemus \(tuni.fi\)](#)
- Ilmarinen, V. & Koskela, K. 2015. Digitalisaatio. Yritysjohdon käsikirja. 3. painos. Helsinki: AlmaTalent. [Digitalisaatio \(tuni.fi\)](#)
- Jamix. 2019. Jamix-ruokatuotanto. Luettu 18.1.2021. [Page not found - JAMIX Oy](#)
- Jamix. 2016. Ruoka-osio: perustiedot. Käyttöohje.
- Kananen, J. 2012. Kehittämistutkimus opinnäytetyönä: kehittämistutkimuksen kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.
- Lampi, R, Laurila, A & Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.
- Lukka, K. 2001. Metodix n.d. Luettu 26.12.2021 [Kari Lukka: Konstrukttiivinen tutkimusote – METHODIX](#)
- Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2020. Kehittämistyön menetelmät: uudenlaista osaamista liiketoimintaan. 3–6 painos. Helsinki: Sanoma Pro Oy.
- Opetushallitus. n.d. Luettu 27.7.2021. [Kouluruokailu | Opetushallitus \(oph.fi\)](#)
- Opinnäytetyöpankki. n.d. Haastattelu. Luettu 13.10.2021. <https://www.kamk.fi/fi/opari/opinnaytetyöpankki> - Kajaanin ammattikorkeakoulu (kamk.fi)
- Opintokeskus Sivis. n.d. haastattelu. Luettu 18.10.2021. [Haastattelu - Opintokeskus Sivis \(ok-sivis.fi\)](#)
- Pirkkalan kunta. Kouluruokailu. n.d.a. Luettu 29.10.2021. [Kouluruokailu - Pirkkalan kunta](#)
- Pirkkalan kunta. Kotisivut. n.d.b. Luettu 26.7.2021. <https://www.pirkkala.fi/>
- Pirkkalan kunta. Päiväkotiruokailu. n.d.c. Luettu 29.7.2021. [Päiväkotiruokailu - Pirkkalan kunta](#)
- Riihikoski, J. 2008. Tietojärjestelmät ammattikeittiöissä. Pro-Gradu tutkielma. Tietojenkäsittelylaitos: Tampereen yliopisto.
- Saari, P. Haastattelu 12.1.2020, haastattelija Reunamäki. K.
- Spoken n.d. Luettu 20.1.2022. [Määrällisen tutkimuksen aineistonkeruumenetelmät - Spoken](#)

Surveymonkey n.d. Luettu 20.1.2022. <https://fi.surveymonkey.com>

THL. 2021. elintavat ja ravitseminen. Luettu 23.9.2021.
<https://thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitseminen/ravitseminen/ruokapalvelut>

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

Työelämään n.d. Luettu 26.11.2021. [Perehdytys - Työelämään.fi \(tyoelamaan.fi\)](http://tyoelamaan.fi)

Työturvallisuuskeskus n.d. Luettu 26.11.2021. [Työhön perehdyttäminen ja työnopastus - Työturvallisuuskeskus \(ttk.fi\)](http://tyoturvallisuuskeskus.fi)

Welling, H. Haastattelu 12.10.2021. Haastattelija Reunamäki. K.

LIITTEET

Liite 1. Benchmarking haastattelukysymykset

- Koska teillä on otettu Jamix- ohjelma käyttöön ja mihin sitä silloin hyödynnettiin?
- Milloin teillä Jamix-ohjelmaa on alettu hyödyntämään kokonaisvaltaisemmin?
- Mitä resursseja se vaati? (koulutus. atk-aidot?)
- Miten henkilökunta otti vastaan uudistuksen?
- Mitä mieltä itse olet koko prosessista, onko se ollut onnistunut?

Jamix ohjelman käyttö

* Lomake tallentaa nimesi. Kirjoita nimesi.

1. Oletko saanut tarpeeksi opastusta/ hyvät ohjeet Jamixin käyttöön?

Kyllä

En

2. Onko tilaaminen mielestäsi Jamixilla helppoa?

Kyllä

Ei

3. Onko komponentti tilausten tekeminen Jamiksilla mielestäsi helppoa?

Kyllä

Ei

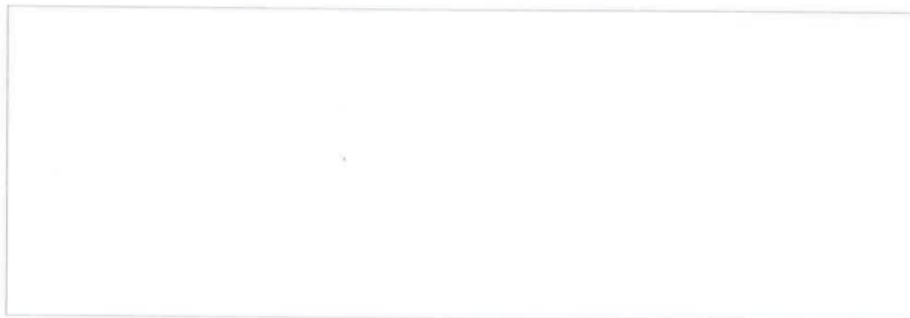
4. Jos tilaamisessa tulee jokin ongelma, saatko helposti apua ongelman ratkomiseen?

Kyllä

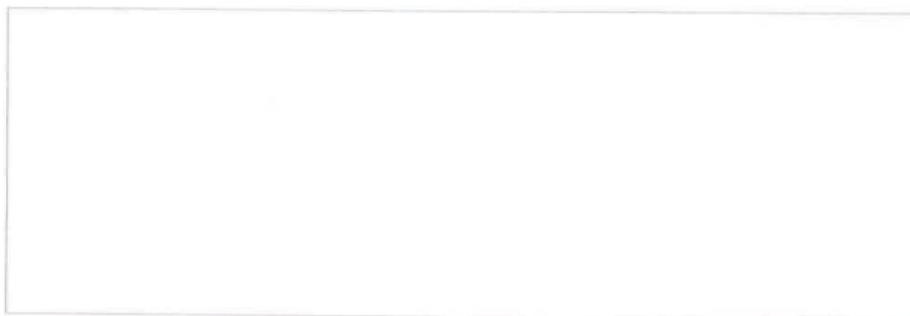
En

jatkuu

5. Onko Jamix tilaukset helpottanut/ vaikeuttanut työntekoasi vanhaan tapaan verrattuna? (tilaukset tehtiin nettikaupan kautta ja komponentit/ ruokatilaukset kulki paperisina)



6. Vapaa sana, esimerkiksi parannus ehdotuksia.



Tämä ei ole Microsoftin luomaa tai suosittelemaa sisältöä. Lähettämäsi tiedot lähetetään lomakkeen omistajalle.

Liite 3. Kouluportin esimiehen haastattelu kysymykset

1. Kerro hieman tilanteesta ennen uudistusta?
2. Miten olet kokenut työlistojen kautta tilaamisen?
3. Toimiiko vakioitu ruokarunko?
4. Mitä mieltä itse olet tilaustoiminnan muutoksista?
5. Miten palvelukeittiöt ovat uudistukseen suhtautuneet?

Liite 4. Komponenttilaus raportti malli

Tuote	Kpl	kg	Lisätietoja pakkaukseen
<i>Kurikan Helmi keittiö tilaus komponentit</i>			
puhdas riisihiutale 1 lakt ruokakerma 1			<-- viestikentän viestit!
GL/ Kaurahiutale puhdas 500g	2,000	1,000	
kaurakerma kaslink 2,5dl	3,000		
P/ Huuhteluaine A5 Rinse/ KPL	1,000		
P/ Konetiskiaine L2 Ultra	2,000		
Pakaste/ Riisipiirakka GL,M/ pss	2,000		Otetaan vasta tiistain kuormaan
Tuote	Kpl	kg	Lisätietoja pakkaukseen
<i>Puuhkalakki keittiö komponentit</i>			
gluteenittomia maissihiutaleita joissa ei ole järeitä pähkinästä			<-- viestikentän viestit!
GL, näkkileipä kpl / Pirkka	1,000		
GL/ Kaurahiutale puhdas 500g	1,000	0,500	
kaurajugurtti vad-must	2,000		
M/ Yosa persikka-passion	1,000		
P/ Ruokanäytepusseja rll	2,000		