



RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMINEN

Katja Saastamoinen

2023 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

Ruokahävikin vähentäminen

Katja Saastamoinen
Palveluelämysten tuottaminen ja
kehittäminen
Opinnäytetyö
Kesäkuu, 2023

Katja Saastamoinen

Ruokahävikin vähentäminen

Vuosi 2023

Sivumäärä 47

Opinnäytetyön tavoitteena on ensin selvittää nykytilanne Live säätiön omistamassa- ja ylläpitämässä Leppävaaran toimipaikan ravintolassa syntyvästä elintarvikehävikistä ja tutkia hävikin jakautumista eri hävikkityyppeihin; valmistus-, tarjoilu- ja lautastähdehävikkien osalta. Tavoitteena on löytää päivittäiseen toimintaan konkreettisia keinoja ja toimintatapoja, joiden avulla Live säätiön ravintolapalveluissa vähennetään ruokahävikin syntymistä, ilmaston- ja ympäristön kuormittamista ja saavuttaa toiminnoilla taloudellisia säästöjä. Tarkoituksena saada ravintolan henkilökunta ja asiakkaat sitoutumaan hävikin pienentämiseen. Työnantajani Live säätiö sr on toimeksiantajani tässä opinnäytetyössä.

Opinnäytetyön kehittämistehtävänä on kehittää yrityksessä jo käytössä olevia hävikinseurannan toimintatapoja -ja ohjelmia, sekä löytää mahdollisia uusia toimivia ideoita- ja konkreettisia keinoja eri hävikkilautujen minimoimiseksi. Opinnäytetyössä on käytetty päiväkirjaa reflektiivisenä menetelmänä 10 viikon ajan. Päivittäisten päiväkirjamerkintöjen ja viikkojen päätteeksi kirjoitettujen laajempien viikkoanalyysien pohjalta, sekä yrityksen sisäistä materiaali tutkimalla rakentui tietoperusta opinnäytetyöhön. Teoriatiedon lähteenä on käytetty aiheeseen liittyvää kirjallisuutta sekä sähköisiä lähteitä.

Johtopäätöksenä opinnäytetyössä oli, että yrityksessä oli jo melko laajasti erilaisia hävikin seurantaan ja pienentämiseen tähtäviä järjestelmiä ja toimintamalleja käytössä. Ehdotuksena olikin nykyisten järjestelmien käyttöön ottamisen tehostaminen, henkilöstön sitouttamisen vahvistaminen sekä asiakkaiden vastuuttaminen oikealla viestinnällä.

Asiasanat: elintarvikehävikki, hävikin eri tyypit, hävikin hallinta, hävikin mittaaminen, kestäväkehitys, ruokakasvatus

Katja Saastamoinen

Minimising Food Waste

Year 2023

Pages 47

The objective of the thesis is to first study the current situation of food waste management in the Live restaurant in Leppävaara, which is owned and operated by the Live Foundation and to investigate the distribution of the waste into different types of waste. The thesis delves into manufacturing, serving and plate waste. The purpose is to map concrete means and methods of operation for daily activities, which will help the Live Foundation's restaurant services to reduce the occurrence of food waste, the burden on the climate and the environment., Financial savings will also be achieved through the activities. The purpose is to get the restaurant's staff and customers committed to reducing the loss.

This functional thesis develops the loss monitoring procedures and programs already in use in the company, as well as lists possible new working ideas and concrete ways to minimize different types of loss. In the thesis, a diary has been used as a reflective method for 10 weeks. The daily diary entries and broader weekly analyzes written at the end of the weeks, as well as an examination of the company's internal material, resulted in the knowledge base for the thesis. Professional literature related to the topic has been used as sources.

In conclusion the company already had quite a wide variety of systems and operating models aimed at monitoring and reducing waste loss. The proposal was to make the implementation of the current systems more effective, as well as to strengthen the commitment of the personnel and to make the customers responsible with targeted communication.

Keywords: food waste, different types of waste, waste management, waste measurement, sustainable development, food production

Sisällys

1	Johdanto.....	6
2	Nykytilanne.....	8
2.1	Nykyinen työ ja osaaminen	8
2.2	Sidosryhmät.....	9
2.3	Vuorovaikutustaidot	10
2.4	Kehittäminen	10
3	Päiväkirjaraportointi.....	11
3.1	Seurantaviikko 1.....	11
3.2	Seurantaviikko 2.....	15
3.3	Seurantaviikko 3.....	18
3.4	Seurantaviikko 4.....	22
3.5	Seurantaviikko 5.....	27
3.6	Seurantaviikko 6.....	30
3.7	Seurantaviikko 7.....	33
3.8	Seurantaviikko 8.....	35
3.9	Seurantaviikko 9.....	37
3.10	Seurantaviikko 10	39
4	Yhteenveto ja pohdinta	43
	Lähteet.....	45
	Kuviot	47

1 Johdanto

Opinnäytetyön aiheena on hävikin vähentäminen Live-säätiön ravintolapalveluissa. Opinnäytetyö toteutetaan päiväkirjamuotoisena aikavälillä 27.2.-5.5.2023 ja ajanjaksoon osuu yksi vuosilomapäivä- ja kaksi sairaslomapäivää, jonka takia päiväkirjassa tulee olemaan tauko 9.3.2023 ja 18.-19.4.2023 päivien osalta. Päiväkirjassa on 10 viikon ajan raportoitu päivittäistä työskentelyäni- ja viikkojen päätteeksi on tehty aina kattavampi viikkoanalyysi. Päiväkirjassa on kirjoitettu myös tietoperustaa opinnäytetyön aiheeseen liittyen. Aihe on Live säätiön ravintolatoiminnan näkökulmasta ajankohtainen ja tärkeä useammastakin syystä. Ensikkin uudistunut jätelaki velvoittaa elintarvikealan toimijoita huolehtimaan siitä, että toiminnassa syntyy mahdollisimman vähän elintarvikejätettä. Siksi opinnäytetyön avulla on tarkoitus ymmärtää paremmin miksi ja mistä hävikkiä nyt syntyy, mitä voimme tällä asialle tehdä- ja millä keinoilla voimme vähentää syntyvää hävikkiä? Toiseksi EU-maat ovat sitoutuneet YK:n kestävän kehityksen tavoitteeseen puolittaa ruokahävikin määrä vuoteen 2030 mennessä ja siksi meidän Live-säätiössä on velvollisuus sitoutua toiminnollamme kestävän kehityksen tavoitteiden toteutumiseen.

Toimeksiantajani on Live-säätiö, jonka palveluksessa olen toiminut ravintolapäällikkönä vuodesta 1996. Työni- ja tehtäväni ovat olleet hyvin vaihtelevia ja monipuolisia. Olen saanut tehdä työtäni -ja kehittää Live säätiön ravintolapalveluita hyvin itsenäisesti näiden vuosien ajan. Live-säätiössä on kaksi omaa ravintolaa; Espoon Leppävaarassa ja Helsingin Metsälässä. Molemmissa ravintoloissa toimii myös kahvilapalvelut ja olemme avoimia toimijoita kaikille. Pääasiallisesti asiakkaitamme ovat Live-säätiön opiskelijat- ja henkilökunta, sekä ulkopuoliset vierailijat. Toimintamme ajoittuu arkipäiville ja toimintaperiaatteiltamme olemme valmistuskeittäjiä. Valmistamme Leppävaarassa annoksia päivittäin 450; joista 60 toimitetaan Live säätiön sisäisiin toimipisteisiin. Metsälässä valmistetaan päivittäin noin 100-150 annosta, joista toimitusruokana 25 annosta. Ruokalista molemmissa ravintoloissa on 6 viikon kiertävä, huomioiden kauden sesongit- ja toimipaikkaiset asiakastyypit. Listalla on päivittäin kaksi lounasvaihtoehtoa, joista toinen on aina kasvisproteiinipohjainen. Kerran viikossa tarjoillaan keittolounas- ja kasvisruokapäivä ja silloin listalta löytyy jälkiruoka. Erikoisruokavaliot valmistetaan lääkärintodistusta vastaan ja erikoisruokavalioiden osuus Leppävaarassa on päivittäin 40 ja Metsälässä 10 annosta. Palveluihimme kuuluu myös catering-tuotteiden tilausmahdollisuus. Live-säätiön ravintolapalvelut toimivat myös opetus- ja kuntouttavan työtoiminnan oppimisympäristöinä. Ravintolapalveluiden tiimissä toimii 11 hlöä; Leppävaarassa 8 hlöä ja Metsälässä 3 hlöä. Itse työskentelen pääsääntöisesti Leppävaaran toimipisteessä. Vastuullani on molempien ravintoloiden taloudellinen- ja toiminnallinen organisointi, sekä palveluiden- ja toimintojen kehittäminen.

Live-säätiö työskentelee sen hyväksi, että mahdollisimman moni pystyy toimimaan suomalaisen yhteiskunnan täysipainoisena jäsenenä. Live tarjoaa yksilöasiakkailleen ammatillista erityisopetusta, neurologista kuntoutusta, ammatillisen koulutuksen ja kuntoutuksen sekä työllistymisen valmennus- ja asiantuntijapalveluita. Live-säätiön palveluksessa työskentelee noin 800 asiantuntijaa. Live-säätiön toiminnan vuosittaiset tuotot ovat 43 MEUR. Kokonaisopiskelijamäärämme on 1800. Työllistymis-, kuntoutus- ja valmennuspalveluiden asiakasmäärämme on 5300. (Live-säätiö, 2023.)

Live-säätiö, aiemmalta nimeltä Invalidisäätiö, perustettiin vuonna 1940 talvisodassa vammautuneiden hoitoa, kuntoutusta ja ammatillista koulutusta varten. Lähes kahdeksan vuosikymmenen ajan olemme määrätietoisesti kehittäneet toimintaamme yhteiskunnan muuttuviin tarpeisiin. Elokuussa 2018 julkistimme Live -palvelubrändin, jonka alle olemme keskittäneet kaikki palvelumme yksilöille ja yhteisöille. (Live-säätiö, 2023.)

Live-säätiöllä on koulutuksen järjestämislupa ja Ammattiopisto Live toteuttaa koulutusta ol- len pääkaupunkiseudun suurin erityisammattioppilaitos, joka toimii myös erityisopetuksen valtakunnallisena osaamisyksikkönä. Ammattiopisto Liven toiminta on yleishyödyllistä ja se saa pääasiallisen rahoituksensa opetus- ja kulttuuriministeriöltä. Ammattiopiston uusi kampus avattiin maaliskuussa 2020 Espoon Leppävaaraan, Puustellinmäelle. (Live-säätiö, 2023.)

Live-säätiö tuottaa kuntoutus-, työllisyys- ja valmennuspalveluita, joiden tavoitteena on edistää asiakkaidemme työllistymistä, työssä pysymistä ja työssä jaksamista. Live-säätiö tekee kiinteää yhteistyötä suomalaisen elinkeinoelämän, kuntien, kaupunkien ja viranomaistahojen kanssa. Tuotamme myös laadukkaita ja kilpailukykyisiä ostopalveluita pääkaupunkiseudun kotalouksille ja yrityksille. (Live-säätiö, 2023.)

Olemme neurologisen kuntoutuksen kärkiosaaja Suomessa. Tarjoamme erilaisia kuntoutus- ja hyvinvointipalveluita eri elämäntilanteissa oleville. Palveluissa edistetään ja tuetaan asiakkaiden hyvinvointia, työ- ja toimintakykyä sekä itsenäistä selviytymistä. Kuntoutus mahdollistaa aktiivisen arjen ja harrastukset sekä sosiaalisten kontaktien ylläpitämisen myös silloin, kun oma toimintakyky on rajoittunut. Palveluita tuottavat terveydenhuollon ammattihenkilöt ja teemme tiivistä yhteistyötä eri asiantuntijatahojen kanssa. Olemme vahvasti verkostoituneet useiden yhteiskuntavastuullisten toimijoiden kanssa. Meitä kaikkia yhdistää halu tuottaa yhteiskunnallista hyvää. Yleishyödyllisenä säätiönä toimintamme painottuu yhteiskunnallisten haasteiden ratkaisemiseen ja hyvän elämän edellytyksien rakentamiseen täältä töihin -strategiamme mukaisesti. (Live-säätiö, 2023.)

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on kartoittaa ja analysoida nykytilannetta Live säätiön ravintolapalveluiden hävikin seurannan- ja vähentämisen toimintatavoista. Tavoitteena on löytää ja tuoda esille uusia, mahdollisesti käyttöön otettavia työkaluja- ja toimintamalleja hävikin seurantaan- ja vähentämiseen tietoperustaa hyväksikäyttäen. Uusien ja tehokkaiden

työkalujen ja toimintamallien saaminen konkreettisesti arkipäiväiseen toimintaamme mahdollistaisi paremmin tiedolla johtamisen. Haluamme Live säätiön ravintolapalveluissa olla vastuullisia toimijoita; vähentämällä hävikkiä ja saavuttaa toimintoillamme ympäristö- ja ilmasto- säästäviä toimia, sekä taloudellisia säästöjä. Tärkeänä tehtävänä on myös lisätä asiakkaidemme ruokakasvatusta ja ruoan arvostusta hävikin syntymisen estämiseksi ja vähentämiseksi. Keskeisiä käsitteitä opinnäytetyössä ovat mm. ruokahävikki, hävikin eri tyypit, hävikin mittaaminen, hävikin hallinta, kestäväkehitys, ruokakasvatus ja viestintä.

2 Nykytilanne

2.1 Nykyinen työ ja osaaminen

Työskentelen Live-säätiön ravintola- ja kahvilapalveluissa ravintolapäällikön työtehtävissä. Vastuullani on ravintoloiden taloudellinen- ja toiminnallinen organisointi, sekä palveluiden- ja toimintojen kehittäminen. Toimenkuvani on hyvin monimuotoinen, vaihteleva ja asiantunteva. Olen saanut työtehtävissäni nauttia koko Liven työhistoriani ajan esihenkilöideni täydestä luottamuksesta. Olen kiitollinen saadessani kehittää ravintolapalveluita tietäen, että esihenkilöni on tukena ja tarvittaessa saavutettavissa.

Päivittäisiin työtehtäviini kuuluvat erilaiset toimistotyöt; sähköpostien lukeminen- ja vastaaminen, asiakkaiden tarjoilutilausten vastaanottaminen ja tarjousten tekeminen, asiakasmäärien- ja myynnin kirjaaminen, yhteydenpito asiakkaisiin- ja eri sidosryhmien kanssa käytävät palaverit ja tiedottaminen ajankohtaisista asioista. Sijaistarpeen määrittely- ja tarvittaessa osallistuminen toimintojen organisointiin, sekä käytännön työhön. Oman tiimin työhyvinvoinnista- ja jaksamisesta huolehtiminen.

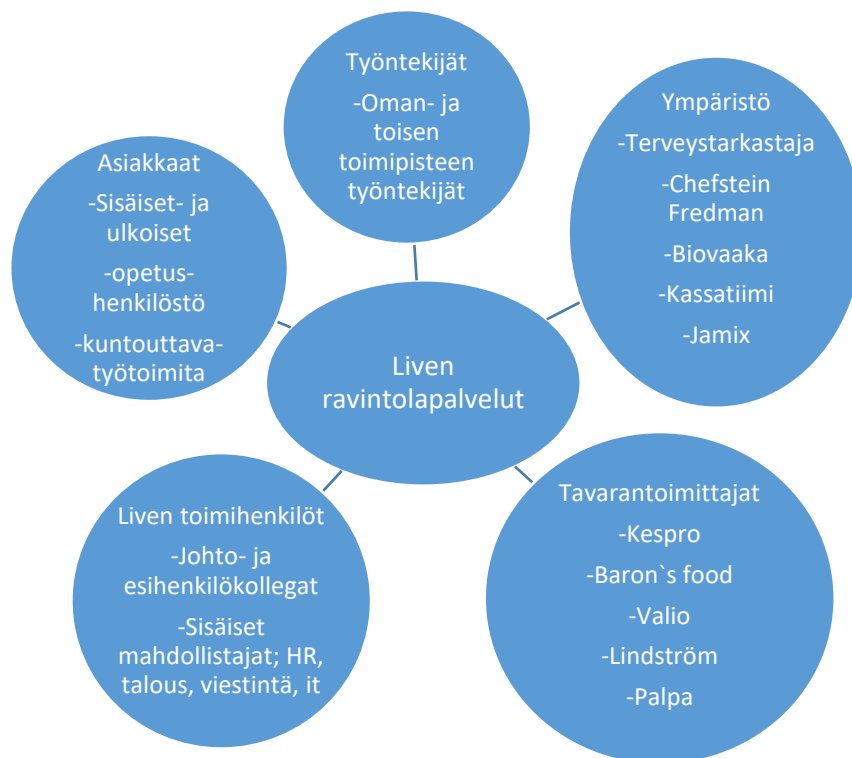
Viikoittaisiin työtehtäviini kuuluvat; laskutusaineiston työstäminen, laskujen hyväksyminen, ruokalistojen muokkaaminen, työvuorojen suunnittelu, toteutuneiden työtuntien hyväksyminen, omavalvonnan- ja työturvallisuuden toteutumisen seuraaminen, käytössä olevien tuotannonohjausjärjestelmien seuraaminen- ja kehittäminen. Harvemmin tehtäviini töihin kuuluvat; lomalistojen suunnittelu, tiimin jäsenten unelmat liveksi-keskustelut ja tarvittaessa rekrytointi- ja uusien henkilöiden perehdytys.

Työssäni vaaditaan hyvin erilaisia ominaisuuksia, joista tärkeimpänä pidän ihmissuhdetaitoja, paineensietokykyä- ja joustavuutta. Olen koulutukseltani suurtalouskokki- ja esimies. Koen, että koulutustaustani ja pitkän työhistorian- ja kokemukseni avulla olen työtehtävissäni kokenut asiantuntija. Osaamiseni on monialainen ja kykenen sijaistamaan ravintolapalveluidemme kaikkia työtehtäviä. Oman ammattiosaamiseni avulla osaan arvostaa, sekä vaatia tiimiltäni työtehoja työtehtävissä. Pyrin olemaan helposti lähestyttävä, joustava ja osallistava esihenkilö.

Samalla työnantajalla pitkään toimiessa urautuu myös helposti samoihin toimintamalleihin ja tekee rutiinin omaisesti työtehtäviä- ja päätöksiä. Omaa näkemystä kannattaa arvioida kriittisesti- ja kyseenalaistaa tarvittaessa. Keskustelen avoimesti tiimin jäsenten- ja kollegoiden kanssa heidän tuntemuksistansa ja näkemyksistä omaa tekemistäni ajatellen. Haluan kehittyä edelleen henkilökohtaisella tasolla- ja saada uusia suuntaviivoja palveluidemme kehittämiseksi. Ajattelen, että elämä kokonaisuutena on jokapäiväistä oppimista ja Live-säätiössä on mahtava tilanne, kun meillä on johdon lupa kokeilla ja lupa epäonnistua. Virheitä- ja vääriä päätöksiä me teemme kaikki, mutta ne pitää osata kääntää opiksi- ja voimavaraksi.

2.2 Sidosryhmät

Tärkeimpiä sidosryhmiä työssäni ovat työntekijät, sisäiset- ja ulkoiset asiakkaat, tavarantoimittajat, organisaation toimihenkilöt, viranomaiset, sekä eri tuotannonohjausjärjestelmien toimittajat. Kuviossa 1 on kuvattuna sidosryhmät.



Kuvio 1: Live-säätiön ravintolan sidosryhmät (Kuvio Katja Saastamoinen, mukailen Piia Hurskainen, 2020, 13).

2.3 Vuorovaikutustaidot

Työni on päivittäin hyvin vuorovaikutuksellista eri sidosryhmien kanssa. Oman tiimin kanssa vuorovaikutus on päivittäistä ja hyvin intensiivistä. Keskustelemme aamuisin yhdessä päivän töihin liittyvistä asioista ja käymme tulevan viikon tapahtumia ja mahdollisia muutoksia läpi. Päivittäisillä pienillä palavereilla pidämme keskusteluyhteyden avoimena molempiin suuntiin. Olen myös hyvin osallisena ravintolan päivittäisistä tapahtumista ja pystymme avaamaan haasteet- ja onnistumiset hyvin reaaliaikaisesti tiimin kanssa.

Sisäisten mahdollistajien eli HR, talous, it, viestintä- ja markkinointiosastojen kanssa yhteydenpito tapahtuu aina avun tarpeessa. Yhteydenpito on usein Teams:n, sähköpostin tai puhelimen välityksellä. Pidän yhteyttä myös Liven opetus- ja Live-palveluiden yhteyshenkilöiden kanssa aina, kun ravintolaan on tulossa opiskelijoita tai asiakkaita harjoittelujaksolle tai kuntouttavaan työtoimintaan. Sovimme ajanjaksot ja teemme tarvittavat sopimukset. Olen myös tavarantoimittajien edustajien kanssa yhteydessä hintoihin, sopimuksiin- ja ostoihin liittyvissä asioissa. Teen myös tarvittaessa reklamaatiot tavarantoimituksiin liittyen. Esihenkilön kanssa pidetään kuukausittain työtunteja ajankohtaisista asioista.

2.4 Kehittäminen

Esihenkilönä pitkän työhistorian tehneenä koen kehittyneeni- ja kasvaneeni työntekijänä kuin ihmisenäkin. Vuosien tuoman kokemuksen- ja erilaisten haasteiden läpi käyneenä osaan olla itselleni armollisempi ja osaan rakastaa itseäni. Haasteet opettavat ja ne pitää osata kääntää voimavaraksi ja ajatella ne rikkautena. Kukaan ei selviä elämästään ilman haasteita, mutta suhtautuminen niihin ratkaisee.

Työssäni ihmissuhdetaidot ovat yksi tärkeimmistä ominaisuuksista. Työskentelen erilaisten ihmisten kanssa päivittäin ja ymmärrys erilaisuudesta auttaa tehokkaaseen kommunikointiin ja luomaan syvempiä kontakteja ihmisiin. Ajan- ja mielenhallinta ovat myös avainasemassa työssäni. Työpäivissä on usein paljon muuttuvia tekijöitä; jotka vaikuttavat arjen sujumiseen. Jos mieli- ja ajatus pysyvät positiivisena- ja rauhallisena, niin työ kuormittaa ja stressaa vähemmän. Elämä on itsensä kehittämistä, joka päivä ja koen näin kehittyväni myös ammatillisesti esihenkilönä.

Live-säätiössä on johdon lupa kokeilla erilaisia ideoita ja lupa myös epäonnistua. Tämä antaa rohkeutta, vapautta- ja uskallusta kokeilla erilaisia ideoita. Olen saanut olla rakentamassa Live-säätiön ravintolapalveluita vuodesta 1996. Vuosiin mahtuu paljon erilaisia projekteja, joista suurin- ja haasteellisin on ollut uuden Leppävaaran koulurakennuksen, ravintola-kahvilan avaamiseen liittyvät työt. Sain vetovastuun projektista ja se oli ammatillisesti mielenkiintoinen- ja haastava. Nyt saan nauttia työn saavutuksista ja työskennellä uudessa ja huippu modernissa keittiössä tiimini kanssa.

3 Päiväkirjaraportointi

Opinnäytetyö toteutetaan päiväkirjamuotoisena aikavälillä 27.2.-5.5.2023 ja ajanjaksoon osuu yksi vuosilomapäivä- ja kaksi sairauslomapäivää, jonka takia päiväkirjassa tulee olemaan tauko 9.3.2023 ja 18.-19.4.2023 päivien osalta. Päiväkirjassa on 10 viikon ajan raportoitu päivittäistä työskentelyäni- ja viikkojen päätteeksi on tehty aina kattavampi viikkoanalyysi.

3.1 Seurantaviikko 1

Ensimmäisen viikon 27.2.-3.3.2023 tavoitteena on selvittää Live-säätiön ravintolapalveluiden hävikin syntymisen- ja seuraamisen nykytilanne. Viikon tavoitteena on myös kirjata jätelain määrittelemät velvoitteet ravintolatoiminnan näkökulmasta.

Maanantai 27.2.

”Hyvää huomenta ja tervetuloa töihin” tiimi toivotteli toisilleen, kun palasimme viikon mittaiselta lomalta töihin. Työpäivämme alkoi klo 6.30. Tänään lomalta palaamisen takia aloitin työt samaan aikaan tiimiläisten kanssa, koska lomaviikon jälkeen on hyvä käydä yhdessä viikon agenda läpi. Yleensä aloitan työt klo 6.30-7.00 välisenä aikana, koska työpäivissäni on palaveriteita, koulutuksia- ja erilaisia hoidettavia asioita iltapäivisin ja työpäivät venyvät helposti.

Avattuani tietokoneen, tulostin ruokahävikisovelluksesta päiväkohtaiset listat poissaolevista ruokailijoista. Sovellus on Live-säätiön ravintolapalveluille räätälöidysti tehty sovellus, joka perustuu ruokailijamäärän ennakoititietoon. Sovelluksen kautta opetus- ja ohjaushenkilöstö ilmoittaa, jos opiskelijaryhmä tai osa ryhmästä on poissa lounasruokailusta. Ilmoitusten avulla pystymme ennakoidusti arvioimaan tilattavien raaka-aineiden sekä päivittäisten lounasruokien valmistusmääriä. Jamix-tuotannonohjausjärjestelmästä tulostin myös tämän päivän lähtevien toimitusruokayksiköiden ateriatilaukset- sekä kaikki muut tarjoilutilaukset tälle viikolle. Toimitin nämä tiedot tuotantoon ja ohjeistin tarvittavat henkilöt. Seuraavaksi oli vuorossa ravintolan- ja oman työ sähköpostin läpikäyminen ja viesteihin vastaaminen.

Aloitin työstämään helmikuun laskutusaineistoa ja tähän liittyen olin ennen lomaani sopinut Jamix-ohjelman kouluttajan kanssa Teams-palaverin klo 9.00-9.30. Sain palaverista vastauksia avoimiin kysymyksiini- ja ohjeistusta laskutusaineiston työstämisen helpottamiseksi. Pidimme lounas tauon tiimin kanssa yhdessä klo 10.00-10.20. Kerroin opinnäytetyöstäni- ja keskustelin heidän ajatuksistaan aiheeseen liittyen. Harmittelimme tilannetta, kun meidän biovaakamme ruokasalista varastettiin muutamia viikkoja sitten emmekä olleet vielä saaneet uutta tilalle. Varkauden takia olimme jo sopineet, että punnitsemme ravintolasalista syntyvän lautashävikin ja merkitsemme sen manuaalisesti biovaaka sovellukseen. Painotin punnitsemisen ja merkitsemisen tärkeyttä.

Osallistuin lounastarjoilun hoitamiseen lounaan kiireisimpään aikaan klo 11.00-12.30, koska Leppävaaran tiimin jäsen on sijaistamassa Metsälän ravintolan kokkia tämän ollessa lomalla seuraavat kaksi viikkoa. Olin sitoutunut antamaan työpanoksestani käytännön työhön sen ajan minkä päivän tilanteet, milloinkin vaativat. Tämä oli opinnäytetyöni kannalta hyvä asia, koska näin konkreettisesti toimintaa keittiössä ja pystyin havainnoimaan toimintaa hävikin eri näkökulmista.

Iltapäivällä keittiössä kuntouttavassa työtoiminnassa oleva asiakas halusi keskustella kanssani hänen kahvilapalveluiden näytöstä. Kerroin mihin osa-alueisiin hänen kannattaisi vielä panostaa ja mitä asioita tulisi vielä harjoitella. Hän oli stressaantunut ja yritin rauhoitella häntä. Päivä oli lomaltapaluun takia hyvin työntäyteinen ja itse pääsin lähtemään kotiin klo 15.00.

Tiistai 28.2.

Tänään työpäivä alkoi klo 7.00. Toivotin kaikille hyvää huomenta ja keskustelin ja arvioin työntekijöiden kanssa päivän asiakasvolyymeja- ja valmistettavien lounasruokien- ja salaattien määriä, jotta hävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän. Tiimini on hyvin itseohjautuva ja olen siitä myös hyvin ylpeä ja iloinen.

Uppouduin seuraavaksi koneeni ääreen ja luin sähköpostit ja vastailin niihin. Seuraavaksi hyväksyin ravintolan laskuja sähköisessä järjestelmässä. Laskin eiliset kassat ja merkitsin myynnit järjestelmään. Hoidin aamun aikana juoksevia käytännön asioita keittiössä, koska olimme vajaa miehityksellä.

Osallistuin esimiesten tietotiistaihin klo 11.00-12.00. Tietotiistai on kerran kuukaudessa Teams:n välityksellä pidettävä palaveri missä käsitellään ajankohtaisia asioita Live-säätiössä. Tietotiistain johtajatuksena on, että ajankohtaiset asiat saavuttaisivat samanaikaisesti kaikki esihenkilöt. Johtoryhmä tuo johdon kuulumisia ja jokaisella esihenkilöllä on mahdollisuus tuoda oman tiimin terveisiä.

Tein menutarjousta asiakkaalle. Kyseessä 100 hlön syntymäpäiväjuhlat. Tähän meni iso osa iltapäivän työajasta, kun piti selvittää yhteistyökumppaneilta tarjoukseen liittyvien palveluiden hintoja.

Keskiviikko 1.3.

Aamu oli normaali työpäivän aloitus; eri järjestelmien läpi käymistä, tarkistamista- ja viesteihin vastaamista. Keskustelua henkilöstön kanssa päivään liittyvistä toiminnoista. Työturvallisuuskoulutus oli Teams:n välityksellä klo 10.00-12.00. Koulutuksessa tuli todella konkreettista tietoa esihenkilöiden vastuista työturvallisuuden näkökulmasta. Koulutus oli todella hyvä ja tärkeä.

Iltapäivä täyttyi ravintoloiden kuukausitilityksiin liittyvien töiden hoitamisella. Kuukauden vaihtuessa täytyy hoitaa ravintoloiden myynnin täsmäyttäminen, käteisen rahan tilittäminen, kustannuspaikoittain laskutusaineiston kokoaminen- ja tallentaminen, alv. laskelman työstäminen ja ravintolahenkilöstön ateriapäiväveloitusten ilmoittaminen.

Laadin ensi viikon ruokalistan ja tulostin ne jaettavaksi, sekä päivitin verkkosivuillemme. Ruokalista on tärkeä osalle meidän asiakkaista- ja yksiköistämme, koska osassa toimintojamme se käännetään kuvalliseen muotoon, että asiakkaat ymmärtävät mitä he päivittäin syövät. Työpäiväni venyi klo 16.00 asti.

Torstai 2.3.

Aamu alkoi päivittäisillä toimistotöillä. Töiden ohessa autoin kuormien purkamisessa- ja kylmäkköä salaattipöydän kasaamisessa. Teams:n kautta oli palaveri talouspäällikön kanssa klo 9.00-10.00 ravintolan sisäisten laskujen prosessin kehittämistä. Osallistuin päivän lounaan hoitamiseen ravintolasalissa. Tehtäväni oli huolehtia ruoan riittävästä esillä olosta- ja linjaston puhtaudesta. Meillä lounaslinjasto on jaettu kolmeen eri tehtävä osa-alueeseen; 1. kassa-toimintojen hoitaminen, 2. lounasruoan täydennys- ja puhtaanapito sekä 3. linjaston astioiden täydennys- ja ruokasalin yleinen puhtaanapito. Näin jokainen tietää asemansa ja työnjako on selkeä.

Iltapäivällä tarkastin ja hyväksyin henkilöstöni toteutuneet työtunnit Nepton- ja Sympa järjestelmissä. Tämä täytyy tehdä aina määritettyihin päivämääriin mennessä, jotta palkat- ja lisät menevät maksuun oikein ja ajallaan. Päivämäärät on onneksi hr-osaston toimesta ajoitettu esihenkilöiden kalentereihin. Biovaaka toimittajan kanssa oli tapaaminen klo 15.00 alkaen. Edellinen sopimuskausi palvelun osalta oli päättymässä- ja varastetun biovaa'an tilalle tarvitsemme pikaisesti uuden vaa'an. Kartoitimme tapaamisessa nykyhetken tarpeet palvelulle ja pyysin tarjouksen kokonaisuudesta, johon sisältyi molempien ravintoloiden hävikin seurantasovellus sekä biovaa'at. Kävimme vielä konkreettisesti molemmissa ravintoloissa paikan päällä katsomassa millaiset vaa'at meidän astiapalautuslinjastoihimme oli mahdollista- ja järkevää sijoittaa. Työpäiväni päättyi klo 16.15.

Perjantai 3.3.

Aamulla oli vuorossa tutusti toimistotöitä ja asiakkaiden tarjouksiin vastaamista. Vireillä oleva iso syntymäpäivä tarjous asiakkaan puolelta työllisti- ja vei päivän työaikaani melko paljon. Annoin asiasta palautetta Live-säätiön sisäisille palveluille; myynti- ja markkinointi, sekä talousosastolle, koska en kokenut saavani riittävää tukea tarjouksen laadinnassa- ja hoitamisessa. Tapasin ensiaputarvikkeiden edustajan klo 7.30. Kävimme ensiapukaappien sisällöt läpi ja teimme tarvittavat hankinta tilaukset loppuneiden ja / tai vanhentuneiden tuotteiden osalta.

Ennen lounasta kävin vuorovastaavan kanssa seuraavan viikon tulevat ateria- ja kahvitustilaukset- ja poikkeavat toiminnot läpi. Varmistin, että raaka-ainetilaukset olivat hoidossa ja sovimme ensi viikon kuormapäivät. Pyrimme, että tavarantoimittajat ajavat lastauslaiturillemme vain maksimissaan kaksi kertaa viikossa; kestäväen kehityksen mallin mukaisesti. Keskustelin kiinteistöhuollon vastaavan kanssa, että voimmeko siivilöidä biojätteistä nestemäiset aineet viemäriin; pois lukien öljyt- ja rasvat? Hän lupasi selvittää asian ja palata mahdollisimman pian.

Viikkoanalyysi

Kulunut viikko oli työntäyteinen monestakin eri syystä. Lomalta palaaminen aiheuttaa aina minulle töiden kirmistamista ja yhden tiimiläisen jatkaessa lomaa se aiheutti sijaistamisen tarvetta käytännön töissä normaalia enemmän. Myös kuukauden vaihtuminen ja pöydällä oleva iso tarjouspyyntö lisäsi työni kuormitusta. Työviikolta kertyi minulle yli 6 tuntia plussaa ja se aiheuttaa väsymistä.

Meillä on käytössämme Live-säätiön ravintoloille räätälöity ruokahävikisovellus, joka on otettu käyttöön toukokuussa vuonna 2021. Sen avulla olisi tarkoitus saada reaaliaikainen tieto päiväkohtaisesti lounasruokailusta poissaolevista opiskelijoista- ja esimerkkiruokailijoista. Nämä kaksi asiakasryhmää muodostavat suurimman osan asiakasmääristämme ja siksi poissaolotietojen saamisella on suuri merkitys valmistushävikin syntymisen pienentämisessä.

Tällä hetkellä pidetään seuranta linjastosta syntyvästä tarjoiluhävikistä; punnitsemalla lämpimät lounasruoat- ja energialisäkkeet, sekä salaattipöydän komponentit. Kilomäärät merkitään biovaaka sovellukseen. Punnituksen jälkeen lounaalta jäänyttä ruokaa myydään hävikki-ruokana. Lautashävikkiä seurataan myös punnitsemalla asiakkailta syömättä jäänyt ruoka ja se merkitään myös biovaaka järjestelmään tällä hetkellä manuaalisesti, kun vaaka on varastettu ja uutta ei ole vielä tilalle saatu. Keittiön valmistushävikiksi kirjataan kaikki keittiössä syntynyt biojäte ja tästä esimerkkinä; kasvien, juuresten- ja hedelmien kuoret, kahvinpurut.

Uudistunut jätelaki velvoittaa elintarvikealan toimijoita on huolehtimaan siitä, että toiminnassa syntyy mahdollisimman vähän elintarvikejätettä. Uusi jäteasetus velvoittaa elintarvikealan toimijan luovuttamaan käyttämättä jääneet syömäkelpoiset elintarvikkeet uudelleenjakeluun ensisijaisesti ihmisravinnoksi, jos se voidaan tehdä elintarvikeeturvallisuutta vaarantamatta ja kohtuullisin kustannuksin. Elintarvikealan toimijoiden on 1.1.2022 alkaen pidettävä kirjaa elintarvikejätteen määrästä ja käsittelystä sekä mahdollisuuksien mukaan arvioitava jätteenä käytöstä poistetun syömäkelpoisen elintarvikkeen määrä eli ruokahävikki. (Ympäristöministeriö Jätelaki, 2021.)

Kirjaa on pidettävä käytöstä poistetuista elintarvikkeista, jotka elintarvikealan toiminnassa hylätään jätteeksi ja tavallisimmin toimitetaan biojätteenä tai sekajätteenä käsiteltäväksi. Kirjanpidossa on oltava seuraavat tiedot elintarvikejätteestä:

1. toiminnassa syntyvän elintarvikejätteen kokonaismäärä tonneina tai kilogrammoina;
2. pääasialliset jätelajit, joista elintarvikejäte koostuu, sekä mahdollisuuksien mukaan niiden jätenimikkeet jäteasetuksen liitteenä olevan jäteluettelon mukaisesti. Tyypillisiä elintarvikejätteeseen sisältyviä jätelajeja olisivat jäteluettelon mukaisesti esimerkiksi eläinkudosjätteet, kasvijätteet, biohajoavat keittiö- ja ruokalajätteet, ruokaöljyt ja ravintorasvat sekä elintarvikkeiden valmistuksessa syntyvät kulutukseen tai jalostukseen soveltumattomat aineet.
3. mahdollisuuksien mukaan arvio siitä, mikä määrä elintarvikejätteestä (tonneina tai kilogrammoina) olisi ollut syömäkelpoista jätteeksi hylkäämisen hetkellä;
4. jätteen vastaanottajan tunnistetiedot sekä jätteen käsittelytapa, jos jäte toimitetaan muualle käsiteltäväksi. (Ympäristöministeriö Jätelaki, 2021.)

3.2 Seurantaviikko 2

Toisen viikon 6.-10.3.2023 tavoitteena on ymmärtää mitä ruokahävikillä tarkoitetaan ja kirjata tämän viikon hävikin syntymiseen vaikuttavia tekijöitä.

Maanantai 6.3.

Maanantai oli hyvin normaali työpäivä. Aamusta toimittoita ja asiakkaiden viesteihin vastamista. Osallistuin kuormien purkuun ja samalla keskustelin tiimiläisten kanssa käynnistyvästä työviikosta. Tällä viikolla olemme vielä vajaa miehityksellä ja siksi osallistuin käytännön työhön pitkin päivää auttaen eri työtehtävissä.

Tein iltapäivällä vertailevia laskelmia jalostamattomien- ja jalostettujen raaka-aineiden hankintahinnoista. Halusin selvittää laskelmilla, että voimmeko pienentää hävikin syntymistä raaka-ainevalinnoilla. Vertailin kustannuksia eniten meillä käytettyjen ja kalleimpien raaka-aineiden osalta. Päädyin laskelmien perusteella selkeästi siihen, että jalostettujen raaka-aineiden käyttämisellä voimme vähentää hävikin syntymistä. Jalostettujen raaka-aineiden käyttämisellä me emme maksa raaka-aineiden käsittely- ja kypsennyshävikkejä. Jalostettujen raaka-aineiden käyttämisellä helpotamme myös oikeiden tilausmäärien arvioimista, saamme ruokiin tasalaatuisuutta ja säästämme työvoimakuluissa. Keskustelin laskelmien tuloksista vuorovastaavan kanssa ja sovimme raaka-aineiden tilauskäytännöistä.

Tiistai 7.3.

Aamupäivä meni kuten tavallisestikin toimistotöiden parissa. Tapasin Pauligin edustajan klo 10.00 ja hän esitteli heidän valikoimistansa meille soveltuvia tuotteita lounaslistalle. Kahvi uutuuksista saimme näytteitä ja nykyisen kahvilaadun esille tuomiseen sain erilaista tukimateriaalia.

Lounasaikana olin lounastiskissä auttamassa, koska kokin piti ehtiä esivalmistella seuraavan päivän tonnikalalasangnettea. Työ keittiössä on hyvin sidottua aikatauluihin. Kelloa täytyy vilkuilla, että pysymme aikataulussa ja saamme kaiken valmiiksi työajan puitteissa. Kiire meidän keittiössämme on yleensä ajoittaista ja siihen vaikuttaa erilaiset työntekijöiden poissaolot sekä opiskelijoiden- ja kuntouttavan työtoiminnan asiakkaiden ohjaaminen oman työn ohessa. Siksi annan aina työpanostani keittiöön näissä kiire tilanteissa.

Tein ensi viikon lounaslistan valmiiksi ja tulostin tähän mennessä tulleet eväs- ja kahvitustilaukset. Valmistauduin myös huomiseen työtuntiin esihenkilöni kanssa. Olin pyytänyt aikaa esihenkilöltäni erilaisten akuuttien asioiden ratkaisemiseksi ja kirjasin nämä kaikki paperille, että ehtisimme huomenna käsittelemään ne sovituksessa aikataulussa. Päivän päättyessä keskustelin kokkien kanssa lounaalta yli jääneen ruoan määrästä ja totesimme, että kasvisruokapäivät eivät ole meidän asiakkaiden lemppeiteitä. Samoin ratatouille pakaste vihanneksista valmistettuna ei ole kovin houkutteleva.

Keskiviikko 8.3.

Tänään aloitin työpäivän klo 7.00 normaalien toimistotöiden parissa. Työtunti esihenkilöni kanssa alkoi klo 8.00. Avasin ajatukseni ja etenimme asia kerrallaan kohti ratkaisuja. Sovittu aika venyi puolella tunnilla ja sovimme, että tapaamme jatkossa säännöllisesti; nyt alkuun viikon välein ja sitten harvennamme tarpeiden mukaiseksi. Tapaamisesta tuli myös aito tunne, että voin nauttia esihenkilöni tuesta- ja luottamuksesta. Se on itsenäisen työni kannalta minulle tärkein asia mihin voin perustaa tekemiseni.

Päivä eteni lounasaikana linjastolounaan avustavissa töissä. Olin apuna noin 2 tunnin ajan, jonka jälkeen palasin toimistotöihin. Viimeistelin ensi viikon lounaslistan ja päivitin sen verkkosivuillemme. Päivän päätteeksi hyväksyin laskut, vastasin asiakkaiden tarjouspyyntöihin ja laadin työvuorolistoja tiimiläisilleni.

Päivän päätteeksi jälleen pohdin kokkien kanssa syitä tämän päivän hävikin syntymiselle. Toteuttiin, että ruokahävikisovelluksen ennakkotiedon saamisen merkitystä täytyy asiakkaille edelleen korostaa, koska lounasruokien ja varsinkin tänään listalla olleen laatikkoruoan esivalmistelut aloitetaan jo edellisenä päivänä. Saman päivän poissaoloilmoitukset ovat meidän toimintamme kannalta auttamatta myöhässä. Sovittiin, että ylijääneet lasagnet lämmitetään

huomenna kinkkuborssikeiton rinnalle. Ja huomisen keiton valmistusmäärää vastaavasti vähennämme. Tiedämme kokemuksesta, että edelliseltä päivältä ylijäänyt ruoka koetaan asiakkaiden puolelta hyvänä, koska se lisää vaihtoehtoja. Ennen lähtöä informoin työntekijöitä, että olen huomenna vuosilomapäivällä ja tarpeen tullen minuun saa olla yhteydessä.

Torstai 9.3.

Tänään pidin vuosilomapäivän, koska edellisen vuoden lomia vielä jäljellä ja ne tulisi olla pidetty 30.03.2023 mennessä.

Perjantai 10.3.

Lomapäivältä paluu töihin klo 6.45. Ensimmäiseksi oli tilannekatsaus vuorovastaavan kanssa. Kaikki oli eilen mennyt töissä hyvin ja tänään oli odotettavissa normaali päivä. Sähköpostin lukeminen- ja viesteihin vastaaminen oli seuraava työtehtäväni. Talousosastolta oli tullut viesti, että laskut täytyisi käydä pikaisesti hyväksymässä ja ulkoiselta asiakkaalta oli tullut tarjouspyyntö mukaan haettavasta ruoasta. Hoidin molemmat pyynnöt heti pois alta.

Lounaalla klo 10.00 keskusteltiin tiimiläisten kanssa kestäväen kehityksen periaatteista ja miten me voisimme toiminnassamme huomioida näitä asioita. Kerroin esihenkilöni kanssa keskustelleeni ideasta, että olisimmeko ensimmäinen Suomen ammattioppilaitos missä lounaalla tarjottaisiin vain kasviproteiineista valmistettuja ruokia. Tämä herätti kovasti keskustelua ja alkuun oli hyvin asian tyrmääviä mielipiteitä, mutta tarkemmin yhdessä pohdittuamme päätimme toteuttaa tänä keväänä testi viikon, jolloin ruokalista koostetaan kasviproteiineja käyttämällä. Innostuin itse asiasta todella paljon ja aloitin miettimään tätä ruokalistaa. Jatkan ensi viikolla selvitystä, miten Live-säätiössä on huomioitu kestäväen kehityksen tavoitteet. Päivä- ja työviikko eteni normaalisti loppuaan. Teimme viikkosiivouksia ja pääsimme viikonloppun viettoon ajallaan.

Viikkoanalyysi

Ruokahävikiksi voidaan laskea se, mikä on syötäväksi tarkoitettu mutta ei syötäväksi päädy. Hävikki syntyy osittain ruokailussa, osittain jo aiemmin, vaikkapa valmistuksen aikana. Koulussa merkittävimpiä ovat tarjoiluhävikki ja lautashävikki. Tarjoiluhävikki on linjastoon tarjolle laitettua ruokaa, joka ei tule syödyksi ja jota terveysäädösten myötä ei voi tarjoilla uudelleen. Lautashävikki tarkoittaa sitä, kun ruokaa jää lautaselle. (Saa syödä, 2023.)

Hävikkiruokakauppa Fiksuruoka, loihti havainnekuvan mistä käy ilmi, kuinka paljon ruokaa suomalaisilta todellisuudessa lentää roskiin. Kuva osoittaa hävikin määrän suhteessa Helsingin Tuomiokirkon kokoon. Puolipallon muotoinen kasa ylettyy korkeammalle kuin kirkko tai Olympiastadionin torni, eli 73 metriin. Noin puolet hävikistä tulee kotitalouksista, loput muun muassa teollisuudesta, tukkukaupasta ja ruoan alkutuotannosta. (Tuominen, 2023.)



Kuvio 2: Suomalaisten ruokahävikki suhteutettuna Tuomiokirkon kokoon (Tuominen, 2023).

Kouluissa ruokahävikki on keskimäärin 20 %, kun taas kotitalouksissa sama luku on noin 6 %. Koulukeittiöiden ruokahävikki aiheuttaa vuodessa suurin piirtein saman verran päästöjä kuin 70 000 henkilöautoa. Euroopan komission määrittelemien tavoitteiden mukaan vuoteen 2030 mennessä ruokahävikki tulisi puolittaa. (Kouluruokakilpailu, 2019.)

Viikon tavoitteena oli ymmärtää mitä ruokahävikillä tarkoitetaan ja syitä hävikin syntymiseen. Keskustelimme yleisesti hävikkiin liittyvistä asioista yhdessä tiimiläisten kanssa viikoittain. Pohdimme päivittäin työmme ohessa syitä, miten voisimme ennakoida päivittäisiin asiakasmääriin vielä paremmin ja valmistaa ruokaa vain tarpeellisen määrän. Meille räätälöidyn ruokahävikkisovelluksen merkitystä täytyy vielä korostaa asiakkaillemme ja viestiä sen tärkeydestä. Kun saisimme asiakkaamme sitoutumaan ilmoitusten tekemiseen ajallaan, niin voisimme kaikki olla osaltamme vaikuttamassa hävikin minimoimiseen. Yhteistyössä on voimaa.

3.3 Seurantaviikko 3

Tällä viikolla 13.-17.3.2023 on tavoitteena selvittää Live-säätiön organisaatiotason kestävä kehityksen tämän hetken tavoitteet ja pohtia näiden tavoitteiden toteutumista ravintolan toiminnassa. Mitä pitää ehkä muuttaa tai/ja ottaa lisätavoitteiksi?

Maanantai 13.3.

Viikko alkoi kiireisesti. Kuormat olivat myöhässä ja kylmiöt ammittivat viikonlopun jäljiltä tyhjiyttä. Soitin meidän vakio kuskillemme ja tiedustelin syytä kuormien viivästymiselle. Hän kertoi, että ei poikkeuksellisesti ajanut tänään meidän kuormaamme, koska se ei ollut mahtunut hänen kyytiinsä. Soitin seuraavaksi tavarantoimittajalle ja sain vastaukseksi, että kuormat saapuisivat meille klo 9.00 mennessä. Annoin palautteen, että meillä oli sopimus aamu puurusta. Myyjä lupasi yrittää saada yhteyttä kuormaa kuljettavaan kusiin ja kertoa, että meillä oli kiire saada kuormat perille. Kiitin häntä. Kuormat saapuivat klo 8.30 ja yhdessä yhteistuumin tiimin kanssa purimme ne ja saimme päivän lounaalle akuutit raaka-aineet kokeille ja

kylmäkölle. Ehdimme kiriä aikataulun kiinni ja saimme kaiken valmiiksi ajallaan. Yhteistyössä oli voimaa.

Työtunti esihenkilöni kanssa oli klo 12.30-13.30. Kerroin hänelle tiimini innostumisesta kokeiluviikosta, jossa lounasruoat suunniteltaisiin vain kasviproteiineista. Pidämme kokeiluviikon maaliskuun viimeisellä viikolla. Esihenkilöni innostui ja kertoi tukevansa tätä ja haluaa kuulla kaiken palautteen sekä hävikin määrän tuolta viikolta. Keskustelimme myös ajatuksista, miten Liven ammattiopistossa toimivaan liikkuva Live-hankkeeseen voisimme jatkossa kytkeä ravinnon yhdeksi osaksi ja rakentaa kokonaisvaltaista opiskelijoiden- ja asiakkaiden hyvinvointia- ja jaksamista. Todettiin, että asia on hyvin ajankohtainen- ja kehittämisen arvoinen. Omien perustöiden osalta työpäivä oli normaali ja pääsin lähtemään kotiin klo 14.15.

Tiistai 14.3.

Aamulla oli perustoimistotyöt hoidettavana ja klo 8.00-9.00 alkoi Live-info; joka on koko Liven henkilöstön yhteinen infotilaisuus. Infon tarkoituksena on yhtäaikaaisesti tiedottaa ajankohtaisista ja koko henkilöstöä koskevista asioista. Live-info toteutetaan neljä kertaa vuodessa. Laadin seuraavan viikon ruokalistan, tulostin tulevan viikon kahvitustilaukset ja hyväksyin ostolaskut. Autoin lounaan aikana lounaslinjaston täydentämisessä- ja puhtaana pitämisessä, sekä ravintolasalin yleisestä siisteydestä.

Illtapäivällä keskustelin vuorovastaavan kanssa kestävä kehityksen tavoitteista meidän toimintamme näkökulmista. Todettiin, että olemme jo huomioineet näitä tavoitteita toiminnollamme. Olemme lisänneet lounaslistallemme kerran viikkoon toteutettavan kasvisruokapäivän ja poistamalla tarjottimet lounaskäytöstä vuonna 2019 olemme pienentäneet ympäristön kuormitusta säästämällä veden- ja energia kulutusta. Toiminnolla on myös ruokahävikkiä pienentävä vaikutus, koska lautaselle saa lastatuksi vähemmän syötävää- ja juotavaa kuin tarjottimien ollessa käytössä.

Perehdyin intrasta löytyvään tietoon, miten kestävä kehitys oli huomioitu Live-säätiössä ja voisimmeko hyödyntää ravintolatoiminnassamme sieltä jotain yhteisesti sovittuja asioita. Löysin sivun, joka oli otsikoitu ”Kestävä kehitys” ja sivulla kerrottiin, että ammattiopiston tehtävänä on tukea kaikkien opiskelijoiden kasvua kestäväan elämäntapaan. Kestävä kehityksen päämääränä on taata terveelliset, turvalliset ja oikeudenmukaiset elämisen mahdollisuudet nykyisille ja tuleville sukupolville sekä turvata ympäristön ja luonnon monimuotoisuuden säilyminen (Live-säätiö, 2023).

Ammattiopisto Livessä toteutetaan 1.10.2022-31.5.2024 aikavälillä Opetushallituksen rahoittamaa Keto-hanketta. KETO - Kestävä tulevaisuuden osaajat -hankkeessa vahvistetaan ilmasto-osaamista ja kestävä kehityksen toimintatapoja Ammattiopisto Liven opiskelijoiden, henkilöstön ja työelämän yhteistyökumppaneiden kanssa. Hankkeessa luodaan ilmasto-osaamisen oppimisen strategia, jossa yhdistyvät olemassa olevan osaamisen tunnistaminen,

osaamisen hankkiminen ja osaamisen tunnustaminen. Kaikki ilmasto-osaamisen toimenpiteet ja tietous tuodaan konkretian ja arkitiedon tasolle, joka palvelee erityistä tukea tarvitsevien henkilöiden tiedon omaksumista ja sen saavutettavuutta. Osaamisen tunnustamista tukemaan luodaan osaamismerkistö, joka muodostetaan pienistä osaamiskokonaisuuksista. Osaamismerkkejä luodaan ja niitä suoritetaan eri oppimisympäristöissä (oppilaitos, KOS-paikat ja muut ympäristöt) (Live-säätiö, 2023).



Kuvio 3: Ammattiopisto Livessä toteutettavan Opetushallituksen rahoittaman Keto-hankkeen kuva. (Live-säätiö, 2023.)

Kestävä kehitys tarkoittaa kehitystä, joka turvaa nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. YK:n kestävä kehityksen tavoiteohjelma Agenda 2030 tähtää äärimmäisen köyhyyden poistamiseen sekä kestäväan kehitykseen, jossa otetaan ympäristö, talous ja ihminen tasavertaisesti huomioon. Ohjelman kantava periaate on, että ketään ei jätetä kehityksessä jälkeen. Kestäväan kehitykseen liittyy olennaisesti ajatus planeetan rajoista. Ihmisen toiminta on sopeutettava maapallon luonnonvaroihin ja luonnon kestäkykyyn. (Suomen YK-liitto, 2023.)

Kestäväan kehityksen tavoitteita on 17 ja alla näistä kuvakkeet



Kuvio 4: Kestävän kehityksen tavoitteiden kuvakkeet. (Suomen YK-liitto, 2023.)

Keskiviikko 15.3.

Aloitin työpäivän poikkeuksellisesti vasta klo 9.30, kun aamusta oli lapseni asioihin liittyvä palaveri hänen koulullaan. Teams -palaverissa klo 10.00-11.00 ilmoitimme ruokavirastolle Live-säätiön talouspäällikön kanssa koulumaitotukihakemukseen oikeutetut tiedot syksyn 2022 ajalta. Jatkoin palaverin jälkeen päivääni perinteisillä toimistotöilläni.

Tiimiläisteni työpäivän päätyttyä klo 14.15 jatkoin omaa työpäivääni klo 16.00 saakka, koska olin tullut töihin myöhemmin. Iltapäivissä on rauha- ja hiljaisuus keskittyä ajatusta vaativien töiden tekemiseen. Tällaisia oli tänään alustavien lomalistojen suunnittelu- ja eri hävikki tyyppien- ja kilomäärien aineiston työstäminen.

Torstai 16.3.

Live-säätiö tukee henkilöstönsä hyvinvointia- ja työssäjaksamista tarjoamalla kerran kuukaudessa joko hyvinvointiaamiaisien tai kahvin. Tänään oli hyvinvointikahvin vuoro ja se oli tarjolla kahvilassamme klo 7.30-14.00 välisenä aikana non-stop-periaatteella. Olimme valmista neet kahvin kanssa tarjottavaksi voisilmäpullia. Kahvilla kävi yhteensä 130 Live-säätiön työntekijää.

Lounasaikana olin hetkellisesti kiireapulaisena salin linjaston täydentämisessä. Lounaalla oli tarjolla BBQ-lihamureketta- ja kuorrutettua linssimureketta, valkosipuliperunoiden ja lämpöisten vihannesten kera. Tämä ruoka on hyvin suosittu asiakkaidemme keskuudessa ja ruokailemassa kävi myös paljon itsemaksavia lounasasiakkaita. Olemme oppineet tunnistamaan kiertävältä lounaslistaltamme ruoat, jolloin osaamme odottaa itsemaksavia asiakkaita saapuvaksi lounaalle. Tämä on vuosien tuoman kokemuksemme- ja asiakaskuntamme vahvan tuntemisen tulosta. Hävikin minimoimisen kannalta tämä tietysti lisää haasteita, kun emme varmuudella tiedä vakio asiakasmääriä. Iltapäivällä keskityin tekemään toimistotöitä.

Perjantai 17.3.

Perjantai työpäivä alkoi klo 6.45 kuormien purkamisella, kun tavararullakoita oli useampi. Kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti- ja ilmastoystävällisyyden näkökulmasta olemme pyrkineet keskittämään tavarantoimitukset yhdelle toimittajalle ja kuormapäivät kahteen kertaan viikossa. Tilaamme loppuviikkoon kuorman, jossa on raaka-aineet seuraavan viikon alkupäiville. Näin varmistamme, että kaikki tarvittavat tavarat ovat keittiössä ja muuttuvia tekijöitä seuraavalle viikolle vähemmän. Päivä täyttyi erilaisilla toimistotöillä ja päättyi klo 14.00.

Viikkoanalyysi

Kun syömäkelpoista ruokaa heitetään roskiin kaikki ruoan valmistukseen käytetty energia ja työpanokset valuvat hukkaan. Poisheitetyn ruoan ongelma ei niinkään ole syntyvä biojäte tai ruoan päätyminen sekajätteen joukkoon, vaan kyse on ruoantuotannosta aiheutuneista turhista kasvihuonekaasupäästöistä sekä vesistöjä rehevöittävästä päästöistä. Niitä syntyisi vähemmän, mikäli hyödyntäisimme tuotetun ruoan tarkemmin. (Saa syödä, 2023.)

Suurin osa ruoan ympäristövaikutuksista syntyy maanviljelyssä ja eläintuotannossa. Toiseksi eniten päästöjä syntyy ruoan valmistuksesta ja säilytyksestä kotona. Ympäristövaikutuksia syntyy myös elintarviketeollisuudesta, kuljetuksista, pakkauksista ja kaupasta, mutta niiden osuudet ovat pienempiä. Ennaltaehkäisemällä ruokahävikin syntyä, vältetään koko ketjun turhaan syntyneet päästöt. (Saa syödä, 2023.)

Suuri osa ruoan ilmastovaikutuksista syntyy eläinperäisten tuotteiden tuotannosta. Erityisesti naudanliha ja juusto kuormittavat ympäristöä nautojen ruoansulatuksen metaanin vuoksi. Metaani on 25 kertaa voimakkaampi kasvihuonekaasu kuin hiilidioksidi. Avomaalla viljeltävien kasvien ilmastovaikutukset ovat pienet. Ympärivuotisesta kasvihuoneviljelmästä puolestaan aiheutuu energiankulutuksesta johtuvia päästöjä. Paljon ympäristöä kuormittavien elintarvikkeiden, kuten liha- ja maitotuotteiden, päätymistä hävikkiin kannattaa erityisesti välttää. (Saa syödä, 2023.)

Live-säätiössä kestävä kehityksen toiminta on melko aluillaan, ja organisaation tasolta ei ole valmiita toimintamalleja mitä voisimme ravintolatoiminnassa hyödyntää. Live-säätiössä kierrätetään, metalli, lasi, muovi, pahvi, bio- ja energiajäte ja ravintolassa olemme sitoutuneet tähän. Kestävä kehityksen näkökulmasta meidän tulee ravintolassa keskittyä kaiken hävikin syntymisen minimoimiseen. Hävikin mittaamisen- ja kirjaamisen kautta voimme analysoida syitä päiväkohtaisesti hävikin syntymiselle. Konkreettiset luvut auttavat meitä tiedostamaan ongelman ja tekemään korjaavia toimenpiteitä meidän päivittäisissä toiminnoissamme. Pienistä puroista syntyy iso joki, on hyvä sanonta, koska ei ole olemassa yksittäistä ratkaisua, jolla ongelmat ratkeaisivat.

3.4 Seurantaviikko 4

Neljännän päiväkirjaviikon 20.-24.3.2023 tavoitteena on perehtyä asiakkaiden ruokakasvatuksen merkitykseen hävikin syntymisessä ja selvittää miten sitä ravintolapalveluissa tällä hetkellä toteutetaan.

Maanantai 20.3.

Työpäivä alkoi klo 7.00 perinteisesti sähköpostin- ja erilaisten tilausjärjestelmien läpikäymisellä. Keskustelulla tiimiläisten kanssa tulevan viikon toiminnoista, tilauksista,

asiaksmääristä- sekä päivän lounasruokien valmistusmääristä. Esihenkilön kanssa oli työtunti klo 8.00-9.00. Keskustelimme akuuteista henkilöstöresursointiin liittyvistä kysymyksistä, sekä ravintolan cateringtoiminnoista. Saimme akuutit asiat ratkaistua ja oma jaksaminen työssä sai helpotusta.

Pidimme kahden kollegani kanssa tietotiistain suunnittelupalaverin klo 11.00-12.00 Teams:n välityksellä. Olemme yhdessä toteutusvuorossa pitämään ensi viikon tietotiistain. Katsoimme esityslistalle tähän mennessä tulleet asiat ja jaettiin vastuut ensi viikon osalta. Minä sain tehtäväkseni esitellä ravintolatoimintaamme.

Osallistuin klo 13.00-15.30 yhtenä kutsun saaneena kehittämisiltapäivään, jonka tarkoituksena oli koota kehitysehdotuksia johdolle, Live-säätiössä koko henkilöstölle toteutetun 1.-15.2.2023 kyselyn pohjalta. Kysely oli kahden Live-säätiössä työskentelevän erityisopettajan YAMK-opintoihin liittyvästä opinnäytetyöstä. Kyselyn aiheena oli "Työyhteisön sisäisen vuorovaikutuksen ja osallistamisen kehittäminen Live-säätiössä".

Iltapäivä oli hyvin mielenkiintoinen ja erilaiset kyselyyn tulleet avoimet vastaukset osoittivat myös itselleni, että asioiden viestinnällä on todella suuri merkitys, miten ihminen asian kokee- ja sisäistää. Tämä on asia, joka meidän pitää huomioida myös ravintolamme toiminnassa. Miten haluamme esimerkiksi viestiä asiakkaillemme ruuan alkuperästä, kestävästä ja terveellisistä ruokavalinnoista? Meillä on vastuu noudattaa ja toteuttaa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan, Opetushallituksen ja Terveysten ja hyvinvointi laitoksen määrittelemiä ruokailuosituksia ammatillisille oppilaitoksille ja lukioille. Ruokailuosituksiin pohjautuen olemme tehneet valinnat meillä tarjottavista tuotteista- ja tarjoomasta.

Ruokailuosituksen tavoitteena on edistää opiskelijoiden opiskelukykyä ja kaikkien opiskeluyhteisössä toimivien terveyttä ja hyvinvointia elinikäisesti sekä ehkäistä ravitsemukseen liittyvien kansansairauksien ilmaantumista. Ruokailuositukset ohjaavat, miten järjestetään viihtyisiä ja terveellistä syömistä edistävä ruokailutila, rytmitetään ruokailu tarkoituksenmukaisesti, varataan riittävästi ruokailuaikaa, syödään yhdessä sekä tarjotaan ravitsemuksellisesti täysipainoisia, maistuvia aterioita ja välipaloja. Opiskelijaruokailu kartuttaa myös kulttuurista osaamista ja edistää kestävästä elämäntapaa. Päivittäisessä ruokailussa näkyvien arvojen on vastattava oppilaitoksen ja yhteiskunnan yleisiä arvoja ja tuotava tehtyjä valintoja näkyviksi ruokailuun osallistuville opiskelijoille ja oppilaitoksen henkilöstölle. (Opetushallitus, 2019, 10.)

Tiistai 21.3.

Tulin töihin klo 7.00. Tämä päivä näyttäisi olevan hyvin normaali, kun kaikki tiimin jäsenet ovat töissä ja voin keskittyä hyvin omien töiden hoitamiseen. Pysin tällä viikolla mahdollisuuksien mukaan tasoittamaan kertyneitä plustuntejani, koska meillä on käytössämme

tasoisvapaa käytäntö ja sen saldo saisi olla enimmillään +/- 20 tuntia ja se on tällä hetkellä omalta osaltani liikaa plussalla.

Keskityn tällä viikolla edistämään kaikkia rästiin jääneitä töitäni. Sähköisenlaskutusjärjestelmän edistämistä yhdessä taloushallinnon kanssa, ruokalistojen- ja reseptien korjaamista Jamix-tuotannonohjausjärjestelmään sekä lähestyvän kesän asiakasmäärien- ja tilausten kokoomista sekä henkilöstön loma suunnittelua. Lopetin työpäivän klo 14.15.

Keskiviikko 22.3.

Työt alkoivat klo 7.00 normaalien aamutoimien hoitamisella. Aamussa ei mitään normaalista poikkeavaa. Pehdyin aamupäivän aikana netistä löytyvään tietoon, että mitä ruokakasvatus oikeasti on? Löysin mielenkiintoisen ja selkeästi asian esittävän Ruokakasvatusyhdistys Ruukku ry nimisen sivuston. Sivustolla oli selkeästi kuvattu mitä ruokakasvatuksella tarkoitetaan.

Laajasti määriteltynä ruokakasvatus tarkoittaa kaikkea ruokaan ja syömiseen liittyvää opetusta, neuvontaa, ohjausta ja viestintää. Ruokakasvattaminen on läsnä joka päivä, kun pohdimme, mitä syömme, mitä laitamme ruuaksi, miten ruuasta puhumme muille ihmisille ja kun keskustelemme ruuasta tai kohtaamme ruoka-aiheita mediassa. (Ruokakasvatusyhdistys Ruukku, 2023.)



Kuvio 5. Mitä ruokakasvatus on? (Ruokakasvatusyhdistys Ruukku, 2023.)

Vaikuttava ruokakasvatus vaatii vastuutahot. Ruokakasvatuksella voidaan edistää sosiaalisesti, ekologisesti ja ravitsemuksellisesti kestävästä ruoka- ja kehosuhteen kehittymistä lapsuudesta

alkaen. Ruokakasvatusta tapahtuu kaikissa lasten ja nuorten arjen ympäristöissä. Aikuisten tehtävä on rakentaa ruokaympäristöjä, jotka tukevat lapsen myönteistä ruokaoppimista. (Ruokakasvatustyhdistys Ruukku, 2023.)

Lasten ja nuorten ylipaino yleistyvät edelleen huolestuttavasti, eivätkä ruokailutottumukset edistä kaikilla tervettä kasvua ja kehitystä. Ruokakasvatusta on joukkuelaji, johon tarvitaan tiivistä moniammatillista yhteistyötä. Varhaiskasvatus- ja kouluvuosiensa aikana jokainen lapsi kohtaa lukuisia ammattilaisia, jotka ohjaavat ja opastavat syömiseen, ruokaan ja ravitsemukseen liittyvissä asioissa. (Ruokakasvatustyhdistys Ruukku, 2023.)

On tärkeää, että tämä joukkue, joka koostuu muun muassa sosiaali- ja terveydenhuollon ammattilaisista, varhaiskasvattajista, opettajista, ruokapalveluiden työntekijöistä ja valmentajista, tekee työtään samaan suuntaan. Lasten ruokakasvatusta ja ravitsemusterveyden edistäminen eivät saa jäädä rakenteellisen muutoksen jalkoihin, vaan yhteistyötävät, toimijat ja vastuut on tunnistettava, jaettava ja kirjattava selkeästi niin kunnissa kuin hyvinvointialueilla. (Ruokakasvatustyhdistys Ruukku, 2023.)



Kuvio 6. Ruokakasvatuksen moniammatillinen joukkue. (Ruokakasvatustyhdistys Ruukku, 2023.)

Aiheen tutkiminen ja perehtyminen oli silmiä avaava ja keskustelin tästä tiimini kanssa lounaspöydässä. Olemme isojen asioiden äärellä ja meidän kaikkien on hyvä välillä pysähtyä miettimään, että työmme ei ole vain täyttää asiakkaiden yksi osa päivän ravinnon tarpeesta vaan roolimme ja vastuamme on paljon suurempi. Kun jokainen tiedostaa, mitä tekee ja mihin se vaikuttaa, sen tekee vaistomaisesti hiukan paremmin.

Torstai 23.3.

Päivä alkoi jälleen klo 7.00 eri järjestelmien tsekkauksella. Tein ensi viikon alustavat työt ja keskustelin vuorovastaavan kanssa toukokuussa hoidettavasta isosta tilauksesta. Halusin, että olemme samalla ajatuksella ennen kuin vastaan asiakkaalle. Samalla halusin keskustella lisää ruokakasvatukseen liittyvistä asioista meidän toiminnassamme. Todettiin, että olemme toteuttaneet ruokakasvatusta ruokalistasuunnittelussa toteuttamalla erilaisia teemaviikkoja ja huomioimalla eri vuodenaikojen tuomat sesongit- ja juhlapyhät.

Viestimme asiakkaillemme päivittäin linjastossa olevilla ständeillä ruoan raaka-aineosatiedot, erikoisruokavalio lyhenteet, sekä asiakaskohtaiset annoskorajoitukset. Suullisesti ohjaamme asiakkaitamme lautasmallin mukaiseen annoksen kokoamiseen. Myös biovaaka-järjestelmä on osa ruokakasvatusta ja ohjaa kestävän kehityksen tavoitteisiin, että ottaisimme ruokaa vain sen verran minkä jaksaisimme syödä.

Meillä toteutuu myös esimerkkiruokailu eli osa Live-säätiön henkilökunnasta saa nauttia esimerkkilounasedusta toimimalla meidän opiskelijoidemme avustajina ruokailutilanteissa, sekä esimerkkeinä oikea mallisen annoksen kokoamisessa. Totesimme myös, että meidän tulee jatkaa hyvää työtämme ja lisätä ruokaan ja syömiseen liittyvää neuvontaa ja ohjausta, sekä kestävän kehityksen tavoitteiden toteutumista. Työpäivä päättyi normaaliin aikaan klo 14.15.

Perjantai 24.3.

Tänään työpäivä alkoi klo 6.45 laskutusaineiston työstämisellä, johon suuri osa aamun työtunneista kului. Sen jälkeen tein normaalit päivän toimistotyöt ilman häiriötekijöitä. Olin puhelimitse yhteydessä meidän business controllerin työtehtävissä olevaan henkilöön. Halusin apuja ja hänen näkemyksiänsä, ulkopuolisille asiakkaille laadittavien tarjouksien sisältöosioihin. Keskustelu oli molemmille osapuolille mielenkiinnon herättävä ja sovimme, että hän selvittää talousjohtajan mielipiteen esille nousseihin kysymyksiini, joihin hän itse ei kyennyt vastaamaan tai ottamaan kantaa. Hän lupasi olla yhteydessä heti vastaukset saatuaan. Olin tyytyväinen, kun asiat alkavat etenemään. Sain lopettaa työpäivän poikkeuksellisesti jo klo 12.15.

Viikkoanalyysi

Ruokakasvatuksen näkökulmasta meillä on erittäin tärkeä tehtävä ja rooli työssämme. On ensiarvoisen tärkeää, miten me itse suhtaudumme ruokaan ja puhumme siitä ulospäin. Jos itse olemme ruokaa arvostavia, ruoasta innostuneita, sekä neuvomme, ohjaamme ja viestimme positiivisella asenteella, niin varmasti iloinen ja ystävällinen asenne luo ennakkoluulotonta suhtautumista ruokaan ja turvallista ilmapiiriä ruokailutilanteisiin.

On tärkeä viestiä ruokien ainesisällöistä ja erikoisruokavaliomerkinnoista, että jokainen osaisi löytää itselleen sopivaa ruokaa ja ikäviltä seurauksilta vältyttäisiin. On myös hyvä viestiä

asiakkaille oikeista annoskokoon liittyvistä rajoituksista, koska näin varmistamme, että kaikille riittää ruokaa ja opettelemme kestäviä elintapoja.

Mielestäni tässä me olemme jo nyt hyvällä tasolla viestinnässä ja ohjeistuksessa suhteessa asiakkaisiimme. Vielä, kun saamme ravintolaan hävikin seuraamisen toimintamallit ja kestävä kehityksen tavoitteet laadittua ja sisäistettyä, niin viestimme asiakkaillemme heidän toimintansa merkityksestä hävikin minimoimisessa. Asiakkaiden osallistamisessa hävikin minimoimiseen meillä on siis vielä tehtävää, että he ymmärtäisivät, että tyhjäksi syödyllä lautasella on merkitystä.

Seurantaviikko 5

Tämä viikko 27.-31.3.2023 on ravintolassa hiljainen testiviikko, kun ruokalistalla tarjoillaan ainoastaan kasviproteiineista valmistettuja ruokia. Viikon tavoitteena on seurata, millaisia vaikutuksia ruokalistasuunnittelulla on asiakasmäärien- ja hävikin syntymisen suhteen.

Maanantai 27.3.

Työpäivä alkoi klo 6.30 organisoimalla keittiön toimintoja, koska yksi tiimin jäsen ilmoitti olevan sairaana ja on kolme päivää pois töistä. Hänen toimenkuvansa olisi ollut toimia kylmäkötönä ja lounaan aikana astiahuollossa. Vuorovastaava sai sijaistaa hänen työtehtäviensä. Itse otin vuorovastaavan töistä hoitaakseni tavarankäytön- ja kassatoiminnot. Tämä mahdollistaa, että kuulen suoraan asiakkaiden palautteet tämän viikon kokeilustamme ja voin osallistua keskusteluun täydentävillä kysymyksillä.

Tänään lounaalla oli soijabolognese ja spagetti. Se otettiin vastaan positiivisesti eikä se herättänyt sen suurempaa keskustelua. Tähän vaikutti varmasti se, että soijarouhe muistuttaa paljolti jauhelihaa ja mausteilla kokki sai bolognesekastikkeen maistumaan hyvin lihakastikkeen kaltaiselta. Pastaruokat ovat myös suosittuja asiakkaidemme keskuudessa. Olemme tämän viikon lounaslista suunnittelussa huomioineet meillä aiemmin tykätty kasvisruokat. Työpäivä oli työntäyteinen, mutta saimme positiivisen aloituksen asiakkaiden puolelta kasvisruokaviikolle.

Tiistai 28.3.

Työpäivä alkoi normaalipäivän kaavan mukaan toimistotöiden parissa klo 6.30. Sen jälkeen keskityin katsomaan tarvittavat raaka-ainetilaukset keittiöön ja autoin tiramisun koristelussa. Teams-palaveri klo 9.00-10.00 talousosaston kanssa sisäistenlaskujen kierrättämisen näkökulmasta M2- ohjelmassa. Esihenkilöiden tietotiistai oli klo 11.00-12.00, mutta en pystynyt osallistumaan siihen, koska minun oli sijaistettava käytännön työssä.

Lounaalla oli tänään tarjolla viljainen kasviskaalilaatikko, puolukkasurvos ja tiramisu. Asiakaskato oli huomattava. Ruokailijoita oli normaaliin verrattuna 100 vähemmän ja suullinen

palaute oli myös tänään kyseenalaistavaa. Kyseltiin, että kenen idea- ja miksi tällaiseen on ryhdytty? Mitä tällä halutaan saavuttaa? Kävimme asiakkaiden kanssa rakentavaa keskustelua asiasta ja kerroimme, että selvittelemme asiakkaiden näkemyksiä, jos meillä tarjoiltaisiin jatkossa vain kasviproteiineista valmistettua ruokaa. Asia sai suullisen palautteen myötä tänään täystyrmäyksen ja ensi viikolle ehdotettiin vuorostaan pelkkää liharuoka viikkoa.

Iltapäivällä osallistuin ammatillisen koulutuksen johtotiiminkokoukseen, joka oli klo 14.00-16.00 livenä. Keskustelimme siellä ravintolan toiminnoista yhtenä osana ammattiopiston ja liikkuvan Liven toimintaa.

Keskiviikko 29.3.

Tänään tiimimme tilanne oli melko haasteellinen, koska yksi oli sairaana ja kaksi osallistui talon sisäiseen kaksi päiväiseen Avekki-koulutukseen. Jäljelle jäänyt tiimi oli sitoutunut toimimaan yhteen hiileen ja olimme esivalmistelleet eilen toimintojamme mahdollisimman pitkälle. Olin sitoutunut vuorovastaavan kanssa hoitamaan lounaslinjaston toiminnot kaksin hänen kanssaan. Päivä oli kiireinen, mutta oikealla asenteella, positiivisuudella ja yhteen hiileen puhaltamalla selviydimme. Tänään listalla oli punajuuripihvejä, perunasosetta ja pesto-kermaviilikastiketta. Ruoka sai paljon positiivista palautetta värien- ja maun suhteen. Moni kävi hakemassa lisää ruokaa, mikä oli ilahduttava asia.

Iltapäivällä pidimme palaverin vuorovastaavan ja ammattiopiston opettajan kanssa ulkopuolisen asiakkaan tulevaan syntymäpäivätilaukseen liittyen. Tämä tilaus on hyvä mahdollisuus osallistaa opiskelijoita mukaan ja antaa heille mahdollisuuden oikean asiakastilaisuuden hoitamiseen liittyviin työtehtävien hoitamiseen. Kävimme läpi tilauksen tämän hetken tilanteen ja sovimme montako opiskelijaa voimme järkevästi työllistää juhlatilaisuudessa. Sovimme uuden palaverin ajankohdan lähemmäksi tilaisuutta, kun asiakas on ensin vahvistanut henkilömäärän- ja aikataulun. Päivästä selviydyttiin hyvin ja pääsin kotiin klo 16.00.

Torstai 30.3.

Avekki-koulutuksessa oli vielä tänään kaksi tiimin jäsentä ja siksi päivä alkoi arjen organisomisella. Tiimi oli joustava ja auttamalla toisiamme selvisimme tästäkin päivästä. Olin koko päivän keittiössä käytännön töissä ja lounaalla olin salin työtehtävissä. Listalla oli tänään kasvishernekeittoa ja pannaria. Keittoruoka oli linjaston täydentämisen ja puhtaanapidon kannalta helppo ruoka ja selvisimme vuorovastaavan kanssa kaksin jälleen salin tehtävistä. Menneet kaksi päivää ovat olleet hyvin työntäyteiset ja tiimi on joutunut venymään ja joustamaan. Tällaiset kiireiset päivät aiheuttavat sen, että ruokaa täytyy valmistaa ennakoidusti hieman reilummin, koska henkilöstön vajauksen vuoksi ei ole resurssia ruoan jaksottaiseen valmistukseen. Tämä siis lisää mahdollista hävikin määrää. Viikko analyysissa tarkoitus tehdä tämän viikon ajalta kooste päiväkohtaisista hävikin kilomääristä.

Huomenna meiltä on tilattu talon sisäinen läksiäiskahvitus 50 henkilölle. Valmistelin kahvituksen tarjoiluja ja astioita etukäteen, koska huomenna tiimistä on yksi tasoitusvapaalla ja haluan välttää mahdollisen kiireen huomislta. Pääsin kotiin klo 15.15.

Perjantai 31.3.

Tänään työt alkoivat klo 6.45 sähköpostien lukemisella ja vastaamisella. Seuraavaksi katsoin ensi viikon tarjoilutilaukset ja tulostin tarjoilulistat tuotantoon. Tänään oli kuukauden viimeinen päivä ja piti huolehtia laskutusaineiston työstämisen ja kuukauden vaihtumiseen liittyvien töiden aloituksesta.

Yhden tiimiläisen poissaolon tähden olin lounaan aikana salin työtehtävissä. Tänään tarjoiltiin porkkatortilloja papu-kasvistäytteellä. Ruoka oli hyvin pidetty tänäänkin ja uskon tortillojen olevan suosittuja opiskelijoiden keskuudessa riippumatta täytteen proteiinista. Muutaman Liiven opetushenkilöstöön kuuluvan työntekijän kanssa keskustelin enemmänkin tämän viikon ruokalistan sisällöstä ja listan syntyyn johtaneista syistä. Kovasti heitä mietitytti, että kenen idea tämä viikko on ollut? Miksi haluamme tehdä asiakkaiden puolesta päätöksen, että he saavat vain kasviproteiineista valmistettua lounasta, eikä valinnanvapaus merkitse mitään? Vedottiin myös, että ensi viikolla tarjolle vain lihaproteiineista valmistettuja ruokia tasa-arvon nimissä. Toivottiin myös työryhmää miettimään näitä asioita laajemmin. Kiittelin kovasti keskusteluista ja lupasin viedä palautteet eteenpäin. Olin iloinen, että viikko herätti keskustelua ja mielipiteitä, koska silloin se on huomattu ja asiakkaille on ruoalla merkitystä.

Lounaan jälkeen oli kiire saada ruokasali siivottua, koska läksiäiskahvit piti saada katetuksi heti lounaan perään. Autoin kahvituksen kattamisessa, että saimme kaiken valmiiksi ajallaan. Tiimin jäsen jäi hoitamaan tilausta, mutta autoin kuohujuoman tarjoilussa alkuun ja poistuin töistä klo 16.00.

Viikkoanalyysi

Ruokapalveluiden toiminnan tulee aina perustua ruokalistaan eli tuotantosuunnitelmaan. Ruokalistasuunnittelussa on otettava huomioon organisaation liikeidea ja kohderyhmä, jolle ruokalista suunnitellaan. Ruokalistasuunnittelua ohjaavat muun muassa ruoka- ja ravitsemussuositukset. Julkisissa ruokapalveluissa käytetään yleensä 5-6 viikon kiertäviä ruokalistoja. Ateriakokonaisuudet suunnitellaan kiertävän ruokalistan pohjalta. (Lampi ym. 2009, 22-23.)

Lyhennetty ruokalista tai nimeämätön päivän menu auttavat hävikin hallinnassa. Mitä enemmän ruokalajeja on, sitä vaikeampaa on menekkiä arvioida. Ruokalistan ollessa lihaton, voidaan kasvis ja vegaani-erikoisruokavaliot jättää pois. Ylijäänyt ruoka voidaan hyödyntää yrityksessä seuraavina päivinä tai vaihtoehtoisesti uudelleen jakaa myymällä tai lahjoittamalla, digitalisaation mahdollisuudet ovat tässä apuna. (Silvennoinen, 2022.)

Ravitsemussuositusten mukainen lautasmalli on myös hyvä lähtökohta ateriasuunnittelulle. Ruokahävikin määrään vaikuttavat valinnanvapauden lisääminen, sekä ruoan laatu. Mikäli ruokalistalla on useita ruokalajivaihtoehtoja, tulee ruokaparit kehittää niin houkutteleviksi asiakkaille, että molempien menekki on tasaista, eikä ruokalajilla ole merkittävää vaikutusta syntyvän ruokahävikin määrään. Ruokahävikin näkökulmasta ruokaparien valmistusprosessi tulisi optimoida muun muassa siten, että ruokalajeissa käytetään esimerkiksi samaa kastikepohjaa, ja ruoan valmistus eriytetään jossain vaiheessa prosessia. Minimoimalla dieettien määrää, voidaan vähentää myös ruokahävikkiä. (Silvennoinen K., Nisonen, S. & Lahti, L. 2019.)

Meillä toteutetaan 6 viikon kiertävää ruokalistaa, jossa huomioidaan juhlapyhät- ja erilaiset teemat. Lounaalla on kaksi lounasvaihtoehtoa, joista toinen on kasvisruoka. Kerran viikossa on keitto- ja kasvisruokapäivä, jolloin tarjoillaan jälkiruoka. Lisäksi lounaaseen kuuluu vihersalaatti, raaste, leipä- ja juomana rasvatonmaito ja vesi.

Tämä viikko oli sovitusti hiljainen testiviikko, koska ruokalistalla oli vain kasviproteiineista valmistettua ruokaa. Ruokalistan vaikutus oli havaittavissa asiakasmäärien laskuna. Keskusteltiin tiimiläisten kanssa, että testiviikko oli kokeilemisen arvoinen ja saimme konkreettista tietoa asiakasmäärän laskuna- ja suullisten asiakaspalautteiden perusteella asialle. Tämän yhden viikon kokeilun perusteella, asiakkaamme eivät olisi vielä valmiita siirtymään pelkkiin kasviproteiineista valmistettuihin lounasruokiin. Todettiin myös meidän keittiöhenkilökunnan asenteen vaativan myös lisäsopeutumista asiaan. Myös ruokalistasuunnittelu- ja reseptien kehittäminen vaatisi suurta työtä, ennen kuin olisimme valmiita asian tiimoilta. Asia pitää jättää hiljaiseen työstöön kaikkien ajatuksiin ja kehitellä kasviproteiineista toimivia ja maukkaita reseptejä ajan kanssa.

Keskustelin myös esihenkilöni kanssa testiviikon tuomista tiedoista ja palautteista, koska hän idea ilmoille alun perin heitti. Totesimme, että odotamme työstössä olevia valtakunnallisia ruokasuosituksia ja teemme sen jälkeen linjausmuutoksia, jos ne ovat tarpeellisia. Todettiin myös se, että kokonaan kasviproteiineista valmistettuihin ruokiin emme ole vielä siirtymässä.

3.5 Seurantaviikko 6

Tämän viikon 3.-6.4.2023 tavoitteena on miettiä reseptiikan vaikutusta hävikin määrään.

Maanantai 3.4.

Työpäivä alkoi klo 7.00 toimistotöiden parissa. Kuukauden vaihtuessa täytyi hoitaa ravintoloiden myynnin täsmäyttäminen, käteisen rahan tilittäminen, kustannuspaikoittain laskutusaineiston kokoaminen- ja tallentaminen, alv. laskelman työstäminen ja ravintolahenkilöstön ateriapäiväveloitusten ilmoittaminen. Tarkastin ja hyväksyin myös henkilöstöni toteutuneet työtunnit Nepton- ja Sympa järjestelmissä.

Pyrimme aina huomioimaan ruokalistalla erilaiset juhlapyhät ja laitamme tarjolle juhlapyhiin olennaisesti liittyviä ruokia, koska se on yksi osa ruokakasvatusta. Nyt pääsiäisen lähestyessä tällä viikolla valmistamme jälkiruoaksi itse määmiä. Meidän tiimistämme kukaan ei ole tätä aiemmin toteuttanut ja olemme uuden äärellä. Vuorovastaava on etsinyt määmin reseptin, suurentanut sen meille soveltuvaksi yhdessä määmiä valmistavan kokin kanssa. Meillä on reseptiikka Jamix-tuotannonohjausjärjestelmässä ja aina uuden reseptin kohdalla me testaamme, teemme merkinnät ja muutokset ja sen jälkeen teemme reseptin ohjelmaan. Pyrimme päivittämään muutokset aina kaikkiin resepteihimme, jos kokit tekevät niihin muutoksia. Näin pystymme takaamaan ruoan tasaisen laadun riippumatta kuka, milloinkin on valmistus vuorossa. Päivä päättyi klo 14.30.

Tiistai 4.4.

Aamulla oli vuorossa tutusti toimistotöitä ja asiakkaiden tarjouksiin vastaamista. Aloitin työt klo 7.00, mutta olin pois töistä tunnin ajan 8.20-9.20 välillä, kun kävin työterveyslääkärillä. Tänään määmi oli tarjolla ja se sai kovasti kehuja. Toimitusruoka paikasta oltiin yhteyksissä ja asiakas halusi ostaa määmiä pääsiäiseksi kotiin, koska se oli hänestä erityisen hyvää. Saimme siis uuden reseptin lisättäväksi järjestelmäämme. Nämä ovat iloisia onnistumisia työsämme.

Toimitin pöytäliinamme Liven pesulaan missä on myös ompelu palvelu. Meidän vanhan toimipisteemme pöytäliinat ovat kaikki eri mittaisia ja nykyisten ruokasalin pöytien ollessa saman mittaisia, liinat pitää ommella pöytiin sopivan mittaisiksi. Ulkopuolisen asiakastilaisuuden lähestyessä liinat tarvitaan oikean mittaisina, että kattaus saadaan tehtyä siististä ja yhtenäisen näköiseksi. Live-säätiössä on paljon erilaisia toimintoja, joita voimme hyödyntää sisäisesti. Työpäivä päättyi klo 15.30.

Keskiviikko 5.4.

Päivä alkoi klo 6.30 tutuilla toimistotöillä. Tänään päivitin ensi viikon ruokalistan valmiiksi ja tulostin reseptit oikeissa valmistusmäärissä ja oikeilla annoskoilla kokille valmiiksi. Reseptiikan vakiointi on meillä kaiken aikaa työnalla. Tarkoituksena on vakioida kiertävän ruokalistan reseptit, mutta tämä työ valitettavasti siirtyy aina henkilöstön poissaolojen ja arjen erilaisten kiireiden vuoksi. Reseptien raaka-aineet merkitään aina kilomäärissä, koska raaka-aineet vaalla mitattuina vähentää hävikkiä ja ruoka saadaan pidettyä tasalaatuisena. Reseptien muunneltavuus on myös meille tärkeää. Näin voimme hyödyntää vakioituja reseptejämme vaihtamalla reseptiin vain pääraaka-ainetta. Tänään lopetin työt jo klo 13.15 henkilökohtaisen menon vuoksi.

Torstai 6.4.

Työt alkoivat vasta klo 7.15, koska yritän ottaa plus tunteja pois aina mahdollisuuksien mukaan. Tällä viikolla koko tiimi on paikalla ja siksi nyt oli mahdollisuus tulla myöhemmin töihin. Tämä päivä oli täysin omien rästiin jääneiden toimistotöiden ajalle saattamista. Työvuoro- ja lomalista suunnittelua, asiakastarjouksiin vastaamista, laskutusaineiston kehitystyön eteenpäin saattamista ja tiimiläisten kanssa avointa keskustelua työnlomassa. Pidän tärkeänä, että ehdin vaihtaa kuulumisia tiimiläisteni kanssa, koska näin pysyn ajan tasalla työilmapiirin tilasta ja asioista, joihin ehkä minun tulee tai toivotaan puuttuvan. Päivä sujui ongelmitta ja lähdimme pääsiäisen viettoon klo 14.15.

Perjantai 7.4.

Pitkäperjantai ja ravintola oli suljettu.

Viikkoanalyysi

Reseptioptimoinnilla tarkoitetaan ruokaohjeiden vakioimista keittiön liikeidean mukaisiksi. Ruokapalveluiden toiminnan tulee aina perustua kokeiltuihin, vakioituihin ruokaohjeisiin. Ruokaohjeiden jatkuvalla kehittämisellä ja niiden noudattamisella varmistetaan tasainen laatu ja tietty haluttu määrä valmistuskerrasta toiseen. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 125.) Vakioidussa reseptissä on huomioitu ravitsemuksellisen, aistittavan, mikrobiologisen, ekologisen ja eettisen, sekä taloudellisen laadun ulottuvuudet. Asiakkaat tulee osallistaa ruokalista- ja reseptisuunnitteluun. Esimerkiksi kouluissa toimii ruokaraateja, jotka arvioivat ruokalistalla jo olevia ruokia tai tuotekehityksen suunnittelemlia uusia ruokia. Ruokaraatien avulla varmistetaan, että tarjonta vastaa eri asiakasryhmien makumieltymyksiä ja toiveita. (Silvennoinen K., Nisonen, S. & Lahti, L. 2019.)

Reseptien suunnittelulla ja vakioimisella on siis huomattava merkitys hävikin hallinnan näkökulmasta. Mitä paremmin tunnemme asiakaskuntamme ja huomioimme heidän makumieltymyksiään ja toiveitaan, niin pystymme valmistamaan heille oikeanlaista ruokaa, joka ei päätyisi hävikiksi. Reseptit on myös suunniteltu keittiön varustelutaso huomioiden, että voimme valmistaa ruoan mahdollisimman tehokkaasti ja energiaa säästäten. Hyödynnämme Jamix-ohjelmaa reseptien laadinnassa, vakioimisessa ja annoshinnan seuraamisessa. Reseptien kehitystyö on pitkäkestoista ja aikaa sitovaa. Valitettavasti työ on myös sellaista, että sitä tehdään, kun arjen kiireet sen sallivat. Hävikin syntymisen vähentämisen kannalta tähän tulisi ehdottomasti lisätä työaika ja saada kiertävän ruokalistan reseptit vakioitua, koska virheet resepteissä ja reseptien kokonaan puuttumiset lisäävät riskiä liian suuriin valmistusmääriin lisäten valmistus ja tarjoiluhävikkiä.

Seurantaviikko 7

11.-14.4.2023 tavoitteena on pohtia elintarvikehankintojen, sekä tilaus- ja toimitusprosessin toimivuuden vaikutusta ruokahävikin syntymiseen.

Maanantai 10.4.

2.pääsiäispäivä ja ravintola oli suljettu.

Tiistai 11.4.

Pääsiäisen vapaat vietetty ja työpäivä alkoi klo 6.30 tiimiläisten hyvän huomenen toivotuksilla ja kuulumisten vaihtamisella. Yksi tiimiläisistä ilmoitti, että ei päässyt tänään töihin ja epäili, että joutuu olemaan pois useamman päivän. Organisoimme päivän työt ja alustavasti keskustelimme tiimiläisten kanssa myös loppuviikon töiden hoitamisesta. Jouduin tästä syystä osallistumaan jälleen käytännöntöihin keittiössä ja salissa lounaan aikana. Käytännön lomassa tein pakolliset toimistotyöt, sähköpostit ja tilaukset. Osallistuin myös hetkittäin kuuntelemaan Teamsin kautta esihenkilöille pidettävää tietotiistaita klo 11.00-12.00 välillä. Lounas aika, kun on ravintolassa päivän kiireisintä aikaa ja jos olen sijaistamassa tiimiläisiäni, niin silloin minun on todella vaikea osallistua mihinkään palaveriin. Päivä oli kiireinen enkä ehtinyt miettimään viikon teemaan liittyviä asioita laisinkaan. Päivä päättyi klo 15.00.

Keskiviikko 12.4.

Eilen töistä pois ollut tiimiläinen ilmoitti eilen illalla, että hän joutuu olemaan koko loppu viikon pois töistä. Olimme eilen alustavasti varautuneet tähän ja organisoineet työt töissä olevan tiimin kesken. Minä aloitin työpäivän klo 7.00, koska tiesin päiväni venyvän myöhemmäksi iltapäivään. Se, että sijaistan tiimiläisten poissaoloja, aiheuttaa sen, että omat akuutit työt on pakko jäädä hoitamaan lounasajan päättymisen jälkeen.

Tänään päivitin seuraavan viikon lounaslistan ja samalla sovimme vuorovastaavan kanssa tavaratilausten toimituspäivät. Sovimme vuorovastaavan kanssa, että minä otan nyt tilapäisesti vastuulleni lämpöisen keittiön raaka-aineiden tavaratilaukset ja hän vastaa lopuista. Helpotamme hieman hänen vastuutaan, koska hän sijaistaa tiimiläisen poissaolon vuoksi koko päivän käytännön töissä. Arjen kiireet aiheuttavat valitettavasti sen, että emme ehdi ajatuksella perehtyä tarvittaviin ennakkotietoihin raaka-aineita tilatessamme, vaan teemme ne kiireessä vanhoihin tietoihimme ja kokemukseemme perustuen. Silloin tulee tilattua raaka-aineita varmuuden vuoksi ja se lisää hävikin syntymisen vaaraa. Kiireessä tulee ajateltua usein, että saamme sen kyllä sitten käytettyä johonkin ja se ei ole kustannustehokasta ajattelua.

Autoin myös itse päivän askareissa siellä missä ja milloinkin tarvittiin. Päivä saatiin hoidetuksi tiimityöllä. Iltapäivällä tarkastin- ja hyväksyin laskuja, hyväksyin tiimin jäsenten tehtyjä

työtunteja, tein uusia työvuoroja ja täsmäytin päivän myyntejä ja merkitsin tiedot järjestelmään. Lopetin työt klo 16.00.

Torstai 13.4.

Torstain työpäivä alkoi klo 6.30 toimistotöiden ja asiakkaiden viesteihin vastaamisella. Olimme edelleen vajaa miehityksellä ja siksi osallistuin käytännön työhön pitkin päivää auttaen eri työtehtävissä. Työt sain päätökseen klo 15.00

Perjantai 14.4.

Viikon viimeinen työpäivä alkoi klo 6.45 päivittäisten toimistotöiden parissa. Olen järjestellyt meille sijaista maaliskuun alusta alkaen, koska yksi tiimiläisistäni jää pidemmälle sairauslomalle ensi viikolla. Live-säätiön HR-osaston kanssa olimme yhteydessä, koska työsopimus täytyisi saada sijaisen kanssa tehdyksi mahdollisimman pian. Asia on harmittavasti jäänyt näin viime hetkille, koska HR-osastossa on ollut henkilöstövaihdoksia ja vuoden vaihteessa päättyneet yhteistoimintaneuvottelut velvoittavat meitä työnantajina tarjoamaan työtä ensisijaisesti irtisanotuille ennen uusien henkilöiden palkkaamista. Ehdimme kuitenkin onneksemme saada asiat hoidetuksi tänään, koska työntekijä aloittaa maanantaina 17.4.2023 työt klo 7.00.

Työviikko oli lyhyt, vain neljä päiväinen pääsiäisen vuoksi. Viikon teki kiireiseksi yhden tiimiläisen poissaolo, sekä oman lähestyvän sairausloman lähestyminen, koska omat akuutisti hoidettavat työt olisi saatava hoidetuksi ennen itseni pois töistä jäämistä. Lopetin työviikon klo 14.30.

Viikkoanalyysi

Pyrimme päivittäisissä toiminnoissamme varmistamaan, että tilaus- ja toimitusprosessimme pohjautuisi tarkkoihin asiakasmääriin, todellisiin annoskokoihin ja ennakkotilauksiin. Raaka-aine- ja tavarahankinnoissa meitä ei sido erilliset osto tai hankintasopimukset. Olemme pyrkineet keskittämään hankinnat muutamaan tavarantoimittajaan ja osan siivoukseen liittyvistä tuotteista tilaamme talon sisäisesti laitoshuollon välittämällä. Keskittämällä hankintamme saamme ostovolyymit tarpeeksi korkealle ja hyödyimme saaden ostohyvityksiä tavararyhmittäin. Kestävän kehityksen näkökulmasta olemme pyrkineet tilaamaan tavaratoimitukset kaksi kertaa viikossa. Jokaisen kuorman pudotuskerta maksaa meille euroja ja kuorma-auton käytössä meillä jokainen kerta lisää päästöjä ilmaston näkökulmasta. Tavarakuormien vastaanottaminen sitoo myös henkilökuntaa, joka ei ole päivittäin toteutettuna työtehojen ja talouden näkökulmasta kannattavaa toimintaa.

Live-säätiössä on ohjeistus ilmoittaa ravintolaan poissaolosovelluksen kautta kaikki poissaolevat opiskelija ja esimerkkiruokailijat. Sovelluksen kautta on myös linkki Jamix-ohjelmistoon minkä kautta tulisi tehdä evästilaukset. Tämä asia tarvitsee vielä asiakkaissamme

ravintolatyön näkökulman ymmärryksen vahvistamista. Poissaolotiedot ovat meidän työmme näkökulmasta tärkeitä ja oleellisia, että osaisimme varautua oikeilla määrillä raaka-aineita ja minimoida hävikin syntymisen. Tällä hetkellä asiakkaat yrittävät antaa tilauksiaan kassalla livenä sekä lähettää sähköpostilla. Nämä kaikki lisäävät meidän tiimimme työmäärää, kun joudumme syöttämään tilaustiedot Jamixiin asiakkaiden puolesta.

Meidän kaksi sisäistä toimitusruokapaikkaamme tilaavat ruokailut myös Jamix-ohjelmiston kautta. Olemme antaneet heille mahdollisuuden tilata ruoat edellisen päivän klo 12.00 mennessä. Näin yritämme minimoida mahdollista hävikin syntymistä, kun he voivat reagoida vielä poissaoloihin.

3.6 Seurantaviikko 8

Viikon 17.-21.4.2023 tavoitteena on miettiä keittiön ruoanvalmistusprosessin eli tuotantotavan vaikutusta ruokahävikkiin.

Maanantai 17.4.

Työpäivä alkoi klo 6.30 vastaanottamalla Live-säätiön toimitusjohtaja Marja Pajulahti hänen saapuessa keittiöön töihin päivän ajaksi. Johtoryhmän jäsenet jalkautuvat Live-säätiön sisäisiin toimintoihin. Marja pyysi mahdollisuutta tulla tutustumaan ravintolan toimintaan. Hän osallistui ensin kuormien purkamiseen, sen jälkeen kutsui leipomo osasto ja ennen lounaan alkamista hän pääsi pilkkomaan lämpimän keittiön puolella päivän kasvisruoan raaka-aineita. Lounaalla hän jalkautui ensin salin puolen tehtäviin ja sieltä hän pääsi lounastiskin kautta ja esivalmistemaan siman valmistukseen tulevia sitrushedelmiä sekä seuraavan päivän lounaan raaka-aineita. Pääsin myös itse kertomaan hänelle oman työni näkökulmista olevista haasteista. Hän lupasi ottaa asioista koppia ja edistää asioiden etenemistä ja toimintojen sujuvuuden parantamista.

Oma aamupäivä rakentui työvuorosunnittelulla ja työtuntien hyväksymisellä. Keskustelin kuntouttavan työtoiminnan asiakkaan jatkosuunnitelmista, koska hänen sopimuksensa on päättyvässä huhtikuun 19. päivä. Hän toivoi työllistyvänsä palkkatuella meidän ravintolaamme, mutta meillä ei ole nyt tarvetta lisätä henkilökuntaa.

Pyrin tekemään kaikki pakolliset toimitustyöt alta pois, koska huomenna olen menossa toimenpiteeseen, josta arvioitu sairasloman pituus on 3-10 päivää. Työpäivä päättyi klo 15.00.

Tiistai 18.4.

Sairasloma

Keskiviikko 19.4.

Sairasloma

Torstai 20.4.

Täällä jälleen klo 6.30 alkaen. Toimenpiteeni meni odotettua paremmin ja selvisin onnekseni muutaman päivän sairaslomalla. Tänään ravintolassa oli tarjolla Live-säätiön henkilökunnan hyvinvointia- ja työssäjaksamista tukeva aamiainen klo 7.30-9.00 välisenä aikana. Aamiaisella kävi yhteensä 155 Live-säätiön työntekijää. Aamiainen työllisti tiimiämme huomattavasti normaaliarkea enemmän ja siksi olin hoitamassa astiahuoltoa.

Aamiaistiskin jälkeen luin sähköpostit ja vastasin niihin. Kaksi päivää poissa töistä, niin sähköpostia riitti. Lounaan aikana autoin keittiössä hetken kokkia seuraavan päivän esivalmisteluissa ja olin apuna astiahuollossa.

Yksi tiimimme jäsen jäi eilen suunnitellusti sairaslomalle ja hän on alustavasti neljä viikkoa pois töistä. Olemme saaneet hänen sijaisekseen 6 tunnin työntekijän, mutta hän ei tietenkään korvaa täysin meidän omaa työntekijäämme, vaikka sijainen onkin todella hyvä. Tämän poisaolon vuoksi meillä on taas hieman haasteelliset ajat edessä, mutta positiivisella asenteella ja hyvällä yhteishengellä me selviämme. Poistuin töistä normaalin työajan puitteissa klo 14.30.

Perjantai 21.4.

Työpäivä alkoi samaan aikaan tiimiläisteni kanssa klo 6.45. Aamusta tein tarvittavat toimistotyöt ja sen jälkeen pulloimme vappusiman yhdessä tiimiläiseni kanssa. Simaa on valmistettu 200 litraa ja siman myynti on tarkoitus aloittaa heti ensi viikosta alkaen. Tarjoamme simaa myös vappulounaalla perjantaina 28.4. Osallistuin keittiön viikkosiivousten tekemiseen ennen lounaan aloitusta.

Olin päättänyt, että sairaslomani jälkeen ensimmäiset työpäivät eivät saisi venyä kohtuuttomiksi ja päivä sujuikin ilman erityisiä haasteita ja pääsimme lähtemään viikonlopun viettoon suunnitellun työvuoron mukaisesti klo-14.00.

Viikkoanalyysi

Keittiömme toimii cook and serve tuotantotavan mukaisesti eli tavanomaisen lämpimän ruoanvalmistusprosessin mukaisesti. Tavassa on hyvänä puolena se, että paikan päällä tarjoiltavan ruoan valmistusta pystymme jaksottamaan menekin mukaan, mutta toimitusruokapaikkojen näkökulmasta se lisää hävikin syntymistä, koska kuumana toimitettua ruokaa emme voi toimittaa reaaliaikaisen menekin mukaisesti. Tuotantotapa rajoittaa myös ylituotetun ruoan

jatkoohyödyntämistä, koska omavalvonnassa on tarkkaan määritelty tuntirajat kuumana tarjoiltavalle ruoalle.

Keittiömme on suunniteltu opetusympäristöksi ammattiopiston kokki opiskelijoille- ja kuntouttavan työtoiminnan asiakkaille. Keittiössä on tarkoituksena opettaa ja harjoitella kokin tutkintoon suorittavia käytännön töitä. Siksi olemme perinteinen lämpimän ruoanvalmistusprosessin mukainen keittiö. Laitteet on suunniteltu huomioiden kokin tutkinnon osien suorittamisen mahdollistaminen.

Tämä ei ole paras mahdollinen valmistustapa hävikin syntymisen minimoimiseen, mutta meidän suurin asiakasvolyymimme ruokailee paikan päällä samassa rakennuksessa, joka mahdollistaa ruoan jaksottaisen valmistuksen. Kaikkea ei tarvitse kypsentää kerralla esille, jolloin ruoan jäädyttäminen ja jatko käyttäminen on mahdollista ja voimme pienentää hävikin syntymistä.

3.7 Seurantaviikko 9

Yhdeksännen viikon 24.-28.2023 tavoitteena on pohtia viestinnän merkitystä hävikin syntymiseen.

Maanantai 24.4.

Viikon ensimmäinen työpäivä alkoi klo 7.00 normaaliin tapaan sähköpostin lukemisella, tilausjärjestelmien tarkastamisella ja henkilöstön kanssa käydyillä keskusteluilla tulevan työpäivän ja viikon tapahtumista. Sain koulutuspäälliköltä pyytämäni tiedot ammattiopiston ensi lukuvuoden loma-ajoista, koulun kiinnioloapäivistä ja erilaisista tapahtumista, jotka vaikuttavat ravintolan toimintaan esim. marraskuussa lauantaina toteutettavat jo perinteeksi muodostuneet Liven joulumyyjäiset. Näiden tietojen pohjalta pystyin tekemään kesälomalistat valmiiksi ja suunnittelemaan työvuoroja tulevaan. Tänäpäivä oli mahdollisuus keskittyä täysin omiin töihin ja kesken jääneiden asioiden edistämiseen. Lopetin työt klo 13.00 henkilökohtaisen menon vuoksi.

Tiistai 25.4.

Töissä klo 6.45 ja perustoimistotyöt kutsuivat. Julkaisin myös eilen valmiiksi saaneet kesälomalistat tiimiläisilleni. Tänäpäivä olin toimipisteessä klo 12.00 asti, koska osallistuin esihenkilöiltäpäivään; Valo Hotel & Work Mannerheimintielle klo 13.00-16.00. Ohjelmassa oli monimuotoisuuden johtaminen ja sisäinen viestintä Live-säätiössä. Iltapäivän ohjelma rakentui johdolle tuotettujen kehitysehdotuksien pohjalta. Nämä ehdotukset oli saatu koko henkilöstölle toteutetun 1.-15.2.2023 kyselyn pohjalta ja kysely oli kahden Live-säätiössä työskentelevän erityisopettajan YAMK-opintoihin liittyvästä opinnäytetyöstä. Kyselyn aiheena oli "Työyhteisön sisäisen vuorovaikutuksen ja osallistamisen kehittäminen Live-säätiössä". Olin saanut olla itse

osallisena 20.03.23 kehittämisiltapäivässä, jossa kyselyn tuloksia koostettiin tärkeysjärjestykseen johdolle esiteltäväksi. Olin siis saanut jo esimakua tulevasta, joka helpotti asian sisäistämistä tänään. Iltapäivän aikana pohdimme esihenkilöiden kesken Live-säätiön sisäisen viestinnän kehityspolkua. Miten ymmärtäisimme mitä liveläiset haluavat johdon viestivän? Miten varmistaisimme yhdenmukaisen viestien välittymisen koko organisaatioon? Miten vahvistamme ja rohkaisemme hajautetun sisäisen viestinnän toteutumista?

Iltapäivä oli itselleni kaikella tavalla ajatuksia herättävä. Ymmärsin, että työssäni teen monenlaista viestintää eri sidosryhmille ja jokainen asiakasryhmä on huomioitava omalla tavallaan. Viestinnän merkitystä hävikin vähentämiseksi täytyy jatkaa oman tiimin kanssa. Päivä päättyi klo 16.00.

Keskiviikko 26.4.

Aloitin työt klo 6.30 järjestelmien läpikäymisellä ja sähköposteihin vastaamisella. Olin ilmoittautunut itsekin Avekki-koulutukseen, mutta yhden tiimiläisen ollessa sairauslomalla ja yhden osallistuessa Avekkiin, niin en voinut jättää loppu tiimiäni pulaan. Peruin oman osallistumiseni ja osallistuin siis keittiön käytännön töihin. Autoin siellä missä tarvittiin. Päivä oli työntäyteinen ja selvisimme jälleen tiimityöllä. Tiimiläisten poistuessa töistä jäin vastaamaan vielä muutaman asiakkaan sähköposteihin ja lopetin työpäiväni klo 15.00.

Torstai 27.4.

Päiväni alkoi klo 6.30 tarkastamalla pakolliset järjestelmät ja tulostamalla tiedot keittiöön. Sen jälkeen valmistelin ruokasalin lounaskuntoon. Autoin keittiössä avustavissa tehtävissä kaikkia, jotka apua tarvitsivat. Lounaan aikana olin astiahuollon työtehtävissä. Tänään työpäivä oli kaikilla todella kiireinen ja tiimin keskinäisillä viestinnän tavoilla oli kriisinpaikka. Kiire aiheutti paineita ja tuli helposti tiuskittua työkavereille, joka ei tietenkään ole sallittua. On tärkeää, että kiire ei saa olla hallitsematonta ja jatkuvaa. Nyt tiimimme kohdalla on sattunut olemaan huonoa tuuria, että päällekkäisiä poissaoloja on ollut lähes viikoittain. Olimme avoimesti keskustelleet tiimini kanssa, kuinka sitoudumme toimimaan, kun poissaolot ovat etukäteen tiedossamme. Olimme siis yhdessä sitoutuneet tekemään työpäivän yhdessä venyen. Tarvittaessa voimme sulkea kahvila toimintamme, jos henkilöstötilanne menisi liian vähäiseksi. Lounaan valmistuksen ja tarjoilun hoitaminen on meidän päätoiminen tehtävämme ja sen hoitamisen takaamiseksi joskus olemme olleet tilanteissa missä olemme joutuneet kahvila toiminnan sulkemaan.

Tiimiläisten lopettaessa työpäivänsä klo 14.30 jäin hoitamaan omia töitäni. Oli päivitettävä ensi viikon ruokalista ja julkaistava se sivuillamme. Oli vastattava akuutteihin sähköposteihin. Hoidin kuukauden vaihtumiseen liittyviä töitä. Iltapäivä oli hiljainen ja oli rauha tehdä ajatusta vaativia töitä. Työpäivä tuli päätökseen klo 19.00.

Perjantai 28.4.

Tänään tulin töihin klo 6.30 ja osa tiimistä oli tullut töihin jo 5.30 paistamaan vappumunkkeja. Tänään meillä tarjoillaan vappulounas asiakkaillemme ja jälkiruokana on munkkirinkeli ja simaa. Vaihdoin heidän kanssaan muutaman sanan ja aloitin itse valmistamaan ketomunkkeja auttaakseni dieetikokkia. Tarkastin seuraavaksi tarvittavat järjestelmät ja toin tiedot keittiöön. Päivä oli täydessä vauhdissa.

Teams koulutus alkoi klo 9.00-9.30, jonka aiheena oli koeaikapurku Livessä. Live-säätöön esihenkilöstölle kootaan työkalupakkia erilaisista tärkeistä aiheista. Meitä koulutti ulkopuolinen asiantuntija ja saimme tärkeitä käytännön ohjeita, miten koeaikapurku tehdään oikein.

Seuraavaksi koristelin ruokasalin teemaan sopivalla tavalla. Värikästä lippunauhaa, serpentiniä ja ilmapalloja kattoon roikkumaan. Asiakkaat ilahtuivat ja antoivat positiivista palautetta tästä päivästä kokonaisuutena. Teemat ja erilaiset arjesta poikkeavat asiat otetaan aina hyvin vastaan asiakkaiden puolelta. Päivä oli iloinen ja kaikki sujui hienosti. Kotiin pääsin omien töiden hoitamisen jälkeen klo 15.30 ja Vappu voi alkaa.

Viikkoanalyysi

Kenelle on tärkeää viestiä ruokahävikistä? Ainakin niille, jotka voivat siihen ensisijaisesti vaikuttaa. Lautastähde- ja tarjoiluhävikistä tulisi siis kertoa ennen kaikkea ruokaileville asiakkaille ja ruokapalveluhenkilöstölle. Tämä tulisi tehdä säännöllisesti ja kohteliaasti. Tällainen viestintä olisi vaikuttavaa viestintää eikä pelkkää velvoitettuna tehtävää työtä, jotta eri tahoille voitaisiin kertoa, että asiaa seurataan ja siitä raportoidaan. (Jokinen 2023.)

Kaikki hävikkilajit ovat tärkeitä kehityskohteita ja jokainen niistä tarvitsee oman palstatilansa. Olipa hävikkilaji mikä tahansa oikean, tehokkaan ja toimivan viestinnän merkitystä ei kannata missään nimessä unohtaa tai väheksyä. Hyödynnä siis viestintää. Siinä on voimaa ja sillä saadaan aikaan vaikutuksia. (Jokinen 2023.)

Live-säätöön ravintolassa on lukuisia keinoja hävikin vähentämiseksi ja keinoista meidän kannattaa viestiä myös asiakkaille. Kun asiakkaat ymmärtävät ravintolan panostukset hävikin vähentämiseksi, kannustaa se myös varmastikin asiakkaita henkilökohtaiseen ruokahävikin vähentämiseen. Vuoropuhelua asiakkaiden kanssa tarvitaan, että sitoudumme yhdessä tavoitteiden saavuttamiseen. Live-säätöön sisäisen viestinnän tavoitteina on tavoittaa, puhuttaa ja sitouttaa. Nämä kolme tavoitetta täytyy ottaa myös osaksi ravintolan päivittäistä toimintaa.

3.8 Seurantaviikko 10

Viikon 2.-5.5.2023 tavoitteena on koota menneiden viikkojen pohjalta vinkkejä hävikin hallintaan, seurantaan ja vähentämiseen.

Maanantai 1.5.

Vapunpäivä oli vapaapäivä.

Tiistai 2.5.

Vappu juhlittu ja työt alkoivat klo 6.30 normaaliin tapaan tilausjärjestelmien tarkastamisella, asiakasmäärien ja tilausten tulostamisella, sähköpostiviestien lukemisella ja niihin vastaamisella. Vaihdoin kuulumiset tiimiläisten kanssa ja keskusteltiin tulevasta työviikosta. Tällä viikolla yksi tiimiläinen on edelleen pois töistä, mutta hänen sijaisensa on saatu ohjeistettua ja perehdytettyä työtehtäviin mikä helpottaa arjen sujumista. Tarkastin ja hyväksyin henkilöstöni toteutuneet työtunnit sähkösisäjärjestelmissä, sekä hyväksyin tarkastetut ostolaskut.

Valmistelin ruokasalin lounaskuntoon ja päätimme tiimini kanssa, että annamme vielä vappu koristeiden olla, koska ne toivat iloa ja väriä ravintolasaliin. Lounaalla kerroin tiimiläisilleni opinnäytetyöni haasteista ja edistymisestä. Kerroin miten näiden viikkojen aikana on ollut mielenkiintoista tutkia ja perehtyä aiheeseen syvällisemmin ja tarkemmin. Kerroin, että meillä on jo todella hyvin asiat seurannassa ja hävikin pienentämiseksi on toimintamalleja. Meidän tulee vielä panostaa siihen, että ihmisravinnoksi kelpaava ruoka ei päätyisi roskiin vaan sille täytyisi löytää jatko paikka. Kuukauden vaihtumiseen liittyvät työt olivat tänään myös ohjelmassa. Työt lopetin klo 16.30.

Keskiviikko 3.5.

Työt aloitin jälleen klo 6.30 järjestelmien tarkastamisella ja tarvittavilla toimenpiteillä. Tänään meiltä oli ilmoitettu poissa oleviksi ruokailusta 120 henkilöä ja heille oli tilattu lounaseväät mukaan. Eväspusseja oli valmisteltu perustuotteiltaan valmiiksi jo edellisinä päivinä. Valmistin tiimiläiseni kanssa heti aamusta eväspusseihin kuuluvat täytetyt juustosämpylät. Kokosimme eväspussit valmiiksi ja laitoimme ne tilauslistojen mukaiseen järjestykseen, jotta ne oli helppo antaa asiakkaille heidän niitä hakiessaan. Eväissä oli huomioitavia erikoisruokavalioida; gluteenittomuus, maidottomuus ja vegaanisuus.

Lounaan aikana sain keskittyä laskutusaineiston työstämiseen. Aineiston työstäminen kahden ravintolan osalta vie työaikaani kokonaisuudessaan kahden työpäivän verran. Nyt on ollut sen verran sijaistamisen tarpeita käytännön töissä, että en ole juurikaan ehtinyt valmistella aineistoa etukäteen. Talousosasto toivoisi, että saisin aineiston heille heti kuukauden vaihtuessa. Jäin tiimiläisten poistuttua työstämään laskutusta ja sain työt päätökseen tämän päivän osalta klo 17.30.

Torstai 4.5.

Tänään saavuin töihin klo 6.30 ja työstin laskutukseen liittyvät työt loppuun. Ohessa hoidin päivän aloitukseen liittyvät toimistotyöt. Organisoin lauantain asiakastilaukseen liittyvät esivalmistelut kokin ja kylmäkön kanssa. Olen itse tulossa hoitamaan tämän tilauksen lauantaina 6.5. loppuun. Halusin minimoida lauantaina tehtävän työajan ja siksi esivalmistelemme tilauksen tuotteet mahdollisimman valmiiksi. Taloudellisen toiminnan ja hävikin syntymisen minimoimiseksi ennakoitavuus on avainasemassa. On tärkeää tehdä asiat kustannustehokkaasti, tilaten vain tarvittavat määrät raaka-aineita ja valmistaa ne työtehokkaasti.

Poistin ravintolasalista vappukoristeet ja valmistelin salia lounaskuntoon. Lounaan aikana olin kassavuorossa. Valtaosa asiakkaistamme leimaa henkilökortilla lounasoikeuden ja tätä vaimme, että kukaan ei ohita kassaa leimaamatta. Jonkin verran on myös asiakkaita, jotka maksavat itse ruokailunsa pankkikortilla tai satunnaisesti käteisellä. Otamme toistaiseksi käteistä vastaan, mutta olemme keskustelleet mahdollisuudesta lopettaa käteisen vastaanottaminen. Asia on vielä harkinnassa ja mietinnässä. Lopetin työt tänään klo 14.30.

Perjantai 5.5.

Viikon viimeinen päivä alkoi klo 6.30 tutuilla toimistotöiden hoitamisella ja kuorman purkamisella. Työpäivä eteni tiimin kanssa hyvässä yhteishengessä ja sain ajan keskittyä ajankohtaisten töitten hoitamiseen. Viimeistelin vielä huomiseen asiakastilaisuuteen liittyvät asiat; mistä löytyy mitä ja mihin asti esivalmisteltuna. Näin on mukavampi saapua huomenna töihin, kun voi olla luottavaisin mielin, että kaikki on hoidossa. Varmistin myös kiinteistöhuollon kavereilta, että kiinteistön hälytykset oli asennettu niin, että en huomenna töihin tullessani aiheuta turhaa hälytystä. Viimeistelin seuraavan viikon lounaslistan ja tallensin sen sivuillemme. Autoin roskien viemisessä ja viikkosiivousten tekemisessä. Päivän päätteeksi tulostin ensi viikon asiakastilaukset ja tarkastin, että kaikki tilatut tuotteet meiltä löytyvät. Lopetin työviikon hyvillä mielin klo 14.45.

Lauantai 6.5.

Tulin valmistamaan ulkopuolisen asiakkaan tilaisuuteen tilatut tarjoilut klo 12.15-15.15 välisenä aikana. Tilaukseen meni ruoka lämmitettynä ja siksi tilaus piti hoitaa lauantaina. Työpäivä oli lyhyt ja siksi ei tiimiläisistä löytynyt halukkaita tekijöitä. Asiakas nouti tarjoilut sovusti klo 15.00.

Viikkoanalyysi

Ruokahävikin vähentäminen ravitsemispalveluissa tarvitsee useita eri keinoja samaan aikaan toteutettuna ja oikein viestitettynä. Kaikki alkaa yrityksen johdon halusta huomata asia ja tehdä muutoksia, jonka jälkeen tuloksia kyllä syntyy. Oikeiden keinojen käyttöönotto vaatii

hävikinmittauksen ottamista päivittäiseksi rutiiniksi, koska silloin tehdyt muutokset saadaan näkyviin ja tavoitteet voidaan saavuttaa. Tuloksista voidaan seurata miten vaikka ruokalistaan tehdyt muutokset vaikuttavat päivän hävikkimääriin ja pitäisikö valmistusmääriä tai reseptejä muuttaa. (Silvennoinen, 2022.)

Menneiden 10 viikon aikana, kun olen perehtynyt tarkemmin syihin mistä kaikesta hävikkiä toiminnoissamme syntyy, miten sitä seuraamme ja miten yritämme sitä minimoida, niin toiminnoilla on todella suuri ja tärkeä merkitys ympäristö- ja talousvaikutusten näkökulmasta. Meidän tulee ehdottomasti vielä tehostaa olemassa olevia toimintojamme, että saavutamme parhaan mahdollisen tuloksen hävikin syntymisen vähentämiseksi.

Toimintaamme nojaten meille on luotu ruokahävikkisovellus ja tämän sovelluksen käyttöasetta meidän tulee tehostaa. Täytyy viestiä sovellusta käyttäville henkilöille sen tärkeydestä työmme kannalta. Jos saisimme ennakoidusti päiväkohtaiset ja tarkat asiakasmäärätiedot, pystyisimme tietoa hyödyntäen varautumaan oikea määrällisillä raaka-ainehankinnoilla sekä valmistusmäärillä.

Ruokalistamme on 6 viikon kiertävä. Ammatillisten oppilaitosten ruokasuositusten mukaisesti tarjolla on 2 eri lounasvaihtoehtoa, joista toinen on aina kasvis. Ruokalistalla ollessa sopivan suppea se toimii tehokkaana keinona hallita tuotevalikoimaa sekä varastohävikin torjumisessa. Meidän olisi hyvä toteuttaa asiakkaillemme mielipidekysely ruokalistaan pohjautuen, jolloin saisimme hiljaista tietoa asiakkaiden makumieltymyksistä ja toiveista ruokalistaan liittyen. Asiakkaiden odotukset huomioiden voisimme varmasti osaltaan vielä vähentää hävikin syntymistä.

Reseptiikan vakioimisen merkitystä hävikin syntymisessä emme voi myöskään enää toiminnassamme pitää toisarvoisena. Optimoitu reseptiikka vähentää varasto-, keittiö-, tarjoilu- ja lautasväikkien määrää. Reseptien noudattamisella ja kehittämisellä varmistamme tasaisen laadun ja halutun valmistusmäärän kerrasta toiseen.

Hävikin seurannassa meidän tulisi hyödyntää tehokkaammin jo hankittuja biovaaka- ja Jamix-sovelluksia. Sovellusten yhteen liittäminen hävikin seurannan ja kirjaamisen kannalta tulisi laittaa ensisijaisesti toimintaan. Näin saisimme toimivat työkalut hävikin seuraamiseen, jolloin käytössämme olisi oikeaa ja luotettavaa tietoa ja toimintoja voitaisiin johtaa tiedolla.

Tarjoiluhävikin vähentämiseksi on toiminnassamme tehty erilaisia toimintoja. Tällaisia ovat mm. tarjottimien poistaminen päivittäisestä käytöstä, ruokalautasen pienempi koko, pienemmät tarjoiluottimet, on huomioitu oikeanlainen ruokien asettelu lounaslinjastossa- ja tarjoiluastioiden oikeanlainen mitoitus menekin mukaisesti. Viestimme asiakkaillemme ruokalistat ja ruokien ainesosatiedot, että jokainen osaisi ottaa itselleen sopivaa ruokaa. Lounasajan päätyttyä ja linjastohävikin punnitsemisen jälkeen myymme lounasruokaa tähderuoan

hinnalla. Tähderuoan ostamisen kysyntä on lisääntynyt ja usein asiakkaat tulevat jo hyvissä ajoin jonottamaan ruoan ostamista.

Lautashävikin olemme tehneet jo näkyväksi Biovaaka-järjestelmällä, jossa asiakas saa joko hymy tai surunaama emojiin palauttamastaan jätteen määrästä. Meidän tulisi vielä selkeämmin tiedottaa asiakkaillemme jonkin aikavälin aikana syntyneen lautashävikin määristä ja sen seurauksista ympäristöön, talouteen ja ravitsemukseen. Tämä saattaisi olla toimiva tapa herätellä asiakkaiden ajatuksia siitä, että jokaisen meidän syömättä jättämällä ruoalla on isossa mittakaavassa ikäviä seurauksia. Toiminta olisi osa ruokakasvatusta.

Mielestäni meillä on oikein hyvät lähtökohdat hävikin seuraamiselle ja vähentämiselle. Olemassa olevia järjestelmien käyttöä ja nykyisiä hävikin vähentämiseen pyrkiviä toimintoja täytyy vain hieman terävöittää ja näin voimme saavuttaa tiedolla johtamisen ja sitä kautta sitouttaa ravintolan henkilökunnan sekä asiakkaamme. Suurin kehitystä vaativa asia toiminnassamme on ihmisravinnoksi kelpaavan ruoan loppusoite. Vaikka meillä on erilaisia toimintoja, joilla pyrimme minimoimaan kaikkien hävikkilajien syntymistä, niin koskaan emme pääse nolla tilanteeseen. Aina jää jonkin verran ruokaa, joka on ihmisravinnoksi kelpavaa ja omavalvonnan puitteissa sallittua antaa myös eteenpäin. Tälle ruoalle olisi löydettävä meille sopiva toimintamalli. Meidän tulisi selvittää esimerkiksi erilaisten hävikkiruokamyyntiä toteuttavien yritysten yhteistyömahdollisuuksista myydä ylijäämä ruokamme eteenpäin. Voimme myös miettiä mahdollisuuksia ja keinoja antaa ylijäämä ruokamme hyväntekeväisyyteen paikallisille toimijoille. Kaikki mahdollisuudet syötäväksi kelpaavan ruoan pelastamiseksi kannattaa tehdä.

4 Yhteenveto ja pohdinta

Opinnäytetyöni tavoitteena oli selventää ja analysoida nykytilannetta Live säätiön ravintolassa syntyvistä hävikeistä hävikkityypeittäin sekä niiden seurannan toimintamalleista. Tavoitteena oli löytää päivittäiseen toimintaan konkreettisia keinoja ja toimintatapoja, joiden avulla ruokahävikin syntymistä voitaisiin vähentää ja saavuttaa taloudellisia säästöjä. Lisäksi opinnäytetyössä oli tavoitteena ravintolahenkilöstön ja asiakkaiden sitouttaminen hävikin pienentämiseen. Opinnäytetyön konkreettisimpana tavoitteena oli kehittää jo käytössä olevia hävikin vähentämiseen ja seurantaan hankittujen sovellusten käyttöä sekä löytää mahdollisia uusia ideoita- ja keinoja eri hävikkityyppien vähentämiseksi.

Päiväkirjamuotoinen reflektointi auttoi ymmärtämään hävikin vähentämisen tärkeyden, kun tarkempi perehtyminen aiheeseen tapahtui omantyyön kautta tutustuen aiheeseen liittyvään materiaaliin. Työpäivät toistavat usein samaa kaavaa ja ovat ravintolatyössä aikataulutettuja

ja usein melko kiireisiäkin. Reflektoinnin aikana asiat palautuivat mieleen ja työpäivän päätteeksi oli hyvä kirjata asiat, etteivät ne unohtuneet.

Opinnäytetyötä tehdessäni ymmärsin, että toiminnassamme on jo todella paljon hävikkiä vähentäviä elementtejä. Olen työskennellyt yrityksessä kauan ja asiat ovat itselleni ehkä liian itsestään selviä, jolloin on päässyt syntymään tunne, että meidän toiminnastamme puuttuisi jotakin oleellista. Olen iloinen huomattessani, että olemme toimineet lain vaatimien edellytysten mukaisesti, sekä pyrkineet toiminnoillamme vähentämään syntyvää hävikkiä kaikissa hävikkityypeissä.

Nyt tarkoituksenamme on tehostaa olemassa olevia toimia hyödyntämällä olemassa olevia hävikin vähentämiseen auttavia sovelluksiamme. Tartumme reippaasti estämään ihmisravinnoksi kelpaavan ruoan päättymisen biojätteeksi. Etsimme mahdollisia yhteistyökumppaneita hyödyntämään meille jäänyttä ylijäämää ruokaa. Ruokakasvatuksen näkökulmasta meillä on myös erittäin tärkeä tehtävä ja rooli työssämme. Asiakkaiden osallistamisessa hävikin minimoimiseen meillä on siis vielä tehtävää, että he ymmärtäisivät, että tyhjäksi syödyllä lautasella on merkitystä.

Opinnäytetyötä tehdessäni ja kirjallisuuteen perehtyessä innostuin kestävän kehityksen periaatteista. Haluan olla osaltani kehittämässä Liven ravintolapalveluiden toimintaa kohti kestävän kehityksen tavoitteita. Tiimin jäsenten- ja asiakkaiden sitouttamiseen haluan panostaa, koska yhteisössä on voima. Olemassa olevien hävikin vähentämiseen tarkoitettujen sovellusten tehostamisen jälkeen saamme myös reaaliaikaista dataa, jolloin voimme tiedolla johtaa Liven ravintolapalveluita kohti kestävän kehityksen tavoitteiden toteutumista.

Lähteet

Painetut

Lampi, R., Laurila, A., & Pekkala, M. (2009). Ruokapalvelut työnä (4. uud. p.). WSOY oppimateriaalit.

Sähköiset

Jokinen, J. 2023. Kenelle viestiä ruokahävikistä. Viitattu 8.6.2023. <https://www.defose.fi/kenelle-viestia-ruokahavikista/>.

Kouluruokakilpailu. 2019. Tyhjäksi syöty lautanen vähentää ruokahävikkiä! Viitattu 6.6.2023. <https://www.kouluruokakilpailu.fi/ajankohtaista/tyhjaksi-syoty-lautanen-vahentaa-ruokahavikkia>

Live-säätiö, 2023. Live-lyhyesti. Viitattu 12.6.2023. <https://www.livesaatio.fi/live-lyhyesti>

Opetushallitus.2019. Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta. Oppaat ja käsikirjat 2019:5a. Viitattu 6.6.2023. https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/139595/hyvinvointia_ja_yhteisollisyytta_ruokailusta.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ruokakasvatusyhdistys Ruukku. 2023. Ruokakasvatus - Mitä se on? Viitattu 6.6.2023. <https://ruokakasvatus.fi/mita-ruokakasvatus-on/>

Saa syödä. 2023. Ruokahävikki Suomessa. Viitattu 6.6.2023. <https://www.saasyoda.fi/ruokah%C3%A4vikki-suomessa>

Silvennoinen, K. 2022.Kestävyys ja hävikki ruokatrendien aallonharjalla. Viitattu 6.6.2023. <https://www.luke.fi/fi/blogit/kestavyys-ja-havikki-ruokatrendien-aallonharjalla>

Silvennoinen K., Nisonen, S. & Lahti, L. 2019. Ruokapalveluiden elintarvikejäte. Jätteen määrä 2018-2019 ja seurannan kehittäminen. Helsinki: Luonnonvarakeskus. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 1/2020. Viitattu 8.6.2023. https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/545374/luke_luobio_1_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Suomen YK-liitto. 2023. Kestävän kehityksen tavoitteet. Viitattu 6.6.2023. <https://www.yk-liitto.fi/kestava-kehitys>

Tuominen, P. 2023. Havainnekuva paljastaa karun ruokatotuuden Suomesta. Viitattu 6.6.2023. <https://www.mtvuutiset.fi/makuja/artikkeli/havainnekuva-paljastaa-karun-ruokatotuuden-suomesta/8675506#gs.y3r2pf>

Ympäristöministeriö Jätelaki. 2021. Jätelaki ja asetukset - mikä muuttui, miten toimin? Viitattu 6.6.2023. <https://ym.fi/jatteet/jatelaki>

Kuviot

Kuvio 1: Live-säätiön ravintolan sidosryhmät (Kuvio Katja Saastamoinen, mukailleen Piia Hurskainen, 2020, 13)	10
Kuvio 2: Suomalaisen ruokahävikki suhteutettuna Tuomiokirkon kokoon (Tuominen, 2023).	18
Kuvio 3: Ammattiopisto Livessä toteutettavan Opetushallituksen rahoittaman Keto-hankkeen kuva. (Live-säätiö, 2023.)	20
Kuvio 4: Kestävän kehityksen tavoitteiden kuvakkeet. (Suomen YK-liitto, 2023.)	21
Kuvio 5: Mitä ruokakasvatus on? (Ruokakasvatusyhdistys Ruukku, 2023.)	25
Kuvio 6: Ruokakasvatuksen moniammatillinen joukkue. (Ruokakasvatusyhdistys Ruukku, 2023.)	26