

Ruoanvalmistus komponentti- keittiössä

Pirkanmaan ravintoloiden valmiskomponenttien käyttö ruoanvalmistuksessa ja tarvittava ammattiosaaminen.

Tapio Määttänen

OPINNÄYTETYÖ
Huhtikuu 2024

Restonomi YAMK
Palveluliiketoiminnan johtamisen ylempi tutkinto-ohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Restonomi YAMK
Palveluliiketoiminnan johtamisen ylempi tutkinto-ohjelma.

MÄÄTTÄNEN, TAPIO

Ruoanvalmistus komponenttikeittiössä
Pirkanmaan ravintoloiden valmiskomponenttien käyttö ruoanvalmistuksessa ja tarvittava ammattiosaaminen

Opinnäytetyö 54 sivua, joista liitteitä 7 sivua
Huhtikuu 2024

Tämän opinnäytetyön tavoite on monitahoinen. Työssä selvitettiin Pirkanmaan ravintoloiden valmiskomponenttien käyttöä ruoanvalmistuksessa ja siihen liittyvää ammatillista osaamista. Lisäksi tehtiin koonti ammatillisesta osaamisesta mitä valmisruoka komponenttien käytössä kokilta tarvitaan. Näiden tietojen pohjalta tehtiin ravintola- ja catering alan perustutkintoon paikallinen tutkinnon osa. Ruoanvalmistus komponenttikeittiössä. Tarkoituksena on kehittää alaa työelämän tarpeiden mukaisesti.

Alusta alkaen oli tiedossa, että tutkimuskysymyksiin luotettavien vastausten saanti voisi olla haasteellista koska edelleen useat ravintolat haluavat peitellä valmiskomponenttien käyttöä. Tutkimuksessa käytettiin tämän vuoksi esitiedottamista tulevasta tutkimuksessa yhteydenotolla kahteen eri kertaa, painottaen vastausten tärkeyttä, anonyymiyttä sekä avaten kysymyksiä.

Haastattelu ja tutkimus on monimetodinen. Tapaustutkimusta fakthanäkökulmasta, puolistrukturoitua haastattelua sekä konstruktivistista tutkimusta johdattaen evolutiiviseen prosessiin. Vastausten laadullisuus ja määrä saatiin näin varmistettua ja tutkimuksen aineistoa voitiin näin hyödyntää optimaalisesti työn kaikkiin osa-alueisiin.

Asiasanat: ravintola-ala, valmisruoka, ammattitaito

ABSTRACT

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

MÄÄTTÄNEN, TAPIO

Food Preparation in the Component Kitchen

The Use of Ready-made Components in Tampere Region's Restaurants in Food Preparation and the Necessary Professional Competence

Bachelor's thesis 54 pages, appendices 7 pages
April 2024

The objective of this thesis was of complex nature; on one hand it researched the usage intensity of convenience food in restaurants in Pirkanmaa and the vocational skills needed in that context. On the other hand, it introduces a summary of the vocational competence needed when using convenience food in preparing restaurant food. As a result of reaching the above-mentioned objectives, a vocational unit based on local competence needs was introduced for Vocational Qualification in Restaurant and Catering Services. The unit is called Usage of convenience food components in restaurant food preparation, and it is aimed at meeting the needs of the local work life.

From the very beginning it was obvious that getting reliable in the survey interviews might be challenging because many of the restaurants still wanted to cover up the usage intensity of convenience food components. For this reason, the restaurants were contacted beforehand twice; the importance and anonymity of the answers was emphasized, and the questions asked were clarified and explained on both occasions.

The interviews and the survey were carried out as multimethod research using three different methods: a case study from a factual perspective, semi-structured interviews and constructive survey leading to an evolving process, which in turn helped verify the quality and the quantity of the answers. As a result of the used methods, the research materials could be used optimally in each phase of the survey.

Key words: catering sector, convenience food, vocational competence

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
1.1	Työn taustaa	5
1.2	Työn tavoite ja tarkoitus	6
1.3	Tampereen Aikuiskoulutuskeskus.....	6
2	KOMPONENTTIKEITTIÖN ALKULÄHDE	8
2.1	Ammattikeittiömallit	10
2.2	Komponenttikeittiön toiminnan tavoitteet	11
3	TUTKIMUSMENETELMÄT	13
4	TUTKIMUS.....	16
4.1	Tutkimukseen osallistujat.....	16
4.1.1	Tutkimusongelma	16
4.1.2	Tutkimuskysymykset	17
4.1.3	Tutkimuksen eteneminen	18
4.2	Tutkimustulokset ja niiden tarkastelu	21
4.2.1	Aineiston kattavuus	33
4.2.2	Tutkimuksen arviointia	34
4.2.3	Johtopäätöksiä vastauksista	35
5	TUTKIMUKSEN HYÖDYNTÄMINEN TYÖELÄMÄN TARPEISIIN	36
5.1	Paikallisiin ammattitaitovaatimukseen perustuva tutkinnon osa	41
5.2	Ammattitaitovaatimukset ja arviointi kriteerit	42
5.3	Paikallinen tutkinnon osa komponenttikeittiössä toimiminen.....	42
6	YHTEENVETO JA POHDINTA	43
	LÄHTEET.....	45
	LIITTEET	48
	Liite 1. Sähköpostilla lähetetty esitietoviesti.....	48
	Liite 2. Kyselylomake, joka pohjalta tehtiin Webropol kysely.	49
	Liite 3. Paikallinen tutkinnon osa. Komponenttikeittiössä toimiminen..	50

1 JOHDANTO

1.1 Työn taustaa

Valmisruokien käyttö kotitalouksissa on lisääntynyt jo useita vuosia mikä näkyy myös kauppojen valmisruokatarjonnassa. Tarjonta kaupoissa on viime vuosina monipuolistunut ja valikoima laajentunut huomattavasti.

Kasvisvaihtoehdot ja vegaaniset valmisruuat yleistyvät, etnisyys lisääntyy, pakasteet tekevät paluun, yhdellä kädellä syötävien tuotteiden tarve kasvaa, ja laadukkaat, ravintolatasoiset vaihtoehdot lisääntyvät (Huhtakangas 2020, 23.)

Miten on ravintoloissa valmisruokien käytön osuus ruoanvalmistuksessa? Huomioidaanko ravintola-alan opetuksessa valmisruokien käyttö ravintolaruoanvalmistuksessa? Mikä on ravintoloiden ruoanvalmistuksellinen osaamisen tarve valmiita tai puolivalmiita komponentteja käytettäessä? Tässä työssä on haettu vastauksia muun muassa näihin kysymyksiin.

Valmis- ja puolivalmiskomponenttien käyttö ruoanvalmistuksessa ravintoloissa on edelleen hieman käsittelemätön myytti julkisuudessa sekä myös alan toimijoiden keskuudessa. Itsevalmistettu, alusta asti ravintolassa tehty ruoka luo edelleen asiakkaiden keskuudessa positiivisia mielikuvia, vaikka valmiskomponentteja on aloitettu käyttämään yleisesti ravintoloissa jo -80 luvun puolivälin vaiheilla. On hyvä tuntee hieman valmisruokien käytön historiaa, jossa tulen käyttämään myös omaa kokemustani asiasta.

Työssä tehty tutkimus ja sen tulokset ravintoloiden valmiskomponenttien ja siihen liittyvästä kokkien osaamisen tarpeesta linkittyy suoraan Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen matkailu- ja ravitsemisalan opetuksen kehittämiseen. Työn tuloksia käytettiin paikallisen tutkinnon osan tekemiseen, ruoanvalmistus komponenttikeittiössä. Tämä paikallinen tutkinnon osa tulee nopeuttamaan kokkien pääsyä työelämään ja antaa hyvät mahdollisuudet jatkaa ammattiopintoja esimerkiksi oppisopimus mallilla.

Oppisopimuskoulutus on pääosin työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävää koulutusta, jota täydennetään tarvittaessa muissa oppimisympäristöissä tapahtuvalla opiskelulla (Opetushallitus n.d. a.).

Oppilaitoksena olemme hyvin työelämälähtöisiä ja tämän työn kokonaisuus auttaa matkailu- ja ravitsemisalaa, joka on jo pidempään kärsinyt työvoimapulasta saamaan lisää ja nopeammin osaavaa työvoimaa ravintoloihin. Lisäksi työ tiivistää yhteistyötä alan toimijoiden kanssa.

Matkailu- ja ravintola-alan työvoimapula ei ole ratkennut, joten erilaisia keinoja on etsittävä. Ammatillisiin oppilaitoksiin ei hakeudu riittävästi nuoria alalle opiskelemaan ja lisäksi kokeneista ravintola-alan työntekijöistä on pulaa. Työperäinen maahanmuutto oli yksi ratkaisu ongelmaan. (Yle 2023).

1.2 Työn tavoite ja tarkoitus

Tämän opinnäytetyön tarkoitus on selvittää Pirkanmaan talousalueen ravintoloiden valmisruokakomponenttien käyttöä ja siihen vaadittavaa osaamista kokeilta. Työelämää kuunnellen konkreettisenä tuloksena tutkimustietoa hyödyntäen syntyy ravintola- ja catering alan perustutkintoon uusi paikallinen tutkinnon osa ruoanvalmistus komponenttikeittiössä. Työn tarkoituksena on lisätä vetovoimaa matkailu- ja ravitsemisalalle, sekä nopeuttaa työhön pääsyä ja taata mahdollisimman hyvät valmiudet syventäviin jatko-opintoihin. Tavoitteena on myös kehittää Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen matkailu- ja ravintola-alan opetusta yhä enemmän työelämä lähtöiseksi, kohdistuen opetusta tämän hetken tarpeiden mukaisesti.

1.3 Tampereen Aikuiskoulutuskeskus

Tampereen Aikuiskoulutuskeskus TAKK on monialainen ammatillinen kouluttaja ja työelämän kehittäjä. Vuosittain TAKKissa opiskelee yli 11 000 aikuista ja henkilöstöä on noin 260. TAKKia ylläpitää Tampereen Aikuiskoulutussäätiö sr. Tarjolla on ammatillisia perustutkintoja, ammatti- ja erikoisammattitutkintoja sekä

ammattillista lisä- ja täydennyskoulutusta yli 20 ammattialalta. Koulutuksia, toimintaa ja oppimisympäristöjä kehitetään tiiviissä yhteistyössä työelämän ja yritysten kanssa. Yrityksille ja organisaatioille on tarjolla joustavat ja yksilölliset henkilöstön osaamisen ja liiketoiminnan kehittämisen palvelut. TAKK vuosi 2022 lukuina. Noin 4 000 opiskelijaa päivittäin. Kaikkiaan noin 11 000 opiskelijaa. 1326 kokotutkintoa ja 9762 osatutkintoa. Noin 260 työntekijää. Liikevaihto 29,2 miljoonaa euroa. (TAKK 2022.)



KUVA 1. Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen strategia 2022.

2. KOMPONENTTIKEITTIÖN ALKULÄHDE

On huomattava, että ihmisen käsitys siitä, mikä on terveellisintä ja parasta muuttuu. Ruoanvalmistus tulee yksinkertaistumaan. Koska monet, joskaan eivät kaikki, mutkikkaat ja aikaa vievät valmistustavat eivät takaa parempaa eivätkä terveellisempää ruokaa, tulevat ne karsiutumaan pois. Tiedemiesten saavuttamia tuloksia ravintokysymyksissä on pakostakin otettava huomioon käytännöllisessä elämässä. Ravintolaväen olisi viisasta lukea jokin ravintopinin oppikirja. (Kivilinna & Valkamo 1968, 8.)

Näin hienosti jo 56 vuotta sitten ennustivat ruoanvalmistuksen yksinkertaistumista Kivilinna ja Valkamo teoksessaan Ruokalajien käsikirja, jota myös kokin raamatuksi on kutsuttu. Ruoanvalmistus tapojen yksinkertaistumista tässä tosin haettiin terveys näkökulmasta. Yhtä kaikki ruoanvalmistus on ravintoloissa helpottunut ja yksinkertaistunut ruoanvalmistusteollisuuden ottaessa yhä suurempaa vastuuta myös ravintolaruokien valmistuksesta. Ruoan terveellisyys on yhä näkökulmana valmisruokien käytössä ravintoloissa mutta yhä suuremmassa osassa on liiketoiminnan tehokkuuden maksimointi ja sitä kautta tuloksen kehittyminen.

On hyvä ymmärtää hieman ruoanvalmistuksen historiaa ja sitä kautta hahmottaa tämän päivän toimintaa ravintoloissa ja mahdollisesti ennakoida tulevaa. 1980 luku on käännekohta ruoanvalmistuksellisten komponenttien lisääntymiselle. Elintarviketeollisuus oli noussut kolmanneksi suurimmaksi teollisuuden toimialaksi ja alkoi tuottaa valmisruokia niin kaappoihin kuin ravintoloihin yhä lisääntyvissä määrissä. (Salomaa 2009, 33.)

On hyvä huomioida, että kaupan ruokakomponentit ja valmisruokatarjonta on mennyt hyvin käsi kädessä ravintoloiden vastaavien tuotteiden käytön kanssa. 1988 ruokakaupoissa oli jo 71 erilaista mikroateriaa, jotka sisälsivät proteiinilisäkkeen lisäksi peruna- ja kasvislisäkkeen, samoina aikoina valmispizzojen määrä kymmenkertaistui kaupan sektorilla. (Varjonen 2000, 111.)

Oman kokemukseni mukaan 80-luvun loppu oli murroskausi valmiskomponenttien käytölle ravintoloissa. Varsinkin ketjuravintoloissa siirryttiin voimakkaasti käyttämään valmiita komponentteja kaikissa tuote sektoreissa. Esimerkiksi kaikki

kastikepohjat, perunalisäkkeet ja jälkiruoat otettiin valmis- tai puolivalmiskomponentteina. Komponenttutuotteiden laatu ei ollut vielä silloin riittävän tasokasta ja niitä parannettiin käyttöä varten. 1990-luvulla valmiskomponenttien käyttö vain lisääntyi ja levisi myös pienempiin ravintoloihin. Samoin laajeni myös tuotepohja käsittämään tuorevihannekset, lihatuotteet ja leipomotuotteet. Tuorevihanneksia sai lähes toivotun mallisina valmiiksi pilkottuina ja leivät sekä sämpylät tulivat valmispakasteina, joita ei tarvinnut muuta kuin lämmittää uunissa. Lihatuotteista esimerkiksi kaikki pihvit tulivat määräpainoon leikattuna ja leikkeet valmiiksi pane-roituina pakasteena. Elintarviketeollisuus teki huomattavaa yhteistyötä ravintolasektorin kanssa ja kehitti tuotteita asiakkaan toiveiden mukaisesti. Tuotteiden laatu myös parani huomattavasti ja osa oli jo suoraan tarjolle laitettavia ilman minkäänlaisia parannuksia.

Hyvä on myös huomioida, miksi näin toimittiin, eihän valmiskomponenttien käytöllä aluksi ruoan laatua parannettu. Valmiskomponenttien käytöllä haettiin tehokkuutta ja sitä kautta kannattavuutta ravintolan toiminnalle. Ravintoloiden keittiön henkilöstöä vähennettiin 50–60 prosenttia lähes kaikissa suuremmissa ravintoloissa, kun ruokakomponentit otettiin käyttöön kauttaaltaan keittiöissä. Kirjoittajan oma kokemus ja näkemys.

Valmiskomponenttien käytöstä puhutaan edelleen liian vähän. Valmiskomponentit mielletään helposti epäterveellisiksi ja yhdistetään usein pikaruokaan, jota pidetään toistuvasti käytettynä epäterveellisenä. Valmiskomponentit ja niistä valmistettu ruoka luo mielikuvia myös huonon makuisesta ruoasta. Tässä on toki eroja eri sukupolvien välisessä vertailussa. Valmiskomponenttien valmistajien, elintarviketeollisuuden sekä niitä tarjoavien ravintoloiden tulisi keskittyä markkinoinnissaan niihin arvoihin, joita kohdeyleisö pitää tärkeänä sekä sitä kautta oikaista vääriä uskomuksia (Botonaki & Konstadinos 2010, 629–631.)

Vuonna 1995 Suomi liittyi EU:n jäseneksi, jonka johdosta elintarvikkeiden tuonti vapautui ja näin ollen ravintoloilla oli käytössään huomattavasti enemmän raaka-aineita kuin aiemmin. (Viitasaari 2006, 42). Tämän myötä ravintoloiden tarjonta monipuolistui ja ranskalaista keittiötä suosittiin hyvin voimakkaasti muuntaen ja hyödyntäen valmiskomponentteja. Valmiskomponenttien laadun paranemiseen

ja tarjonnan laajentumiseen vaikutti myös hyvin voimakkaasti, vielä tänäkin päivänä toimiva Puljonki Oy. Tämän yrityksen perusti 1993 kaksi kokkia tavoitteenaan tehdä valmiita kastikepohjia. Tänä päivänä yritys on 21 miljoonan euron liikevaihdon ja 56 työntekijän Suomen johtavia yrityksiä valmisruokakomponenttien tuotannossa. (Fonekta n. d.)

2.1 Ammattikeittiömallit

Taloustutkimuksen vuoden 2020 Horeca-rekisterissä on tiedot yhteensä 16 143 keittiöstä, joissa valmistetaan, lämmitetään tai jaetaan ruokaa tai juomaa vuoden aikana yhteensä 749 miljoonaa annosta. Ammattikeittiöiden kokoluokka, liikeideat, toimintaympäristöt, tuotteet ja asiakkaat ovat hyvin erilaisia ja yhtä tapaa toimia on vaikea määritellä. (Liinanki 2023, 33.)

Kirjoittaja korostaa, että alla luetellut ammattikeittiömallit ovat suuntaa antavia ja elävät toimintansa puolesta voimakkaasti ajassa. Tämän päivän ammattikeittiöistä voisi käyttää yhtä nimitystä esimerkiksi ammattikeittiö koska eri valmistus metodeja käytetään kaikissa keittiöissä ristiin.

Ruokapalveluja tuottavat ammattikeittiöt ovat perinteisesti jaettu eri nimikkeiden alle. Ammattikeittiöt voidaan jakaa toimintaperiaatteen mukaan valmistuskeittiöihin, keskuskeittiöihin, palvelu- ja viimeistelykeittiöihin sekä jakelukeittiöihin. **Valmistuskeittiössä** ruoka valmistetaan alusta asti itse. Raaka-aineet voivat olla esivalmisteluja. Ruoka tarjotaan ja nautitaan heti tai jäähdytetään myöhempää käyttöä varten. **Keskuskeittiössä** ruoka valmistetaan ja toimitetaan eri yksiköihin kuumana, kylmänä tai jäähdytettynä. **Palvelu- ja viimeistelykeittiössä** jäähdytyt ja/tai pakastetut ateriat kuumennetaan, viimeistellään ja laitetaan esille. **Jakelukeittiö** vastaanottaa kuumaa ruokaa, joka laitetaan suoraan esille tai annostellaan asiakkaille (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 14.)

Komponenttikeittiöt ovat valmistuskeittiöitä, joissa ruoka valmistetaan esivalmistelluista ja täysin valmiista raaka-aineista. Kaikissa edellä mainituissa ammattikeittiöissä käytetään tänä päivänä valmiita komponentteja ruoanvalmistuksessa

osittain mutta yhä suuremmissa keskuskeittiöissä valmistus tapahtuu lähes täysin valmiista raaka-aineesta, jotka elintarviketeollisuus toimittaa. Tällaista keittiötä kutsuisin komponenttikeittiöksi. Kirjallisuudessa käsitellään sanaa komponenttikeittiö varsin moninaisesti ja jopa harhaanjohtavasti. Kirjallisuus on valitettavan vanhaa huomioiden, että toimintamallit keittiöissä ovat muuttuneet viime vuosina huomattavasti. Esimerkiksi suuriin tuotantolaitoksiin siirtyminen ja valmiiden komponenttien käytön voimakas lisääntyminen, mikä tulee ilmi tutkimukses-tani.

2.2 Komponenttikeittiön toiminnan tavoitteet

Vuonna 2002 Päivi Koppanen pro-gradu tutkielmassaan näkemyksiä ruokapalvelualasta Suomessa 2015 löysi hyvin yleispäteviä toimintoja, jotka varmasti pätevät vielä tästä hyvinkin pitkälle eteenpäin esimerkiksi ruokapalvelujen tuottajien kilpailuttaminen, ruoan terveellisyys. Hän oli hyvin löytänyt sieltä yhden tärkeän näkökulman eli tekniikan kehitys mikä vaikuttaa tänä päivänä voimakkaasti ammattikeittiöiden toimintaan. Koppanen tarkoitti tekniikalla keittiön valmistuslaitteiden kehittymistä sekä tietotekniikan, keittiön ohjausjärjestelmien kehittymistä. (Koppanen 2002, 34.)

Kirjoittajan oma näkemys tukee tätä koska ammattikeittiöiden tietojärjestelmät ovat tulleet monipuolisimmiksi ja helpottavat esimerkiksi henkilöstöhallintaan liittyviä asioita sekä raaka-aineiden tilaustoimintaa.

Ammattikeittiöiden laitteet ovat kehittyneet myös paljon, etuja ovat laitteiden koon pienentyminen, monitoimintoiset laitteet, joilla voidaan toteuttaa useita eri toimintoja. Laitteiden toiminnot ovat myös kehittyneet suosimaan valmiiden komponenttien käyttöä. (Metos n. d.)

Niin kuin aiemmin todettiin, aluksi ammattikeittiöissä suurin syy valmiskomponenttien käyttöön oli työvoiman käytön tehokkuuden lisääminen, tämä on vieläkin yksi painava syy käyttää valmiskomponentteja yhä kiristyvässä ravintoloiden kil-

pailutilanteessa. Lisäksi tänä päivänä lähes kaikkia raaka-aineita saa valmiskomponentteina, vieläpä useina eri vaihtoehtoina. Elintarviketeollisuus toteuttaa varsinkin isompien tilaajien kohdalla tuotteita heidän omista resepteistään.

Muita syitä käyttöön ovat kustannussäästöjen toteutuminen hävikin pienentyessä, tasalaatuisuus valmiissa lopputuloksessa, ravintoaine laskelmien helpottuminen, henkilöstön mitoitus ei ole niin sidottua ruokalistan päivittäiseen sisältöön, uusien keittiöiden tilasuunnittelu helpottuu ja esimerkiksi varastotilojen tarve pienenee. Ammattikeittiöiden hygieniataso kasvaa esikäsittelyvaiheiden jäädessä minimiin sekä lisäruoan tekeminen nopeutuu. (Ahola & Lokka 2020.)

Yhteenvetona edellä kirjoitetusta voidaan todeta valmiskomponenttien käytön ammattimaisessa ruoanvalmistuksessa olevan hyvin perusteltua muun muassa runsaiden kustannussäästöjen ansiosta. Lisäksi voidaan myös helpottaa työvaiheiden yksinkertaistuttua uusien henkilöiden perehdytystä alalle. Kirjoittajan tutkimuksessa tulemme perehtymään myös ammattitaitovaatimukseen mitä komponenttikeittiö asettaa nyt ja tulevaisuudessa, linkittyen alan ammatilliseen koulutukseen.

3 TUTKIMUSMENETELMÄT

Tutkimusmenetelmän valinta tähän tutkimukseen oli erittäin haastava. Oma tavoitteeni oli tutkimuksen ehdoton luotettavuus, tuloksien yksiselitteinen koonti ja tulkitseminen, haluttujen tietojen laadullisuus koska tutkimuksen tuloksia hyödynnetään laajasti useisiin eri toimintoihin, esimerkiksi ammatilliseen opetukseen ja kehitykseen näkökulmana työelämän tarve. Tutkimusmenetelmiä tuli siten useita eli tavoitteita lähestyttiin useilla eri tavoilla.

Perinteisesti tieteellinen tutkimustyö on jaettu kahteen tyyppiin: Perustutkimukseen, joka pyrkii lisäämään ymmärrystä tutkimuskohteestaan ja soveltavaan tutkimukseen, joka hyödyntää perustutkimuksesta saatavaa tietoa johonkin käytännön ongelmaan. Nykyisin tämä kahtiajako on häilyvä. (Bamberg, Jokinen & Laine 2007, 9.)

Tutkimustyyppit eroavat toisistaan siinä, mitä tutkimuksessa tarkastellaan. Vaikka tutkimustyyppit eroavat toisistaan siinä mitä niissä tarkastellaan, niillä on kuitenkin yhteisiä piirteitä. Yhteistä on se, että niissä käytetään samoja aineistonkeruumenetelmiä. Voidaan jopa puhua aineistonkeruun perusmenetelmistä koska ne ovat niin tunnettuja, käytettyjä ja samoja monissa lähestymistavoissa ja tutkimuksissa. Näitä perusmenetelmiä ovat kysely, haastattelu, havainnointi sekä dokumentit. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2010, 191.)

Tutkimustyö antaa siis mahdollisuuden ja jopa suosittelee tutkimusmenetelmien yhdistämistä tutkimustuloksen varmistamiseksi monesta eri suunnasta. Yhdeksi tutkimusstrategiaksi valikoitui **tapaustutkimus**. Tapaustutkimuksen tarkoituksena on tutkia syvällisesti vain yhtä tai muutamaa kohdetta tai ilmiökokonaisuutta. Tutkittava tapaus voi olla hyvin monenlainen, joskin tapaus kuitenkin ymmärrettään jollain tavoin rajautuneeksi omaksi kokonaisuudekseen tai yksikökseen. Tapaustutkimuksessa pyritään tuottamaan valitusta tapauksesta yksityiskohtaista ja intensiivistä tietoa (Koppa-J.kylä yliopisto, 2015 n.d)

Tapaustutkimukseen voidaan lisätä vielä muun muassa **faktanäkökulma**. Faktanäkökulma pyrkii juuri siihen, että tutkimukseen tulisi mahdollisimman vähän

virhelähteitä, jotka voisivat vääristää tutkimustulosta. Faktanäkökulmassa tutkijaa kiinnostavat tosiasiat ja erilaiset asiantilat sekä tavoite on päästä tutkittavaa asiaa niin lähelle kuin mahdollista. (Fsd.tuni.fi 2022 n.d) Faktanäkökulma täydentää tapaustutkimusta.

Haastattelumenetelmäksi valikoitui **puolistrukturoitu haastattelu**, jossa kaikille esitetään samat kysymykset samassa järjestyksessä. Kysymykset ovat tarkoin määriteltyjä, tietoa halutaan juuri tietyistä asioista, eikä haastateltaville anneta kovin suuria vapauksia haastattelutilanteessa. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006).

Tähän sopii hyvin konstruktiiivinen tutkimusote, joka keskittyy tosielämän ongelmiin, jotka koetetaan käytännössä ratkaista. Tutkimuksen toivotaan tuottavat innovatiivisia konstruktioita, joita pystyttäisiin hyödyntämään käytännössä. Näille konstruktioille on tunnusomaista, että ne eivät ole löydettyjä vaan ne keksitään ja kehitetään testaten soveltuvuutta käytäntöön. Tämä merkitsee tutkijan ja käytännön edustajien hyvin läheistä yhteistyötä. Konstruktiiviselle tutkimusotteelle on luonteenomaista, että tutkijan empiirinen interventio on eksplisiittistä ja voimakasta. (Lukka 2001.)

Konstruktiiivinen tutkimus sopii tähän tutkimukseen hyvin koska se on käytännön läheinen tapa lähestyä asioita. Menetelmässä kerätään olemassa olevasta tutkimustiedosta teoreettinen pohja, josta lähdetään rakentamaan ratkaisua ongelmaan. Tutkimusmenetelmässä on tarkoitus tuottaa uutta tutkimustietoa. Konstruktiiivisen tutkimuksen etuna pidetään sitä, että sillä saavutetaan selkeitä konkreettisia hyötyjä kohdeorganisaatiolle. (Keskitalo 2020.)

Konstruktiiivinen tutkimus pienentää käytännön ja teorian välistä kuilua. Ensiarvoisen tärkeää on, että käytännön edustajien ja tutkijoiden kommunikointi ja yhteistyö toimii. Molempien osapuolien tulee olla sitoutuneita prosessiin. Menetelmän riskeinä voidaan pitää tutkimuksen aikana selviäviä arkaluonteisia asioita yrityksestä, joita ei haluta julkaista. (Lukka 2003.)

Tutkimusten triangulaatio, konstruktivisen tutkimuksen näkemykset liitettynä joustavaan evolutiiviseen prosessiin sekä tapaustutkimuksen faktanäkökulmaan saamme tavoiteltua uutta, luotettavaa tietoa, jota pystymme hyödyntämään käytäntöön kehittämään oppilaitosten ja työelämän haasteita. (Jokinen 2021.)

Evolutiivinen prosessi on mukautuva ja oppiva prosessi. Se kehittyy tilanteiden, tapahtumien ja asiakkaiden vaatimusten mukaisesti iteratiivisesti tai spiraalimaisesti. Prosessit muuttuvat sopeutumalla toimintaympäristön muutokseen, joka edellyttää jatkuvaa muutosvalmiutta. Opetuksen kehittämisen prosessi on mahdollista nähdä evolutiivisena prosessina. Opetuksen kehittämisen ja siihen liittyvien tukipalveluiden tuottaminen on aina asiakaslähtöistä ja tähtää asiakkaiden pedagogisen osaamisen lisäämiseen. (Karjalainen 2007.)

Tutkijan näkökulmasta evolutiivista prosessia voi hyvin soveltaa tähän tutkimukseen. Ravintola-ala elää suuressa muutoksessa monella eri sektorilla ja näin ollen kehittymistä tapahtuu hyvinkin nopeissa sykleissä. Tutkimuksen hyödyntäminen ravintola-alan ammatilliseen opetukseen vaatii mahdollisuuksia tehdä nopeitakin muutoksia olevassa oleviin opetusmenetelmiin. Tämä antaa myös mahdollisuuden vaiheittaiseen kehittämiseen ja oppimiseen ajan myötä. Tutkija näkee edellä avattujen menetelmien olevan triangulaatio, jolla pyritään lisäämään tutkimuksen luotettavuutta.

4 TUTKIMUS

Tavoitteena oli selvittää Pirkanmaan alueen ravintoloiden valmis- ja puolivalmiskomponenttien käyttö ruoanvalmistuksessa, sekä niihin liittyvä ja vaadittava ammatillinen osaaminen. Tutkija piti alun alkaen selvänä, että todenmukaisten vastausten saaminen valmiskomponenttien käytöstä tulisi olemaan haastavaa. Siksi tutkimus koottiin monivaiheiseksi triangulaatioksi, jolla pyrittiin varmistamaan tuloksista mahdollisimman korkea luotettavuus.

4.1 Tutkimukseen osallistujat

Tutkimuksen kohteet valkoituivat pitkäaikaisten asiakassuhteiden kautta. Tutkittavat ovat kaikki esihenkilöitä työpaikoillaan ja osallistuvat toimeksiantajan oppilaitoksen TAKK ravintola-alan työelämätoimikuntaan, jossa kehitetään ravintoloiden ja oppilaitoksen toimintaa, jaetaan tietoa sekä verkostoidutaan. Tutkittavat, 12 henkilöä, työskentelevät erilaisissa ruokaravintoloissa suurtaloudesta pienempiin ravintola yksiköihin. Henkilöiden ja ravintoloiden nimiä ei tuoda tutkimuksessa esiin. Tätä painotettiin tutkittaville useassa eri vaiheessa ja myös tutkittavat osasivat sitä vaatia. Edellä olevassa tästä käytetään nimeä ryhmä 1.

Tutkimuksen saturaatiopisteen saavuttamisen varmistamiseksi toinen tutkittava ryhmä 12 henkilöä koostui Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinnon oppisopimus opiskelijoista, jotka myös toimivat esihenkilöinä työpaikoillaan. Edellä olevassa tästä käytetään nimeä ryhmä 2.

4.1.1 Tutkimusongelma

Tutkimusongelma pohjaa toimeksiantajan ja työelämän näkemyksiä siitä, ettei nykyiset ruokapalvelun ammattitutkinnon perusteet täytä tämän päivän työelämän vaatimuksia. Tämä empiirinen tieto on tullut esille työelämätoimikunnan kokouksissa ja työelämän palautteista oppilaitoksille. Keskeinen viesti on, että op-

pilaitoksissa opetetaan hieman väärää asioita ruoanvalmistukseen liittyen ja opinnot kestävät liian pitkään. Tarve työelämään siirtymiselle olisi kova, työvoimapulan ollessa edelleen merkittävää ravintola-alalla.

Kiteytettynä tutkimusongelman voisi sanoa, miten valmistuvan ravintolakokin ammatillinen osaaminen kohtaisi paremmin työelämän tarpeet ja miten saisimme mahdollisimman nopeasti henkilöitä vastaamaan yhä pahenevaan työvoimapulaan ravintola-alalla. Empiirisen tutkimuksen antaman suunnan mukaan tulee tutkia, kuinka paljon työelämässä hyödynnetään valmiskomponentteja ja mitä niiden käyttämisen hallintaan kokilta vaaditaan.

Tässä tapauksessa tutkija sivuuttaa vahvasti omat ennakkokäsityksensä ja odotuksensa antaen tutkimustulosten kertoa faktat ja sitä kautta tilaa uusille mahdollisille innovaatioille. Tutkimusten triangulaatio, konstruktivisen tutkimuksen näkemykset liitettynä joustavaan evolutiiviseen prosessiin sekä tapaustutkimuksen faktanäkökulmaan saamme tavoiteltua uutta, luotettavaa tietoa, jota pystymme hyödyntämään käytäntöön kehittämään oppilaitosten ja työelämän haasteita. (Jokinen 2021.)

4.1.2 Tutkimuskysymykset

Tavoitteena on selvittää kyselylomakkeen avulla, miten ihmiset toimivat omassa kontekstissaan ja saada mahdollisimman luotettavaa tietoa. Tässä nousee keskiöön kysymykset.

Kysymysten on oltava selkeitä ja ymmärrettäviä siten, että kumpikin osapuoli ymmärtää kysymykset samalla tavalla, yksiselitteisyys. Huomio on syytä myös kiinnittää kyselyn pituuteen ja kysymysten määrään. Vastausprosentti suurempi lyhyissä kyselyissä. Myös kyselylomakkeen selkeyteen tulee kiinnittää huomioita, sekä ulkoasuun. (Hiltunen 2009.)

Tutkimuskysymyksiksi valikoitui lopuksi kaksi kysymystä: Paljonko prosentteina vastuullasi olevissa toimipaikoissa käytetään ruoanvalmistuksessa valmis/puoli-

valmis komponentteja? Sekä, mieti ravintolakokin/suurtalouskokin ammattiosaamista keittiössä, missä käytetään valmis/puolivalmis komponentteja. Mitä ammatillista osaamista hänellä tulisi olla? Kirjoita lyhyesti 3–8 tärkeintä asiaa mitä sinulle nousee mieleen. Kumpikin kysymys oli täydennetty esimerkein. Kysymykset olivat vakioituja.

4.1.3 Tutkimuksen eteneminen

Aiemmin tehtyjä tutkimuksia valmiskomponenttien käytöstä ravintoloissa tutkija onnistui löytämään Suomesta vain aihetta sivuavia. Valmiskomponenttien käyttöä kotitalouksissa oli kyllä tutkittu runsaasti mutta ei ravintolasektorilla. Lisäksi ravintola-ala on muuttunut niin voimakkaasti 2010 jälkeen, ettei tutkijan mielestä ole relevanttia käyttää tuota aiempaa kirjallisuutta faktatietona 2023.

Kesäkuussa 2023 ensimmäisten tutkimuskysymysten testaaminen aloitettiin ryhmällä 2. Ensimmäinen testi tehtiin ainoastaan jakamalla lomakkeet vastattaviksi, joissa oli vakioidut kysymykset, mitenkään kysymyksiä avaamatta. Vastaamisen jälkeen kysymykset käytiin avoimen keskustelun kautta läpi. Puutoksia ja kehityskohteita oli useita, kuten kysymysten selkeys, ymmärtäminen mitä kysymyksellä tarkoitetaan. Vastaavien huoli siitä tuleeko vastaukset yksilöllisesti näkyviin johonkin. Kysymysten määrä ja samanlaatuisuus koettiin myös haasteeksi. Kyselyn tarpeellisuudesta ja ajankohtaisuudesta tuli positiivista palautetta.

Elokuussa 2023 tehtiin ryhmä 2 toinen muokattu kysely, joka vastasi lähes toteutettua kyselyä. Ennen kyselylomakkeiden jakamista tutkija avasi kysymykset, painotti vastausten tärkeyttä ja korosti ettei yhdenkään vastaajan henkilötiedot tai työpaikan tiedot tulisi lopullisessa koonnissa kenenkään muun tietoon kuin tutkijan ja lisäksi tutkimustulokset hävitettäisiin työn valmistumisen jälkeen. Ryhmälle 2 tehdyn toisen koekyselyn koonti osoittautui sellaiseksi, että kyselyn voisi toteuttaa pienillä muokkauksilla nyt tehdyllä kyselylomakkeella. Selvisi myös se, että kyselyn vastausprosentin ja luotettavuuden tason saavuttaminen edellytti saman tyyppistä asioiden avaamista ja tärkeyden korostamista kuin ryhmälle 2 tehtiin.

Elokuun lopussa oli Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen matkailu- ja ravitsemisalan työelämätoimikunnan kokous, johon osallistuvista henkilöistä muun muassa ryhmä 1. koostui. Käytin kyseisessä tapaamisessa aikaa puheenvuorossani yleisesti ottaen asiaan viitaten ja totesin muutamien saavan aiheesta kyselyn syyskuun aikana. Painotin tässä jo, ettei tuloksissa näy teidän, eikä yritystenne nimiä sekä vastausten tärkeyttä niin työelämälle kuin oppilaitokselle.

Syyskuussa otin yhteyttä kaikkiin 12 henkilöön soittamalla, Teams-yhteyden kautta tai käymällä heidän toimipisteissään. Yhteydenotoissa painotin seuraavia asioita: Samoin kuin kokouksessa, anonymiys säilyy, vastauksista hyötyy niin oppilaitos kuin teidän yrityksenne ja kolmannet osapuolet eli meidän kaikki kumppanit ja asiakkaat. Kerroin vastaamisen olevan helppoa kyselyn tullessa Webropolin kautta, pyysin tarkoin miettimään, jopa laskemaan mitä vastaa. Lisäksi korostin, että vastaukset olisi hyvä antaa tiimisi ammatillisten osaajien kanssa sekä laskemaan kuinka montaa toimipistettä teidän vastauksenne koskettaa.

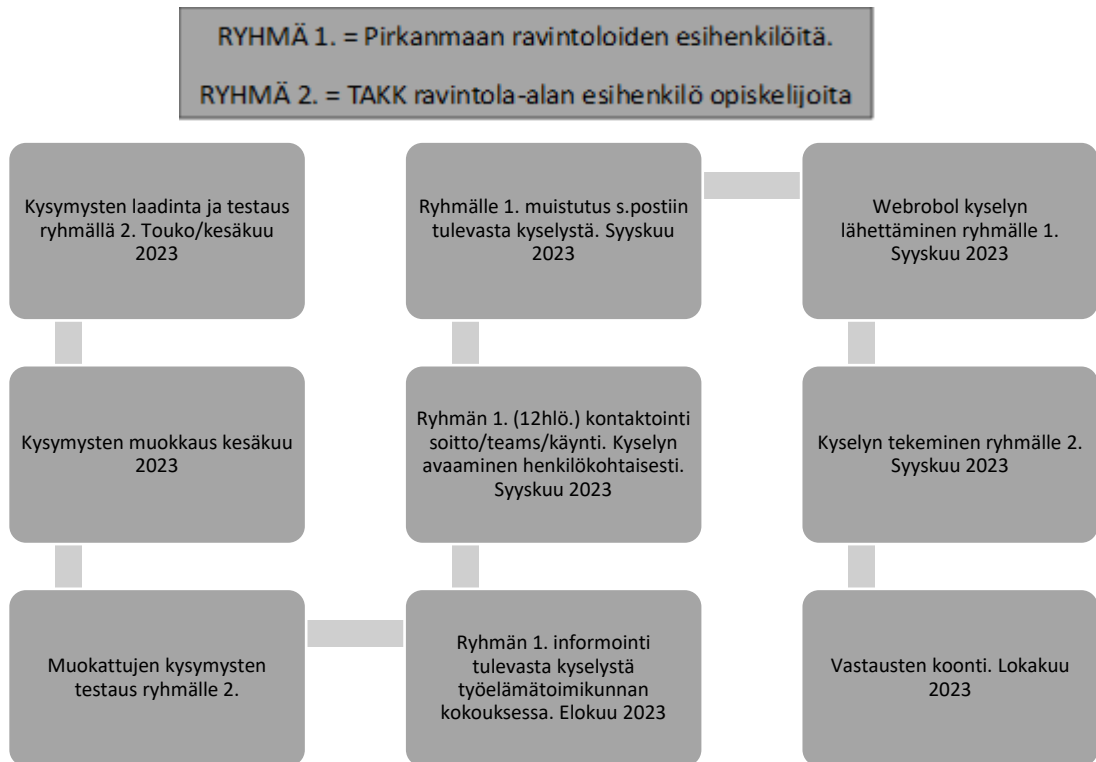
Osa paikoista oli ketjun sisällä toimivia, joten esihenkilöillä saattoi olla useita toimipisteitä vastuualueenaan. Muistutin myös, että ennen Webropol kyselyä tulee sinulle muistutus sähköpostiin kyselystä. Yhteydenotto kierrokselta jäi hyvin positiivinen luotto siihen, että laadukkaita vastauksia tullaan saamaan. Viikon yhteydenottokierroksen jälkeen lähetin muistutussähköpostin kaikille osallistujille. Vastaajien yhteystiedot saatiin Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen asiakastietojärjestelmästä. (Liite 1.) Kyseinen sähköposti oli kolmas yhteydenotto ryhmään 1. ennen varsinaisen kyselyn lähettämistä.

Tieteellisen kyselyn onnistuminen edellyttää, että tutkija huomioi laajasti vastaajien ajan, halun ja ammatilliset taidot vastata kyselyyn. Lomakkeen huolellinen suunnittelu ja testaaminen vaikuttavat ratkaisevasti tutkimuksen onnistumiseen. Lisäksi tulisi huomioida lomakkeen laajuus ja ulkoasu, vastauspäätökset perustuvat paljolti ensivaikutelmaan lähetetystä materiaalista. (Tietoarkisto Kvanti-MOTV n.d). Tärkeää on myös luottamuksen herättäminen, jota myös kirjottaja pitää olennaisena seikkana laadukkaiden vastausten saantiin.

Lomakkeen tulee olla ymmärrettävä ja helppolukuinen, yksinkertainen, jolloin saamme parhaiten yhteismitallisia vastauksia. Hyvä kysymys on myös aina kohtuullinen. Tietosuojanäkökohtia ja vastaamishalua silmällä pitäen kyselylomake on laadittava siten, ettei vastaajan tarvitse huolestua vastaustensa väärinkäyttömahdollisuuksista. Lomakkeessa tulisi olla myös yksityiskohtaiset vastausohjeet epäselvyyksien välttämiseksi, sekä kanava, johon voi ottaa yhteyttä tarvittaessa. (Tietoarkisto KvantiMOTV n.d).

Edellä mainitut seikat huomioon otettuina kyselylomake (Liite 2.) lähetettiin vastaanottajille syyskuun lopussa. Vastausaikaa annettiin kaksi viikkoa. Vastaajille myös luvattiin koonti saaduista vastauksista tutkimuksen päätyttyä. Kysely lähetettiin Webropol kyselynä sähköpostitse 12 vastaajalle. Webropol valikoitui kanavaksi lähettää ja tehdä kysely koska Webropol oli aiemmissa kyselyissä toiminut hyvin, ollut selkeä niin vastaajien kuin kyselyn tekijöiden näkökulmasta. Järjestelmästä saa myös hyvin erilaisia vastausten raportteja ja soveltuu siten myös puolistrukturoituun menetelmään. Vastaaminen on myös nopeaa ja mikä tärkeintä kyselypohjat muotoutuvat hyvin selkeiksi kummankin osapuolen näkökulmasta.

Kyselyn määräajan umpeutuessa vain yksi vastaaja oli jättänyt vastaamatta. Hänelle lähetettiin muistutus asiasta ja hänen vastauksensa myös saatiin eli kaikki 12 vastasivat kyselyyn. Yksi vastaajista kysyi neuvoa vastaamiseen mikä osaltaan kertoo onnistuneesta kyselylomakkeesta. Vastauksista 80 % tuli ensimmäisten kolmen vastauspäivän aikana. Alla prosessikuvaus tutkimuksen kyselyn etenemisestä.



Kuvio 2. Kyselyn prosessi.

4.2 Tutkimustulokset ja niiden tarkastelu

Tutkimus suunnattiin Pirkanmaan alueella sijaitsevien ravintoloiden 12 esihenkilölle ja heidän vastualueidensa mukaisesti kysely tuli kattaneeksi 105 Pirkanmaan alueen ravintolaa. Tilastokeskus ei ole pitänyt Horeca- sektorin ravintoloiden määrää ajan tasalla kuin viimeksi vuonna 2020 jolloin kaikkien ravintoloiden ja kahviloiden määrä oli Pirkanmaalla noin 1600. Ruokaravintoloita tästä luvusta oli hieman alle 300. Näihin lukuihin peilaten vastaukset kattoivat kaikista Pirkanmaan ruokaa jossain muodossa myyvistä paikoista 6,6 % ja ruokaravintoloista 35 % mikä oli kattavuudeltaan riittävä johtopäätösten tekemiseen.

Ennen tutkimustuloksia koskevan osuuden kirjoittamista tutkijan on syytä tarkistaa, että tutkimusongelmiin on saatu vastaus. Kaikkia tutkimuskysymyksiä on tarkasteltava, oli niihin saatu vastaus tai ei, sillä vastauksen puuttuminenkin on vastaus. Tutkimuksesta on avattava päätulokset siten, että lukijan huomio keskittyy niihin. Mekaaninen luettelointi ei kuitenkaan riitä vaan tutkijan pitäisi pystyä tulkiten tarkastelemaan tuloksia tutkimusongelmaansa vasten. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2010, 263.)

Vastaukset oli annettu huolellisesti, kaikkiin kysymyksiin oli vastattu ohjeidenannon mukaisesti. Vastaukset olivat myös selkeitä, eikä tulkinnan varaa jäänyt. Ensimmäinen kysymys, **paljonko prosentteina vastuullasi olevissa toimipai-koissa käytetään ruoanvalmistuksessa valmis/puolivalmiskomponentteja?** Vastaamiseen annettiin vielä tueksi esimerkki, kuinka voit laskea ja arvioida oman toimipisteesi valmiskomponenttien käyttöä sekä yhteydenotoissa ohjattiin kuinka voit laskea valmiskomponenttien käytön.

Vastausten antajat koostuivat erityyppisistä ravintoloista. Kyselyssä ei ollut vastaajina pikaruokaravintolat, etniset ravintolat, liikenneasemien ravintolat eivätkä fine dining ravintolat. Kyselyyn osallistuneet ravintolat olivat lounas ja à la carte ravintoloita sekä suurtalouksia kaikissa sen muodoissa. Ensimmäisen kysymyksen vastauksessa on syytä kiinnittää huomiota myös hajontaan minimiarvon ollessa 25 prosenttia ja maksimiarvon 90 prosenttia.

TAULUKKO 1. Ensimmäisen kysymyksen vastaukset.

	<u>Minimiarvo</u>	<u>Maksimiarvo</u>	<u>Keskiarvo</u>	<u>Mediaani</u>
<u>Anna vastaus prosentteina (%)</u>	25,0	90,0	59,4	60,0

Tutkijan odotukset olivat tulosten kanssa samansuuntaisia, tosin aivan näin suurta mediaania en osannut odottaa, vaikka työelämäyhteistyö ja opiskelijoiden palautteet työssäoppimisjaksoilta antoivat vahvasti viitteitä runsaasta valmiskomponenttien käytöstä. Pohdittavaksi jää, jos nyt kyselyssä ei mukana olleet ravintolat olisivat saaneet vastata mihin suuntaan keskiarvo olisi liikkunut. Fine dining ravintoloissa tehdään yleensä kaikki itse, mutta ravintoloita on hyvin vähäinen määrä, joten keskiarvoa näiden ravintoloiden mukanaolo ei olisi alentanut.

Alustavana pohdintana voidaan todeta, että uuden konstruktion tuottaminen paikallisen tutkinnon osan muodossa olisi tarpeellista vastauksien perusteella. Esimerkkiä käyttäen voisi sanoa, että ammatillisissa oppilaitoksissa olevat tutkinnon perusteet keittiötyölle ovat osittain ajastaan jäljessä. Opetuksessa keskitytään liikaa perinteisiin ruoanvalmistus menetelmiin ja raaka-aineisiin, vaikka tämän päivän osaamistarve on keskeisesti valmiskomponenttien ruoaksi jalostaminen.

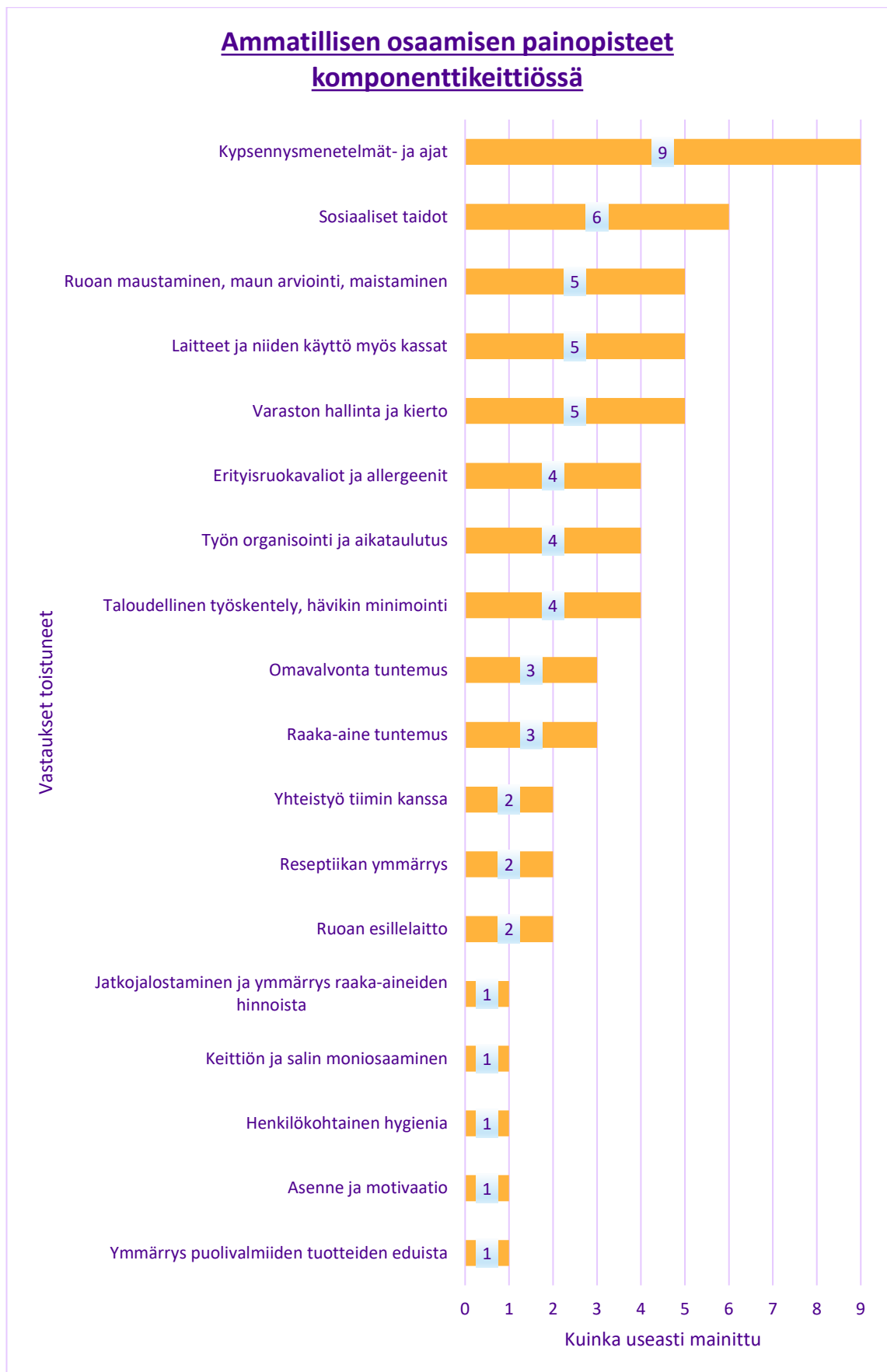
Toinen kysymys. **Mieti ravintola / suurtalouskokin ammattiosaamista keittiössä, jossa käytetään valmis / puolivalmiskomponentteja ruoanvalmistuksessa. Mitä ammatillista osaamista hänellä tulisi olla? Kirjoita lyhyesti alle 3–8 tärkeintä asiaa mitä sinulle nousee mieleen. (Esim. kypsennysmenetelmät ja ajat, laitteiden käyttö, varastojen järjestyksen hallinta, esille laitto. Hox. ammatillista osaamista voi olla monenlaista esim. sosiaaliset taidot)**

Kaikkiaan sanallisia vastauksia saatiin 59 kappaletta. Vastaukset olivat kirjoitettu eksplisiittisesti, eikä niistä jäänyt tulkinnan varaa. Vastausten määrän voidaan sanoa olevan runsas verrattuna vastausten antajien määrään. Tästä voidaan tulkitua muun muassa aiheen kiinnostavuus ja kehittämisen halu yhteistyössä oppilaitoksen kanssa.

Raportissa tutkijan tulisi pyrkiä kiteyttämään aineiston keskeinen anti tutkimustehtävän kannalta, esimerkiksi ”mitä kiinnostavaa kirjoittajat ovat minulle kertoneet?”. Tätä antia täytyisi kommentoida, keskusteluttaa ja tarkastella kriittisesti oman ajattelunsa ja muiden tutkimusten ja näkökulmien avulla. Mikäli ei olla kiinnostuneita yksittäisistä tapauksista aineistoa tulisi ajatella kokonaisuutena. Aineistoa tulisi pilkkoa ja puristaa tiiviimmäksi ja sitä tulisi koetella tutkijan ajattelun ja muiden tutkimusten kanssa pohtimalla esimerkiksi, mitä aineistosta voidaan päätellä tutkittavasta asiasta. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006).

Vastauksia tarkasteltaessa on muistettava kysymyksen asettelu ja suhteutettava vastaukset siihen. Kokonaisvaltaisesti vastaukset kertovat myös tämän päivän haasteista työelämässä ja opiskelijoiden keskuudessa. Vastauksia on hyvä spekuloida mutta ei kuitenkaan ilman jatkotutkimuksia vetää liian monisäikeisiä jottopäätöksiä.

TAULUKKO 2. Toisen kysymyksen vastaukset.



Eniten toistuva vastaus oli **kypsennysmenetelmien ja kypsennys aikojen hallinta**. Tämän voi hyvin katsoa liittyvän vahvasti valmis komponentteihin, kun miettään monia eri kypsyyksien tasoja mitä valmiskomponenteissa on saatavilla. Kuten myös erilaiset pakkausmateriaalit, määrät sekä nopeasti uudistuvien keittiölaitteiden yhä vaativampi hallinta. Keittiölaitteiden hallinnasta oli erikseen vielä viisi mainintaa, joka kertoo myös siitä, että perinteiset yksinkertaiset laitteet ovat keittiöissä historiaa. Tämän päivän keittiölaitteilla pystytään valmistamaan ruokaa ekologisesti ja tehokkaasti. Ohjelmoitavuus ja laitteiden monet käyttömahdollisuudet haastavat kuitenkin käyttäjiä uudella tavalla.

Laitteiden kehittyessä myös erityyppiset ruokien kypsennys ja valmistusratkaisut monimuotoistuvat ja lisääntyvät. Perinteisiä menetelmiä kuten paistaminen, syväpaistaminen ja keittäminen käytetään yhä vähemmän.

Toiseksi eniten vastauksia tuli, että **sosiaaliset taidot** tulisi hallita. Tässä vastaajat tarkoittavat monia asioita kuten aivan perinteistä dialogia. Empiiriseen tietoon perustuen varsinkin nuoret alalle tulevat henkilöt kommunikoivat yleisesti ottaen vähemmän kuin aiemmin. Tämä koetaan haastavaksi työyhteisön sisällä koska yhä enemmän varsinkin yksiköissä, joissa on useita työntekijöitä, työ on mennyt niin sanotuksi tiimityöksi, missä kommunikaatio korostuu.

Sosiaalinen kanssakäyminen tarkoittaa myös asiakkaiden kanssa kommunikointia. Tänä päivänä kaikki ravintolan työntekijät ovat asiakkaiden kanssa kohtaamisissa toiset enemmän toiset vähemmän, kuitenkin kaikki kohtaamiset ovat tärkeitä ja asiakaskokemusta luovia. Keittiössä ei aina tulla kiinnittäneeksi huomiota kuinka tärkeää on kommunikaatio asiakkaiden kanssa, vaikka ei muuta kuin kävisi täydentämässä linjastoa salin puolella.

Asiakaskokemukseen kuuluu dialogi ja on tärkeää reagoida asiakkaan palautteeseen välittömästi sekä viestiä proaktiivisesti kiittämällä ja / tai kysymällä, miten kokemusta voitaisiin korjata, ylläpitää tai parantaa. Näin toimii organisaatio tai brändi, joka välittää asiakkaistaan. Asiakkaan näkökulmasta yrityksen arvo ja maine perustuvat suurelta osin asiakaskokemukseen ja yrityksen asiakkaille tuottamaan hyötyyn. (Holma, Laasio, Ruusuvoori, Seppä & Tanner. 2021, 248.)

Kommunikaatiotaidot nousevat selkeästi esiin varmasti myös aivan perinteisessä keittiössä mutta useat maininnat näkemykseni mukaan korostavat tämän päivän dialogin hallintaa. Sosiaaliseen kanssakäymiseen kuuluu myös muita seikkoja niin keittiötoimintojen näkökulmasta kuin muutoinkin. Ihmissuhdetaidot, kyky toimia ryhmässä, tiimissä. Positiivinen asenne, joka edesauttaa vuorovaikutusta, konfliktien ratkaisutaidot, jossa pyritään löytämään yhteinen ymmärrys asiasta. Myös joustavuus kuuluu sosiaalisiin taitoihin mitä työelämässä tarvitaan useinkin.

Viidesti huomiota saanut **ruoan maustaminen, maistaminen ja maun arviointi** liittyvät suoraan yhä monikulttuurisempaan työyhteisöömme. Makutottumuksemme eri kulttuureissa ovat rikkaus mutta eivät toimi kaikissa ravintoloissa niin sanotusti Suomalaiseen makuun, yleensä haastetta tuo liian voimakkaat maut. Asiaa selittää myös joissain paikoissa oleva kielimuuri, väärinkäsitykset ovat silloin hyvin yleisiä. Lisäksi haastetta tuotavat kysymyksiin (mausta) vastaamiset, jotka ovat eri kulttuureissa erilaisia.

Suomessa kieltävä vastaus ilmaistaan suhteellisen suorasti. Jos tilanne vaatii, virke voidaan aloittaa selkeästi sanalla ei. Negatiivisten asioiden esille ottaminen voi tarkoittaa, että välit ovat luontevat, luottamukselliset ja avoimet. Suomalaisille rehellisyys merkitsee usein sitä, että pysyttäydytään tiukasti tosiasioissa ja informaatio välitetään eteenpäin kokonaisuudessaan. Kieltävä vastaus saatetaan kertoa sekä suullisesti, että kirjallisesti ilman kiertoteitä tai vertauksia. Vastaava menettely koetaan monissa muissa maissa epäkohteliaaksi, huonotapaiseksi ja lähes käsittämättömän tönkeyäksi. Tapana on hymyillä ja vastata aina myöntävästi kaikkiin kysymyksiin tai ehdotuksiin. Tavoitteena on tasapainoisuus ja kasvojen säilyttäminen. Kielteinen vastaus saattaa vastaajan häpeälliseen tilanteeseen (Nieminen 2014, 57).

Onneksi nykyisin on saatavilla hyvin koulutusta henkilöstölle liittyen monikulttuurisuuteen ja niiden asettamiin haasteisiin ja mahdollisuuksiin. Ravintolatyöhön kokonaisvaltaisesti tulee liittymään yhä lisääntyvä tarve ulkomaalaiselle työvoimalle nyt ja myös tulevaisuudessa. Hyvä kielitaito ja avoin suhtautuminen uudelle tulevat olemaan avainasemassa onnistuneeseen sosiaaliseen kanssakäymiseen.

Varaston hallinta ja kierto saivat myös viisi kertaa huomiota. Tutkijan mielestä, kokemukseen perustuen tämä tuntuu ikuisuushaasteelta. Aiemmassa työssäni tämä tuli esiin tuon tuostakin ja nykyisin esihenkilö opiskelijat tuovat tämän esiin niin tunneilla kuin tehtävissään. Tähän voisi olla tärkeää painottaa asiaa jo uuden työntekijän perehdyttämisessä, asia hyvin perustellen. Komponenttikeittiössä esimerkiksi first-in, first-out eli fifo menetelmä korostuu, koska valmiskomponentit ovat hintavampia kuin perusraaka-aineet. Muutoinkin toiminnan ja kannattavuuden vuoksi varastojen järjestys ja seuranta ovat tärkeässä asemassa.

Erityisruokavalioateriat ja allergeenit. Nykyään erilaisia ruokavalioita on melkein yhtä monta kuin ihmisiäkin. Ruokavalio voi olla tietoinen valinta tai fyysisten seikkojen sanelema pakko – erityisruokavalioon voivat vaikuttaa niin allergiat, sairaudet kuin eettiset tai uskonnolliset syyt (Ruokatieto n.d.).

Komponenttikeittiössä tuotteiden sisällöt saattavat olla helpommin saatavissa mutta haaste onkin siinä, että niitä ymmärretään ja osataan viedä tekemiseen oikein. Haastetta lisäävät uudet ja muuttuvat allergeenit, joista ei aina ole edes saatavilla ajantasaista tietoa. Monikulttuurisessa työyhteisössä korostuu perehdytys myös tässä asiassa sekä kahdensuuntainen oppiminen ja avoin vuorovaikutus. Positiivista on, että tänä päivänä löytyy korvaavia raaka-aineita hyvin ja valmiskomponenteissa on otettu jo valmistusvaiheessa erityisruokavaliot hyvin huomioon.

Työn organisointi ja aikataulutus. Tämä on myös ollut aina haasteellista kokeneillekin kokeille. Komponenttikeittiössä tämä korostuu koska valmistettavien aterioiden sisältämät valmiskomponentit vaihtelevat kypsyyssasteiltaan jopa päivittäin ja näin ollen työn määrä vaihtelee. Tämä vaihtelevuus tulisi osata ennakoita ja hyödyntää kokonaisvaltaisesti työn tekemiseen.

Taloudellinen työskentely ja hävikin minimointi kirjattiin vastauksiin neljästi. Yrityksen peruseriaate on taloudellisesti kannattava liiketoiminta. Jos yritys tavoittelee kannattavuutensa parantamista, sen on tunnettava ne tekijät, jotka vaikuttavat siihen. Neljä keskeistä tekijää kannattavuuden näkökulmasta saadaan

katetuottolaskelmasta, ja ne ovat myytyjen tuotteiden määrä, myytyjen tuotteiden myyntihinta, ostohinta sekä kiinteät kustannukset. Myyntituotot ovat riippuvaisia sekä myytyjen tuotteiden määrästä ja myyntihinnasta. Muuttuvat kustannukset puolestaan riippuvat myytyjen tuotteiden määrästä ja niiden ostohinnasta. Mikäli yritys pyrkii parantamaan kannattavuuttaan, sen on vaikutettava johonkin tai useampaan näistä tekijöistä. (Eklund & Kekkonen 2018, 89.)

Teorian näkökulmasta taloudellinen työskentely kuulostaa varsin yksinkertaiselta mutta asioiden käytäntöön vieminen voi olla haasteellista. Valmiskomponentteja käytettäessä korostuu moni sama asia kuin perusraaka-aineita käytettäessä. Valmiskomponenttien kohdalla usein hävikin kokonaisarvo kasvaa komponenttien ollessa kalliimpia. Esimerkiksi edellä mainittu hyvä varaston hallinta, mahdollisimman tarkat myyntiennusteet, osakypsentämisen korostaminen, hävikin minimointi, jota voi hyvin tehostaa tarkalla ruokahävikin seurannalla, oikeat annoskoot, mahdollisen ylijäämä ruoan myynti ja henkilökunnan koulutus edesauttavat ravintolan kannattavuutta.

Oma-valvonta tuntemus. Elintarvikealan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Toimijan on kirjattava oma-valvonnan tulokset tarkasti. Riittävä kirjausväli riippuu toiminnan luonteesta ja laadusta. Yleinen suositus on tehdä kirjaukset kerran viikossa ja aina poikkeamien yhteydessä (Tampere oma-valvontasuunnitelma n.d.).

Oma-valvonnan hallitseminen on moniasiainen kokonaisuus, joka vaikuttaa myös suoranaisesti kannattavuuteen. Oma-valvonta tulisi jo työntekijän perehdytysvaiheessa käydä läpi yksityiskohtaisesti.

Raaka-aine tuntemus viittaa pääsääntöisesti allergioihin mutta myös ymmärrykseen raaka-aineiden säilyttämisestä ja niihin käytetyistä valmistusmenetelmistä. Raaka-aineiden tunnistamatta jättäminen aiheuttaa suuren vaara ruoka-aine rajoituksista kärsiville. Vääränlaiset kypsennysmenetelmät ja säilytysmenetelmät saattavat aiheuttaa myös hävikkiä. Suurimpina haasteina varsinkin suurtalouskeittiöissä on maustesekoitukset, joiden sisällöt saattavat poiketa valmistuserän mukaan.

Yhteistyö tiimin kanssa viittaa osin edellä olevaan sosiaaliseen kanssakäymiseen, kuitenkin näissä kahdessa vastauksessa oli painotettu erityisesti työ tiimissä toimimista, joka on isommissa keittiöissä vahvasti tämän päivän asia. Tiimissä pystytään helpommin ohjaamaan myös uutta työntekijää ja nopeuttamaan perehtymistä. Tutkijan saaman tiedon mukaan on myös havaittu sairauspoissaolojen vähentyneen tiimeissä, jotka tulevat hyvin toimeen keskenään ja ovat saaneet työprosessit toimimaan hyvin.

Yksilön hyväksyessä ja ymmärtäessä tiimityöskentelyn hyödyt siitä tulee myös aina henkilökohtaista hyötyä. Tiimin avulla selviydytään paremmin tehokkuusvaatimuksista yhdessä tekemällä. Aidosti yhdessä tekeminen motivoi yksilöä, joka tuottaa toimintaenergiaa ja luo hyvän tekemisen kierteen. Tiimin yhteinen ymmärrys ja näkemys asioista on painoarvoltaan suurempi kuin yksittäisen työntekijän. Tiimin tulisi työssään myös tehdä kehitysehdotuksia ja tätä kautta vaikuttaa yrityksen toimintaan esimerkiksi johdon kautta. (Salminen 2017, 72–73.)

Reseptien ymmärrys ja ruokien esille laitto huomioitiin kahdessa vastauksessa. Reseptien ymmärrys on haasteellista eri ohjelmistojen ja niihin syötettyjen tietojen vuoksi. Reseptit saattavat poiketa huomattavasti eri toimipaikoilla ja ovat usein tulkinnan varaisia varsinkin kokemattomille työntekijöille. Komponenttituotteet kehittyvät koko ajan ja reseptiikan mukana pitäminen vaatii paljon työtä. Aina ei ole syy reseptin lukijassa vaan reseptin ylläpitäjässä. Resepteissä käytetään useasti myös kuvia, jotka tutkijan mielestä auttavat paremmin yksittäisten annosten tekemisessä kuin suurtalouksissa.

Brunossonin tekemässä tutkimuksessa on tehty mielenkiintoisia havaintoja reseptien sisältöön ja tulkittavuuteen liittyen. Vaikka reseptissä olisi kuvia, se ei tarkoita sitä, että resepti olisi helpommin ymmärrettävissä verrattuna perinteiseen reseptiin. Reseptin suunnittelu ei ole yksinkertainen prosessi. Reseptin ymmärtäminen usein vaatii käyttäjältään aiempaa tietoa ruoanvalmistuksesta ja reseptejä tulee joskus osata tulkita myös rivien välistä. Tutkimuksessa esimerkkinä käytetyissä resepteissä oli ohjeistettu paistamaan pannukakkuja ja pilkkomaan appelsiini pieniksi paloiksi. Resepti ei kuitenkaan kertonut paljonko taikinaa oli pannulle kaa-

dettava tai että appelsiini tulee kuoria ennen pilkkomista. Resepti ei siis ollut aukoton vaan vaati käyttäjältään aiempaa tietoa ja taitoa pannukakkujen paistamisesta ja appelsiinien pilkkomisesta. Toinen havaittu ongelma oli reseptin runsas työvaiheiden määrä, jossa haasteena oli saada tekijä noudattamaan ohjeita vaihe vaiheelta, ettei valmistuksessa hypätä vahingossa tai ajan säästämisen vuoksi yli joidenkin valmistusvaiheiden (Brunosson, Brante, Sepp, & Mattsson. 2014, 414–415.)

Vaikka edellä mainittu esimerkki saattaa vaikuttaa hieman koomiselta niin tämä on haasteena varsinkin opiskelijoille, jotka ovat työharjoittelujaksoilla, vasta valmistuneille ja maahanmuuttajille, joiden kokemus Suomalaisesta ruokakulttuurista voi olla vähäinen. Valmiskomponentit poistavat myös tätä haastetta osittain koska valmiskomponenttien mukana tulee lähes poikkeuksetta valmistusohje. Reseptien kirjoittamisessa tulee edelleen kiinnittää huomiota niiden aukottomuuteen niin työvaiheissa kuin raaka-aineiden määrissä.

Ruokien esille laitto vaihtelee annosruoissa huomattavasti eri liikeideoiden ja trendien mukaan. Suurtalouksissa, linjastolounaissa on nykyään keskitytty ruoan esille laittoon ja siinä halutaan erottautua kilpailijasta. Annosruokien esille laitto on helpommin varioitavissa ja mahdollisuuksia on useita. Linjastolounaissa panostuksia on tehty salaatteihin ja mahdollisuuksien mukaan lämminruoka vaihtoehtoihin. Tänä päivänä ei niinkään ole merkitystä ruokien gastronomisella järjestyksellä vaan kuinka visuaalisia ja houkuttelevia ruoat ovat, tällä on suuri merkitys asiakaskokemukseen. Linjastolounaissa tulisi huomioida myös ottimet, joiden tulisi olla sopivat ruokalajiin nähden. Valmiskomponenteissa on esimerkiksi salaatitisekoitukset tehty valmiiksi värikkäiksi. Nähdäänkö pian, että salaatit ovat valmiiksi teollisuudessa pakattu kierrätettäviin esille laitto astioihin?

Yksittäisiä huomioita tuli viiteen eri asiaan. Mainitut asiat ovat tärkeitä, joten tutkijana otan myös niihin kantaa kehitys- ja komponentti ruoanvalmistuksen näkökulmasta. **Ruokien jatkojalostaminen ja ymmärrys raaka-aineiden hinnoista.** Ruokien jatkokäyttö edellyttää tietämystä lain, Ruokaviraston näkökulmasta sekä huomioita varsinkin valmiskomponenttien käytöstä. Valmiskomponentti ruokiin merkitty parasta ennen tai viimeinen käyttöpäivä edellyttää tuotteen säilyttämistä

oikeassa säilytyslämpötilassa avaamattomana. Tämä tulee huomioida esimerkiksi avattujen vakuumpussien jatkokäytössä ja säilytyksessä. Jatkojalostamisessa haasteeksi voi osoittautua myös allergeenien huomioiminen. Raaka-aineiden hinnoilla tässä kontekstissa tarkoitetaan kalliimpien raaka-aineiden käyttöä niin ruokien valmistuksessa kuin ”koristelussa”. Kalliimpien raaka-aineiden käytössä tulee olla erittäin tarkka niin reseptiikassa kuin annostelussa. Kalliimpien raaka-aineiden liian runsas käyttö voi myös vääristää liikeideaa ja vaikuttaa huomattavasti ruoan katteeseen.

Keittiön ja salin moniosaaminen. Valmiskomponenttien käytön yksi etu on ajan säästö keittiötyössä, tällöin aikaa voi vapautua myös salin puolen tehtäviin. Moniosaajaisuus on tuttu käsite pidemmältä aikaa ravintoloissa, mutta se on laajentunut myös moniin muihin ammatteihin esimerkiksi vartijat toimivat myymälän kassoilla. Oppilaitokset myös tarjoavat koulutuksia missä kahta eri tutkintoa yhdistämällä voidaan saada ammatillinen osaaminen eri toimenkuviin. Ravintoloissa moniosaajat usein työllistyvät hyvin ja pääsevät tekemään moninaisia tehtäviä.

Henkilökohtainen hygienia. Elintarvikehygienia käsittelee elintarvikkeisiin liittyviä terveysriskejä ja niiden torjuntaa. Elintarvikkeen hygieenisuus varmistetaan raaka-aineiden ja valmiiden ruokien oikealla käsittelyllä ja huolellisella henkilökohtaisella hygienialla sekä työtilojen siisteydellä. Keittiössä työskentelyn ja ruoan laadun avainasioita on henkilökohtainen hygienia, etenkin käsien puhtaudesta huolehtiminen (Lehtinen, Peltonen & Talvinen 2003, 64–65.)

Ammatillisissa oppilaitoksissa keittiötyön opetussuunnitelmaan sisältyy hygieniaosaaminen esimerkiksi hygieniaosaamiskortin suorittaminen. Tärkeää on kuitenkin muistaa henkilökohtaisen yleisen siisteyden lisäksi nykyisin runsain mitoin käytettävät kertakäyttöhansikkaat. Kertakäyttöhansikkaat on myös vaihdettava tarpeeksi useasti eri työvaiheiden välillä. Keittiöpäähineet ovat myös jääneet pois ”muodista”. Pään suojaaminen on myös tärkeä osa hygieniaa, toki suojaamisen voi tehdä muullakin kuin virallisella keittiöpäähineellä, mutta sitä käytetään silloin vain keittiötiloissa ja puhdistetaan säännöllisesti.

Asenne ja motivaatio. Asenne on yksilön tapa suhtautua tiettyyn asiaan. Asenne kuvaa yksilön sisäisiä kognitiivisia prosesseja ja vaikuttaa yksilön toimintaan. Asenne on valmiutta reagoida johonkin asiaan myönteisesti tai kielteisesti, kohteena voi olla mikä tahansa tapahtuma tai henkilö. Asenteet ohjaavat käyttäytymistä jopa pysyvästi. Asenteet muuttuvat hitaammin kuin motivaatio. Asenteet muodostuvat Juutin (2006, 24) mukaan kolmesta komponentista: Affektiivinen, kognitiivinen ja toimintavalmius. Kaksi ensimmäistä vaikuttaa suoraan toimintavalmiuteen, joka tarkoittaa miten henkilö aikoo käyttäytyä tietyissä tilanteissa. Muutoksessa asenne uuden oppimista kohtaan on ratkaiseva (Juuti 2006, 23–25).

Komponenttikeittiössä haasteena saattaa olla juuri tämä Muutoksen tuoma muutostavastarinta, jos asenne on negatiivinen. Valmiskomponenttien käyttöönotto on keittiön toimintaa hyvin vahvasti muuttava toimi ja sillä on yleensä vaikutuksia myös henkilöstön työtehtäviin kokonaisvaltaisesti. Asenne ja motivaatio kulkevat yleensä käsi kädessä vaikuttaen toisiinsa joko negatiivisesti tai positiivisesti. Tutkija kysyi vastaukseen asenne ja motivaatio tarkennusta, mitä tämä käytännössä tarkoittaa? Vastaus kohdistui lähinnä nuoriin, alalle tuleville henkilöille. Tarkennukset olivat: Sitoutuminen työhön, toisen auttaminen, halu oppia tekemään työ hyvin. Näihin toivottiin kehitystä ja asenne muutosta. **Ymmärrys puolivalmiiden tuotteiden eduista** liittyy suoranaisesti edellä mainittuihin asioihin. Edelleen työntekijät kyseenalaistavat valmiskomponenttien käytön, näkemättä kokonaisvaltaisesti komponenttien käytön tuomia etua. Tiedon jakaminen asiasta sekä toimintamallien selkeyttäminen voisivat edesauttaa ymmärrystä asiasta.

Vastaajien muut terveiset olivat:

” Kokin pitää ymmärtää miksi käytämme puolivalmiita tuotteita. Mikä merkitys on kastikkeella, esille laitolla ja salaattipöydän miettimisellä ajatellen päivän lounasta. Pääraaka-aine kertoo, mihin makumaailmaan suunnataan ja salaattipöydän sekä energialisäkkeen pitää korostaa niitä makuja, jolloin kokonaisuudesta tulee laadukas. Miten lämmitetään sousvide kanaa ja muuta. On tärkeää, jos teollisuus tekee meille tuotteen, pitää ymmärtää, mitä ja miksi sille on tehty jotain.”

”Tämän päivän kokki ei välttämättä tiedä miten tuote alkuperäisesti valmistetaan, myös perustaidot puuttuvat monelta. Työvälineiden käyttö, oma-aloitteisuus, oman työpisteen siisteys, itseohjautuvuus seuraavien päivien esivalmisteluihin. Itsekritiikki valmistettujen tuotteiden maussa ja laadussa ennen kuin tuote lähtee asiakkaalle.”

”Yleiset työhön liittyvät työntekijän velvoitteet olisivat hyvä, jos opiskelijalla olisi tiedossa jo tullessa työssä oppimaan.”

4.2.1 Aineiston kattavuus

Riittävyttä on usein määritelty saturaatiokäsitteen avulla, erityisesti grounded theory- lähestymistavan mukaisessa tutkimuksessa. Aineisto on saturoitunut eli riittävä silloin, kun uuden tapauksen mukaan ottaminen ei tuota uutta tietoa. (Hänninen 2016). Saturaatiopisteen varmistamiseksi tein vielä kyselytutkimuksen samalla kyselylomakkeella ryhmälle 2. Kysymykset avasin ennen vastaamista samalla tavalla kuin ryhmälle 1. Vastaaja ryhmä oli matkailu- ja ravitsemisalalan esihenkilöopiskelijoita, joiden tausta ja toimenkuva on hyvin samanlainen kuin ryhmällä 1. Kysymyksiin vastaaminen tapahtui luokkatilassa saman aikaisesti, kaikkien saadessa täysin samanlaisen informaation asiasta. Tilanteen kuitenkin ollessa hieman erilainen kuin ryhmällä 1. tutkija näkee tämä triangulaationa, hie- man erilaisena menetelmänä samaa asiaa kysyvänä tilanteena.

Kaikki 12 vastasivat kyselyyn tulosten ollessa todella samansuuntaisia. Kysymykseen Paljonko prosentteina vastuullasi olevissa toimipaikoissa käytetään ruoanvalmistuksessa valmis/puolivalmiskomponentteja? Minimiarvo prosentteina oli 30 ja maksimiarvo 90 keskiarvon ollessa 61,3 prosenttia. Eroa näin ollen ryhmään 1. oli ainoastaan 1,9 prosenttia. Toiseen kysymyksen, mieti ravintola / suurtaloukokin ammattiosaamista keittiössä, jossa käytetään valmis / puolivalmiskomponentteja ruoanvalmistuksessa. Mitä ammatillista osaamista hänellä tulisi olla? Kirjoita lyhyesti alle 3–8 tärkeintä asiaa mitä sinulle nousee mieleen. (Esim. kypsennysmenetelmät ja ajat, laitteiden käyttö, varastojen järjestyksen hallinta, esille laitto. Hox. ammatillista osaamista voi olla monenlaista esim. sosiaaliset taidot) vastauksia tuli yhteensä 43 kappaletta. Vastaukset olivat hyvin saman sisältöisiä,

ainoastaan yksi poikkeama ryhmän 1. vastauksiin oli. Ammattiosaamisen sisältöihin toivottiin kaikille ensiapukoulutusta. (Ensiapukoulutus on opinnoissa mahdollista suorittaa, mutta ei ole pakollinen ruoanvalmistus ravintolassa ammattitutkinnon sisällöissä.) Vastausten määrän painopisteet muuttuivat siten, että ensimmäiselle sijalle nousi ajan käytön hallinta eli työn ajoitus ja toiselle sijalle koneiden ja laitteiden hallinta. Uusia, poikkeavia vastauksia ryhmään 1. ei tullut eikä myöskään vapaita kommentteja. Tulleiden vastausten perusteella uutta informaatiota ei ole tullut merkittävässä määrin, joten tutkija voi todeta aineiston saturoituneen.

4.2.2 Tutkimuksen arviointia

Tutkimuksen luotettavuutta ja pätevyyttä, eli toisin sanoen uskottavuutta ja vakuuttavuutta, voidaan parantaa kriittisellä ja arvioivalla työasenteella. Laadullisessa tutkimuksessa arviointi on kokonaisvaltaisesti kriittistä tarkastelua. Tutkimuksen arviointiin liittyy reflektion käsite. Reflektiolla tarkoitetaan oman toiminnan kriittistä tarkastelemista. Reflektiota tulisi tehdä koko tutkimusprosessin ajan. Harkitsemalla tutkimusprosessin kaikkia vaiheita sekä kuvaamalla aineiston syntymisen mahdollisimman hyvin voidaan lisätä tutkimuksen luotettavuutta ja pätevyyttä. Tutkimusta arvioitaessa on hyväksyttävä se, että kaikki tutkimus on tutkijan tekemää kokonaisuutta tietyistä puitteista, joku toinen voisi tehdä samoissa puitteissa hieman toisen näköisen tuotoksen. Tutkijoiden saamista tuloksista voidaan toki tehdä joitakin johtopäätöksiä, mutta tulokset ovat aina kontekstuaalisia eli muun muassa aikaan, paikkaan ja tutkijaan sidoksissa olevia asioita. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Tutkija on pyrkinyt tutkimuksen kaikissa vaiheissa olemaan mahdollisimman objektiivinen. Kysymysten asettelut ja vastaamiseen ohjeistukset eivät ole johdatelleet mihinkään suuntaan vastaamisessa. Kysymykset ovat olleet mahdollisimman yksiselitteisiä, joten myös vastaukset ovat olleet hyvinkin selkeitä ja niiden koonnissa ei ole tarvinnut tehdä tulkintoja, vaan vastaukset on voitu laittaa selkeästi omaan kategoriaansa. Kysely on myös helposti toistettavissa. Tutkija ei ole myöskään antanut oman tietämyksensä ja ammattitaitonsa ohjailla tutkittavia vastaamisessa.

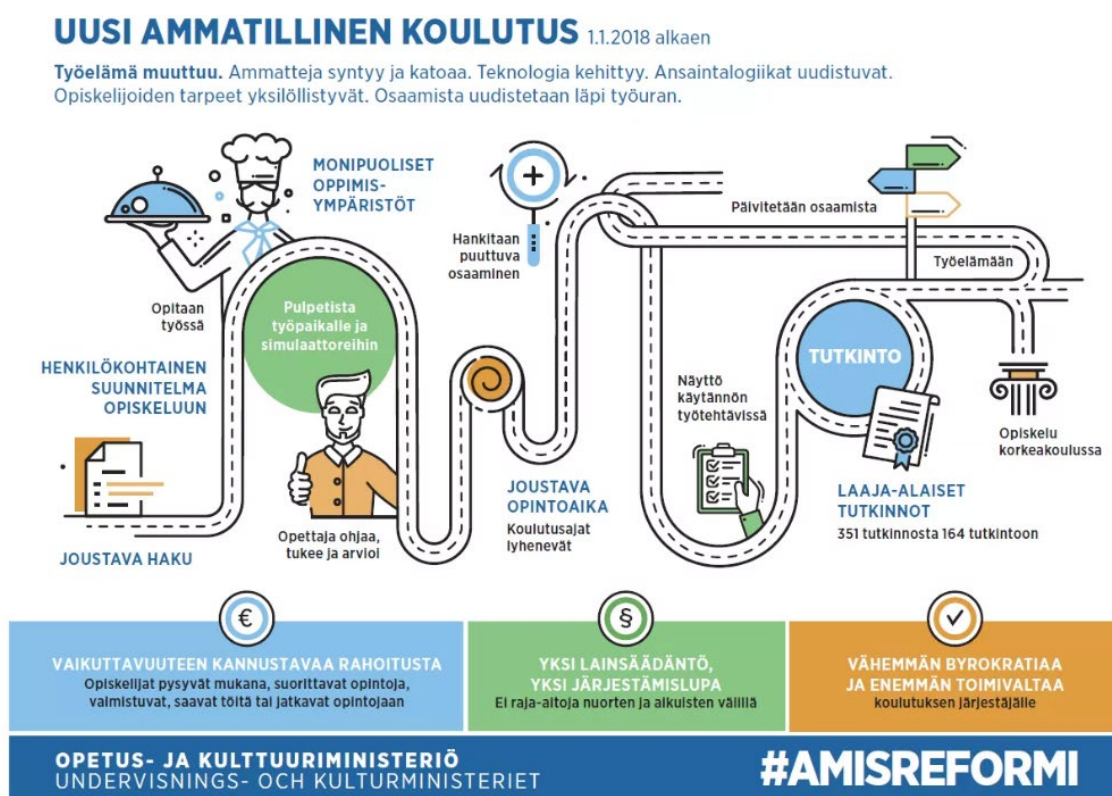
4.2.3 Johtopäätöksiä vastauksista

Vastausten perusteella valmis- ja puolivalmiskomponentteja käytetään ravintoloissa tällä hetkellä runsaasti, enemmän kuin tutkija osasi odottaa. Ammattiosaimisen tavoitteista komponenttikeittiössä voi nähdä selkeästi osaamisen peräänkuuluttamisen myös perusasioissa kuitenkin niin, että ruoanvalmistukselliset asiat esimerkiksi kastikkeiden, peruna- ja kasvislisäkkeiden valmistaminen alusta alkaen on poistunut osaamisen tavoitteista komponentti keittiöissä. Tämän päivän ruoanvalmistus tulisi ymmärtää kokonaisvaltaisesti täysin uudella tavalla. Ammatillinen osaaminen on murroksessa, osaaminen muuttuu hyvin voimakkaasti ja nopealla syklillä yhä enemmän valmiskomponenttien suuntaan. Perinteisen ruoanvalmistuksen taidon tarve ei tule häviämään, mutta tarpeen laajuus tulee supistumaan elintarviketeollisuuden yhä kehittyessä.

Vastaukset osoittavat myös sen, että alan ammattitaidon opettamisen sisältöjä on syytä tarkastella. Mitä opetamme ja kuinka kauan? Mitkä ovat ylipäättään kokon ammattitaitovaatimukset. Opetuksen tulee olla mahdollisimman lähellä työnantajan tarpeita ja vastata tällä hetkellä olevaan työvoimapulaan ravintola-alalla.

5 TUTKIMUKSEN HYÖDYNTÄMINEN TYÖELÄMÄN TARPEISIIN

Edellä olevaan perustuen voisi tämänhetkisen ravintola-alan keittiöpuolen koulutuksessa ja ammatillisessa osaamisessa katsoa olevan kohtaanto-ongelma. Ammatillinen opetus ja työelämän osaamistarpeet eivät kohtaa riittävästi. Tätä on hyvä hieman taustoittaa, yksi kehityskulun alkupiste on ammatillisen koulutuksen reformi vuonna 2018.



Kuva 5. Ammatillisen koulutuksen uudistuminen (OKM 2017)

Reformissa uudistettiin koulutuksen rahoitusta, ohjausta, toimintaprosesseja, tutkintojärjestelmää ja järjestäjä rakenteita. Reformissa yhdistettiin ammatillisen peruskoulutuksen ja ammatillisen aikuiskoulutuksen lait yhdeksi laiksi, jossa keskeistä on osaamisperusteisuus ja asiakaslähtöisyys. Samalla koulutukseen lisättiin työelämässä oppimisen määrää ja painotetaan henkilökohtaista opintosuunnitelmaa. (Opetus- ja kulttuuriministeriö 2023.) Uudistuksessa on paljon hyvää mutta ehkä eniten kritiikkiä on saanut työssäoppimisen runsas lisääntyminen ja sitä kautta oppilaitoksessa annettavan opetuksen väheneminen. Lähtökohtaisesti tämä ajatus on oikea mutta etenkin ravintolan hektisessä työympäristössä lisääntynyt ohjaustarve koetaan liian suurena rasitteena.

Samalla tehtiin 400 miljoonan leikkaukset ammatilliseen koulutukseen, jotka suoraan vaikuttivat opetuksen resursseihin. Lain mukaan minimimäärää opetukselle ei ole laadittu. Rahoitus muuttui myös suorituspainotteiseksi, joka käytännössä tarkoittaa, että suurin osa ammatillisen koulutuksen rahoituksesta muodostuu suoritettujen tutkintojen määrästä. Pienempien koulutuskokonaisuuksien eli osatutkintojen määrää pyritään lisäämään (VTV 2021.)

Koulutuksen siirryttyä suurelta osin työpaikoille on selvää, että yhteistyö työelämän ja oppilaitoksen välillä on kasvanut. Tampereen Aikuiskoulutuskeskus matkailu- ja ravitsemisala järjestää kaksi - kolme kertaa vuodessa yhteistyö tapaamisen työelämän edustajien kanssa. Tapaamisissa pohditaan yhdessä ratkaisuja alan ajankohtaisiin haasteisiin, joita vuonna 2023 ovat olleet muun muassa työvoimapula, olemassa olevan henkilöstön täydennyskoulutuksen tarve, koulutuksen ja ammatillisen osaamisen tarpeen kohtaaminen, ohjaus työssäoppimispaikoissa, alan veto- ja pitovoima.

Työelämästä saadun viestin mukaan osaamisen tarpeen kohtaaminen tarkoittaa, ettei suurella osalla työssä oppijoista ole vielä työelämäjaksolle tullessaan tarvittavaa osaamista perustaitoihin, saati sitten ammatillista osaamista. Tämä koskee myös monia valmistuneita opiskelijoita. Ammattitutkinnon perusteissa osaamisen, joka pitäisi koulutuksen aikana saavuttaa, määritellään seuraavasti. Tutkinnon ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut ravintolokokki osaa.

- työskennellä ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti ravintolan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti
- työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti
- esikäsitellä raaka-aineita oikein jalostusasteen mukaisesti
- valmistaa alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia
- viimeistellä ja laittaa ruoka-annokset esille tarkoituksenmukaisella tavalla
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti (Ruokapalvelujen ammattitutkinto 2018.)

Tutkinnon suurtalousruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut suurtalouskokki osaa

- työskennellä suunnitelmallisesti ja vastuullisesti ammattikeittiön erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä

- toimia organisaation toiminta-ajatuksen mukaisesti
- työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti
- valmistaa erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia
- käyttää ammattimaisesti ja tehokkaasti ammattikeittiön koneita ja laitteita
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti (Ruokapalvelujen ammattitutkinto 2018.)

Kirjatuista osaamisvaatimuksista, varsinkin jos ne vielä pilkotaan tutkinnon perusteiden mukaisiin osiin, löytyy kaikki mitä keittiötyön osaamiseen tarvitaan. Haaste ei olekaan tässä vaan oppilaitoksissa ei opetusta kohdenneta riittävästi kentän vaatimusten mukaisesti, jossa nyt viitataan tutkimukseni tuloksiin ja yhteistyöfoorumien kokouksissa ilmaistuihin mielipiteisiin.

Konkreettisenä esimerkkinä, muun muassa kastikkeet, lihat, kalat, kasvikset tulevat todella moneen ravintolaan valmiskomponentteina. Miksi oppilaitosten pitäisi käyttää edelleen perinteisiä ruoanvalmistusmetodeja opetuksessaan? Työhön siirtyvät kokit eivät välttämättä uransa aikana tee laisinkaan ruokia perinteisillä menetelmillä. Tutkija haluaa huomauttaa, että ei halua perinteisten ruoanvalmistusmenetelmien katoavan, koska ilman niitä emme pystyisi valmistamaan muuna muassa komponentteja ja tarjoamaan asiakkaille erilaisia ruokaelämyksiä. Opetuksen painopisteitä tulee kuitenkin siirtää siihen suuntaan, miten kentällä enemmistö ravintoloista toimii. Perinteisiä ruoanvalmistustaitoja hallintaansa haluava voi esimerkiksi ohjata työssäoppimisensa sellaisiin ravintoloihin, joissa näitä menetelmiä käytetään.

Toinen haaste, ravintoloissa ei ehditä ohjaamaan niin runsaasti kuin olisi tarvetta. Tämä on suoranaisesti yhteydessä reformin aloittamaan runsaaseen työssäoppimisen kulttuuriin, opiskelijat menevät ensimmäisiin harjoitteluihinsa hyvin nopeasti koulutuksen aloittamisen jälkeen. Ravintoloiden kiireinen työtahti tuo vielä lisähaasteita ohjaamiseen. Kuitenkin työpaikkaohjaajalla niin kuin opettajallakin on omat vastuunsa työssäoppimisen ohjauksessa.

Työpaikkaohjaaja

- vastaa opiskelijan ohjauksesta
- perehdyttää opiskelijaa yhdessä työyhteisön kanssa
- perehtyy oppimisen tavoitteisiin ja tutkinnon perusteisiin
- suunnittelee, organisoii ja ohjaa tavoitteisiin perustuvia työtehtäviä
- antaa palautetta opiskelijan kehittymisestä

- tekee yhteistyötä opettajan kanssa
- tutustuu arviointikriteereihin
- suunnittelee osaamisen näyttöjä
- arvioi opiskelijan osoittamaa osaamista yhdessä opettajan kanssa
- kehittää omaa ohjausosaamistaan (Ohjaan.fi.2023).

Opettaja

- kartoittaa opiskelijan osaamistarpeet ja niihin vastaavan tutkinnon osan/osat
- suunnittelee opiskelijan ja työpaikan edustajan kanssa toteuttavat opinnot eri oppimisympäristöissä
- ohjaa opiskelijan oppimisprosessia
- kartoittaa ja järjestää opiskelijan tarvitseman tuen
- ohjaa opiskelijaa ja työpaikkaohjaajaa näyttöjen toteuttamiseen
- toteuttaa yhdessä arvioinnin työpaikan kanssa (Ohjaan.fi.2023).

Vaikka yllä esitettyjä vastuualueita pystyisikin johdannollisesti noudattamaan, edelleen haasteeksi muodostuu useita muita tämän päivän huomioon otettavia asioita ravintola-alalle töihin tulevien keskuudessa. Lisäksi suuremmissa keskuksissa, joissa opiskelijoita on runsaasti, alati vaihtuvat ohjattavat luovat oman paineensa työpaikkaohjaajiin.

Työelämässä on meneillään murros, joka haastaa varsinkin nuorempien sukupolvien kohdalla perinteiset työelämätaidot. Nuoremmat sukupolvet mieltävät työn merkityksen eri lailla kuin vanhempansa. Työ tulee heidän näkemyksensä mukaan olla vastavuoroisen antoisaa, työn sisältö tulee olla antoisaa ja sosiaalinen ilmapiiri heille sopiva. Työn tekemiseen ei haluta uhrata koko elämää, se on osa elämää ei elämän keskipiste. (Ruutu 2020, 15.)

Keskustelun aiheena on myös ollut alan vetovoima ja pitovoima. Tätä on hyvä tarkastella alalle hakeutuvien perusopetuksen päättäneiden osalta. Majoitus- ja ravitsemisalalle hakeutui vuonna 2023 ensisijaisesti 1371 peruskoulun päättänyttä opiskelijaa. Vertailuksi voisi ottaa vuoden 2014 jolloin ensisijaisia hakijoita oli 3411. (Vipunen. 2024.) Hakijamäärät ovat pudonneet rajusti myös aikuiskoulutuspuolella. Hakijamäärien vähenemisen lisäksi opintojensa keskeyttäneiden

määrä on lisääntynyt huomattavasti. Vielä jos katsotaan valmistuneiden sijoittumista opiskeltuun ravintola-alan ammattiin, tämä on myös vähentynyt. Edellä mainitut perustuvat kirjoittajan empiiriseen tietoon.

Matkailu- ja ravitsemisalalan vetovoima on siis pudonnut huomattavasti viime vuosina, joka on johtanut tällä hetkellä olevaan työvoimapulaan. Osaavia alan ammattilaisia ei tahdo Suomesta löytyä, joten työntekijöitä tuodaan ulkomailta kiihtyvässä tahdissa. Tämä ei välttämättä ole myöskään tulevaisuuden pelastus alalla vallitsevaan työvoimapulaan, olisi tärkeää tarkastella alan työhyvinvointia ja palkkausta, jotka osaltaan tukisivat alan pitovoimaa.

Ratkaisu asiaan voisi löytyä tutkimalla ja toteuttamalla työntekijäkokemusta. Työntekijäkokemus on monia eri asioita sisällään pitävä, käsittäen koko työntekijän työssäolo ajan yrityksessä ja ne tuntemukset, joita hän sieltä saa. Työntekijäkokemuksen onnistumisen yksi edellytys on, että työnantaja tuntee työntekijät ja toteuttaa heidän kanssaan onnistunutta dialogia. Asiakaskokemuksen onnistumisen yhteys on tunnistettu jo pitkään liiketoiminnan menestyksen yhtenä osana ja siihen on laitettu yrityksissä resursseja, mutta työntekijäkokemusta ei ole vielä tunnistettu niin merkittävänä osana menestystä kuin pitäisi. (Huhta & Myllyntaus, 2021, 41.)

Tutkijan oman kokemuksen mukaan ravintola-alalla 1990-luvulta asti lähes tähän päivään jatkunut yhä suuremman henkilöstön tehokkuuden tavoittelu on omalta osaltaan vähentänyt alan veto- ja pitovoimaa. On myös hienoa huomata, että 2020-luvulta alkaen osa yrityksistä on ottanut työhyvinvoinnin ylläpitämisen toteutuksen omakseen. Kyynisemmät voisivat tähän myös todeta, että on ollut pakko, kun uusia työntekijöitä ei saada. Yhtä kaikki, tärkeintä on työhyvinvoinnin tärkeyden ymmärtäminen myös ravintola-alalla.

Tomi Lantto kirjoitti myös aiheesta Aromi-lehden kolumnissaan työhyvinvoinnin kolme peruspilaria. Yhdysvalloissa yliopistossa kehitetty Great Place to Work-tutkimus etsi yhtäläisyyksiä niistä yrityksistä, joissa työntekijät kertoivat viihtyvänsä ja rakensivat siitä mallin. Tämän tutkimuksen mukaan työhyvinvointi syntyy kolmesta asian yhteisvaikutuksesta: luottamuksesta esihenkilöön, työkave-

reista ja omasta työstä. Kaikki alkaa luottamuksesta esihenkilöön, hän on oikeudenmukainen, luotettava ja kantaa vastuunsa. Toinen tärkeä on työkaverit, nautin työn tekemisestä heidän kanssaan. Heillä on hyvä ammattitaito, asenne ja halu auttaa toisia. Luottamus on myös heidän kanssaan tärkeää. Kolmas näkökulma on suhtautuminen omaan työhön. Pidän työstäni, koen osaavani ja menestyväni siinä, saan siitä palautetta. Lantto korostaa vielä kolumnissaan, että ongelmista puhuttaisiin työpaikoilla, keskustelu auttaa ja niissä löydetään usein ratkaisu tilanteeseen. Nostetaan luottamuksen rakentaminen johtamisen keskiöön. (Lantto, 2022.)

5.1 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa

Edellä todetun tutkimuksen tuloksien ja työelämäyhteistyössä saadun palautteen perusteella on selkeä tarve kohdentaa ammatillista osaamista suhteessa työelämän osaamisen vaatimuksiin. Kohdennetulla osaamisella voidaan vaikuttaa suorasti tai epäsuorasti lähes kaikkiin esille nousseisiin haasteisiin. Lisäksi voidaan nostaa esille myös yhteiskunnalliset tavoitteet esimerkiksi nopea työllistyminen työvoimapula alalle. Tämän edistämiseksi tehdään paikallinen tutkinnon osa, jossa huomioidaan ammattitaitovaatimuksissa tutkimuksen tulokset. Komponenttikeittiössä toimiminen.

Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvien tutkinnon osien avulla koulutusten järjestäjät pystyvät vastaamaan nopeasti työelämän alueellisiin ja paikallisiin osaamistarpeisiin, tukien opiskelijoiden työllistymistä lähialueelle. Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvat tutkinnon osat eivät voi olla suunnattuja yhden yrityksen tarpeisiin, vaan niiden on vastattava laajemmin alueellisiin tai paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin. Kun koulutuksen järjestäjä tarjoaa paikallisia tutkinnon osia, sen on määriteltävä tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, osaamispisteet ja osaamisen arviointi sekä tiedottaa näistä tutkinnon osista ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 123 §:n nojalla, jotta opiskelijalla olisi tiedossaan yksilölliset valinnan mahdollisuudet. (Opetus- ja kulttuuriministeriö 2017.)

5.2 Ammattitaitovaatimukset ja arviointi kriteerit

Koulutuksen järjestäjä laatii paikallisen tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset ja arvioinnin kriteerit vastaavasti kuin muissakin valtakunnallisissa ammatillisissa tutkinnon osissa. Ammatillisessa koulutuksessa osaaminen arviointi tehdään työelämälähtöisesti sekä osaamis- ja kriteeriperusteisesti. Osaamista arvioidaan alla olevalla arviointiasteikolla (Opetushallitus n.d.b.)

- ammatillisen perustutkinnon ammatillisissa tutkinnon osissa 1–5
- ammatillisen perustutkinnon yhteisten tutkinnon osien osa-alueissa 1-5 ja yhteisissä tutkinnon osissa 'hyväksytty'
- ammattitutkinnon ja erikoisammattitutkinnon tutkinnon osissa 'hyväksytty'
- valmentavissa koulutuksissa 'hyväksytty' tai sanallinen kuvaus osaamisesta.

Osaamisen osoittaminen tapahtuu antamalla näyttö osaamisestaan. Näytöt suunnitellaan yksilöllisesti tutkinnon osan mukaan, josta vastuussa on tutkinnon järjestäjä. Näytössä opiskelija tekee käytännön työtehtäviä aidoissa työtilanteissa ja työprosesseissa työpaikalla. Työpaikan tulee mahdollistaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten toteutuminen työpaikalla (Opetushallitus n.d.b.)

5.3 Paikallinen tutkinnon osa komponenttikeittiössä toimiminen

Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen paikalliset tutkinnon osat ovat kehitetty pirkanmaalaisten työnantajien tarpeisiin. Niissä huomioidaan alueelliset erityispiirteet. Paikallisia tutkinnon osia voidaan hyödyntää rekrytointien yhteydessä tai henkilöstön kouluttamisessa. Paikallista tutkinnon osaa voidaan lähteä tekemään, kun useammalta eri työnantajalta tulee tarve tietynlaiselle osaamiselle, eikä heille sopivaa tutkinnon osaa ole saatavilla. (TAKK. 2024.) Kaikkien edellä olevien spesifikaatioiden mukaan on tehty paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa. Komponenttikeittiössä toimiminen (Liite 3.)

6 YHTEENVETO JA POHDINTA

Työn tekemiseen sysäyksen sai ravintola-alaa jo muutamia vuosia vaivannut työvoimapula, jonka takia työelämästä tullut viesti oli, että ravintola-alan opiskelijoita tulisi saada nopeammin valmistumaan opinnoistaan ja sitä kautta myös hakeutumaan enemmän alalle. Tämän takia tulisi tutkia millaisella osaamisella sen näkökulmasta tuli myös tutkia mitä oppilaitoksessa on tärkeä opettaa, mitä osaamista ravintoloissa vaaditaan tänä päivänä. Kuinka paljon käytetään valmiskomponentteja, joissa osaaminen tarve on erilaista kuin perusruoan valmistuksessa.

Tutkimuksen haasteena oli alusta alkaen saada tutkimuksen luotettavuus mahdollisimman suureksi, ensimmäisen tutkimuskysymyksen ollessa kuinka paljon yrityksenne käyttää ruoanvalmistuksessa valmis/puolivalmiskomponentteja? Kysymys on edelleen arka aihe monelle ravintolalle, valmiskomponentit eivät suuressa yleisössä pääsääntöisesti herätä positiivisia mielikuvia. Tähän avun toi kuitenkin erittäin hyvä työelämä yhteistyö verkostot, joista valikoitui tutkimukseen pitkäaikaiset yhteistyökumppanit. Valintaa pystyi tekemään myös niin, että saatiin erityyppisiä ravintoloita mukaan vastaamaan kysymyksiin.

Kysymyksien laadinta aloitettiin keväällä 2023 ja kysymykset testattiin Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen matkailu- ja ravitsemisalalan esimiestyön opiskelijoilla, joiden kommenttien perusteella tehdyt kysymykset muotoituivat. Ennen kuin kysymykset lähetettiin vastaajille, käytiin heidän kanssaan useamman kerran keskustelua siitä, kuinka kysymyksiin tulisi suhtautua ja ettei yksittäiset vastaajat eivätkä vastaukset erotu lopputuloksesta.

Vastaukset kysymyksiin saatiin kaikilta, jonka jälkeen saturaatiopisteen varmistamiseksi toistin kysymykset samalle ryhmälle, jotka olivat auttaneet kysymysten laadinnassa. Ero ensimmäisenä tulleisiin vastauksiin oli hämmentävän pieni, eikä uutta tietoa juurikaan tullut. Useampien tutkimusmenetelmien käyttö ja moninaiset tavat lähestyä asiaa tukivat ymmärrystä asiasta ja vastausten saturaation saavuttamista.

Tutkimuksen tekeminen kesti kauan mutta oli kaikilta osin antoisa. Haastetta toivat aikataulujen yhteensovittaminen yhteistyökumppaneiden kanssa sekä

aiempien Suomessa tehtyjen tutkimusten vähyys. Tutkimuksen vastauksiin ja niiden luotettavuuteen olen erittäin tyytyväinen kaikilta osin. Vastausten pohjalta oli hyvä rakentaa Tampereen Aikuiskoulutuskeskuksen toimeksiannon mukaisesti paikallinen tutkinnon osa, joka menee hyväksyttäväksi säätiön hallitukseen maaliskuussa 2024. Tutkinnon osasta tulee olemaan hyötyä työelämälle sekä oppilaitoksille ja se kehittää yleisesti ravintola alaa, joka on tällä hetkellä suuressa murroksessa monessa suhteessa.

Tutkimuksen tuloksissa valmiskomponenttien runsas käyttö ruoanvalmistuksessa yllätti hieman tutkijaakin mutta toivoisin, että tämä ohjaisi myös valtakunnallisesti ravintola-alalle tutkinnon perusteita tekeviä tahoja hyödyntämään enemmän työelämän näkökulmia tutkinnon perusteita laadittaessa. Ruoanvalmistus ravintoloissa on muuttunut ja se tulee jatkossa huomioida opetuksessa kuin työssäoppimisjaksoilla.

Jatkossa ravintola-alaa tulisi tutkia kokonaisvaltaisesti. Ravintola-ala elää murroksessa, joka tarkoittaa olemassa olevan työvoiman siirtymistä osin muille aloille ja uuden työvoiman heikkoa saatavuutta, vetovoima ja pitovoima on heikko. Lisäksi kehittyvät raaka-aineet ja tekniikka tuovat omat haasteensa, kun nämä pitäisi saada integroitua toimintaan. Tällä hetkellä myös korkea inflaatio kiristää tilannetta ravintoloissa. Ammattinsa hallitsevista kokeista ja tarjoilijoista on pulaa nyt ja jatkossa yhä enemmän haastetta tuo osaavien esihenkilöiden saaminen toteuttamaan kannattavaa toimintaa ravintoloissa. Oikeanlainen koulutus on keskiössä. Toivomme, että saamme lisää kansainvälisiä tekijöitä turvaamaan työvoiman saannin ravintola-alalle kuten myös muihin, työvoimapuolasta kärsiville aloille.

Työssä olen käyttänyt empirismiä runsaasti mutta ainakin itse tämän pystyn hyväksymään 40 vuoden kokemuksellani ravintola-alasta. Kiitän myös Tampereen Aikuiskoulutuskeskusta hyvästä yhteistyöstä.

LÄHTEET

Ahola, M. & Lokka, E. 2020. Malli julkisen joukkoruokailun mahdollisuuksista edistää lähiruoan menekkiä – ohjekirja keittiöön. Luettu 21.12.2023.

<https://www.sodankyla.fi/projektit-ja-hankkeet/case-sodankyla-pudasjarvi/>

Bamberg, J., Jokinen, P. & Laine, M. 2007. Tapaustutkimuksen taito. Helsinki: Gaudeamus.

Botonaki, A. & Konstadinos, M. 2010. Revealing the values behind convenience food consumption. Elsevier:Bv.

Brunosson, A., Brante, G., Sepp, H. & Mattsson, S. 2014. To use a recipe-not a piece of cake. Luettu 29.12.2023. <https://web-p-ebsohost-com.libproxy.tuni.fi/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=0&sid=f6b995ea-5b3f-4aff-8d33-1b0a4f1f08eb%40redis>

Eklund, I. & Kekkonen, H. 2018. Kannattavuuslaskennan taitajaksi. Helsinki: Sanoma Pro Oy

Fonekta. N.d. Elintarviketeollisuuden tuotteet. Luettu 19.12.2023.

<https://www.finder.fi/Elintarviketeollisuuden+tuotteet/Puljonki+Oy/Juuka/yhteystiedot/169408>

Fsd.tuni.fi 2022. N.d. Luettu 21.12.2023. <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelu>

Hiltunen, L. 2009. N.d. Luettu 25.12.2023. <http://www.mit.jyu.fi/OPE/kurssit/Gra-duryhma/PDFt/kyselytutkimus2009.pdf>

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2010. Tutki ja kirjoita. H.linna: Karisto

Holma, L., Laasio, K., Ruusuvuori, M., Seppä, S. & Tanner, R. 2021. Menestys syntyy asiakaskokemuksesta: B2B- johtajan opas. Helsinki: Alma Talent
Hänninen, V. 2016. N.d. Kuinka paljon on tarpeeksi? Aineiston määrä laadullisessa tutkimuksessa. <https://doi.org/10.33336/aik.88484>

Huhta, M. & Myllyntaus, V. 2021. Työnantajabrändi ja työntekijäkokemus. Lietua: Alma Talent Oy.

Huhtakangas, P. 2020. Kehittyvä elintarvike 4. Vaasa: Waasa Graphics Oy.

Jokinen, T. 2021. Konstruktiivinen tapaustutkimus ja suunnittelutiede. Luettu 3.11.2023. <https://blogi.oamk.fi/2021/02/19/konstruktiivinen-tapaustutkimus-ja-suunnittelutiedekaksi-insinoritieteisiin-soveltuva-tutkimusotetta/>

Juuti, P. 2006. Organisaatiokäyttäytyminen. Keuruu: Otava

Karjalainen, A. 2007. N.d. Koulutusorganisaation prosessit. Luettu 2.12.2023. https://oamk.fi/c5/files/8115/5429/3098/koulutusorganisaation_prosessit_karjalainen.pdf

Keskitalo, T. 2020. N.d. Teoria vai artefakti. Luettu 22.12.2023.

<https://blogi.eoppimispalvelut.fi/tyoelamankehittamismenetelmat2020/2020/12/02/teoria-vai-artefakti-kumpi-tulee-ensin/>

Kivilinna, K. & Valkamo, K. 1968. Ruokalajien käsikirja. Porvoo: Werner Söderström Oy.

Koppa Jyväskylän yliopisto. N.d. Tapaustutkimus. Luettu 21.12.2023.

<https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/tapaustutkimus>

Koppanen, P. 2002. Näkemyksiä Suomessa vuonna 2015. Pro gradututkielma. Helsingin yliopisto, maa- ja kotitalousteknologian laitos.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY

Lantto, T. 2022. Työhyvinvoinnin kolme peruspilaria. Luettu 23.8.2023.

<https://www.avecmedia.fi/i ihmiset/kolumnit/tomi-lantto-tyohyvinvoinnin-kolme-peruspilaria/>

Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. 2003. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Helsinki: WSOY

Liinanki, K. 2023. Elintarvike ja Terveys 5. Vaasa: Waasa Graphics Oy.

Lukka, K. N.d.a. 2003. Konstruktiivinen tutkimusote. Luettu 20.12.2023.

<http://www.metodix.com/showres.dll/fi/metodit/methods/metodiartikkelit/>

Lukka, K. N.d.b. 2001. Konstruktiivinen tutkimusote. Luettu 13.11.2023.

<https://metodix.fi/2014/05/19/lukka-konstruktiivinen-tutkimusote/>

Metos. N.d. Laiteopastus. Luettu 21.12.2023. <https://www.metos.fi/fi/mika-metos-on>

Nieminen, M. 2014. Monikulttuurinen asiakastyö. Tallinna: AS Pakett

Ohjeita työpaikalle. 2023. Viitattu 3.12.2023. <https://ohjaan.fi/>

Opetushallitus. N.d. a. Oppisopimuskoulutus. Luettu 23.7.2023.

<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tyoelamassa-oppiminen>

Opetushallitus. N.d.b. Osaamisen arviointi ammatillisessa koulutuksessa. Luettu 2.10.2023. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/osaamisen-arviointiammatillisessa-koulutuksessa>

Opetus- ja kulttuuriministeriö. 2023. Ammatillisen koulutuksen reformi. Viitattu 2.1.2024. <https://okm.fi/amisreformi>

Opetus- ja kulttuuriministeriö. 2017. Ehdotus valtioneuvoston asetukseksi ammatillisesta koulutuksesta. Luettu 19.8.2023. <https://minedu.fi/documents/1410845/3863837/Ammatillinen+koulutus+-+muistio+5-10-2017/b636af15-774f-4069-970e757eedb921f3/Ammatillinen+koulutus+-+muistio+5-10-2017.pdf>

Ruokapalvelujen ammattitutkinto. 2018. E-perusteet. Viitattu. 2.1.2024. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/ammattillinen/4454273/tiedot>

Ruokatieto. N.d. Erilaiset ruokavaliot. Luettu 28.12.2023. <https://ruokatieto.fi/ruokatietoa/pelloilta-poytaan/kuluttaja/ravitseminen/erilaiset-ruokavaliot/>

Ruutu, S. 2020. Coachin työkalupakki. Helsinki: Alma Talent Oy

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. Menetelmäopetuksen tietovaranto. Luettu 1.1.2024. <https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus>

Salomaa, E. 2009. Omavaraistaloudesta valmisruokiin. Eura: Euraprint.

Salminen, J. 2017. Onnistu tiimityössä – Tiimin jäsenen kirja. Helsinki: Grano Oy

TAKK. 2024. Paikalliset tutkinnon osat. Luettu 8.1.2024. <https://www.takk.fi/fi/yrityksille/kouluta-henkilostoa/paikalliset-tutkinnon-osat>

TAKK. 2022. TAKK strategia. Luettu 30.7.2023. <https://www.takk.fi/fi/takk/tampereen-aikuiskoulutuskeskus/takkin-strategia>

Tampere omavalvontasuunnitelma. N.d. Luettu 28.12.2023. https://www.tampere.fi/sites/default/files/2023-11/ravintolan_omavalvontasuunnitelma_tampere.pdf

Tietoarkisto. N.d. Menetelmäopetus. Luettu 25.12.2023. <https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kyselylomake/laatiminen.html>

Valtiontalouden tarkastusvirasto. 2021. Valtiontalouden tarkastuskertomukset 2/2021. Ammatillisen koulutuksen reformi. Viitattu 3.1.2024. <https://www.vtv.fi/app/uploads/2021/03/VTV-Tarkastus-2-2021-Ammatillisen-koulutuksen-reformi.pdf>.

Varjonen, J. 2000. Trendejä vai kaaosta? Kuluttajatutkimuskeskus julkaisu 2/2000.

Viitasaari, A. 2006. Ravintolaruokien historiaa. Porvoo: WSOY

Vipunen. Opetushallinnon tilastopalvelu. 2022. Viitattu 5.1.2024. <https://vipunen.fi/fi-fi/ammattillinen/Sivut/Hakeneet-ja-hyv%C3%A4ksytyt.aspx>

Yle. 2023. Matkailu- ja ravitsemisalalan työvoimapula ei ole ratkennut. Luettu 24.7.2023. <https://yle.fi/a/74-20015655>

LIITTEET

Liite 1. Sähköpostilla lähetetty esitietoviesti.

Tervehdys,

Viittaan edelliseen keskusteluunne.

Olen valinnut sinut kyselyyn laajan ammatillisen osaamisesi ja tuntemuksesi vuoksi.

Tulen lähettämään sinulle lähiaikoina Webropol kyselyn, liittyen puoli- ja valmisruokien käyttöön sekä niihin liittyvään kokin ammatti osaamiseen sinun toimipisteessäsi/vastuullasi olevissa toimipisteissä. Vastaukset tulen hyödyntämään TAKKn ravintola- ja suurtalouskokkien opetukseen, uuden paikallisen tutkinnon osan tekemiseen sekä omiin opintoihini.

Kysymyksiä ei ole useita mutta toivon, että mietit vastaustasi tarkoin ja mahdollisimman avoimesti.

Vastauksesi on todella tärkeä opetuksen kehittämisessä. Kiitos jo etukäteen.

Kaikki vastaukset käsitellään luottamuksellisesti ja vastaajien nimet, eivätkä toimipaikat tule mihinkään näkyviin missään tutkimuksen vaiheessa. Tutkimustulosten yhteenvedon jälkeen tullaan vastaukset hävittämään.

Yhteistyöterveisin. Tapio Määttänen

Liite 2. Kyselylomake, joka pohjalta tehtiin Webropol kysely. 1(1)

Morjens,

Tässä sinulle nämä kysymykset, josta jo sinua etukäteen varoitin 😊. Toivon sinun vastaavan viikon sisällä.

Mieti vastauksiasi tarkoin ja ole mahdollisimman avoin. Viimeiselle ”muuta” riville voit laittaa viestiä muihin asioihin liittyen tai jos jotenkin haluat täydentää vastauksiasi.

Vastauksesi ovat luottamuksellisia, nimesi ja toimipaikkasi eivät tule näkymään koonnissa.

Tuhannet kiitokset sinulle yhteistyöstä. Tapio

1. Paljonko prosentteina vastuullasi olevissa toimipaikoissa käytetään ruoanvalmistuksessa valmis/puolivalmis komponentteja?

(Esim. Kaikista ruoanvalmistukseen liittyvistä komponenteista vain leivän ja jauhelihapihvit sekä yhden kastikkeen teemme itse. Muut ovat valmis/puolivalmiskomponenteista tehtyjä. Tällöin kyseisten tuotteiden osuus kokonaisuus huomioiden, vastaus olisi noin 90 % tuotteista on valmis/puolivalmis tuotteita.)

_____ %

2. Mieti ravintola/suurtaloukokin ammattiosaamista keittiössä, missä vähintään puolet tarjottavista tuotteista ovat valmis/puolivalmis raaka-aineista tehtyjä. Mitä ammatillista osaamista hänellä tulisi olla? Kirjoita lyhyesti alle 3-8 tärkeitä asiaa mitä sinulle nousee mieleen.

(Esim. Kypsennysmenetelmät ja ajat, laitteiden käyttö, varastojen järjestyksen hallinta, esille laitto. Hox. ammatillista osaamista voi olla monenlaisia esim. sosiaaliset taidot...)

Muuta:

Tiedän, että kysymyksiini on haastava antaa vastauksia. Voit olla minuun yhteydessä, jos sinulle tulee kysyttävää. Laita postia tapio.maatta-nen@takk.fi tai pirauta 044 7906384

Suurkiitos. Tapio

Liite 3. Paikallinen tutkinnon osa. Komponenttikeittiössä toimiminen. 1(4)



Matkailu- ja ravitsemisala. Ravintola ja cateringalan perustutkinto. Paikallinen tutkinnon osa.

Komponenttikeittiössä toimiminen. 15 osp.

Ammattitaitovaatimukset.

Opiskelija

- Ymmärtää komponenttikeittiössä työskentelyn tarkoituksen
- Suunnittelee ja aikatauluttaa päivittäiset toiminnot
- Osaa valmiskomponenttien lämmitys- ja kypsennysmenetelmät
- Hallitsee sosiaaliset taidot työyhteisössä
- Tuntee omavalvonnan ja siihen liittyvän puhtaanapitosuunnitelman
- Maustaa ja maistaa ruokia
- Käyttää keittiölaitteita
- Tunnistaa yleisimmät erityisruokavalioateriat
- Ylläpitää varastoja
- Työskentelee hävikkiä minimoiden
- Laittaa ruoat liikeidean mukaisesti esille

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> • Noudattaa työaikoja. • Tunnistaa työympäristön ohjeistetusti. • Osallistuu päivän toimintojen suunnitteluun. • Tunnistaa toimipaikassa muutamia käytössä olevia valmiskomponentteja ja osaa valmistaa niitä annettujen ohjeiden mukaisesti. • Osallistuu työyhteisön viestintään kommentoiden. • Perehtyy työpaikan omavalvontaan ja puhtaanapitosuunnitelmaan. • Maustaa ruokia annettujen ohjeiden mukaan. • Tunnistaa keittiössä olevista laitteista osan ja hallitsee niiden työturvallisen peruskäytön. • Tuntee yleisimmät erityisruokavalioateriat. • Vastaanottaa, varastoi raaka-aineita ohjeistetusti (FIFO). • Laittaa ohjeistetusti ruoat linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla.
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> • Noudattaa työaikoja.

	<ul style="list-style-type: none"> • Tunnistaa työympäristön toimintamallin komponentti-keittiöksi. • Osallistuu päivän toimintojen suunnitteluun antaen ehdotuksia toimintaan. • Tunnistaa useimmat toimipaikassa olevat valmiskomponentit ja osaa valmistaa niitä annettujen ohjeiden mukaisesti. • Osallistuu työyhteisön viestintään kommentoiden omia näkemyksiään työtehtävistä. • Perehtyy työpaikan omavalvontaan ja puhtaanapitosuunnitelmaan sekä noudattaa sitä annettujen ohjeiden mukaisesti. • Maustaa ja maistaa ruokia annettujen ohjeiden mukaisesti. • Tunnistaa keittiössä olevista laitteista osan ja hallitsee niiden työturvallisen käytön. • Tunnistaa yleisimmät erityisruokavalioateriat ja osaa toimia niiden kanssa annettujen ohjeiden mukaisesti. • Vastaanottaa, varastoi raaka-aineita ohjeistetusti (FIFO) huomioiden ergonomian. • Laittaa ohjeistetusti ruoat linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä.
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> • Noudattaa työaikoja. • Tunnistaa työympäristön toimintamallin komponentti-keittiöksi ymmärtäen komponenttien käytön tarkoituksen. • Osallistuu päivän toimintojen suunnitteluun antaen ehdotuksia myös omaan työhönsä. • Tunnistaa toimipaikassa olevat valmiskomponentit ja osaa valmistaa niistä avustetusti ruokia annetun reseptiikan mukaisesti. • Osallistuu aktiivisesti työyhteisön viestintään kommentoiden omia näkemyksiään työtehtävistä. • Perehtyy työpaikan omavalvontasuunnitelmaan sekä noudattaa sitä annettujen ohjeiden mukaisesti itsenäisesti toimien. • Maustaa ruokia ohjeiden mukaisesti, itsenäisesti toimien sekä osallistuu työryhmän mukana maistamiseen. • Tunnistaa keittiössä olevat laitteet ja hallitsee niiden peruskäytön ja huomioi työturvallisuuden. • Tunnistaa yleisimmät erityisruokavalioateriat muuntaen niitä tarkoituksen mukaan yhdessä työryhmän kanssa. • Vastaanottaa, varastoi raaka-aineita itsenäisesti (FIFO). huomioiden ergonomian ja omavalvonnan. • Laittaa ohjeistetusti ruoat linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä, osaten kertoa asiakkaille tarjottavista ruoista.

Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> • Noudattaa työaikoja. • Tunnistaa työympäristön toimintamallin komponentti-keittiöksi ymmärtäen komponenttien käytön tarkoituksen. • Osallistuu päivän toimintojen suunnitteluun antaen ehdotuksia myös omaan työhönsä. • Tunnistaa toimipaikassa olevat valmiskomponentit ja osaa valmistaa niitä itsenäisesti annetun reseptiikan mukaan. • Osallistuu aktiivisesti työyhteisön viestintään kommentoiden omia näkemyksiään työtehtävistä ja osoittaen kiinnostusta kokonaisvaltaiseen toimintaan. • Perehtyy työpaikan omavalvontasuunnitelmaan sekä noudattaa sitä itsenäisesti toimien. • Maustaa ruokia ohjeiden mukaisesti, itsenäisesti toimien sekä osallistuu työryhmän mukana maistamiseen antaen parannusehdotuksia. • Hallitsee keittiössä olevat laitteet työturvallisesti ja osaa hyödyntää niitä komponenteista valmistettaviin ruokiin. • Tunnistaa yleisimmät erityisruokavalioateriat muuntaen niitä tarkoituksen mukaisiksi itsenäisesti toimien. • Vastaa, varastoi raaka-aineita itsenäisesti (FIFO). huomioiden ergonomian ja omavalvonnan sekä mahdollisten reklamaatioiden tekemisen. • Laittaa itsenäisesti ruoat linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä, osaten kertoa asiakkaille tarjottavista ruoista.
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> • Noudattaa työaikoja ja ehdottaa itse mahdollisesti tarvittavia muutoksia. • Tunnistaa työympäristön toimintamallin komponentti-keittiöksi ymmärtäen komponenttien käytön tarkoituksen ja osaa hyödyntää keittiön toimintoja tämän mukaisesti.

	<ul style="list-style-type: none"> • Osallistuu päivän toimintojen suunnitteluun antaen ehdotuksia myös omaan työhönsä sekä toteuttaa oman osuutensa sovitusti. • Tunnistaa toimipaikassa olevat valmiskomponentit ja osaa valmistaa niistä ruokaa reseptiikan mukaan itsenäisesti hyödyntäen kierrätettäviä raaka-aineita hävikkiä minimoiden. • Osallistuu aktiivisesti työyhteisön viestintään kommentoiden omia näkemyksiään työtehtävistä ja osoittaen kiinnostusta kokonaisvaltaiseen toimintaan esittäen rakentavia ehdotuksia. • Perehtyy työpaikan omavalvontasuunnitelmaan sekä noudattaa sitä itsenäisesti toimien ja antaen mahdollisia kehittämis ehdotuksia. • Maustaa ruokia ohjeiden mukaisesti, itsenäisesti toimien sekä osallistuu työryhmän mukana maistamiseen antaen parannusehdotuksia maun lisäksi myös ruoan rakenteesta. • Hallitsee keittiössä olevat laitteet työturvallisesti ja osaa hyödyntää niitä komponenteista valmistettaviin ruokiin havainnoiden laitteiden toimintakuntoa. • Tunnistaa yleisimmät erityisruokavalioateriat ja allergenit muuntaen niitä tarkoituksen mukaisiksi itsenäisesti toimien. • Vastaanottaa, varastoi raaka-aineita itsenäisesti (FIFO). huomioiden ergonomian ja omavalvonnan sekä mahdollisten reklamaatioiden ja muiden poikkeamien ilmoittamisen. • Laittaa itsenäisesti ruoat linjastoon tai muutoin sovittulla tavalla ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä omatoimisesti, osaten kertoa asiakkaille tarjottavista ruoista.
--	---

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa käytännön työtehtävissä komponenttikeittiössä (komponenttikeittiö = ammattikeittiö missä käytetään valmis- ja puolivalmis raaka-aineita ruoan valmistukseen.) Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua

ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.