

HUOM! Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutukseltaan ja painoasultaan.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Heikkinen, V. (2020) Systeemigastronomiasta pilvikeittiöihin. Aromi-lehti 3/2020, 47.

PLEASE NOTE! This is an electronic self-archived version of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Heikkinen, V. (2020) Systeemigastronomiasta pilvikeittiöihin. Aromi-lehti 3/2020, 47.



Systemigastromiasta pilvikeittiöihin

Digitalisaatio ja robotisaatio epäilyttävät, mutta olemme vasta kehityksen alkutaipaleella. Tällä hetkellä laitteista, sovelluksista ja roboteista haetaan apua tuotannon tehostamiseen ja päästöjen vähentämiseen.

Tulevaisuuden kokki onkin tietanalyttikko, joka osaa lukea ihmisen ja koneen tuottamaa dataa.

Keittiövalmistajat onnistuvat kaivamaan meistä esiin Gastro-messuilla pienen ruokateknologian. Innostuneet esittelijät koukuttavat ravitsemisväen parveilemaan monitoimilaitteiden ympärillä ja kiinnostumaan laiteuutuuksista. Tehouunien rapeilla maistiaisilla on myös osansa teknopuheiden uppoavuuteen.

Myyntitarinat ovat liiketaloudellisia ja pien-trendeillä sävytettyjä: moderni teknologia järjestää ja monipuolistaa tuotantoa, tasaa laatua ja vähentää hävikkiä. Työn tuottavuus paranee. Käsityö vähenee ja henkilöstöä vapautuu "muihin" töihin.

Laitetoimittajien tulevaisuus on hyvä, sillä uusia kohteita on nousemassa runsaasti ja vanhoja saneerataan. Tuotantotilojen kunto on hyvin heterogeeninen. Samasta kunnasta voi löytyä uusi uljas miniruokatehdas ja keittiö, jossa käytetään 70-luvun kippipannua.

Älykäs ruokatuotantoajattelu tuli Suomeen 1980–90-luvuilla Saksasta ja Amerikan pikaruokayrityksistä. Keittiö- ja laitemitoituksilla tavoiteltiin standardeja ja resurssitehokkuutta. Puhuttiin systemigastromiasta. Menuja, valmistusta, konekanta ja tilojen käyttöä optimoitiin. Ketjut laskivat konseptilleen minimivarustuksen ja -miehityksen.

2000-luvulla hankinta- ja tuotantoautomaatio lisääntyi. Ruokalista-, ravitsemus- ja varas-

to-ohjelmat integroituivat. Keittiöneliöitä tiivistettiin ja säilytystiloja minimoitiin. Ensimmäiset kokonaisohjauksjärjestelmät ja menuapplikaatiot tulivat.

Nyt kärkitoimijat digitalisoivat edelleen prosessejaan ja pyrkivät löytämään työkaluja menekin ennakoimiseen ja nollapäästöihin. Tilaukset, tuotanto ja jakelu halutaan automatisoida algoritmien ja keinoälyn ohjaamien robotien, laitteiden ja kuljetusvälineiden avulla.

”Tulevaisuuden keittiössä tekoälyllä muotoillusta kokista tulee tietanalyttikko.”

Itsekulkevia vaunuja testataan sairaaloissa ja robotiskannereita jättimarketeissa. Robotikkäsivaria koodataan varasto- ja tiskitehtäviin. Laitteisiin, varastoihin ja hävikkiastioihin sijoitetaan sensoreita työn sujuvoittamiseksi. Aurinkopaneelita asennetaan ja sähköjälänjälkeä seurataan. Lisäksi "trendataan" maailmalta keinoliha ja -kalareseptiikkaa, ruokatulosteita ja sensoriteknikkaa.

Palvelualueiden ja mikroympäristöjen tunnistimet keräävät tietoa toiminnan laadusta sekä mittaavat asiakas- ja henkilöstökokemuksia: liikkeitä, jonottamista, kohtaamisia, tunteita, ilmeitä... Kasvon- ja äänentunnistusohjelmat nopeuttavat asiointia, tilaamista ja maksamista.

Oppiva kone tunnistaa historiadatansa avulla entistä paremmin käyttäjänsä, raaka-aineita, olosuhteita ja riskitilanteita. Ruuan tilaus- ja toimitusvirtojen asiakas- ja tuotetiedot tallentuvat lohkoketjumaaisesti tietopankkeihin, joiden dataa murskataan esimerkiksi ateriapalvelujen räätälöintiin.

Syntyy tekoälykäs pilvikeittiö, joka yhdistää laitteita ja tietokantoja toisiinsa. Keinoäly tukee osaltaan henkilöstöä menu-, ravitsemus- ja elämys suunnittelussa sekä menekin arvioimisessa. Ihannetilanteessa kuntakoalitioiden ammattikeittiöiden, koulu- ja terveysviranomaisten tietovarannot tallentuvat palvelupilveen, jonka avulla taas voidaan uusintaa hyvinvointistrategioita.

Tulevaisuuden keittiössä tekoälyllä muotoillusta kokista tulee tietanalyttikko, joka tunnistaa ihmisen ja koneen järkkikäytöksen, mutta aina tarvitaan kuitenkin henkilökuntaa, joka tunnistaa myös kameleonttiasiakkaiden tunne-maailmoja ja mielialoja.

Kirjoittaja on palveluinnovaatioiden yliopettaja Haaga-Helian ammattikorkeakouluissa.