

Opinnäytetyö AMK

Aikuiskoulutus

Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

2011

Daniel Lemberg

OPETUSKEITTIÖN HAASTEET TULEVAISUUDESSA



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Palvelujen tuottaminen ja johtaminen | Aikuiskoulutus

Joulukuu 2011 | 28

Ohjaaja Eija Koivisto

Daniel Lemberg

OPETUSKEITTIÖN HAASTEET TULEVAISUUDESSA

1800-luvun puolivälissä alkoi kotitalousopetus saada jalansijaa Suomessa. Suomen ensimmäiset talouskoulut perustettiin vuonna 1892. Alusta lähtien keittiökoulutus jakautui jyrkästi kylmäkkö- ja keittäjäkoulutukseen, jotka olivat täysin erillään toisistaan. Vasta vuoden 1964 jälkeen keittiöiden rajaa lievennettiin. Opetuksen kesto ja tapa poikkesivat nykyajasta, mutta koulutus on aina perustunut opetuskeittiössä painottuvaan toimintaan.

Opetuskeittiö elää muuttuvassa maailmassa ja teknologinen osaaminen kasvaa jatkuvasti. Laitteita uusitaan resurssien mukaan ja päivityksiä tapahtuu aika ajoin. Elektroniikan osuus täyttää yhä enemmän opetuskeittiöiden jokaista osa-aluetta. Raaka-aineet nykyisessä opetuskeittiössä ovat monipuolisempia ja helpommin saatavilla kuin ennen. Kaksikymmentä vuotta sitten oli tarjolla vain murto-osa nykyisistä elintarvikkeista.

Työmenetelmät kehittyvät ja muuttuvat ihmisten muuttuvien tarpeiden mukaan tulevaisuudessa, jolloin teknologiaa käytetään hyödyksi yhä enemmän. Kypsennysvaihtoehdot tulevat lisääntymään vielä entisestään. Vaikka opetuskeittiön tarkoitus on perusopetuksen täyttäminen, voi se ottaa innovatiivisesti uusia askelia kohti uusia valmistustekniikoita. Toiminnan tarkempi suunnittelu ja laadun vakiointi korostuu työelämässä, joten se tulee ottaa huomioon myös opetuksessa.

Tulevaisuutta ei ole ennalta määrätty, eikä se ole ennustettavissa. Me emme voi hallita tulevaisuutta, mutta pystymme vaikuttamaan siihen valinnoilla ja teoilla. Ennakoimalla tulevaisuutta voimme tarkastella ympäristöämme ja muodostaa siitä mielikuvia ja käsityksiä. Näin pystymme mahdollisesti varautumaan ympäristössämme tapahtuviin muutoksiin.

Opinnäytetyöni tarkoituksena on selvittää, mitä haasteita opetuskeittiöllä on tulevaisuudessa muuttuvassa maailmassa sekä miten haasteet tulevat vaikuttamaan opetuskeittiön toimintaan. Lähteinä tässä työssä olen käyttänyt alan kirjallisuutta, sähköisiä lähteitä ja haastatellut Turun Ammatti-instituutin opettajia sekä oppilaita kyselylomakkeen avulla.

ASIASANAT: opetuskeittiö, historia, teknologia, tulevaisuus

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Degree programme in Hospitality Management | Adult Education

December 2011 | 28

Instructor Eija Koivisto

Daniel Lemberg

CHALLENGES OF TRAINING KITCHEN IN THE FUTURE

It was in the mid-19th century that the teaching of Home Economics began to gain a foothold in Finland. The first schools to provide education in Home Economics were founded in 1892. From the very beginning, kitchen education was starkly divided into two separate lines of study. The education of a garden manger was entirely different from that of a cook. It was only after 1964 that this strict division was loosened. The length and methods of study have varied over time from what they are now but the activities surrounding the training kitchen have always been at the core of kitchen training.

The training kitchen is being lived in a changing world where technological know-how is constantly on the increase. Equipment is upgraded according to the resources available and updates are made from time to time. The role of electronics is taking up more and more space in all sectors of activity within the training kitchen. Furthermore, ingredients are more varied and more readily available than they were ever before. Only a fraction of the ingredients available today was available twenty years ago.

Working methods will develop and evolve according to people's changing needs in the future, and technology will be used much more than it is today. There will be even more options for cooking ingredients than there are now. Although the main focus of work within the training kitchen is to provide basic kitchen education, it can also be a site where steps are taken towards more advanced preparation methods. Increasingly detailed planning as well as consistent quality maintenance are emphasized in working life and they should therefore be taken into consideration in kitchen education as well.

The future has not been preordained and it cannot be predicted accurately. We cannot control the future, but we can influence it by our choices and actions. By forecasting for the future we can survey our environment and form the mental images and conceptions of it. This may help us be more prepared for the changes that will face us in the future.

The purpose of my thesis is to find out what kind of challenges the training kitchen will meet in the changing world of the future and to examine the influence that these changes will have on the functioning of the training kitchen. The sources of this investigation include relevant literature, electronic sources as well as questionnaire-based interviews conducted among the both teachers and students of Turku Vocational Institute.

KEYWORDS: Training kitchen, history, technology, future

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	6
2 YLEISTÄ OPETUSKEITTIÖSTÄ	8
2.1 Opetuskeittiön historiaa	8
2.2 Nykyinen toiminta opetuskeittiössä	11
3 KYSELY OPETUSKEITTIÖN KÄYTTÖTARPEISTA	14
3.1 Opiskelijan näkökulma opetuskeittiöstä	14
3.2 Opettajan näkökulma opetuskeittiöstä	16
3.3 Yhteenveto haastatteluista	17
4 OPETUSKEITTIÖÖN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT TULEVAISUUDESSA	19
4.1 Teknologian kehitys	20
4.2 Työelämän tarpeet ja haasteet	21
4.3 Työmenetelmät tulevaisuudessa	22
5 POHDINTA	24
LÄHTEET	26

LIITTEET

Liite 1. Haastattelulomake

KUVAT

Kuva 1. Orimattilan emäntäkoulun alkuvaiheita.

Kuva 2. Suomen Joutsen kauppalaivastomme merimiesten kouluna.

TALULUKOT

Taulukko 1. Vastaajien mielipiteet nykyisestä opetuskeittiöstä.

1 JOHDANTO

Teknologian merkitys opetus- ja ammattikeittiöissä on arkipäivää ja sen määrä lisääntyy koko ajan. Jotta tulevaisuudessa on mahdollista olla kilpailukykyinen, tarvitaan informaatio- ja laiteteknologiaa. Näiden kehittyminen on vaikuttanut työskentelyyn opetuskeittiössä. Esimerkiksi työn fyysinen rasittavuus on vähentynyt ja valmistusprosessit ovat nopeutuneet. Jotta teknologiasta voidaan tulevaisuudessa hyötyä mahdollisimman tehokkaasti, on lisätiedon hankkiminen teknologian hyödyntämiseen ja käyttämiseen liittyen jatkuvasti tarpeellista. (Taskinen 2007, 66–72.)

Opinnäytetyöni kartoittaa tulevaisuuden opetuskeittiön tarpeita muuttuvassa maailmassa. Teknologiset muutokset, vaatimukset, haasteet ja toimivuus opetuskeittiössä on tulevaisuuden haasteena. Näkökulmani perustuu opetuskeittiön tarpeiden vaatimuksiin sekä tukitoimiin opetuksen laadun parantamiseksi ja kehittämiseksi tarvittavalle tasolle.

Opetuskeittiön vaatimuksena on olla teknisesti moderni, tasokas sekä kaikin tavoin laadullinen ja työelämään perehdyttävä apuväline. Opiskelijoiden mielipidettä nykyisestä opetuskeittiöstä pyrin kartoittamaan tekemäni kyselyn avulla. Kyselyssä opiskelijoilta selvitän myös, kuinka paljon opetuskeittiön laitteet eroavat heidän mielestään työharjoittelujaksolla eri organisaatioissa olevista laitteista. Opetuskeittiössä laitteiden tulee palvella sekä julkisen sektorin opiskelijoita että ravintolatoimintaympäristössä toimivia monialaosaajia. Uudistuvassa ja muuttuvassa työympäristössä myös henkilöstön osaaminen on pidettävä ajan tasalla.

Tässä työssä en paranna maailmaa, vaan pyrin saamaan näkökulman, joka kertoisi mitä ruokaa valmistamme mistäkin raaka-aineista tulevaisuudessa. En halua ottaa kantaa siihen, mitä raaka-aineita meillä on tai ei ole opetuskeittiössä tai kotona. Yritän luoda mielikuvan siitä, mihin suuntaan olemme menossa.

Suuri määrä ruoasta on tällä hetkellä maailmassa teollisesti tuotettua. Teollinen tuotanto voi pitää sisällään pitkiä ja moninaisia vaiheita. Raaka-aineista määrätyt aineet poistetaan, niitä vatkataan, kuumennetaan, siivilöidään, pakastetaan ja niihin voidaan lisätä makuja sekä aromeja. (Suomen Akatemia 2011.)

2 YLEISTÄ OPETUSKEITTIÖSTÄ

Opetuskeittiöt elävät muutoksen maailmassa, kuten myös keittiöt monissa yksityisissä yrityksissä, julkisissa laitoksissa sekä organisaatioissa. Opetuskeittiön rakenne on pysynyt hyvin samanlaisena muutaman vuosikymmenen, ja se on elänyt omaa hiljaista elämäänsä. Opetuskeittiö perustuu käytännössä ajatukseen, että iso keittiö on jaettu moneen pienempään osaan. Työpisteitä on useita, joissa pilkkomiset ja vastaavat työt tehdään. Opetuskeittiössä on yleensä muutamia isompia uuneja, jotka ovat yhteisessä käytössä kaikilla. Yhteiskäytössä on myös muita laitteita, joita ei tarvita koko ajan. Liesitasoja on useasti aika paljon, mikä mahdollistaa monen tekijän samanaikaisen ruoanvalmistuksen.

Opetuskeittiössä tehdään monta erilaista työvaihetta samanaikaisesti, mikä tarkoittaa sitä, että käytössä on paljon astioita ja kulhoja. Laskutilasta puhutaan keittiössä silloin, kun on paikka mihin laittaa vadit ja astiat valmistuksen aikana tai jälkeen. Tästä johtuen keittiöissä on useasti paljon pitkiä pöytiä ja tasoja. Yleistä opetuskeittiöissä on myös se, että siellä on iso kuiva-ainevarasto, missä kaikki mausteet ja muut kuivatuotteet säilytetään. Opetuskeittiössä on myös vähintään kolme jääkaappia, jotka ovat kaikki eri lämpöisiä. Kasviksille on omansa, maitotuotteille omansa ja kypsennetyille ruuille oma kaappinsa.

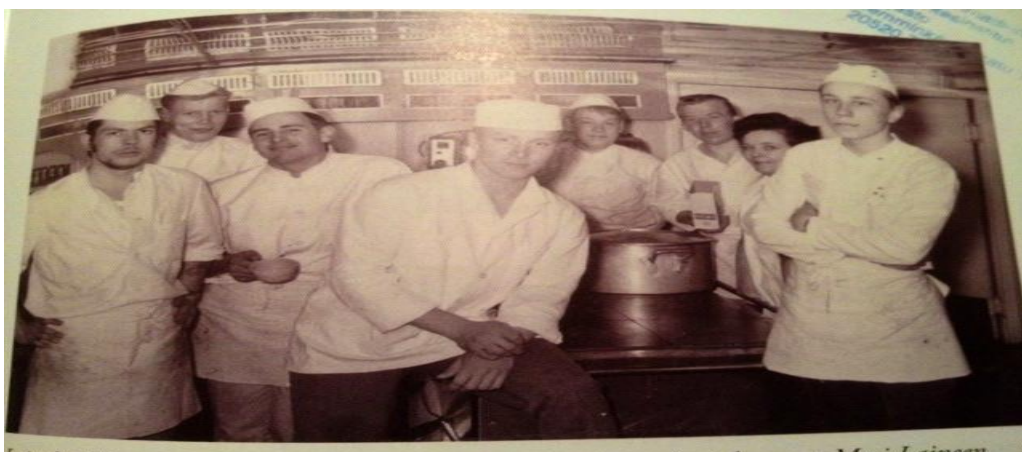
2.1 Opetuskeittiön historiaa

1800-luvun puolivälissä alkoi kotitalousopetus saada jalansijaa Suomessa. Useat merkkihenkilöt ja yhteiskunnalliset vaikuttajat ymmärsivät kotitalousopetuksen arvon. Suomen ensimmäiset talouskoulut perustettiin vuonna 1892 Tampereelle ja Kuopioon. (100 v ammatillista kotitalousopetusta 1992, 7.) 1890-luvulla, autonomian aikana toimi Suomen rannikonpitäjissä muutamia yksityisiä kokkikouluja.



Kuva 1. Orimattilan emäntäkoulun alkuvaiheita (100 v ammatillista kotitalousopetusta 1992, 25).

Turkuun perustettiin 1901 kokki- ja stuerttikoulu, joka lopetti toimintansa 1915. Rymättylässä toimi kokki ja stuerttikoulu vuosina 1919–1925. Helsinkiin perustettiin Suomen Merimieslähetykseuran kaksikielinen koulu vuonna 1926, josta valmistui taloushenkilökuntaa. Samana vuonna Maarianhaminaan perustettiin Föreningen för sjömanshemmet rf. yhdistyksen omistava ruotsinkielinen Kock- och Stuertskola. Nämä kaksi viimeksi mainittua koulua toimivat vielä sotien jälkeen saamien julkisten varojen tuella, Helsingin koulu sai valtiolta ja Maarianhaminan koulu maakuntahallitukselta. (Auvinen 2008, 9.)



Kuva 2. Suomen Joutsen kauppalaivastomme merimiesten kouluna (Auvinen 2008, 175).

Opetus oli erilaista kuin nykyään, sillä ennen ravintoloissa tehtiin kaikki itse pakastamisongelman vuoksi. Pakastimia ei vielä ollut keittiöissä ja siksi opiskelijoille opetettiin erityisesti säilöntää. Pula-ajan ja rahanpuutteen vuoksi opetus oli aika rajoitettua. Opettaja, joka oli usein keittiömestari, piti opetuksensa aina sen hetkisen raaka-aineen mukaan, vaikka hän pyrkiin rakentamaan jonkinlaisia menu-kokonaisuuksia.

Varsinkin sodan jälkeen lounas-, päivällis-, illallis- ja tilausruokien välillä ei ollut tarkkoja rajoja, joten lounaalta saattoi myös löytyä a'la Carte-annoksia. Koska opetustilat sijaitsivat hajallaan toisistaan, käytännön ja teorian yhteydet olivat opetuksessa aika vähäiset. Oppitunnilla opettajalla oli pieni taulu, johon oli kirjoitettu päivän työt ja eri ruokalajit, jotka käytiin läpi. Oppilaat kirjoittivat kaiken muistiin vihkoihinsa. Kaksi oppilasta teki aina yhdessä yhden työn.

Vuonna 1946 Elinkeinotoiminnan Säännöstelytoimikunta hyväksyi anomuksen, jonka mukaan opetuskeittiöstä saatiin myydä valmiita ravintolatuotteita. Näin saatiin keittiöopetuksen käyttöön enemmän varoja ja ruokalajivalikoimaa voitiin laajentaa. Muutaman vuoden kuluttua myynti päätettiin kuitenkin lopettaa ja siirtyä tilausruokien valmistamiseen.

Alusta lähtien keittiökoulutus jakautui jyrkästi kylmäkkö- ja keittäjäkoulutukseen, jotka olivat täysin erillään. Vasta vuoden 1964 jälkeen keittiöiden rajaa lievennettiin. Opettajat eivät pitäneet uudesta järjestyksestä, koska lyhyiden kouluaikeiden vuoksi kumpaakaan puolta ei heidän mielestä opittu kunnolla. Tyydyttävään tulokseen kuitenkin päästiin karsimalla opetettavia ruokalajeja. (Puoli vuosisataa hotelli- ja ravintola-alan koulutusta 1984, 47.)

Vuonna 1964 perustettiin Hotelli- ja ravintolaopistosäätiö, joka ryhtyi rakentamaan uutta koulutaloa Haagaan esimieskoulutusta varten. Hotelli- ja ravintolaopisto aloitti toimintansa vuonna 1969. Hotelli- ja ravintolakoulu, nykyisin Perho, keskittyi kokkien ja tarjoilijoiden kouluttamiseen. (Ravintolakoulu Perho 2011.)

Ensimmäisellä uudessa koulutalossa alkaneella kurssilla oli vähän poikia. Koulussa oltiin joko aamu- tai iltapäivällä, toinen puoli päivää oltiin ravintolassa.

Opetus painottui käytännön työhön, jossa kaikki kirjoitettiin muistiin. Opettaja oli erittäin tarkka siitä, että oppilailla oli aina siistit työasut päällä.

Keittiöopetus on kestänyt ensimmäisestä kurssista alkaen kaksi vuotta, mutta jakaannuttuaan kansakoulupohjaiseen ja ammattikoulupohjaiseen linjaan, koulutusaika piteni vuonna 1970 neljällä kuukaudella, kun ammattikoulupohjaisilla opetus väheni kahdeksalla kuukaudella. Koulutason myötä pääsyvaatimuksia oli myös muutettu. Vuonna 1979 perustettiin keittiöosastolle keski- ja peruskoulupohjainen opintolinja ja vuonna 1981 vakinaistettiin ylioppilaspohjainen opintolinja.

Opintolinjojen muuttumisten myötä myös opetussuunnitelma muuttui merkittävästi. Opiskelu muuttui yhtäjaksoiseksi syksystä kevääseen ja peruskoulupohjaisen opintolinjan pituus kasvoi puolella vuodella. Opetusohjelmasta karsittiin vaativampaan ruoanvalmistukseen kuuluvia tehtäviä ja lisättiin ammattityön sekä ruoanvalmistuksen perusteiden tuntimäärää. (Puoli vuosisataa hotelli- ja ravintola-alan koulutusta 1984, 47–49.)

2.2 Nykyinen toiminta opetuskeittiössä

Nykyinen toiminta opetuskeittiössä on kutakuinkin samanlaista kuin se on ollut kautta historian. Raaka-aineista tuotetaan valmista ruokaa syötäväksi eri menetelmillä. Toiminnalla tarkoitan tässä varsinaista tekemistä ja prosessia ruoanvalmistuksessa, eli perustoimintaa. Moni asia on tietenkin muuttunut ja muuttuu jatkuvasti.

Teknologinen osaaminen kasvaa jatkuvasti ja laitteet kehittyvät askel askeleelta. Laitteita uusitaan resurssien mukaan ja päivityksiä tapahtuu aika ajoin. Elektroniikan osuus täyttää yhä enemmän opetuskeittiöiden jokaista osa-aluetta. Tämä tarkoittaa sitä, että sähköisiä lomakkeita ja dokumentteja on yhä enemmän.

Elektroniikka ja keittiö eivät aina suoranaisesti ole paras ratkaisu, mutta kehitystä tässä on myös tapahtunut paljon. Keittiön ilmankosteus on paikoittain hyvin

korkea ja se on koko ajan korkea niissä paikoissa, joissa ilmastointi ei toimi asi-
aankuuluvalla tavalla. Ilmassa leijuva rasva tunkeutuu kaikkiin paikkoihin ihan
väistämättä, mikä aiheuttaa omat teknilliset ongelmansa. Ongelmat muodostu-
vatkin useasti kosteuden, rasvan ja lämpötilojen ansiosta.

Elektroniikan monimutkaisuus ja nopea kehitys aiheuttaa paljon vikoja, sillä las-
tentauteja syntyy nopeassa kehityksessä. Tästä johtuneen sanonta ”ne vanhat
laitteet olivatkin niin paljon parempia”. Vanhempia laitteita on korjattu pitkään ja
monta kertaa, joten vika on melkein jo tiedossa, kun laite alkaa oireilla tai me-
nee rikki. Nykyisin teknologian kehitys on niin nopeaa, että vanhoja laitteita ei
kehitetä tai korjata enää samalla tavalla kuin ennen. Nykyisin uuden asentami-
nen tulee edullisemmaksi kuin vanhan korjaaminen.

Laitteet koostuvat eri komponenteista ja monesti joka komponentilla on oma
valmistajansa, jolloin laitteissa voi olla monen valmistajan osia ja komponentte-
ja. Uuden komponentin asentaminen tulee halvemmaksi kuin vanhan korjaami-
nen. Monessa tapauksessa komponenttia ei edes voida korjata tai sitä ei ole
edes tarkoitettu korjattavaksi.

Laitteita ei pystytä testaamaan tarpeeksi paljon ja pitkään, koska ne on saatava
kustannussyistä markkinoille nopeasti. Testaamiseen ja kehitykseen käytetään
valtavasti rahaa, mikä onkin yksi syy laitteiden hinnoille. Nykyaikaiset laitteet
osaavat jo ”ajatella” itsenäisesti, jolloin ruoanvalmistus on muuttunut aika paljon
menneistä.

Raaka-aineet nykyisessä opetuskeittiössä ovat monipuolisempia verrattaessa
niitä muutamaan vuosikymmeneen taaksepäin. Kaksikymmentä vuotta sitten oli
tarjolla vain murto-osa nykyisistä elintarvikkeista. Elintarvikkeiden saatavuus on
ollut tähän päivään asti yleisesti ottaen ihan hyvä. Viimeisten viiden vuoden ai-
kana on kuitenkin ollut huomattavissa kalan vaikea saatavuus. Tämä tarkoittaa
sitä, että opetuskeittiössä ei fileoida kalaa samalla tavalla kuin aikaisemmin.
Nykyisin ei tiedä, onko kokonaista kalaa saatavilla tarpeellista määrää.

Opetuksen taso vaihtelee opetuskeittiössä, sillä se on hyvin riippuvainen mo-
nesta pienestä tekijästä. Nykyisin ei esimerkiksi kuulu fileointiveitsi hankittavaan

veitsisarjaan, koska kalan käsittely on harvinaisempaa. Voimme tietysti miettiä, tarvitseeko kalaa fileoida enää, koska koneet hoitavat asian puolestamme. Voimme miettiä myös sitä, pitääkö meidän tehdä samoja asioita, mitä teimme kymmenen vuotta sitten opetuskeittiössä.

Asiat kehittyvät ja muuttuvat, mutta miksi opetuskeittiöt eivät ole muuttuneet samaan tahtiin. Monet raaka-aineet tulevat opetuskeittiöön esikäsiteltynä, joten siinä on myös paljon muutoksia menneeseen verrattuna. Perunat tulevat kuorittuna, sellerit pestynä, sipulit kuorittuna jne. Maitotuotteissa voidaan valita viidentoista eri makuyhdistelmän välillä, kun ennen ne maustettiin itse.

Tämänhetkisessä opetuskeittiössä tarkkaillaan ruoanvalmistuksessa, mitä allergisoivia aineita laitamme ruokaan, onko maito laktoositonta tai hyla jne. Pakkausmerkinnät pitää olla tarkasti eriteltynä, kun ylimääräiset tuotteet viedään myyntiin.

3 KYSELY OPETUSKEITTIÖN KÄYTTÖTARPEISTA

Kun haastattelija suorittaa henkilökohtaisesti haastattelua, etenee se yleensä ennakkoon määriteltyjen kysymyksien mukaan. Kysymykset esitetään suullisesti, jonka jälkeen vastaukset kirjataan lomakkeelle. Kyselyssä esitetään kysymykset lomakkeella, mihin vastaaja kirjaa vastauksensa. (Hirsjärvi & Hurme, 2001). Haastattelu mahdollistaa monipuolisen käytön erilaisissa tilanteissa, ja joustavuus on yksi tärkeimmistä vahvuuksista, kun pohditaan käytettävää menetelmää (Vuorela 2005, 39.)

Haastattelun ajankohta sovitaan haastateltavan kanssa riittävän ajoissa. Samalla sovitaan, missä haastattelu pidetään. Haastattelupaikka on silloin optimaalinen, kun kommunikointi on mahdollisimman häiriötöntä. Haastateltava ei saisi istua liian kaukana haastattelijasta. Jos etäisyys on liian suuri, niin luottamuksellisuus voi kärsiä. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 73–91.)

Opetuskeittiön käyttötarpeita tarkastelin haastatteleamalla sekä opiskelijoita että kolmea opettajaa. Haastateltavana oli opettajia, jotka toimivat eri vuosikurssien opettajina. Haastattelukysymykset opettajille perustuivat lomakkeen kysymyksiin. Lomakkeen täyttäneet opiskelijat olivat sekä peruskoulupohjaisia että lukiopohjaisia naisia ja miehiä. Vastaajat olivat iältään 16–29 -vuotiaita ja lomakkeeseen vastasi kaikkiaan 28 henkilöä. Haastattelu tapahtui joulukuussa 2011 (Liite 1).

3.1 Opiskelijan näkökulma opetuskeittiöstä

Opiskelijoiden ajatus opetuskeittiöstä oli aika yhtenäinen, vaikka poikkeamia löytyy. Opiskelijoiden mielestä opetuskeittiö vastaa nykypäivän tarpeita sekä palvelee koulussa tapahtuvaa toimintaa. Jotkut vastaajat luokittelivat keittiöt ”menettelee” arvioinnilla, mutta kenenkään mielestä keittiöt eivät olleet vanhan-aikaisia.

Opetuskeittiön laitekantaa pidettiin yleisesti hyvänä sekä tarpeeksi monipuolisenä. Vastaus oli lähes yksimielinen, joten voi todeta, että keittiö ei ole laitekanalta puutteellinen oppilaiden mielestä. Keittiön laitteet ovat tällä hetkellä sitä tasoa, että opiskelijoiden tarpeet ja osaaminen vastaavat työelämässä tarvittavaa tietotaitoa. Laitteiden määrä on myös riittävä keittiössä, eivätkä vastaajat kaivanneet mitään ihmeellisiä asioita.

Opetuskeittiön vahvuuksista, kehittämisistä tai negatiivisuudesta nousi vaihtelevasti asioita esille. Vahvuuksina pidettiin kylmiöiden tarjoamaa tilaa ja avaruutta sekä määrällistä tarjontaa. Keittiö kokonaisuudessaan sai tilan puolesta paljon positiivisia kommentteja, mikä on tietysti hyvä asia viihtyvyyden kannalta. Vastaavasti kommentteja tuli siitä, että keittiö ei vastaa työelämässä kohdattavaa ja vääristää näin kuvaa keittiötyöskentelystä. Työrytmi oli monen mielestä vääränlainen, eikä kiireettömyydellään vastannut työelämän rytmiä.

Raaka-aineiden tulevaisuus näytti olevan monelle opiskelijalle iso huoli, sillä vastaukset kallistuivat vahvasti siihen suuntaan. Minoriteetti oli sitä mieltä, että raaka-aineiden saatavuus säilyy yhtä hyvänä kuin tällä hetkellä. Valtaosa oli sitä mieltä, että raaka-aineiden saatavuus heikkenee huomattavasti tulevaisuudessa. Muutama vastasi, että joitain tuotteita ei saada jatkossa lainkaan.

Tulevaisuuden opetuskeittiöstä oppilaat miettivät nopeutta, tehokkuutta sekä toimivuutta. Laitteiden valmistuskapasiteetti ja voima nopeutuvat siten, että ruoka kypsyy nopeammin kuin nykyään. Yhdistelmälaitteita opiskelijat kaavailivat tulevaisuuden keittiön vahvuudeksi. Kierrätys tuli voimakkaasti esille lomakkeessa sekä yleisesti ympäristöasioista oli huolta. Monen mielestä tulevaisuudessa nautitaan paljon geenimanipuloitua ruokaa, joka on teollisesti tuotettua.

3.2 Opettajan näkökulma opetuskeittiöstä

Opetuskeittiöt ovat perusvarusteisia ja perehdyttävät opiskelijat ainoastaan yksinkertaiseen ja selkeään tekniikkaan. Haastateltavien mukaan koulun opetuskeittiön tuleekin olla perusopetukseen soveltuva ja yleiskuvaltaan helppo -oppista. Vastaavasti uutta teknologiaa opiskelijat saavat työssäoppimisen kautta, mikä mahdollistaa oppimisen uusien digitaalisten laitteiden käytöstä.

Tällä hetkellä haastateltavien mukaan opetuskeittiöissä ympäri Suomea on pääosin tarpeeksi laitteita, jotka vastaavat työelämän tarpeita ja vaatimuksia. Uusia laitteita on tulossa ja päivityksiä tehdään aina, kun sellaiseen on mahdollisuus. Laitteita budjetoidaan yleisesti seuraavan vuoden hankintoihin, koska kyseessä on useasti iso rahallinen hankinta.

Positiivisena asiana pidetään sitä, että opetuskeittiössä on hyvin tilaa ja laskuti-laakin löytyy paljon. Keittiön ollessa iso, tietysti etäisyydetkin pitenevät työnteo-ssa ja aikaa kuluu enemmän tehtävän suorittamiseen. Säilytystilaa on riittämiin ja jääkaappeja sekä pakastimia on monesti yli tarpeiden.

Negatiivisena asiana nousi esille kuluneet pinnat, joista erityisesti lattioiden huono kunto mainittiin. Tämä on monessa paikassa hyvin yleistä. Uuden teke-minen tai vanhan korjaaminen on hyvin kallista ja aikaa vievää. Siksi sen korja- us jää monesti toteuttamatta. Ilmastointilaitteet ovat puutteelliset, mikä aiheuttaa ongelmia, kun ilma ei poistu tarpeeksi nopeasti.

Haju- ja kosteushaitat ovat huomattavat. Vesipisteet on sijoitettu hyvin oudosti, eivätkä palvele tällä hetkellä hygieniasuunnitelmien mukaisesti. Pienenä riskinä on myös vanhentunut jääkaapistolinja, joka voi rikkoutua milloin hyvänsä ja ai- heuttaa mittavia vahinkoja.

Tulevaisuuden keittiötä ajatellen on keskityttävä laitesijoitteluun, helposti siivot- tavaan tilaan hygienian kannalta sekä keittiön kierrätyspisteisiin. Haastateltavilta kysyttiin myös näkökulmaa tulevaisuuden työpaikoista, tehtävistä ja raaka- aineista. Tulevaisuuden keittiötyöskentely saattaa melko pitkälti toimia osaltaan

ulkoistettuna siten, että hetkittäin ostetaan ”osaajia”, jotka esimerkiksi tulevat ja tekevät kaikki tarvittavat jälkiruoat kerralla.

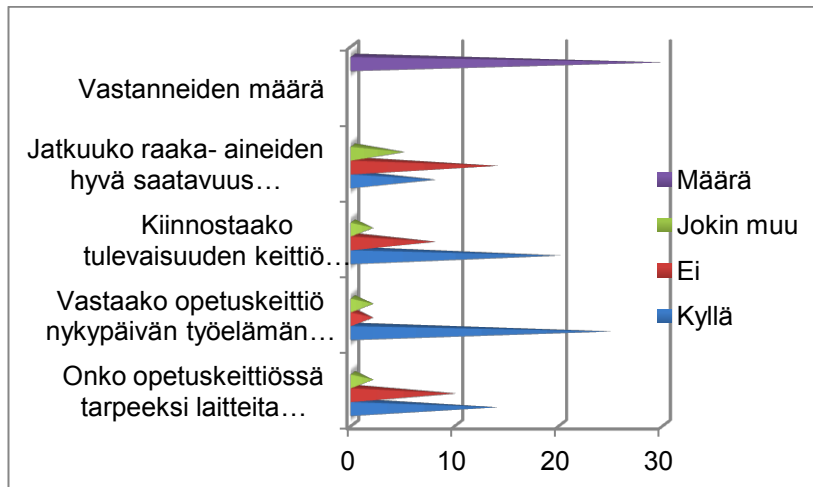
Laitteet kehittyvät omaa rataansa ja ammattitaitovaatimus vähenee teknologian kehittyessä. Toisaalta jotkin yritykset panostavat enemmän kädentaitoon ja ammattimaiseen toimintaan, jolloin he kohdistavat palvelunsa korkean hinnan vuoksi maksukykyiselle asiakaskunnalle. Lähiruoka ja kasvisruoka korostuvat tarjonnassa ja kulutuksessa.

Asiakkaat ovat tulevaisuudessa laatutietoisempia ja valistuneempia ruoan eri vaikutuksista. Ruoan alkuperä korostuu entisestään. Haastattelussa kävi ilmi, että houkuttelevuus vähenee alalla ja todellisista ammattilaisista tulee kova kysyntä. Vierastyövoiman käyttö alalla lisääntyy.

3.3 Yhteenveto haastatteluista

Haastatteluiden perusteella voin todeta, että opettajat ja opiskelijat tekevät hyppin erilaisesta näkökulmista vertailuja opetuskeittiöstä ja sen käytöstä. Haastattelussa oli havaittavissa poikkeavia vastauksia myös ensimmäisen ja kolmannen vuoden opiskelijoiden vastausten välillä. Moni kyselyyn vastanneista oli sitä mieltä, että opetuskeittiö täyttää tällä hetkellä perusopetuksen tarvittavan tarpeen. Teknologia tulee muuttumaan heidän mielestään ja uusien laitteiden hankinta ja kiinnostus on suuri. Opettajien näkökulmasta ja haastattelussa kävi ilmi se, että laiteuudistuksien ja teknologian kehityksen mukana myös ammattitaitovaatimus tulee vähentymään opiskelijoilla. Taulukosta 1 selviää yhteenvetona, mitä mieltä vastaajat ovat tämänhetkisestä opetuskeittiöstä.

Taulukko 1. Vastaajien mielipiteet nykyisestä opetuskeittiöstä.



4 OPETUSKEITTIÖN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT TULEVAISUUDESSA

Erilaiset tutkimukset ja menetelmät ennustavat, että tulevaisuudessa moni asia tulee muuttumaan. Tämän opinnäytetyön selvitys perustuu jo olemassa olevaan teknologiaan, joka on uusinta uutta sekä osittain tuotu jo markkinoille. Tulevaisuuden opetuskeittiöön liittyy paljon muitakin asioita kuin pelkästään teknologian kehittyminen. Tulevaisuuteen vaikuttavat myös raaka-aineiden saatavuus sekä ympäristöön liittyvät seikat, jotka muuttuvat tai kehittyvät kovaa vauhtia.

Työelämää varten oppilaitoksessa opiskellaan ja harjoitellaan, jotta osaaminen olisi sillä tasolla, että opiskelijat pärjäisivät työelämässä. Työelämässä vaikuttavia asioita ovat muun muassa trendit, ilmiöt ja mahdolliset laihdutusbuumin tuomat uudet ja nopeat käänteet. Tällaiset asiat eivät välttämättä vaikuta opetuskeittiöön suoranaisesti, mikäli tavoitteena on pelkästään perusopetus keittiössä. Maailma muuttuu kuitenkin nopeasti, ja kehitystä tapahtuu lyhyellä aikavälillä, joten oppilaitoksissa on reagoitava perusopetuksen lisäksi myös trendeihin ja uusiin asioihin.

Ruoka käy läpi tällä hetkellä kolme eri prosessivaihetta ennen elimistöön päätymistä. Ensimmäinen vaihe on, että ruoka valmistetaan tehtaassa, varastoidaan ja tuodaan kuluttajalle. Seuraava askel on ruuan käsittely suurkeittiössä tai kotona. Viimeinen prosessi on ruoansulatuskanava ihmisessä, josta vapautuu tuotteita elimistön käytettäväksi. (Suomen Akatemia 2011.)

Tulevaisuuden skenaariossa maa- ja metsätalousministeri on todennut raportissaan, Elintarviketalouden reunaehdot vuoteen 2030 mennessä, saastumisen ja väestökasvun tuovan meille yhä saastuneempia viljelymaita sekä kasteluvettä, jota on jouduttu käyttämään elintarviketuotantoon.

Tulevaisuuden trendejä tasapainottaa ruokatuotantomenetelmien kehitys, kulutustottumuksien muutokset, teknologioiden kehittyminen sekä luonnonvarojen

viisaampi käyttö. Näin ollen globaaleilla ilmiöillä ei ole niin ratkaiseva vaikutus meidän elintarvikejärjestelmään. Maailmanlaajuinen kehitys elintarvikehuollon ja ruokaturvan kannalta on positiivista, mutta hidasta. (Maa- ja metsätalousministeri 2002, 7.)

4.1 Teknologian kehitys

Teknologia valtaa yhä enemmän alamme eri osa-alueita, mikä mahdollistaa palveluiden tuottamisen tehokkaammin ja nopeammin. Tulevaisuuden opetuskeittiötä silmällä pitäen on ajastaminen sekä nykyaikaisten laitteiden käyttötehokkuus avainasemassa Juho Mäyryn mielestä. Keittiöltä vaaditaan yhä enemmän muuntojoustavuutta, tehokkuutta sekä monikäyttöisyyttä.

Laitteissa on suuret liitântätehot, mutta järjestelmä, joka mahdollistaa tehon hallinnan ja pienemmän kokonaiskulutuksen kuin perinteisillä laitteilla. Laitteet tuottavat mahdollisimman pienen lämpökuorman keittiöön, mikä taas vaikuttaa energiakulutukseen myönteisellä tavalla. Yhdistelmäuuneja voidaan käyttää manuaalisesti, jolloin voi ohjelmoida haluamansa kypsennystavan, ajan sekä lämpötilan. Uunista pystyy valitsemaan myös halutun prosessin, jolloin saadaan maksimaalinen hyöty uuden teknologian tuomista mahdollisuuksista. Uuniin asennettava sous vide mittari takaa tarkkuudellaan ja matalalämpökypsennyksellä murean lopputuloksen, kypsennysohjelma valmistaa tuotteen esiasennetulla ohjelmalla automaattisesti.

Matalalämpökypsennyksen idea on, että tuote kypsennetään alhaisessa lämpötilassa. Alhaisen kypsennyslämmön takia on mahdollista kypsentää tuote niin, että hävikki tuotteessa on mahdollisimman pieni. Tästä miedosta kypsennysmenetelmästä on vielä se hyvä puoli, että tuote säilyy pienen hävikin takia mehukkaana. Lisävarusteena normaaliin uuniin on saatavilla myös painekeitto-toiminto, joka mahdollistaa moninaisemman käytön uunille.

Painekeitto-uuni on aikaisemmin ollut erillinen laite, joka piti hankkia erikseen. Edellä mainittuihin uuneihin on myös nykyään tarjolla erilaisia kypsennysastioita, jotka vaikuttavat huomattavasti lopputulokseen. Tällaiset pienet seikat vai-

kuttavat sen verran paljon, että ne tulee opettaa jo koulutuksen alkuvaiheessa. Silloin laitteista saa täysimääräisen hyödyn irti, toteaa Mäyry.

Mäyryn mukaan sekoittava pata kuuluu nykyään opetuskeittiöön, suuntaamisvaihtoehdosta riippumatta. Pata on vielä suomalaista ruokatuotantoa ja ansaitsee paikkansa myös useimmissa ja hienoimmissa ravintoloissa. Pataan on saatavilla myös lisävarusteita, jotka helpottavat ja nopeuttavat arkista toimivuutta.

Lisääntyvissä määrin markkinoille on tulossa induktiot, mikä sinänsä ei ole mikään ihan uusi keksintö. Kotitalouksissa on käytössä jo induktioliesiä, kattiloita ja pannuja. Työelämän tarpeisiin on valmistettu induktioparila, joka nostaa paistamisen ja ruoanlaiton uudelle tasolle. Opetuskeittiöiden käytetyin laite on parila, jonka edelle yltää ainoastaan uuni.

Toinen uusi ilmiö ruoanlaitossa on sirkulaattori, joka tuottaa ruokaa matalalämpökypsennysmenetelmällä. Tällaiseen ruoanvalmistustoimintoon liitetään yleensä vielä vakuumpakkauslaite, joka pakkaa valmistettavan elintarvikkeen muovipussiin ja tekee siitä tyhjiön. Laite poistaa ilman pussista, mikä pidentää vastaavasti raaka-aineen tai tuotteen käyttöikä. (Haastattelu Mäyry, Metos Oy 2011.)

4.2 Työelämän tarpeet ja haasteet

Työelämä tulee muuttumaan ja tutkimuksien perusteella ammattikeittiöt ovat suuria keskitettyjä tuotantoyksiköitä. Keittiöissä tuotetaan isoja määriä ruokia, jotka lähetetään eri kohteisiin. Keskimääräisesti 4000–7000 aterialla päivässä on laskettu tuotettavan yksikköä kohden. (Olli 2007, 24 - 25.)

Ammattikeittiöt, jotka toimivat julkisella sektorilla, ovat pääosin itsenäisiä liikelaitoksia tai kuntayhtymien omistamia. Keittiöiden muuttuessa isommiksi ja arvokkaammiksi, myös käyttömaksut nousevat ja tiloja ei ole varaa pitää kylmillään. Tämä tarkoittaa sitä, että työtä tehdään kellon ympäri useassa vuorossa. Näissä paikoissa saatetaan tehdä erityylisiä ruokapalveluja eri vuorokaudenaikoina.

Tutkimukset viittaavat selkeästi siihen, että tuotannon tehostaminen ja tuotantotapa tule korostumaan tulevaisuudessa. (Taskinen 2008, 52.)

Kokkien työskentelyaika ei elä yhtä voimakkaasti ruoan nauttimishetken mukaan. Työ tehdään edullisina tunteina, eli säästetään palkkakustannuksissa ja maksimoidaan tuotantotiloista maksettu vuokra. Prosessit eriytyvät ja selkiytyvät niin, että tulevaisuuden keittiössä voi työskennellä kokkeja, jotka eivät ole niin sanotusti ammattilaisia. Ammattilaisten aika on kortilla, joten heitä vapautetaan rutiinistöistä, joissa kehittyneet uunit ja kypsennysmenetelmät hoitavat työn.

Ruoan kuljettaminen lisääntyy, joten pakkaus, säilytys ja kuljetus tulevat luontevaksi osaksi keittiöprosessia. Ruoan jäähdyttäminen ja sen hallinta korostuu uusien laitteiden ja teknologian myötä. Dieetit lisääntyvät ja monimutkaistuvat, joten erikoisruokien valmistus pitää osata hallita laadukkaasti ja tehokkaasti.

Rakentaminen ja rakennusten ylläpito sitovat tulevaisuudessa enemmän pääomia, joten keittiöt on saatava kompaktiin kokoon, keittiölaitteissa tämä tarkoittaa tehokkaita monitoimilaitteita. Laitteiden käyttöön pitää perehtyä kunnolla, jotta niistä saadaan kaikki hyöty irti. (Haastattelu Mäyry, Metos Oy 2011.)

4.3 Työmenetelmät tulevaisuudessa

Työmenetelmät kehittyvät ja muuttuvat ihmisten muuttuvien tarpeiden mukaan tulevaisuudessa, jossa teknologiaa käytetään hyödyksi yhä enemmän. Kypsennysvaihtoehdot tulee lisääntymään vielä entisestään Juho Mäyryn mukaan. Vaikka opetuskeittiön tarkoitus on perusopetuksesta huolehtiminen, voi se ottaa innovatiivisesti uusia askelia kohti haasteellisia valmistustekniikoita. Toiminnan tarkempi suunnittelu ja laadun vakiointi korostuu työelämässä, joten se tulee ottaa huomioon myös opetuksessa.

Ruokatuotantoprosesseja kehittämällä sekä teknologiaa hyödyntämällä saadaan alan tuottavuus nousuun. Tuottavuutta lisätään muun muassa ennakoimalla tuotantomäärät tarkasti ja tilaamalla raaka-aineet valmistusmäärien mukaisesti.

Cook and Chill -menetelmällä ruoka kypsennetään normaaliin tapaan ja itse valitaan raaka-aineet, eli tämä on entuudestaan tuttua. Kypsennyksen jälkeen ruoat jäähdytetään nopeasti +3 asteeseen. Jäähdytyksen ollessa nopea, antaa se tuotteelle säilyvyyttä ja näin ollen hyllyikä pidentyy. Lisäksi ravintoaineet säilyvät ja tuotteen rakenne säilyy parempana. Menetelmä erottaa kaksi prosessia toisistaan ja tarkoittaa sitä, että valmistusaika ja tarjoilu-aika lasketaan erikseen. Lisäksi tällä työmenetelmällä pystytään järjestämään kuljetukset logistisesti paremmin sekä kustannustehokkaammin.

Cook and Chill -toimenpide käyttää enemmän energiaa kuin perinteinen kypsennys ja tarjoile -menetelmä, koska Cook and Chill -menetelmässä ruoka kypsennetään ja sen jälkeen se jäähdytetään nopeasti. Tästä yhteisprosessista syntyy iso määrä lämpöenergiaa, joka otetaan lämmön talteenotolla ja hyödytetään esimerkiksi tulohallin tai keittiön lämmityksessä. Kyseinen tuotantotapa on Euroopassa toiminut hyvin. (Metos Oy 2011, 11.)

Hygieniä, omavalvonta ja raaka-aineiden seuranta tulevat tärkeimmiksi ja näitä rutiineja halutaan automatisoida mahdollisimman pitkälle. Kysymyksessä on omavalvontajärjestelmä, joka opettaa opiskelijoita seuraamaan asioita ja hyödyntämään nykyaikaista tietotekniikkaa rutiinitöissä, jotka ovat yksi tärkeimmistä toiminnoista tulevaisuudessa, vaikka ne eivät tuota suoraan lisäarvoa asiakkaan lautaselle.

Tulevaisuudessa mitataan yhä enemmän energian kulutusta, hyötysuhdetta ja kuinka energiatehokasta jokin toiminto on. Energianmittausjärjestelmä on nousussa, vaikka nykypäivänä ei vielä ole kovin yleistä, että kulutusta mitataan keittiössä. Ekotehokas keittiö on tulevaisuutemme opetuskeittiössä. (Haastattelu Mäyry, Metos Oy 2011.)

5 POHDINTA

Työtä tehdessäni, olen pohtinut asioita, jotka liittyvät tulevaisuuden tuomiin muutoksiin opetuskeittiön työympäristössä ja jopa arkipäiväisessä elämässäni. Itse asiassa olen tiedostanut asioita, mutta en ole ymmärtänyt asioiden vakavuutta, laajuutta ja moninaisuutta, ennen kuin aloin tehdä tätä työtä. On hyvin huolestuttavaa huomata, miten ihmisten käyttäytymisellä ja pienilläkin asioilla voi olla vaikutusta tulevaisuudessa.

Opetuskeittiö elää muuttuvassa maailmassa sekä teknologinen osaaminen vain kasvaa jatkuvasti. Työmenetelmät kehittyvät, vaihtuvat sekä elävät ihmisten loputtomien muuttuvien tarpeiden mukaan tulevaisuudessa, jolloin teknologiaa käytetään hyödyksi yhä enemmän. Valtaväestön ruokkimisessa kuitenkin toiminnan tarkempi suunnittelu ja laadun vakiointi korostuu työelämässä, joten se tulee ottaa huomioon myös opetuksessa.

Tulevaisuuden keittiötyöskentely työelämässä saattaa melko pitkälti toimia osaltaan ulkoistettuna siten, että hetkittäin ostetaan ”osaaja”, joka esimerkiksi tulee ja tekee kaikki tarvittavat jälkiruoat kerralla. Asiakkaat ovat tulevaisuudessa laadutietoisempia ja ruoan alkuperä korostuu entisestään. Alan houkuttelevuus vähenee ja todellisista ammattilaisista tulee kova kilpailu.

Vierastyövoiman käyttö alalla lisääntyy. Toisaalta jotkin yritykset panostavat kädentaitoon ja ammattimaiseen toimintaan maksukykyiselle asiakaskunnalle. Lähiruoka ja kasvisruoka korostuvat tulevaisuudessa tarjonnassa ja kulutuksessa. Elektroniikan osuus täyttää yhä enemmän opetuskeittiöiden jokaista osaluetta. Kypsennysvaihtoehdot tulevat lisääntymään vielä entisestään. Vaikka opetuskeittiön tarkoitus on perusopetuksen täyttäminen, voi se ottaa innovatiivisesti uusia askelia kohti uusia valmistustekniikoita.

Tulosten analysointi herätti monenlaisia ajatuksia ja johtopäätöksiä. Haastatteluiden perusteella huomasin, miten eri näkökulmista opettajat ja opiskelijat vertaavat opetuskeittiötä ja sen käyttöä. Haastattelussa oli myös poikkeavia vasta-

uksia ensimmäisen tai kolmannen vuoden opiskelijasta riippuen. Moni kyselyyn vastanneista oli sitä mieltä, että opetuskeittiö täyttää tällä hetkellä perusopetuksen tarvittavan tarpeen. Teknologia tulee muuttumaan heidän mielestään ja uusien laitteiden hankinta ja kiinnostus on suuri. Opettajien näkökulmasta ja haastattelussa kävi ilmi se, että laiteuudistuksien ja teknologian kehityksen mukana myös ammattitaitovaatimus tulee vähentymään opiskelijoilla.

Raaka-aineet nykyisessä opetuskeittiössä ovat monipuolisempia ja helpommin saatavilla mitä ennen. Maassamme asuvien maahanmuuttajien tuomat raaka-aineet ovat myös rikastuttaneet valikoimiamme täällä entisestään. Tarjonta raaka-aineista on tällä hetkellä valtava. Emme kuitenkaan tiedä, kuinka kauan tilanne jatkuu tällaisena. Ryöstökallastus ja kemikaalien aiheuttamat vahingot ovat suuria ongelmia tulevaisuudessa. Kalan ja merenelävän saanti on jo nyt hankalaa, vaikka Suomi edustaa puhtautta ja luontoa kärkipäässä.

Kyselyssäni kävi ilmi se, että opiskelijat poikkeuksetta ilmaisivat huolensa raaka-aineiden saatavuudesta tulevaisuudessa. Tulevaisuutta ei ole kuitenkaan ennalta määrätty, eikä se ole ennustettavissa. Me emme voi hallita tulevaisuutta, mutta pystymme vaikuttamaan siihen valinnoilla ja teoilla. Ennakoimalla tulevaisuutta voimme tarkastella ympäristöämme ja muodostaa siitä mielikuvia ja käsityksiä. Näin pystymme mahdollisesti varautumaan ympäristössämme tapahtuviin muutoksiin.

LÄHTEET

Auvinen, V. 2008. Suomen Joutsen. Jyväskylä: Gummerus.

Hirsjärvi, S. & Hurme H. 2001. Tutkimushaastattelu – Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

Maa- ja metsätalousministeriö. 2002. Elintarviketalouden reunaehdot vuoteen 2030 mennessä. Viitattu 4.12.2011 http://wwwb.mmm.fi/julkaisut/julkaisusarja/MMMjulkaisu2002_9.pdf, 7.

Metos Oy. 2011. Viitattu 12.12.2011 http://www.metos.com/pdf/news/MetosUutiset_1_11.pdf, 11.

Mäyry, J. Markkinointipäällikkö. Metos Oy. Haastattelu 2.12.2011.

Olli, H. 2007. Osaamistarveselvitys Catering-alalla. Viitattu 7.10.2011 http://www.oph.fi/download/46932_julkinenruokap2007.pdf, 24-25.

Puoli vuosisataa hotelli- ja ravintola-alan koulutusta. 1984. Helsinki: Painoapu.

Ravintolakoulu Perho. 2011. Viitattu 27.9.2011 <http://www.perho.fi/koulu/esittely/historiaa.htm>.

100 v ammatillista kotitalousopetusta. 1992. Turku: Serioffset.

Suomen Akatemia. 2011. Viitattu 12.11.2011 <http://www.aka.fi/fi/T/Tiede uutiset2/Tata-tutkimme/Teknologian-keinoin-yha-terveellisempaa-ruokaa/>.

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöt Suomessa 2015 – vaihtoehtoisia tulevaisuudennäkymiä. Tutkimuksia ja raportteja. Tekes. Viitattu 16.11.2011 http://www.mamk.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/mamk/embeds/mamkwwwstructure/14135_20080520102044-1473-844-verkko_valmis.pdf, 66-72.

Taskinen, T. 2008. Ammattikeittiöt Suomessa 2015 – vaihtoehtoisia tulevaisuudennäkymiä. http://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/17744/jamk_1205742578_0.pdf?sequence=2. pdf, 52.

Vuorela, S. 2005. Haastattelumenetelmät. Viitattu 27.11.2011 <http://www.cs.uta.fi/usabsem/luvut/3-Vuorela.pdf>, 39.

Liite 1

Kyselylomake

Kyselylomake Lemminkäisenkadun opetuskeittiön kartoittamiseksi

Vastaaja on: Nainen____ Mies____

YMPYRÖI VASTAUKSESI . KIITOS!

1, 2, 3 vuoden opiskelija/ opettaja

Onko opetuskeittiö mielestäsi?

- vanhanaikainen
 - menettelevä
 - nykypäivän tarpeita vastaava
 - moderni
 - huippumoderni/ uusinta teknologiaa
-

Onko opetuskeittiön laitteet nykyaikaiset, jotta pystyt käyttämään opittua teknologiaa työelämässä hyödyksi?

- ei ole. Mielestäni en ymmärrä kentällä käytettäviä laitteita tarpeeksi hyvin, koska koulumme laitteet eivät vastaa työelämän tarpeita.
 - en osaa sanoa, koska en ymmärrä laitteista muutenkaan juuri mitään.
 - kyllä ne ovat. Ongelmia ei ole, koska laitteemme ovat nykyaikaiset ja monipuoliset.
-

Onko opetuskeittiössä tarpeeksi laitteita tällä hetkellä?

- kyllä
 - ei , mitä kaipaisit lisää? _____
-

Mikä on nykyisessä opetuskeittiössä negatiivista/ positiivista /kehittämistä

- negatiivista:
 - positiivista:
 - kehittämistä:
-

Olen kiinnostunut tulevaisuuden keittiötekniologiasta

- kyllä olen
- en ole

Mitä ajatuksia sinulla on raaka- aineiden riittävydestä tulevaisuudessa(esim. liha, kala, äyriäiset 15 vuoden sisällä)?

- raaka- aineiden saatavuus on edelleen helppoa tulevaisuudessa
 - raaka- aineiden saatavuus heikkenee huomattavasti tulevaisuudessa
 - raaka- aineiden saatavuus ongelmallista, tai ei saada joitain tuotteita ollenkaan.
 - en mielipidettä
-

Miten tai millaisena koet tulevaisuuden keittiön (esim. laitteet, ympäristö, henkilökuntaa, raaka-aineet)?

Kerro lyhyesti! Voit halutessasi kommentoida vapaasti mihin tahansa kysymykseen kääntöpuolella.

Kiitos vastauksistasi!

Vastaukset ovat luottamuksellisia ja käytetään ainoastaan opetuskeittiön kartoitukseen.