



JAMIX RUOKA- OHJELMAN KÄYTTÖÖNOTTO

Tapaus Pirkanmaan kansanterveys ry

Saana Koskinen

Opinnäytetyö
Huhtikuu 2013
Palvelujen tuottaminen ja
johtaminen

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

KOSKINEN, SAANA

Jamix Ruoka-ohjelman käyttöönotto
Tapaus Pirkanmaan kansanterveys ry

Opinnäytetyö 45 sivua, joista liitteitä 2 sivua
Huhtikuu 2013

Tässä opinnäytetyössä kuvataan Jamix Ruoka-ohjelman käyttöönottoprosessi Pirkanmaan kansanterveys ry:n ravintoloissa. Pirkanmaan kansanterveys ry on yhdistys, joka tuottaa ravintola-, kahvila- ja kioskipalveluita Tampereen yliopistollisen keskussairaalan (TAYS) alueella. Työn teoriapohjana käytetään tuotannonohjausjärjestelmistä saatavilla olevaa tietoa, ammattikeittiöiden muutosjohtamiseen liittyvää kirjallisuutta sekä Kansaneläkelaitoksen ja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan tuottamaa ravitsemussuosituksia ateriatuetuille opiskelija-aterioille. Opinnäytetyö on kehittämistyö, jossa käytetään toimintatutkimuksellista lähestymistapaa. Tutkimusmenetelmiä ovat havainnointi, haastattelut ja ryhmäkeskustelut.

Osassa yhdistyksen ravintoloista tarjotaan korkeakouluopiskelijoille suunnattua Kansaneläkelaitoksen tukemaan lounasta. Vuonna 2013 astui voimaan suositus, joka edellyttää tukea saavilta ravintoloilta tarjottavan ruuan ravintosisällön esittämistä pyydettyä ja määrittelee vaatimukset ruuan ravitsemukselliselle laadulle. Tämän vuoksi Pirkanmaan kansanterveys ry:n ravintoloihin hankittiin syksyllä 2012 Jamix Ruoka – tuotannonohjausjärjestelmä. Ohjelmiston hankinta edellytti Jamix-työryhmän perustamista ja käyttöönottoprosessin käynnistämistä.

Työ tehtiin aikavälillä lokakuu 2012–maaliskuu 2013. Työryhmä osallistui tämän ajan puitteissa Jamix Oy:n pääkäyttäjäkoulutukseen, loi ohjelmaan lähes oikeellisen ruoka-aineluettelon sekä noin 160 ruokaohjetta. Ruokaohjeista rakennettiin ruokalistat kahdelle ravintolalle. Ruokalistoilla olleista ruokaohjeista suurin osa täytti opiskelija-aterian ravitsemukselliset kriteerit, mutta kriteerit täyttävät ateriat eivät jakautuneet suosituksen vaatimalla tavalla kaikkina päivinä. Kaikkien aterioiden kohdalla ravitsemuksellista laatua ei voitu tutkia oikeellisesti, puuttuvien ravintosisältötietojen vuoksi. Tulevaisuudessa on tärkeää, että ravintosisältötietoja päivitetään ohjelmaan aktiivisesti.

Tuotannonohjausjärjestelmän käyttöönotto muuttaa toimintaa keittiöissä huomattavasta. Sen vuoksi käyttöönottoprosessin aikana Pikante-ravintoloissa kiinnitettiin huomiota muutosjohtamiseen. Muutosjohtamisen keinoina hyödynnettiin tiedottamista, osallistamista, palkitsemista ja kouluttamista. Näitä keinoja käytettiin koko käyttöönottoprosessin ajan, mutta niillä ei silti saavutettu täydellistä muutosjohtamista. Työn tuloksina todetaan myös, että Jamix Ruoka -ohjelma ei sellaisenaan täysin tukenut vertailua opiskelija-aterian ravintosisuositukseen, sillä toiminnot eivät tähän riittäneet. Sen sijaan tuotannonohjausjärjestelmä edesauttoi työtapojen yhtenäistämistä toimipisteissä.

Asiasanat: tuotannonohjausjärjestelmä, opiskelijaravintolat, muutosjohtaminen, ravitsemuslaatu

ABSTRACT

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

KOSKINEN, SAANA
Implementation of Jamix Ruoka-Production Control System
Case Pirkanmaan Kansanterveys

Bachelor's thesis 45 pages, appendices 2 pages
April 2013

This thesis describes how Jamix Ruoka production control system for kitchens was put into operation on Pirkanmaan Kansanterveys. Pirkanmaan Kansanterveys is an unprofitable association that produces restaurant, café and stand services around Tampere University Hospital (TAYS) area. The thesis is based on theory covering the knowledge about production control system, literature about management of change and nutritional guidelines for higher education students' meals in Finland. The approach the research was action research and used methods were observation, interviews and group conversations.

Three restaurants of Pirkanmaan Kansanterveys offer student meals and get relief from The Social Insurance Institution of Finland. To get these reliefs restaurants must fulfill specific nutritional quality conditions that National Nutrition Council has set. To be able to observe the nutritional quality Pirkanmaan Kansanterveys decided to purchase and put into operation Jamix Ruoka software. The software enables the observation of nutritional content of food that has been prepared in the restaurants.

The implementation was made between October 2013 and March 2013. During this time the task force took part in the administrator training for the Jamix Food software and created a list of ingredients and recipes for the software. The task force also created two menus for two of the three restaurants. Most of the recipes fulfilled the nutritional quality conditions when it comes to salt, fat and energy limits. There were a couple of days when the meals were not healthy enough. In some cases it was not reliable to make comparison between the nutritional guidelines and information that was received from the software. This was caused by defective information that was entered into the software. When it comes to continuing the implementation process, the most important thing for Pirkanmaan Kansanterveys is to enter missing information into the software. The research revealed that Jamix Ruoka software did not support the comparison to the student meal nutritional guidelines entirely. There were some actions that helped the observation. The software also helped a lot when it comes to combining the different habits between the kitchens.

Production control system changes how people operate in the kitchens. This is why the management of change should be taken into closer inspection during the implementation process. On the case of Pirkanmaan kansanterveys the most important methods were informing, committing, training and rewarding which were all used during the process.

Key words: production control system, student meals, the management of change, nutritional quality

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY.....	7
	2.1 Liikeidea ja toiminta	7
	2.2 Toimipisteet	7
	2.3 Lounasravintoloiden lähtötilanne	8
	2.4 Ruokalistat	9
	2.5 Keittiöiden laitteisto.....	10
3	TUOTANNONOHJAUSJÄRJESTELMÄT	11
	3.1 Tuotannonohjausjärjestelmät ammattikeittiössä.....	11
	3.2 Jamix Ruoka-ohjelman ominaisuudet.....	12
	3.3 Ravintosisältötiedot ohjelmasta	14
4	ESIMIESTYÖ KEITTIÖN TUOTANNONOHJAUSJÄRJESTELMÄN KÄYTTÖÖNOTTOPROSESSISSA.....	15
	4.1 Tiedottaminen	15
	4.2 Sitouttaminen	16
	4.3 Palkitseminen.....	17
	4.4 Ruokaohjeiden vakiointi	18
	4.5 Työpaikkakoulutus.....	19
	4.5.1 Koulutuksen lähtökohdat	19
	4.5.2 Koulutuksen olosuhteet ja menetelmät	20
	4.5.3 Tietokoneen käyttö työpaikkakoulutuksessa.....	21
5	ATERIATUETTU OPISKELIJA-ATERIA.....	22
	5.1 Määritelmä	22
	5.2 Opiskelija-aterian ravintosuositukset.....	23
6	KÄYTTÖÖNOTTOPROSESSI PIKANTE-RAVINTOLOISSA	25
	6.1 Prosessin aloitus ja ohjelmiston hankinta	26
	6.2 Käytön koulutus pääkäyttäjille	26
	6.3 Ruoka-aineluettelon kokoaminen	27
	6.4 Ruokaohjeiden laatiminen ohjelmaan.....	28
	6.5 Tiedotustilaisuudet henkilökunnalle	31
	6.6 Ruokalistojen luominen ohjelmaan	32
	6.7 Käytön koulutus kokeille	34
	6.8 Palkitseminen.....	36
7	POHDINTA.....	37
	LÄHTEET.....	42
	LIITTEET	44

Liite 1. Keittiöihin toimitettu ohjeistus	44
Liite 2. Tiedotustilaisuuden materiaali	45

1 JOHDANTO

Tämä opinnäytetyö käsittää Jamix Ruoka -ohjelman käyttöönoton toteuttamisen eri vaiheet Pirkanmaan Kansanterveys ry:n ravintoloissa. Jatkossa yhdistyksestä käytetään aputoiminimeä Pikante-ravintolat. Yhdistys ja opinnäytetyötä koskevat ravintolat on esitelty työn toisessa kappaleessa.

Osa Pikante-ravintoloiden ravintoloista kuuluvat Kansaneläkelaitoksen ateriatuen piiriin ja täyttääkseen tuen saamiseksi asetetun suosituksen, päätettiin Pikante-ravintoloihin hankkia Jamix Ruoka – ohjelma. Tämän opinnäytetyön tavoitteena on ottaa käyttöön tämä Jamix Ruoka -ohjelma ja muokata se Pikante-ravintoloiden käyttöön siten, että se tukee Kansaneläkelaitoksen ja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset täyttävän tasalaatuisen opiskelija-aterian tuottamista.

Työssä painotetaan Pikante-ravintoloissa tarjottujen ruokalajien ravitsemuksellista laatua ja tutkitaan, miten ne suhtautuvat vertailtaessa sekä ruokalajeja että ateriakokonaisuuksia opiskelija-aterioiden ravitsemuksellisiin kriteereihin. Lisäksi tutkitaan miten Jamix Ruoka –ohjelma otetaan käyttöön ja miten se tukee tätä vertailua. Toinen tutkimuksellinen näkökulma on esimiestoiminnan onnistuminen käyttöönottoprosessin aikana. Työssä esitellään erilaisia muutosjohtamisen keinoja ja kuvataan, miten niitä hyödynnettiin käyttöönottoprosessissa Pikante-ravintoloissa.

Opinnäytetyö on kehittämistyö, joka tehdään toimintatutkimukseen perustuen. Työssä on hyödynnetty osallistavaa kehittämismenetelmää, jossa tutkija ja kehittäjät tekevät tiivistä yhteistyötä. Tutkimusmenetelmistä työssä tärkein on havainnointi, jota opinnäytetyöntekijä tekee ollessaan osa käytännön Jamix-työryhmää. Lisäksi hyödynnetään haastatteluilla ja ryhmäkeskusteluilla saatua tietoa.

Pääluvussa 6 Käyttöönottoprosessi Pikante-ravintoloissa on kuvattu yksityiskohtaisesti, miten käyttöönottoprosessi tapahtui ja millaisia asioita työn aikana nousi esille. Käyttöönottoprosessin jälkeen vastuu tuotannonohjausjärjestelmän ylläpitämisestä siirtyi Ravintola Ellipsin ravintolapäällikölle. Hänen koulutuksensa ei sisälly tähän opinnäytetyöhön.

2 PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY

2.1 Liikeidea ja toiminta

Pirkanmaan kansanterveys ry on vuonna 1962 perustettu Pirkanmaan Sydänpiiri ry:n ja Pirkanmaan Syöpäyhdistys ry:n omistama yhdistys. Yhdistys toimii Tampereen yliopistollisen keskussairaalan (TAYS), Finn-Medin sekä Hatanpään sairaalan alueella Tampereella tuottamassa sekä kahvila-, lounas- että kioskipalveluja. (Pirkanmaan kansanterveys ry 2012.)

Koska Pirkanmaan kansanterveys on rekisteröity yhdistys, se ei Yhdistyslain (1989/503) mukaan saa tavoitella voittoa. Yhdistyksen tekemä tuotto ohjataan jäsenjärjestöille eli Pirkanmaan Sydänpiirille ja Pirkanmaan Syöpäyhdistykselle. Vuosittain osa tuotosta lahjoitetaan osa myös TAYS:n koulutussäätiölle koulutus- ja tutkimustoiminnan tukemiseen. (Pirkanmaan kansanterveys ry 2012.)

Vuonna 2011 yhdistys muutti imagoaan huomattavammin koko historiansa aikana: käyttöön otettiin aputoiminimi Pikante-ravintolat ja kaikkien toimipisteiden graafinen ilme muutettiin yhtenäiseksi. Pikante-ravintoloiden toiminta-ajatuksena on tuoda virkistävä tauko sadoille asiakkaille päivittäin. Lahjoituksilla tuetaan pirkanmaalaisia sydän- ja syöpäjärjestöjä sekä TAYS:n koulutussäätiötä. (Seppälä 2012, 93.)

Osa yhdistyksen ravintoloista kuuluu Kansaneläkelaitoksen ateriatuen piiriin eli niissä tarjoillaan lounasta korkeakouluopiskelijoille. Kansaneläkelaitos, jatkossa Kela, vastaa Suomessa asuvien perusturvasta, jonka sisällöstä päätetään lainsäädännössä (Kela 2012). Edellytykset ateriatuen myöntämiselle ja suositus opiskelija-aterian sisällöksi esitellään pääluvussa 5 Ateriatuettu opiskelija-ateria.

2.2 Toimipisteet

Pikante-ravintoloilla on yhteensä kuusi kahvila-ravintolaa, jotka ovat Kahvila Kahvi-keidas, Ravintola Misteli, Cafe Sirius, Cafe Olive, Ravintola Ellipsi ja Ravintola Finn-Medi. Lisäksi yhdistys ylläpitää kioskia TAYS:n alueella ja kahvilaa, joka sijaitsee Ha-

tanpään sairaalassa Tampereella. Toimipisteistä kolmessa: Ravintola Finn-Medissä, Ravintola Ellipsissä ja Olivessa valmistetaan sekä lämmintä lounasta että salaattilounasta. (Pirkanmaan Kansanterveys ry 2012.) Tästä johtuen Jamix Ruoka -ohjelma otettiin käyttöön niissä ravintoloissa tämän opinnäytetyön aikana. Muissa toimipisteissä tarjotaan ainoastaan valmiina tuotua lounasta tai salaatteja ja keittoa. Seuraavissa kappaleissa esitellään opinnäytetyön kannalta oleelliset toimipisteet. Toimipisteistä käytetään tässä työssä jatkossa pelkkiä loppuosia esimerkiksi Finn-Medi, Ellipsi ja Olive. Ravintoloista saatu tieto on kerätty toimipisteiden ravintolapäälliköiltä sähköisen haastattelun avulla.

Finn-Medin toimipiste tuottaa lounas- ja tilausruokapalveluita arkisin. Lounas koostuu keitto- ja salaattilounaasta sekä kahdesta erilaisesta lämpimästä ruuasta. Ravintolassa on 140 asiakaspaikkaa ja ruokailijoita on päivittäin keskimäärin 450 – 550. Pääpaino toimipisteellä on lämpimän lounaan myynnissä sekä tilauksissa. Opiskelijoiden osuus ruokailijoista on noin 70 % eli valtaosa asiakkaista ostaa Kelan ateriatukeman lounaan. Finn-Medissä ei ole käytössä Pikante-ravintoloissa yleistä punnittavaa salaattibuffetia, joten salaattien osuus lounaista on vain noin 5 %. (Raami 2012.)

Olive on pienempi 76-paikkainen lounasravintola, jossa tarjoillaan vain yhdenlaista lämmintä lounasta keiton ja punnittavan salaattibuffetin lisäksi. Olivessa opiskelijoille tarjotaan ateriatuettuna keittoa ja lämmintä lounasta. Olive on avoinna maanantaista perjantaihin ja lounaita myydään päivittäin keskimäärin 300 annosta. (Mikkola 2012.)

Ellipsin toimipisteessä tarjoillaan arkisin punnittavaa salaattibuffet- ja keittolounasta sekä kahta erilaista lämmintä lounasta. Lounasta myydään päivittäin keskimäärin 320 annosta. Toimipisteen pääpaino on kuitenkin tilaustarjoiluissa, joita tehdään kahdesta hengestä kolmelle sadalle hengelle päivittäin, myös iltaisin. Ellipsissä ei tarjoilla ateriatuettua lounasta. Asiakaspaikkoja ravintolassa on 180, joiden lisäksi lähellä sijaitsee neljä kokoustilaa, joihin lounaita toimitetaan myös. (Siuvo 2012.)

2.3 Lounasravintoloiden lähtötilanne

Lounasravintoloissa ei ole käyttöönottoprosessin alussa minkäänlaista sähköistä reseptipankkia vaan kokin vuorossa oleva työntekijä valmistaa ruuan annetun pääraaka-aineen

ja nimen perusteella. Ruuan ruoka-aineet sekä valmistusmenetelmät ovat täysin riippuvaisia ruuan valmistajasta sekä valmistuskeittiöstä, jolloin aterioiden ravintosisältö ja soveltuvuus erikoisruokavalioihin vaihtelee tekijästä ja keittiöstä riippuen. Ilman sähköistä järjestelmää ja vakioituja ruokaohjeita ruuan ravitsemuksellisen laadun seuraaminen on lähes mahdotonta.

Kolmessa Pikante-ravintoloiden lounasravintolassa tarjotaan Kelan ateriatukemia opiskelija-aterioita. Vain Olivessa ja Finn-Medissä ruoka valmistetaan paikan päällä, jonka vuoksi kolmas opiskelija-aterioita tarjoava ravintola, Misteli ei sisälly tähän opinnäytetyöhön. Käyttöönottoprosessissa on otettava huomioon lisäksi Ellipsin tarpeet, sillä Jamix Ruoka -ohjelma tullaan ottamaan käyttöön myöhemmin myös siellä. Ellipsin henkilökunta on mukana luomassa ja testaamassa ensimmäisen kuuden viikon ruokalistan ruokaohjeita. Ellipsin mukana oleminen alusta asti on tärkeää, jotta myös heillä tarjottu ruoka olisi Jamix-ruokaohjeiden mukaista ja vastaisi muissa toimipisteissä tarjottua ruokaa.

2.4 Ruokalistat

Ennen ohjelman käyttöönottoa, Pikante-ravintoloissa ruokalistasuunnittelu oli täysin ravintolapäälliköiden vastuulla. Jokainen suunnitteli oman ravintolansa ruokalistansa itsenäisesti. Jamix Ruoka – ohjelmiston hankinnasta päätettäessä ravintolapäälliköt suunnittelivat alustavan yhtenäisen kuuden viikon kiertävän ruokalistan Olivea ja Finn-Mediä varten. Suunnittelussa on otettu huomioon opiskelija-aterioiden vaatimukset ravintosisällöistä, mutta vain arvioon perustuvalla tasolla. Mikäli Jamix Ruoka-ohjelman käyttöönoton aikana ilmenee, että opiskelijoille suunnattujen ruokalajien ravitsemuksellinen laatu ei vastaa niille osoitettuja raja-arvoja, ruokalistaa muokataan uudelleen.

Alustavalla ruokalistalla on jokaiselle päivälle keskimäärin kolme ateriavaihtoehtoa mukaan lukien keiton. Näistä kaksi tarjotaan Olivessa ja kolme Finn-Medissä. Ruokalista kiertää käyttöönottoprosessin aikana kolmen ravintolan kesken kahden viikon väleillä toisistaan. Alustavalla listalla on yhteensä yli 90 ruokaohjetta, mutta kaikkia reseptejä ei ehditty testata ja todeta toimiviksi tämän opinnäytetyön aikana. Opinnäytetyön aikana tavoite oli saada kaikista ruokaohjeista Jamix Ruoka -ohjelmaan alustavat versiot, joihin voidaan tehdä muutoksia myöhemmin.

2.5 Keittiöiden laitteisto

Usein keittiön laitteisto asettaa rajoituksia ruuanvalmistusmenetelmille ja sitä myöten myös ruokalajivalinnoille. Tämän vuoksi jokainen keittiössä käytettävä ruokaohje tulisi olla vakioitu juuri kyseisen keittiön laitteisto huomioon ottaen. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 118.) Opinnäytetyössä mukana olevien ravintoloiden keittiöt ovat laitteistoltaan erilaisia, joten joidenkin valmistusohjeiden kohdalla tulee ruokaohjeet vakioida eri tavoilla. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että ohjelmaan luodaan kaksi erilaista ruokaohjetta. Taulukossa 1 on esitettyä Finn-Medin, Ellipsin ja Oliven keittiöiden laitteistot.

TAULUKKO 1. Finn-Medin, Ellipsin ja Oliven keittiöiden laitteistot (Mikkola 2012,; Raami 2012; Siuvo 2012).

Ravintola Laite	Uunit	Keittopadat	Muut laitteet
Finn-Medi	1 x yhdistelmäuuni (15 x 1/1GN) 2 x yhdistelmäuuni (8 x 1/1GN)	2 x 60 l 1 x 60 l sekoittava	Yleiskone
Ellipsi	1 x kiertoilmuuni (3*1/1GN) 1 x yhdistelmäuuni (5*1/1GN) 1 x yhdistelmäuuni (10*1/1GN)	1 x 60l	1 x 40 l paistinpannu 1 x 30 l yleiskone
Olive	2 x yhdistelmäuuni (10*1/1GN)	1 x 60 l sekoittava 1 x 50 l sekoittava	

3 TUOTANNONOHJAUSJÄRJESTELMÄT

3.1 Tuotannonohjausjärjestelmät ammattikeittiössä

Ammattikeittiöissä kulkee runsaasti tietoa alkaen raaka-aineiden ravintosisältötiedoista, hinnoista, säilytyslämpötiloista aina varastokirjanpitoon ja myyntilukuihin asti. Tämän tiedon hallintaa on pyritty kehittämään sähköisten järjestelmien avulla. Yhtenäisiä kaiken tiedon kattavia järjestelmiä ei vielä ole, mutta käytössä olevat IT-järjestelmät muistuttavat jo osiltaan tuotannonohjausjärjestelmiä. Tiedon tallentaminen sähköisesti muun muassa helpottaa suunnittelua, lisää tietoisuutta keittiöissä tehtävästä työstä, helpottaa toimintojen toteuttamista sekä nopeuttaa tiedon etsintää ja kulkua toisistaan etäällä sijaitsevien toimipisteiden välillä. (Tuikkanen, Taskinen & Riihikoski 2005, 9-17.)

IT-järjestelmien historia ammattikeittiöissä yltää 80-luvun alkuun, jolloin PC-tietokoneet tuotiin markkinoille. Samaan aikaan joukko- ja lounasruokalot alkoivat ketjuuntua, joten toimintoja alettiin tehostaa ja yhtenäistää. Tämä edellytti selkeämpiä ja järjestäytyneempiä toimintatapoja ammattikeittiöissä. Tietokoneita käytettiin hyväksi muun muassa ruokaohjeiden tallentamisessa, jolloin voitiin myös tarkemmin kiinnittää huomiota aterioiden ja ruokalistojen ravitsemukselliseen laatuun. (Riihikoski 2008, 30-32.)

Seuraavaksi alettiin kehittää ohjelmia, jolla saatiin tarkempia tietoja ruuan ravintosisällöstä. Ensimmäinen tätä varten suunniteltu ohjelma oli 1980-luvun lopulla lanseerattu Kide, nykyinen Aromi. Heti 1990-luvun alussa Jamix Oy kehitti oman Aterix ohjelman, joka puolestaan tunnetaan nykyisin Jamix Ruoka -ohjelmana. Molemmat ohjelmat tarjoavat mahdollisuuden varaston seurantaan, ruokaohjeiden sekä ruokalistojen luomiseen, aterioiden kokonaishintojen laskentaan sekä ravintoarvojen analysointiin. Kolmas ammattikeittiöissä käytössä oleva ohjelmisto on ruotsalainen Aivo. (Riihikoski 2008, 30-32.)

Edellä esiteltyjä ohjelmia voidaan kutsua ammattikeittiöiden tuotannonohjausjärjestelmiksi, vaikkakin ne toimivat pienemmässä mittakaavassa kuin esimerkiksi elintarvikeyrityksissä. Ammattikeittiön tuotannonohjausjärjestelmien tarkoitus on kerätä

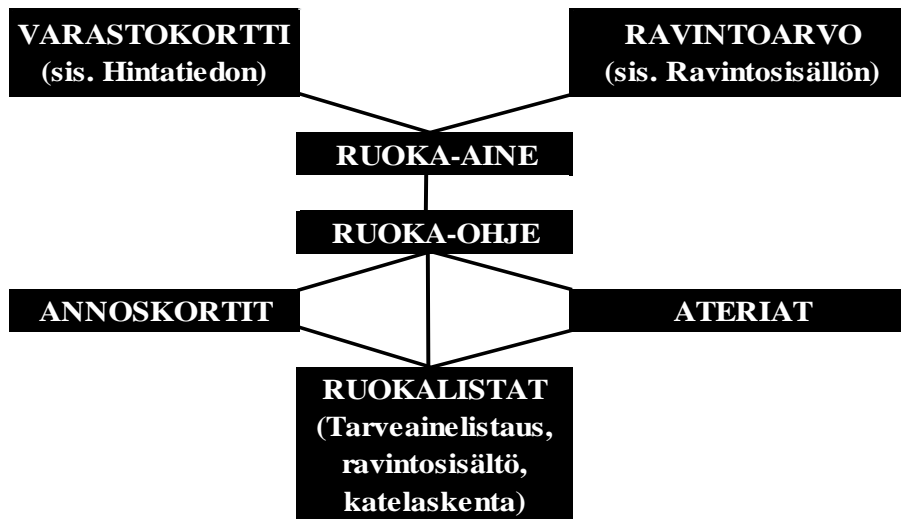
keittiössä käytetyt ruoka-aineet, ruokaohjeet ja ruokalistat yhteen, jotta varastonhallinta ja katelaskenta helpottuvat. (Riihikoski 2008, 30-32.)

Tätä opinnäytetyötä tehtäessä keittiöiden tuotannonohjausjärjestelmät ovat kehittyneet myös tukemaan sähköistä tilaamista ja varastonhallintaa monipuolisesti. Ohjelmistojen avulla keittiöissä kulkevaa tietoa voidaan raportoida ja seurata monilla tasoilla suunnittelusta johdon saamaan raportointiin asti. (Salo 2013.) Pikante-ravintoloissa koettiin tärkeimmäksi tuotannonohjausjärjestelmän ominaisuudeksi ruokaohjeiden ja ruokalistojen luominen sekä ravintosisältöjen laskenta, joten tässä opinnäytetyössä käsiteltävään Jamix Ruoka -ohjelmaan ei ole Pikante-ravintoloissa hankittu esimerkiksi varastonhallintaan liittyviä lisäosia.

3.2 Jamix Ruoka-ohjelman ominaisuudet

Jamix Ruoka -ohjelma on suomalaisen Jamix Oy:n ammattikeittiöihin tuottama IT-järjestelmä, joka ohjaa ruokapalveluiden suunnittelua ammattikeittiöissä (Tuunanen 2012). Ohjelma sisältää valmiit ruoka-aineluettelot sekä Finelin eli Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen ravitsemusyksikön ylläpitämän elintarvikkeiden koostumustietopankin sisältämät tiedot (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2012).

Ruoka-aineiden avulla ohjelmassa rakennetaan ruoka-ohjeita, joista pystytään muodostamaan aterioita ja annoskortteja. Lopulliset ruokalistat rakennetaan ruokaohjeista, annoskorteista ja aterioista. Lisäksi ruokalistalle voidaan siirtää yksittäisiä ruoka-aineita. (Jamix 2012.) Ohjelman toiminta on havainnollistettu kuviossa 1.



KUVIO 1. Jamix Ruoka -ohjelman toiminta (Jamix Oy 2012, muokattu).

Ruokaohjeet ovat ohjelman keskeisin toiminto. Ohjelma laskee automaattisesti valmiisiin ruokaohjeisiin oikeat painot ja ostohinnat käyttäjän syöttämän annosmäärän ja ruoka-aineiden perusteella. Tämän jälkeen käyttäjä voi tulostaa muun muassa valmistusohjeen ja ravintosisällön paperille tai etikettejä varten tarrapaperille. (Jamix Oy 2012.) Ruokaohjeita voidaan myös satsittaa eli laskea GN-vuuissa valmistettavista ruokien vaatima vuokamäärä sekä kuinka paljon mitäkin ruoka-ainetta yhteen vuokaan tulee laittaa. Satsituslaskelma voidaan myös tulostaa paperille. Ohjelma sisältää valmiita ruokaohjeita, mutta käyttäjä voi myös lisätä niitä ohjelmaan. (Tuunanen 2013.)

Annoskortteja ohjelmassa voidaan rakentaa ruokaohjeista ja ruoka-aineista. Annoskorttien avulla on tarkoitus luoda valmiita yksittäisiä annoskokonaisuuksia. Annoskorttitoiminto palvelee pääntöisesti samanlaisina toistuvien annosten teossa. (Jamix Oy 2011, 41.) Koska Pikante-ravintoloissa ei tarjota tämän kaltaisia annoksia, ei annoskortteja luoda ohjelmaan tämän opinnäytetyön aikana.

Ohjelmassa voidaan myös luoda aterioita. Aterioiden on tarkoitus olla suurempia kokonaisuuksia, joissa voidaan yhdistää ruoka-aineet, ruokaohjeet sekä annoskortit isommiksi ateriakokonaisuuksiksi. (Jamix Oy 2011, 48.) Tässä työssä aterioita hyödynnetään ruokalistalla, kun sinne lisätään päivittäin toistuvia aterian osia.

Ohjelmaa hallinnoi pääkäyttäjä, jolla on valtuudet muokata, poistaa ja päivittää sekä ruoka-aineluetteloa, ruokaohjeita että ruokalistoja. Muut käyttäjät voivat tulostaa ohjelmasta ainoastaan ruokaohjeita, ruokalistoja ja ravintosisältötietoja. Pääkäyttäjä määrit-

tää muiden käyttäjien oikeudet ja ylläpitää käyttäjärekisteriä. Käyttäjät tunnistautuvat ohjelmaan henkilökohtaisen käyttäjätunnuksen ja salasanan avulla. (Tuunanen 2012.)

3.3 Ravintosisältötiedot ohjelmasta

Opiskelija-aterioiden kannalta oleellista on saada ohjelmasta tulostettua päivittäin tarjottun ateriakokonaisuuden ravintosisältö, jotta sen suositusten mukaisuus voidaan tarkistaa. Ohjelmasta voidaan tulostaa ravintosisältö yhtä ruokalajia tai koko ateriaa kohden. (Tuunanen 2012). Jotta ravintoainetiedot olisivat oikeelliset, tulee ruoka-aineluettelon olla ajantasainen ja ruoka valmistaa täsmällisesti ruokaohjetta noudattaen.

Ohjelmaan on myös syötettyä suomalaisia ravitsemussuosituksia, joihin aterioita ja ruokaohjeita voidaan verrata. Ruokaohjeiden vertaaminen voidaan tehdä sekä kaikkien ravintoaineiden että vain merkitsevien aineiden osalta. Ohjelmaan voi myös syöttää muita ravitsemussuosituksia ja verrata ruokalistalle nostettuja ateriakokonaisuuksia niihin. (Tuunanen 2012.)

4 ESIMIESTYÖ KEITTIÖN TUOTANNONOHJAUSJÄRJESTELMÄN KÄYTTÖÖNOTTOPROSESSISSA

Koska Pikante-ravintoloissa tähän asti kokki on valmistanut ruuan annetun ruoka-aineen ja nimen perusteella, ovat lounasravintoloiden kokit valinneet käyttämänsä ruoka-aineet sekä valmistusmenetelmän saatavilla olevien raaka-aineiden ja välineiden mukaan. Tämän vuoksi Jamix Ruoka -ohjelman hankinta on suuri muutos työympäristön vakiintuneisiin toimintatapoihin. Käyttöönottoa tehtäessä tulee tämän vuoksi huomioida mahdollinen muutosvastarinta työntekijöiden keskuudessa ja pyrkiä erityisellä muutosjohtamisella vaikuttamaan työntekijöiden asenteisiin muutosta kohtaan.

Muutosvastarinta on luonnollinen reaktio, joka voi ilmetä tiedon tasolla (älyllinen vastustus), tunnetasolla (affektiiviset eli tunnevaltaiset reaktiot) tai toiminnallisella tasolla (poissaolot, kiire, tehtävien laiminlyönti). Vastustus on merkki siitä, että muutosprosessi on käynnistynyt ja näkyy vastustajien arjessa. Lisäksi vastustus voi viestiä tiedonkulun ongelmista muutokseen liittyen, sillä vastustajat eivät tiedä mihin muutos johtaa. (Äimälä & Tuomi 2005, 35.) Tämän vuoksi kehitystyö on aloitettava selkeästi ja jämäkästi. Tärkeää on suunnitella ja esitellä kaikille osapuolille muutostyön aikataulu ja työvaiheet. Tehdyssä suunnitelmassa tulee pysyä eikä siitä sovi poiketa esimerkiksi muutosvastarinnan ilmeentyessä. Oleellisista muutoksista on keskusteltava eri osapuolien kanssa. (Äimälä, Tuomi & Wallin 2005, 23.)

4.1 Tiedottaminen

Kun organisaatiossa tehdään merkittäviä muutoksia, tiedonkulun merkitys korostuu. Erityisen tärkeää on ladata panoksia aloitusvaiheessa tehtyyn tiedotukseen. Muutoksesta liikkuu varmasti työyhteisössä erilaisia epävirallisia lausuntoja ja mielipiteitä, mutta tärkeää on tiedottaa muutoksesta myös virallisia reittejä. Tiedottaessa on tärkeää viitata menneeseen ja siihen kuinka sieltä saatua tietoa hyödynnetään muutosvaiheessa, täten luodaan jatkuvuuden tuntua ja tehdään muutos luonnolliseksi jatkumoksi. (Mattila 2007, 160-165.)

Muutosta ei kuitenkaan pidä perustella menneisyyden heikkouksilla vaan enemmänkin tulevaisuuden haasteilla. Tärkeää on tarjota tietoa ja luoda innostusta aiheeseen liittyen. Muutoksesta informoitaessa ei tule säästää rahaa tai tehdä sitä muuten vaisusti vaan muutos on tuotava ilmi rehellisesti, äänekkäästi ja positiivisessa sävyssä. (Mattila 2007, 160-165.) Tuotannonohjausjärjestelmän käyttöönotto keittiössä muokkaa toimintatapoja oleellisesti. Tästä syystä voitane Jamix Ruoka –ohjelman käyttöönottoprosessissa soveltaa Mattilan (2007) esille tuomia keinoja jakaa informaatiota henkilöstölle organisatiomuutoksissa.

4.2 Sitouttaminen

Johdon tekemä kehittämisprosessi vaatii työntekijöiden sitouttamisen muutokseen ja siihen liittyvä ohjaus vaikuttaa siihen, kuinka huolellisesti muutos tulee käyttöön käytännön työssä. Sitoutuminen työhön voi tapahtua neljällä eri tasolla. Alimman tason sitoutuminen tapahtuu poliittisella tasolla eli henkilö on sitoutunut saavuttaakseen sitoutumisella jotain muuta hyötyä esimerkiksi arvostusta työyhteisössä. Seuraavaksi sitoutuminen tapahtuu joko älyllisellä tasolla eli sitoutunut pitää ideaa lähtökohtaisesti hyvänä tai tunteellisella tasolla, jolloin sitoutumiseen liittyy vahvoja tunteita. Henkilö voi sitoutua sekä älyllisellä että tunteellisella tasolla samanaikaisesti. Viimeisenä tasona on henkinen sitoutuminen, jolloin henkilö on sitoutunut kokonaisvaltaisesti. Mikäli esimies ei saa työntekijöitään sitoutettua muutokseen millään tasolla, hänen ei ole mahdollista johtaa muutosta onnistuneesti. (Richards 2004, 11-19.)

Muutosprosessi tulee tuoda lähelle työntekijöitä ja heidät tulee siis sitouttaa muutoksen tekemiseen. Kun muutoksessa käytetään osallistavaa johtamistyyliä, henkilöstö on sitoutuneempi ja tuo ilmi uusia ideoita. Osallistava johtaminen sopii tilanteeseen, jossa ryhmän jäsenet ovat riittävän ammattitaitoisia ja kyvykkäitä näkemään tulevaisuuden kehityssuuntia. (Sistonen 2008, 147-148.) Aina se ei kuitenkaan ole helppoa, sillä työntekijät voivat haluta tehdä työnsä hyvin, mutta eivät ole kiinnostuneita kehitystyöstä tai eivät uskalla keskustella muutoksen kohteesta esimiehensä kanssa. Kiinnostus ja sitoutuminen voidaan synnyttää inhimillisellä kohtelulla ja työntekijät tuntemalla; jokaista tulisi kuunnella ja kohdella yksilöinä. (Ponteva 2010, 90-92.)

Huomionarvoista on kuitenkin se, että muutokselle ei siltikään useimmiten saada täysin yksimielistä vastaanottoa. Vaikka suunnitteluvaiheessa onkin tärkeää kuunnella erilaisia ja myös ristiriitaisia mielipiteitä, on muutosta toimeenpantaessa esimiehen tehtävä selkeitä päätöksiä ja toimittava johdonmukaisesti. Muutoksesta ei välttämättä olla työyhteisössä ehdottoman yksimielisiä ja sen vuoksi muutoksen suhteen tulee olla avoimia ja päätökset tulee perustella kaikille. Lisäksi esimiehen toiminnan tulee olla muutokseen sitoutunutta, sillä se vaikuttaa myös työntekijöiden suhtautumiseen. Muutosjohtamisessa voidaan käyttää osittain myös määräävää johtamista, jolloin käskyt ja määräykset toimeksiantojen suhteen ovat suoria ja välittömiä. (Sistonen 2008, 143; Työterveyslaitos 2010.)

Muutosjohtamisessa on siis kyse Sistosen (2008) esittelemien johtamistyylien sekoittamisesta. Muutosprosessin alkuvaiheissa on hyvä soveltaa osallistavaa johtamista, jotta työntekijöiltä saadaan tarvittava tieto ja taito käyttöön. Mikäli prosessi ei etene ja asioita jää tekemättä on kuitenkin otettava mukaan myös määräävä johtamistyyli, jotta prosessi ei veny liian pitkäksi ja päätöksiä saadaan tehtyä. Määräävän johtamistyylin tavoite on käskyjen välitön noudattaminen eikä käskyistä tulisi olla aiheellista keskustella. Muutoksen toimeenpano on viime kädessä esimiehen tehtävä. (Sistonen 2008, 143-148.)

Esimiehen tulee myös pohtia kuinka oleellisesti muutos vaikuttaa työntekijän toimenkuvaan ja erityisesti työssä viihtymiseen. Mikäli työn mielekkyys kärsii muutoksesta, työntekijän tulee löytää uusia syitä pitää työtään sellaisena. Tämän vuoksi on tärkeää osallistaa työntekijät muutokseen. Lisäksi muutoksessa voi syntyä häiriötekijöitä, jotka estävät tehokkaan työnteon. Tämän seurauksena työn mielekkyys saattaa kärsiä. Työtehon heikkenemisestä seuraa työmäärän lisääntymistä, kiirettä ja virheiden mahdollisuus kasvaa. (Liukkonen 2008, 83-84.) Pikante-ravintoloiden tapauksessa muutos voi saada esimerkiksi kokin tunteinaan luovuutensa rajoitetuksi, jos hän ei jatkossa saa itse päättää ruoka-aineitaan.

4.3 Palkitseminen

Palkitseminen voidaan perustaa joko työtehtävän vaativuuteen, henkilön osaamiseen tai henkilön suoriutumiseen tehtävässä. Muutokseen sitoutuminen ja osallistuminen voidaan palkita suoritusperustaisesti. Suoritusperustainen palkitsemisen tarkoitus on kan-

nustaa yksilöitä parempiin suorituksiin. Jotta työntekijät kiinnostuvat ottamaan osaa muutostyöhön myös jatkossa, tulee heidän aikaisempi panoksensa huomioida sen laajuuden vaatimalla tavalla. Täten suunnitelmallinen palkitseminen motivoi työntekijöitä, sillä he tietävät, mitä hyvästä suorituksesta voidaan saavuttaa. (Sistonen 2008, 190-195.)

Tärkeää on kuitenkin yhdistää palkitseminen myös arviointiin ja peilata saavutuksia tavoitteisiin, jolloin palkitsemista tulee oikeudenmukaista. Selkeitä mittareita ja tulosten arviointia käyttämällä palkitsemisesta tulee myös objektiivista. Lisäksi palkitseminen organisaatiossa vaatii henkilöstön tuntemista ja hyvien suoritusten tunnistamista. Palkitsemisella voidaan siis kiittää hyvistä suorituksista, mikäli palkitseminen on oikeassa suhteessa suorituksiin. (Sistonen 2008, 135.)

4.4 Ruokaohjeiden vakiointi

Reseptiohjelmaan syötettävien ruokaohjeiden tulee olla vakioituja eli yhdenmukaistettuja. Sen avulla varmistetaan laadultaan yhtäläinen lopputulos, vaikka tekijä vaihtuisi. Vakioitujen ruokaohjeiden tulee olla testattuja ja oman keittiön laitteille soveltuvia, jotta työntekijä ei joudu tekemään omavaltaisia päätöksiä ruoka-aineiden tai valmistusmenetelmien suhteen ruuan valmistusvaiheessa. Omavaltaiset päätökset aiheuttavat toisistaan eriäviä toimintatapoja, jolloin usein myös lopputulos muuttuu. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 125.)

Ruokaohjeiden vakioiminen on koko keittiöhenkilökunnan yhteistyönä tehtyä tuotekehitystä. Näin saadaan ruokaohjeisiin ravitsemuksellinen, taloudellinen ja käytännöllinen näkökulma. Lopputuloksena on tasalaatuinen ruoka, jonka valmistamiseen kaikki ovat sitoutuneet. (Lampi ym. 2009, 125.)

Vakioitujen ruokaohjeiden perusta on pienohje, josta eri suurennusmenetelmiä käyttämällä valmistetaan ammattikeittiöön soveltuva ruokaohje tai jo keittiössä oleva toimivaksi todettu ohje. Vakioitaessa ohjeeseen kirjataan käytettävät ruoka-aineet, niiden määrät ja valmistuslaitteet sekä menetelmät. Vakiointi voidaan aloittaa sellaisista resepteistä, joita ravintolalla on jo käytössä ja jotka vastaavat ravintolan liikeideaa ja ravitsemuksellisia vaatimuksia. (Lampi ym. 2009, 125-126.)

Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosesseja tutkinut Taskinen (2007) painottaa, että asiakkaiden kiinnostus valmistustapoja, ravintosisältöä ja käytettyjä raaka-aineita kohtaan on lisääntynyt. Ruokaohjeiden vakiointi helpottaa myös näiden tietojen saatavuutta. Kerran ruokalajin ravintosisällön varmistettuaan asiakas voi jatkossa luottaa, että jokin ruokalaji sopii hänelle ruuanvalmistajasta riippumatta. (Taskinen 2007, 35-36.)

4.5 Työpaikkakoulutus

Koulutustarve syntyy useimmiten työyhteisön toimintatapojen muuttuessa tavalla, joka edellyttää uutta tietoa ja taitoa (Lepistö 2004, 15). Tuotannonohjausjärjestelmän käyttöönotto Pikante-ravintoloissa muuttaa koko keittiöhenkilökunnan toimintatapoja ja vaatii siksi ohjelman toiminnan osaamista. Tämän vuoksi työpaikalla on järjestettävä ohjelman käyttöön liittyvää työpaikkakoulutusta. Lisäksi tasalaatuinen ruoka vaatii yhtenäisiä toimintatapoja. Näitä vahvistetaan paitsi yhtenäisillä ruokaohjeilla myös kouluttamalla työntekijät noudattamaan ruokaohjeita.

4.5.1 Koulutuksen lähtökohdat

Koulutustarve työpaikalla ilmaistaan pohtimalla mistä lähtökohdista koulutusta tehdään, ketä koulutus koskee, millainen muutos koulutuksella saadaan aikaan ja miten voidaan todeta, että koulutus on saavuttanut tavoitteet. Tavoitteita voidaan asettaa sen perusteella mitä koulutuksessa on opittava, kuinka hyvin asia tulee oppia ja millaisissa olosuhteissa opittua asiaa tulee käyttää. Mikäli koulutus saavuttaa tavoitteensa, työntekijöillä on mahdollisuus toimia työssään uudella tavalla. Koulutetut voivat kuitenkin suhtautua vastahakoisesti koulutuksessa saamaansa tietoon eivätkä ota tietoa tehokkaaseen käyttöön. (Lepistö 2004, 15–20.)

Pääsääntöisesti työpaikoilla koulutetaan eri ikäisiä aikuisia. Aikuiset oppivat, kun heillä on halua tai tarve oppia. Auttaminen ja opastaminen sekä mukava ja leppoisa ilmapiirissä oppiminen on edistävät aikuisen oppimista. Aikuiset oppivat erityisesti yhdistämällä oppimisen aikaisempaan, nykyiseen tai tulevaan kokemukseensa sekä harjoittelemalla oppimaansa. Toisinaan aiemmin opittu voi paitsi edesauttaa oppimista myös jarruttaa

sitä. Suurin syy tähän lienee asenteellinen ”En minä sitä enää opi” tai ”Näin on tehty aina”. Toisaalta ikääntyminen aiheuttaa ihmisille fysiologisia muutoksia, jotka voivat vaikuttaa muun muassa aistien tai motoriikan toimintaan sekä reaktionopeuteen. Nämä seikat tulee ottaa huomioon suunniteltaessa työpaikkakoulutusta. (Kangas 2000, 27; Townsend 2000, 10, 26, 35.)

4.5.2 Koulutuksen olosuhteet ja menetelmät

Mukava ja leppoisia ilmapiiri saavutetaan tavoitteellisella kouluttamisella miellyttävässä oppimisympäristössä. Tähän vaikuttavat monet tekijät, muun muassa audiovisuaaliset apuvälineet, istumajärjestys, tuolit, lämpötila, äänieristys ja valo. Oppimisympäristössä tulisi tapahtua muutoksia kymmenen minuutin välein, jotta aivot eivät siirtäisi itseään virransäästötilaan. Tilaisuudessa muutoksia voidaan aiheuttaa kouluttajan ääneen käytöllä tai käyttämällä erilaisia oppimismuotoja esimerkiksi ryhmätöitä. (Townsend 2000, 10, 26, 35; Korteso 2010, 108, 121-131.) Koulutukselle tulee järjestää tietyt resurssit, jotta se onnistuu. On huomioitava kuinka paljon koulutettavilla on aikaa käytettävissä, miten koulutuksen sisältö rajataan, millainen aika koulutuksen suunnitteluun kuluu sekä missä ja millaisin kustannuksin koulutus järjestetään. (Lepistö 2004, 19.)

Työpaikalla järjestettävä koulutus voidaan järjestää organisoidusti kurssi-, neuvottelupäivä- tai pienryhmätilaisuusmuodossa. Kurssilla koulutustavoitteet ovat tiedollisia tai taidollisia, osallistujia on 15–20 ja opetus järjestetään pääosin kontaktiopetuksena. Sen sijaan neuvottelupäivillä osallistujia on enemmän ja välitettävä tieto tai asenteet ovat koulutettavien hallussa. Neuvottelupäivät tarjoavat osallistujille mahdollisuuden kokemusten vaihtoa varten. Koulutustilaisuus järjestetään usein auditoriossa tai workshop-tyyppisesti. Pienryhmäkoulutuksen tarkoitus sen sijaan on kouluttaa ryhmää enemmänkin kokonaisuutena kuin yksilöinä. Tavoite voi olla esimerkiksi suoritustavoitteinen, työyhteisön kehittämiskoulutus, ihmissuhdekoulutus. (Lepistö 2004, 32-42.)

Oleellista koulutuksessa on käyttää asiaankuuluvia havainnollistamisvälineitä. Näitä voisivat olla esimerkiksi kirjastokoulutuksessa kirjat ja turvallisuuskoulutuksessa sammutusvälineet. (Kupias & Koski 2012, 75-76.) Lisäksi tärkeää on luoda merkityssuhteita esimerkkien, tarinoiden ja vertausten muodossa, sillä näin koulutettavan on helpompi yhdistää opittava asia tuttuun ympäristöön (Korteso 2010, 125).

Koulutuksessa voidaan hyödyntää kaikkia aisteja. Perinteisimmin kouluttajat hyödyntävät näköaistia, jolloin koulutettava asia näytetään koulutettaville sekä kuuloaistia, jolloin oppiminen perustuu kuultuihin asioihin. Näköaistia hyödynnettäessä havainnollistaminen esimerkiksi värein, animaatioin tai videoin, edistää oppimista. Kuuloaistin avulla kouluttaminen sen sijaan perustuu kuuloärsykkeisiin. Tämän vuoksi koulutuksessa siis vaaditaan elävyyttä ja vaihtelua kouluttajan äänenkäyttöön. (Kortesuo 2012, 108-109.)

Lisäksi on tärkeää hyödyntää myös muita aisteja: hajuja, makuja ja tuntoa. Maku- ja hajuaisteja voidaan hyödyntää melko harvoin, sen sijaan tuntoaistia lähes aina. Melkein kaikissa koulutuksissa voidaan hyödyntää esimerkiksi liikettä ja lihasmuistia. Jo pelkätään muistiinpanojen kirjoittaminen aktivoi muistamaan. (Kortesuo 2012, 107-109.) Itse tehdyt klikkaukset jäävät siis lihamuistiin ja näin koulutettava muistaa uuden asian paremmin kuin seuratessaan kouluttajan tekemiä klikkauksia.

4.5.3 Tietokoneen käyttö työpaikkakoulutuksessa

Kouluttaja turvautuu helposti tietokoneen suojaan ja etenee oman valmiiksi tehdyn suunnitelmansa mukaan (Kortesuo 2010, 134-135). Lisäksi tietokoneen käyttö vähentää vuorovaikutusta ja katsekontaktia. Erityisesti yksityiskohtaiset materiaalit on hyvä jakaa koulutettaville kirjallisena. Näin niihin on helppo palata ja tehdä vielä täsmentäviä merkintöjä. (Kupias & Koski 2012, 76-80.)

Toisinaan myös videotykin käyttö on välttämätöntä. Tällaisia tapauksia ovat esimerkiksi sellaiset, joissa koulutettavien on tärkeää tarkastella yhtä aikaa samaa asiaa, kuviota, kuvaa tai videota. (Kortesuo 2010, 134-135.) Mikäli koulutusmateriaaliksi valitaan videoesitys, korostuu esitysgrafiikan, esimerkiksi Power Point – esityksen, selkeys ja tekstin määrä vaikuttavaa esityksen kiinnostavuuteen. (Kupias & Koski 2012, 76.) Lisäksi esityksen sopivuus kohdeyleisölle sekä kuvien ja fonttien asiaankuuluvuus vaikuttavat siihen kuinka tehokas apuväline esitys on. (Kortesuo 2010, 138-143)

5 ATERIATUETTU OPISKELIJA-ATERIA

5.1 Määritelmä

Korkeakoulujen ateriatuki on valtion taloudellisesti avustama tuki, jota maksetaan opiskelijaravintoloille Kelan opintotukikeskuksen toimesta. Opintotukilain (1994/65) asetukseen 49§ on kirjattuna seuraava valtuutus ateriatuen maksun suorittamisesta: ”Kansaneläkelaitos huolehtii korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemiseen tarkoitetun valtion talousarvioon varatun määrärahan rajoissa tuen myöntämisestä opiskelijaravintoloiden pitäjille ja muusta tähän liittyvästä hallinnosta.”

Valtioneuvoston asetus (2012/54) korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista puolestaan määrittää ateriatuen myöntämiseen vaadittavat edellytykset. Näistä yksi pykälä (2§) käsittelee aterian sisältöä seuraavasti: ”Opiskelija-ateria täyttää laadultaan yleiset terveydelliset ja ravitsemukselliset vaatimukset”. Valtioneuvoston asetuksen (2012/54) kolmas pykälä määrittää tuettavan opiskelija-aterian sisällöksi pääruuan, juoman, salaatin, leivän ja levitteen. ”Erikoisannos voi olla kalliimmista ruoka-aineista valmistettu ateriakokonaisuus.”

Kelan ja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan koostamassa suosituksessa korkeakoulu-ruokailun periaatteeksi tarkennetaan ateriatukea koskevaa asetusta. Suositus pitää sisällään opiskelija-aterialta vaadittavat ravitsemukselliset ominaisuudet sekä muun muassa antaa suuntaviivat erityisruokavaliioihin ja dieetteihin reagoimiselle, ruokapalveluiden kilpailutukselle ja opiskelijoiden ohjaukselle. Myös juomia, elintarvikkeiden hankintaa ja ruokailurytmiä koskevia aiheita käsitellään. (Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 15.)

”Ravitsemukselliset kriteerit täyttävää ruokaa tulee tarjota seuraavasti: vähintään 1, jos ateriovaihtoehtoja on 2. Vähintään 2, jos ateriovaihtoehtoja on 3-4. Vähintään 3, jos ateriovaihtoehtoja on 5 tai useampia.” (Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 15.) Malliateria tulee merkitä ruokalistaan ja kuvata opiskelijalle joko kuvana tai kirjallisena ohjeena. Malliaterian tulee sisältää suosituksen mukaiset aterianosat. (Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011, 15.)

5.2 Opiskelija-aterian ravintosuositukset

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2011 uudistamat suositukset ovat lähtökohtana opiskelijoiden energian ja ravintoaineiden saantirajoituksille. Opiskelijoiden energian tarve vaihtelee 1420 - 3310 kcal välillä sukupuolesta, liikunnanmäärästä ja koosta riippuen. Opiskelija-aterioiden energiamääräksi on määritelty vähintään 500 kcal, keskimäärin 700-800 kcal ja enintään 1000 kcal. Suositeltavat keskimääräiset energiaravintoaineiden osuudet energian kokonaismäärästä (E %) tulisi olla seuraavat: 30 E % rasvaa, 15 E % proteiinia ja 55 E% hiilihydraatteja. Vaihteluväli rasvalle on 25–35%, proteiineille 10–20% ja hiilihydraateille 50-60%. Uudistettu suositus vaatii ateriakokonaisuuden eri osilta tietyt ravitsemuskriteerit, jotka tulee voida esittää opiskelijalle eriteltyinä jokaisella aterialla. (Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011)

Opiskelija-aterian sisältämistä rasvoista kaksi kolmasosaa tulee olla pehmeitä eli tyydyttymättömiä rasvahappoja, joka asettaa myös ruuanvalmistuksessa käytettäville rasvoille tietyt vaatimukset. Kelan suosituksen mukaan ruuanvalmistuksessa tulee käyttää ainoastaan, juoksevaa margariinia tai kasviöljyä, kuten rypsiöljy tai oliiviöljyä. Leivän päälle on tarjottava kasviöljypohjaista rasvalevitettä, jonka rasvapitoisuus on vähintään 60 % ja salaatin kostukkeeksi kasviöljypohjaista salaattikastiketta. Koviin rasvojen eli tyydyttyneiden ja transrasvahappojen osuus saa olla korkeintaan 10 % aterian kokonaisenergiasta. (Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011.)

Opiskelija-aterian eri osille on määritelty erilaiset ravitsemukselliset kriteerit riippuen sen ominaisuuksista. Esimerkiksi pääruokakeitot saavat sisältää kokonaisuudessaan vähemmän rasvaa kuin pääruokakastikkeet. Suosituksia voidaan olla noudattamatta tapauksissa, joissa käytetään valmisruokia, joilla on Suomen Sydänliitto ry:n Sydänmerkki. (Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011.) Taulukossa 2 esitetään aterian sisältämän rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, suolan ja kuidun raja-arvot.

TAULUKKO 2. OPISKELIJA-ATERIAN ERI OSIEN RAVITSEMUSKRITEERIT
(Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2011 muokattu)

Pääruuat	RAVINTOSISÄLTÖ / 100 G (ENINTÄÄN ELLEI TOISIN MAINITA)			
	Rasva, g	Tyydyttynyt rasva, g	Suola (NaCl), g	Kuitu (kuivapainosta g /100g)
Pääruokakeitto, pääruokapuurot	3(5) ^a	1 (1,5)	0,5	Puuroissa vähintään 6
Laatikkoruuat, risotot, pasta-ateriat, ateriasalaatit, pitsa	5 (7)	2 (2)	0,6	
Pääruokakastikkeet (esim. stroganoff)	9 (11)	3,5 (3,5)	0,8	
Kappalerouat kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta (esim. pihvit, ohu- kaiset, murekeruoat, kääryleet, broileri)	8 (12) ^b	3 (3,5)	0,8	
Lisäkkeet				
Pasta	2	0,7	0,3	Vähintään 6
Riisi, ohrasuurimo, riisiruuisseokset ja vastaavat	2	0,7	0,3	Vähintään 6
Keitetty peruna	Ei lisättyä rasvaa		Ei lisättyä suo- laa	
Muu perunalisäke (esim. perunasose, lohkoperunat, uuni- peruna)	2	0,7	0,3	
Muut aterian osat				
Leipä			Tuoreleipä 0,7 Näkkileipä 1,2	Vähintään 6
Leipärasva	Vähintään 60 ^c	33 %	1	
Maito tai piimä	0,5			
Kasvislisäke tuoreet kasvikset	Ei lisättyä rasvaa		Ei lisättyä suolaa	
kypsennetyt kas- vikset	2, rasvana kasviras- vaöljy		Ei lisättyä suolaa.	
Kasviöljypohjainen salaatinkastike		Enintään 20 %	1	

^a = Suluissa olevat rasvaluvut koskevat kala-aterioita. Arvot ovat suurempia kalan sisältämien hyvien rasvojen vuoksi.

^b = Jos rasvan lähteenä pelkkä kala, rasvakriteeri saa ylittyä.

^c = Leipärasvaksi suositellaan 60–70% rasvaa sisältäviä levitteitä pehmeiden rasvojen saannin turvaamiseksi.

6 KÄYTTÖÖNOTTOPROSESSI PIKANTE-RAVINTOLOISSA

Kehittämistyön liiketoiminnassa tulisi olla tavoitteellista, tehokasta ja järjestelmällistä sekä soveltavaa (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 14). Jamix Ruoka -ohjelmiston käyttöönotolla on tiukka aikataulu Pikante-ravintoloissa. Kelan luoman suosituksen vaatimukset tulivat olla huomioituna opiskelijaravintoloiden toiminnassa 1.1.2013 mennessä (Kela 2012). Pikante-ravintoloissa tehtävä kehittämistyö Jamix Ruoka- ohjelman käyttöönoton parissa etenee prosessina, joka on kuvattu taulukossa 3. Prosessin vaiheiden toteutus on selvitetty seuraavissa kappaleissa.

Käyttöönottoprosessissa yhteistyötä tekivät yhdistyksen ATK-tuki, opinnäytetyöntekijä, Pikante-ravintoloiden Jamix – vastuuhenkilö Nina Mikkola, joka toimi myös Oliven ravintolapäällikkönä, Ellipsin ja Finn-Medin ravintolapäälliköt sekä Jamix Oy:n kouluttaja. Käyttöönottoprosessin alussa muodostettiin kahden hengen Jamix-työryhmä, jota tarkoitetaan, kun tässä työssä puhutaan työryhmästä. Työryhmään kuuluivat opinnäytetyöntekijä sekä Oliven ravintolapäällikkö Nina Mikkola. Lisäksi työryhmän toimintaa tukivat Finn-Medin ravintolapäällikkö Sirpa Raami ja Ellipsin ravintolapäällikkö Liisa Siuvo.

TAULUKKO 3. JAMIX RUOKA- OHJELMAN KÄYTTÖÖNOTTOPROSESSIN KUVAUS PIKANTE-RAVINTOLOISSA.

	Tehtävä	Aika	Vastuuhenkilö
Hankinta	Tarjouspyyntö, tilaus	Lokakuu 2012	Yhdistyksen Jamix-vastuuhenkilö
Käyttöönotto	Asennus	Marraskuu 2012	Yhdistyksen ATK-tukihenkilö
	Pääkäyttäjän koulutus	Marraskuu 2012	Jamix Oy:n kouluttaja
	Ruoka-aineluettelon läpikäynti	Joulukuu 2012	Opinnäytteen tekijä
	Ruokaohjeiden tarkastaminen ja merkitseminen	Joulukuu 2012 - Tammikuu 2013	Opinnäytteen tekijä ja yhdistyksen Jamix-vastuuhenkilö
	Käytön koulutus kokeille	Tammikuu 2013	Opinnäytteen tekijä
Jatkuva kehitystoiminta	Ruokaohjeiden kerääminen, lisääminen, tuotekehitys, katelaskenta, käyttöönotto loppuissa toimipaikoissa	Helmikuu 2013 ->	Yhdistyksen ravintolapäälliköt, pääkäyttäjät

6.1 Prosessin aloitus ja ohjelmiston hankinta

Ohjelmiston käyttöönottoprosessi alkoi lokakuussa 2012 hankintavaiheella, jolloin tehtiin tarjouspyyntö ja tilaus ohjelmasta. Ohjelmiston hankinta oli Pikante-ravintoloissa aloitettu jo ennen työryhmän muodostamista, joten opinnäytetyöntekijä ei ollut mukana vaikuttamassa ohjelmiston tarjoajan valintaan.

Hankintavaiheesta oli vastuussa yhdistyksen Jamix-vastuuhenkilö. Marraskuussa 2012 prosessi eteni ohjelman asennukseen, josta vastuussa oli yhdistyksen ATK-tukihenkilö. Ohjelma asennettiin Pikante-ravintoloiden palvelimelle, josta se on kaikkien ravintopäälliköiden käytettävissä etäyhteyden avulla.

6.2 Käytön koulutus pääkäyttäjille

Asennuksen jälkeen järjestettiin ohjelman käyttöönottokoulutus, johon osallistuivat yhdistyksen Jamix-vastuuhenkilö sekä opinnäytetyöntekijä. Koulutuksesta vastasi Jamix Oy:n kouluttaja Anne Tuunanen. Käyttöönottokoulutus järjestettiin kolmessa, keskimäärin viiden tunnin jaksossa muutaman viikon väliajoilla. Koulutuksista kerättiin tietoa tulevaa käyttöönottoprosessia varten havainnoimalla.

Koulutuksen ensimmäisessä osassa käytiin läpi ohjelman toimintaperiaatetta ja uusien ruokaohjeiden syöttämistä järjestelmään. Tilaisuus alkoi ongelmallisesti, sillä ohjelmaan oli jäänyt asentamatta ruokaohjeet ja raaka-aineet sisältämä tietokanta. Yhdistyksen ATK-tukihenkilö sai kuitenkin korjattua tilanteen asentamalla ohjelman uudelleen. Tietokanta on ostettuna ohjelmaan Plus -toimintona. Vakioituja ruokaohjeita oli ohjelmassa valmiina 549 kpl, mutta niiden soveltuvuus Pikante-ravintoloiden keittiöihin tuli tarkistaa yksitellen. Tämän vuoksi ohjelmasta lähes kaikki ruokaohjeet merkittiin passiivisiksi eli poistettiin normaalikäyttäjältä näkyvistä.

Kouluttaja antoi työryhmälle tehtäväksi syöttää ohjelmaan mahdollisimman paljon tarvittavia reseptejä ennen seuraavaa koulutusta, jotta silloin voitiin jatkaa varastotoimintojen ja ruokalistasuunnittelun osalta. Koulutusten välillä oli kaksi viikkoa aikaa. Tässä vaiheessa päätettiin, että kaikki ravintolat alkavat noudattamaan suunniteltua kuuden

viikon kiertävää ruokalistaa niiltä osin, kun se on mahdollista, ja sen myötä ohjelmaan saadaan kerättyä ruokaohjeita.

6.3 Ruoka-aineluettelon kokoaminen

Koulutuksen jälkeen seurasi ruoka-aineluettelon räätälöiminen Pikante-ravintoloille sopivaksi. Ruoka-aineluettelon räätälöintiä tehtiin ruokaohjeiden luomisen ohessa sitä mukaan, kun sopivaa ruoka-ainetta ruokaohjeisiin ei löytynyt. Jamix Ruoka -ohjelmassa oli valmiiksi 2200 ruoka-aineen luettelo, joihin on liitetty Finelin tarjoamat ravintosisältötiedot. Finelin ravintosisältötiedot perustuvat keskiarvioihin esimerkiksi puolivalmisteiden ja einesten osalta, jonka vuoksi oikeellista vertailua ravitsemussuositukseen ei voitu tehdä niiden pohjalta.

Lähtökohtaisesti ruoka-aineluettelo ei siis tukenut Pikante-ravintoloissa käytettäviä raaka-aineita, joten uusia ruoka-aineita luotiin prosessin aikana jatkuvasti. Virheiden välttämiseksi työryhmä päätti ottaa käytännöksi luoda ohjelmaan uusia ja kuvaavampia ruoka-aineita. Esimerkiksi vihannekset tulevat Pikante-ravintoloihin pääasiassa tuoreina kuutioina, lohkoina tai viipaleina, joten näitä varten luotiin uusia ruoka-aineita, joihin liitettiin tuoreiden vihannesten ravintosisältötiedot. Näin välttyttiin esimerkiksi kuorellisten vihannesten kanssa virheellisen esikäsittelyhävikin syntymiseltä ohjelman laskelmissa. Lisäksi tällä helpotettiin keittiön toimintaa ruoka-ainetta valitessa, sillä ruoka-aineen jalostusaste oli ilmaistu yksityiskohtaisesti esimerkiksi peruna, kypsä, suikale eikä ainoastaan tunnisteella peruna. Eineksien ja puolivalmisteiden, esimerkiksi kypsien, marinoitujen lihojen ynnä muiden, nimiin liitettiin myös valmistajan nimi, jotta tiedettiin mistä tuotteesta on kyse.

Valtaosaan luoduista perusruoka-aineista löytyi ravintosisältö myös ohjelmasta. Muihin ruoka-aineisiin, esimerkiksi marinoituille lihoille ja eineksille, etsittiin ravintosisältötietoja Internetistä valmistajien sivuilta, tilauskirjoista sekä tuotteiden paketeista. Itse luotuihin ravintosisältötietoihin merkittiin tietolähteeksi Pikante, jolloin tiedettiin, mitkä tiedot oli syötetty ohjelmaan itse. Näiden tietojen päivittäminen on tulevaisuudessa pääkäyttäjän vastuulla.

Käyttöönottoprosessin aikana tapahtui jonkin verran näppäilyvirheitä, jotka havaittiin usein vasta käyttöönottoprosessin myöhemmässä vaiheessa. Esimerkiksi sulatejuustomurulle oli vahingossa syötetty suolapitoisuudeksi 0,9 % sijaan 90 %, joka aiheutti suolamäärien vääristymiä useissa ruokaohjeissa. Tämä kuitenkin huomattiin lopulta ja korjattiin oikeelliseksi. Raaka-aineluettelon muokkaaminen oli melko työläs vaihe, mutta siihen päätettiin ryhtyä, sillä näin saatiin ohjelma laskemaan oikein tarkoilla arvoilla eikä ainoastaan keskiarvoilla. Raaka-aineluettelo koostaessaan työryhmä teki päätöksiä siitä, mitä raaka-aineita keittiöissä jatkossa käytettäisiin. Näistä päätöksistä keskusteltiin työryhmän toimintaa tukevien ravintolapäälliköiden kanssa.

Katelaskentaa ja tarveainelistausta varten Pikante-ravintoloiden Jamix -vastuuhenkilö on pyytänyt tavarantoimittajilta tuoterekisterilistaukset, joista löytyvät tuotteiden tuotenimikkeet, sopimushinnat ja myyntierien koot. Tuoterekisterilistaus saatiin viideltä kuudesta tavarantoimittajasta. Ainoastaan paikalliselta kasvustoimittajalta ei ollut saatavissa listausta. Kasvustoimittajan hintatiedot jäivät opinnäytetyön teon aikana syöttämättä ohjelmaan, sillä Pikante-ravintoloissa jatkettiin vielä keskustelua siitä, miten kasvis-ten hinnat ohjelmaan tulevaisuudessa viedään.

Hintatiedot sisältävä varastokortti linkitettiin ohjelmassa yksitellen raaka-aineisiin. Raaka-aineisiin oli mahdollista linkittää useampia varastokortteja. Tämä oli hyödyllistä etenkin niiden tuotteiden kohdalla, joiden myyntierät olivat liian suuria Oliven tarpeisiin. Näissä tapauksissa raaka-aineisiin linkitettiin sekä täysikokoinen myyntierä että yleensä kalliimpi pienmyyntierä. Hintatietoja hyödynnettiin katelaskennassa ruokalisto- jen tasolla, mutta sitä ei havainnollisteta tässä opinnäytteessä tarkemmin, sillä työn ta-voite rajoittuu ravintosisältöjen tarkkailuun.

6.4 Ruokaohjeiden laatiminen ohjelmaan

Ohjelmaan syötettävissä ruokaohjeissa etusijalla olivat ne ruokalajit, jotka oli suunnitel- tu kuuden viikon kiertävälle ruokalistalle. Pääruokien lisäksi ohjelmaan syötettiin ruo-kaohjeet opiskelija-aterian muita osia varten. Näihin sisältyivät siis energialisäkkeet, salaatikastikkeet, leivät ja salaatit. Opinnäytetyö painottuikin siihen, että kuuden vii- kon kiertävä ruokalista opiskelijaruokailua varten saadaan näkyviin. Koska Pikante- ravintoloilla ei lähtötilanteessa ollut lounasravintoloissa käytössä kirjattuja reseptejä, oli

alkuperäinen suunnitelma aloittaa ruokaohjeiden testaus tuotannonohjausjärjestelmän tarjoamalla ruokaohjeilla. Työryhmä huomasi kuitenkin melko nopeasti ohjeita selattuaan niiden poikkeavan monilta osin Pikante-ravintoloiden toimintamalleista. Näin ollen suunnitelma, jonka mukaan ravintoloiden kokit testaisivat ensin ohjelman ohjeita, hylättiin.

Käyttöönottovaiheessa korostuivatkin siksi kokkien käsin kirjaamat ruokaohjeet. Samalla korostui työntekijöiden sitouttaminen ohjelmiston käyttöönottoon keräämällä heiltä ruokaohjeita, jotka järjestelmään syötettiin. Tällä pyrittiin säilyttämään vapaus luovaan työskentelyyn. Käyttöönoton aikana työryhmä sai kuitenkin muun muassa tiedotustilaisuuksissa käytyjen ryhmäkeskustelujen kautta palautetta ruuanvalmistuksen muuttumisesta työläämmäksi. Tämä oli osa työtapojen muutosta, joten sen kokeminen kuormittavaksi oli luonnollinen reaktio henkilöstössä. Alkuvaiheessa työryhmä hyväksyi sen tosiasian, että kaikkia reseptejä ei saada heti ja kirjaaminen vaatii aikaa. Lisäksi pohdittiin, miten tätä työtä voitaisiin keittiöissä helpottaa. Työryhmä pyysi ravintolapäälliköitä tarkistamaan vaakojen ja mittojen saatavuuden keittiöissä. Kirjaamisvaiheessa kokkien tuli tottua toimintatapaan punnita tai mitata käytettävät raaka-aineet tarkemmin. Tämän jälkeen tuli vielä toimintatapa, jossa valmistuksessa tuli käyttää valmista ruokaohjetta.

Ruokaohjeiden kirjaaminen keittiöissä aiheutti etenkin alussa paljon epäselvyyttä, vajoavaisia ruokaohjeita sekä kirjaamisvirheitä. Tämä johtui opinnäytetyöntekijän havaintojen mukaan osittain toiminnallisen tason muutosvastarinnasta, mutta myös työryhmältä saadun tiedon puutteesta. Tästä johtuen työryhmä päätti tiedottaa keittiöitä kirjallisella ohjeistuksella ruokaohjeiden kirjaamista varten (Liite 1). Tiedotteessa kerrottiin mitä puutteita siihen mennessä saaduissa resepteissä oli ollut ja muistutettiin yksityiskohtien tärkeydestä. Työryhmä pyrki tällä helpottamaan kaikkien työskentelyä ja tiedottamaan muutenkin käyttöönottoprosessin tilasta.

Työn edetessä korostuivat eri ruokalajien annoskoot ja niiden virheellisyys. Työtä hankaloitti se, että keittiöissä kirjattaviin ruokaohjeisiin ei pyynnöistä huolimatta saatu mitään suuntaa antavia annosmääriä tai annoskokoja. Ravintolapäälliköiden kanssa käytyjen keskusteluiden pohjalta päädyttiin lopulta syöttämään ohjelmaan työryhmän toimesta arvioituja annoskokoja. Tässä arvioinnissa käytettiin apuna ravintoloiden käyttämien lautasten kokoa. Työntekijöiden kokemuksen mukaan opiskelijat ottavat lautasensa pääsääntöisesti täyteen ruokaa, joten eri ruokalajeja punnittiin käytössä olevilla lautasilla ja

annosmäärät arvioitiin sen mukaan. Tämän vuoksi annoskoot määriteltiin kirjallisissa julkaisuissa määriteltyjä annoskokoja suuremmiksi.

Käyttöönoton tavoite oli saada ohjelmaan toimivia vakioituja ruoka-ohjeita. Jotta työ olisi ollut keittiöille mahdollisimman vaivaton, työryhmä syöti ohjelmaan ensimmäisellä valmistuskerralla kirjatun ohjeen. Ravintolapäälliköille opetettiin heti alussa ruokaohjeiden tulostaminen, joten he pystyivät tulostamaan kertaalleen kirjatut ruokaohjeet ohjelmasta ja kokit saivat tehdä ruokaohjeisiin liittyvät korjaukset suoraan niihin. Koska ruokaohjeisiin tuli lähes poikkeuksetta muutoksia, päädyttiin ohjelmaan luomaan merkintäjärjestelmä, josta voitiin päätellä missä tuotekehitysvaiheessa ruokaohje oli. Muutokset kirjattiin järjestelmään ja ruokaohjeet saivat merkinnän T2 eli testattu kahdesti. Tämän jälkeen ruokaohje testattiin vielä kolmanteen kertaan ja toimitettiin työryhmälle. Mikäli se toimi ilman suurempia muutoksia, annettiin sille merkintä V eli valmis.

Kun ruokaohjetta käsiteltiin ohjelmassa, työryhmä tarkkaili aina myös ruokalajin ravintosisältöä ja vertasi sitä opiskelija-ateriasuositukseen. Ravitsemussuosituksen raja-arvot täyttävät ruokaohjeet merkittiin kirjaimilla OP sekä nimen perään lisätyllä *-merkillä. Näin voitiin varmistaa ruuan kelpoisuus opiskelija-ateriaksi. OP merkittiin ohjelmassa Tarkenne -kenttään ja *-merkki nimen perään, jolloin se näkyi myös ruokalistaa luotaessa. Merkinnöissä olisi voitu käyttää pelkkää *-merkintää, mutta alkuvaiheessa työryhmällä ei ollut vielä tietoa siitä, että tarkenne-kentän tieto ei näy ruokalistaa luotaessa.

Ohjelmasta oli mahdollista saada jokaisen ruokaohjeen ravintosisältö ja sen jakautuminen sekä 100 grammaa että ateriaa kohden. Alkuvaiheessa toisella työryhmän jäsenistä oli merkintä siirtynyt laskemaan arvoja ateriaa kohden. Koska opiskelija-aterian ravintosisuosituksissa raja-arvot on määritelty 100 grammaa kohden, vertailu oli virheellistä ja ruoka-ohjeita luokiteltiin raja-arvot ylittäviksi liian helposti. Kun tämä virhe huomattiin, täytyi kaikki ruokaohjeet käydä läpi ja ravintosisällöt tarkistaa. Tämän vuoksi alkuvaiheessa havaittiin virheellisesti, että moni ruokalaji ei täyttänyt opiskelija-aterian ravitsemuksellisia kriteerejä.

Käyttöönottoprosessin lopulla ohjelmassa oli syötettynä 159 reseptiä, joista 105 täytti opiskelija-aterian suositukset ja 52 ei täyttänyt. Reseptien suuri määrä johtui erilaisista versioista samoista ruokalajeista. Esimerkiksi perunasoseesta tehtiin kaksi versiota: sellainen, joka täytti opiskelija-aterian suositukset eli raaka-aineena oli käytetty voin sijas-

ta kasvismargariinia. Lisäksi tehtiin perinteinen perunasose, jossa käytettiin voita. Odotusten mukaisesti ruokaohjeista ei saatu valmiiksi eli kolmesti testattuja versiota kovinkaan montaan. Tarkalleen ottaen 25 ruokaohjetta oli käyttöönottoprosessin loppuessa saanut merkinnän V.

6.5 Tiedotustilaisuudet henkilökunnalle

Henkilökunnalle päätettiin järjestää tiedotustilaisuus käyttöönottoprosessiin liittyen, jotta ohjelman käyttöönotto olisi tukenut hyvää muutosjohtajuutta. Tiedotustilaisuudet olisi ollut parasta järjestää ennen käyttöönoton alkua, mutta se ei ollut aikataulullisesti mahdollista, sillä työryhmä perustettiin vasta sen jälkeen, ruokaohjeiden kirjaaminen oli jo aloitettu keittiöissä. Tässä vaiheessa pidetty tiedotustilaisuus paneutui tiedottamisen lisäksi jo syntyneisiin ongelmiin ja tuki niistä syntynyttä ryhmäkeskustelua.

Pääasiassa kokeille suunnattu koulutus aloitettiin järjestämällä ohjelman käyttöönottoon liittyvä puolen tunnin tiedotustilaisuus. Tämän tilaisuuden tarkoitus oli lisätä tietoisuutta prosessista ja itse ohjelmasta sekä tehdä tutuiksi työryhmän jäsenet. Lisäksi haluttiin kerätä tietoa kokkien kokemuksista käyttöönottoprosessin suhteen. Tiedotustilaisuuksia järjestettiin kaksi; toiseen osallistuivat Oliven kokki sekä Finn-Medin kokkeja. Toiseen tilaisuuteen osallistuivat Ellipsin kokki, vuoropäällikkö sekä ravintolapäällikkö. Sairastapauksien vuoksi kaksi kokkia ei päässyt tilaisuuteen ollenkaan.

Tilaisuuksien esitysmuodoksi valittiin PowerPoint-esitys (Liite 2), jonka opinnäytetyöntekijä valmisti. PowerPoint-esitys oli tukena koulutuksissa käytäville keskusteluille ja helpotti työryhmää havainnollistamaan käyttöönottoprosessia kokeille. Diat oli suunniteltu yhdistyksen graafista ilmettä noudattaen ja ne olivat jäsenelty selkeästi. Itse esityksessä esiteltiin työryhmä, Jamix-ohjelmiston käyttöönoton syyt ja aikataulu sekä kuvattiin ruoka-ohjeiden luomisprosessia. Ruokaohjeiden luomisprosessi oli esitetty kaaviossa, joka huolimattomuuden vuoksi oli hieman epäselvä, sillä viivat olivat siirtyneet väärin kohtiin. Kaaviosta kuitenkin erottui oleellisin asia, joka oli työmäärän jakautuminen keittiöiden ja työryhmän välillä. Kokeille haluttiin korostaa heidän tekemänsä kirjaamistyön tärkeyttä ja vaikutuksia käyttöönottoon.

Tilaisuudet olivat tunnelmaltaan rentoja keskustelutilaisuuksia, joissa pyrittiin antamaan jokaiselle puheenvuoro. Tilaisuuksiin järjestettiin runsaat tarjottavat ja työryhmä jakoi positiivisia näkemyksiä käyttöönotosta. Työryhmä kuvasi omaa työtään ja kokit kertoivat omista kokemuksistaan prosessin alkuvaiheen aikana. Yleisesti ottaen kokit olivat kokeneet käyttöönoton positiivisena, mutta työtään runsaasti kuormittavana asiana. Heidän mielestään toimivat ruokaohjeet helpottavat työtä tulevaisuudessa, mutta epäilykset siitä, milloin ruokaohjeista oikeasti saadaan toimivia, nousivat esille. Negatiivinen suhtautuminen etenkin opiskelija-aterioiden ravintosuosituksia kohtaan korostui, sillä niiden noudattaminen tuntui haasteelliselta. Kokit kokivat suositusten mukaiset ruoka-lajit suolattomiksi. Tämä johtui osittain edellä, kappaleissa 6.4 ja 6.5 kuvatuista virheistä ruoka-aineiden ja ruokaohjeiden kirjaamisvaiheissa.

6.6 Ruokalistojen luominen ohjelmaan

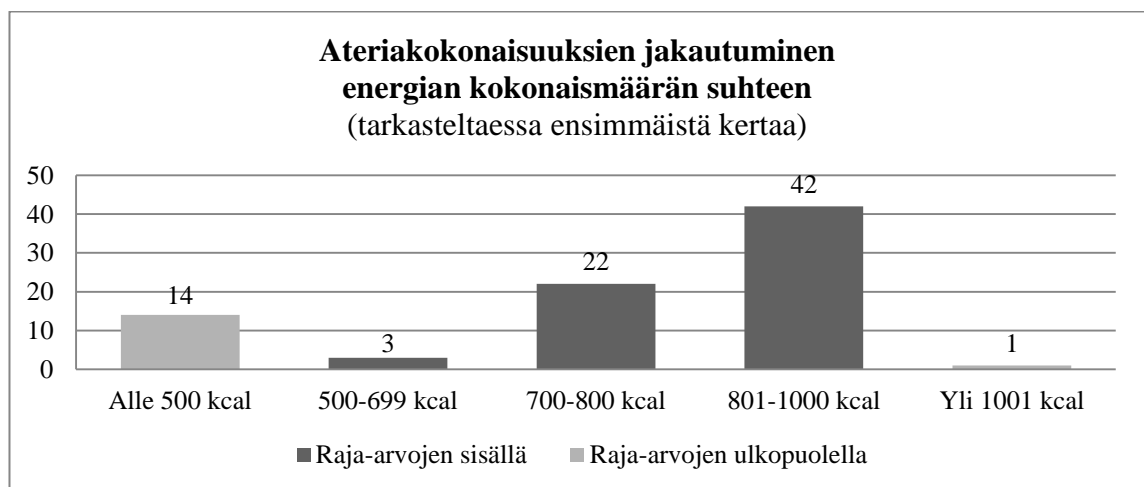
Ruokalistan luominen käytiin läpi toisessa Jamix Oy:n järjestämässä koulutuksessa, mutta siinä vaiheessa ohjelmassa oli liian vähän ruokaohjeita kuuden viikon ruokalistan luomista varten. Ruokalistojen luominen päätettiin lykätä käyttöönoton loppuvaiheeseen ja siihen palattiin vielä kolmannessa Jamix Oy:n koulutuksessa. Ravintolapäälliköiden suunnittelema alustava kuuden viikon kiertävä ruokalista oli tallennettuna Excel-dokumenttiin, johon oli helppo tehdä korjauksia käyttöönoton edetessä. Kun työryhmä loi ruokaohjeen ohjelmaan, merkittiin Excel-dokumenttiin sen kohdalle sana luotu ja OP, mikäli ruokaohje täytti opiskelija-aterian ravitsemussuositukset. Tämän avulla oli helppo hallita ja hahmottaa kokonaisuutta ennen ruokalistan luomista Jamix Ruoka – ohjelmaan.

Kun käyttöönottoprojekti läheni loppua, luotiin ohjelmaan ensimmäinen kokonainen kuuden viikon ruokalista. Tässä vaiheessa havaittiin, että ohjelma ei tukenut ruokalista-suunnittelua Pikante-ravintoloiden vaatimalla tavalla. Koska opiskelijoille myytävä ruoka on erihintainen kuin muille myytävä lounas, tuli ruokalistalle luoda oma lounas opiskelijoille. Ruokalistaan tuotiin erillisinä lounaina opiskelijoiden keitto, lounas ja kasvislounas sekä muiden asiakkaiden keitto, lounas ja kasvislounas. Tämän jälkeen eri lounaille asetettiin niistä veloittettava hinta sekä arvioitu myytävä annosmäärä. Katelaskenta ohjelmassa perustuu arvioituun asiakasmäärään ja ravintolapäällikön tulee päivä-

kohtaisesti arvioida asiakasmäärän jakautuminen opiskelijoiden ja muiden asiakkaiden välillä.

Tässä kohdassa havaittiin ongelmaksi samasta ruokalajista tulostuvat erilliset ohjeet: toinen opiskelijoita varten ja toinen muita asiakkaita varten. Koska sama ruokalaji luonnollisesti valmistetaan yhdessä erässä molemmille asiakasryhmille, tuli ohjelmasta saada myös yhtenäinen resepti. Koska ohjelmassa ei ollut tällaista toimintoa, ongelma ratkaistiin luomalla ohjelmaan vielä yksi lounasvaihtoehto: lounas yhteensä. Tämän lounasvaihtoehdon alle syötettiin kaikki sinä päivänä tarjottavat lounasvaihtoehdot, salaatit ja muut lisukkeet. Annosmääräksi sille syötettiin eri asiakasryhmien annosmäärät yhteenlaskettuina. Riskinä ratkaisussa on tarveainelistauksen vääristymä. Tarveainelistaus tehdessä ravintolapäälliköiden tulee valita ainoastaan yhteenlaskettujen ruokaohjeiden tarveainelistaus, muuten ruoka-aineita tilataan kaksinkertainen määrä.

Jamix ohjelmassa tehtiin vertailua opiskelija-aterian ravintosuositukseen järjestelmällisesti kaikkien ateriakokonaisuuksien kohdalla. Kuten aiemmin esitelty, opiskelija-ateria suositus edellyttää koko ateriakokonaisuuden energiamäärän ja energiaravintoaineiden seuraamista. Kuviossa 2 havainnollistetaan, miten ateriakokonaisuuksien määrä jakautui suosituksen esitettyjen kokonaisenergiämäärän ohjearvojen mukaan tarkasteltaessa kokonaisenergiämääriä ensimmäisen kerran ruokalistan syöttämisen jälkeen. Kuten kuvioista voidaan havaita, kaikki ateriakokonaisuudet eivät sisältäneet tarpeeksi energiaa suhteessa suositukseen. Lisäksi yksi ateriakokonaisuus ylitti sallitun kokonaisenergiämäärän.



Kuvio 2. Ateriakokonaisuuksien jakautuminen energian kokonaismäärän mukaan tarkasteltaessa ruokalistaa ennen tehtyjä muutoksia. (n=82)

Kaikki kokonaisenergiämäärän alittaneet ateriakokonaisuudet olivat keittolounaita. Ateriakokonaisuuksien ravintosisältö laskettiin perustuen näkkileipään, joten vaihtamalla leipä tuoreeseen ateriasuosituksen mukaiseen ruisleipään ratkaistiin tilanne. Ruokalistalla vähiten energiaa sisältävän punaisen kasvissekeiton lisäksi ruokalistalle nostettiin Sydänmerkitty Myllyn Parhaan ruisvuokaleipä, jolloin kokonaisenergiämäärä oli lähes vaadittava vähimmäisarvo 500 kcal, tarkalleen ottaen 492,3 kcal. Kun muillekin keitoille lisättiin leiväksi ruisvuokaleipä, ne saatiin täyttämään opiskelija-aterian ravitsemukselliset kriteerit. Ainoa annetun kokonaisenergiämäärän ylittänyt tuote oli riisin kanssa tarjotut papu-kasviskroketit, mutta ne ovat Sydänmerkki-tuote, jotka sopivat sellaiseenaan opiskelija-ateriaksi. Näin ollen kaikki ateriakokonaisuudet täyttivät kokonaisenergian osalta opiskelija-aterian ravitsemukselliset kriteerit.

Ruokalistaa luotaessa tuli ottaa huomioon opiskelija-aterian suositukset täyttävien ruokalajien määrä. Tämä tarkoitti käytännössä sitä, että Olivessa toisen kahdesta ruokalajista tuli täyttää suositukset ja Finn-Medissä kahden kolmesta. Ruokalista saatiin käyttöönottoprosessin lopulla valmiiksi Oliveen siten, että siellä täyttyivät Opiskelija-aterian suositukset vaaditulla lukumäärällä tuotteista. Finn-Medin kohdalla ruokalistalle jäi neljä päivää, jolloin suositukset täyttäviä ruokalajeja ei ollut riittävästi. Ruokalistalla oli kuitenkin päiviä, jolloin kaikki kolme ruokalajia täyttivät suositukset. Ruokalistan uudelleenjärjestely suositukset täyttäväksi jäi käyttöönoton lopussa Finn-Medin ravintolapäällikön vastuulle.

6.7 Käytön koulutus kokeille

Pääsääntöisesti Jamix Ruoka -ohjelmaa käyttävät ravintolapäälliköt. Koulutus tuotannonohjausjärjestelmän käyttöä varten järjestettiin myös kokeille ja vuoropäälliköille, jotta he osaisivat lukea reseptejä ja tilanteen vaatiessa myös etsiä ja tulostaa niitä ohjelmasta. Tämä lisäksi tärkeäksi koettiin Satsitus-toiminnon käyttäminen, joten se otettiin myös mukaan koulutukseen. Opiskelija-aterioiden vuoksi oleellista oli kouluttaa kokit tarkkailemaan raaka-aineiden ravintosisältöjä ja niiden vaikutuksia valmistettavaan ateriaan. Näiden taitojen sekä käyttöönoton syiden ymmärtäminen asetettiin koulutuksen tavoitteiksi.

Koulutus järjestettiin opinnäytetyöntekijän toimesta ravintolapäälliköiden avustuksella. Koulutusmuodoksi valittiin pienryhmäkoulutus, jossa osallistujia oli 5-8. Koulutustila oli yksi yhdistyksen omista kokoustiloista. Kokoustila on moderni ja valoisa. Mukavat pehmustetut tuolit ovat sijoiteltu perinteisesti ison pöydän ympärille, joten keskustelun synnyttäminen tilassa on helppoa. Koulutuksesta päätettäessä se lisättiin osallistujien osalta työvuorolistaan ja heille maksettiin palkka koulutuksesta. Ajankohta valikoitui viimeisen Jamixin järjestämän koulutuksen jälkeiselle viikolle, jolloin pääkäyttäjillä oli kokonainen näkemys ohjelman toiminnasta. Aikataulullisista syistä koulutuksia järjestettiin jälleen kaksi, joiden sisältö oli sama, mutta osallistujat muuttuivat. Koulutuksille varattiin aikaa tunti, jotta ne eivät olisi hankaloittaneet liikaa työvuorosuunnittelua. Molempiin koulutuksiin osallistui joku kaikista toimipisteistä, joten koulutuksiin saatiin näkökulmia eri ravintoloista.

Opinnäytetyöntekijä suunnitteli ja johti koulutukset työryhmän toisen jäsenen avulla. Osa kokeista ei ollut paikalla ensimmäisessä tiedotustilaisuudessa, joten koulutus aloitettiin kertaamalla silloin käytyjä asioita. Tämän lisäksi koettiin tärkeäksi kerrata vielä syyt siihen, miksi käyttöönottoprosessi on käynnistetty. Kertaaminen ja koulutuksessa jaettavan tiedon yhdistäminen aiemmin opittuun helpotti luultavasti sisäistämistä. Koulutettavat olivat pääsääntöisesti alle 40-vuotiaita, joten erityistä motoriikan ja reaktionopeuden hidastumista ei ollut tarpeellisesta ottaa huomioon.

Lisäksi käytiin läpi missä kohdassa aikataulussa oltiin, missä tilanteessa kuuden viikon ruokalistan luominen oli ja selvitettiin mitä ruokaohjeisiin tehdyt OP-, T2-, V- ja *-merkinnät tarkoittivat. Aikataulua tarkasteltaessa se heijastettiin videotykillä kaikkien nähtävälle. Koulutuksen muissa teoriaosuuksissa opinnäytetyöntekijä pyrki välttämään videotykin käyttöä sen passivoivan vaikutuksen vuoksi. Lisäksi koulutus pystyttiin täten käymään läpi osallistujien ehdolla eikä kouluttaja edennyt vain oman valmiiseen esitykseen luodun suunnitelmansa mukaan. Kokemattomana kouluttajana opinnäytetyöntekijän oli vaikeaa arvioida etukäteen, kuinka paljon eri asioiden käsittely vei aikaa. Karkeasti teoriaosuuteen arvioitiin kuluvan kuitenkin ensimmäinen puoli tuntia. Ruokaohjeiden merkinnät käytiin läpi fläppitaulun avulla, jota oli helpompi seurata, ja johon olisi tarvittaessa voitu tehdä täsmennyksiä helposti.

Koulutuksen toinen puoli tuntia oli tarkoitus harjoitella ruokaohjeiden tulostamista ja satsitus-toiminnon käyttöä siten, että kaikki pääsevät koittamaan niitä itse. Koska tieto-

koneohjelma ei ole keittiössä tuttu työväline, oli tärkeää käyttää itse Jamix Ruoka -ohjelmaa koulutuksissa havainnollistamisvälineenä. Itse tekemisen tarkoitus oli edesauttaa fyysistä muistamista. Ensimmäisen koulutuksen teoriaosuus kuitenkin venyi keskustelun seurauksena niin pitkäksi, että vain kouluttaja ehti näyttämään kertaalleen, miten ruokaohjeiden etsiminen ja tulostaminen sekä satsitus tapahtuivat. Osallistujille jaettiin ohjeet tulosteiden tekoon, joten tieto on heidän saatavillaan keittiöissä tarvittaessa.

Toisessa koulutuksessa opinnäytetyöntekijä oli ainoa kouluttaja sairastapauksen vuoksi. Edellisen kerran kokemuksesta viisastuneena keskustelua rajoitettiin sen verran, että kaikki ehtivät kokeilemaan tulostamista ja satsitusta. Tällä kertaa aikataulutus onnistui ja kaikki, jotka eivät olleet ohjelmaa käyttäneet, saivat sitä harjoitella.

6.8 Palkitseminen

Käyttöönoton alussa pohdittiin ruokaohjeiden kirjaamiseen osallistuneiden kokkien palkitsemista, jotta osoitettaisiin, että heidän tekemästään ylimääräisestä työstä oltiin kiitollisia. Palkitsemismalliksi päätettiin kaikille osallistuneille kokeille jaettava 20 euron lahja.

Lisäksi haluttiin palkita aktiivisimmin ja huolellisimmin reseptien kirjaamiseen osallistuneita kokkeja ja kiittää heitä positiivisesta suhtautumisesta vakioitujen ruokaohjeiden ja koko Jamix Ruoka-ohjelman käyttöönottoon. Aktiivisimmin osallistuneita kokkeja valittiin 4 ja heidät palkittiin laadukkailla keittiötarvikkeilla.

7 POHDINTA

Toimintatutkimuksen tunnuspiirteiden mukaisesti käyttöönottoprosessin aikana liikutettiin suunnittelu-, toteutus-, havainnointi- ja arviointivaiheiden välillä ja prosessi muuttui toteutuksen aikana hyvin paljon aina uusien tietojen tullessa esiin. Etenkin tutkimuksen aikana tehty havainnointi ja käydyt keskustelut vaikuttivat seuraaviin työvaiheisiin. Kehittämistyö Jamix Ruoka -ohjelman käyttöönoton kohdalla Pikante-ravintoloissa oli siis mielestäni sellaista kuin sen pitäisikin olla. Ojasalon ym. (2009, 14) mukaan tulisi olla-kin eli tavoitteellista, tehokasta ja järjestelmällistä sekä soveltavaa.

Suunniteltu aikataulu oli tämän kaltaiselle työlle melko tiivis enkä olettanutkaan alussa saavamme kaikkia ruokaohjeita valmiiksi käytettävissä olevan ajan puitteissa. Silti olin yllättynyt kuinka vähän valmiita reseptejä ohjelmaan lopulta saatiin syötettyä. Uskoisin, että ruokaohjeita olisi voitu saada enemmänkin valmiiksi, mikäli niiden kirjaamista olisi vaadittu keittiöiltä tiukemmin. Tämä olisi kuitenkin vaikuttanut muutoksen mielekkyyteen keittiöissä, joten uskon toteutetun tavan olleen toimivin keino kerätä ruokaohjeita. Aikataulussa pysyttiin siis muilta osin kuin ruokalistan valmistumisen suhteen. Mielestäni realistisen aikataulun luominen ja siinä pääpiirteittäin pysyminen olivat hyvä asia. Ojasalon ym. (2009, 14) käsityksen mukaan kehittämistoiminnan liiketoiminnassa tulisi olla järjestelmällistä. Pysyminen aikataulussa ja eteneminen suunnitelman mukaan ovat myös hyvän muutosjohtamisen edellytyksiä (Äimälä ym 2005, 23).

Haasteita työn toteuttamiselle aiheuttivat tuotannonohjausjärjestelmistä saatavilla olevan tiedon vähyys. Tuoreimmat aihetta käsittelevät kirjalliset teokset olivat vuodelta 2008, jonka jälkeen ohjelmat ovat kehittyneet huomattavasti. Vähäisen lähdetiedon vuoksi tieto keittiön tuotannonohjausjärjestelmistä oli työryhmässä puutteellista ja perustui virheellisiin olettamuksiin. Tällainen oli etenkin oletamus siitä, että Jamix Ruoka -ohjelma sisältäisi valmiita toimivia ruokaohjeita Pikante-ravintoloiden käyttöön. Tämän selvittyä työryhmälle, työmäärä lisääntyi huomattavasti eikä Pikante-ravintoloiden tarvitsemia ruokaohjeita sen vuoksi saatu valmiiksi käyttöönoton aikana. Käyttöönottoprosessin aikana saatiin paljon tietoa ammattikeittiöiden tuotannonohjausjärjestelmien nykytilasta ja se osaltaan vaikutti lopputulokseen. Tuotannonohjausjärjestelmien avulla keittiöissä kulkevaa tietoa voidaan raportoida ja seurata monilla tasoilla (Salo 2013). Käyttöönottoprosessi Pikante-ravintoloissa tuki sitä näkemystä, että ohjelmistoilla on

mahdollista tehdä muitakin ruokatuotantoprosessiin liittyviä toimintoja kuin ainoastaan reseptien tallentamista.

Käyttöönottoprosessin päättyessä ohjelmaan on syötettynä tärkeimmät opiskelija-aterian valmistamista varten tarvittavat ruokaohjeet, joista suurin osa on kuitenkin vielä kesken. Ruokaohjeiden vakioiminen on koko keittiöhenkilökunnan yhteistyönä tehtyä tuotekehitystä (Lampi ym. 2009, 125). Valmiiden ohjeiden luominen ohjelmaan on tämän vuoksi aikaa vievää työtä. Prosessin aikana työntekijät kuitenkin tottuivat valmistamaan ruokaa reseptien pohjalta ja näin onnistuttiin yhtenäistämään toimintatapoja ja aikaansaamaan ainakin lähtötilanteeseen verrattuna tasalaatuisempaa ruokaa eri toimipisteiden välillä. Vakioinnin lopputuloksena saavutetaan tasalaatuista ruokaa (Lampi ym. 2009, 125). Tämän lisäksi Pikante-ravintoloiden tapauksessa mahdollistettiin ravitsemuksellisen laadun seuranta ainakin suuntaa antavalla tasolla, joten parannusta lähtökohdan toimintamalliin tapahtui.

Jamix Ruoka – ohjelman käyttöönotto onnistui pääpiirteissään toivotulla tavalla. Ohjelmaan saatiin syötettyä lähes kaikki ne ruokaohjeet, jotka lähtökohtaisesti sinne suunniteltiin syötettävän. Ruokaohjeista koostettiin kuuden viikon ruokalistat opiskelijaruokailun toteuttamiseksi Olivessa ja Finn-Medissä. Näistä ruokaohjeista ja ruokalistoista saatiin lisäksi tietoon ravitsemuksellisesti tärkeimmät ravintoarvotiedot. Opiskelija-aterian ravitsemukselliset kriteerit on esitelty kappaleessa 5.2. Käyttöönottoprosessissa onnistuttiin luomaan pääsääntöisesti opiskelija-aterialle asetetut kriteerit suolan, rasvojen ja kuidun sekä kokonaisenergiamäärän kohdalla. Kaikista ruoka-aineista ei saatu syötettyä järjestelmään proteiinien ja hiilihydraattien määrää. Käyttöönotossa ei näin ollen tarkasteltu energiaravintoaineiden jakautumista ateriakokonaisuuksissa, sillä tulokset olisivat olleet vääristyneitä. Ohjelmaan syötettiin kuitenkin kaikkiin ruoka-aineisiin elintarvikevalmistajan ilmoittamat suola-, rasva-, ja energiamäärät, joten näitä tietoja voitiin vertailla suosituksiin realistisesti.

Vaikka Jamix Ruoka -ohjelmasta oli suuri hyöty ravintosisältötietojen laskennassa, ei ohjelma tukenut opiskelija-aterian suosituksiin vertailua kovinkaan hyvin, sillä ohjelman toiminto perustui luonnollisesti enemmän perinteiseen tapaan mitata ravitsemuksellista laatua pitkällä aikavälillä. Sen vuoksi uuden opiskelija-aterioita koskevan suosituksen noudattamisen seuranta tuotannonohjausjärjestelmän avulla oli haastavaa. Ruokaohjekohtainen vertailu tuli tehdä käsin vertaillen arvoja suosituksessa annettuihin

raja-arvoihin. Ateriakokonaisuuksia sen sijaan pystyttiin vertaamaan suosituksiin ohjelmassa olevalla toiminnolla. Mikäli muutkin ravitsemussuositukset tullaan tulevaisuudessa esittämään yhtä yksityiskohtaisesti kuin opiskelija-aterian suositukset, vaaditaan ohjelmaan lisää toimintoja.

Jamix Ruoka -ohjelmaan pääsääntöisesti ruokalajeille asetetut annoskoot ylittivät yleisesti ammattikirjallisuudessa määritellyt annoskoot, koska Pikante-ravintoloissa tultiin käyttöönoton aikana siihen tulokseen, että yleiset annoskoot ovat liian pieniä heidän asiakaskunnalleen. Tämän vuoksi myös opiskelijoille tarjottavan aterian annokset olivat yleisiä annoskokosuosituksia suuremmat, joka vaikutti myös opiskelija-aterian kokonaisenergiamäärään. Joka tapauksessa suurin osa ateriakokonaisuuksista vastasi kokonaisenergian määrälle asetettuja suosituksia, joten näkemykseni mukaan Pikante-ravintoloissa tarjottu ruoka on pääosin ravitsemuksellisesti laadukasta.

Kehittämistyö tuki opiskelijaruokailun toteuttamista helpottamalla seurantaa, vaikka ohjelmaa ei opinnäytetyön aikana saatukaan käyttöön täysin oikeellisesti. Pikante-ravintoloissa olisi tärkeää jatkossa hyödyntää Jamix Ruoka -ohjelmaa aktiivisesti ja pyrkiä korjaamaan käyttöönoton aikana tapahtuneita virheitä. Näin ravintosisältötiedot saataisiin lopulta vastaamaan todellisuutta ja ohjelmasta saataisiin kaikki hyödyt irti. Tämän lisäksi ehdottoman tärkeää on päivittää ohjelman tietoja järjestelmällisesti. Hintatietojen päivittäminen onnistuu luultavasti vaivattomasti Excel-tiedostoina saatavien päivitysten vuoksi, mutta ravintosisältöjen osalta tämä tukee jatkossa tehdä manuaalisesti yksitellen. Päivittäminen voi olla haasteellista, sillä tavarantoimittajat eivät useimmiten ilmoita ravintosisältötietojen muuttumisesta.

Kuten alussa enteiltiin, tuotannonohjausjärjestelmän käyttöönotto ammattikeittiössä muutti keittiöiden toimintatapoja Pikante-ravintoloissa hyvin oleellisesti. Tämän vuoksi muutosjohtajuuden teoriapohja oli hyödyllinen osa kehittämistyötä ja oli tärkeää, että muutosjohtamiseen kiinnitettiin huomiota. Kehitystyö tulee aloittaa jämäkästi ja selkeästi esitellen työn aikataulu ja työvaiheet (Äimälä & Tuomi 2005, 35). Kaiken kaikkiaan käyttöönottoprosessin aloitukseen olisi Pikante-ravintoloissa voitu ladata enemmän positiivista innostamista ja järjestelmällisyyttä. Työntekijät olisi kannattanut kerätä tiedotustilaisuuteen jo ennen ensimmäisten reseptien kirjaamista, jolloin keittiöihin olisi saatu enemmän oikeellista tietoa prosessista. Tällaisen tilaisuuden pitäminen ei kuitenkaan olisi ollut aikataulullisesti mahdollista, sillä työryhmä perustettiin vasta ohjelman tilaa-

misen jälkeen eikä työryhmällä ollut siinä vaiheessa tietoa siitä, millaiseksi käyttöönottoprosessi lopulta muotoutui. Alun epäröintiä kuitenkin saatiin mielestäni tasoitettua keittiöihin lähetetyllä kirjeellä ja työntekijöille järjestetyllä tiedotustilaisuudella, jossa ohjelma tuotiin lähemmäs työntekijöitä. Pääsääntöisesti olen siis tyytyväinen käyttöönottoprosessin aikana tehtyyn tiedottamis- ja sitouttamistyöhön.

Kuten kappaleissa 6.3. ja 6.4. on kuvattu, käyttöönottoprosessin aikana työryhmä teki joitakin virheitä, jotka vaikuttivat koko työyhteisössä siihen, että ohjelman käyttöönottoon suhtauduttiin osittain negatiivisesti. Nämä virheet johtuivat pääosin tiedon ja kokemattomuuden puutteesta. Muutosvastarinta on luonnollinen reaktio, joka on merkki siitä, että muutos on käynnistynyt ja näkyy työpaikan arjessa, mutta voi myös viestiä tiedonkulun ongelmista muutokseen liittyen, sillä vastustajat eivät tiedä mihin muutos johtaa (Äimälä & Tuomi 2005, 35). Koen kuitenkin, että ongelmia aiheuttaneille asioille ei olisi voitu näissä olosuhteissa mitään. Uskon tosin, että käyttöönottoprosessi olisi onnistunut paremmin, mikäli se olisi voitu tehdä intensiivisemmin. Tämä ei kuitenkaan ollut mahdollista minun eikä Pikante-ravintoloiden taholta.

Erityisen negatiivisen suhtautumisen prosessissa aiheutti opiskelija-ateriasuositus, joka varjosti koko ohjelman käyttöönottoa. Tämä johtui luultavasti useista asiaan vaikuttavista tekijöistä. Alun hankaluudet suolan määrissä aiheuttivat keittiöissä ongelmallisia tilanteita, kun ruokaa ei voitu enää valmistaa samoilla suola- ja rasvamäärillä kuin aiemmin. Lopulta suolamäärät saatiin kuitenkin korjattua ja keittiöissä oltiin pääsääntöisesti tyytyväisiä Jamix-ruokaohjeilla valmistettujen ruokien makuun. Pikante-ravintoloissa olisi jatkossa erityisen tärkeää panostaa ruokaohjeiden testaamiseen ja positiiviseen asennoitumiseen ohjelmaa kohtaan. Tätä asennoitumista vaaditaan erityisesti kaikilta ravintolapäälliköiltä, jolloin positiivinen asenne heijastuu myös henkilökuntaan. Muutosta tulisi perustella tulevaisuuden haasteilla, tarjota siihen liittyvää tietoa ja luoda innostusta aiheeseen (Mattila 2007, 160-165).

Työntekijöille pidetyt koulutukset ja tiedotustilaisuudet tukivat mielestäni erityisen hyvää muutosjohtamista. Tiedotustilaisuuden tarkoitus oli viestittää muutokseen liittyvistä yksityiskohdista ja näin ollen poistaa muutokseen liittyviä virheellisiä tietoja. Muutoksesta tiedotettaessa on tärkeää panostaa alkuvaiheeseen, jotta epäviralliset lausunnot saadaan kumottua ja kerrottua siitä miten muutos tuo jatkuvuutta hyödyntämällä menneitä toimintatapoja (Mattila 2007, 160-165). Koulutuksissa onnistuttiin pääsääntöisesti

hyvin, vaikka toisessa koulutuksessa osallistujat eivät päässeetkään itse kokeilemaan ohjelman käyttöä. Itse tekemällä koulutettava asia jää tekijän lihasmuistiin ja uusi asia opitaan helpommin kuin vain toisen tekemänä näköaistilla seurattuna (Kortesuo 2012, 107-109). Tämän vuoksi ohjelma jäi luultavasti hieman kaukaiseksi osalle osanottajista.

Mikäli muutos työyhteisössä vaikuttaa työssä viihtymiseen, tulee esimiehen auttaa työntekijää löytämään uusia tapoja pitää työtään mielekkäänä (Liukkonen 2008, 83-84). Koulutuksissa kävi ilmi, että työ oli muuttunut haastavammaksi, mutta sen uskottiin olevan ohimenevä vaihe. Näin ollen en usko käyttöönoton vaikuttaneen työn mielekkyyteen pysyvästi tai erityisen oleellisesti.

Käyttöönottoprosessin aikana opinnäytetyön alkuperäinen tavoite saavutettiin osittain. Jamix Ruoka -ohjelma on nyt Pikante-ravintoloissa käytössä niiden toimintojen osalta kuin tavoite työn alussa olikin. Lisäksi sen avulla pystytään laskemaan lähes oikeellisesti ravintosisältötietoja opiskelija-aterioita varten. Ravintosisältötiedoissa hiomista on vielä erityisesti proteiini ja hiilihydraattitietojen osalta, jotta myös energiaravintoaineiden jakautumista voitaisiin tutkia luotettavasti. Käyttöönottoprosessin päättyessä voidaan todeta, että Jamix Ruoka -ohjelma tukee Pikante-ravintoloiden opiskelija-aterioiden valmistusta ja ravitsemuksellisen laadun seurantaa.

LÄHTEET

- Jamix Oy. 2011. Jamix Ruoka – ohjelman käyttöohje. Jyväskylä: Jamix Oy.
- Jamix Oy. 2012. Jamix Ruoka. Luettu: 8.11.2012.
<http://www.jamix.fi/home/ohjelmistot/jamix-ruoka/>
- Kangas, P. 2000. Perehdyttäminen palvelualoilla. Helsinki: Työturvallisuuskeskus, Palveluryhmä.
- Kela. 2012. Korkeakouluruokailun periaatteita koskeva suositus. Luettu: 9.11.2012.
<http://www.kela.fi/in/internet/suomi.nsf/NET/230609115131PK?OpenDocument>
- Kela ja Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2011. Suositus korkeakouluruokailun periaatteiksi. Helsinki: Kela.
- Kortesuo, K. 2010. Avaa tästä. Vantaa: Infor Oy.
- Kupias, P. & Koski, M. 2012. Hyvä kouluttaja. Helsinki: Sanoma Pro Oy.
- Lampi, R. Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY.
- Lepistö, I. 2004. Työpaikkakouluttajan käsikirja. 3. painos. Helsinki: Työturvallisuuskeskus.
- Liukkonen, P. 2008. Henkilöstön arvon mittaaminen. Helsinki: Talentum.
- Mattila, P. 2007. Johdettu muutos – Avaimet organisaation hallittuun uudistamiseen. Helsinki: Talentum Media Oy.
- Mikkola, N. Cafe Oliven ravintolapäällikkö. 2012. Henkilökohtainen tiedonanto. 13.11.2012.
- Ojasalo, K. Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Helsinki: WSOYPro Oy.
- Opintotukilaki 21.1.1994/65
- Pirkanmaan kansanterveys ry. 2012. Luettu: 8.11.2012.
<http://www.Pikante-ravintola.fi/index.php/Pikante-ravintola/kahvilat-ja-ravintolat.html>
- Ponteva, K. 2010. Onnistu muutoksessa. Helsinki: WSOYPro Oy.
- Raami, S. 2012. Ravintola Finn-Medin ravintolapäällikkö. 2012. Henkilökohtainen tiedonanto. 13.11.2012.
- Richards, D. 2004. Art of Winning Commitment: 10 Ways Leaders Can Engage Minds, Hearts, and Spirits. Amacom Books: New York.

Riihikoski, J. 2008. Tietojärjestelmät ammattikeittiössä. Pro-Gradu tutkielma. Tietojenkäsittelytieteiden laitos: Tampereen yliopisto.

Salo, V. asiakaspalvelupäällikkö. 2013. Aromi-ohjelmiston mahdollisuudet ruokapalveluissa. Luento. Tuotannonohjausjärjestelmien ja asiakkuuksienhallinta opintojakso. 31.1.2013. Tampereen ammattikorkeakoulu. Tampere.

Seppälä, R. 2012. Kuppi kahvia terveydeksi. Pirkanmaan kansanterveys: Tampere.

Sistonen, S. 2008. Paranna tuloksia ja palkitse. Helsinki: Talentum.

Siuvo, L. 2012. Ravintola Ellipsin ravintolapäällikkö. 2012. Henkilökohtainen tiedonanto. 13.11.2012.

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

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. 2012. Mikä on Fineli? Luettu: 9.11.2012.
<http://www.fineli.fi/>

Townsend, J. 2000. Kouluttajan opas. Suom. Karhu, M. Helsinki: Inforviestintä Oy. Alkuperäinen teos 2000.

Tuikkanen, R. Taskinen, T. & Riihikoski, J. 2005. IT-järjestelmien hankintaopas ammattikeittiöille – Sähköiset järjestelmät ruokatuotannon ja tiedonhallinnan apuna. Helsinki: Efero Oy.

Tuunanen, A. 2012. ”Jamixin ensimmäinen käyttöönottokoulutus”. PIKANTE-RAVINTOLAT. Koulutustilaisuus 22.11.2012.

Tuunanen, A. 2013. ”Jamixin kolmas käyttöönottokoulutus”. PIKANTE-RAVINTOLAT. Koulutustilaisuus 29.1.2013

Työterveyslaitos. 2010. Miten muutoksia toteutetaan hallitusti. Luettu 14.11.2012.
http://www.ttl.fi/fi/tyoyhteiso_ja_esimiestyo/muutoksen_hallinta_ja_kehittaminen/muutosjohtaminen/miten_muutoksia_toteutetaan_hallitusti/sivut/default.aspx

Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista 2.2.2012/54.

Yhdistyslaki 26.5.1989/503.

Äimälä, A-M. & Tuomi, J. 2005. Kokemuksia työyhteisön kehittämiseen. Prosessien ohjaaminen. Tampere: Pirkanmaan ammattikorkeakoulu.

Äimälä, A. Tuomi, J. & Wallin, O. 2005. Kokemuksia työyhteisön kehittämiseen. Projektin aloitus – Pysähdy pohtimaan onko aika kehittää? Tampere: Pirkanmaan ammattikorkeakoulu.

LIITTEET

Liite 1. Keittiöihin toimitettu ohjeistus

OHJEISTUS RESEPTIEN KIRJAAMISEEN KEITTIÖISSÄ

Ruokaohjeiden kirjaaminen Jamixiin on nyt aloitettu. Kiitos jo kirjaamis-tanne resepteistä. Alkuun päästyämme olemme huomanneet muutamia projektia hidastavia seikkoja, jotka tulisi ottaa huomioon jo reseptejä keittiössä kirjatessa. Näin vältämme virheet ruokaohjeissa ja ravintosisältötiedoissa ja saamme Jamixiin toimivat reseptit.

Ruokaohjeisiin tarvitaan:

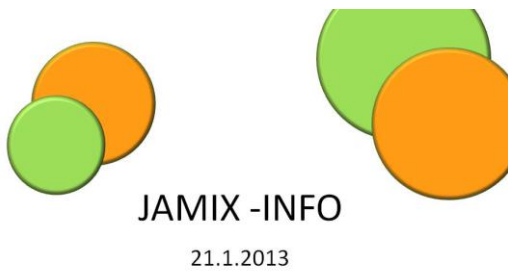
- Kaikki ainemäärät, myös vesi.
- Tuotteet siinä järjestyksessä, jossa ne pataan/pakkiin jne. lisätään
- Raaka-aineiden käsittelyaste/ominaisuudet (tuore/pakaste/kypsä/raaka/öljyssä säilötty/vesi) sekä tuotemerkki, jos sillä on merkitystä.
- Karkea valmistusohje.
- Ravintolapäällikön kanssa arvioitu annosmäärä ja annoskoko.

Testausvaiheessa tärkeää:

- Ruokaohjeissa, joiden kohderyhmänä ovat opiskelijat, saattaa olla maininta älä lisää suolaa/rasvaa. Näissä ohjeissa suola ja/tai rasvamäärät hipovat suositusten ylärajoja. Pyri siis maustamaan muilla tavoin.
- Muutokset raaka-aineissa/määrissä/työvaiheissa merkitään mahdollisimman selkeästi.

Näillä eväillä eteenpäin. Yritetään yhdessä tehdä ruokaohjeista toimivia ja ymmärrettäviä.

Liite 2. Tiedotustilaisuuden materiaali



PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY – PIKANTE-RAVINTOLAT

21.1.2013

PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY –
PIKANTE RAVINTOLAT**Miksi?**

- Laadukkuus
 - Vastaaminen asiakkaan odotuksiin
- Kannattavuus
 - Katteen hallinta ja seuranta
 - Saavutetaan tasapaino
- Opiskelijaruokailun suositukset
 - Käyttöönottovaiheessa vahvasti vaikuttava
 - Jatkossa merkitys pienenee

21.1.2013

PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY –
PIKANTE RAVINTOLAT**TUOTEKEHITYSPROSESSI**

21.1.2013

PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY –
PIKANTE RAVINTOLATKysymyksiä, kommentteja,
huolen aiheita?**KIITOS!**

Mikäli Jamix mietityttää, huolettaa, harmittaa tai haluat muuten kommentoida asiaa, ota yhteys: omaan ravintolapäällikköösi tai Saanaan hihaan tarttumalla, meillä koskinen.saana@gmail.com tai puh. 0400 665496

21.1.2013

PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY –
PIKANTE RAVINTOLAT**JAMIX-OHJELMISTO**

- Sisältää meidän omia ruokaohjeita, jotka rakennetaan käyttämistämme raaka-aineista.
- Raaka-aineet sisältää ravintosisältötiedot ja erikoisruokavalio-ominaisuudet.
- Ohjelmaan määritetään haluttu annosmäärä, jolloin saadaan resepti tarvittavalle määrälle, katearvio ja tarveainelista.
 - Kaikki vaikuttaa toisiinsa, pienetkin muutokset

21.1.2013

PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY –
PIKANTE RAVINTOLAT**Aikataulu**

Ajankohta	Toimenpide	Tekijät
Joulukuu 2012 ->	Uusien reseptien ideointi ja kirjaus	Kokit ravintolapäälliköiden tuella
Joulukuu 2012-Tammikuu 2013	Ohjelman ominaisuuksien käyttöönotto	Nina ja Saana
Joulukuu 2012 ->	Ruokaohjeiden testaus ja korjauksien kirjaus	Kokit ravintolapäälliköiden tuella
Tammikuu 2013	Perustoimintojen koulutus kokeille	Saana
Helmikuu 2013	Kuuden viikon kiertävä lista käytössä toimivilla resepteillä	Ravintolapäälliköt
Helmikuu 2013 ->	Tuotekehitys jatkuu (kokouslounaat, salaattibuffet, herkkubuffet)	Kokit, ravintolapäälliköt, pääkäyttäjät

21.1.2013

PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY –
PIKANTE RAVINTOLAT**Kuuden viikon kiertävä ruokalista**

- Alkuun opiskelijaruokapainotteinen
- Tuotekehityksen edetessä reseptipankista saadaan poimittua vaihtelevia ruokia
- Suunnittelua ja laadukkuutta edistävä tekijä
 - Raaka-aineita käytettävissä oikeat määrät
 - Hyväksi havaitut reseptit käytössä
- Listalle ideoidaan jatkuvasti uusia reseptejä
 - Hyvät ideat kaikkien käyttöön

21.1.2013

PIRKANMAAN KANSANTERVEYS RY –
PIKANTE RAVINTOLAT