

KEITTIÖMESTAREIDEN KÄSITYKSIÄ TULEVAISUUDEN TYÖYMPÄRISTÖISTÄ JA AMMATTIMAISUUDESTA

CORE-projektissa tutkitaan ja visioidaan tulevaisuuden keittiötyön vaatimuksia sekä tavoitellaan jaettua näkemystä tulevaisuuden koulutustarpeista Euroopan maiden välillä.

Projektin rahoittaa Euroopan Unionin Erasmus + ohjelma. Projektiin osallistuu kaksi työryhmää Suomesta sekä työryhmät Virossa, Espanjasta ja Irlannista. Projektissa on olennaista tavoittaa kokeneiden keittiömestareiden näkemyksiä tulevaisuuden työelämätaidoista. Menetelminä käytimme sekä strukturoituja verkkohaastatteluja että yhtenäisiin kysymyslistoihin pohjautuvia syvähaastatteluita. Tässä raportissa on koottuna syvähaastatteluiden löydöksiä.

CORE tutki keittiömestareiden näkemyksiä ja oivalluksia alan nykyisistä ja kehittyvistä trendeistä ohjaamaan tulevaisuuden opetussuunnitelmia. Yhtenäisten kysymyslistojen pohjalta tehdyt haastattelut videoitiin.

Tutkittavaksi valitut teemat haastattelussa olivat ruoanlaittotekniikat, ympäristö, työurat, teknologia ja sosiaalinen media. Lisäksi haastattelussa pyrittiin mahdollistamaan uusien, ennalta määräämättömien, teemojen löytäminen.

Projektiin osallistuu neljä maata, joissa haastateltiin kahtakymmentäviittä kokenutta keittiömestaria. Haastateltavat edustivat seuraavia työtehtäviä mm. ravintolanomistajia, keittiöpäälliköitä, cateringyrityksen johtoa.

KEITTIÖN TYÖMENETELMÄT

Keittiömestarit pitävät edelleen perustyyppimenetelmien ja veitsen käytön hallintaa alan perustaitona. Eräät keittiömestarit halusivat perinteisen keittotaidon korostamista sillä

ajatuksella, että maku syntyy perusasioista. Yksi heistä sanoikin *'the more we go back to basics the more flavour we generate'*.

Slow Foodin ja lähiruuan merkitystä korostettiin erityisesti espanjalaisten mestarien keskuudessa. Merkittävänä tekniikkoina pidettiin hitaampia matalalämpökypsennysmenetelmiä, jotka mahdollistavat halvempien lihan ja siipikarjan ruhonosien hyödyntämisen myös illallistarjoiluissa. Tuoreuden korostamista ja häpeilemätöntä mieli-hyväruoanlaittoa/ ruoka, joka on epäterveellinen mutta suussa sulava (sinful techniques) ja näiden kahden gastronomisen ajatuksen ”avioliitto” nostettiin myös esille. Työvoimapulan arveltiin vaikuttavan myös keittiön työprosesseihin. Loppujen lopuksi hyvän ruoan valmistamisen katsottiin lähtevän sydäimestä.



Kuva 1. Omniasta Merja Leivo haastatteli Sasu Laukkosta joka, on keittiömestari/Partneri ravintola ORA:ssa

YMPÄRISTÖ/YMPÄRÖIVÄT OLOSUHTEET

Kaikki haastatellut keittiömestarit tunsivat vetoa tuoreisiin paikallisiin raaka-aineisiin ja katsoivat, että tulevaisuuden kokkien täytyy ymmärtää myös toimintansa ympäristövaikutukset. Kuten yksi

heistä sanoi *'environmental impact will play a huge part in the chefs of the future'*.

Tulevaisuudessa kokkien pitää ymmärtää: Miten ruoka on prosessoitu? Miten jätemäärä voidaan pitää pienenä? Miten hävikkiraaka-aineet voidaan hyödyntää?

Paikallisten raaka-aineiden tilaaminen kestävän kehityksen edistämiseksi sekä luonnon kunnioittaminen nähtiin tärkeinä. Nykypäivän asiakkaat haluavat tietää ruokansa alkuperän ja he haluavat, että ruoka on tehty parhaista mahdollisista tuoreista raaka-aineista.

Uskottiin myös, että tulevaisuudessa säädetään uusia kalastusrajoituksia liikakalastuksen hillitsemiseksi, sekä rajoituksia kemikaalien käyttöön maanviljelyssä. Irlannissa paikalliset ravintolat ovat jopa jakaneet yhteisesti raaka-aineita hiilijalanjälkensä pienentämiseksi. Suomessa kausimenut ja vihreä, ympäristöystävällinen, ajattelu nähtiin tärkeinä. Esimerkiksi nostettiin juuresten käyttö ruoanlaitossa.



Kuva 2. Omnian tiimi haastatteli Joonaa Valokorpea, joka on Fazer Culinary Team Finland jäsen. Kuvassa näkyy koko tiimi.

TYÖURAT

Etsittiin tarvittavia taitoja tulevaisuuden kokin työuralle.

Kokin työura vaatii aikaa kehittyä mm. havainnoimalla ja oppimalla kaikilta muilta.

Intohimo ja ylpeys omasta ammatista on hyvän työuran perustana. Kokkien pitää löytää oma henkilökohtainen näkemys hyvästä ruoasta.

Kaikki keittiömestarit olivat sitä mieltä, että kokin ammatilla on jännittävä tulevaisuus kuten

- ✓ uudet teknologiat
- ✓ työelämän ja yksityiselämän yhteensovittaminen
- ✓ terveellinen työympäristö

Nämä tekijät tulevat muovailemaan tulevia työuria. Alla oleva taulukko havainnollistaa haastatteluissa löytyneitä piirteitä.

Ammattitaito	Tieto	Ihmissuhdetaidot
-Itsenäinen työskentely -Paineensietokyky -Moniosaaja -Joustava -Luovuus ja mielikuvitus, tutkiminen ja intohimo -Terve järki -Työ- ja yksityiselämän tasapaino	-Ymmärtää elintarvikekemian ja halua oppia uusien elintarvikkeiden käyttäytymistä - Pitää huolta raaka-aineiden laadusta sekä kausiluonteisuudesta ja ravintoarvoista - On kiinnostunut uusista tekniikoista halua oppia käyttämään niitä - Osaa toimia sosiaalisessa mediassa käyttää sitä - Seuraa ruokatrendejä	- Toimii vuorovaikutuksessa asiakkaiden kanssa ja kaiken kaikkiaan asiakaspalvelu ja asiakkaan kuunteleminen - Sosiaaliset taidot ja mukautuva moniosaaja - Tiimityöskentelijä ja osaa toimia monikulttuurisessa- ja kansainvälisessä työympäristössä

Taulukko 1. Ammattikokin profiili

TEKNOLOGIA

Teknologian vaikutuksesta keittiöön tulevaisuuden keittiötyöhön oli eriäviä näkökulmia. Kolme eriteltävää näkökulmaa löytyi: Koneet eivät korvaa kokkia. Teknologia on uhka. Teknologian omaksuminen osaksi keittiötyötä. Yksi

haastateltavista sanoi *'Classic is fantastic but we do have to move with the times'*, koska teknologia on jo täällä. Keittiöissä varsinkin Irlantilaisten kokkien mukaan robotit lataavat uuneja, uuneja ohjataan sovellusten kautta ja ne kykenevät sovellutusten kautta valmistamaan ruokia. Kuitenkin Suomessa lähinnä uuneja käytetään ohjelmistojen avulla. Suomessa myös ruoanvalmistus ja sen valvonta onnistuu ja on mahdollista uunin luukku avaamatta.

Tekniikka kehittyy koko ajan ja kokkien pitää ymmärtää, miten sitä hyödynnetään keittiössä. Se vaatii kykyä perus atk-taidoista laitehallintaan: tilaukset, hankinnat, hinnoittelu ja ohjelmistojen hallinta.

Haastatteluissa mainittiin myös älykkäät kylmiöt ja uunit. 3D tulostus koetaan hyödyllisenä leivontapuolella.

Toiset kokit eivät koe, että robotit hallitsevat ravintoloiden keittiötöitä lähimpään kahteenkymmeneen vuoteen vaan niitä nähdään enemmän Fast Food sektorilla. Useimmilla keittiömestareilla oli aika vahva usko, että asiakas pitää parempana käsin tehtyä tuotetta.

On ilmeistä: *"ettei voida korvata intohimoa, tahtoa ja työn tekemistä käsillä, ajatuksella ja sydämellä."*

Täytyy tunnustaa, että: *"Fine Dining on kokin luovuutta ja intohimoa ruuanlaittoon."*

SOSIAALINEN MEDIA (SOME)

Sosiaalinen media vaikuttaa läpi koko yhteiskunnan. Haluamme tutkia miten se vaikuttaa kokin työhön tulevaisuudessa. Sosiaalinen media nähtiin todella tärkeänä: *"Se on näkymä, mitä elinkeinomme antaa koko maailmalle."*

Eräs keittiömestareista kommentoi: *"Jos haluat menestyä pitää sinulla olla Instagram-tili ja osata verkkomarkkinointia."*



Jotkut hyödyntävät työssään blogeja, jossa he kertovat vinkkejä tai jakavat resepteistä. Josta he saavat palautetta ja mahdollisia ehdotuksia. Tämä on koettu hyödylliseksi sekä trendien seuraamisessa että reseptien etsimisessä.

Milleniaaleille sosiaalinen media on erityisen tärkeää. Siihen liittyy kuvapainotteisuus sekä kevyt tekstisisältö. Ruokakuvia pidettiin hyödyllisinä edistämään liiketoimintaa: *"Perinteisen mainonnan aika on ohi."*

ERITYISRUOKAVALIOT

Erytisruokavalioasioista löytyi mielenkiintoisia kommentteja. Erytisruokavaliot todellakin vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun kaikissa maissa. Dieettien ja allergioiden ymmärtäminen on tässä ratkaisevaa. Erytisruokavaliot ovat tulleet "suosituiksi". Perinteisesti erityisruokavaliot olivat enemmän rajoittuneita erityisiin yliherkkyyksiin, kuten gluteeni, laktoosi-intoleranssi jne. Nykyään ruokavalio on elämäntapavalinta, joka vaihtelee vegaanisesta ruokavaliosta, uusia proteiininlähteitä etsivään tai parempaan ravintosisältöön pyrkivään ruokavalioon. Todettujen allergioiden määrä on myös lisääntynyt. Kokkien pitää tästä syystä tuntea raaka-aineet.

Myös enemmän intoleransseja on löydetty. Kokit näkevät hyvin antoisana haasteena löytää luovia vaihtoehtoja asiakkaiden vaatimuksiin: ”Meidän työemme on huolehtia asiakkaiden tarpeista.”

Ravitsemuksen ymmärtäminen sekä jälkiruokien tekeminen vähäsokerisina ovat nykypäivän haasteita. Keskittyminen entistä enemmän raaka-aineisiin ruoanvalmistuksessa on se, millä kokit ovat vastanneet erityisruokavalioiden, allergenien ja kaloreiden ilmestymiseen ruokalistoihin.

RUOKATRENDIT

Haastatteluista nousi kolme erityistä ruokatrendiä: kuluttajien tietoisuus, proteiiniinlähteiden ekologinen kestävyys ja kuluttajien elämäntapavalinnat.

Keittiömestareiden mielestä ruokatrendit voivat vaihtua muutamassa kuukaudessa. Ihmiset matkustavat enemmän, kokevat uusien keittiöiden makuja ja etsivät ruokalistoilta myös etnistä valikoimaa. Asiakkaat ovat entistä koulutetumpia ja ymmärtävät myös oman parhaansa. Prosessoituja ruokia kartetaan ja palataan takaisin luonnollisiin kasvipohjaisiin tuotteisiin.

Proteiinit kallistuvat, joten on etsittävä halvempia vaihtoehtoja. Uutena proteiiniinlähteenä ovat hyönteiset. Tulemme siirtymään enemmän kasvipohjaiseen ruokaan. Maataloustuotannon tulevaisuudenkuva voi olla siemenien ja pähkinöiden viljelyn parissa.

Elämäntyylitekijöillä on vaikutusta ruokatrendeihin. Pikaruoka/ einekset ja itsepalvelu jatkavat kasvuaan, ihmiset ovat liian kiireisiä ruokailemaan istualtaan.

TULEVAISUUS

Perinteiset ruoanvalmistusmenetelmät pysyvät keittiöissä ja monet asiat pysyvät entisellään. Paikalliset tuotteet ja sidosryhmät ovat tärkeitä omaan ruokakulttuuriin samaistumisessa. Merkityksellistä on myös tarjota kansainvälisiä vaihtoehtoja paikallisten rinnalla. Tulevien

vuosien suurimpia haasteita ovat ympäristö, teknologia (esim. automaatio, robotisaatio 3D-suklaan tai sokerin printtaus) ja erityisruokavaliot. Kokkien henkilökohtaista tulevaisuutta on työn ja yksityiselämän tasapainottaminen sekä työskentely kansainvälisessä monikulttuurisessa joukkueessa.



Merja Leivo Omnia ja keittiömestari/ yrittäjä
Linnea Vihonen

Lisätietoja:

Oona Haapakorpi
Omnia
oona.haapakorpi@omnia.fi

Voit seurata meitä sivujemme ja Facebookin kautta.



www.cookingforthefuture.net



[Cooking for the future project](#)