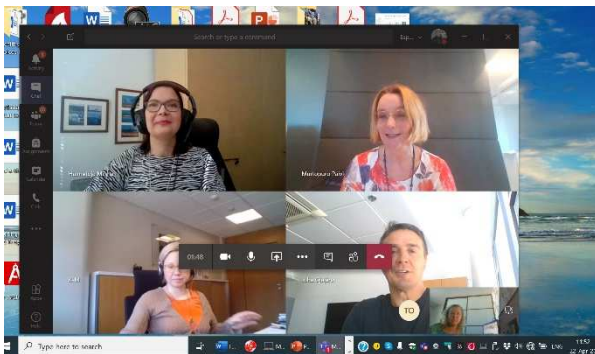


MA·RA RY:N KOULUTUSVALIOKUNNAN KOKOUS



Keskiviikkona 22.4.2020 MaRa ry järjesti koulutusvaliokunnan Teams-kokous, jossa Omnian ruokatuotannon lehtori Oona Haapakorpi esitteli Cooking for the future (CORE) projektin tutkimusten tuloksia: ”**Keittiömestarien tulevaisuusvisio ravintola- ja cateringalasta**”. Haapakorpi on vastuussa hankkeen ammatillisesta sisällöstä.



Kuva 1. Teams-kokous

Haapakorpi esitteli kokouksessa pääsääntöisesti Suomesta saatuja tutkimustuloksia.

Kokouksen puheenjohtajana toimi Päivi Murtopuro Fazer Food Services Oy:stä ja sihteerinä toimi Minna Halmetoja MaRa ry:stä.

”Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on matkailu-, majoitus-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan sekä niihin liittyvän hyvinvointipalvelualan yrittäjien ja työnantajien edunvalvoja ja työmarkkinajärjestö.”

”MaRa Ry on myös Elinkeinoelämä keskusliitto EK:n jäsen. MaRa vaikuttaa aktiivisesti EU-tason edunvalvontaan toimialan Euroopan tason kattojärjestön Hotrecin ja pohjoismaisen Nordisk Besöksnäring NB:n jäsenenä”.

Tutkimustulokset: Keittiömestarien tulevaisuusvisio ravintola- ja cateringalasta

CORE-projektissa tutkitaan ja visioidaan tulevaisuuden keittiötyön vaatimuksia sekä tavoitellaan jaettua näkemystä tulevaisuuden koulutustarpeista Euroopan maiden välillä. Tästä syystä projektissa tehtiin strukturoituja syvähaastatteluja sekä verkkokyselyitä ennalta valittujen teemojen mukaisesti. Nämä teemat olivat ruoanlaittotekniikat, ympäristö, työurat, teknologia ja sosiaalinen media. Tämän lisäksi yritettiin löytää uusia ennalta määrittelemättömiä teemoja.

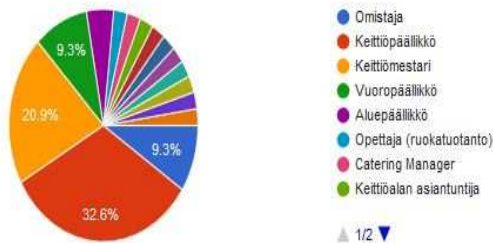


Kuva 2. Teams-kokous

Suomessa vastauksia saatiin noin 60 kappaletta. Näistä 11 oli syvähaastatteluita, jotka tehtiin seuraaville henkilöille: Sasu

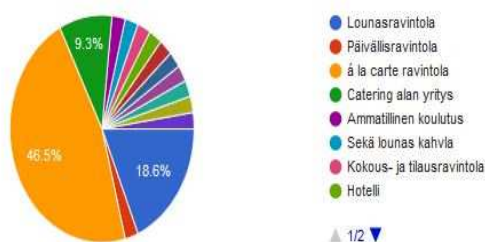
Laukkonen, Linnea Vihunen, Ossi Paloneva, Joona Valokorpi, Kristiina Inkiläinen, Alban Saliko, Arto Huhtala, Petri Kangasoja, Susanna Kivikko, Toni Aarniviita ja Helena Puolakka.

Taulukko 1. Vastaajan asema edustamassaan yrityksessä



Vastanneista yli 50% oli keittiöpäälliköitä tai keittiömestareita. Seuraavaksi eniten (vajaat 20%) oli ravintoloitsijoita tai vuoropäälliköitä.

Taulukko 2. Minkä tyyppisessä yrityksessä vastaaja työskentelee



Vastanneista 46,5% työskentelee à la carte-ravintoloissa ja vajaa 20% lounasravintoloissa.

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

ympäristövaikutukset. Suomalaiset nostivat erityisesti esille sen, miten ruoka on prosessoitu, miten jätteitä voidaan vähentää sekä miten hävikkiraaka-aineita voitaisiin käyttää enemmän hyödyksi. Suomalaiset myös poikkeuksetta nostivat esille villiruoan, luomuruoan sekä kausimenut.

Haastatteluista nousi esille myös kolme erityistä ruokatrendiä: kuluttajien kasvava tietoisuus, erityisesti ruokien ja raaka-aineiden alkuperä, proteiinilähteiden ekologinen kestävyys sekä uusien proteiinilähteiden käyttäminen ja kuluttajien elämäntapavalinnat (erilaiset allergiat, vegaanisuus, kestävä kehitys).

Tulevaisuus:

Kansainvälisyyden mukanaan tuomaa kulttuurien ymmärtämistä, perustaitoja ja teknologian sekä robotiikan ymmärrystä, makumaailmojen kehittymistä, trendien haistelua.

Vastaajat kokivat, että kansainvälisyys eri muodoissaan on tulevaisuuden vaikuttavin tekijä. Aiheina nousivat esille ruokatrendit, työntekijät, uudet maut ja raaka-aineet, uudet teknologiat kuten robotiikka, 3D ym. sekä työn ja vapaa-ajan yhdistämien.

Muutoksia

Vastauksissa uskottiin kasvisruokavalion eri muotojen olevan osa tulevaisuuden haasteista. Samalla vastaajat totesivat, että todettujen allergioiden määrä on kasvanut, joten ymmärryksen eri ruokavalioista pitää lisääntyä tulevaisuuden kokeilla.

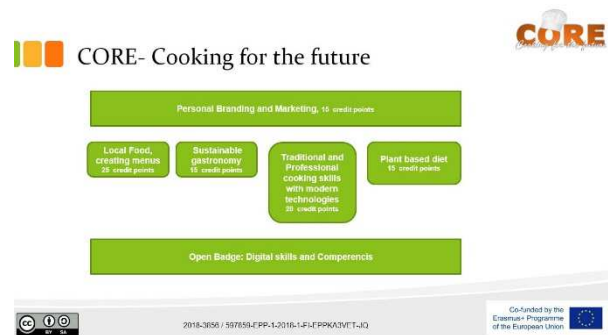
Koettiin myös, että alkoholittomat juomasekoitukset eli *mocktailit* lisäävät suosiotaan. Samalla uskottiin, että asiakkaat tulevat hakemaan tai jopa vaatimaan uusia elämyksiä eri ravintoloista. Koettiin myös, että tulevaisuudessa kansainvälisyys on isossa roolissa sekä uskottiin että tulevaisuuden keittiöhenkilökunta on ulkomaalaista.

”Suomenkielestä tulee vähemmistö ja se tulee auttamatta vaikuttamaan tiimiin”

Voimakkaimmin esille nousseet asiat

- perustyömenetelmät (veitsenkäyttötekniikat sekä klassinen keittäminen).
 - ”Erilaiset leikkaustekniikat ja uudenlainen esillelaitto ovat kovassa nosteessa”
- matalalämpö kypsennyksessä (voidaan käyttää halvempia raaka-aineita sekä esim. eläinten ruhot 100%)
- uudet teknologiat (suklaan ja/tai sokerin 3D-printtaus, robotiikka).
 - ”Klassinen on fantastinen mutta meidän on muututtava ajan myötä”
- markkinointi ja some-aidot.
 - ”Se on näkymä, mitä elinkeinomme antaa koko maailmalle ravintolastamme.”
 - ”Tulevaisuuden kokilla on syytä olla Instagram-tili, jotta voi mainostaa omaa tekemistään”

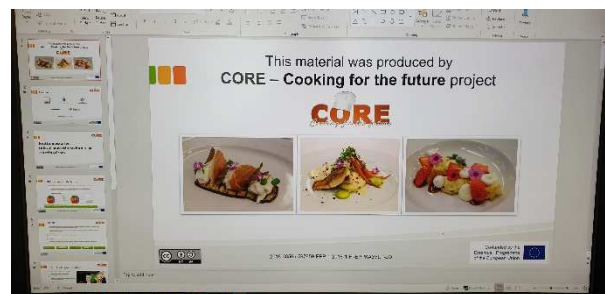
- erityisruokavaliot (allergiat lisääntyneet, jälkiruokien teko ns. ilman sokeria).
 - ”Allergia & ruokavaliot pitää huomioida ja ymmärtää paremmin”



Kuva 3. Uudet moduulit

Tästä hankkeesta hyötyy koko HORECA-ala, sillä projektissa tehty materiaali ovat kaikille avoimia. Projektin aikana olemme tehneet pilottiversion 360°-alustalle, josta löytyvät kaikki luomamme avoimet oppimateriaalit.

Suomessa näitä uusia moduuleja/tutkinnon osia tullaan tarjoamaan ainakin Omniassa Espoossa ja Vamiassa Vaasassa. Niistä muodostuu paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.



Kuva 4. Esitys

Kommentteja kokouksesta:

Anna Parkatti, SOK Mara-ketjuohjaus

- ”kyse kuitenkin liiketoiminnasta, missä roolissa kannattavuus-/taloustaidot on vai onko?”

Taru Tahvanainen, Lapland Hotels ja Lapland Safaris

- ”Sama huomio, kannattavuus- ja taloustaidot ovat unohtuneet kokonaan ja se näkyy työpaikoilla. Tärkeä nostaa esille.”

Minna-Maaria Hiekkataipale, asiantuntija, Jyväskylän Ammattikorkeakoulu

- ”Ja liiketoimintaosaaminen on olennaista myös jatko-opinnoissa. Hyvät lähtövalmiudet auttavat.”

Kommenteissa mainitut asiat eivät sinällään ole relevantteja tutkimustulosten kannalta, koska esimerkiksi Suomessa valtakunnallisesti kaikkiin tutkintoihin, ml. ravintola- ja cateringalan perustutkinto (kokki) sisältyy pakollisia yrittäjyysopintoja.

Cooking for the future (CORE)

The Cooking for the future - CORE on kansainvälinen Erasmus+ KA3 -hanke (2018-2020), jonka partnerimaita ovat Suomi, Espanja, Irlanti ja Viro. Projektin koordinaattorina toimii Omnia.

Hankkeessa kehitetään ja parannetaan kokin tutkintoa vastaamaan tulevaisuuden eurooppalaista standardia yhteistyössä ammatillisten oppilaitosten ja työelämän kanssa lähinnä hankemaissa Suomessa, Espanjassa, Irlannissa ja Virossa. Projektipartnerit ovat Omnia ja Vamia

Suomesta, Ikaslan Gipuzkoa Espanjasta, Tartu Kutseharituskeskus Virossa sekä Institute of Technology Tralee Irlannista.

Oletko kiinnostunut tietämään, mitä tulevassa toiminnassamme on? Haluatko lisätietoja?

Ota yhteyttä:

Oona Haapakorpi

043 824 4112

oona.haapakorpi@omnia.fi.



Kuva 5. Oona Haapakorpi, Omnia ja Minna Halmetoja, MaRa 2020