

This material was produced by
CORE – Cooking for the future project



Oona Haapakorpi, Omnia, 2020



2018-3856 / 597859-EPP-1-2018-1-FI-EPPKA3VET-JQ

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



 Partners



28.12.2018 — 27.12.2020



2018-3856 / 597859-EPP-1-2018-1-FI-EPPKA3VET-JQ

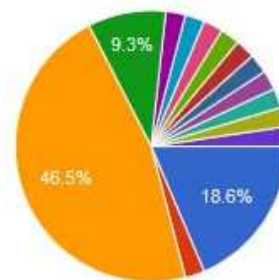
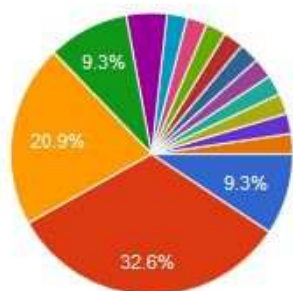
Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Keittiömestarien tulevaisuusvisio ravintola- ja cateringalasta

CORE- Cooking for the future

- CORE-projektissa tutkitaan ja visioidaan tulevaisuuden keittiötyön vaatimuksia sekä tavoitellaan jaettua näkemystä tulevaisuuden koulutustarpeista Euroopan maiden välillä.
 - Tutkittavaksi valitut teemat kyselyssä ja haastatteluissa olivat ruoanlaittoteoppiikat, ympäristö, työurat, teknologia ja sosiaalinen media
 - Haastatteluissa pyrittiin myös mahdollistamaan uusien ja ennalta määräämättömien teemojen löytäminen.



Haastattelut: Sasu Laukkonen, Linnea Vihunen, Ossi Paloneva, Joonas Valokorpi, Kristiina Inkiläinen, Alban Saliko, Arto Huhtala, Petri Kangasoja, Susanna Kivikko, Toni Aarniviita ja Helena Puolakka



TULOKSET



- Kaikki haastatellut keittiömestarit tunsivat vetoa tuoreisiin paikallisiin raaka-aineisiin ja katsoivat, että tulevaisuuden kokkien täytyy ymmärtää myös toimintansa ympäristövaikutukset.
- Haastatteluista nousi kolme erityistä ruokatrendiä: kuluttajien tietoisuus, proteiinilähteiden ekologinen kestävyys ja kuluttajien elämäntapavalinnat.

TULEVAISUUS

- Kansainvälisyyden mukanaan tuomia kulttuurien ymmärtämisiä, perustaitoja ja teknologian sekä robotiikan ymmärrystä, makumaailmojen kehittymistä, trendien haistelua.

MUUTOKSIA

- Asiakaspalvelu ja asiakas kokoaa annoksen itsenäisesti/ mahdollisesti kotona, erikoistuminen eri teema-aloihin
- Suomenkielestä tulee vähemmistö ja sen vaikutus tiimiin

Perustyömenetelmät

Matalalämpö
kypsennysmenetelmät

Uudet teknologiat

Markkinointi- ja
some-taidot

Erytysruokavaliot



2018-3856 / 597859-EPP-1-2018-1-FI-EPPKA3VET-JQ

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





CORE- Cooking for the future

Personal Branding and Marketing, 15 credit points

Local Food,
creating menus
25 credit points

Sustainable
gastronomy
15 credit points

Traditional and
Professional
cooking skills
with modern
technologies
20 credit points

Plant based diet
15 credit points

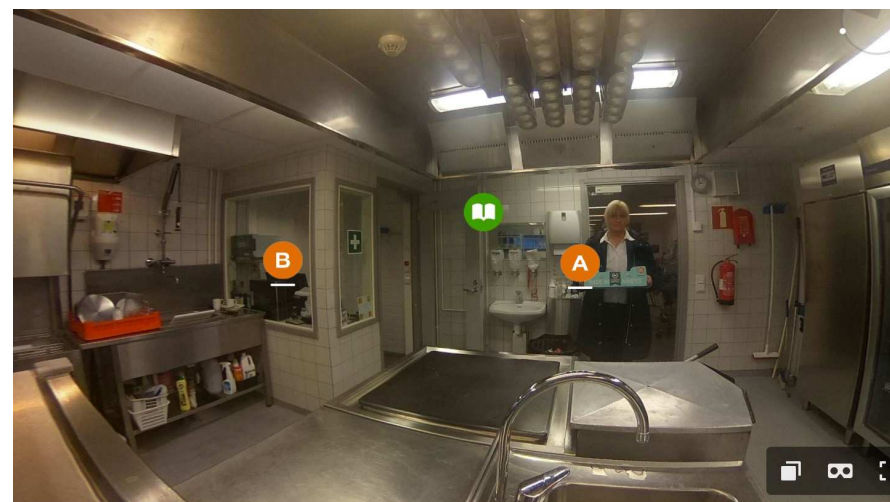
Open Badge: Digital skills and Comperencis



CORE- Cooking for the future



<https://cookingforthefuture.net/personal-branding-and-marketing/>



<https://cookingforthefuture.net/local-food/>



Find us in



Cooking for the future project




Cooking for the future project



cookingforthefutureproject.net



Thank you!



The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.