VITRIINI 4
HEINÄKUU 2020
MATKAILU- JA RAVINTOLAYRITYSTEN AMMATTILEHTI

HAASTAVA KAUSI

Kausitoimijoilta vie vuosia toipua kesän menetyksistä.

KORONATUET SILPPUNA

KULUTTAJAT LOMAILEVAT KOTIMAASSA

KOHTI VÄHÄHIILISYYTTÄ

Keittiömestareiden VISIOT ravintola- ja catering-alasta

Core-projektissa kartoitettiin neljän maan keittiömestareiden näkemyksiä tulevaisuuden ruoanlaittotekniikoista, ympäristöasioista, työurista, teknologiasta ja somesta. Lisäksi pyrittiin saamaan esille uusia teemoja.

Keittiömestarit näkivät perustyömenetelmien ja veitsen käytön hallinnan olennaisina taitoina. Perinteistä keittotaitoa he korostivat ajatuksella, että maku syntyy perusasioista.

Espanjalaiset mestarit painottivat erityisesti slow foodin ja lähiruoan merkitystä. Merkittävinä tekniikoina pidettiin matalalämpökypsennysmenetelmiä, jotka mahdollistavat halvempienkin ruhonosien hyödyntämisen illallistarjoiluissa.

Tuoreus ja ruoanvalmistus mielihyvä päämääränä nousivat esille.

Ympäröivät olosuhteet

Keittiömestareiden mukaan kokkien tulee ymmärtää myös toimintansa ympäristövaikutukset: miten ruoka on prosessoitu, miten pienentää jätemäärää ja hyödyntää hävikkiraaka-aineita.

Paikallisten raaka-aineiden käyttö kestävän kehityksen edistämiseksi ja luonnon kunnioittaminen nähtiin tärkeinä. Asiakkaat haluavat tietää ruokansa alkuperän ja että ruoka on valmistettu parhaista, tuoreista raaka-aineista.

Vastaajat uskoivat, että liikakalastuksen hillitsemiseksi tullaan säätämään uusia rajoituksia ja että kemikaalien käyttöä maanviljelyssä rajoitetaan.

Suomessa kausimenut ja ympäristöystävällinen ajattelu nähtiin tärkeinä. Juuresten käyttö ruoanlaitossa nostettiin esimerkiksi.

Ylpeys omasta ammatista on kokin työuran perusta. Uralla kehittyminen vaatii havainnoimista ja muilta oppimista sekä henkilökohtaista näkemystä hyvästä ruoasta.

Kokin ammattiin tulevaisuudessa tuovat haasteita uusi teknologia, työelämän ja yksityiselämän yhteensovittaminen sekä terveellinen työympäristö.

Suhde teknologiaan vaihtelee

Teknologian vaikutuksesta keittiötyöhön oli toisistaan hyvinkin poikkeavia näkökulmia. Niistä erottui kolme: koneet eivät korvaa kokkia, teknologia on uhka ja teknologian omaksuminen on osa keittiötyötä.

Etenkin irlantilaisten näkemyksen mukaan robotit lataavat tulevaisuudessa uuneja ja uunit kykenevät sovellusten avulla valmistamaan ruokia itse.

Suomalaisten ammattilaisten mukaan uuneja käytetään lähinnä ohjelmistojen avulla ja ruoanvalmistus onnistuu uunin luukkua avaamatta.

HANKE SELVITTI KEITTIÖTYÖN TULEVAISUUTTA

Keittiötyötä visioiva The Cooking for the future eli Core -hanke on Euroopan unionin kaksivuotinen Erasmus + KA3 -hanke, joka päättyy vuoden 2021 keväällä.

Omnian koordinoimassa Core-projektissa tutkitaan ja visioidaan tulevaisuuden keittiötyön vaatimuksia ja etsitään yhteistä näkemystä Euroopan maiden koulutustarpeisiin. Tarkoitus on kehittää kokin tutkintoa yhdessä ammatillisten oppilaitosten ja yritysten kanssa vastaamaan eurooppalaista standardia. Projektissa ovat mukana Suomi, Espanja, Irlanti ja Viro.

Projektissa selvitettiin kokeneiden keittiömestareiden näkemyksiä tulevaisuuden työelämätaidoista verkkokyselyin ja haastatteluin. Osallistujat olivat ravintolayrittäjiä, keittiöpäälliköitä ja cateringalan johtoa. Suomesta saatiin vastauksia kaikkiaan 60.

Keittiömestareiden mukaan ympäristö, teknologia ja erityisruokavaliot ovat keittiötyön suurimpia haasteita tulevaisuudessa.

kuva Pixhill

Myös älykkäät kylmiöt ja uunit nähtiin keittiön työkaluina, ja 3D-tulostusta pidettiin hyödyllisenä esimerkiksi leivontapuolella.

Keittiömestareiden mukaan kokkien täytyy ymmärtää, miten kehittyvää tekniikkaa hyödynnetään keittiössä. Kokeilla tulee olla tietotekniikkataidot, jotta tilaukset, hinnoittelut ja ohjelmistojen hallinta hoituvat heiltä.

Osa vastaajista ei usko robottien hallitsevan ravintoloiden keittiötöitä vielä 20 vuoteen. Useimmat uskovat asiakkaan pitävän käsintehtyä ruokatuotetta parempana.

Some on tärkeä

Sosiaalinen media on keittiömestareille tärkeä. Jotkut hyödyntävät työssään blogeja, jossa he antavat vinkkejä tai jakavat reseptejä ja saavat palautetta. Some on hyödyllinen sekä trendien seuraamisessa että reseptien etsimisessä.

Milleniaaleille some on erityisen tärkeä: siihen liittyy kuvapainotteisuus sekä kevyt tekstisisältö. Ruokakuvat nähdään hyödyllisinä liiketoiminnan edistäjinä.

Kokin työ tulevaisuudessa

- perinteiset ruoanvalmistusmenetelmät pysyvät keittiöissä pitkälle entisellään
- paikalliset tuotteet ja sidosryhmät ovat tärkeitä, samoin kuin kansainvälisten vaihtoehtojen tarjoaminen niiden rinnalla
- keittiötyön suurimpia haasteita ovat ympäristö, teknologia ja erityisruokavaliot
- työskentely kansainvälisessä ja monikulttuurisessa joukkueessa
- työn ja yksityiselämän tasapainottaminen

Ruokavalio on elämäntapa

Ruokavalio nähdään nykyään elämäntapavalintana. Se vaihtelee vegaanisesta uusia proteiininlähteitä tai parempaa ravintosisältöä etsivään.

Ravitsemuksen ymmärtäminen ja raaka-aineiden tuntemus on kokin työssä tärkeää. Erityisruokavaliot, allergiat ja intoleranssit vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun.

Keittiömestareiden mukaan on antoisaa löytää luovia vaihtoehtoja asiakkaiden vaatimuksiin ja toiveisiin.

Ruokatrendit vaihtuvat nopeasti

Esille nousi kolme ruokatrendiä: kuluttajien tietoisuus, proteiinilähteiden ekologinen kestävyys ja kuluttajien elämäntapavalinnat.

Trendit voivat vastaajien mukaan vaihtua muutamassa kuukaudessa, kun ihmiset ovat liikkuvaisia ja entistä koulutetumpia. Prosessoituja ruokia kartetaan ja siirrytään enemmän kasvipohjaiseen ruokaan.

Kallistuvien proteiinien tilalle on etsittävä edullisempia vaihtoehtoja. Maataloustuotannon tulevaisuus saattaakin olla siementen ja pähkinöiden viljelyn parissa.

Elämäntyylitekijät vaikuttavat ruokatrendeihin: pikaruoka ja einekset sekä itsepalvelu jatkavat kasvuaan, kun ihmiset ovat liian kiireisiä ruokailemaan istualtaan. (IH) ●

Teksti pohjautuu The Cooking for the future -hankkeen työryhmän ja Omnian lehtorin ***Oona Haapakorven*** *raportoimiin tutkimustuloksiin.*

Lue tarkemmin: https://cooking-forthefuture.net/