



AMMATTIKEITTÖN TUOTEPRO- SESSIEN KEHITTÄMINEN BUR- LODSELLA

Piia Jokinen

Opinnäytetyö
Marraskuu 2016
Palvelujen tuottaminen ja
johtaminen
Restonomi

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluiden tuottaminen ja johtaminen
Restonomi

PIIA JOKINEN

Ammattikeittiön tuoteprosessien kehittäminen Burlodgella

Opinnäytetyö 27 sivua, joista liitteitä 2 sivua

Marraskuu 2016

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Vesilahden kunta. Sain tehtäväksi ammattikeittiön tuoteprosessien kehittäminen Burlodgella. Tavoitteena oli tutustua Cook and Cold ruoanvalmistuksen tuotantotapaan, jota hyödynnetään Burlodgella. Samalla pohdittiin toimintatapojen kehittämisen vaikutusta keittiöön, työaikoihin ja henkilöstöresursseihin sekä mahdollisiin kustannussäästöihin.

Työ käsittelee Vesilahden kunnan ravintokeskuksen toimintaa sekä muutossuunnitelmaa siltä osin, miten se vaikuttaa tulevaisuuteen. Kehitystyössä testattiin ja otettiin käyttöön Cook and Cold. Keittiön tuotantotapoja muutettiin. Osastolla oleva ruoankuljetustankki poistettiin käytöstä ja tilalle tuli Metoksen Burlodge Multigen tarjoiluvaunu.

Työn tuloksena saatiin uusi toimintamalli Ravintokeskuksen keittiön päivittäisiin toimintatapoihin. Nykyisen laitekannan hyödyntäminen uudella toimintatavalla tehostaa ja järkevöittää työpäivän kulkua. Kehitystyön tuloksena pystyttiin poistamaan päällekkäisiä samankaltaisia toimintoja työtehtävissä. Keittiön nykyisiin henkilöstöresursseihin on tällä toimintatavalla tehty muutoksia.

ABSTRACT

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

PIIA JOKINEN

Enhancing Professional Process in Professional Kitchen with Burlodge.

Bachelor's thesis 27 pages, appendices 2 pages
November 2016

This thesis was done for the municipality of Vesilahti. The task was to enhance the food production process in the professional kitchen using Burlodge. The goal was to get familiarize with the Cold food processing method used in Burlodge and to study the impact of this method on the kitchen: working hours, personal resources and cost savings.

Work consists of operations in Ravintokeskus in the municipality of Vesilahti. Cook and Cold food processing method was tested and taken into use. Food processing methods in the kitchen were changed: container used in food transport was replaced with Burlodge Multigen service cart from Metos.

As a result of the work, a new operational model was developed for daily operations in the Ravintokeskus kitchen. Using the new and current equipment base, it was possible to optimize and rationalize the workflow in the kitchen. Overlapping steps were removed and changes were made in the personnel resources in the kitchen.

Key words: food production, professional kitchen, methods of manufacture

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	VESILAHDEN KUNNAN RUOKAPALVELUT.....	6
3	METOS BURLODGE RUOANKULJETUS- JA TARJOILUVAUNU	8
	3.1. Burlodge III 105 Multigen	8
	3.2. Metos Burlodge vaunun testiruoat	11
	3.3. Tutkimustulokset Burlodgesta	11
4	TUOTANTOPROSESSIT	13
	4.1. Cook and cold	13
	4.2. Cook and serve.....	15
	4.3. Cook and chill	15
	4.4. Ruoka-ohjeiden muutokset	16
5	KEITTIÖTYÖN ORGANISOINTI.....	17
	5.1. Työkuvien muutokset	17
	5.2. Työvuorojen uudelleen organisointi	17
	5.3. Tuoteprossien käyttöönotto keittiössä	18
6	PEREHDYTYYS	19
	6.1. Työhön perehdyttäminen ja työnopastus	19
	6.2. Henkilökunnan perehdyttäminen Burlodgeen	20
7	KUSTANNUSTEHOKAS AMMATTIKEITTIÖ	21
	7.1. Keittiötyypit	21
	7.2. Varastonhallinta	21
	7.3. Ruokalistasuunnittelu.....	22
8	TUOTANTOVAIHTOEHTOJEN TUTKIMUKSEN TULOKSET	23
9	POHDINTA.....	25
	LÄHTEET.....	26

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön aiheena on tutustua Cook and cold ruoanvalmistuksen tuotantotapaan. Samalla perehdytään keittiöltä osastoille lähetettävien ruokien tarjoiluvaunun Burlodge Multigen III 105 ominaisuuksiin. Työn tavoite on arvioida tuotantovaihtoehtoja merkitystä yhdessä tarjoiluvaunun kanssa. Samalla pohditaan näiden toimintatapojen kehittämisen vaikutusta keittiön toimintoihin, työaikoihin ja henkilöstöresursseihin sekä mahdollisiin kustannussäästöihin.

Työ käsittelee Vesilahden kunnan Terveyskeskuksen ravintokeskuksen toimintaa tulevaisuudessa. Kehitystyö sisältää tuotantotavan Cook and cold kokeilun ja käyttöönoton. Lisäksi koekäytetään tarjoiluvaunun eri kypsennysaikoja ja lämpötiloja. Kokeiluiden jälkeen mahdollisten toiminta- ja tuotantotapojen muutosten seurauksena kirjoitetaan keittiön tuoteprosessit uudelleen.

Teoriaosuuden ensimmäisessä osiossa kerrotaan Vesilahden kunnan ruokapalveluista. Toisessa esitellään tarjoiluvaunu Burlodge ja perehdytään sen ominaisuuksiin ja sen antamiin mahdollisuuksiin. Tulevaisuuden suunnitelmat pohjautuvat toimintatapojen ja tarjoiluvaunun testattuihin ominaisuuksiin. Kehitystyön testauksen tulos- ja pohdintaosiossa kerrotaan toteutuneet työn tulokset ja niiden aikaansaamat mahdolliset muutokset keittiön toiminnassa. Opinnäytetyössä käytettävä tieto pohjautuu kirjallisuuteen, koulutusmateriaaleihin, ammattilehtien artikkeleihin, laitetoimittajan esitteisiin sekä tekijän ammatillisen osaamisen mukanaan tuomaan tietoon.

Toimin ruokapalveluesimiehenä Vesilahden kunnan terveystieteiden keittiöllä. Työn ajatus lähti käyntiin vanhan tankin uusimisella ja ruoan tuotantoprosessien yhdistämisestä ja tarjoiluvaunujen antamien mahdollisuuksien tehokkaammasta käyttöönotosta.

2 VESILAHDEN KUNNAN RUOKAPALVELUT

Ruokapalveluiden tehtävä on vastata kunnan puhtaus- ja ruokapalveluista. Terveyskeskuksen Ruokapalvelut tarjoavat maistuvaa, turvallista ja ravitsemussuositusten mukaista ruokaa eri-ikäisille asiakkaille. Puhtauspalvelut varmistavat tilojen siisteydestä, terveellisyyden ja turvallisuuden päiväkodeissa, kouluissa, työpaikoilla, terveyskeskuksissa ja erilaisissa kunnan muissa yleisissä tiloissa. Puhtaus- ja ruokapalvelut ovat osa Vesilahden kunnan organisaatiota ja ne toimii yhtenä hallintokuntana. Vesilahden kunnan ruokapalveluissa vastaavana toimii ruokapalveluesimies ja toinen valmistuskeittiö sijaitsee Narvassa, jossa keittiön toiminnasta huolehtii kokki. Puhtaus- ja ruokapalveluissa työskentelee yhteensä 27 vakituista työntekijää ja kaksi osa-aikaista eri toimipisteissä.

Vesilahden kunnan ruokapalveluja tuotetaan kahdessa valmistuskeittiössä, yhdessä palvelukeittiössä ja kuudessa jakelukeittiössä. Valmistuskeittiöitä ovat Terveyskeskuksen Ravintokeskus ja Narvan Ravintokeskus. Tällä hetkellä Narvan Ravintokeskuksessa valmistetaan koululaisille lounaita ja iltapäiväkerholaisille välipala. Terveyskeskuksen Ravintokeskuksessa valmistetaan koululaisille ja päiväkodeille lounas. Ikäihmisille valmistetaan aamupala, lounas, iltapäiväkahvi, päivällinen ja iltapala. Terveyskeskuksen Ravintokeskuksessa valmistetaan yhteensä n. 940 annosta päivässä sekä lisäksi kokoustarjoiluja. Tällä hetkellä lounaiden tuotantotapa arkipäivinä on Cook and serve. Cook and cold tuotantotapaa käytetään päivällisten ja viikonlopun ruokien tuottamiseen.

Puhtaus- ja ruokapalveluissa on tavoitteena toimia laadukkaasti, tehokkaasti ja taloudellisesti. Toiminnan perustana on mitoitus keittiö- ja siivoustyössä sekä muiden toimintatapojen yhtenäistäminen ja päällekkäisten prosessien välttäminen. Toimintoja on yhtenäistetty ruokapuolella. Ruokalista on kummassakin Ravintokeskuksessa samanlainen. Kuulumme Tampereen seudun ympäristökuntiin, jossa on mukana seitsemän eri kuntaa. Kaikissa ympäristökunnissa on kahdentoista viikon kiertävä ruokalista ja kuuden viikon kiertävä välipalalista. Kuntien Hankintapalvelut Kuha Oy on Tampereen kehyskuntien omistama hankintaosakeyhtiö, jonka päätehtävänä on kehittää kehyskuntien hankintatoimintaa kokonaisuutena. Hankintaosakeyhtiön keskeisiä tehtäviä ovat mm. erillishankintojen kilpailutus ja hankintasopimusten hallinta, katselmointi ja valvonta sopimuskaudella.

Ympäristökuntien päälliköt ovat yhteisesti sopineet, että kaikilla kunnilla on ruokalistalla samat pääraaka-aineet viikon aikana. Jokainen kunta saa itse päättää missä järjestyksessä niitä tuottaa viikon aikana. Yhtenäinen reseptiikka takaa hyvän laadun ympäristökunnissa.

3 METOS BURLODGE RUOANKULJETUS- JA TARJOILUVAUNU

3.1. Burlodge III 105 Multigen

Kuumennus- ja kylmäsäilytystekniikalla varustetut ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunut ovat tämän hetken keittiötekniikkaa. Burlodgen ohjelmoinnilla voidaan Cook and chill ja Cook and cold – tuotantotavoilla valmistettu ruoka säilyttää kylmänä, kunnes ajastuksella oleva ohjelma muuttaa vaunun kuumennusyksiköksi. Cook and serve – ruoanvalmistustapaa käytettäessä Burlodge pitää kuuman ruoan kuumana ja kylmän kylmänä tarjoiluajankohtaan saakka. Multigen III-tarjoiluvaunussa on kaksi eri erillistä kammiota (kuva 1). Vaunuun mahtuu yhteensä 18 * GN 1/1-vuokaa. Kummatkin kuumennustilat voidaan ohjelmoida kuuma- tai kylmäsäilytykseen. Vaihtoehtoisesti toista kammiota voidaan käyttää kuuma- ja toista kylmäsäilytyksenä. Vaunussa on myös jäähdytystoiminto. Lämmönjakolevyä käytetään kammiossa, josta jaetaan oma tila dieettiruokia varten. Vaunussa on lämpömittari, jonka avulla saadaan muistiin ruokien lämpötilat omavalvontaa varten. (Metos c, Oy Ab 2007.)



Kuva 1. Burlodge Multigen III ruoankuljetus- ja tarjoiluvaunu. (Metos c, Oy Ab 2007)

Burlodgen sisäkuvassa (kuva 2) näkyy johteikko, jonka pystyy irrottamaan. Kammio pestään neutraalilla pesuaineella ja pehmeällä harjalla sisältä. Johteikko kestää konepesua. Kammioon sisään ei saa päästää vettä letkulla. Vaunuun on mahdollista hankkia kahdet erilaiset pyörät, joista toiset on vaunun liikuttelua varten ja toiset on tarkoitettu vaunun paikallaan pitämiseen.



Kuva 2. Burlodge Multigen III sisäkuva. (Metos a, Oy Ab 2007)

Ohjelmointipaneeli on hyvin selvä (kuva 3). Paneelissa ”on” ja ”off” nappi, mistä laite laitetaan päälle ja sammutetaan. Ohjelmointipaneelissa on kolme numeroitua nappia, joihin ohjelmoidaan eripituisia ohjelmia ja myös jokaiselle viikonpäivälle. Kun virta on päällä, niin paneelissa näkyy molempien kammioiden lämpötilat. Paneelissa näkyy kammion numero ja kellonaika milloin lähtee seuraava ohjelma päälle. Lämpötila mitataan painamalla painiketta ja mittaamalla lämpöanturilla ruoan lämpötila. Paneelissa näkyy käytössä olevan kammion ovi tummennettuna. Lamppu painikkeesta saadaan Burlodgeen tarjoilutilaa valaiseva valo päälle. (Metos a, Oy Ab 2007)



Kuva 3. Ohjelmointipaneeli. (Metos a, Oy Ab)

Hajautettuun ruoanjakeluun on monia vaihtoehtoja, Metos Minigen I & II sekä Multi-gen II & III vaunut. Burlodgessa oleva ruoka kuljetetaan osastoille GN-astioissa joko kylmänä tai kuumana. Vaunua voidaan käyttää kuljetusvälineenä, uunina, kylmä- ja lämpösäilytysvälineenä sekä tarjoilupisteenä. Vaunussa kuumennettu ruoka pysyy oikean lämpöisenä ja myös tarjoilutaso voidaan pitää kuumana. Hajautetun jakelun vaunu tuo joustavuutta osastojen ruokailu-aikoihin. Ruokaa on mahdollista alkaa jakamaan, valmistusajasta puolituntia eteenpäin, tätä sanotaan vetäytymisajaksi. Burlodge vaunuilla voidaan vähentää kuljetuksia yhdistämällä useampi ateria samaan kuljetukseen. Esimerkiksi oikeassa kammiossa voidaan kuljettaa lounas lämpimänä ja päivällinen vasemmassa kammiossa kylmänä. Burlodge vaunuilla voidaan hyödyntää kuumennusta esimerkiksi paistamalla osastoilla pullaa tai pannukakkua. Burlodge vaunuilla voidaan käyttää kaikkia seuraavia tuotantotapoja: Cook and serve, Cook and chill tai Cook and cold. (Metos a, Oy Ab)

3.2. Metos Burlodge vaunun testiruoat

Burlodgen ensimmäiset testiruoat testattiin Metoksen kouluttajan kanssa yhdessä. Ensimmäisenä kouluttaja kertoi, mitä kaikkea vaunulla pystytään valmistamaan. Ruokia testattiin eri tuotantoprosesseilla ja niiden perusteella päädyttiin Cook and cold – tuotantoprosessia. Tämä on erinomainen hyöty keittiölle, koska ruoanvalmistus voidaan ajoittaa keittiön toiminnan kannalta sopivaan aikaan.

Testissä huomattiin, että mannapuuro ja riisipuuro eivät onnistuneet Burlodgessa, koska ne tarvitsevat välisekoitusta. Näiden tuotteiden kohdalla päädyttiin valmistuotteiden käyttöön, jotka kuumennetaan Burlodgessa.

Burlodgessa testattiin myös yhden hengen erikoisruokavaliot. Näiden tuotteiden kohdalla tehtiin testiruokia muutamia kertoja, koska ruoka annos kuivui vuokaan. Yhden hengen annos pitää tehdä foliovuokaan Cook and cold – tuotantoprosessilla ja laittaa vuoka GN1/2 –vuokaan, jossa on vettä pohjalla kuivumisen estämiseksi.

3.3. Tutkimustulokset Burlodgesta

Burlodgella on ruokailuhetkiä parantava vaikutus. Ruoan maittavuus on parempi, kun ruoat tarjoillaan oikean lämpöisinä. Mikrobiologinen laatu säilyy lämmitys- ja jäähdytysominaisuuden avulla. Kun ruoka on valmistettu Cook and chill tai Cook and cold – toiminnolla, vaunut voidaan ohjelmoida ajastuksella valmistamaan ruoka haluttuun aikaan. Ruoalle voidaan ohjelmoida myös puolentunnin vetäytymisaikaa ennen sen jakoa. Tämä tuo joustavuutta keittiön työaikaan, kun valmistus ei sido henkilökuntaa enää kuumennukseen. Tämä lisää tuotannon joustavuutta eri tilanteissa. (Metos b, Oy Ab)

Tämän työn tuloksena voidaan todeta, että uusien ruoanvalmistusprosessien käyttöönotossa ja työnkuvien muutoksissa on onnistuttu hyvin. Cook and cold tuotantoprosessin käyttöönoton jälkeen työnkuvia selkeytettiin ja yhtenäistettiin töitä. Kokki valmistaa kaikki lounaat ja päivälliset. Erikoisruokavaliot, jälkiruoat ja välipalat valmistaa dieetikokki. Iltavuorossa työskentelevän ruokapalvelutyöntekijän työntehtävistä poistettiin ruoanvalmistus kokonaan ja työaika keskitettiin puhtaustöihin. Viikonlopussa työskenteli ennen kaksi työntekijää, toinen aamuvuorossa ja toinen iltavuorossa. Tällä hetkellä on ainoastaan yksi työntekijä iltavuorossa viikonloppuna. Ruoanvalmistus poistettiin

viikonlopputyöstä kokonaan, koska ruoat valmistetaan arkipäivänä Cook and cold tuotantoprosessilla. Burlodge tarjoiluvaunun hankinnalla ja keittiössä tehtyjen toimintatapojen muutoksilla työtuntien tarve väheni 38.15h/viikko.

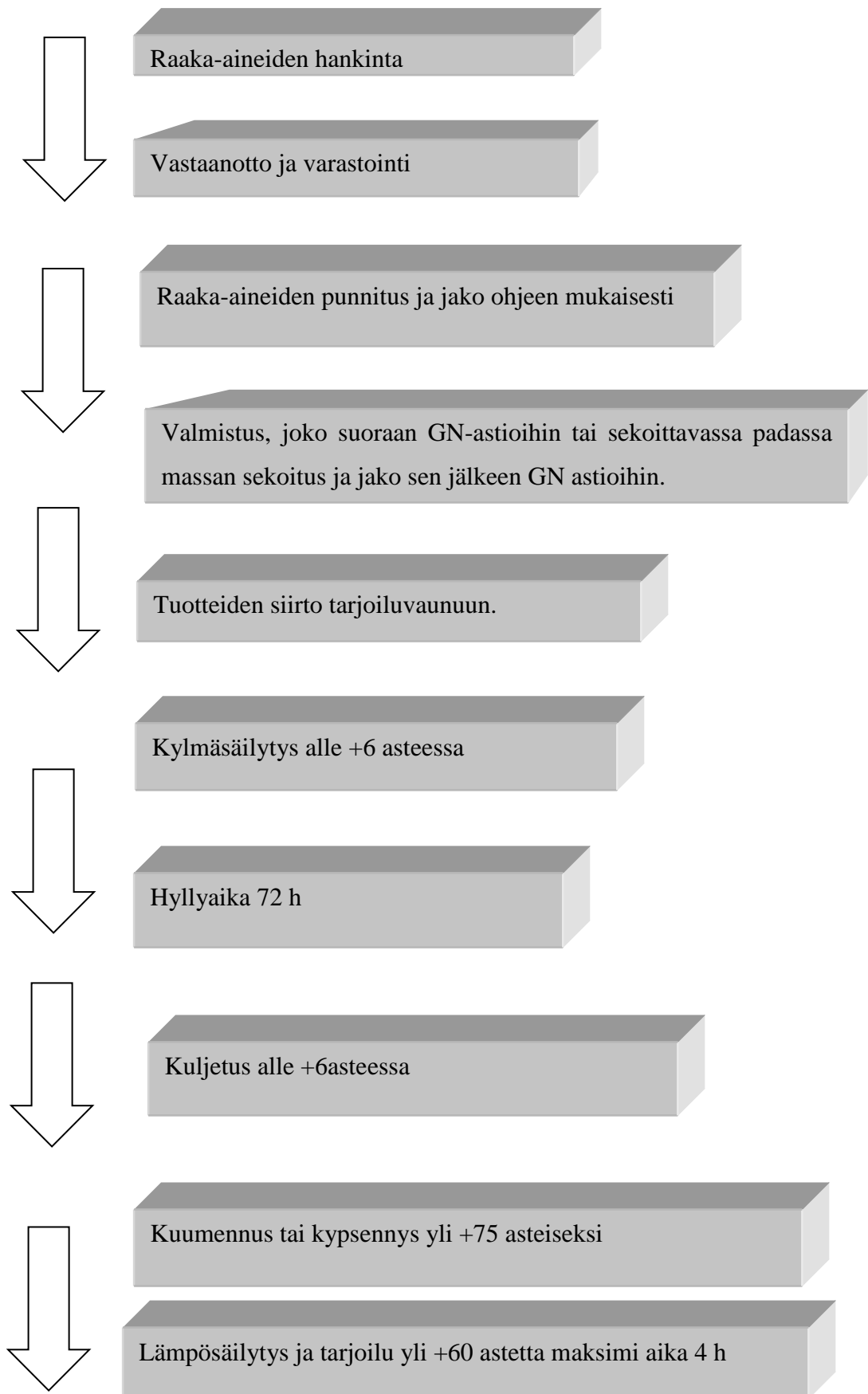
4 TUOTANTOPROSESSIT

4.1. Cook and cold

Kylmät raaka-aineet kootaan valmistuskeittiössä valmistusastioihin ja ruoka kuljetetaan kylmänä palvelukeittiölle, kypsennetään ja tarjoillaan. Valmistuskeittiöllä voidaan sopivana aikana valmistaa kylmävalmistuksella ruokia useaa päivää aikaisemmin. Tämä tuo joustoa työaikasuunnitteluun. (Huhtala 2013, 17-19.)

Kylmänä tarjottavat ruoat valmistetaan mahdollisemman lyhyessä ajassa ja pyritään pitämään korkeintaan +4- +6 asteisena. Valmiit ruoat kuumennetaan ennen tarjoilua yli +75 -asteisena. Ruoan lämpösäilytys aika on korkeintaan neljä tuntia, jonka jälkeen ruoat on hävitettävä. (Hygieniaosaaminen)

Ruoanvalmistusprosessi alkaa raaka-aineiden hankinnalla. Raaka-aineet hankitaan kilpailutettujen, tarkoin määriteltyjen hankintasopimusten mukaisesti. Tuotteet ostetaan ruokalistaan pohjautuvaan reseptiikan mukaisesti sopimustoimittajilta. Tuotteiden saapuessa keittiölle niille tehdään vastaanottotarkastus ja lämpötilamittaukset jotka kirjataan omavalvonnan määräämällä tavalla. Tämän jälkeen ne varastoidaan asianmukaisesti oikeisiin lämpötiloihin omiin osastoihinsa. Ruoan valmistuksen alkaessa raaka-aineet varataan ja esikäsitellään tarpeen mukaan. Ruoka valmistetaan reseptiikan mukaisesti. (Unileverfoodsolutions)



Kuvio 1. Raaka-aineiden käsittely (Jurvanen,P 2013.)

4.2. Cook and serve

Cook and serve (valmista ja tarjoile) –tuotantoprosessi on ollut käytössä koko keittiöiden elinkaaren ajan. Ruoka valmistetaan keittiössä ja tarjoillaan välittömästi tai kuljetetaan kuumana toiseen palvelu- tai jakelukeittiöön ja tarjoillaan siellä välittömästi.

Ruoanvalmistusprosessi alkaa raaka-aineiden hankinnalla. Raaka-aineet hankitaan kilpailutettujen tarkoin määriteltyjen hankintasopimuksen mukaisesti. Tuotteet ostetaan ruokalistaan pohjautuvaan reseptiikan mukaisesti sopimustoimittajilta. Tuotteiden saapuessa keittiölle niille tehdään vastaanottotarkastus ja lämpötilamittaukset, jotka kirjataan omavalvonnan määräämällä tavalla omavalvontalomakkeelle. Tämän jälkeen ne varastoidaan asianmukaisesti oikeisiin lämpötiloihin omiin osastoihinsa. Valmistuksen alkaessa raaka-aineet varataan ja esikäsitellään tarpeen mukaan. Valmistus tapahtuu reseptiikan työohjeen mukaisesti. Lämpöisen ruoan sisälämpötilan tulee olla yli +70 °C astetta ja siipikarjasta valmistetun lämpimän ruoan tulee olla yli +75°C astetta. (Hygieniaosaaminen)

4.3. Cook and chill

Cook and chill (valmista ja jäähdytä) –tuotantoprosessia käytettäessä ruoka valmistetaan keittiössä ja jäähdytys tapahtuu +70 asteesta +3 asteiseksi 90 minuutissa. Jäähdytyksen jälkeen ruoka kylmävarastoidaan ja toimitetaan palvelukeittiöille. Ruoka kuumennetaan +75 asteiseksi ennen tarjoilua. Ruokaa voidaan säilyttää yli +60 asteisena ja korkeintaan neljä tuntia. Tätä tuotantoprosessia käytettäessä valmistuskeittiöllä, ruoan valmistukseen ja kuljetusaikatauluihin tulee joustavuutta. Tässä tuotantoprosessissa pitää muistaa nopea jäähdytys ja oikea säilytyslämpötila, jotka takaavat tuotteelle riittävän säilyvyyden jopa viideksi päiväksi. (Unileverfoodsolutions)

Isoissa ruokapalveluyksiköissä, kouluissa ja sairaaloissa, käytetään yleensä Cook and chill – tuotantoprosessia. Tässä tuotantoprosessissa ei kuitenkaan tarkoiteta sitä, että ruoka pakastetaan vaan kylmäsäilytetään. Euroopan maissa Cook and chill – tuotantoprosessia käytetään hyvin paljon ja siellä kuljetus tapahtuu yöllä koska ruuhkat ovat niin suuria. (Unileverfoodsolutions)

4.4. Ruoka-ohjeiden muutokset

Valmistuskeittiöllä olevat valmiit ruoka-ohjeet testattiin Cook and cold –tuotantoprosessilla. Kastikkeiden testauksiin tarvittiin kylmävalmistukseen tarkoitettuja suurusteita ja kypsennettyjä lihoja. Vuoka- ja keittoruokien testauksessa vuokiin koottiin kypsät ja kylmät raaka-aineet. Tämän jälkeen testiruoat laitettiin Burlodgeen johon oli ohjelmoitu valmiiksi lämpötilat ja kypsennysajat. Kastikeruoat, keitot ja vuokaruokat onnistuivat hyvin Burlodgessa. Perunoiden kypsennyksessä pitää muistaa, että käytetään tiiviskansia. Perunasoseen tekeminen Burlodgessa ei onnistunut. Se pitää valmistaa Cook and chill –tuotantoprosessilla (Metos b, Oy Ab).

Puurot valmistetaan Cook and cold –tuotantoprosessilla ja laitetaan Burlodgeen, joka on jääkaappikylmä. Hiutalemäärät, veden ja suolan määrät pitää punnita, koska sillä saadaan tasalaatuisia puuroja. Burlodge on ajastettu kypsentämään puurot aamupalaa varten ja vetäytymisaika on myös huomioitu siinä. Puurot pitää joka kerta muistaa sekoittaa ennen tarjolle laittoa. (Metos b, Oy Ab).

Ruokaohjeisiin tehtiin muutoksia kastikkeiden, nestemäärien ja mausteiden kohdalla. Kastikkeisiin käytetään kylmäsuurusteita. Puurojen kohdalla valmistus tapahtuu Cook and cold –tuotantoprosessilla. Valmistuskeittiössä on toimivat ruoka-ohjeet, joita hyödynnetään Burlodgessa. (Unileverfoodsolutions).

5 KEITTIÖTYÖN ORGANISOINTI

5.1. Työkuvien muutokset

Aikaisemmin keittiössä työskenteli ennen kuusi työntekijää arkipäivisin ja viikonloppuisin oli kaksi työntekijää. Uusien tuotantoprosessien käyttöönoton jälkeen keittiössä aloitettiin työnkuvien uudelleen organisointi. Ensimmäisenä mietittiin, mitkä hyödyt saatiin Burlodgen toiminnalla. Cook and cold –tuotantoprosessilla valmistetaan päivälliset ja aamupuurot, jotka laitetaan Burlodgeen. Nämä työvaiheet sijoitettiin kokin työnkuvaan. Iltavuorolaisen työnkuvasta poistettiin kokonaan ruoanvalmistus ja aamuvuorolaisen työt siirrettiin kokonaan iltavuorolaiselle.

Erikoisruokavalioiden tarve on vähentynyt, koska keittiössä valmistetaan kaikki ruoat laktoosittomina. Tämän johdosta dieetikokille siirrettiin arkipäivinä maanantaina ja perjantaina salaatekijän työt kokonaan. Keittiötyöhön tuli lisänä puhtaanapitotöitä Hoiva osastolla ja ruokasalissa uuden siivousmitoituksen kautta.

5.2. Työvuorojen uudelleen organisointi

Ennen muutosta keittiössä työskenteli kuusi työntekijää maanantaista perjantaihin. Työvuorojen muutoksia tuli keittiötyöhön. Kokkien työhöntuloaika pysyi samana. Aamuvuorolaisen (salaatekijä) työhöntuloaika myöhäistettiin puolella tunnilla, koska ilta-päivästä tarvittiin esivalmistelutöihin aikaa. Toinen aamuvuorolainen poistettiin kokonaan, koska hänen työnsä siirrettiin dieetikokille. Viikonloppuna keittiössä työskentelee ainoastaan yksi työntekijä. Työhöntuloa aikaistettiin muutamilla minuuteilla, koska työntekijän pitää ehtiä laittamaan Cook and cold –tuotantoprosessilla valmistetut ruoat Burlodgeen. Kokkien työajat ovat keittiössä klo. 7.00-15.09 ja ruokapalvelutyöntekijöillä klo. 9.41-17.50 uuden tuotantoprosessien käyttöönoton jälkeen.

Keittiössä työskentelee viisi työntekijää tiistaista torstaihin, jotka kaikki ovat aamuvuorossa. Lisäksi yksi työntekijä on iltavuorossa. Maanantaina ja perjantaina työskentelee neljä työntekijää joista yksi on iltavuorossa ja muut aamuvuorossa tämän tuotantoprosessin käyttöönoton jälkeen. Liitteessä 1 yksi on vanha työvuorolistat, josta nähdään

työntekijöiden määrät ennen uuden tuotantoprosessin käyttöönottoa. Liitteessä 2 on uusi työvuorolista jossa nähdään muutokset.

5.3. Tuoteprosessien käyttöönotto keittiössä

Keittiön prosesseja muutettiin niin, että säilytettiin Cook and serve –tuotantoprosessi ja uutena otettiin käyttöön Cook and cold –prosessi ruoanvalmistukseen. Tätä tuotantoprosessia hyödyntämällä keittiöön saatiin tehokas toimintamalli. Tulevaisuudessa pyritään siihen, että Cook and cold –tuotantoprosessia otettiin enemmän käyttöön myös lounasruokien valmistuksessa. Kuljetus tapahtuu kylmänä mahdollisesti edellisenä päivänä palvelukeittiöihin, joissa tuotteet kuumennetaan. Tällä hetkellä tätä prosessia käytetään vuokaruokien kohdalla. Hyödyntämällä tätä prosessia pidemmälle tulevaisuudessa voidaan ottaa käyttöön työvuorolistalla kuuden viikon tasoittumisjaksot, jos prosessia hyödynnetään enemmän. Työajat määrittelee asiakkaiden tarve palvelulle. (Huhtala, M 2013.)

6 PEREHDYTYYS

6.1 Työhön perehdyttäminen ja työnopastus

Perehdyttämisellä tarkoitetaan toimenpiteitä, joiden avulla perehdytettävä työntekijä oppii tuntemaan työpaikkansa, siellä työskentelevät työntekijät ja asiakkaat sekä yrityksen toiminta-ajatuksen ja liikeidean. Työntekijän pitää oppia oma työnsä ja siihen liittyvät odotukset. (Järvinen 2001.)

Työturvallisuuslaki velvoittaa työnantajaa huolehtimaan, että työntekijä perehdytetään riittävästi hyvin työhön, työpaikan olosuhteisiin, työmenetelmiin, työvälineiden oikeaan käyttöön sekä turvallisiin työtapoihin ennen uuden työn aloittamista. Kun työssä tuotantoprosessit muuttuvat niin silloin pitää myös perehdyttää myös vanha työntekijä. Perehdyttäminen vähentää työtaturmia työpaikalla ja psyykkistä kuormitusta. Perehdytettävä työntekijä sisäistää työnsä nopeammin, pääsee työskentelemään itsenäisesti ja työn laatu on hyvää. Perehdyttäminen vaikuttaa myös yrityksen ulkoiseen kuvaan. Hyvän perehdyttämisen tavoitteena on myös tehdä laadukasta tuotetta ja palvelua asiakkaille. Perehdyttämistä pitää täydentää jokaiselle työntekijälle tarvittaessa. (Hirvihuhta & Lito-vaara 2003.)

Työnopastuksessa keittiötyössä käytetään kirjallisenä ruokaohjeita, työnkuvia, koneen ja laitteiden käyttöohjeita, joihin sisältyy turvallinen työtavat. Opastuksessa työpaikalla voi olla erikseen palkattu työntekijä tähän työhön tai työtoveri. Opastajan pitää olla innostunut, osattava riittävän hyvin asiat ja toimia hyvässä yhteistyössä esimiehen kanssa. (Caitlin & Yorio 2006.)

6.2. Henkilökunnan perehdyttäminen Burlodgeen

Henkilökunnan perehdyttäminen aloitettiin tutustumalla uuteen tarjoiluvaunuun Burlodgeen. Metoksen kouluttaja oli mukana, kun keittiöhenkilökuntaa perehdytettiin. Hän kertoi työntekijöille, mikä Burlodge tarjoiluvaunu on, mitä sillä pystytään valmistamaan ja kuinka sitä käytetään. Testiruokia valmistettiin ohjeiden mukaisesti keittiöllä valmiiksi ja kouluttajalla oli myös mukana muutamia valmiita ruokalajeja. Perehdytyksen jälkeen testiruokia laitettiin Burlodgeen, johon ohjelmoitiin kouluttajan kanssa kypsennysajat ja lämpötilat. Käytiin läpi myös mitä painiketta pitää painaa, että ohjelma siirtyy seuraavaan tilaan. Testauspäivänä päästiin heti näkemään ruokien tulokset eli millainen valmiiden ruokien rakenne, ulkonäkö ja maku oli. (Jalava & Virtanen 2000.)

Muutamien testiruokien epäonnistuttua niitä testattiin uudelleen. Harjoitusten kautta onnistuttiin niissäkin hyvin. GN – vuokien annostelussa oli hieman epäselvää, kuinka paljon raaka-aineita sai laittaa vuokiin. Muutaman kerran ruoat tulivat yli vuoista ja ruoat olivat Burlodgen kammion pohjalla palaneena. Burlodgen toimintaohjeet kirjoitettiin kirjallisena, koska asiaa tuli niin paljon, että kaikkia ei voinut muistaa.

Muutaman viikon ruokia testattiin Burlodgessa ennen varsinaista käyttöönottoa. Kouluttaja tuli käymään vielä uudestaan ja kerrattiin Burlodgen käyttämistä sekä saatiin tehdä kysymyksiä, mitä oli tullut testiaikana mieleen. Uusi perehdytys antoi työntekijöille varmuutta käyttää Burlodgea.

Hoitohenkilökunnan perehdyttämisen Burlodgeen suoritti ruokapalveluesimies. Heille kerrottiin, mitkä ruoat valmistettiin Cook and cold –tuotantoprosessilla ja kuinka Burlodgesta otetaan ruoka osastokärryille. Perehdytyksessä kerrottiin, kuinka kaapin ovi pitää avata, että kuuma höyry ei tule naamalle. Jokaisen tulee käyttää kangashanskoja, kun ottaa ruokia kaapista. Toisessa kammiossa oli aamupuurot ja toinen kammio oli ajastettu jääkaappi kylmäksi, missä oli kylmät elintarvikkeet. Päivällisruoka oli myös laitettu kammioon kuumentumaan, mutta kylmät elintarvikkeet olivat osastokärryillä valmiina, koska aamupuurot piti saada toiseen kammioon odottamaan seuraavaa päivää. Kun päivällisruoka oli noudettu, niin kammion ovi jätettiin auki, koska kammion piti jäähtyä. Jäähdytyksen jälkeen kammioon laitettiin aamupalan kylmät elintarvikkeet. (Metos b, Oy Ab)

7 KUSTANNUSTEHOKAS AMMATTIKEITTIÖ

7.1. Keittiötyypit

Ruokapalveluja tuottavia keittiöitä kutsutaan yleensä ammattikeittiöiksi. Julkisia keittiöitä on sairaaloissa, päiväkodeissa, vanhainkodeissa ja peruskouluissa. Yleensä toimintaperiaate määrittelee keittiötyypin. Keittiötyyppejä on olemassa yleisesti valmistus-, keskus-, ja kuumennuskeittiöt. Kun lähdetään suunnittelemaan ammattikeittiöitä, niin pitää muistaa, mikä ruokatuotantotapa on kyseessä. Tavoitteena on vähentää työrutiineja, tasata kuormitusta ja työaikaa pitää saada enemmän suunnitteluvaiheisiin ja asiakaspalvelutehtäviin. Näillä toimenpiteillä on tarkoitus saada taloudellisuutta ja hyvää laatua. (Kettunen,P 2001.)

Tuotantoprosessit pitää tarkoin miettiä keittiössä, jotta saadaan kustannustehokkuutta aikaan. Keittiössä mietitään milloin, mitä ja ketkä tarvitsevat palveluja ja sitä kautta työajat määritellään työntekijöille. Koneet ja laitteet pitää miettiä ruokalistan kautta. Mitä laitteita tarvitaan, että pystytään tuottamaan palveluita tehokkaasti asiakkaille. Yleensä perinteiset tuotantoprosessit vaativat paljon työvoimaa keittiössä, koska esivalmistelutöihin menee paljon aikaa. Tässä kohdassa pitää miettiä, onko tarpeellista tehdä esivalmistelutöitä vai pystytäänkö korvaamaan tuote puolivalmisteilla. (Repo & Karikorpi 2010.)

7.2. Varastonhallinta

Varastossa säilytetään valmistuksessa tarvittavia raaka-aineita. Varaston kierto pitää olla tehokasta, joka määräytyy ruokalistan mukaan. Varastossa olevat raaka-ainemäärät eivät saa ylittää tarvetta. Raaka-ainetilaukset tehdään kolmesti viikossa, jolla taataan elintarvikkeiden tuoreus asiakkaille ja varaston kierto on hyvä. Varastojen suunnitteluvaiheessa kannattaa ottaa huomiota kannattavuus, tuottavuus ja hygieniavaatimukset niitä rakentaessa. (Unileverfoodsolutions)

7.3. Ruokalistasuunnittelu

Ruokalistasuunnittelussa vaaditaan kustannustehokkuutta. Hyvin suunniteltu tuotantoprosessi on esimiehen ja johdon työväline ja tuotantoprosessia johdetaan haluttuun suuntaan. Ruokalistasuunnittelussa pitää miettiä, että useammassa keittiössä olisi käytössä sama ruokalista, koska se takaa tasalaatuisuuden, tarjonnan toistettavuuden, keskitettyjen hankintojen ja suunnittelun tuovat kustannussäästöt. Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan asiakaspalautteet. (Sakki & Jokipaltio 1997)

8 TUOTANTOVAIHTOEHTOJEN TUTKIMUKSEN TULOKSET

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, voidaanko erilaisia tuotantotapoja yhdistämällä saada keittiön tuotantoprosesseja yhdistettyä ja keittiön työaika tehostettua. Työajan tehostuksella on mahdollista saada kustannustehokas keittiö. Tuotantotapojen muutoksella voidaan todeta, että Vesilahden Ravintokeskuksen keittiön Cook and serve ja Cook and cold valmistuskokeilussa ruoanvalmistusprosessien yhdistäminen on onnistunut hyvin. Työtehokkuus on uusien toimintatapojen kautta hyvä.

Kehitystyön tuloksena kuvataan Vesilahden terveystieteiden keskuksen Ravintokeskuksen uusi toimintamalli. Toimintamallin avulla selvitetään mahdollisuudet työaikojen supistamiseen tarjoiluvaunun käytön maksimoinnilla ja työnkuvien muutoksilla. Ravintokeskuksessa toiminta lähti niin hyvin käyntiin, että kyseinen laite hankittiin myös kahteen isompaan päiväkotiin, jossa laite valmistaa aamupuurot ja työntekijät tulee töihin vasta klo. 9.30.

Ruoanvalmistusmenetelmien ja ruoan kuljetusvaunujen toimivuuden arviointi tehtiin Vesilahden kunnan terveystieteiden keskuksen Ravintokeskuksessa. Toimivuuden arvioinnilla tarkoitetaan tämän työn avulla kehitettävää suunnitelmaa siitä, kuinka keittiöllä tulevaisuudessa aletaan toimimaan. Kehitystyön tuloksena kuvataan Vesilahden terveystieteiden keskuksen Ravintokeskuksen uusi toimintamalli. Sen avulla selvitetään mahdollisuudet työaikojen supistamiseen tarjoiluvaunun käytön maksimoinnilla ja työnkuvien muutoksilla.

Vesilahden kunnan keittiössä on käytössä yhteensä 4 kappaletta Metoksen ruoankuljetusvaunua ja niitä käytetään pääsääntöisesti cook and serve –tuotantotavalla tuotetun ruoan lämpösäilytykseen ja kuljetukseen. Keittiölle on hankittu uusi Metoksen Multigen III tarjoiluvaunu ja sen ominaisuuksia on järkevä hyödyntää tehokkaasti ja monipuolisesti. Tätä kautta tehostetaan myös työajankäyttöä.

Opinnäytetyön tavoitteet oli tutustua uusiin tuotantoprosesseihin Cook and cold ja Cook and chil. Perehtyä Burlodgen erilaisiin ominaisuuksiin ja suunnitella tuotanto- ja toimintatapojen muutokset Vesilahden terveystieteiden keskuksen keittiöllä. Suunniteltujen muutoksien seurauksena tarkasteltiin, miten muutokset vaikuttavat henkilöstöresursseihin ja onko mahdollista saada kustannustehokas keittiö aikaan.

Lähtökohta tavoitteissa oli havainto uuden toimintamallin tarpeesta päivällisvalmistukseen. Vesilahden terveyskeskuksen keittiössä päivällisruoat ja aamupuurot oletettavasti valmistetaan Cook and cold –menetelmällä ja käyttämällä tarjoiluvaunua. Tarjoiluvau-
nun ohjelmointi kuumentaa ruoan ja ylläpitää kylmäsäilytystä.

9 POHDINTA

Vesilahden kunnan Ruokapalveluissa voidaan todeta, että vanhan tarjoiluvaunun vaihto uuteen-, on tuonut keittiölle mittavia muutoksia työnkuviin ja henkilöstöresursseihin. Kustannussäästöjä saatiin uudella tuotantoprosessilla säästöjä viikossa 38,15 tuntia viikossa. Tämä muutos koettiin aluksi hieman negatiivisena asiana mutta hyvällä perehdyttämällä ja työnopastuksella ennakkoluulot osoittautuivat turhiksi.

Testauksien jälkeen mausteiden ja nesteiden määrät saatiin kohdalleen. Hyvä ja tarkka reseptiikka ovat ehdoton edellytys, jotta saadaan suuri hyöty Burlodgesta. Tulevaisuudessa kehitetään lisää Cook and cold –tuotantoprosessilla lounasruokia palvelupisteisiin. Rakennemuunneltujen ruokien ruokalistaan joudutaan tulevaisuudessa kiinnittämään enemmän huomiota.

Kun uusia tuotantoprosesseja kehitellään niin tulee muistaa, miten saadaan tehokkaammat työskentelytavat vietyä keittiön arkeen. Uusien tuotantomenetelmien käyttöönotossa pitää muistaa myös huomioida asiakaspalautteet ja kustannukset.

Perehdyttäminen ja työnopastus ovat tärkeitä asioita työyhteisössä. Hyvin hoidettu perehdyttäminen ja opastaminen työpaikalla antavat hyvän kuvan työnantajasta ja työntekijä pääsee työhönsä nopeammin ja hyvällä tietotaidolla suorittamaan työtään.

Koko opinnäytetyössä oli helpointa käytännön työ ja varsinainen kirjoitustyö on ollut tässä haastavinta. Varsinaista kirjallisuustaustaa Burlodgesta oli vähän tarjolla. Vaikeinta tässä on ollut se, että kuinka ilmaista asiat niin, että lukija sen ymmärtää, koska itseleni se on ollut arkipäivää ja itsestään selvää.

LÄHTEET

Caitlin, F & Yorio, K 2006. Hyvä pomo vai hankala akka. Helsinki

Heikkinen, M & Iltanen, S 2005. Houkutteleva työyhteisö. Helsinki.

Hirvihuhta, H & Litovaara, A 2003. Ratkaisun taito. Vammala. Vammalan kirjapaino Oy.

Huhtala, M. 2013. Kylmävalmistus, kuumempi ruoka. Ammattikeittiöosaaja. 4/2013, 17-19.

Evira. 2014. Elintarvikehygieniayksikkö. Helsinki

<https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/julkaisut/elintarvikkeet/esitteet/hygieniaosaaminen/>

Jalava, U & Virtanen, P 2000. Innovatiiviseen projektijohtamiseen. Helsinki

Jurvanen, P. 2013. Cook and chill hyllyikä. MetosUutiset. 2/2013, 52-53.

Järvinen, P 2001. Onnistu esimiehenä. Helsinki

Kettunen, P 1997. Iso pyörä kääntyy. Jyväskylä.

Maunu, S. & Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Porvoo. WSOY Oppimateriaalit Oy

Metos Oy Ab, a. Esite. [Luettu 12.12.2013].

<http://www.burlodge.com/2-1-multigen-minigen/>

Metos Oy Ab, b. Koulutusmateriaali. [Luettu 25.1.2014].

<http://koulut.tampere.fi/materiaalit/os/metos/ruoankuljetus.pdf>

Metos Oy Ab, c. 2007. Burlodge Multigen 111. Julkaistu 03.2007. [Luettu 25.1.2014]

<http://www.moffat.com.au/products/burlodge-multigen-iii-multigen-105-series-rethermalise-service-cart-2-compartments>

Nordman, S & Nieminen, J 1998. Hyvään asiakaspalveluun tiimityöllä. Helsinki.

Peltonen, T 2008. Johtaminen ja organisointi. Keuruu.

Repo, V & Karikorpi, T 2010. Raha ratkaisee. Helsinki.

Sakki, J & Jokipaltio, S 1997. Logistinen prosessi. Espoo.

Sirniö, T & Hokkanen, S 2007. Strategian valtateitä tulokseen. Jyväskylä

Savonen, M-L & Hölttä, T 1997. Helsinki.

Unilever Food Solutions. 2016. Helsinki

<http://www.unileverfoodsolutions.fi/koekeittioellae/trends/kylmavalmistus>

Virtanen, P & Jalava, U 2000. Tampere.

