

VERKOSTOSTA VOIMAA-SEMINAARI 10.3.20206 HAAGA-HELIASSA

Asiantuntijaverkostomme kokoontui 18. kertaa Verkostosta voimaa-vuosiseminaariin. Aiheinamme mm. tulevaisuusskenaariot, tekoäly ja robotiikka.



Ryhmätöinä pohdimme, miltä näyttää julkinen ruoka- ja siivouspalvelu vuonna 2030. Summattuna:

- Talous oikeasti tiukilla, ei varaa politikoinnille entiseen malliin
 - Kuntaliitoksia luvassa
 - Hyvinvointialueiden määräkin vähennee
 - Palveluverkkomuutoksia, keskitetään palvelut nykyistä isompiin yksiköihin
- Mitä asiakkaat jatkossa ostavat? Mistä pakko luopua?
 - Asiakkaiden vaatimukset kuitenkin kasvavat. Tarjoama ravintolamaistuu
- Vaihtoehto tulevaisuudessa (ruokapalvelu): Palveluiden jättäminen omaksi työksi, itse ruokatuote pääosin alihankintana
 - Etenkin tilanteissa, joissa keskuskeittiörakentaminen ajankohtaista
 - Kaikki tuotteet yhdeltä toimittajalta vai tukkuliikkeen kautta ”rusinat pullista”?
 - Valmiimpi ruoka lisää mahdollisuuksia useampiin ruokavaihtoehtoihin (ilman hävikkiä, parempi säilyvyys)
 - Henkilöstön eläköityminen haastaa palvelutuottajan omaa tuotantoa
- Dataohjattu siivous ja robotiikan käyttö lisääntyvät
 - Työnkuvat ja työntekemisen ajankohta muuttuu
 - Tuotetaan enempi tarkoituksenmukaista laatua kuin ylilaaatua
- Siivottavuus huomioidaan enempi jo kiinteistöjä suunniteltaessa
- Tekoälyä hyödynnetään mm. asiakaspalautteiden seulonnassa, muistiokirjauksissa ja skenaarioiden laadinnassa. Rutiinistöistä vapautetaan aikaa ajatustyölle
- Verkostoituminen ja yhteistyö tärkeää, ettei pyörää tarvitse keksiä joka kunnassa erikseen

Verkostotoiminnan tavoitteet:

- Kehittää jäseniensä taloudellisen ja laadullisen toiminnan edellytyksiä, avustaa jäseniään toimimaan kilpailukykyisesti muuttuvilla palvelumarkkinoilla
- Antaa ohjeita jäseniensä tarpeisiin, mahdollistaa substanssiohjaus ja –verkosto pienille ja keskisuurille ruokapalvelutoimijoille erilaisissa tilanteissa
- Luoda tietokanta alaan liittyvistä asiakirjoista ja muusta kirjallisesta materiaalista ja helpottaa siten yksittäisen toimijan työtä
- Levittää parhaita käytäntöjä
- Edistää jäseniensä välistä yhteistoimintaa ja verkottumista
- Lisätä ammattikeittiötoiminnan ja ammattisiivouksen yleistä arvostusta

Tervetuloa mukaan verkostoomme! Verkostoitujia on reilusti yli 100 ympäri Suomen. Pääset kanssamme tutustumaan esim. uusiin keskuskeittiöihin ja uutta teknologiaa hyödyntäviin kiinteistöihin. Järjestämme lähitapaamisten lisäksi yleensä yli 10 Teams-tapahtumaa vuodessa ajankohtaisista aiheista. Verkostolta voidaan näppärästi kysyä, miten käsillä oleva ongelmatilanne on muualla ratkaistu.

Lisätietoja: minna.dammert@damico.fi, p. 050-5272465