

# Julkinen ruokapalvelu vuonna 2015 - COACHing -ryhmän hajatelmiä

Minna Dammert



## COACHing-toiminta

- Asiantuntijaverkosto, jossa 4\*vuodessa kokoonnutaan ajankohtaisten aiheiden äärelle
- Damico organisoi kolmen alueellisen ryhmän (Tampere, Pohjanmaa, Itä-Suomi) toimintaa
- Mukaan pääsee vuosimaksun maksettuaan, aiemmat materiaalit ovat käytössä extranetissa

## Tavoitteet COACHing-toiminnalle

- 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 yleistä arvostusta

## Esimiesryhmän näkemys: Palvelutalo 2015

- Erikoispöytiä, eri mallisia, designia
- Vanhan ja uuden yhdistäminen kalustuksessa
- Innovatiiviset materiaalit, ei välttämättä aina puuta
- Erilaisia tiloja, vesi, viher, divaaneja, akvaario tai feikkiakvaario, valoteknologia, hologrammit
- Ruokalijat netissä, tv, tieto puhuttuna
- Tilaus netin tai tv:n kautta
- Naposteluautomaatti
- Astiat värikkäitä
- Avogrilli
- Vaihtoehtoja, ei aikaan sidottua ruokailua, annokset pieniä ja sieviä
- Ravintolamainen ympäristö, mäkkäri
- Oheispalveluita lähellä (pelisali, hieroja)
- Pieniä ruokapisteitä/toreja etnisille ruokamaistiaisille
- Asiakkaan ehdoilla mieltymysten mukaan
- Yhteisöllisyys
- Maksaminen kortin tms. kautta

## Esimiesryhmän näkemys: Ammattioppilaitos 2015



- Erilaisia ruokailuryhmiä
- Pystybaarit
- Saa tulla rullaluistimilla, skeiteillä
- Astiat moderneja ja värikkäitä
- Nuorten värimaailma kattavasti esillä
- Musiikki - esiintyjiä
- Räväkät teemat
- Viihdenurkkaus, asiakaspalautepäät
- Roskaruokaa, vaihtoehtoja
- Trendejä
- Ravintovaaka
- Mäkkärifiilis
- Kertikset
- Kanta-asiakasedut, kanta-asiakaskortti on maksukortti
- Puhelimella maksaminen
- Paahtoleipää, dippikasviksia, erikoiskahveja, patonkeja
- Työntekijämummoilla skeittilippis, jossa lukee ”äiti”, roikkuvat housut
- Palvelu nuorekasta
- Safkapleissi

## Esimiesryhmän näkemys Kouluateria/ravintola v.2015

- Ravintolamainen ruokasali -> loosseja, pyöreitä pöytiä, seurustelunurkkauksia, kahvila jne...
- Ruokasalin hallinta pitäisi olla palveluntuottajalla, ei sivistystoimella
- Ruokasali pitäisi olla ajateltuna nuorten viihtyvyyden vinkkelistä. Nuoret saisivat olla suunnittelemassa omannäköisensä ravintolansa
- Koulun ravintolalla tulee olla nimi
- Ei lautasmallia, minkä mukaan PITÄÄ ottaa annos. Kerrotaan muulla tavalla ravintoarvoja ja ainesosia
- Ruokailuaika pitäisi olla pidempi tai joustavampi
- Ei tylsiä yleisastioita, vaan paremmat ruokailuastiat
- Rst. astiat pois ->ruoan esilleaitto houkuttavampi

## Esimiesryhmän näkemys Kouluateria/ravintola v.2015

- Vaihtoehtoja pitää olla; a la carte, jälkiruoka, hedelmiä, laajempi salaattipöytä. Osa ruoasta voisi olla maksullista
- Pois mukavuusalueelta ja räväkempiä kampanjoita ja elämyksiä
- Tuoreus ja raikkaus tulevaisuuden juttu
- Ruokalistalla on edelleen perinneruokia mm. hernekeitto, mutta alueesta riippuen (mm. isot kaupungit) tehdään myös autenttisia etnisiä ruokia myös. Kokit jalkautuvat ruokasaliin asiakkaiden luokse
- Kouluruoka on haluttua ja arvostettua
- Porttikieltoikäntö koulunravintolaan huonosti käyttäytyville
- Pienyrittäjiä koulun ravintoloita pyörittämään

## Esimiesryhmän näkemys Kotiateriat

- Visio 2015
  - Tehtaat tekevät kotipalveluateriat, jotka toimitetaan
    - terminaaliin
    - kauppaan (yhdistäminen kauppakassiin!)
  - Jos yhteiskunta kompensoi, tuotettava mahdollisemman halvalla ≥ kylmätoimitukset
  - Asiakkaat maksavat itse, kunnan kompensatio poistuu
  - Valikoiman tulee kasvaa, vaatimustaso kasvaa, halutaan yksilöllisiä aterioita ja palvelua
  - Pitää olla mahdollisuus valita mieleisiään aterioita
  - Etnisiä vaihtoehtoja kaivataan
  - Kaikista vaihtoehdoista ei tehdä erityisruokavaliota
  - Yleistyvätkö automaatit (Menuomat)?
  - Netin kautta tilaus



## Muutamia hajatelmiä

- Ruokala – oppilasravintola, terminologia on tärkeää
- Ovatko työvaatteet oikeasti modernit?
- Mieskokkeja, kasvaisiko arvostus?
- Salitilat tulisi olla palvelutuottajan vastuulla
  - Muutoin investoinneissa aina uudet pulpetit sivuuttavat ruokasalin saneerauksen
- Erityisruokavalioiden kanssa tulisi olla jämäkämpi – nyt rahaa tuhlataan turhiin erityisruokavaliioihin, rahat voisi käyttää esim. teemoihin
- Teemoja tulee hehkuttaa pitkälti etukäteen, ei saa yllättää asiakasta tässä asiassa
- Vilja-, vilkas-, kekri- ym. sellaiset teemat unohdetaan, VVK
- Arkkitehdit suunnittelevat ruokailutiloista tylsiä keittolasaleja, tehdään kuten aiemminkin on aina tehty (40 vuotta)
- Tilataan ammattikoululta saneeraushanke ruokasaliin – opiskelijat saavat harjoitustöitä
  - Oppilaat mukaan suunnitteluun



## Muutamia hajatelmiä

- Onko tasapäistetty liikaa, tehdään kaikille sopivaa ruokaa
- Siirtymä palveluissa isompiin yksiköihin, kuntaliitokset
  - **Kyläkouluja lakkautetaan**
- Maahanmuutto tuo haasteita ruokapalveluun, mutta myös työympäristöön, kun jatkossa työyhteisössä ulkomaalaistaustaisia työntekijöitä
- Opettajan rooli merkittävä, eivät kuitenkaan yleensä kovin innostuneesti mukana kouluruokailussa
- Siivous on helpommin ulkoistettavissa kuin ruokapalvelu
- Lähiuottajien tuotteita kouluruokailuun



## Mitä muutostarve tarkoittaa ruokapalvelun näkökulmasta?

- **Pärjääminen kilpailussa edellyttää**
  - **Kehitysorientaatiota**
  - **Muutosjohtamista**
  - **Vastuullisuutta**
  - **Suunnittelun lisäämistä, ennakointia**
    - Nykytilanne, missio, visio, strategia ja toimintasuunnitelma
    - 5-3-1
    - Asiakastarpeiden ja toiveiden jatkuva kartoitus