

TULEVAISUUDEN RUOKATUOTANTOPROSESSIT

Laatua lautaselle! Tällä ajatuksella lähtivät Päijät-Hämeen Koulutuskonsernin Koo-Kuppiloiden kokit vuosi sitten yhteiseen koulutukseen. Tuloksena syntyi entistä parempia ruokaohjeita sekä virkeä opiskelijaravintoloiden välinen keskusteluyhteys ja jatkuva toiminnan kehittämisen fiilis.

Koulutuksessa selvitettiin, miten ruokaohjeita tulisi parantaa, millaisia raaka-aineita käytetään, minkälaisilla kypsennysmenetelmillä saavutetaan paras lopputulos ja toimivatko ruokaohjeet myös erityisruokavalioissa. Päättävöitteena oli: Asiakkaan kokeman laadun kehittäminen.

Koulutuksen aikana kokit kehittivät omaa työtään. Kokit Mikko Lindroos ja Päivi Herranen ovat todenneet, että koulutuksen aikana alkoi ajatella uusia ja erilaisia tapoja tehdä työtään: ”Vanhaan samaan tapaan ei enää jymähdä, vaan tulee esimerkiksi yhä enemmän katsottua ruuan terveellisyyttä”. Sekä Herranen että Lindroos pitävät hyvänä sitä, että esimiehet olivat mukana koulutuksessa koko ajan: ”Ilman esimiesten tukea uusien toimintatapojen kehittämisestä ei olisi tullut mitään”.

Sekä Lindroos että Herranen ovat tyytyväisiä käymäänsä koulutukseen: ”On hyvä asia, että meille on annettu mahdollisuus kehittyä ammatissa ja etsiä uusia haasteita. Ei voi jäädä vain laakereille lepäämään”. ”Täällä konsernissa ei voi vastata, että olen vain töissä täällä. Meiltä vaaditaan, että omaa työtään pitää kehittää, ja se on todella hyvä juttu”.



Koulutuksen teemat:

- Ammatillisuus kokin työssä
- Ruokatuotantoprosessi
- Laatuksiteerit
- Asiakastyytyväisyys
- Vakioinnin vaiheet ruoanvalmistusprosessissa
- Erityisruokavaliot reseptikassa
- Reseptien vakiointi työpajoissa

Koulutus suunnitellaan yhteistyössä yrityksen edustajien kanssa. Suunnittelussa huomioidaan toimipaikan yksilölliset koulutus- ja kehittämistarpeet.

Opettaja

Tarja Laaksonen
tarja.laaksonen@salpaus.fi
p. 044 708 0017

