



YLIOPISTOLUENNON TIIVISTELMÄ

12.2.2026 / Juha Jokinen

Helsingin yliopisto, Taloustieteen osasto, kurssi: YET-101 (Elintarviketalous)

Hyviä asiakaskokemuksia vastuullisesti – miten ammattikeittiöala vastaa haasteeseen?

Ammattikeittiöt ja ruokapalveluala on merkittävä elintarviketalouden toimiala Suomessa. Ammattikeittiöiden valmistavaa ruokaa tarjotaan noin 750 miljoonaa annosta vuosittain. Tässä esityksessä keskitytään julkisiin ruokapalveluihin, niiden toimintaympäristön ajankohtaisiin piirteisiin sekä ruokapalvelutoimijoiden mahdollisuuksiin menestyä yhä nopeammin muuttuvassa toimintaympäristössä.

Ruokapalvelualan toimijoita koskettavat myös samat megatrendit kuin muitakin toimialoja. Sitran vuonna 2026 mainitsevat megatrendit ovat

- maailmanjärjestyksen murros
- tekoäly
- väestön ikääntyminen
- ympäristökrisi.
-

Megatrendeille tyypillisesti niissä ei ole tapahtunut juurikaan muutoksia muutamaan viime vuoteen.

Viime vuosina on otettu valtavia kehitysloikkia myös julkisissa ruokapalveluissa. Enää suurissa keittiöissä ei kaadeta ruokaa suuresta kattilasta hauiksen voimalla peläten, että kuuma keitto kaatuu omille jaloille. Kouluruokaloista on tullut kouluravintoloita ja työmaaruokaloista on tullut henkilöstöravintoloita, joissa on tarjolla värikäs, trendikäs ja laaja valikoima erilaisia lounasruokia.

Moni nykyaikainen ammattikeittiölaite kätkee sisälleen jo niin paljon automatiikkaa ja älyä, että puheet edes jossain määrissä älykkäistä ammattikeittiölaitteista eivät ole enää liioittelua.

Ruokapalvelualalla keskusteluissa juuri nyt

Ammattikeittiöalalla puhuttaa tällä hetkellä ainakin seuraavat aiheet:

- työvoimanpula
- kustannukset
- vastuullisuus (sisältäen esimerkiksi ruokahävikin)
- kuka ruoan valmistaa ja miten se valmistetaan?
- keittiöverkon laajuus ja rakenne
- ruokatuotantomenetelmät
- huoltovarmuus ja varautuminen



Työvoimapula

Ruokapalvelu- ja ammattikeittiöalalla on monin paikoin pulaa osaavasta työvoimasta. Siksi toimialan veto- ja pitovoimasta on syytä pitää huolta kertomalla sen monipuolisista mahdollisuuksista ja merkityksellisyydestä. Vaikka hakijamäärät alan koulutukseen ovat joinakin vuosina olleet suuria, moni opintonsa aloittanut vaihtaa alaa. Koulutuksen sisällössä suurkeittiöalan osuus on ehkä turhan pieni Ruoanvalmistustaitojen ja erityisesti niin sanottujen ”keittotaitojen” opettaminen alusta alkaen, on tietysti perusteltavissa, mutta suurkeittiöissä enää harvoin valmistetaan ruokaa alusta alkaen itse. Suurten tuotantomäärien valmistaminen on luonnollisesti muutenkin erilaista kuin yksittäisten annosten valmistaminen.

Kustannustehokkuus

Julkiset ruokapalvelut, jotka ovat osa kaupunkien, kuntien ja hyvinvointialueiden taloutta, joutuvat usein tukipalvelun asemassa kamppailemaan taloudellisen kokonaiskakun osuudestaan. Koska taloudelliset resurssit ovat rajalliset, toiminnan kustannustehokkuus on keskeistä, kun valitaan ratkaisuja, joilla vaatimukset täyttävät ruokapalvelut saadaan tuotettua.

Missä tehdään? Mitä tehdään? Kuka tekee?

Viimeistään silloin, kun ammattikeittiö lähestyy elinkaarensa loppua, on pohdittava – ei ainoastaan korjataan vanhaa vai rakennetaanko uutta – vaan myös sitä, tehdäänkö kumpaakaan ja ulkoistetaan koko ruokapalvelutuotanto.

Muun muassa alhainen syntyvyys ja kaupungistuminen pakottavat pohtimaan ammattikeittiöiden määrää, sijaintia ja sitä, minkä verran esimerkiksi ruokaa missäkin ammattikeittiössä valmistetaan. Ruokatuotantomenetelmän on aina keskeistä ratkaisua valittaessa.

Ruokatuotantomenetelmät

Viime vuosina lämpimän ruoan kuljettaminen paikasta toiseen ympäri valtakuntaa on viime vuosina vähentynyt ja erilaiset cook-chill-ruokatuotantomenetelmät (kypsennä-jäähdytä-menetelmät) ja niin sanottu kylmävalmistusmenetelmä ovat yleistyneet. Lyhyen hyllyiän cook-chill-menetelmässä (Short Shelf Life cook-chill) ruoka kypsennetään ja jäähdytetään tuotantokeittiössä, jonka jälkeen siitä voidaan säilyttää kylmässä muutamia päiviä ja lämmittää ja viimeistellä tarjoiltavaksi muutaman päivän ajan.

Kylmävalmistusmenetelmässä ruoka kootaan kylmistä raaka-ainekomponenteista ja kypsennys ja kuumentaminen tehdään lähellä loppuasiakasta juuri ennen tarjoilua.

Vastuullisuus

Koko ruokataloudelle ja ruokajärjestelmälle tyypillisesti myös julkisissa ruokapalveluissa ja ammattikeittiöissä vastuullisuuteen kiinnitetään erityistä huomiota. Keskeisin vastuullisuuden painospistealue on



ympäristövastuullisuus. Sitä toteutetaan muun muassa noudattamalla lukuisia ravitsemussuosituksia, kiinnittämällä erityistä huomiota ruokahävikin vähentämiseen sekä vastuullisiin hankintoihin.

Asiakkaat odottavat yksilöllisyyttä

Sama ruoka ei sovi kaikille. Syyt voivat olla terveydellisiä, kulttuurisia tai vain mieltymyksiin perustuvia. Monet erilaiset ruoat ja erityisruokavaliot tekevät ruokatuotannosta vaativampaa ja lisäävät kustannuksia. Siksi vain yksittäisiin omiin mielipiteisiin tai makumieltymyksiin perustuvia ”erikoisruokavaliota” on rajoitettava. Julkisten ruokapalveluiden tehtävä on huolehtia hyvästä ravitsemuksesta ja osaltaan myös ruokakasvatuksesta käytettävissä olevin resurssein.

Lihan kulutuksen vähentäminen

Julkisilla ruokapalveluilla on keskeinen rooli edistää ravitsemussuosituksen mukaisia ruokailutottumuksia. Tähän sisältyy asiakkaiden ohjaaminen ja totuttaminen syömään enemmän kasviksia ja vähemmän lihaa. Koska muutos ei tapahdu hetkessä ja vielä vähemmän pakottamalla, ruokapalveluissa kehitetään ja tarjotaan yhä enemmän tuttuja ruokia, joissa lihan (eläinperäinen proteiini) osuutta vähennetään ja korvataan se kasviksilla (kasvipärisäinen proteiini). Suomalainen osaava elintarviketeollisuus tukee muutosta erinomaisilla innovaatioillaan ja tarjoamalla ruokapalvelutoimijoille suurtuotantoon sopivia ruokia ja raaka-aineita.

Moderni ammattikeittiö – tekniikkaa ja tehokkuutta

Kippoja, kauhoja, kuumuutta ja kiirettä. Ehkä jotain tuosta on jäljellä, mutta nykyaikainen ammattikeittiö on myös paljon enemmän. Nykyaikaiset ammattikeittiöt ovat kooltaan pienempiä, sillä ammattikeittiöiden neliöt ovat usein rakennusten kalleimpia neliöitä. Samassa tilassa valmistetaan nykyään siis enemmän ruokannoksia kuin aikaisemmin.

Tämän päivän ammattikeittiöissä on myös vähemmän työntekijöitä kuin aikaisemmin. Koneet ja laitteet ovat monipuolisia, ekotehokkaita ja elektroniikaltaan niin edistyneitä, että ei välttämättä ole liioiteltua puhua älykkäistä ammattikeittiölaitteista. Keskeisimmät kypsennyslaitteet ovat yhdistelmäuunit, joilla voi kypsentää jokseenkin mitä tahansa, sekä sekoittavat ja jäähdyttävät monitoimipadat. Lisäksi ammattikeittiöissä on luonnollisesti nykyaikaisia kylmälaitteita erilaisiin jäähdytystarkoituksiin sekä edistyneitä astianpesukoneita, joiden ekotehokkuus säästää vettä ja sähköä.

Kuinka tarjota yksilöllisyyttä vastuullisesti?

Onko julkisille ruokapalveluille asetettu tavoite yksilöllisestä ja vastuullisesta ruoasta mahdoton toteuttaa? Ei ole. Se on myös voittajastrategia. Yksilöllisyysvaatimuksiin voi vastata erilaisilla ruokatuotantomenetelmillä, jotka erottavat ruoan valmistuksen ja tarjoilun ajallisesti toisistaan. Näin voidaan tarjota useita erilaisia ruokavaihtoehtoja suurillekin asiakasjoukoille.

Myös vastuullisuusvaatimukseen ammattikeittiöt voivat vastata monin tavoin, kuten

- huomioimalla ympäristö- ja vastuullisuusasiat hankinnoissaan (mm. lähiruoka, luomu jne.)
- kehittämällä ja tarjoamalla maistuvia ja ympäristökuormituksen huomioivia ruokia
- hallitsemalla oman toiminnan ruokahävikkiä



Tulevaisuus

Jo vuosikymmeniä on puhuttu siitä kuuluisasta pilleristä, jonka syömällä saisi kätevästi kaikki tarvittavat ravintoaineet. Puheista huolimatta sellaista pilleriä ei ole näkynyt – ja tuskin sellaista tulee aivan lähitulevaisuudessaakaan. Ruoka on muutakin kuin energiaa ja ravintoaineita.

Jo tänään osataan tehdä lihaa ilman nautaa, kananmunia ilman kanoja tai kahvia ilman kahvipensasta. Ruoka-annoksen pöytään tai ylipäänsä asiakkaan luokse voi tuoda robotti ja maksaminen hoidetaan älylaitteella. Syömisemme ja ruokatuotantomme muuttuu, mutta muutokset vaativat aikansa. Toisinaan muutokset tapahtuvat vasta pakon edessä.

Maailman megatrendit vaikuttavat myös ruokapalveluun ja ammattikeittiöihin. Siksi esimerkiksi myös tekoäly on osa tulevaisuuden ruokapalveluja. Asiakastuntemuksen merkitys tulee säilymään keskeisenä. Jos et tunne asiakkaitasi, tarjoamalles ruoalle tai ruokapalveluille ei ole kysyntää. Siksi tärkeä kysymys, joka ruokapalvelun tarjoajan on syytä esittää itselleen, on sama, jonka asiakas esittää itselleen: ”miksi söisin täällä?”.

Millaista sitten on tulevaisuuden ruoka? Yksi skenaario voisi olla, että se on kasvispainotteista, yksilöllistä ja sopivasti vaivatonta – olipa kysymys sitten ruoan valmistamisesta tai itse syömisestä.

Juha Jokinen

ETM