

# KORONA

## erotti ja yhdisti

# AMMATTIKEITTIÖIDEN

# OSAAJIA

TEKSTI ja kuvat: Juha Jokinen

Kysyimme helmikuussa 2021 Ammattikeittiöosaajien jäseniltä muun muassa, miten koronaepidemia oli vaikuttanut heidän omaan ja organisaatioidensa toimintaan ja mitä epidemia on jäsenistölle opettanut. Vastausten perusteella voi todeta, että suuren ja nopean muutoksen aiheuttama isku turvalliseen arkeen on ollut kova. Toisaalta vastauksista huokuu myös selvä helpottunut ja myönteinen vire. Moni on kokenut, että nopeissa muutostilanteissa on saavutettu useita merkittäviä torjuntavoittoja. Taistelutahtoa on löytynyt, kun sitä on tarvittu ja yhteisin ponnisteluin monista mahdottomiltakin tuntuvista tilanteista on selvitty mallikkaasti.

**K**ysely saavutti noin 920 jäsentä, ja vastauksia saatiin lähes 300, joten vastausprosentti oli yli kolmenkymmenen. Vastaajista 70 prosenttia työskenteli julkisella sektorilla. Kaikista vastaajista 57 prosenttia työskenteli esimiestehtävissä, 16 prosenttia asiantuntijatehtävissä ja 13 prosenttia vastasi valmistavansa ruokaa. Loput työskentelivät muissa ruokapalveluihin liittyvissä tehtävissä.

### Teams – uusi työkaveri

Yli puolet (54 %) vastaajista kertoi tehneensä etätöitä. Teams-etäkokousalustasta on tullut monelle uusi työkaveri. Ei ehkä sellainen, jolle voisi jakaa kaikki ilot ja surut, mutta jonkinlainen yhteys oman koronabunkkerin ulkopuolelle kuitenkin. Joidenkin vastaajien mielestä koronaepidemia sai aikaan tarpeellisen digiloikan, jota ei ehkä muuten koskaan olisi tapahtunut. Kun oli pakko, loikka oli otettava. Työntajien suhtautuminen etätöihin on ollut pääosin myönteistä (85 % vastaajista).

Lähes joka viides (18 %) on ollut ainakin osittain lomautettuna tai tehnyt esimerkiksi lyhennettyä työviikkoa. Isku on ollut myös taloudellisesti kova, eikä tilanne vielääkään ole ohi.

Uusi normaali – se on tänään tällainen ja huomenna taas erilainen. Juha Vainion vuodelta 1967 olevan laulun sanoin ”Aika entinen ei koskaan enää palaa”. Yli 90 prosenttia vastaajista oli sitä mieltä, että koronaepidemia on muuttanut heidän työtään ainakin jonkin verran, 61 prosentin mielestä jopa paljon tai erittäin paljon. Lähes neljäsosa vastaajista oli sitä mieltä, että heidän työnsä on muuttunut paljon tai erittäin paljon myös pysyvästi.



**Joidenkin vastaajien mielestä koronaepidemia sai aikaan tarpeellisen digiloikan, jota ei ehkä muuten koskaan olisi tapahtunut**

### Läsnäoloa on kaivattu

Moni esimies on kantanut huolta työntekijöistään. Näyttöpäätteellä näkyvä puhuva pää ei ole onnistunut tarjoamaan



”

Yksikään ihminen ei ole saari, vaan jokainen on osa yhteistä mannerta.

- John Donne



”

**Korona erotti meidät fyysisesti, mutta se on myös yhdistänyt meitä henkisesti**

### **Perustehtävissä onnistuminen on koettu myönteisesti**

Kun kysyimme jäsenistöltä, mitkä asiat he olivat kokeneet suurimmiksi onnistumisikseen, vastaukset kertovat ammattilaisten vahvasta keskittymisestä tärkeimpiin perusasioihin: ”olemme pysyneet terveinä”, ”olemme pystyneet tarjoamaan päivittäisen lounaan”, ”homma on saatu hoidettua”, ”ruokakassit”, ”kukaan ei ole sairastunut”. Vastaukset kertovat, että edes viheliäinen koronavirus ei ole saanut palvelujunaa kiskoilta, vaan asiat on ratkaistu ja perustehtävä on hoidettu vaikeista olosuhteista huolimatta. Monessa vastauksessa kehuetaan henkilökuntaa ja mainitaan parantunut me-henki. Vaikeudet on otettu vastaan yhdessä ja yhdessä ne on myös voitettu. Pahimpina epäonnistumisina mainittiin muun muassa viestintä – erityisesti epidemian alkuaikoina. Joissain organisaatioissa työntekijöiden näkemyksiä ei ole haluttu kuunnella.

### **Kriisit ovat myös mahdollisuus oppia ja kehittyä**

Kriisi on myös mahdollisuus oppia. Ilman kriisejä aina tarpeellinen jatkuva oppiminen saattaa pahimmillaan näivettyä jopa niin vähäiseksi, että kriisin koittaessa organisaation reagointi- ja toimintakyky uusien haasteiden ja tilanteiden edessä osoittautuu täysin riittämättömäksi. Muutos, joka meidän kaikkien tulisi tunnustaa pysyväksi ilmiöksi, pääsee yllättämään kuin lumisade Suomen Lapissa tammikuussa. Toki tämä epidemia oli niin äärimmäinen, että tuskin kukaan oli voinut siihen täysin valmistautua. Tulevaisuuteen kuuluukin epävarmuus.

Kriisiaikoina asioiden todelliset puolet tulevat esiin. Kun vaikeassakin tilanteessa työt saadaan tehtyä, se vahvistaa työntekijöiden luottamusta työnantajaa kohtaan. Kun työnantaja osoittaa välittävänsä työntekijöistään ja onnistuu ylläpitämään heidän turvallisuudentunnettaan, se sitouttaa työntekijät vahvasti organisaatioon. Työntekijä, joka kirjoit-



”

Jokaista ihmistä tulisi kohdella kuin ilmaa – ehdottoman elintärkeänä

- Stig Johansson

taa, että ”arvostus työpaikkaa kohtaan on noussut”, osoittaa todennäköisesti omalla toiminnallaan myös vasta-arvostusta työnantajaansa kohtaan seuraavalla kerralla, kun tilanne on niin sanotusti päällä.

### Korona on muistuttanut arvoista ja työn arvosta

Koronaepidemia on muistuttanut meitä arvoistamme, asenteistamme ja suhtautumisestamme erilaisiin asioihin. Kasvispihvin makua ja rakennetta voi toki pohtia pitkäänkin, mutta työpaikoilla on monia muitakin asioita, joista olisi ehkä hyvä keskustella nykyistä enemmän. Kyselyn vastaajille koronaepidemia oli palauttanut mieleen, että ”hyvät, ammattitaitoiset ja sitoutuneet työntekijät ovat kullan arvoisia” ja ”kaikkien työn on arvokasta ja tärkeää”.

Kyselyyn vastanneiden mukaan koronaepidemia on opettanut ”kiitollisuutta”, ”avarakatseisuutta”, ”kaikkien kuuntelemista” ja sen, että ”mikään ei ole itsestään selvää”. Seuraava yksittäinen vastaus saattaa nousta jopa tunnettujen kansanviisauksiemme joukkoon: ”Mikään ei ole varmaa, ei edes kouluruokailu.” Niinpä. Korona osoitti monelle kouluruokailun arvon.

Uskallan väittää, että ruokapalveluammattilaisten arvostus on koronaepidemian myötä noussut ja täysin ansaitusti. Moni on nähnyt ja kokenut, kuinka ”vastuullista, joustavaa, idearikasta sekä yhteistyökykyistä ateriapalveluhenkilöstö Suomessa on”. Koronaepidemia on ollut ruokapalveluillekin näytön paikka. Haastavia tilanteita on ollut, mutta onnistumisia on paljon.



### Kriisi on mahdollisuus oppia.

Globaalin pandemian edessä ihminen on joutunut tunnustamaan pienuutensa ja elämäntapansa haavoittuvuuden. Pandemia vaikutuksineen on ollut liian suuri yhden pienen ihmisen murehdittavaksi. Siksi meidän kannattaa iloita pienistä asioista ja tehdä niistä itsellemme suuria ja tärkeitä, kuten tämä yksittäinen kyselyyn vastannut ammattikeittiöosaaja: ”Olen kiitollinen, että minulla on töitä. Olen oppinut uusia asioita, kuten esimerkiksi käyttämään Teamsiä. Olen oppinut lisää joustavuutta, välittämistä ja sopeutumista uusiin tilanteisiin. Olen tärkeä organisaatiossa. Olen onnistunut työssäni!” Me selviämme tästä – tiedoillamme ja taidoillamme – yhdessä. ■

## Hävikki kuriin kylmävalmistuksella!

Kylmävalmistuksessa ruoka valmistetaan etukäteen kylmistä esivalmistelluista raaka-aineista. Menetelmä tasaa tehokkaasti ruuhkahuippuja ja vähentää hävikkiä: voit valmistaa ruuan kun sinulla on parhaiten aikaa ja kuumentaa menekin mukaan. Asiakkaasi saa ruuan kuin vastavalmistettuna ja keittiösi työ nopeutuu ja tehostuu. Tutustu kylmävalmistukseen, Knorr- ja Maizena-kylmävalmistustuotteisiin ja hyödynnä sivuiltamme löytyvät reseptit.

Ota rohkeasti yhteyttä.  
Me autamme sinua onnistumaan!

**Koekeittiön ilmainen palvelunumero 0800 1 64882**



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.