

Webinaariesityksen tiivistelmä

Webinaari: Tuotantotapana kylmävalmistus 8.6.2021

Juha Jokinen

Meillekö kylmävalmistus – miten onnistua muutoksessa?

Tuotantotavan muutos ammattikeittiössä on aina iso muutos, koska se on muutos keittiön ydinprosessissa ruoanvalmistuksessa. Kun harkitaan siirtymistä kylmävalmistusmenetelmään, jossa reseptin ja ohjeiden mukaan kylmänä koottu ja annosteltu ruoka kuumennetaan ensimmäisen kerran vasta lähellä asiakasta ja juuri ennen tarjoilua, on syytä miettiä, mitä onnistunut muutos edellyttää niin käytännön asioiden kuin muutoksen johtamisenkin näkökulmista.

Keskeinen kysymys on, onko organisaatiolla oikea ja riittävä osaaminen kylmävalmistusmenetelmästä. Missään ruokatuotantomenetelmässä ei ole mitään ylivoimaista, jota ei voisi oppia, mutta jokaisen eri menetelmän keskeiset piirteet tulee hallita hyvin.

Jos osaaminen ei ole oikeaa tai riittävää, keinot osaamisen hankkimiseksi on syytä selvittää. Tukea oppimiseen voi saada myös tavarantoimittajilta sekä muilta toimijoilta, joilla on jo kokemusta kylmävalmistusmenetelmästä.

Kylmävalmistusmenetelmän toimivuus perustuu testattuun reseptiikkaan ja vakioituihin prosesseihin. Näin ollen, jos ruokaa on tottunut tekemään liiaksi näppituntumalla, niin kylmävalmistuksen kohdalla se ei toimi, koska kylmävalmistusmenetelmässä tarjoiluvalmista ruokaa maistaa käytännössä ensimmäisenä vasta asiakas.

On myös varmistettava, että keittiön tilat soveltuvat kylmävalmistukseen. Tila, jossa ruokaa satsitetaan ja annostellaan, on keskeisessä roolissa kylmävalmistuksessa. On varmistettava, että tilaa on riittävästi ja ruokien kokoaminen voidaan tehdä sujuvasti ja ergonomisesti. On myös selvítettävä, mikä on fyysisten tilojen rooli ruoan lämpötilojen hallinnassa. Tarvitaanko jäähdytettyä huonetilaa, kylmäsäilytyslaitteita vai millä keinoin ruoan kylmä lämpötila varmistetaan. Myös työn tekeminen muuttuu paljon itse ruoan valmistuksesta enemmän ruokakomponenttien yhdistämisen ja kokoamisen suuntaan. Tällainen työ saatetaan kokea varsin erilaiseksi kuin perinteinen kokin työ.

Luonnollisesti omavalvontasuunnitelma on päivitettävä vastaamaan uutta toimintaa. Myös kuljetuksissa voi tapahtua muutoksia etenkin, jos aikaisemmin on kuljetettu lämmintä ruokaa. Oikeat kuljetuslämpötilat ovat tärkeitä molemmissa tapauksissa, mutta ruoan pitäminen kylmänä on monesti helpompaa kuin sen pitäminen lämpimänä. Ruoan kuljettaminen lämpimän sijasta kylmänä tarjoaa myös enemmän joustavuutta logistiikkaketjuun ja kuljetusaikoihin, mikäli tällaiseen on tarvetta.

Ruoan lämmitys ja viimeistely ennen tarjoilua on tärkeä osa kylmävalmistuksen ruoanvalmistusprosessia. Jos ruoan lämmitykseen ja viimeistelyyn käytettävät laitteet ovat erilaisia, tavoiteltavan asiakaslaadun saavuttaminen on varmistettava riittävällä testauksella kaikkien eri laitteiden kohdalla.

Kylmävalmistusmenetelmän käyttöönotto on usein suuri muutos. Parasta olisi, jos koko organisaatio kykenisi suhtautumaan muutokseen ennakoivasti ja suunnitellusti. Päävastuu tämän mahdollistamisessa on organisaation johdolla, jonka tulee huolehtia siitä, että ilmapiiri tulevalle muutokselle on myönteinen. Hyvässä suunnitelmassa on varauduttu myös toisinaan väistämättä vastaan tuleviin yllättäviin muutoksiin tai vastoinkäymisiin, jolloin etukäteen pohditut toimenpiteet niihin vastaamiseksi saadaan nopeammin ja vaivattomammin käyttöön, kun suunnitelmia B, C ja D ei tarvitse luoda tyhjästä ainoastaan nopean reagoinnin perusteella.

On varmaa, että muutos tulee herättämään vastustusta, joka kaikki ei välttämättä näy päällepäin, vaan vaikeuttaa muutoksessa onnistumista piilossa ihmisten mielissä. Muutoksen onnistumisessa keskeistä on sen johtaminen. Johtamisessa puolestaan keskeistä on viestintä. Siksi muutoksesta ja sen toteutuksesta on viestittävä selkeästi, johdonmukaisesti ja paljon.

Organisaatiolle kokonaisuutena ja kaikille sen yksilöille on keskeistä kertoa, miksi muutos tehdään. Johtamisella tulee luoda yhteinen visio ja varmistaa, että kaikki ovat mukana tekemässä muutosta. Mitä useampi ei jaa yhteistä visiota, sitä useampi ei jaa myöskään yhteistä vastuuta muutoksen toteuttamisesta suunnitellusti. Kun kaikki eivät kulje samoja yhteisiä portaita askelma kerrallaan kohti yhteistä tavoitetta, rajallista aikaa ja resursseja joudutaan käyttämään suunniteltua enemmän muutosprosessin hallintaan. Pahimmillaan koko muutosprosessin onnistuminen vaarantuu.

Juha Jokinen