Räätälöimällä julkiseen keittiöön – avaintekijöitä paikallisiin ratkaisuihin

Saarijärvi
14.11.2016

HELSINGIN YLIOPISTO
HELSINGFORS UNIVERSITET
UNIVERSITY OF HELSINKI

Ruralia-instituutti / Hanna-Maija Väisänen

Esityksen sisältö:

- Millaisilla innovaatioilla on päästy julkiseen keittiöihin?
- Innovaation kehittämiseen vaikuttavat tekijät
- Vinkkejä yrityksien ja julkisen keittiön innovaatioiden kehittämiseen!

Taustaksi

- Yritys-keittiö –parien haastattelut
- Tuotantosuunta: eniten leipomoita ja kasvis-/marja-tuotteiden valmistajia
- Yli puolet yrityksistä on toiminut yli 30 v.
- Liikevaihto 100 000 € – 2 milj. €
- Haastatellut julkisen keittiön edustajat olivat kaupunkien tai kuntien ruokapalvelujohtajia ja –päälliköitä, tuotannonsuunnittelijoita tai palvelu-päällikköitä.

Millaisia innovaatioita?

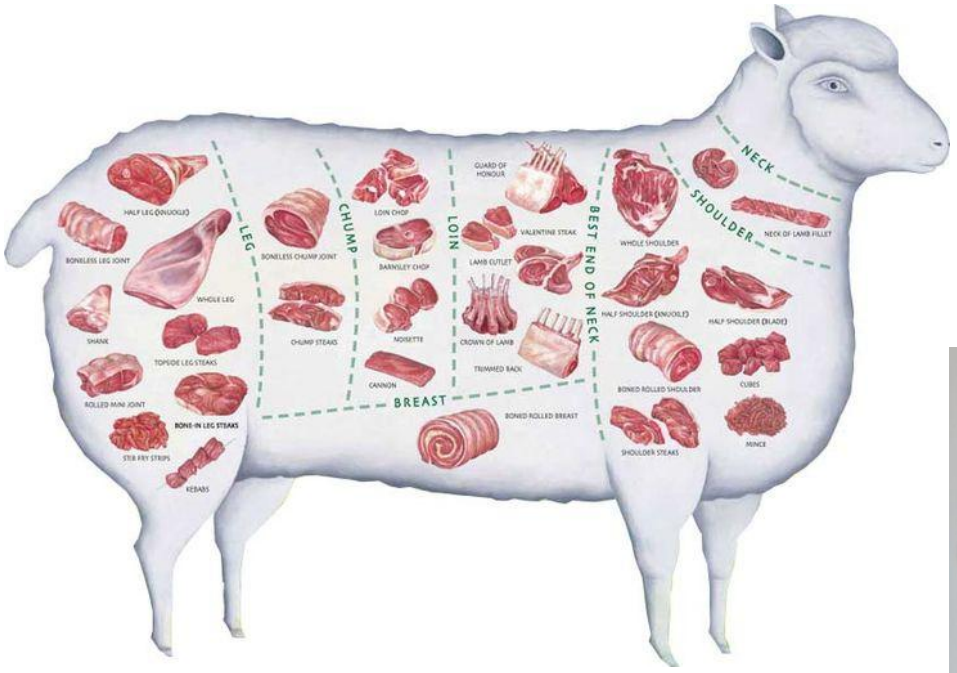
Jauhettu lähilampaan-liha ja siihen liittyvä alihankintaketju

Särkijaloste (lähikala) -> vähempiarvoisen kalan jalostaminen

Lähiruokatukku (lähituottajien tuotteiden välitys)

Jäädyke (sopivan kokoinen, korkea marjapitoisuus, terveellinen jälki-/välipala, kotimainen marja)

Esimerkki: lampaan jauheliha



Millaisia innovaatioita?

Tuotteiden muokkaaminen toiveiden mukaan (kuitupitoisuus, muoto, viipalointi jne.)

Erikoisruokavalio-tuotteet

Viipaloitu perinteinen paikallisleipä: Tuore ja siivutettu limppu (ohrarieska ja ruisleipä)

Esikypsennetyt paikalliset perunatuotteet

Esimerkki: “pikkupulla”

Millaisia innovaatioita?

Mehuannostelulaitteisto ja siihen liittyvät juomatiivisteet

Marjasalaatti (murskatut kotimaiset marjat)

Luomuparsakaalinuppu + varsi erikseen, alihankintaketju (+hinnoittelu)

Valmiiksi viipaloitu mansikka (pakaste), myös rouhe

Esimerkki: viipaloitu mansikka ja murskattu mustaherukka

Esimerkki: luomuparsakaali

Innovaation kehittämiseen vaikuttavat tekijät

Keittiöhenkilökunnalla voi myös olla tärkeä, jopa rohkaiseva, rooli kehittämisprosessissa.

- Keittiön positiivinen suhtautuminen ja resurssien mukaan aktiivinen osallistuminen kehittämiseen auttaa yrittäjää eteenpäin.

Tavarantoimittajat (mm. raaka-aine-, laite-toimittajat) olivat tärkeitä tahoja, joilta kysyttiin ja saatiin apuja kehittämistyössä.

Tarvitseeko olla radikaali, mullistava innovaatio, jotta pääsee julkiseen keittiöön? No ei…

Julkiselle keittiöille lähi-innovaatiot voivat

- helpottaa keittiön toimintaa
- olla tiettyyn tilanteeseen ”täsmä” tuote
- auttaa tarjoamaan erikoisruokavaliotuotteita niitä tarvitseville/ laajentaa erikoisruokavaliotarjontaa
- tuoda vaihtelua ruokalistoihin
- monipuolistaa tietyn tuotteen käyttöä (*esim. viipaloidut mansikat*)

- JOUSTAVUUS
- RÄÄTÄLÖINTI

Vinkkejä yrityksien ja julkisen keittiön innovaatioiden edistämiseen

Keskusteluyhteyden ja yhteistyön luominen keittiöiden ja yrityksien välille

- Poistetaan epätietoisuutta eri osapuolten toimintatavoista -> Tutustutaan
- Välitetään tieto puolin ja toisin -> Puhutaan

Vinkkejä yrityksien ja julkisen keittiön innovaatioiden edistämiseen

MITEN LÄHTEÄ LIIKKEELLE? Viisi askelta kohti keittiötä!

Tutustu ammattikeittiömaailmaan
messut, keittiömestariyhdistykset…
Mieti mitkä voisivat olla vahvuutesi niillä markkinoilla
tuotteet, jakelu, hinta
Ota rohkeasti yhteyttä ammattikeittiöhenkilökuntaan
mistä saa yhteystietoja?
sovi tapaaminen
mieti nämä asiat valmiiksi (eräkoko, toimituskyky…)
Aloita vuoropuhelu, yhteistyö
hitaasti hyvä tulee…
kokeilut, testaukset…
Älä lannistu Hilmasta
tavarantoimittajaksi pääsy kannattaa, koska se mahdollistaa keskustelun…

Vinkkejä yrityksien ja julkisen keittiön innovaatioiden edistämiseen

MITEN LÄHTEÄ LIIKKEELLE? Viisi askelta kohti yrittäjiä!

Tutustu alueen elintarvikejalostukseen ja yrittäjiin
messut, tapahtumat…
Mieti mitkä ovat keittiön tarpeet, vaikka pienetkin
tuotteet, jakelu, hinta
Ota rohkeasti yhteyttä yrittäjiin
mistä saa yhteystietoja?
sovi tapaaminen
Aloita vuoropuhelu, yhteistyö
tapaa säännöllisesti myös yrittäjiä, jotka eivät ole sopimustoimittajia
kokeilut, testaukset…
miten tavarantoimitukset voisivat toimia pienyrityksen näkö-kulmasta -> toimintamalleja löytyy – mikä niistä toimisi teillä?
Informoikaa yrittäjiä kilpailutuksen avautumisesta
sähköpostia yrittäjille
tiedota alueellisten elintarvikealan toimijoiden kautta

Kiitokset!

Projektipäälliköt

- Hanna-Maija Väisänen, hanna-maija.vaisanen@helsinki.fi
- Leena Viitaharju, leena.viitaharju@helsinki.fi

Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti