

TYHYTEKO

# Opas keittiötekniologian testaukseen

TyhyTeko-hanke



Euroopan unionin  
osarahoittama



Elinvoimakeskus

**SEAMK**  
Seinäjoen ammattikorkeakoulu

**LAPIN AMK**  
Lapland University of Applied Sciences

**SAVONIA**

**Tampereen  
ammattikorkeakoulu**

**XAMK**

**jamk**

# Työkalun sisältö

- Työkalun tausta
- Testauksen perustiedot
- Keittiöteknologian testaus
  1. Tarpeen tunnistaminen
  2. A) Oppilaitosyhteistyö – matalan kynnyksen kokeilu  
B) Yhteys laitevalmistajiin ja -myyjiin
  3. Testauksen toteutus
  4. Sisäinen viestintä ja osallistaminen
- Kokeilun vaikutukset
- Vinkkilaari

# Oppaan tausta

- Ravintola- ja leipomoalalla fyysinen kuormitus, toistuvat käsityövaiheet ja kiirehuiput kuormittavat henkilöstöä.
- Keittiötekniologia kehittyy nopeasti, ja investointipäätöksen tekeminen ilman käytännön kokemusta koetaan usein riskialttiiksi.
- Testattava opas sopii yrityksille, joissa jokin tuotannon työvaihe on fyysisesti kuormittava, vie paljon aikaa tai rajoittaa tuotantomäärien kasvattamista.
- Laitteiden testaaminen ennen ostopäätöstä auttaa arvioimaan soveltuvuutta omaan tuotantoon ja vähentää riskiä.
- Kokeilulla voidaan testata keittiötekniologiaa (esim. taikinanvalmistus-, muotoilu- tai paistolaitteita) sekä arvioida vaikutuksia:
  - työhyvinvointiin
  - työn sujuvuuteen
  - tuotannon tehokkuuteen
  - lopputuotteen laatuun

# Testauksen perustiedot

- Hyödynnetään teknologian testausmahdollisuuksia ilman välitöntä investointia, esimerkiksi:
  - oppilaitosyhteistyö (ammatilliset oppilaitokset ja ammattikorkeakoulut, elintarvike-, leipomo- ja ravintola-ala)
  - laitevalmistajien ja -myyjien esittely- ja koekäynnit
  - leasing-, vuokraus- ja demojaksot
  - laitteiden testaus omilla tuotteilla ja resepteillä
- Esimerkki: Leipomoyritys harkitsee rinkelikonetta, mutta haluaa ensin varmistaa laitteen soveltuvuuden omaan tuotantoon.
- Kokeilun järjestäminen vaatii yleensä muutamia tunteja valmistelua ja aikaa varsinaiselle testaukselle.
- Toteutettavissa yhden työpäivän tai lyhyen testijakson aikana osana normaalia tuotantoa.

# Keittiötekniologian testaus

## 1. Tarpeen tunnistaminen

- Tunnista kuormittavin työvaihe (käytä esim. työhyvinvointikyselyä, henkilöstön palautetta), kokeilun tavoite (aika, ergonomia, laatu) ja kokeiluun osallistuvat työntekijät.
- Osallista henkilöstö jo alussa (esim. yhteiset keskustelut, yhdessä sovittu työnjako).

# Keittiötekniologian testaus

## 2a Oppilaitosyhteistyö – matalan kynnyksen kokeilu

- Oppilaitoksilla on usein ajantasaista keittiötekniologiaa, robotiikkaa ja tuotantolaitteita, joita yrityksillä ei vielä ole.
- Ota yhteyttä alueen ammatilliseen oppilaitokseen tai ammattikorkeakouluun ja kysy laitteistosta, sekä mahdollisuutta:
  - tulla tutustumiskäynnille
  - testata laitetta omilla tuotteilla
  - keskustella opettajien ja asiantuntijoiden kanssa laitteen soveltuvuudesta
- Sovi käytännöt: aikataulu, mahdolliset kustannukset, hygieniasäännöt ja vastuut

Oppilaitosyhteistyö tarjoaa puolueettoman ja rauhallisen ympäristön kokeilulle ilman myyntipainetta.

# Keittiötekniologian testaus

## 2b Yhteys laitevalmistajiin ja -myyjiin

- Kutsu keittiötekniologiaa myyvien yritysten edustajia omaan toimipisteeseen. Kysy rohkeasti:
  - Onko mahdollista järjestää laite-esittely tai demopäivä?
  - Voiko laitetta testata omilla raaka-aineilla ja resepteillä?
  - Onko tarjolla:
    - leasing-vaihtoehtoja
    - lyhytaikaista vuokrausta
    - kokeilujaksoa ennen ostopäätöstä?

Antaa realistisen kuvan laitteen soveltuvuudesta teille.

# Keittiöteknologian testaus

## 3. Testauksen toteutus

- Havainnoi työn kuormitusta, ajankäyttöä, käytettävyyttä ja työnkulun muutoksia.
- Rajaa kokeilu yhteen työvaiheeseen ja sovittuun aikaan.

## 4. Sisäinen viestintä ja osallistaminen

- Kerro avoimesti kokeilun tavoitteista ja korosta, että teknologia tukee työtä.
- Anna henkilöstölle aikaa kokeilla ja kerää palautetta kokeilun aikana ja jälkeen.

# Kokeilun vaikutukset

## **Työntekijöiden arki**

- Keittiötekniologia voi keventää fyysistä kuormitusta, parantaa ergonomiaa ja lisätä työn mielekkyyttä uuden osaamisen kautta.

## **Tuotanto ja laatu**

- Tasalaatuisempi lopputulos
- Sujuvampi tuotanto
- Mahdollisuus tuotantomäärien kasvattamiseen ilman lisäkuormitusta

## **Haasteet ja oppiminen**

- Laitteen soveltuvuus omiin tuotteisiin
- Tilavaatimukset
- Koulutuksen ja käyttöönoton tarpeet

# Vinkkilaari

- Aloita kokeilulla – älä suoraan investoinnilla
- Hyödynnä oppilaitoksia: osaamista ja laitteita on jo olemassa
- Testaa omilla tuotteilla ja resepteillä
- Osallista henkilöstö alusta asti
- Kysy rohkeasti vuokraus- ja leasingvaihtoehtoja
- Dokumentoi havainnot – ne tukevat investointipäätöstä

📖 Haluatko oppia lisää teknologian hyödyntämisestä? [Tutustu AI-oppaisiin.](#)