

Haastattelija: Digitaalisen omavalvonnan asiantuntija Jukka Väyrynen, Sensire Oy
Haastateltava: Ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö Katja Vuorenmaa,
Attendo Pohjois-Suomi

”Minä oikeastaan oletin, että tulee enemmän hädelliä”

Kuinka Attendo digitalisoi ammattikeittiötään Sensiren avulla

Kun ajattelee yhtiötä nimeltä Attendo, ensimmäinen ajatus ei varmaankaan monelle ole ruuanvalmistus. Kuitenkin ketjun yli 400 toimipaikassa tarjoillaan päivittäin tuhansia aterioita, mikä on mittava ponnistus niin raaka-aineiden, ihmistyöntien kuin laadunvalvonnankin osalta.

Viime vuoden puolella Attendon ateriapalveluissa päätettiin tehdä jotain sille, kuinka raskasta tällaista operaatiota on pyörittää manuaalisesti käsivoimin. Ratkaisuksi valittiin omavalvonnan digitalisoiminen ja kumppaniksi siihen Sensire Oy Joensuusta.



Istuimme Sensirellä virtuaalisesti alas Attendon ateria- ja puhtauspalvelupäällikkö **Katja Vuorenmaan** kanssa juttelemaan siitä, miten tällainen useamman ammattikeittiön digitalisointiprojekti etenee ja mitä sillä saadaan aikaiseksi.

Miksi tuoda digitaalisuutta keittiöön?

Hei vaan Katja ja kiva, että pääsit juttelemaan kanssamme Attendon keittiöiden digitalisointiprojektista. Kertoisitko alkuun hieman itsestäsi?

Toimin Attendon ateria- ja puhtauspalvelupäällikkönä Pohjois-Suomessa. Alue lähtee tuosta Raahesta ylöspäin aina Ivaloon ja Kuusamoon asti. Maantieteellisesti alue on siis iso ja on siinä keittiöitäkin melkein 80.

Olen vastannut aiemmin omavalvonta-asioista kuntapuolella ja nyt Attendolla minulla on vastuu elintarvikelainsäädännön mukaisesta omavalvonnasta.

Lisäksi meillä on erilaisia vastuuprojekteja, joista minulle kuuluu juuri tämä omavalvonnan digitalisointi. Sitten on myös tuotannonohjausjärjestelmien kehittämistä ja koordinoimista ja paljon muutakin, mutta omavalvonta on yksi selkeä vastuualue.



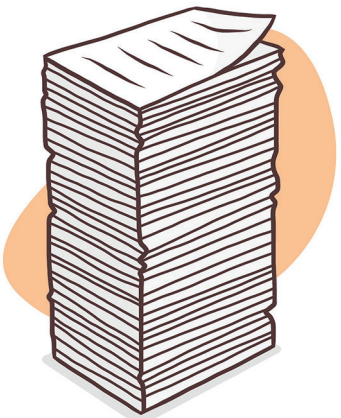
Digitalisaatio tietysti alkaa olla ajankohtaista yhä useammissa paikoissa, mutta mistä kiinnostus tähän Attendolla lähti?

Alun perin tietysti siitä, että meillä on todella paljon toimipisteitä – niitä on yli 400 – ja omavalvontasuunnitelma on näiden keittiöissä tosi tärkeä toimintaa ohjaava tekijä. Joskus saamme terveystarkastajalta palautetta, että jotain pitäisi vähän muuttaa, joten omavalvontasuunnitelma voi elää paikallisesti tosi paljon. Toisin sanoen; vaikka omavalvontasuunnitelman pohja on kaikilla meidän toimipaikoilla sama, niin toimipaikkakohtainen sisältö voi vaihdella paljonkin.

Meillä on hyvin monenlaisia toimipaikkoja. On toimipaikkoja, joissa on ruuanvalmistusta, toimipaikkoja, joissa vain tarjoillaan ruokaa ja sitten on vielä kotikeittiöitä. Omavalvontasuunnitelman sisältö voi olla paljon suppeampi toisissa toimipaikoissa, kun taas sitten valmistavissa toimipaikoissa suunnitelma todella laajalti ohjaa ja sen pitääkin ohjata toimintaa.

Lainsäädännön, Ruokaviraston ohjeistusten tai paikallisten terveysviranomaisten taholta tulee säännöllisesti uusia asioita, jotka tulisi lisätä omavalvontasuunnitelmaan. Näissä tilanteissa toimipaikat ovat tähän saakka aina saaneet päivitettäväkseen raskaan 70–80-sivuisen omavalvontasuunnitelmadokumentin. Se pitää kaikkien sitten käydä alusta loppuun asti läpi ja tarkistaa, mikä kuuluu kenellekin ja onko tämä semmoinen asia mikä heitä koskee. Prosessi on raskas.

Olemme erittäin tyytyväisiä, että saamme palautetta, koska

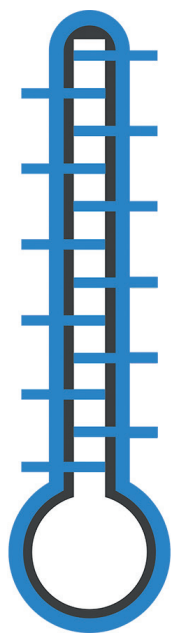


siten olemme saaneet omavalvontasuunnitelmasta todella kattavan ja hyvän, mikä on vahvuutemme. Paikallisesti saatua tietoa on kuitenkin ollut haastavaa saada hyödynnettyä valtakunnallisesti.

Eli tässä haettiin siis helpotusta siihen omavalvontasuunnitelman hallintaan ja valtakunnalliseen yhtenäistämiseen?

Kyllä, koska suunnitelma pystyy paremmin elämään näin digitaalisena. Saamme muutokset käytäntöön heti, eikä niin, että puolivuositain päivitetään suunnitelmaa, mikä on kamala rumba muutenkin hektisessä arjessa. Tietysti paikkojen välillä on myös eroja siinä, kuinka hyvin omavalvontasuunnitelma ohjaa lopulta toimintaa käytännössä ja koko ajan.

Yksi peruste digitalisoinnille on myös seurannan kehittäminen. Pystymme paremmin toteamaan, että omavalvontasuunnitelma on käytössä ja niitä sen edellyttämiä toimenpiteitä tehdään ja todennetaan.



Eli ilmeisesti ihan tarpeeseen on lähdetty ratkaisuja hakemaan. Mutta sitten jos siirrytään vähän konkreettisemmin siihen, miten tämä projekti on edennyt. Eli ensimmäinen askel oli siis, että teillä otettiin käyttöön tämä Sensiren automaattinen lämpötilanmittaus kylmlaitteisiin.

Tässähän lähdettiin siitä, että laitteiden asennuksen jälkeen teillä ensin pääkäyttäjät saivat Sensireltä koulutuksen järjestelmän toimintaan ja te koulutitte sitten sisäisesti muita käyttäjiä itse siitä eteenpäin.

Miten sanoisit, että tällainen lähestymistapa on toiminut?

Rehellisyyden nimissä täytyy sanoa, että kyllä varmaan ne ensimmäiset meidän antamat koulutukset olivat vähän puutteellisia, mutta se tarkoitti sitten vaan isompaa sähköpostimäärää ja puhelinrumbaa. Mutta sitten kun itsekin oppi ja huomasin, että "ai, tähän minun pitääkin kiinnittää huomiota", niin nopeasti parani laatu omassakin toiminnassa.

Tietysti silloin kun pidimme koulutuksia, niin saimme myös viestiä, että uudet asiat työllistävät aika paljon. Siellä oli sitten semmoisia asioita, mitä piti itsekin vähän ratkoa. Mutta nyt pitää koputtaa puuta samalla, sillä nyt on ollut hiljaisempaa sen suhteen.

Ja ainahan se on samanlaista, kun otetaan joku uusi käyttöön. Minä oikeastaan oletin, että se on isompikin juttu ja että siitä tulee enemmän hädellä tai enemmän kysymyksiä.





Ja nämä automaattiset mittaukset asennettiin nyt teidän niin sanottuihin keskuskeittiöihin, eli nämä teidän isoimmat keittiöt, joita oli se noin 130.

Kyllä, siinä oli isommat keittiöt, mutta kaikki eivät ole välttämättä keskuskeittiöitä, vaan esimerkiksi myös yli 40-paikkainen valmistuskeittiö voi olla siinä joukossa.

Seuraavaksi teillä on sitten lähdössä ensin tämä digitaalinen omavalvonta ja hävikin kirjaaminen käyntiin, kunhan tilanne vähän normalisoituu. Ja nyt on käynnistymässä myös tällainen lisäprojekti, että viedään myös siivoustehtävien kirjaaminen sinne samaan Sensiren järjestelmään.

Miltä tämä kaikki on työntekijöiden mielestä kuulostanut, kun melko nopeasti tulee kaikkea uutta teknologiaa käyttöön?

Pyrimme paljon miettimään tätä kokonaisuutta meidän työntekijän näkökulmasta: miten hän pystyy sitä parhaiten käyttämään ja miten saamme tiedon meidän työntekijöille. Sillä turvaamme, että toiminta menee suunnitelmien ja toimintaohjeiden mukaisesti.

Olemme näistä jo (työntekijöille) tiimeissä puhuttu ja kun ollaan alettu tästä kertomaan, niin kyllä siellä innostuskin herää.

Mutta alkuun oli tietysti niin, että toiset olivat hirveän innoissaan, toiset vähän vähemmän innoissaan ja jotkut ihan kauhuissaan. Eli on kyllä sillä lailla ollut aivan normaali prosessi.

Eli alkuun epäilyttää ja sitten kokemuksen myötä helpottaa?

Tietysti, kun järjestelmän käyttöönottaneita toimipisteitä on 140 ja käyttäjiäkin se parisen sataa, niin siihen mahtuu kaikkea. Ja joillekin käyttöönotto voi olla aika isokin harppaus nykyisestä.

Jos vertaa, niin ensimmäiseen online-koulutukseen tuli porukkaa joskus sillä ajatuksella, että "taas tämmöistäkin aivan joutavanpäiväistä pitää alkaa "harjoittelemaan". Mutta sitten seuraavalla kertaa oli jo, että "ei tämä paljon työllistäkään, kun tämän oppii".

Toisille se uusi on aina mahdollisuus ja toisille se on aivan mörkö.

Mutta palaute on pääsääntöisesti ollut positiivista, eikä minulle ainakaan ole tullut semmoista negatiivista palautetta. Että kyllä ne työntekijät ovat olleet kuitenkin innostuneita siitä.

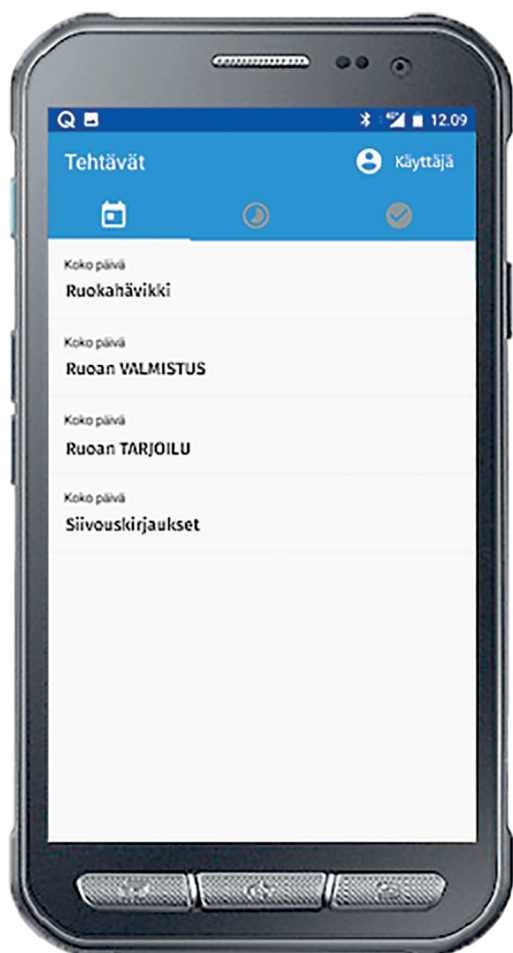


Miten nyt sitten, kun tätäkin prosessia on jonkun aikaa ehditty viedä eteenpäin, niin mitä on jäänyt mieleen? Minkälainen asenne on nyt projektia kohtaan?

Aivan tosi mielenkiintoinen prosessi on kaikkiaan ollut. Tai ainahan sitä toivoisi, että jos olisi vielä vähän enemmän käytettävissä aikaa, niin voisi vielä enemmän pureutua, mutta nyt mennään näillä.

Ja aika hyvin olemme saaneet sisältöä kaikkiin osa-alueisiin, eli omavalvontaan ja hävikkiin, ja nyt tuo siivous laitetaan vasta liikenteeseen. Ja uskon kyllä, että apua saadaan, jos alkaa tuntua, että sitä tarvitaan.

Mutta kiva on ollut olla projektissa mukana. Minä tykkään, kun pääsee vähän useammalta kannalta miettimään ja suunnittelemaan ja hahmottelemaan.



Ja haastamaan! Meillehän Attendo on aivan loistava kumppani siinäkin mielessä, että saadaan vietyä tuotetta niin sanotusti seuraavalle tasolle ja oikeaan suuntaan, eli juuri tuollaisen ison, keskusohjatun organisaation tarpeisiin.

Teidän kanssa tätä on ollut muutenkin tosi hyvä kehittää ja tämä koko prosessi auttaa meitä varmasti myös hyödyntämään sitä samaa osaamista ja ideoita muuallekin. Tämä teidän valtakunnallinen näkemys kaikista noista vaatimuksista ja muista vastaavista on myös meille erittäin arvokasta tietoa.

Joten siinäkin mielessä on erittäin hienoa, että olemme päässeet teidän kanssa tätä keittiöiden digitalisaatiotyötä tekemään.

Lopuksi vielä kiitos erittäin paljon tästä juttutuokiosta, on tosi hyvä päästä avaamaan vähän näitä ihan tosielämän kokemuksia siitä, miten tällainen projekti käytännössä kulkee. Ja ehkä tämä herättää ajatuksia muillakin, joilla sama saattaa olla vielä edessä, että ei se nyt niin kauheaa tämä digitalisaatiokaan ole. ■