

Digitaalinen omavalvonta ja tehtävienhallinta:

**Mitä se on käytössä
ja mitä siitä hyötyy?**



Sisältö

Aluksi	1
Digitaalinen omavalvonta 1: täysin pilvessä	2
Keskitetty johto	2
Ulkonäkökysymys	2
Hetki työn ohjaukselle	3
Tehtävät on tehtävä	4
Digitaalinen omavalvonta 2: Älykkäästi älysovelluksella	6
Digitaalinen omavalvonta käytännössä 1: Ruuan valmistus	6
Digitaalinen omavalvonta käytännössä 2: Vastaanotto ja varastointi	8
Lisäarvoa lisäominaisuuksilla: Automaattinen lämpötilanseuranta	9
Digitaalinen omavalvonta käytännössä 3: Ruokahävikki	11
Digitaalinen omavalvonta käytännössä 4: Siivous	12
Tiedon keruusta tiedolla johtamiseen	14
Erinomaista ruokaturvallisuutta ja laatua Sensiren digitaalisen omavalvonnan avulla	17

Aluksi

Koska olet ladannut tämän oppaan, olet varmasti jo perillä siitä, miten monenlaisia tehtäviä ruokaturvallisuuden varmistamiseen ja erilaisiin ruuantuotannon tukitoimiin kuuluu.

Suomessa monet näistä putoavat omavalvonnan sateenvarjon alle, mikä peittää alleen todella erilaisia toimintoja siivouksesta varastointiin ja aina ruuan valmistukseen ja jakeluun asti.

Ruokaturvallisuustehtävien digitalisaatio, eli meidän termeillämme puhuttuna digitaalinen omavalvonta, on onneksi alkanut nostaa suosiotaan elintarvikealalla, aina alkutuotannosta asiakkaan pöytään asti. Tämä on erinomainen keino yksinkertaistaa elintarviketurvallisuuden varmistamista.

Tietysti digitaalisia ratkaisuja on kokeiltu aiemminkin, esimerkiksi Excel-taulukkojen ja simppeleiden digitaalisten tehtävälistojen avulla. Nämä ratkaisut ovat toki toimivia, mutta käytettävyydeltään melko rajoittuneita.

Kokonaisvaltainen omavalvonnan digitalisointi tarkoittaa kuitenkin muutakin kuin tehtävälistojen ajamista kännykkään tai tietokoneen ruudulle ihmeteltäväksi.

Teimme tämän oppaan juuri siksi, että sinä lukija voisit saada paremman käsityksen siitä, miltä digitaalinen omavalvonta ja tehtävienhallinta näyttää, miten se istuu käytännön tekemiseen ja miten siitä saa irti parhaan hyödyn.

Samalla näet, miltä Sensiren digitaalinen omavalvontaratkaisu näyttää, sillä olemme rakentaneet oppaan esimerkit sitä käyttäen.

Tästä se lähtee!

Digitaalinen omavalvonta 1: Pilvestä se lähtee

Aloitetaan asian käsittely siitä, miksi digitaalisen omavalvontajärjestelmän tulisi olla internetpohjainen ja toimia pilvipalveluna.

Tämän lyhyen teoriaosuuden jälkeen siirrymme käytännön asioihin, joten jos olet enemmän käytännön ihminen, voit aivan hyvin hypätä seuraavan osion yli ja siirtyä suoraan arkikäytön esittelyyn.

Keskitetty johto

Digitaalinen omavalvonta on perustuksiaan myöten internetpohjainen kokemus.

On tietysti mahdollista rakentaa digitaalinen omavalvontaratkaisu ilman verkkoyhteyttä, mutta samalla siitä häviää jotain koko digitaalisen tehtävnhallinnan periaatteista – eli datan arvo, joka rakentuu sille, miten helposti ja nopeasti siihen päästään käsiksi.

Olisi vähintäänkin nurinkurista kirjata tehtäviä digitaalisesti, mutta joutua sitten lataamaan kerätty data manuaalisesti ja vielä parhaassa tapauksessa analysoimaankin tietoja käsipelissä.

Tämä on erityisen totta silloin, kun halutaan seurata useampia toimipaikkoja, kuten vaikka ravintolaketjua tai laajamittaisempaa catering-toimintaa. Näiden keskitetty johtaminen auttaa näkemään helposti, miten toimipaikoilla työt kulkevat.

Ilman automaattista tiedonkulkua se on kuitenkin hankalaa.

Sähköpostia tulee itse kullekin varmasti aivan tarpeeksi ilman, että listaan lisätään vielä omavalvontatehtävien raportointia.

Mutta ei jumituta digitaalisen omavalvonnan teoreettiseen puoleen. Päättarkoitus on kuitenkin katsoa, miltä tällainen järjestelmä näyttää ja mitä sillä oikein voi tehdä.

Ulkonäkökysymys

Kuten sanottua, kokonaisvaltaisessa digitaalisen omavalvonnan ratkaisussa voit seurata helposti, mitä kullakin hetkellä missäkin paikassa tapahtuu sekä miten hyvin tehtävien suorittaminen onnistuu.

Tämä tapahtuu helpoiten pilvipalvelussa seurattavassa dashboard-näkymässä, johon käyttäjä voi asettaa tärkeimmät mittarit, joihin haluaa erityisesti keskittyä.

Digitaaliseen omavalvontaan on yleensä asennettu yleisimmin käytössä olevat mittarit jo käyttöönottovaiheessa. Näillä seurataan esimerkiksi omavalvontatehtävien suorittamista, mahdollisten häiriöiden aiheuttamia hälytyksiä sekä automaattisten mittausten tuottamia lämpötilakäyriä.

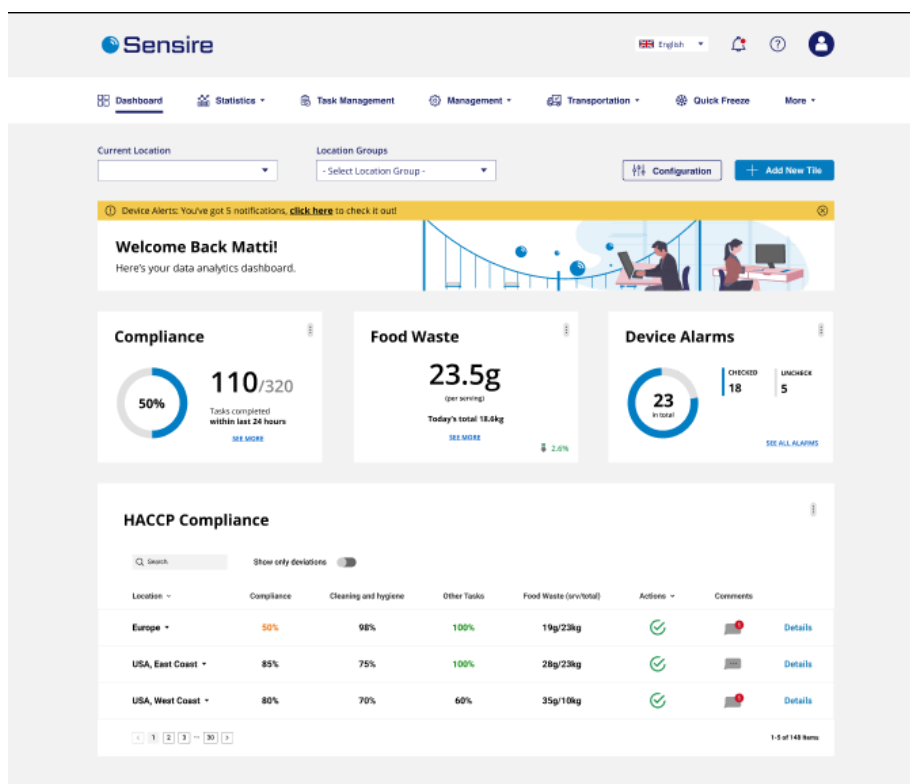
Tietenkään tämä ei ole ainoa näkymävaihtoehto ja yleensä ainakin pilvipalvelun pääkäyttäjät ja sitä hallinnoivat luovat itselleen personoituja näkymiä, joista voivat seurata juuri heitä kiinnostavia mittareita. Ohessa muuten esimerkkinäkymä tällaisesta dashboardista Sensiren ratkaisussa.

Näkymien personointi on hyvä idea ihan jo siksi, että vaikka konepellin alla pyörii paljon dataa erilaisista mittauksista ja tehtävistä, se ei ole itsessään kovin kiinnostavaa.

Tärkeämpää on päästä käsiksi kriittisiin tietoihin helposti ja nopeasti.

Dashboardissa näkyvä datavirtojen tiivistys auttaa silloin tunnistamaan, mihin pitää kiinnittää erityistä huomiota. Tietysti parhaassa tapauksessa data kertoo, että kaikki rullaa hyvin omalla painollaan eikä vaadi erityistoimenpiteitä.

Mutta päästäkseen katselemaan tällaisia mittareita, tarvitaan myös dataa, josta niitä koostetaan. Siispä katsotaan seuraavaksi, miten luodaan niitä tehtäviä, jotka lopulta jalostuvat näkymiksi ja sitä kautta toiminnan parantamiseen tähtääviksi oivalluksiksi.



Personoitu dashboard-näkymä Sensiren digitaalisessa omavalvontaratkaisussa

Hetki työn ohjaukselle

Tuossa aiemmin nähty mittaristo on siis sen tulosta, että työntekijät ovat tehneet heille asetettuja tehtäviä, joiden tulokset ovat sitten tallentuneet pilvipalveluun. Osa tiedoista taas on automaattisten mittalaitteiden lähettämää, esimerkiksi kylmiöiden lämpötiladataa.

Keskitetty tehtävienhallinta on varsinkin hyödyllistä silloin, jos digitaalinen omavalvonta otetaan käyttöön useammassa toimipisteessä kerralla. Näissä tapauksissa pilvipalvelua voidaan käyttää

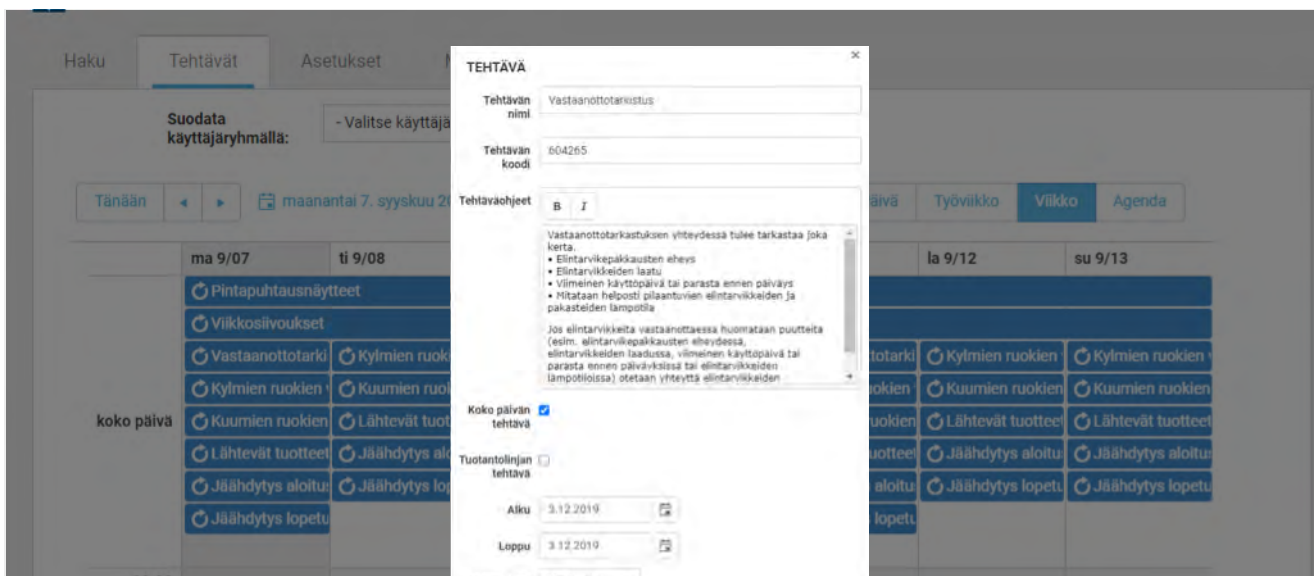
kaikkien toimipaikkojen keskitettyyn ohjaamiseen, omavalvontasuunnitelman hallinnoinnista aina yksittäisten tehtävien ohjeistamiseen ja sen suorituksen seuraamiseen alusta loppuun.

Tietysti tehtävien luomisen voi jättää tehtäväksi myös toimipaikoille ja kerätä vain tulokset keskitettyyn näkymään.

Silloinkin tehtävien luomiseen kannattaa antaa kunnon ohjeistus, että niistä tulee vertailukelpoisia keskenään.

Käytännössä tehtävän luominen on kaikessa yksinkertaisuudessaan omavalvontasuunnitelman tehtävien (tai muihin toimintoihin kuuluvien tehtävien) siirtämistä digitaaliseen järjestelmään.

Tässä kohtaa on varmaan paikallaan näyttää, miten tämä toimii oikeasti. Esimerkiksi vastaanottotarkistus näyttää tehtävän luontivaiheessa yleisesti ottaen alla olevan kuvan mukaiselta.



Tehtävän luominen Sensiren digitaalisessa omavalvontajärjestelmässä

Tehtävät on tehtävä

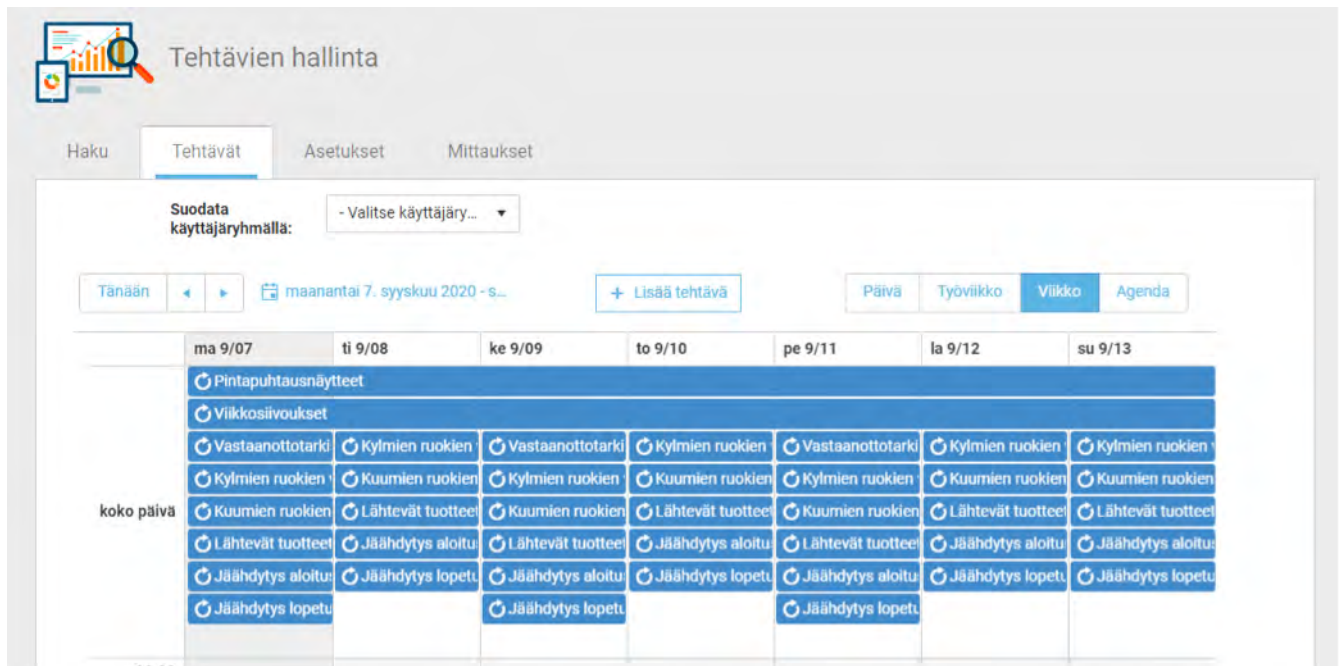
Miten tällainen tehtävä sitten luodaan digitaaliseen järjestelmään?

Aluksi tehtävälle annetaan kuvaava nimi ("vastaanottotarkistus") ja tehtävälle asetetaan työohjeet, jotta uusikin työntekijä tietää varmasti, miten se tulee suorittaa.

Oheisessa kuvassa näkyy, että tehtävä voidaan ajoittaa tietylle päivälle tai ajalle, asettaa se päivittäin suoritettavaksi ja niin edelleen.

Ruoka-aineita koskeviin tehtäviin saa näiden lisäksi lisättyä erilaisia raaka-aineita, joille voidaan määrittää omat kriittiset rajansa, jotka määräävät, onko tehtävä hyväksytysti suoritettu vai ei. Tehtävistä löytyy myös valmiita malleja, joita voi muokata tarvittaessa vastaamaan paremmin omia tarpeita.

Tämän yksinkertaisen tehtävänluonnin jälkeen tehtävä tulee näkyviin kalenteriin, kuten seuraavassa kuvassa voi nähdä.



Työviikon tehtävät ajastettuna Sensiren digitaalisessa omavalvontajärjestelmässä

Tehtävät voi erotella tarkemminkin, esimerkiksi toimipaikkaan perustuen tai työroolin kautta, jolloin kokeilla, tarjoilijoilla, siivoojille jne. on asetettuna oma tehtävälista.

Tämä hyödyttää erityisesti uusia työntekijöitä, kausityöntekijöitä ja tuuraaajia, jotka saavat näin tarkat työohjeet työrooliinsa perustuen. Näin työntekijät pääsevät heti kiinni siihen, miten sinun firmassasi tehtävät kuuluu suorittaa.

Kaikissa organisaatioissa ja yrityksissä ei tietenkään ole välttämättä henkilökuntaa niin paljon, että tehtävät voitaisiin erotella täysin eri roolien mukaan. Tällaisessa tapauksessa yksi henkilö voi hoitaa kattavasti useampia rooleja tavaroiden vastaanotosta ruuanvalmistukseen ja iltasiivoukseen.

Suuremmassa yrityksessä kokon tehtävälista voisi helposti olla täynnä pelkästään erilaisia ruuanvalmistukseen liittyviä tehtäviä. Näin parasta ennen -päiväysten tarkastaminen, laajemmat siivoustehtävät ja tuholaistorjunnasta huolehtiminen jäisivät muiden työntekijöiden huoleksi – toki omien digitaalisten tehtävälisjojensa tukemana.

Tehtävien muokkaaminen halutunlaiseksi ja niiden asettaminen roolien ja toimipaikkojen perusteella antaa digitaaliselle omavalvonnalle ja tehtävienhallinnalle sellaista muuntautumiskykyä, joka pystyy vastaamaan hyvinkin erilaisten elintarvikealan organisaatioiden tarpeisiin koosta ja työntekijöiden määrästä riippumatta.

Digitaalinen omavalvonta 2: Älykkäästi älysovelluksella

Tietenkään tehtävien luonti pilvipalvelussa ei yksikseen paljoa elämää helpota, kun nämä tehtävät pitäisi saada myös työntekijöiden näkyville. Eli seuraavaksi tutustumme digitaalisen omavalvonnan älysovellukseen.

Digitaalinen omavalvonta käytännössä

1: Ruuan valmistus

Eli miltä tämä kaikki näyttää työntekijän osalta? Oheinen kuva työntekijöille tarkoitetusta älysovelluksesta näyttää, miten aiemmin luomamme tehtävät näkyvät käyttäjälle.

Osa tehtävistä voi olla sellaisia, jotka vaativat useita suorituskertoja pitkin päivää. Esimerkiksi ruuan kypsentäminen ravintoloissa on tällainen useammin tehtävä tehtävä.

Toiset tehtävät taas täytyy suorittaa tarkasti määrättyyn aikaan, ja tällaisissa tilanteissa sovellus toimii myös herätyskellonomaisesti ja hälyttää työntekijän tekemään tehtävän oikeaan aikaan.

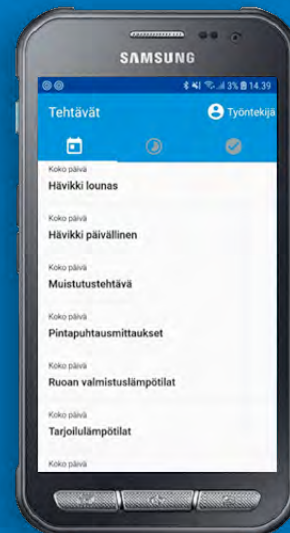
Järjestelmä tietenkin näyttää tehtävälle asetetut työohjeet työntekijälle hänen valitessaan tietyn tehtävän. Näin voit varmistaa, että tehtävien oikeaa suoritustapaa ei tarvitse arpoa ja tulokset ovat totuudenmukaisia.

Tietysti voimme aivan hyvin olettaa, että kokenut työntekijä tietää jo valmiiksi, miten tämä tehtävä suoritetaan.

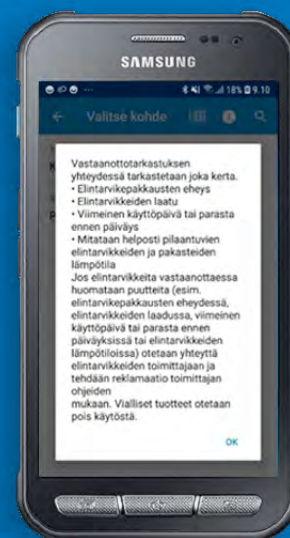
Mutta entäpä sellainen, joka on ensimmäisessä työpaikassaan? Tai tuuraaja, jolla ei ole vielä paljoa kokemusta kyseisestä työstä?

Juuri tällaisia tilanteita varten on hyvä tietää, että työohjeet löytyvät sovelluksesta, vaikka vakkariitiimi ei niitä enää juuri tarvitsisikaan.

Tehtäviä suorittaessa jokin saattaa ajoittain mennä myös vikaan.



Eli kuten oheinen kuva näyttää, työohje antaa kattavan ohjauksen tehtävän suorittamiseen.



Oheisessa kuvassa lämpötila on mittauksessa ollut kohdallaan. Jos tulos sen sijaan olisi asetettujen rajojen ulkopuolella, sovellus neuvoisi työntekijää korjaamaan tilanteen.

Tässä tapauksessa työntekijän tulisi valita poikkeaman laatu, minkä jälkeen sovellus voisi tarjota korjaavia toimenpiteitä tilanteen korjaamiseksi.

Tämä varmistaa, että työntekijäsi tietävät, miten tulee toimia sekä normaalitilanteissa että siinä tapauksessa, että jokin menee pieleen.

Lopullinen tarkoitus on tietenkin varmistaa, että asiakkaasi eivät saa käsiinsä sellaista ruokaa, jonka turvallisuudesta et voi mennä takuuseen.

Eli digitaalinen omavalvonta ja tehtävienhallinta auttaa takaamaan ruokaturvallisuuden ja korkean laadun varmistamalla, että mittaukset ja tehtävät suoritetaan oikein ja ajallaan.

Toki kyseessä on iso muutos, mutta ainakin meidän asiakkaillemme tämä on ollut lopulta varsin helppo prosessi.



Esimerkkitehtävässä vastaanotto-tarkastuksen lämpötilamittaukseen käytämme mittapiikkiä, joka yhdistetään sovellukseen automaattisesti Bluetoothin kautta, jotta mittaukset tallentuvat pelkällä napinpainalluksella.

Aivan yhtä hyvin voitaisiin käyttää analogista mittaria, jolloin tulos näppäiltäisiin sovellukseen käsin.

“Tämä on myös iso osa ihan työntekijän työpäivää. Esimerkiksi, kun meidän kokki tekee monta sarjaa tiettyä ruokaa, niin hän mittaa kaikista eristä lämpötilat ja tallentaa ne mobiililaitteella. Samoin kaikki omavalvontanäytteet kirjataan samaan tapaan, kuten myös tietyt siivoustehtävät. Varastohenkilö taas puolestaan tekee tavaran vastaanotossa vastaanottotarkastuksia mittaamalla lämpötiloja tuotteista. Eli jokaiselle työntekijälle löytyy ne omat tehtävät ja kun henkilö kirjautuu tietylle laitteelle niin sieltä nousee juuri ne hänelle kuuluvat päivän tehtävät.

On tämä paljon järkevämpi ja helpommin seurattava kuin mikään aiempi. Kyllä minä näkisin, että tämä ajaa juuri sen asian mitä me halutaan.”

Digitaalinen tehtäväseuranta ja tallennus on useimmissa omavalvonnan tehtävissä ja mittauksissa itse asiassa paljon keveämpi ratkaisu kuin paperien täyttely.

Sen lisäksi voit tietysti seurata reaaliajassa, että kaikki työt on hoidettu, ongelmat korjattu ja lain sekä asiakkaiden vaatimukset täytetty.

Toisin sanoen, toiminta on poikkeuksetta koko ajan hallinnassa.

Mutta ennen kuin jäädään esittelemään tämän enempää digitaalisen omavalvonnan ja tehtävienhallinnan hyötyjä, katsotaan mieluummin vielä muutama esimerkki siitä, missä muissa toimissa tällaista ratkaisua käytetään.

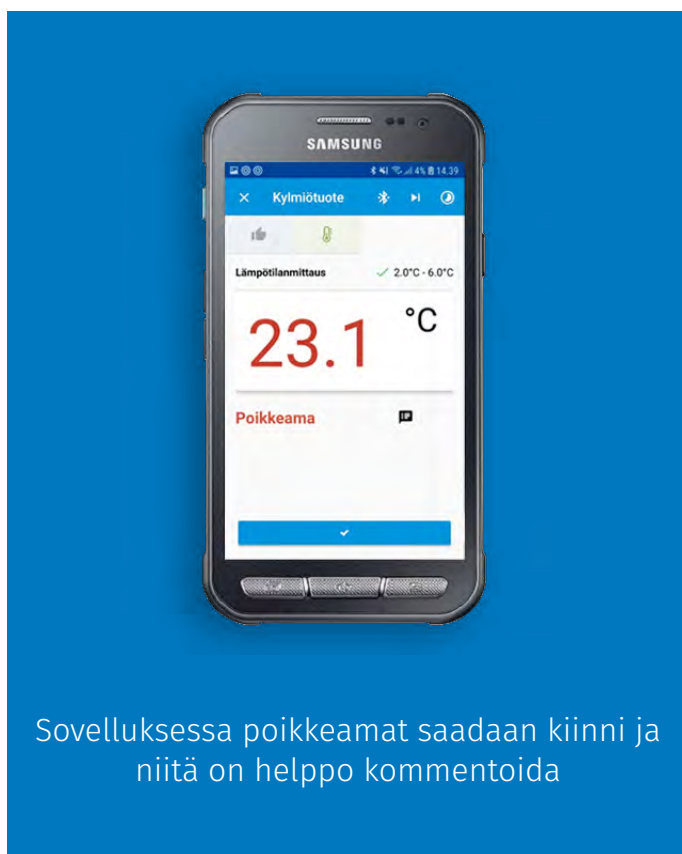
Digitaalinen omavalvonta käytännössä 2: Vastaanotto ja varastointi

Digitaalinen omavalvonta voi alkuun kuulostaa siltä, että se liittyy pelkästään ruuan valmistusvaiheeseen.

Tehokas tehtävienhallinta soveltuu kuitenkin hyvin paljon laajemmin elintarvikealan toimintoihin. Jo pelkästään ravintolakäytössä siitä on hyötyä myös muissa erilaisia mittauksia, tehtäviä ja tarkastuksia vaativissa toimissa.

Esimerkiksi vastaanotto- ja varastointivaiheessa tulevat tavarat on tarkastettava ja niiden parasta ennen -päiväykset varmistettava, jotta varastonkierto toimii oikein.

Tämä on perustoimintaa, jossa saapuvat tavarat tarkastetaan silmämääräisesti sen varalta, ettei paketeissa ole rikkoutuneita ja että niiden sisältö on hyvässä kunnossa. Elintarvikkeiden tapauksessa tässä kohtaa voidaan vaatia myös lämpötilatarkastus, kuten oheisessa kuvassa.



Tässäkin tapauksessa tehtävä rakennetaan pilvipalvelussa aivan kuten edellisessäkin osiossa nähdyt tehtävät. Ne näkyisivät kuitenkin vain roolin mukaan asetetuille työntekijöille, eli niille, jotka vastaanottotarkastuksia ja varastointia hoitavat.

Digitaaliratkaisussa pelkkää tavaran hyväksymistä tai hylkäämistä voi lisäksi rikastaa lisäinformaatiolla.

Hylätyistä toimituksista voidaan esimerkiksi vaatia valokuva, jotta hylkäämisen syytä on todisteita. Lisäksi hylkäämisen syistä voidaan lisätä kommentteja, tietoa toimittajasta, kuljetusyhtiöstä jne.

Tämä helpottaa tietyille toimijoille tai tuotteille kasautuvien ongelmien tunnistamisessa, jolloin

hankintoja voi ohjata paremmin tarpeitasi palvelevien yhtiöiden ja tuotteiden suuntaan.

Pääasiallinen hyöty digitaalisesta omavalvonnasta ja tehtävien hallinnasta on tämän kaltaisissa tapauksissa mahdollisuus kerätä yksityiskohtaista tietoa eri toiminnoista. Ongelmatapauksissa tämä realisoituu säästettynä aikana ja rahana, samalla tietenkin parantaen tehokkuutta ja toiminnan tuloksia.

Lisäarvoa lisäominaisuuksilla: Automaattinen lämpötilanseuranta

Tässä kohtaa voitaisiin ottaa puheeksi myös eräs toinen seikka, jolla on merkitystä erityisesti elintarvikkeiden varastoinnin kannalta. Kyseessä on tietenkin automaattinen lämpötilanseuranta.

Varastoinnin vaatimuksiin kuuluu, että tyypillisesti kylmävarastojen lämpötilaa joudutaan mittaamaan päivittäin, jopa useita kertoja päivässä. Ruokaturvallisuuden kannalta on myös tärkeää, että kylmät tilat pysyvät kylminä.

Mutta niin tärkeää kuin tämä onkin, kyseessä on myös erittäin puuduttava tehtävä, joka saattaa helposti unohtua.

On tietysti mahdollista lisätä varastojen lämpötilamittaukset digitaaliseen omavalvontaan omina tehtävinään, jolloin ne muistuttavat työntekijöitä suorittamaan mittaukset.

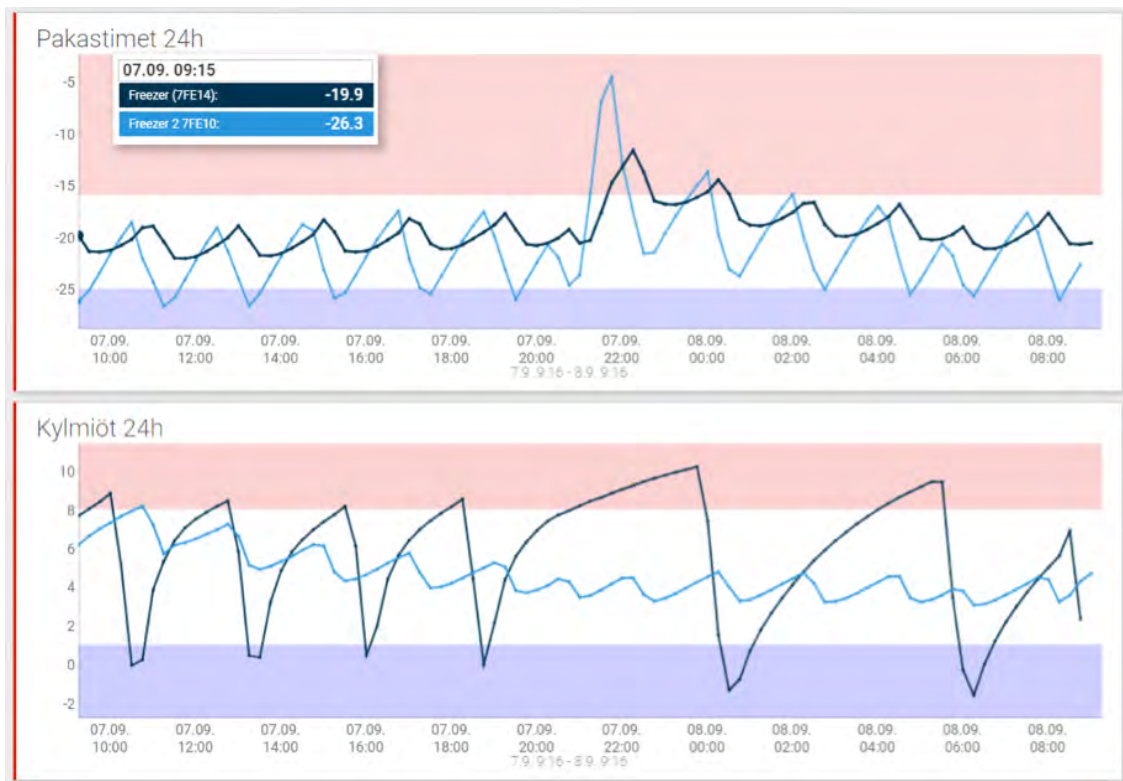
Parempi keino olisi kuitenkin liittää kaikki varastotilat (sekä kylmä- että lämminvarastointi), jääkaapit, pakastimet sekä muut vastaavat laitteet ja tilat automaattiseen lämpötilanseurantajärjestelmään, joka sitten tallentaisi tiedot asianmukaisella tavalla ja hälyttäisi mahdollisista poikkeamista.

Näin päästään eroon useammasta sinänsä melko pienestä mutta turhauttavasta rutiinitehtävästä ja aikaa jää tuottavampaan työhön.

Automaattinen lämpötilanseuranta ennaltaehkäisee myös riskejä ja kuluja, joita väärät lämpötilat ja laitteiden hajoaminen voivat aiheuttaa, kun ongelmat voi korjata ennen kuin mitään katastrofaalista ehtii tapahtua.

Tällaisia järjestelmiä on hankittavissa myös erikseen. Yhdistettäessä automaattinen lämpötilanseuranta digitaaliseen omavalvontaan päästään kuitenkin eroon ylimääräisestä ja erillisestä rinnakkaisesta järjestelmästä.

Yhdistetty järjestelmä tietysti kokoaa lämpötiladatan yhteen digitaalisen omavalvonnan käyttöliittymään, mikä helpottaa asioita esimerkiksi viranomaistarkastuksia ajatellen.



Yksityiskohtainen lämpötiladata näyttää, mitä varastointilämpötiloille kuuluu

Sensiren asiakkaille tällainen automaattisen seurannan ja digitaalisen omavalvonnan yhdistäminen on osoittautunut hyödylliseksi:

“Myös ihan ajan säästöä syntyy automaattisen kylmiöiden lämpötilamittauksen kanssa siitä, että kylmiöissä ei tarvitse käydä mittarin kanssa erikseen tarkastamassa lämpötiloja, eikä tarvitse muutenkaan huolehtia kuin silloin jos tulee hälytys.

Ja Sensirehän on niin näppärä, että se ilmoittaa suoraan kännykkään, ja se antaa vielä niin nopeasti sen hälytyksen, että siinä vaiheessa tuote ei ole vielä pilalla, vaan on aikaa ryhtyä toimiin.”

Elsi Lääveri | Palvelupäällikkö
Heinolan kaupunki | Ruoka- ja siivouspalveluosasto

On helppo nähdä, miten tällaisen lisäinformaation tuominen samaan järjestelmään auttaa rikastamaan digitaalisen omavalvonnan keräämää dataa vielä entisestään. Näin päästään kiinni ongelmien juurisyihin ja voidaan paikata prosessia entistä toimivammaksi.

Ja tietysti automaattinen lämpötilanseuranta jo itsessään auttaa säästämään aikaa ja antamaan mielenrauhan, kun varastot eivät pääse pilaantumaan kenenkään huomaamatta.

Digitaalinen omavalvonta käytännössä 3: Ruokahävikki

Digitaalisessa omavalvonnassa on sellainenkin hyvä puoli, että elintarviketurvallisuuden ja laadun lisäksi sen avulla voidaan tukea myös kestävästä kehityksestä.

Tätä voidaan katsoa esimerkiksi ruokahävikin näkökulmasta.

Tarkempi tieto siitä, mistä toimipaikoilta, millä aterioilla ja jopa mistä raaka-aineista hävikki pääasiassa muodostuu auttaa tunnistamaan hävikin pääasialliset lähteet helposti.

Mutta miten digitaalinen omavalvonta taipuu tällaiseen käytännössä?

Ensinnäkin on hyvä ottaa huomioon, että jos olet vain kiinnostunut hävikkimääristä viikko- tai kuukausitasolla, silloin digitaalinen ratkaisu on parhaimmillaankin vain näppärä apuväline.

Todellinen hyöty syntyy sen selvittämisestä, mistä tuo hävikki syntyy.

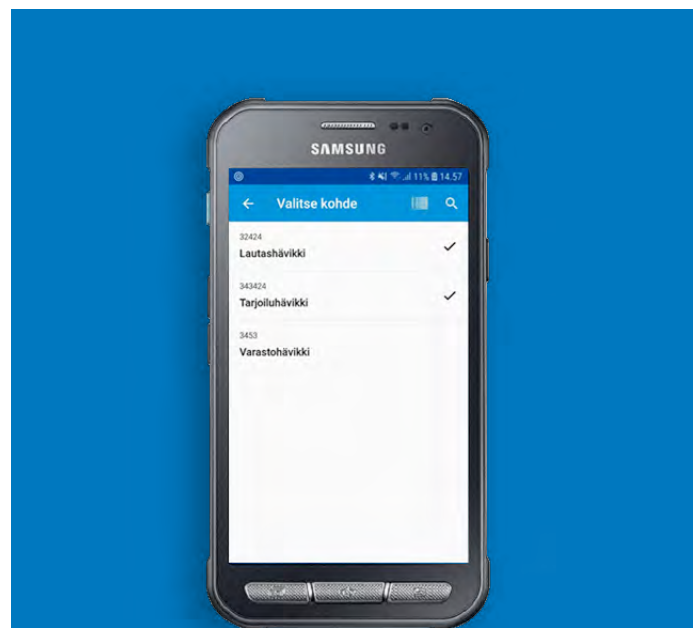
Tätäkin syvemmälle voidaan mennä lisäämällä mittauksiin tietoa raaka-aineista, joista hävikkiin päätyneet ateriat ovat koostuneet.

Käytännössä pilvipalvelun osalta hävikki-kirjaukset luodaan jälleen kerran täysin samalla kaavalla kuin muutkin tehtävät. Niiden käyttöönotto ei siten vaadi juuri muuta kuin tiettyjen toimien lisäämistä työntekijöiden tehtävälistalle.

Tässä voidaan myös ottaa huomioon hävikkimittauksen nykykäytännöt, joten hävikkimääriäkin voidaan kirjata esimerkiksi joko punnitsemalla tai silmäämääräisesti arvioiden riippuen siitä, miten asiat on prosessissa totuttu tekemään – tai miten se halutaan tehdä tulevaisuudessa.

Käytännön tasolla siis työntekijät kirjaisivat ajoittain hävikin määrän sovelluksella, eli yleensä joko tarjoiluastioita vaihtaessaan tai jäteastioita tyhjentäessään.

Toki myös valmistuksessa syntyvää hävikkiä voidaan kirjata keittiötiloissa, jolloin syömäkelvottoman ja syömättä jääneen hävikin määrää voidaan helposti verrata hankittuihin raaka-ainemääriin.



Esimerkiksi
oheisessa kuvassa näkyy,
kuinka hävikki on jaettu erikseen
lautas- ja linjastohävikkiin.
Näiden takaa tietysti löytyy lisää valintoja,
kuten mistä aterialta on kysymys,
eli mitataanko aamupalan vai
lounaan aikaista hävikkiä.

Kun tämä kaikki tieto kerätään pilvipalveluun, jossa hävikin määriä ja syntypaikkoja voidaan vertailla, ollaan jo paljon lähempänä hävikkimäärien konkreettista vähentämistä.

Jos esimerkiksi data kertoo, että hävikki on lähinnä ylituotannosta (linjastohävikki) tai annoskoosta (lautashävikki) johtuvaa, tästä nähdään jo melko hyvin, miten kannattaa edetä.

Eli esimerkiksi linjastohävikkiin voisi reagoida pienentämällä tarjoiluastioita, jolloin ylitarjontaa ei jää samalla tavalla hävikkiin.

Tämän tapaisilla keinolla kerätty hävikkidata muuttuu paremmiksi prosesseiksi ja säästää rahaa, kun raaka-aineita ja niiden valmistukseen käytettyä työtä ei valu hukkaan.

Digitaalinen omavalvonta käytännössä 4: Siivous

Viime aikoina siivous on ollut tapetilla elintarvikeyrityksissä hyvin itsestään selvistä syistä (COVID-19).

Mutta siivoustehtävät ovat olleet aina tärkeitä ruokaturvallisuuden, asiakkaiden viihtyvyyden ja työhyvinvoinnin kannalta. Löytyy myös tutkittua tietoa, että siistimpiin toimipaikkoihin palaa enemmän asiakkaita kuin ei-niin-siisteihin.

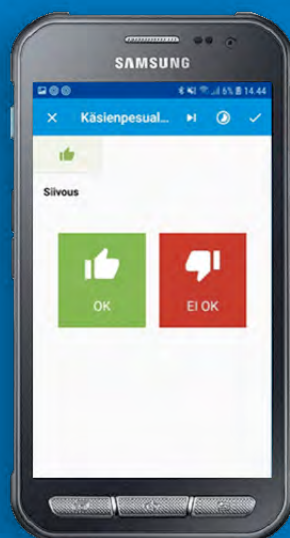
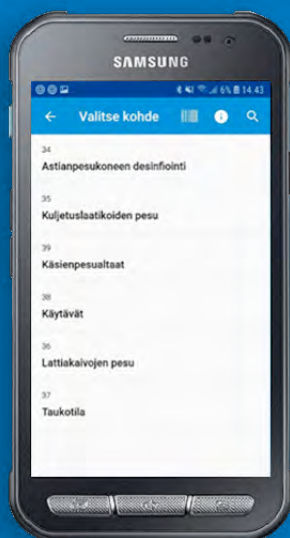
Digitaalisen tehtävienhallinnan avulla siivoustoimet ja niiden onnistumisen saa helposti näkyviin kaikille asiasta kiinnostuneille, eli sekä sinulle, henkilökunnallesi, että asiakkaillesi.

Tämä on yksi ulottuvuus lisää siihen, mihin kaikkeen digitaalisessa omavalvonnassa luotuja tehtäviä voi käyttää.

Ja aivan kuten aiemmissakin esimerkeissä, todellinen lisäarvo digitaalisissa tehtäväkirjauksissa saadaan rikastamalla sitä dataa, jota tehtävien suorittamisesta kerättäisiin joka tapauksessa.

Mikä ei muuten ole mikään selviö paperikirjauksissa
– välillä siivouksen vain oletetaan tapahtuvan,
vaikka kukaan ei edes tiedä, onko näin oikeasti.

Eli kun tehtävälistat pintahygieniasta, salin siivouksesta ja vessan desinfiointista on luotu, niillä voi tehdä muutakin kuin vain seurata tuloksia pilvipalvelusta. Ne voisi myös esimerkiksi heijastaa näytölle ravintolan tiloihin, jolloin myös asiakkaat tietävät, milloin tiloja on viimeksi siivottu.



Kaikkiin siivoustehtäviin voi liittää kirjalliset toimintaohjeet sekä referenssikuvan oikeiden toimenpiteiden ja tuloksen varmistamiseksi.

Siivousaikatauluja voi myös rakentaa useampia kuin yhden, jolloin esimerkiksi kesällä voi käyttää siivousaikataulua, jossa on otettu huomioon myös terassitilat. Eri vaihtoehtojen välillä voi tämän jälkeen vaihtaa helposti pilvipalvelussa.

Esimerkiksi näin siivoustehtävien digitaalista hallintaa voisi käyttää nostamaan asiakastyytyväisyyttä melko yksinkertaisesti.

Henkilökunnan kannalta digitaaliset kirjaukset ovat yksinkertaisimmillaan asioiden merkitsemistä tehdyiksi tai tekemättömiksi, minkä lisäksi tehtävistä voidaan ottaa myös kuvallisia todisteita niin haluttaessa.

Tietysti älylaitteilla toimittaessa tehtäviin voi liittää myös referenssikuvan siitä, miltä tilan tulisi näyttää puhdistuksen jälkeen. Näin myös johto voi verrata, kuinka hyvin työntekijät ovat onnistuneet omissa kuvissaan toisintamaan referenssikuvan asettamat tavoitteet.

Kun tekemiselle on selvät ohjeet ja tuloksista saadaan paremmin näkyviä ihan kaikille, siivoustehtävät saadaan sidottua kiinteämmäksi osaksi työntekijöiden päivää.

Samalla toimivasta siivousprosessista voidaan muodostaa vakavasti otettava kilpailuetu.

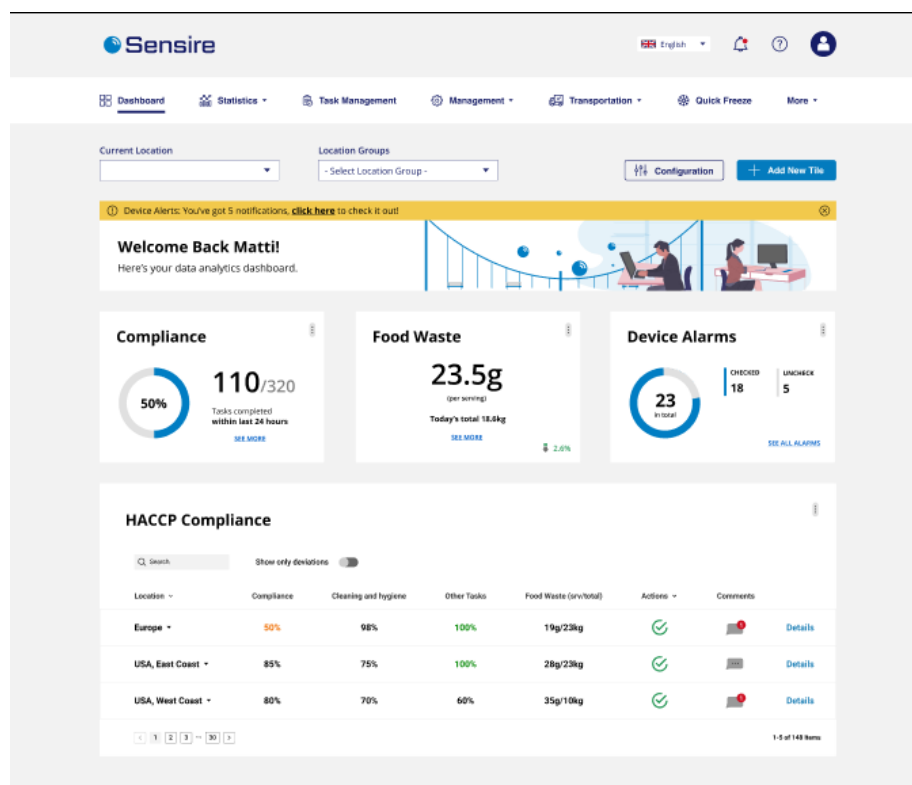
Tiedon keruusta tiedolla johtamiseen

Nyt kun erilaisia tehtäviä on suoritettuna, voidaan lopulta palata pilvipalveluun ja katsoa, miltä siellä näyttää.

Kuvahan on sama kuin oppaan alussa, mutta nyt siinä näkyvillä tiedoilla on enemmän taustaa, kun on käyty läpi tietoa tuottavat tehtävät. Eli tässä näkyy aiemmin keräämäämme tiedot omavalvontatehtävien suorittamisesta, hävikkirajauksista, automaattisista mittauksista ja niin edelleen.

Tarkastellaan aluksi lähemmin vaikka hävikkiä. Tietysti hävikkimittaukset ovat valinnainen lisä omavalvonnan kannalta, mutta liiketoimintasi kannalta taas se voi olla hyvinkin keskeinen mittari.

Klikkaamalla hävikin määrän kertovaa tiiltä tässä näkymässä, pääset porautumaan syvemmälle siihen, mihin ainesosiin, ateria-aikoihin tai toimipaikkoihin se eniten kytkeytyy.



Personoitu dashboard-näkymä Sensiren digitaalisessa omavalvontaratkaisussa

Tietysti kaikkia muitakin tiiliä voi klikkailla ihan samalla tavoin ja päästä katsomaan yksityiskohtaisempia tietoja siitä, mistä niiden luvut muodostuvat.

Jos käydään näkymää vielä muuten läpi, tässä dashboard-näkymässä omavalvontatehtäviätiili näyttää, mitkä tehtävät on suoritettu ja mitkä ovat vielä tekemättä. Samalla tavoin laitehälytystiili näyttää, onko automaattisten mittalaitteiden arvoissa ongelmia, joihin pitäisi kiinnittää huomiota.

Tällaista näkymää on jo paljon miellyttävämpää ja helpompaa lukea kuin papereista kerättyä dataa. Tietysti myös välitöntä reagointia vaativiin tapahtumiin pääsee oikeasti välittömästi käsiksi.

This is of course a lot easier and also faster than what you could do with paper records and work instructions. It's also easier to react if something seems to be amiss.



Yksityiskohtainen lämpötiladata näyttää, mitä varastointilämpötiloille kuuluu

Ja kun pääsy kaikkeen tähän tietoon on näin helppoa, voi hyvin olettaa, että esiin nousee sellaisia huomiota vaativia prosessin osia, joita hiomalla päästään parempiin tuloksiin.

Ehkä jokin toimipaikka voisi hyötyä, jos siellä lisättäisiin siivousta. Tai ehkä jokin kylmävarasto on jatkuvasti liian lämmin, koska työntekijät availevat sen ovea vähän väliä.

Digitaalisella omavalvontaratkaisulla työntekijöiden kanssa kommunikointi näistä aiheista on nopeaa ja helppoa, joten ongelmat ratkeavat ilman sen suurempaa vaivannäköä.

Tarvitseeko siivousta lisätä? Klikkaile pari lisätehtävää toimipaikalle ja henkilökunta näkee ne pian omassa työlistassaan.

Kylmävaraston osalta voisi joko lisätä kerran suoritettavan tehtävän säätää sen lämpötilaa matalammaksi, tai vaihtoehtoisesti kehittää prosessia niin, että ovea ei tarvitsisi avata niin usein.

Joka tapauksessa digitaalisessa ratkaisussa näet myös muutosten vaikutukset kokonaistilanteeseen heti kun henkilökunta ottaa ne käyttöön.

Näin digitaalista omavalvontaa käyttämällä pääsee hyvin helposti testaamaan ja analysoimaan erilaisten toimien vaikutuksia työprosesseihin ja pidemmällä tähtäimellä sekä työtehoon että liiketoiminnan kannattavuuteen. Näin tehtyjen toimine ei tarvitse perustua arvauksiin ja hypoteeseihin, vaan toimintaa pääsee oikeasti johtamaan tiedon avulla.

Lopuksi voidaan lyhyesti mainita vielä yksi seikka, joka helpottuu merkittävästi digitaalisen omavalvonnan ja tehtävienhallinnan käyttöönoton myötä.

Tämä on omavalvonnan ja muiden prosessien etäauditointi (oli kyseessä sitten sisäinen tai ulkonen auditointi).

Koska digitaalinen omavalvonta toimii langattomasti, tukee kattavasti erilaisia tehtäviä ja mittauksia sekä tallentaa tulokset pilvipalveluun, sitä voi helposti käyttää melkein minkä tahansa liiketoiminnan kohteen auditointiin.

Eli auditointitehtävät on helppo lisätä digitaaliseen kalenteriin, jolloin henkilökunnan on helppo suorittaa ne ja kirjata tulokset heti näkyville pilvipalveluun. Koska tehtävät luodaan ja kirjataan samoin kuin kaikki muutkin tehtävät, se on myös hyvin vaivaton tapa käyttää jo olemassa olevaa järjestelmää monipuolisemmin hyödyksi.

Ja jos sama auditointi tehdään useammassa toimipaikassa samanlaisena, on entistäkin helpompaa vain lisätä samat tehtävät työlistaan aina auditoinnin ollessa ajankohtaista.

Erinomaista ruokaturvallisuutta ja laatua Sensiren digitaalisen omavalvonnan avulla

Siinä se sitten oli. Katsauksemme digitaaliseen omavalvontaan, sen käyttöön ja hyötyihin alkaa olla loppuillaan.

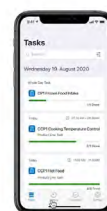
Koska pyrimme pitämään tämän oppaan luettavan pituisena, emme syventyneet digitaalisen omavalvonnan mahdollisuuksiin aivan juuriaan myöten, mutta jos haluat kuulla lisää asiasta, olemme aina valmiita auttamaan.

**Voit esimerkiksi varata meiltä demoesittelyn,
jossa käydään läpi järjestelmää.**

Varaa nyt!

Tai katso lyhyt video, jossa
esitellään pähkinän kuoressa
järjestelmän hyötyjä ja
käyttöä.

Sensire



*Ja jos mielesi nousee aiheesta mitä tahansa kysyttävää, ota
ihmeessä meihin yhteyttä. Oli asiasi mikä tahansa, autamme aina
mielellämme.*

www.sensire.fi

Tutustu myös pikaoppaaseemme!



Lataa opas!



Sensire on johtava asiantuntija elintarvikealan toimijoille tarkoitetuissa digitaalisissa ruokaturvallisuus- ja laaturatkaisuissa. Ratkaisujamme käyttävät päivittäin sadat asiakkaat ravintola-, pitopalvelu-, hotelli-, tuetun asumisen-, yms. kohteissa, joissa elintarviketurvallisuus ja toimivat prosessit ovat kriittisen tärkeitä. Valikoimastamme löydät myös ratkaisuja ruokaturvallisuuden ja laadun varmistukseen kuljetuksen ja varastoinnin tarpeisiin.