

Yhdessä hyvää tehden: Ruoka- ja Yrittäjyysstudion antimia

27.10.2023

VeRa-hanke on 2022 alkuvuodesta alkanut hanke, joka saapuu päätökseen nyt lokakuun lopussa. Hankkeen tavoitteena on ollut parantaa ruoka-alan vetovoimaisuutta ja saada uusia tekijöitä ja opiskelijoita alalle. Hankkeen tiimoilta on järjestetty innovaatiokiertueita Etelä-Pohjanmaan yläasteille sekä lukioihin, joissa kerrottiin alan monista eri mahdollisuuksista. Myös aivan uusia digitaalinen pakopeli *Kokin päivä* on luotu, jotta ihmiset pääsisivät tutustumaan ruoka-alaan helposti ja hauskasti. VeRa-hanke on myös järjestänyt useita Ruoka- ja yrittäjyysstudioita, joissa SeAMKin ja Sedun opiskelijat ovat päässeet oppimaan alan ammattilaisilta eri aihealueiden mukaisia ruoanvalmistusmenetelmiä ja käytäntöjä. Nämä studiokerrat ovat edistäneet oppilaitosten välistä yhteistyötä sekä yhteyttä suoraan työelämään.

Tällä kertaa Ruoka- ja yrittäjyysstudiota oli vetämässä Maija Silvennoinen, joka on ravintolamaailmassa tunnettu kovan luokan ammattilainen. Hän on aloittanut uransa jo 15-vuotiaana ja takana onkin jo 47 vuotta ruoka-alan töiden parissa. Silvennoinen on pitänyt VeRan Ruoka- ja yrittäjyysstudioita jo kolme kertaa. Silvennoisen edelliset studiokerrat ovat käsitelleet vegaanista ruoanlaittoja ja vegaanista leivontaa. Viimeisin studiokerta oli näiden pohjalta koostettu monipuolinen kokonaisuus. Pääsimme myös kysymään Silvennoisen omia näkemyksiä ruoka-alan tulevaisuudesta ja studiokertojen annista.



Maija Silvennoinen kertoi näkemyksiään ruoka-alan tulevaisuudesta (kuva: Vilma Mäkilä).

Silvennoinen kertoi tavoitteekseen ruoka- ja yrittäjyysstudioissa antaa opiskelijoille uusia virikkeitä ja motivaatiota tehdä ruokaa ja etenkin erilaista ruokaa, mitä yleensä tulee tehtyä. Erityisesti hän halusi korostaa opiskelijoille, miten kasviksista saa tehtyä ravitsevaa ja à la carte tasoista maittavaa ja monipuolista ruokaa. Hän toivoi opiskelijoiden oppivan studiokerroilta, että kasvisruoasta on moneksi. Hän korosti myös tärkeäksi, että ravintoloissa kokit maistaisivat aina valmistamaansa ruokaa, sillä heidän tuli aina tietää, että asiakkaalle lähetettävä ruoka on standardien mukaista.

Aiemmilla studiokerroilla Silvennoinen kertoo eri oppilaitosten opiskelijoiden yhteistyön sujuneen hyvin. Hänen mielestään on hienoa, että opiskelijat pääsevät tekemään erilaista ruokaa ja usein ruokia maistettaessa valo välkkyy silmissä. Hän kokee, että on tärkeää opettaa erilaisten ruokien valmistusta, jotta opiskelijat voivat todeta, ettei kasvisruoan valmistus ollutkaan niin haastavaa vaan se valmistui jopa helposti hyvällä lopputuloksella. Hän kehui myös opetusravintola Prikan tiloja ja sanoi, että paikalle on helppo saapua ja opettaa.

Silvennoinen kertoo merkittäväksi muutokseksi alalla ekologisten raaka-aineiden suosimisen. Suurimmaksi

tekijäksi hän mainitsee raaka-aineiden ja etenkin eläinproteiinien kallistumisen. Oikein valmistettuna kasvisruoka on ekologisuuden lisäksi edullista. Toiseksi isoksi muutokseksi hän mainitsee, että koronan jälkeen alalta on hävinnyt paljon ammatti-ihmisiä ja toisinaan on hankaluuksia löytää ammattitaitoista ja motivoitunutta henkilökuntaa. Hän kokee, että ala ei välttämättä houkuttele uusia tekijöitä huonon palkkauksen ja raskaan työn vuoksi.

Tulevaisuudessa ruoka-alan tekijät ovat moniosaajia, jotka osaavat tehdä ruokaa kaikista raaka-aineista taloudellisesti ja hävikin minimoiden. Hän kokee, että joillekin yritykselle esimerkiksi resque-myynti voisi toimia lisätulojen ja hävikin minimoimisen lisäksi positiivisena mainontana. Uusilta ruoka-alan tekijöiltä hän toivoo innokkuutta, motivaatiota ja rakkautta ruokaa kohtaan. Silvennoinen toteaa monien hakeutuvan alalle tietämättä, millaista alalla oikeasti on. Hän kehottaakin alalle hakeutuvien ensiksi oikeasti miettivän, ovatko työajat ja ruoanlaitto se oma juttu. Jos on motivoitunut niin alalla on mahdollista edetä pitkälle, ja silloin myös jaksaa opiskella ja seurata koko ajan kehittyvällä alalla tapahtuvia muutoksia.

Tämän kertaisella ruoka- ja yrittäjyysstudiolla opiskelijat pääsivät valmistamaan muun muassa sellericarpacciota, portobello sadwichit, paahdettua bataattirosmariinipyreetä ruusukaalilla ja fenkoliaiolilla, vegaanista britakakkua ja korvapuusteja. Nämä ruoat valikoituivat raaka-aineiden hinnan ja erilaisten kypsennys-, marinointi- ja valmistusmenetelmien perusteella. Sesonki on myös otettu näissä annoksissa huomioon. Studiokerta sujui jälleen mallikkaasti ja opiskelijat saivat hyvällä ohjeistuksella aikaan maukkaita ja kauniita annoksia.



Kuvassa vasemmalla paahdettua kirsikkatomaattikeittoa ja sellericarpacciota ja oikealla portobello sandwich (kuva: Eliisa Ylinen).

Vilma Mäkilä
Projektityöntekijä TKI

VeRa – Ruokapalvelualan vetovoiman lisääminen
Kestävät Ruokaratkaisut
SeAMK

VeRa-hanke on ruokapalvelualan vetovoiman lisäämiseen ja työelämäyhteyksien tiivistämiseen liittyvä hanke, joka on Euroopan unionin osarahoittama. Hankkeen toteuttajia ovat Seinäjoen ammattikorkeakoulu ja Seinäjoen koulutuskuntayhtymä.