

Oulun Tuotantokeittiö Oy:n tuotekehitystiimin terveiset

Oulun Tuotantokeittiö Oy:n tavoite on, että ruokalista ja tuotevalikoima ovat laadukkaita, kokonaistaloudellisia ja vastaavat eri asiakasryhmien tarpeisiin.

Vuoden 2021 alussa perustettiin Oulun Tuotantokeittiölle tuotekehitystiimi, jossa on mukana alan asiantuntijoita, kokkeja, työnohjaaja, työnjohtajia, kohde-esihenkilöt. Tuotekehitystiimiä vetää ruokalista- ja tuotesuunnittelija Päivi Kurkela.

Tuotekehitystiimin työssä korostuu tuotteiden monipuolisuus, laatu, hyvät raaka-aineet, edullisuus, maukkaus, ravitsemussuositusten toteutuminen ja tasalaatuisuus (kohteesta riippumatta).

Tiimin työ tuo esille henkilöstön vahvuuksia. Omasta työstä voidaan olla ylpeitä. Tuotannosuunnittelu ja laitekapasiteetin käyttö kehittyi entisestään, uudet ja jo olemassa olevat reseptit vakioituvat, saadaan hyviä ja uusia makuelämyksiä. Tyytyväinen asiakas motivoi henkilöstöä.

Yhteistyö sidosryhmien kanssa tiivistyy. Hyvä suunnittelu ja ennakointi parantaa elintarvikkeiden toimitusvarmuutta.

Tuotekehitystiimi kokoontuu säännöllisesti neljän viikon välein ja tiimin vetäjä suunnittelee tapaamisten aiheet etukäteen. Heti ensimmäisessä tapaamisessa tiimi tarttui ripeästi reseptien kehittämiseen ja ruokalistojen suunnitteluun. Yhtenä esimerkkinä tuotekehitystiimin työssä näkyy toimiminen mukana Ruokeva – ruokaa kestävästi ja vastuullisesti -hankeessa, jota hallinnoi ProAgria Oulu, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset ja rahoittaa Euroopan maaseuturahasto, Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus.

Ruokeva hankkeen tiimoilta tuotekehitystiimi testasi Kalajoella tuotettua lohirouhesäilykettä. Tuloksena saatiin pastavuoka, joka voi olla vaihtoehtona tonnikalapastavuolelle. Todettiin, että tuote vaatii vielä hienosäätöä. Tuotekehitystyö jatkuu ja lähiruokavaihtoehtoja käydään läpi aktiivisesti.

On hienoa päästä maistamaan uusia ja paranneltuja tuotteita yhdessä asiakkaan kanssa ja samalla kuulla asiakkaan toiveita tuotteista. Tavoitteena on tyytyväinen asiakas.



Kuvio 1. Tuotekehitystiimin yhtenä tavoitteena on saada maistuvaa lähiruokaa.