



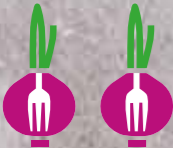
RUOKAMAAILMAN KONSEPTIEN OSAAMINEN

KONSEPTIEN VAATIMUSTASOT

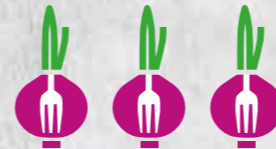
Ruokamaailman konseptit voidaan jakaa karkeasti kolmeen osaan.



Ruokamaailman tuotekonseptit ovat selkeitä jonkin tuotteen tai tuoteperheen ympärille rakennettuja kokonaisuuksia. Ne sisältävät ohjeistuksen, jota noudattamalla konsepti on käyttöön otettavissa. Konsepti ei vaadi erityistä ruokaosaamista, merkittäviä henkilöresursseja tai suuria investointeja. Käytettävät tuotteet ovat valmiita tai kypsennettäviä valmiita ja reseptiikka maksimissaan muutamia komponentteja sisältäviä. Esimerkki konseptista on Feelian keittiökonsepti. Vaatimustaso on myyjä/valmentaja.



Ruokamaailman toiminnalliset tuotekonseptit pitävät sisällään sekä tuoteratkaisuja että toiminnallisia ratkaisuja. Konseptin hyödyntäminen edellyttää kauppakohtaisten ratkaisujen ja valintojen tekemistä sekä niiden vaikutusten ymmärtämistä ja soveltuvuutta kaupan liikeideaan. Henkilökunnan osaamisen ja resurssoinnin arviointi sekä konseptin ohjeistuksen tunteminen ja valmentaminen



on tarvittaessa hallittava. Konseptit saattavat sisältää investointeja. Esimerkki konseptista on Pizza Romana - tai Meillä tehty -konsepti. Vaatimustaso on ruokamestari/konseptivalmentaja.

Ruokamaailman kokonaiskonseptit koostuvat useista konseptisalkun konsepteista tai niiden variaatioista. Konseptit edellyttävät laaja-alaista, kokonaisvaltaista näkemystä Ruokamaailman toiminnallisuuksista, henkilöstötarpeista, tuotteista ja niiden soveltuvuudesta kaupan liikeideaan sekä vaikutuksista kustannusrakenteeseen. Konseptit sisältävät usein investointeja, rakentamista sekä henkilökunnan valmentamista. Valmentajan tulee tuntea kaupan investointien ja rakentamisen prosessi pääpiirteittäin. Esimerkki konseptista on Bistro. Vaatimustaso on osastonvastaava/kauppias/Ruokamaailman valmentaja.

RUOKAMAAILMAN HENKILÖKUNNAN OSAAMISEN TASOT JA OSAAMISEN KEHITTÄMISEN POLKU

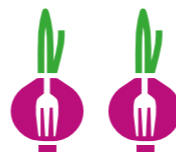
Ruokamaailman myyjä

- Osaa käsitellä tuotteita ja raaka-aineita niiden ominaisuuksien ja omavalvonnan edellyttämällä tavalla.
- Tunnistaa raaka-aineet ja tuntee myytävät tuotteet.
- Hallitsee valmiiden tuotteiden ohjeistusten mukaisen esillelaiton ja täydentämisen.
- Osaa käyttää osaston palvelualueen laitteita.
- Osaa myydä Ruokamaailman tuotteet, ateriakokonaisuudet ja niiden käyttöyhteystuotteet.
- Osaa opastaa asiakasta tuotteiden käytössä, esim. antaa lämmitysohjeen.
- Tuntee erikoisruokavaliot.
- Pyrkii kehittämään osaamistaan ja perehtyy tehtäviinsä.
- Osaa oikeat turvalliset ja tehokkaat työtavat.
- Tietää osaston ja oman työnsä merkityksen asiakastyytyväisyyteen.
- On suorittanut hygieniapassin.



Ruokamestari

- Tuntee kaupan liikeidean ja ymmärtää osastonsa merkityksen osana sitä.
- Tuntee tuoteryhmänsä tuotteet ja raaka-aineiden ominaisuudet hyvin.
- Osaa käyttää kaikkia osastonsa laitteita optimaalisesti ja hallitsee oikeat työtavat.
- Hallitsee sidosryhmäyhteistyön mallit ja mahdollisuudet.
- Tuntee hyvin erilaiset trendit, ruuanvalmistustavat ja sesongit sekä hankkii tietoa aktiivisesti.
- Osaa ideoida ja rakentaa asiakaslähtöisiä myyviä esillepanoja tuoteryhmänsä tuotteiden ympärille ja tehdä myyntiä tukevia toimenpiteitä.
- Tuntee tiedolla johtamisen välineet (Qlik).
- Osaa antaa vinkkejä ja ideoita yli osastorajojen.
- Osaa suunnitella osastonsa toimintaa pitkäjänteisesti huomioiden kaupan erilaiset asiakkaat ja kaupan liikeidean.
- Osaa rakentaa ja hinnoitella osastonsa valikoiman huomioiden erilaiset ruokailutapa- ja ruokailuhetkitarpeet.
- Jakaa osaamistaan ja perehdyttää osastonsa työntekijöitä.
- Ymmärtää eri konseptien henkilöstöresurssien tarpeet.



Ruokamaailman osastovastaava/kauppias

- Tuntee kaupan tavararyhmät laaja-alaisesti, erityisesti tuoretuotteet.
- Jakaa osaamistaan, perehdyttää sekä valmentaa ja tekee yhteistyötä osastovastaavien kanssa sesonkien ja ajankohtaisuuden näkymiseksi kaupassa.
- Osaa yhdistellä makuja ja raaka-aineita. Tarjoaa asiakkaille ruokaratkaisuja erilaisiin tilanteisiin monipuolisesti.
- Hankkii aktiivisesti tietoa ruokamaailman trendeistä, uutuuksista ja toimintamalleista.
- Hallitsee tiedolla johtamisen työvälineiden käytön.
- Ymmärtää erilaisten laitteiden potentiaalin ja osaa hyödyntää niitä optimaalisesti sekä osaa arvioida mahdollisten investointien taloudelliset ja maineelliset hyödyt.
- Tuntee erilaiset logistiikkamallit ja niiden hyödyt.
- Osaa henkilöstöasiat ja johtaa osastonsa henkilökuntaa.
- Osaa suunnitella henkilöstöresursseja ja resurssoida henkilöstöä toiminnan mukaisesti.



OSAAMISEN KEHITTÄMISEN KEINOT

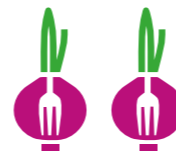
Ruokamaailman myyjä

- Perehtyminen kaupassa
- Pirkka-lehti, K-Ruoka-sivusto, Kehittyvä Kauppa-lehti
- K-Academy-verkkokoulutus
- Tuotetiedot, reseptiikka, laitteiden käyttöohjeet
- Esillepano-ohjeistukset
- Omavalvontaohjeet



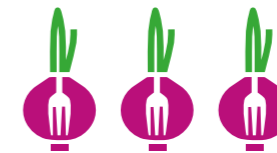
Ruokamestari

- Konseptien käsikirjat
- Teams-kanavat
- K-netti
- Trendien seuranta: ruokaohjelmat, lehdet, ravintolat, ruokasivut
- Koulutukset, yhteiset/kauppakohtaiset valmennukset, sidosryhmien tarjoamat koulutukset ja perehdytykset
- Kilpailijaseuranta
- Erilaisissa vuoroissa ja tehtävissä työskentely
- Tiedolla johtamisen työvälineiden käyttö tukemaan olemassa olevien tietojen jäsentämistä kokonaisuuksiksi
- Edistää avointa vuorovaikutusta ja toisilta oppimisen kulttuuria osaltaan.



Ruokamaailman osastovastaava/kauppias

- K-Gastronautti-valmennus
- Liikeideakoulutus, osastokohtainen liikeidea
- Juomakoulutus
- Kehittää esimies- ja johtamistaitojaan hankkimalla tietoa ja taitoa osallistumalla esim. esimiesvalmennuksiin.
- Tutustuu aktiivisesti uusiin ravintokonsepteihin ja kauppakohteisiin sekä pyrkii hyödyntämään kokemuksiaan omassa työssään.
- Tutustuu säännöllisesti myös muiden osastojen toimintaan.



RUOKAMAAILMAN VALMENTAJIEN OSAAMISEN TASOT JA OSAAMISEN KEHITTÄMISEN POLKU

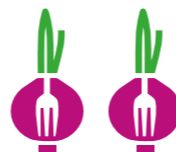
Valmentaja

- Tuntee Ruokamaailma-kokonaisuuden käsitteenä ja ymmärtää sen merkityksen kaupan liikeideassa.
- Tietää, missä Ruokamaailman konseptit ovat (K-netti/konseptisalkku) ja osaa käyttää niitä.
- Osaa opastaa kaupan henkilökuntaa konseptimateriaalien käytössä huomioiden henkilökunnan osaamisen tason.
- Osaa valmentaa kauppaa suoraviivaisen konseptiohjeistuksen sisältävien tuotekonseptien ja toiminnallisten konseptien kanssa.
- Tuntee Ruokamaailman konsepteihin liittyvät omavalvonnan pääpiirteet ja tietää, missä on lisätietoa.
- Perehtyy läpiviennissä oleviin konsepteihin ja ylläpitää osaamistaan.
- Vuorovaikuttaa konseptikehitykseen sovitun prosessin mukaisesti osastovalmennuksien tuen kautta.



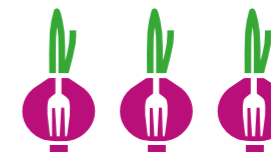
Konseptivalmentaja

- Tuntee hyvin eri konseptien soveltuvuuden kauppakohtaiseen liikeideaan ja asiakaskuntaan.
- Osaa antaa ehdotuksia kauppakohtaisesti potentiaalisten konseptien valinnassa.
- Tuntee ja osaa käyttää yleisimpiä konsepteihin kuuluvia keittiön laitteita.
- Tuntee erilaiset hinnoittelumallit (ravintola/kauppa).
- Osaa käsitellä Ruokamaailmaa kokonaisuutena.
- Tuntee eri konseptien vaatimustasot henkilökunnan osaamisen osalta ja opastaa kauppaa konsepteihin perehtymisessä sekä henkilöstöresurssien suunnittelussa.
- Tuntee Ruokamaailman yleisimmät raaka-aineet ja oikeat työtavat sekä omavalvonnan pääkohdat.
- Tuntee yleisimmät Ruokamaailman trendit ja toimijat.
- Tuntee omavalvonnan pääpiirteet ja osaa opastaa kauppaa omavalvonnassa.
- Osaa opastaa kauppaa sidosryhmäyhteistyön aloittamisessa (esim. ravintola).
- Vuorovaikuttaa aktiivisesti konseptikehitykseen sovitun prosessin mukaisesti osastovalmennuksien tuen kautta.



Ruokamaailman valmentaja

- Tuntee syvällisesti Ruokamaailma-kokonaisuuden ja sen konseptit sekä osaa suunnitella kauppakohtaiseen liikeideaan soveltuvan kauppakohtaisen konseptisalkun.
- Tuntee investointeja vaativien toiminnallisten konseptien prosessin.
- Tuntee ja osaa laaja-alaisesti käyttää kaupan keittiön ja palvelulinjaston laitteita.
- Osaa arvioida henkilökunnan osaamisen tasoa ja perehtymispolkua sekä valittujen konseptien vaikutusta henkilöstöresurssien tarpeeseen ja käyttöön.
- Tuntee Ruokamaailman tuotteet ja raaka-aineet sekä niiden mahdollisuudet ja eri toimintamallien omavalvonnan vaatimukset.
- Tuntee ruokamaailman trendit ja niiden mahdollisuudet kaupassa.
- Hallitsee sidosryhmäyhteistyön mallit ja mahdollisuudet.
- Vuorovaikuttaa aktiivisesti ja myös oma-aloitteisesti konseptikehitykseen.



OSAAMISEN KEHITTÄMISEN KEINOT

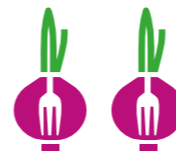
Valmentaja

- Osallistuu aktiivisesti valmentajille järjestettäviin koulutus- ja perehdytystilaisuuksiin.
- Tutustuu sovittuun konseptimateriaaliin.
- Perehtyy omavalvontasäädösten peruspiirteisiin.
- Käy säännöllisesti tutustumassa K-netin sisältöön.



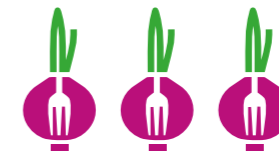
Konseptien valmentaja

- Perehtyy Ruokamaailman eri konsepteihin materiaalien ja ohjeistusten avulla.
- Tekee esimiehensä kanssa perehtymissuunnitelman.
- Hankkii tarvitsemaansa konseptikohtaista lisätietoa osastovalmennuksien tuelta.
- Seuraa erilaisia ruoka-alan julkaisuja ja viestimiä.
- Tutustuu kaupakohtaiseen liikeideaan kohteittain.



Ruokamaailman valmentaja

- Perehtyy ja osallistuu Ruokamaailman konseptien tekemiseen ja innovointiin.
- Tutustuu alan kirjallisuuteen, tutkimuksiin ja analyysihin.
- Tutustuu alan eri toimijoiden tarjoamiin raaka-aineisiin ja laitteisiin, esim. tuotenäytteiden ja yritysvierailujen avulla.
- Tutustuu aktiivisesti erilaisiin alan toimijoihin, kauppoihin sekä ravintoloihin.
- Keskustelee ja vuorovaikuttaa sidosryhmiensä kanssa aktiivisesti omaksuakseen uusia asioita.



KONSEPTIEN LÄPIVIENNIN JA PEREHTYMISEN POLKU



Konseptin perehdytys valmentajille

- Valmiin konseptimateriaalin läpikäynti
- Toiminnallisissa konsepteissa toiminnallinen harjoittelu
- Yhteinen kohdekäynti toiminnallisissa konsepteissa
- Aktiivinen vuorovaikutus valmentajan ja valmennuksen tuen välillä, myös konseptikehitys tukena perehtymisessä ja levitysvaiheessa
- Konseptin kehittämiseen liittyvä palautteen anto