



Työsuojelurahasto
Arbetskyddsfonden
The Finnish Work Environment Fund

Unelmana tuottava ja ergonominen ammattikeittiö

KeProK - Seminaari

10.6.2025



Työsuojelurahasto
Arbetskyddsfonden
The Finnish Work Environment Fund



Haaga-Helia

TURKU AMK



Keittiötyö, ergonomian ja tuottavuuden haasteet

- Hektiseen ammattikeittiötyöskentelyyn liittyy suurentunut riski tuki- ja liikuntaelinsairauksiin ja ennen aikaiseen työkyvyttömyyseläkkeeseen
- Alan työvoimapulan, tekijöiden vanhenemisen ja nousevien tuottavuusvaatimusten vuoksi tehokkuus ja työntekijöiden hyvinvointi tulevat jatkossa olemaan entistä merkittävämmässä roolissa
- Tilanne on kyllä tunnistettu ja tutkittu, mutta huolimatta monipuolisista mittauskäytännöistä erilaisista suosituksista ja teknisistä parannuksista työympäristöihin ja laitteisiin, tilanne ei ole merkittävästi parantunut.
- **Koska ei kannata tehdä samaa asiaa yhä uudelleen ja odottaa eri tuloksia**, KeProK hankkeessa on pyritty löytämään **uusi lähestymiskulma** keittiötyön ergonomian ja tuottavuuden kehittämiseen

KeProK hanke

- KeProK-hankeessa kehitetään ammattikeittiöiden työn fyysistä ja henkistä kuormitusta vähentävä keittiötyön prosessien mittausmalli.
- Kesto: 8/2024–6/2025
- Projektipäällikkö: Altti Lagstedt, yliopettaja, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu
- Toteuttajat: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu (koordinaattori) ja Turun ammattikorkeakoulu
- Rahoittaja: Työsuojelurahasto



KeProK tehtävät

1. Arvioida erilaisten olemassa olevien mittausmenetelmien käyttöä häiriöttömien ja objektiivisten kokonaisarviointikäytäntöjen luomisessa.
2. Koostaa erilaisista mittauskäytännöistä keittiötyön prosessien ja ergonomian arviointimalli, joka mahdollistaa vertailukelpoisen mittaamisen ja keskeisten prosessikehittämiskohteiden tunnistamisen.
3. Laatia keittiötyön prosessien arviointimalliin liittyviä suosituksia niin, että eri tilanteessa olevat keittiöt voivat keskittyä niille keskeisiin kehittämiskohteisiin.



Seminaarin ohjelma

12.50 Alkusanat ja hankkeen esittely / Altti Lagstedt, yliopettaja, Haaga-Helia

13.00 Keynote: Kognitiivinen kuorma fyysisten ja organisatoristen haasteiden taustalla /Sanna Reuna, aivoterveysten edistämisen asiantuntija

13.30 Keittiökuormituksen monet muodot /Marion Karppi, lehtori, Turku AMK

13.55 Modernit ammattikeittiökonseptit – prosessien ja työolosuhteiden monimuotoisuus /Minna Dammert, toimitusjohtaja, Damico ja V. A. Heikkinen, yliopettaja, Haaga-Helia

14.20 KeProK-malli Altti Lagstedt ja Marion Karppi

14.45 Ammattikeittiöiden ergonomia, paneelikeskustelu moderaattorina Annika Karppelin, lehtori, Turku AMK

15.15 Kysymyksiä ja keskustelua

15.40 Loppusanat, Tietoa KetCat-hankkeesta, loppukahvi ja verkostoitumista
Sakari Ketolainen, ruokatuotannon lehtori, Haaga-Helia

16.00 Tilaisuus päättyy

Keynote:
**Kognitiivinen kuorma
fyysisten ja
organisatoristen
haasteiden taustalla**
Sanna Reuna