



# Innovointipäivä keittiössä – prosessi

Luovia ideoita ja toimintaa ruoan valmistuksessa

Sini Mäkelä, Erja Sippo Lounais-Hämeen Koulutuskuntayhtymä

# Innovointipäivä keittiössä – tavoite ja rakenne

## Tavoitteellinen työskentelypäivä

Innovointipäivä yhdistää luovan ideoinnin, käytännön tekemisen ja yhteisen arvioinnin selkeäksi prosessiksi. Tapa kehittää ja innovoida uutta yhteiskehittämällä, joka mahdollistaa rohkeat kokeilut. Antaa myös vertaistukea osallistujille toisista yrityksistä ja asiantuntijalta. Auttaa yrityksiä, joilla ei muuten ole resursseja osaamisen kehittämiseen.

## Kohderyhmä

Ravintoloiden ja ammattikeittiöiden työntekijät

## Selkeä prosessirakenne

Prosessikaavio ohjaa osallistujia vaihe vaiheelta ja tukee sitoutumista sekä lopputulosta.

## Käytännön kokeilu ja arviointi

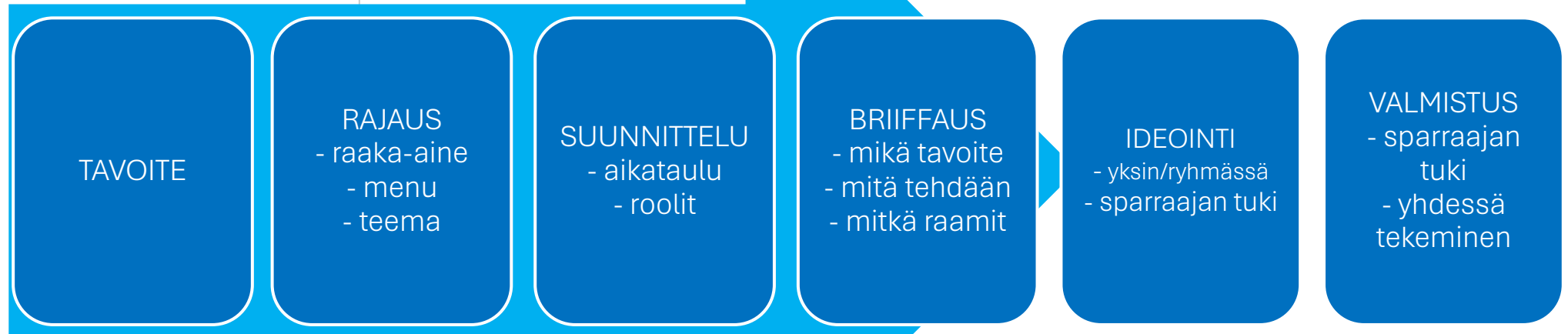
Keittiöympäristö mahdollistaa nopean idean testaamisen ja raaka-aineiden monipuolisen hyödyntämisen.

## Asiantuntijan sparraus

Sparraaja tuo uusia näkökulmia ja haastaa tiimiä ajattelemaan rohkeasti.



## INNOVOINTIPÄIVÄN TOTEUTUS PROSESSINA

IDEOINTI JA  
INNOVOINTIPALAUTE JA  
KEHITYS

# Aloitukset, raaka-aineet ja valmistautuminen

## Selkeän tavoitteen määrittely

Tavoitteen selkeys ohjaa innovointipäivää ja auttaa suuntaamaan luovuutta oikeaan suuntaan.  
(esim. tietty/tietyt raaka-aineet, jokin tietty teema menussa)

## Raaka-aineiden esivalinta

Ennalta valitut raaka-aineet rajoittavat luovuutta ja lisäävät innovatiivisia ratkaisuja prosessissa.

## Päivän suunnittelu ja roolit

Roolien ja aikataulun määrittely tuo järjestystä ja sujuvuutta innovaatioiden kehittämiseen.

## Osallistujien briiffaus

Hyvä briiffaus varmistaa sujuvan työskentelyn ja luo avoimen ilmapiirin ideoinnille.



# Ideointi, sparraus ja kokeilu

## Luova ideointi

Ideointivaihe on innovointipäivän ydin, jossa tuotetaan runsaasti ideoita eri menetelmin ilman rajoituksia.

## Sparrauksen merkitys

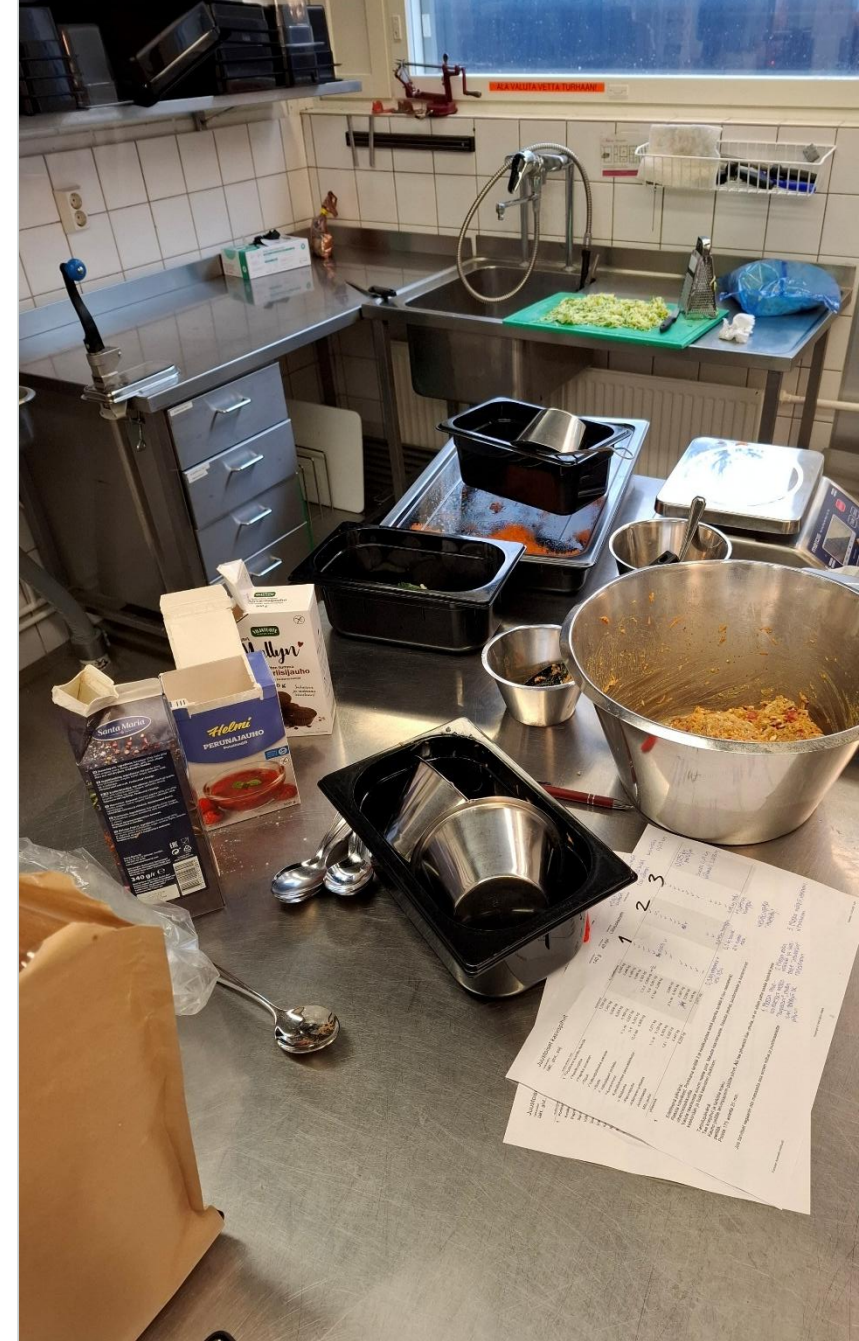
Sparraus tuo ulkopuolisen näkökulman ja auttaa kirkastamaan ideoita sekä laajentamaan ajattelua.

## Ideoiden valinta

Valitaan lupaavimmat ideat jatkokehitykseen arvioimalla niiden toteutettavuutta ja kiinnostavuutta.

## Kokeilemalla valmistaminen keittiössä

Kokeiluvalmistus testaa ideoita nopeasti käytännössä ja tukee innovointia tekemisen kautta.



# Kokeilu, palaute, jatkotoimet ja tulokset

## Uusien ideoiden ja innovaatioiden kokeilut

Kokeiluja arvioidaan makujen, rakenteen ja ulkonäön perusteella vertailukelpoisen palautteen saamiseksi.

## Syntyneiden tuotteiden arviointi

Tuotokset arvioidaan ennalta sovitulla tavalla, (esim. Makuraati, koemaistatus)

## Palaute ja kehitys

Palaute käydään läpi avoimessa ilmapiirissä, missä ideaa muokataan ja parannetaan yhdessä.

## Dokumentointi ja jatkotoimet

Tulokset kirjataan ylös, kerätään kirjallinen palaute osallistujilta ja sovitaan jatkotoimista, jotta innovointi tuottaa pitkäaikaista arvoa.

## Tulokset

Kahden toteutetun innovointipäivän tulokset olivat lupaavia. Osallistujien palaute oli erittäin positiivista. Tuloksina syntyi uusia tuotteita yrityksille.

