



Valintaesitys maakunnan yhteistyöryhmän sihteeristön käsittelyyn

Hankkeen julkinen nimi	Ruokapalveluiden johtaminen poikkeusolosuhteissa - Suurkeittiöesihenkilöiden valmiusosaamisen ja kriisiviestinnän kehittäminen
Hakemusnumero	212552
Valintakokouksen päivämäärä	16.9.2026
Hakijan virallinen nimi	Haaga-Helia ammattikorkeakoulu Oy
Osatoteuttajat	-
Toimintalinja	4 Työllistävä, osaava ja osallistava Suomi
Erityistavoite	4.2. Uutta osaamista työelämään
Alkamispäivämäärä	1.1.2027
Päätymispäivämäärä	31.12.2028

Hakijan esittämä kuvaus hankkeen sisällöstä

Taustaa

Ruokapalveluiden johtaminen poikkeusolosuhteissa – suurkeittiöesihenkilöiden valmiusosaamisen ja kriisiviestinnän kehittäminen-hankkeen lähtökohtina on edistää uusmaalaisten ruokapalveluesihenkilöstön tulevaisuus-, turvallisuus- ja valmiusosaamista poikkeusolosuhteissa. Hanketarve kumpuaa myös kansallisen ruokapalvelupoolin kehittämisestä, jonka tavoitteena on turvata ja varmistaa riittävä ruokapalvelutuotanto ja ruokapalveluiden saatavuus vakavissa häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa Uudenmaan elintarvikehuoltosektorin tukena.

Kohderyhmät

Hankkeen pääkohderyhmänä ovat ruokapalveluorganisaatioiden ylin- ja keskijohto sekä ammattikeittiöiden esihenkilöt, joille tulevaisuus-, muutos-, turvallisuus- ja kriisinkestävyyden johtamisen sekä kriisiviestinnän taitojen päivittäminen ja parantaminen on ajankohtaista. Nämä henkilöt voivat työskennellä esim. tuotantopäällikön tai -johtajan, ruokahuoltopäällikön, palvelupäällikön, hankinta-, laatu-, hotelli-, keittiö, ravintola-, vuoro- ja viestintäpäällikön tehtävissä.

Hankkeen tavoitteet

Hankkeen päätavoitteena on tarve kehittää Uudenmaan alueen ravitsemisalalla työskentelevän esihenkilöstön tulevaisuus- ja turvallisuuskävykyä kriisitilanteissa ja poikkeusolosuhteissa. Hankkeessa kehitetään uusmaalaisten ruokapalveluorganisaatioiden ja ammattikeittiöiden esihenkilöiden tulevaisuus-, turvallisuus- ja valmiusosaamista monipuolisesti, sillä ravitsemisalan perus- ja täydennyskoulutus ei näitä opetussisältöjä tarjoa.

Tulevaisuus- ja turvallisuuskävykyys tarkoittaa tässä hankkeessa ruokatuotanto-organisaation tuotannon, palvelujen ja logistiikan johtamista äkillisissä riski-, muutos- ja onnettomuustilanteissa. Valmiusosaamisella tarkoitetaan riskien ennakoimista sekä suurkeittiöiden huoltovarmuuden ja kriisinkestävyyden parantamista. Hankkeen alatavoitteita ovat kohderyhmän ruokatuotanto-, palvelu- ja logistiikan

johtamisosaamisen kehittäminen kriisitilanteissa ja poikkeusolosuhteissa, esihenkilöstön valmiusosaamisen parantaminen ennakoimalla ruokahuollon, erityisesti kouluruokailun riskejä sekä edustamiensa suurkeittiöiden huoltovarmuutta ja kriisinkestävyyttä ja parantaa ja kehittää osallistujien tietojohtamisen ja kriisiviestintätaitoja poikkeusolosuhteissa.

Toimenpiteet

Kaksivuotinen (2027-2028) hanke toteutetaan seitsemän työpaketin kokonaisuudella, joista ensimmäinen kokonaisuus muodostuu hankehallinnollisista ja yhteistyön koordinoinnin sekä osallistujien rekrytoinnista. Työpaketit 1-5 ovat valmennuksellisia työpaketteja ja TP6 kattaa koko hankeajan viestinnän ja tulosten juurruttamisen toimenpiteet.

Työpakettien pääteemat ovat:

TP0 Hankehallinto ja yhteistyön koordinointi (01/2027–12/2028)

TP1 Tulevaisuus- ja turvallisuuskyvykkyys sekä valmiusosaaminen (1/2027–7/2027)

TP2 Valmiussuunnittelu osana esihenkilötyötä (8/2027–03/2028)

TP3 Ruokapalvelujen johtaminen kriisi- ja poikkeustilanteissa (8/2027–12/2027)

TP4 Tietovirtojen ja tietoturvan johtaminen (1/2028–7/2028)

TP5 Kriisiviestintä (1–12/2028)

TP6 Hankeviestintä ja vaikuttavuus (1/2027–12/2028)

Valmennukset keskittyvät kohderyhmän valmius- ja turvallisuusosaamisen kehittämiseen ja tulevaisuudessa tarvittavien taitojen parantamiseen. Valmennukset toteutetaan kohderyhmälle suunnattuina, teemoiteltuina online-koulutuksina ja toiminnallisina työpajoina sekä poikkeustilanteiden johtamisen ja kriisiviestinnän simulointiharjoituksina, joissa hyödynnetään puolustusorganisaatioiden huoltologistisia menetelmiä, kuten osaamisen etenemisen seurantakokeita. Valmennussisältöjen suunnittelussa hyödynnetään NATO:n puolustusorganisaatioiden huoltologistisia johtamissisältöjä sekä elintarvikepoolin ja maanpuolustuskoulutusten kurssisisältöjä.

Tulokset

Hankkeen päätuloksena hankkeen valmennuksiin osallistujat ja keskeiset sidosryhmät rakentavat yhteistyössä ammattikeittiöiden ja koko ruokaketjun ja ravitsemisalan osaamisen tulevaisuuskestävyyttä niin, että osallistujaorganisaatioiden esihenkilöiden strateginen, taktinen ja operationaalinen osaaminen kehittyy. Samalla koko ruokaketjun asiantuntijoiden valmius- ja kriisiviestinnällinen osaaminen päivittyy.

Hanketta koordinoi Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Valmentajina toimivat Haaga-Helian ja yhteistyöverkoston, kuten ruokapoolin yritystoimijoiden, Maanpuolustuskorkeakoulun ja MaRa ry:n asiantuntijat sekä ruokaketjun keskeisten tukku- ja laitetoimijoiden edustajat.

Lisätietoja hakemuksesta

Haaga-Helia hakevat rahoitusta 201 306 € (75 %) ja omarahoitusosuus 67 102 € (25 %). Hanke kohdistuu Uudellemaalle.

Rinnalle suunniteltu EAKR –hanke, joka sai kielteisen päätöksen maakuntaliitolta.

Kustannusarvio ja rahoitussuunnitelma

Hankkeen kustannusarvio yhteensä	268 408 €
Hankkeen rahoitussuunnitelma yhteensä	268 408 €
Hankkeelle esitetty tuen enimmäismäärä	201 306 €

Rahoittajan arvio hankkeesta

Hanke on ohjelma-asiakirjan mukainen ja rahoituskelpoinen ja se täyttää yleiset valintakriteerit. Hanke tukee Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027 EU:n alue ja rakennepolitiikan ohjelman erityistavoitetta 4.2. Uutta osaamista työelämään.

Hankkeessa kehitetään Uudenmaan ruokapalveluorganisaatioiden ylimmän ja keskijohdon sekä ammattikeittiöiden esihenkilöiden valmius-, turvallisuus- ja kriisiviestintäosaamista poikkeusolosuhteissa. Toteutus sisältää verkkokoulutuksia, työpajoja, simulaatioharjoituksia, webinaareja, podcasteja ja raportteja. Tavoitteena on vahvistaa ruokahuollon johtamista, huoltovarmuutta ja kriisinkestävyyttä. Hankkeessa tavoitellaan 20 yritystä ja 50 henkilöä.

Arviointiryhmä antoi erinomaiset pisteet hankkeen uutuusarvosta ja lisäarvosta, mutta muista kohdista hanke pärjasi vain kohtalaisesti. Hanke ei edistä suoraan työllistymistä tai kouluttautumista, ainoastaan hyvin välillisesti esimerkiksi osaamisen kehittämisen kautta tai sisältöjen levittäminen restonomikoulutuksiin. Kohtaantoa tai ammatillista liikkuvuutta hanke ei varsinaisesti edistä. Yhteistyötä tehdään alan toimijoiden kanssa sisältöjen suunnittelun vaiheessa. Horisontaalisista periaatteista hanke sai heikot pisteet, toimintaympäristön analyysiä ei ole lainkaan tehty ja hankenäkökulma puuttuu täysin.

Hakemus sai 16/32 pistettä, mikä ylittää vaaditun pisterajan, mutta ei pärjää vertailussa muiden samassa haussa saapuneiden hankkeiden kanssa käytettävissä olevan rahoituskehiksen puitteissa.

Ratkaisun perustelut ja jatkotoimenpiteet

Hakemuksen arviointi on tehty Kaakkois-Suomen elinvoimakeskuksen avoimeen ESR+ hakuun jätettyjen hakemusten arviointikokouksissa 1.6.2026 (yleiset valintaperusteet) ja 18.6.2026 (erityiset valintaperusteet). Asiantuntijoiden kommentointikierros ajalla 2.6.-16.6.2026.

Hanke esitetään hylättäväksi, kun hanke ei pärjännyt vertailussa muiden samassa haussa saapuneiden kanssa.

Rahoittaja puoltaa hakemuksen hyväksymistä

Ei