Matkakertomus Maribor, Slovenia 14.-18.6.2026

Matkalla mukana ruokapalvelujen väkeä Ysaolta Tuija Repo, Hanna Nissinen, Anne Huttunen, Niina Marjamaa ja Päivi Honkanen.

Matkamme tarkoituksena oli päästä tutustumaan slovenialaisiin oppilaitoksiin, opiskelijoiden oppimisympäristöihin ravintoloissa sekä paikalliseen kulttuuriin. Matkan tavoitteena oli myös edistää kielitaitoamme ja vahvistaa yhteistyötä opiskelijoiden ja henkilöstön liikkuvuuksia ajatellen.

Aloitimme matkamme junalla Helsinkiin, josta matka jatkui aamuvarhaisella lennolla Ljubljanaan. Matkan järjestelyissä yhteistyökumppanina oli slovenialainen SiMO Experience, jonka järjestämä kuljettaja oli vastassa lentoasemalla ja kyyditsi meidät B&B Hotel Mariboriin.

Ensimmäisenä päivänä pääsimme vierailemaan Vladimir Fartur d.o.o. -yritykseen. Johtaja esitteli meille ravintolan ja kahvilan toimintaa sekä kertoi omistamastaan pienpanimosta. Tässä yrityksessä käy vaihtojaksoilla paljon opiskelijoita ympäri Euroopan. Myös tällä hetkellä heillä oli kokki- ja tarjoilijaopiskelijoita kv-jaksoilla. Yrityksellä on perusteellinen perehdytysohjelma ja opiskelijoilla on hyvät mahdollisuudet harjoitella erilaisia työtehtäviä. Yritys edellyttää hyvää motivaatiota, mutta alan taidot eivät tarvitse olla vielä huippuunsa kehittyneet.



Tutustumassa Vladimir Fartur d.o.o. -yritykseen.

Saapumispäivänä tutustuimme Mariboriin SiMO-organisaation järjestämällä kävelykierroksella. Kaupungin keskusta on erittäin kaunis ja turvallinen. Samalla kierroksella oli mukana myös liettualaisia opiskelijoita sekä saksalainen opettaja.



Drava -joki virtaa Mariborin halki.

Toisena matkapäivänä pääsimme vierailulle Biotecnology -oppilaitokseen, joka on maatalous- ja luonnonvara-alan oppilaitos. Opiskelijoilla on omat pienet viljelyalueet, jossa he kasvattavat alusta alkaen mm. salaatteja, yrttejä ja muita kasviksia. Oppilaitoksen myymälässä myydään omia tuotteita viineistä hunajaan ja kasviksiin. Maistelimme erittäin hyvää oppilaitoksen valmistamaa omenamehua.



Oppilaitoksen oppimisympäristönä toimii 90 ha tila. Pelloilla viljellään vihanneksia, yrttejä, juureksia, viiniä sekä erilaisia hedelmäpuita. Toisella kampuksella on keskitytty maatalousalan opetukseen. Koulutilalla on hevosia ja lampaita.

Seuraavaksi siirryimme tutustumaan lähellä sijaitsevan yksityisen Skalina-organisaation ruokapalveluihin. Siellä valmistetaan ruokaa peruskouluun, päiväkotiin, jakelukeittiöihin ja asuntolassa asuville opiskelijoille sekä ulkoisille asiakkaille n. 4000 ruoka-annosta päivässä. Meille uutena asiana heillä oli käytössä sovellus, jolla opiskelijat tilaavat haluamansa annoksen edellisenä päivänä klo 12 mennessä. Sovelluksesta opiskelijat näkevät mitkä kaikki kuusi ruokalajia seuraavana päivänä on tarjolla. Keittiö tilaa seuraavan päivän raaka-aineet klo 13 aikaan opiskelijoiden tilausten mukaisesti. Elintarviketoimitukset saapuvat aamulla klo 6 mennessä, jolloin ruuanvalmistus alkaa. Tämä järjestelmä auttaa varautumaan sopivalla määrällä ruokaa, jolloin hävikkiä ei juuri tule. Maan hallitus edellyttää, että tämä sovellus on käytössä kaikilla kouluilla.

Viimeisenä käyntikohteena tiistaina oli organisaatiossa Nana bistro&coffee. Siellä sydämellinen yrittäjä Devana otti meidät vastaan ja kertoi toiminnasta ja opiskelijoiden kv-jaksoista. Myös tässä yrityksessä käy paljon opiskelijoita eri pituisilla jaksoilla. Työtehtävät sijoittuvat keittiöihin, salin puolelle, kahvilaan sekä catering toimintaan. Yritys toteuttaa catering-palvelua sekä Sloveniassa että ulkomailla. Meidät otettiin erittäin lämpimästi vastaan ja toivotettiin seuraavana aamuna tervetulleeksi kuuluisalle runsaalle slovenialaiselle brunssille.



Kolmantena aamuna nautimme brunssin Nanassa. Slovenialainen brunssi oli erittäin runsas, koostuen erilaisista suolaisista päällystetyistä leivistä, lihoista, tuoreista yrteistä, juustoista ja perinteisestä slovenialaisesta polentapuurosta, jonka päällä oli ruskistettuja ihrakuutioita. Tämä ruokalaji oli meille eksoottinen. Lisäksi oli jugurtteja, marjaisaa pullavanukkaan tyyppistä jälkiruokaa sekä smoothieta ja tietenkin kahvia.

Brunssin jälkeen vierailimme paikallisessa matkailu- ja ravintola-alan oppilaitoksessa, joka vastaa ehkä Suomen ammattikorkeakoulua. Oppilaitos on todella korkeatasoinen tilojen ja opetuksen puolesta. Siellä oli erittäin hyvät oppimisympäristöt keittiöineen, baariluokkineen, saunoineen ja hotellihuoneineen. Jälkimmäiset eivät ole käytössä muuten kuin wellness -opetustarkoitukseen. Keittiötiloista yksi oli ”demokeittiö” nousevine katsomoineen. Luokan edessä opettajan työskentelyä voidaan kuvata ja jakaa näytölle tai talon ulkopuolelle. Opetuksen korkeasta tasosta kertoo oppilaitoksen ravintolan seitsemänä vuonna saavuttamat Michelin -palkinnot.



Opetuskeittiö. Käytössä kaasu- ja induktioliedet.



Osa oppilaitoksen ravintolan Michelin -lautasista

Viimeisenä tapasimme SiMO-organisaation toimistolla toimitusjohtaja Zanan, sekä Domenin ja Mihan. He esittelivät organisaationsa toimintaa ja he todella vakuuttivat meidät ammattitaidollaan. Opiskelijoiden, samoin kuin meidänkin opintomatkamme oli erittäin hyvin organisoitu ja kaikessa toiminnassa näkyi aito välittäminen ihmisistä.



Ohjelman päätteeksi SiMO-organisaation toimistolla.

Tunnelmia vaihdon jälkeen

Vaihdon keskeisenä tavoitteena oli päästä tutustumaan slovenialaisiin oppilaitoksiin ja niiden keittiöihin, opiskelijoiden oppimisympäristöihin ravintoloissa sekä paikalliseen kulttuuriin. Lisäksi tavoitteena oli vahvistaa kielitaitoa. Tavoitteet toteutuivat hyvin, sillä tutustumiskohteet oli valittu huolella ja meidät otettiin vastaan hyvin ystävällisesti ja vieraanvaraisesti. Englanniksi puhuminen oli aluksi hieman kankeaa, mutta ruostunut taito parani loppua kohti. Tunnelmaa kevensi se, ettei englanti ollut isäntämaan kotikieli, joten autoimme toinen toisiamme oikein ilmaisujen löytämisessä.

Matkan aikana peilasimme omia käytäntöjämme vierailukohteiden toimintaan ja löysimme muutamia konkreettisia asioita, joilla voimme mm. yrittää vähentää ruokahävikkiä. Oma asiantuntijuus kirkastui esimerkiksi ruokapalvelun it-sovellusten käyttäjänä, sillä Sloveniassa toimitaan hieman vanhemmilla menetelmillä esimerkiksi elintarviketilausten tekemisessä ja ruokalistojen suunnittelussa.

Ympäristövastuullisuus ja kestävä kehitys näkyivät positiivisella tavalla missä liikuimmekin. Jätteiden lajittelu toimi hyvin osana slovenialaisten arkea ja kaikkialla oli hyvin siistiä. Näkemämme keittiötilat olivat myös todella puhtaita ja hyvässä järjestyksessä.

SiMO-organisaation toiminta teki minuun suuren vaikutuksen. Heistä kaikista välittyi aito halu auttaa ja tukea vaihto-opiskelijoita kaikissa tilanteissa sekä ennakoida mahdollisia karikoita. Vaihdossa nähtyä ja kuultua jaan mielelläni koko ruokapalvelun henkilöstölle sekä myös ravitsemisalan opetushenkilöstölle.

Kiitos kun sain osallistua Erasmus+-henkilöstövaihtoon, se oli ikimuistoinen kokemus!

Iisalmessa 22.6.2026

Anne Huttunen