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 oli perusteellinen perehdytysohjelma ja opiskelijoilla oli 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 90ha tila. Pelloilla viljellään vihanneksia, yrttejä, juureksia, viiniä sekä erilaisia hedelmäpuita. Toisella kampuksella on keskitytty maatalousalan opetukseen. Koulutilalla on hevosia ja lampaita.

Seuraavaksi siirryimme tutustumaan viereiseen 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, 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 kahvia tottakai.

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 pääsimme Simo-organisaation toimistolle tapaamaan toimitusjohtaja Zanan, sekä Domenin ja Mihan. He esittelivät organisaationsa toimintaa ja he todella vakuuttivat meidät toiminnastaan ammattitaidollaan. Opiskelijoiden, samoin kuin meidänkin opintomatkamme oli erittäin hyvin organisoitu ja kaikessa toiminnassa näkyi aito välittäminen ihmisistä.



Ohjelman päätteeksi SiMO-organisaation toimistolla.

Omia ajatuksia

Vaihdon tavoitteena oli tutustua Slovenian koulutukseen ruokapalveluissa, -kulttuuriin, sekä yhteistyön- että englanninkielen vahvistaminen.

Konkreettiset asiat:
Tutustuin
-uuteen ruokakulttuuriin, joita voimme hyödyntää myös mahdollisesti meidän keittiössämme.
-suurtalouskeittiön logistiikkaan, sekä tilausprosessiin.
-moderneihin opetustiloihin kouluissa.
-kasvien viljelyyn (yrtit, salaatit, sipuli, peruna jne.). Sopisiko meille Pemolle oma yrttipuutarha?
Vierailun aikana kehityin ja rohkaistuin käyttämään englannin kielistä ammatillista sanastoa sekä verkostoiduin.
Kaiken kaikkiaan todella antoisa ja silmiä avaava matka Sloveniaan.

Vaihto palveli omaa asiantuntijuuttani tuomalla uusia näkökulmia ravitsemukseen, kulttuuriin ja ruokatuotantoon.
Verkostoitumista, arvokkaita kansainvälisiä kohtaamisia ja kontakteja.

Jaan kokemukseni tiimin kesken.
Intran juttunurkkaan pieni juttu matkaltamme.

Digitaalisuus:
Opiskelijat tilaavat lounasruokansa edellisenä päivänä ruokalan sivuston kautta. Opiskelijakorttia käyttämällä ruokalan päätteessä keittiöhenkilökunta näkee mitä oppilas on tilannut ja henkilökunta annostelee sen mukaan tilaaman ruon lautaselle. Näin ruokaa valmistetaan juuri sopiva määrä kullekin päivälle ja näin hävikkiä pystytään minimoimaan. Elintarvikevaraston ei tarvitse olla suuri, kun elintarvikkeet tilataan edellisenä päivänä soittamalla. Logistiikka toimii siis joka päivä.
Ravintoloissa asiakkaantilaus menee tarjoilijan kirjatessa mobiili tilauspäätteestä suoraan keittiöön. Näin kokki voi aloittaa ruoanlaiton heti, kun tarjoilija on vielä asiakkaalle tuomassa pientä naposteltavaa, juomaa sekä aterimia. Näin odotusaika tilaamalle annokselle on aika minimaalinen riippumatta asiakkaiden määrästä. Samalla päätteellä toimii myös kassajärjestelmä (POS-terminal).

Kestävyys:
Ruokahävikin määrä oli vähäinen, johtuen muun muassa hyvistä tilausjärjestelmistä.
Roskien lajittelu: biojäte, sekajäte, paperi, lasi. Pakkausjäte: metalli, muovi ja kartonki.

Osallisuus ja monimuotoisuus:
Avoimia ja ystävällisiä ihmisiä. Monikulttuurisuuden edistämistä tehdään kokoajan.
Kadut, kaupat ja suurin osa ravintoloista olivat esteettömiä. Helposti kuljettavia ja hyvä kuntoisia.

Hanna Nissinen