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.

Tuija Revon mietteitä matkasta:

Matka oli todella avartava sekä mieleenpainuva! Paljon tuli uusia asioita vastaan minkälaisista ei ollut aiemmin kuullutkaan. Tavoitteenakin oli tutustua eri kulttuurin työ”välineistöön”. Esimerkiksi

Skalinassa oli tällainen juuri tämä sovellus, jonka kautta oppilaat tilaavat lounaan seuraavalle päivälle. Minun mielestäni todella hieno keksintö, joka vähentää merkittävästi hävikin määrää kuten myös se että ruoka annostellaan. Tiedä vaikka meilläkin olisi tällainen YSAOlla joskus tulevaisuudessa.

Toinen uusi, erilainen ”laite” joka tuli vastaan oli oluthana systeemi, joka oli käytössä Vladimir Fartunin yrityksessä. Asiakas pystyy lataamaan kortille erihintaisia olut ”paketteja”, jolla hän voi hakea hanasta olutta tarjoilijan avustuksella kylläkin, joten ikärajavalvonta hoituu sen myötä. Näin ollen ns. kassaliikenne vähenee.

Aivan huikeita uusia asioita tuli eteen myös matkailu- ja ravintola alan oppilaitoksessa. Aiemmin en ollut kuullutkaan ns. demokeittiöstä. Siellä oli tavallaan pienikokoinen ”katsomo”, auditorio, jossa opiskelijat istuvat ja seuraavat edessä olevan keittiön tapahtumia. Keittiössä oli myös kamerat, jotka videoivat työskentelyä keittiössä, joten opetusta pystyy jakamaan myös luokan ulkopuolelle. Tämä olisi minusta hieno asia, vaikka meillekin ja voisi olla toteutettavissa useallekin alalle.

Viininmaistelu luokkakin oli minulle yksi uusista asioista tässä koulussa, jossa hoitavat myös ruokien maisteluharjoituksia/testejä. Sekä valitsevat ruuille sopivia viinejä. Majoitusalalle oli ”rakennettu” oikea hotellihuone, jossa oppilaat harjoittelevat huoneensiivousta ihan oikean hotellihuoneen siivousta, tämäkin olisi minusta hienoa saada meille. Eikä olisi vaikeaa toteuttaa.

Biotecnology oppilaitoksesta jäi päällimmäisenä mieleen se, jotta oppilaat saavat itse kasvattaa vihanneksia yms. Joita jatkojalostetaan myytäviksi tuotteiksi. Samaa voisi jossain muodossa ajatella YSAOllekkin. Ja sekin jäi mieleen, jota voisimme mekin hyödyntää…. Voisi käyttää vierailuilla esim. päiväkoti/ala-aste ikäisiä lapsia ja näyttäisi heille, miten kaikki vihannekset yms. kasvaa. Tulisi lapsille tutuiksi muutenkin kuin vaan pilkottuina lautaselle. Voi vaikka maistua kasvikset paremmin, kun oppivat niitä paremmin ”tuntemaan”.

Nanassa saisivat kaikki alalla jo olevat sekä alalle aikovat aivan huikeaa ja monipuolista oppia.

Kielitaidonkin kehittäminen oli yksi tavoitteista. Rohkeutta pitäisi puhumiseen saada… mutta oli kyllä kiva huomata kuinka hyvin ymmärsi heidän englantiansa, slovenialaiset puhuvat selkeää englantia ja tarpeeksi hitaalla tempolla. Eivät niin nopeasti kuin omaa kieltänsä, se tulee kyllä nopeaa tahtia.

Tästä reissusta jäi käteen myös pieni kipinä, jos vaikka joskus olisi mahdollista lähteä uudelleen Slovenian Mariboriin ja päästä katsomaan ja kenties hieman tekemään käytännöntöitä heidän arjessaan. Aivan tosissani olisin kiinnostunut ja rohkaistuisin asiaan vielä enemmän, jos joku voisi lähteä mukaan touhuun.

Aivan ehdottomasti suosittelen kaikille Mariboriin menemistä joko vapaalla, opiskelemaan, työharjoitteluun tai töihin. Kerron kyllä työpaikalla kaikille mahdollisille suosittelut niin oppilaille kuin henkilökunnallekin. Koen jotta kohde on äärimmäisen turvallinen. SiMOn työntekijät ovat aivan huippuja, todella helposti lähestyttäviä ja heistä aina ainakin yksi on saatavilla 24/7 olipa asiasta kuin asiasta kyse. Todella matalalla kynnyksellä voi olla heihin yhteydessä.