

[Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,](#)
[Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp](#)

Leipomoalan työtehtäviä

Varastonhoitaja

Varastonhoitajan työtehtävät:

- Ottaa vastaan tavarat, jotka tulevat varastolle ja pitää huolta varaston järjestyksestä.
- Huolehtii, että raaka-aineet käytetään oikeassa järjestyksessä (FiFo = First in - First out)
- Katsoo, että kaikki tilatut tuotteet ovat mukana kuormassa ja tekee tilauksia, jos tarvitsee.
- Tarkistaa, että tuotteiden laatu on hyvä. Jos tuotteessa on virhe, tekee reklamaation.
- Tekee varaston inventaarion yrityksen ohjeiden mukaan, normaalisti noin kerran kuukaudessa.

Varastonhoitaja työskentelee usein kaupan alan työehtosopimuksen mukaisesti. Silloin palkka on n. 2300-2500€ kuukaudessa.

Palkka voidaan myös sopia. Joskus käytössä on leipomon TES.



FiFo = vanhempi tuote käytetään ennen uutta

reklamaatio = valitus tai huomautus virheellisestä tuotteesta

inventaario = lasketaan ja kirjataan tarkasti kaikki tuotteet, jotka ovat varastossa

TES = työehtosopimus

Taikinantekijä

Taikinantekijä valmistaa erilaisia taikinoita ja massoja leipomon raaka-aineista (leivontaprosessin ensimmäinen työvaihe).

Taikinantekijän tärkein työväline on ajantasainen resepti.

Yleensä taikinantekijä tekee vain taikinoita, eikä osallistu muuhun leivontaan. Erityisesti isoissa leipomoissa taikinantekohuone on erillään muusta tuotannosta.

Taikinanteko on usein fyysistä työtä. Työntekijällä täytyy olla hyvä peruskunto ja työpaikalla hyvin suunniteltu työergonomia, jotta työntekijä voi tehdä työn turvallisesti.

Palkkaluokka 6.



ajantasainen = päivitetty, uusimman tiedon mukainen

taikinantekohuone = huone, jossa tehdään taikinaa

tuotanto = paikka, jossa valmistetaan tuotteita, esim. leipomo

ergonomia = ihmisen keholle sopivaksi muokattu esim. Työpisteen pöydän korkeutta voi nostaa tai laskea henkilön pituuden mukaan

palkkaluokka = palkka maksetaan tehtävän vaikeustason mukaan, palkkaluokka 6 on taulukon ylin palkkaluokka

Leipuri

Leipuri valmistaa leipiä, kahvileipiä ja leipomon eineksiä käsin tai koneella.

Pienemmissä leipomoissa leipuri valmistaa tuotteen kokonaan itse:

- tekee taikinan
- ylöslyö eli muotoilee
- nostattaa
- paistaa
- pakkaa

Leipuri osallistuu joskus myös kuorman purkamiseen ja valmiiden tuotteiden lähettämiseen.

Palkkaluokka 5-6.



eines = teollisesti valmistettu valmisruoka, joka voidaan syödä sellaisenaan tai lämmitettynä

ylöslyödä = muotoilla taikinaa

nostattaa = antaa taikinan levätä ja kohota ennen paistamista

kuorman purkaminen = tavaroiden ottaminen pois esim. Autosta tai laatikosta ja laittaminen oikeaan paikkaan

Ylöslyöjä

Ylöslyöjä muotoilee erilaisia taikinoita käsin ja koneella.

Ylöslyönnillä tarkoitetaan kaikenlaisia ruoka- ja kahvileivän sekä einesten muotoilua raa'asta (raaka) taikinasta.

Ylöslyöjän työ on erityisen tärkeää teollisessa leivonnassa.

Käsileivonnassa ylöslyönti on yleensä normaali leipurin työtehtävä, esimerkiksi pullan pyöritys, pitkön teko tai leivän muotoilu.



teollinen leivonta = valmistetaan suuria määriä leivonnaisia tehtaassa koneiden avulla

Kaulaaja

Kaulaaja kaulaa erilaisia taikinoita, esimerkiksi wiener- ja lehtitaikinoita sekä pulla- ja rinkelitaikinoita.

Kaulaaja tekee usein myös muita leipurin työtehtäviä, esimerkiksi ylöslyöntiä.

Kaulaaja aloittaa normaalisti työn ennen muita leipureita, jotta taikinat saadaan kaulittua valmiiksi ennen ylöslyöntiä.

Palkkaluokka 5-6.



kaulaus = taikina litistetään ja muotoillaan tasaiseksi levyksi tai nauhaksi

rinkeli = pyöreä, renkaan muotoinen leivonnainen

Paistaja

Paistaja paistaa ja usein myös nostattaa tuotteita.

Paistajalla on usein käytössä valmiit prosessiarvot tai tuotekortti.

Paistaja työskentelee joko pinna-, kiviarina-, tai kiertoarinauunilla.

Paistajan työtehtävä on yksi leipomon tärkeimmistä työtehtävistä (leivontaprosessin viimeinen varsinainen vaihe ennen jäähdytystä).

Hyvän paistajan täytyy ymmärtää myös kaikki leivontaprosessin työvaiheet ennen paistoa ja miksi ne ovat tärkeitä onnistuneelle paistolle.

Palkkaluokka 6.



nostattaa = kohottaa

prosessiarvio = miten tuotantoprosessin eri vaiheet vaikuttavat lopputulokseen. Se voi sisältää esim. raaka-aineiden käsittelyn, työn, ajan, ja muiden resurssien käytön tuotteen valmistuksessa.

tuotekortti = asiakirja, joka sisältää tärkeitä tietoja paistajan tarvitsemista tuotteista. Tämä voi sisältää esim. reseptejä, ainesosaluetteloita ja muita tietoja, jotka auttavat paistajaa valmistamaan tuotteita oikealla tavalla.

Leipomotyöntekijä

Leipomotyöntekijä osallistuu kaikkiin leipomon tehtäviin nuorempana leipurina (TES -> nuorempi leipuri):

- Pakkaustyötehtävät (pakkaaja)
- Aputehtävät uunilla (pursotus, koristelu)
- Laatikko- / peltihuolto
- Kuorman purkaminen
- Leipurin apuna erilaisissa työtehtävissä (leivän viiltäminen, raaka-painon seuranta)

Moni aloittaa työuransa leipomossa ”leipomotyöntekijänä” (kesätyöt, viikonlopputyöt)

Palkkaluokka 1-4. Joissain vaativissa pakkaustyötehtävissä palkkaluokan täytyy olla työehtosopimuksen mukaan 5.



viiltäminen = ennen leivän paistamista tehdään esim. terävällä veitsellä viiltoja eli leikkauksia leivän pinnalle. Viillot eivät ole syviä, mutta ne auttavat leipää kasvamaan tasaisesti uunissa paiston aikana.

raaka-paino = tuotteen paino raakana, ennen kypsentämistä tai käsittelyä

vaativa tehtävä = työ tai tehtävä, jossa tarvitaan erityistä osaamista

Lähettäjä

Lähettäjä/Lähettämötyöntekijä on vastuussa valmiiden tuotteiden lähettämisestä asiakkaalle.

Lähettäjä voi osallistua myös tuotteiden pakkaamiseen tai viimeistelyyn (esim. koristelu, pomadointi).

Lähettäjä työskentelee usein yöllä ja palkka sisältää yötunteja/tuplatunteja (hyvä palkka).

Lähetys on viimeinen käsittely tuotteelle, ennen kuin se menee asiakkaalle.

Lähettäjä on työsopimuksessa usein nimellä leipomotyöntekijä.

Palkkaluokka 4, jos ei sovita paremmasta.



viimeistely = tehdä tuotteesta mahdollisimman houkutteleva ja täydellinen ennen sen antamista asiakkaalle.

pomadointi = donitsin tai muun leivonnaisen pinnan käsittely sokerikuorrutteella

tuplatunti= esimerkiksi yö- tai sunnuntaityö, josta maksetaan tuplapalkkaa

Kondiittori

Kondiittori valmistaa kakkuja, leivoksia, pikkuleipiä ja erilaisia koristetöitä, joko leipomon konditoriassa, erillisessä konditoriassa tai konditoriakahvilassa.

Kondiittori keskittyy pääasiassa konditoriatuotteisiin eikä normaalisti osallistu muihin leivontatehtäviin.

Vielä 1990-luvulla kondiittorin työ oli erillään leipurin tutkinnosta (nykyinen perustutkinto leipuri-kondiittori)

Palkkaluokka 6 tai 6 + 5%



pääasiassa = enimmäkseen, suurimmaksi osaksi

tutkinto = yhteiskunnan hyväksymä taidonnäyte, että osaa jonkin Asian. Saat virallisen tutkintotodistuksen, kun olet suorittanut tietyn koulutusohjelman tai opintokokonaisuuden.

perustutkinto = opit tärkeät tiedot ja taidot, jotka tarvitaan tietyn ammatin työtehtävissä. Kun olet suorittanut perustutkinnon, sinulla on todistus joka kertoo, että olet valmis työskentelemään alalla.

Pullakuski/ kuski

“Pullakuski” vie tuotteet asiakkaalle.

Kuski ei ole tuotannon työntekijä eli saa liikkua leipomossa vain paikoissa, joista on sovittu (voi tehdä aputöitä, jos on talon oma työntekijä).

Usein logistiikka on ulkoistettua, mutta pienimmillä leipomoilla on vielä omia autoja.

Fazer hoitaa itse omat kuljetukset, vaikka se on iso firma.

Palkkaus AKT:n mukaan tai sopimuspalkka. Alalla on myös paljon pienyrittäjiä, joilla on oma/omat autot.

Ulkoistetussa logistiikassa kuski hakee hänelle tarkoitetun kuorman leipomosta, mutta hän ei ole leipomon työntekijä.



kuski = kuljettaja

ulkoistettu = tehtävä tai palvelu on annettu toiselle yritykselle

AKT = auto- ja kuljetusalan työntekijäliitto

sopimuspalkka = työnantaja ja työntekijä sopivat yhdessä palkan määrän

pienyrittäjä = henkilö, joka omistaa pienen firman, jossa on vain vähän työntekijöitä

Tuotesuunnittelija (koeleipuri)

Tuotesuunnittelija/koeleipuri suunnittelee uusia tuotteita ja tekee koeleivontaa.

Isoissa leipomoissa tuotekehitystä tehdään ympäri vuoden. Tavoitteena on seurata alan trendejä ja löytää tuotteita, joita asiakkaat haluavat.

Sesonkituotteiden kehittäminen on tärkeää. Suomessa melkein kaikille ”sesongeille” on oma leipomotuote.

Isojen leipomoiden organisaatiossa on usein myös tuotekehityspäällikkö, joka kertoo tuotekehityksestä yrityksen johtajille.

Tuotesuunnittelijan palkka on vähintään 6. palkkaluokka tai usein myös sopimuspalkka.



tuotekehitys = uusien tuotteiden suunnittelu ja tekeminen

sesonkituote = tuote, joka on erityisen suosittu juuri nyt, tietyssä vuodenaikana tai juhlapäivänä

Muita työtehtäviä

- Tuote-esittelijä: Maistattaa ja esittelee kaupoissa leipomoiden tuotteita.
- Tuotantopäällikkö / Työnjohtaja: Suunnittelevat usein yhdessä työvuorot, tuotannon aikataulun ja tuotteiden valmistukseen liittyvät muut päivittäiset tehtävät.
- Tuotepäällikkö: Vastaa tuotteiden katelaskennasta ja tuotehallinnasta (raaka-aineiden hinnat, työvoimakulut, kiinteät kulut > < tuotteen hinta)
- Myynti/puhelinmyynti: Vastaa tuotteiden asiakaskohtaisesta myynnistä yhdessä markkinoinnin kanssa (myynnin organisaatorakenne voi olla jokaisessa yrityksessä erilainen).
- Toimitusjohtaja: Vastaa koko yrityksen toiminnasta ja tuloksesta (yrityksen tunnusluvut)
- Laatupäällikkö: Vastaa yrityksen laatu järjestelmistä ja reklamaatioista.
- Siivous/kiinteistöhuolto: Monesti ulkoistettuja, mutta leipomoilla on myös omia laitoshuoltajia sekä kiinteistöhuoltajia.
- Huolto: Vastaa leipomolaitteiden huollosta ja ylläpidosta. Usein osa huollosta ulkoistetaan toiselle yritykselle.

maistattaa = antaa maistaa

katelaskenta = lasketaan, Kuinka paljon rahaa yritys saa myymällä tuotteita

työvoimakulut = raha, jonka yritys käyttää työntekijöihin esim. Palkat ja vakuutukset

kiinteät kulut = säännölliset maksut esim. Vuokra, sähkö, vesi

yrityksen tunnusluvut = tärkeitä taloudellisia lukuja, jotka antavat yleiskuvan yrityksen tilanteesta esim. Kannattavuus ja maksuvalmius

salpaus

Ole hyvä.

selkokielen versio: Marjukka Simpanen-Fourneau ja Minna Wright, Koulutuskeskus Salpaus, 2024
(alkuperäinen versio: Elmo Rautiainen, 2022)



VILJO-ohjausosaamista
viljajklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024

