

Jakso 2: Restonomi, ennen – nyt

Tervetuloa mukaan kuulemaan Johtopäätös podcastia! Tässä Podcast sarjassa pureudumme palvelualan tulevaisuuteen sekä digitalisaation mahdollisuuksiin. Sarjassa pääset mukaan herkullisiin keskusteluihin ja hyppäämään mukaan karpäseksi kattoon pelillisten menetelmien maailmaan! Jokaisen jakson lopuksi teemme johtopäätöksen.

INTRO!

Tässä jaksossa keskustelemme matkailu- ja ravitsemisalasta ja erilaisista opintopoluista restonomi opiskelija Kirsi Iltasen kanssa. Aihe on ajankohtainen, kun uusi lukuvuosi on juuri alkanut opinnoissa ja kesäsesonki on päättynyt matkailu- ja ravitsemisalalla. Mitä matkailu- ja ravitsemisalalle kuuluu tänä päivänä? Onko ala vetovoimainen? Entä työvoiman saatavuus? Miten opiskella matkailu- ja ravitsemialaa? Ja kuinka me onkaan alalle päädytty?

Johtopäätös podcastia houstaa tki-asiantuntija Katariina Kovanen ja projektipäällikkö Heidi Kauppinen Virtuaalinen työnopastus ja perehdytys palvelualalla –hankkeesta.

***Kata:** Tervetuloa Kirsi mukaan meidän podcastiimme. Sinä olet jo pitkällä restonomi opinnoissa; olet kohta siirtymässä opinnäytetyötä tekemään. Mitä ajatuksia sinulle nyt nousee mieleen opinnoistasi ja onko opiskelu ollut ehkä sellaista kuin ajattelitkin sen olevan?*

Kirsi:

Jo hektisessä työelämässä olleena, halusin irtautua myynnillisten asiakaspalvelutehtävien oravanpyörästä ja kehittää itseäni, oppia jotain uutta. Hain opintovapaata ja aloitin restonomiopiskelut syksyllä 2019. Tarjolla olisi ollut päivä- tai verkko-opintoja, saattoi olla monimuotokin vaihtoehtona. Valitsin päiväopinnot, koska halusin keskittyä kunnolla opiskeluun lähiopetuksen muodossa saaden samalla vuorovaikutusta kasvotusten. Ammattikorkeakoulun valitsin, koska teorian yhdistäminen käytäntöön kuulosti motivoivalta ja hyödylliseltä.

Restonomi tutkinto ei vuosikymmentenkään jälkeen tunnu olevan kovin tunnettu. Ihmiset mieltävät sen kyllä jossain määrin ravitsemusalalle, mutta eivät tiedosta mitä kaikkea muuta se pitää sisällään. Kun kerroin aloittaneeni restonomiopiskelut, sain kuulla että ”ai, tuleeko sinusta sitten tarjoilija valmistumisen jälkeen?”. Eli vähän sama kuin olettaisi kaikkien tradenomien työllistyvän tilitoimistoon. Meidän opinnoissamme lähestymiskulma on kyllä matkailu-, ravitsemis- ja tapahtuma-ala, mutta opittuja monipuolisia asiakaslähtöisiä liiketoiminta- ja kehittämistaitoja voi hyödyntää monilla eri aloilla. Palveluprosessiosaaminen ja johtaminen saattaa herättää mielenkiinnon, vaikka oman yrityksen perustamiseen. Joillakin on herännyt kipinä jatkaa HR-opiskeluihin. Yhtenä omana houkuttimena oli opiskella uusia kieliä, joita on ollut hyvin tarjolla. Valitettavasti koronan myötä kansainvälinen toiminta on jäänyt ymmärrettävästi vähiin, mutta nyt tarjolla olisi ollut myös mahdollisuus lähteä vaihtoon ulkomaille ensi vuoden puolella.

Aloitin päiväopinnot avoimin mielin ja olen ollut tyytyväinen tutkintovalintaani. Toki, joidenkin kurssien sisältö on voinut tuntua hieman hassulta näin jo työelämässä olleelle, mutta pieni kertaus ei ole koskaan pahitteeksi.

Kata: Sinähän Heidi olet käynyt restonomiksi myös. Miten sinun opinpolkusi poikkeaa tästä Kirsin äskeisestä?

Heidi: Olin työskennellyt ruokapalvelualalla vuodesta 1995 alkaen ja aloitin omat restonomi opintoni vuonna 2000 ja olen valmistunut Restonomiksi vuonna 2003, palvelutuotannon ja –johtamisen koulutusohjelmasta, ruoka- ja ravintolapalvelujen suuntautumisvaihtoehdosta. Minun opintoni koostuivat silloin muun muassa ruokatuotannon operatiivisesta johtamisesta, liikkeenjohdollisista opinnoista, ravitsemispalvelujen toimialaopinnoista ja kahdesta harjoittelusta. Ja toki opinnäytetyöstä. Restonomikoulun aikana tein jo töitä liikepaikkavastaavana ja vuorovastaavana eli pääsin heti käyttämään koulussa opittuja taitoja hyödyksi. Ja toki tunnistan tuon mitä Kirsi tuo esille, että restonomitutkinto ei ollut silloinkaan tunnettu, mutta kyllä edelleenkin sitä sanaa joutuu kentällä avaamaan eli mitä olet opiskellut. Ja mielestäni tätä on mietittykin, että tulisiko se sanoittaa jotenkin kuvaavammin alalle sopivammaksi?

Mutta; Olen saanut koulutuksesta valtavasti hyötyä johtamiseen ja esimiestaitoihin, asiakaspalveluprosessien hoitamiseen, liiketoiminnan ymmärtämiseen, yleensäkin HR-taitojen hallitsemiseen. Koulutuksessa pystyi myös hyvin vapaavalintaisilla valinnoilla vaikuttamaan omaan kurssisisältöön. Koulutus on johtanut minut uusiin työmahdollisuuksiin ja olen saanut haastavampia tehtäväkokonaisuuksia hoidettavakseni, mitä ei olisi varmaankaan tullut eteen ilman tätä koulutusta. Se on myös kasvattanut verkostoani ja olen saanut tutustua uusiin ihmisiin ja erilaisiin sidosryhmiin.

Kata: Tässä kun teitä kuuntelee, niin opinpolkunne poikkeaa hieman toisistaan ja restonomiksi voi tulla opiskelemaan hyvin erilaisella taustalla. Restonomikoulutus on muuttunut sisällöltään myös vuosien saatossa ja niin ovat muuttuneet myös opetussuunnitelmat. Jos mietitään mitä se opiskelu nyt tänä päivänä sitten on, niin mitä asioita haluatte tähän nostaa? Aloitatko vaikka sinä Kirsi?

Kirsi:

Mielestäni nykypäivän kirosana ja trendi on itseohjautuvuus. Sitä tuodaan esille niin työelämässä kuin opiskelussa. Ehdin opiskella syys- ja osan kevätlukukautta lähiopetuksessa, kun korona iski ja siirryimme kertaheitolla opiskelemaan etänä. Tekniikassa ja toimintatavoissa oli niin opettajilla kuin opiskelijoilla opettelemista. Lähitunnit saattoivat muuttua verkkokurssiksi eli itsenäisen työskentelyn osuus korostui. Viimeistään siinä tuli eteen tehtävien aikatauluttamisen haasteet. Tehtävät ja deadlinet oli tiedossa kurssin alussa, niiden toteutus oli täysin itsestä kiinni eli kalenteri oli kovassa käytössä. Monella opiskelijalla olikin haasteita juuri tuon itseohjautuvan aikatauluttamisen, yksinäisen etäopiskelun ja jaksamisen kanssa. Onneksi koululta on saatavissa apua kaikenlaisiin opiskelijan hyvinvointiin liittyviin asioihin ja niitä kannattaa hyödyntää matalalla kynnyksellä.

Onneksi opiskelu on joustavaa ja sitä voi räätälöidä omien mielenkiinnon kohteiden mukaan. jos omaa jo kokemusta työelämästä, osan kursseista voi hyväksi lukea ”jo opituksi”. Pakollisten kurssien lisäksi tarjolla on valtavasti erilaisia vapaaehtoisia kursseja. Yhteistyö erilaisten yritysten kanssa mahdollistaa käytännön oppimisen lisäksi mahdollisuuden kerätä opintopisteitä erilaisissa projekteissa. Vaikka välillä tuntuu, että eri pituisia raportteja saa kirjoittaa loputtomasti yksilö- ja paritehtävissä, niissä on se hyöty, että oppii hyödyllistä teoriaa ja omalla pohdiskelulla yhdistämään sen käytäntöön sekä kiteyttämään ajatuksensa rajattuun sivumäärään. Lyhyesti, kannustetaan ajattelemaan ja käyttämään ”omia aivoja”. Erilaisissa ryhmätöissä huomaa puolestaan miksi on hyvä, jos ryhmässä/luokassa on eri ikäisiä, saa erilaisia näkökulmia asioihin ja parhaimmillaan oppii muilta erilaisia työskentelytapoja. Esiintyminen muiden edessä voi olla vähän kuumottavaa, mutta

tuttujen luokkakavereiden edessä harjoittelulla se kyllä helpottaa ajan mittaan. Asiakaspalvelussa joutuu olemaan esillä omana itsenään, tutusta asiasta muille kertominen lisää itsevarmuutta. Opetussuunnitelman on nyt juuri muuttunut. Itse olen opiskellut ”vanhan” mukaan. Uudessa ops:ssa on huomioitu paljon enemmän digitaalisuutta eri kursseilla, mikä on mielestäni erittäin hyvä ja nykyaikaa sekä palvelee paremmin uusia työntekijöitä niin tälle kuin muillekin aloille.

Heidi: Tuo on ihan totta, mitä Kirsi sanoo tuosta itseohjautuvuudesta. Sehän alkaa jo päiväkodissa nykyään, että tulee olla itseohjautuva ja se jatkuu sitten luontevasti meidän koulumme maailmaan. Kaikille ei toki itseohjautuvuuskaan ole se paras vaihtoehto opiskella, vaan siihenkin tulee olla tiettenkin sitten se taustatuki saatavilla tarvittaessa. Opiskelussa on tarjolla myös enemmän joustavuutta kuin silloin vuosina 2000–2003 kun itse opiskelin restonomiksi. Silloin oli vain päiväopinnot. Silloin ei myöskään ollut puhetta digitaalisuudesta tai virtuaalisuudesta, kuten puhutaan tänä päivänä eli kyllä me on tultu iso askel eteenpäin siinäkin asiassa.

Tärkeänä kehittymisen kohteena voi sanoa TKI toiminnan, opetuspuolen ja oppilaiden yhteistyön kehittyminen ja kehittäminen. Siinä on hyvä esimerkki hyvästä synergiasta ja yhteen hiileen puhaltamisesta.

Kata: Voitaisiin puhua hetki jatkokoulutusmahdollisuuksista. Mitä ajatuksia teissä herättää YAMK –tutkinto?

Heidi: Itselleni YAMK tutkinto oli ollut mielessä jo jonkin aikaa, mutta olin opiskellut ennen sitä jo johtamista ja voimavarakeskeisen työnohjaajakoulutuksen ja paljon muuta pienempää, joten se tuntui aina vaan siirtyvän siihen koulutukseen hakeminen. Yamk opinnot keskittyivät tutkimus- ja kehittämistaitojen opintoihin, mistä koin olevan todella paljon hyötyä muutosjohtamiseen ja kehittämistyössä olemiseen. Rakensin myös opinnot hyvin pitkälle huomioiden omat osaamistarpeeni, otin opintoja Campus Onlinesta ja polutin opinnot todella vahvasti johtamiseen ja palveluliiketoiminnan kehittämiseen. Koulutus on todella laaja, sen voi räätälöidä nykypäivänä monipuoliseksi ja kehittää siten omaa ammatillista toimijuuttasi.

Kirsi: YAMK-tutkinto on itseni kohdalla mahdollisuus tulevaisuudessa. Kunhan nyt ensin saan amk-tutkinnon suoritettua loppuun ja työskenneltyä alalla muutaman vuoden, minkä aikana voin vaikka suorittaa kurseja avoimen amk:n puolella. Poiketaan hieman meidän restonomiaiheestamme. Sinullahan on Kata itselläsi nyt YAMK-opinnot käynnissä, vaikkakin eri alalta? Haluaisitko kertoa sinun opinnoistasi?

Kata: - työelämälahtöisyys

Oman osaamisen kehittäminen

Luokkalaisiin ja alan eri työpaikkoihin tutustumien samalal

Kata: Me on nyt puhuttu paljon opiskelusta ja mihin restonomin koulutuksella voi päästä. Mutta miten näette noin yleensäkin matkailu- ja ravitsemisalan; mihin tämä ala on menossa?

Kirsi: Kyllähän se on ollut hurjaa seurata näin alaa opiskelevana, miten korona on käytännössä romuttanut koko toimialan. Jo ennen koronaa alalla oli henkilökunnan vaihtuvuutta ja työvoimapulaa. Esimerkiksi ainakin pääkaupunkiseudulla on nykyään ihan normaalia, ettei ravintolassa tai hotellissa saa kaikilta työntekijöiltä suomenkielistä palvelua. Nyt uutisoidaan, että yritysten sulkeuduttua henkilökunta on ymmärrettävästi työllistynyt toisaalle ja yritysten vihdoinkin avauduttua, vanha osaava henkilökunta onkin sitoutunut toisaalle eikä uusia työntekijöitä löydy helposti.

Alan arvostus ja matala palkkaus saattaa vaikuttaa varmasti myös työvoiman houkuttelevuuteen. Mietityttää miksi arvostus ei ole suurempi. Viimeistään koronan myötä on korostunut ihmisten tarve ja halu päästä ulos syömään ravintoloihin, olla sosiaalinen ja osallistua erilaisiin tapahtumiin sekä matkustaa, nähdä ja kokea. Eihän näistä mikään olisi mahdollisia ilman niitä mahtavia tyyppejä, jotka tekevät valtavasti töitä sen eteen, että asiakkailta olisi upeita elämyksiä. (pohdiskelua, muokattava!)

Heidi: Tuo on juuri noin, mitä Kirsi tuot esille. Meillä on jonkinlainen kohtaanto-ongelma. Työnhakijat ja työpaikat saattavat olla eri paikkakunnilla ja työn perässä muuttaminen toiselle paikkakunnalle ei ole niin helppoa. Se vaatii aina omat järjestelynsä. Meillä on myös kiristynyt kilpailu työntekijöistä. Olen miettinyt itse tätä asiaa paljon, että kuinka tähän työvoimapulaan saataisiin helpotusta. Voisiko ratkaisua löytyä koulutuksista, missä huomioidaan yritysten tarpeet, muunto- ja täydennyskoulutuksia, oppisopimusmalleista tai tuon tyyppisistä vaihtoehdoista. Ja me, jotka alalla olemme niin meidän täytyy tuoda alaa esille hyvässä valossa. Ala tarjoaa monipuolisia työmahdollisuuksia, itselleni se on tarjonnut vakaan toimeentulon, se on antanut mahdollisuuden säännölliseen ammatilliseen kehittymiseen ja olen päässyt näkemään teknologian kehittymisen alalla.

Jos miettii noin yleensäkin alan isoa kuvaa, niin tulemme näkemään personoituja palveluita, kotiinkuljetukset lisääntyvät, kestävä kehitys lisääntyy, terveys ja turvallisuus on noussut viimeisen parin vuoden aikana todella vahvasti ihmisten arvoasteikon kärkeen. Helppous ja nopeus lisääntyy, kun digitalisaatio lisääntyy. Kaikkihan on kohta nykyään jo verkossa tai applikaatiolla.

Kata: Me tehdään joka jaksossa aina JohtoPäätös; miltä restonomien tulevaisuus voisi näyttää?



Kirsi: Itse näkisin alan olevan jonkinlaisessa muutosvaiheessa. Paljon puhutun koronan tuoman pakollisen digiloikan myötä alalle tarvitaan entistä enemmän monipuolisia osaajia. Ravitsemuspuolella eri muotoisen digitaalisen osaamisen tarve kasvaa koko ajan, matkailu- ja tapahtumapuolella virtuaalisuus on ollut nousussa. Tarvitaan laatikon ulkopuolella olevaa ajattelua ja uusia toimintatapoja, toki unohtamatta perinteisiä matkailu- ja ravitsemusalan tehtäviä ja etenkin laadukasta asiakaspalvelua. Sen takia restonomi on hyvä tutkinto, joka mielestäni soveltuu kaikille, jotka haluavat tehdä töitä etenkin asiakaspalvelun ja ihmisten parissa, työntekijänä, asiantuntijana tai esihenkilönä. Monipuolisia työtehtäviä on ja tulee olemaan tarjolla mitä erilaisimmille persoonille, omien suuntautumishalujen ja -taitojen mukaan.

Heidi: Kyllä. Alan vaatimukset ovat selkeästi monipuolistuneet. Restonomit ovat monitaitureita, jotka hallitsevat liiketalouden ymmärrystä, koneiden- ja laitteiden käyttämisen, elämysten tuottamisen, palvelupolun merkityksen yrityksen tuottavuuteen ja ruokahävikin hallitsemiseen. Ala on edelleen vahvasti palvelukeskeinen ja vastuullisuus tulee näkymään yritysten toiminnoissa entistä vahvemmin. Näen restonomien tulevaisuuden valoisana ja miksi näin: meillä jokaisella on mahdollisuus vaikuttaa omaan opiskeluvalintoihin, urapolkuun ja siihen, mihin asioihin me tartumme. Myös Restonomien 😊