Restonomikoulutus mukana ReKey-hankkeessa

30.5.2018

SeAMK Ruoka -yksikön restonomikoulutus on mukana OKM:n rahoittamassa *ReKey-hankkeessa*. *ReKey-hankkeessa* kehitetään ammattikorkeakoulujen ja elinkeinoelämän välistä yhteistoimintamallia, jolla pyritään vahvistamaan kansallista innovaatioekosysteemiä ja matkailu- ja ravitsemisalan palveluliiketoimintaosaamista. Hankkeessa on mukana 13 matkailu- ja ravitsemisalan koulutusta tarjoavaa ammattikorkeakoulua Suomesta. Hanke jakaantuu kahdeksaan työpakettiin, jotka toteutetaan yhteistyössä ammattikorkeakoulujen ja elinkeinoelämän kanssa. Hankkeen tavoitteena on osallistaa yhteiskehittämiseen 60 restonomikouluttajaa, 1 000 restonomiopiskelijaa ja 100 yritystä.

SeAMKin restonomikoulutuksen tehtävänä on **LivingLab -mallin** kehittäminen yhdessä elinkeinoelämän edustajien kanssa. LivingLab on käyttäjälähtöistä tutkimus-, kehitys-ja innovaatiotoimintaa (TKI), jossa käyttäjät osallistuvat ja heidät osallistetaan tuotteiden ja palveluiden tutkimukseen, kehitykseen ja innovointiin osana omaa arkea yhdessä muiden asiantuntijoiden kanssa.

SeAMKin restonomikoulutuksen LivingLab-mallin kehittäminen aloitettiin kutsumalla elinkeinoelämän edustajia työpajaan, jossa kerrottiin hankkeesta ja LivingLab-mallista. Lisäksi yrittäjiltä kysyttiin toimeksiantoja LivingLab-mallin pilotointiin. Kevään 2018 aikana toteutettiin kaksi pilottiprojektia. Seinäjoella Uppalan kartanossa toteutettiin Pohjalaiset pidot -tapahtuma, jossa testattiin yritysasiakkaille suunnattua tarinallista elämysruokakonseptia. Toisessa pilotissa kehitettiin Kyrö Distillery Companyn tisleille makupareja. Molemmat pilotit toteutettiin osana restonomikoulutusta ja opiskelijoilla oli päävastuu toimeksiantojen suunnittelusta ja toteutuksesta. Yrittäjät kutsuivat asiakkaitaan sekä Pohjalaisiin pitoihin että makuparien maisteluun. Molemmissa piloteissa asiakkaat osallistettiin tuotteiden arviointiin ja heiltä kerättiin palautetta kirjallisesti. Projektien tuloksista toimitetaan kooste yrittäjille, jota he voivat hyödyntää tuotteidensa jatkokehittämisessä. Uusien pilottiprojektien testaus, sekä restonomikoulutuksen LivingLab-mallin ja digitaalisen alustan kehittäminen jatkuvat, sillä hanke kestää vuoden 2019 loppuun asti.

Teksti:

Kirta Nieminen
lehtori, SeAMK Ruoka

Eparin artikkeli Uppalan kartanon Pohjalaisista pidoista: Tarjoilija on nyt tarinankertoja (s. 12): http://digi.epari.fi/epari/298/