

Restonomina hanketöissä

16.2.2023

Restonomikoulutus suuntaa alan opiskelijoita useimmin töihin suoraa ravintolamaailman eri tehtäviin. Sinne minäkin olin suuntaamassa, kunnes kuulin opettajalta, että hanketöiden pariin haettiin harjoittelijaa. Aiemmin en edes tiennyt tällaisesta mahdollisuudesta SeAMKissa, joten olihan siihen tartuttava. En tarkalleen tiennyt hakemusta lähettäessä, mitä saamani piti, mutta voin jälkikäteen sanoa, että tähän paikkaan päätyminen ei ole kaduttanut. Kirjoitan tässä lyhyesti kolmen kuukauden harjoittelustani PREMIUM-hankkeen parissa. Hankkeen tavoitteena on parantaa eteläpohjalaisten mikro- ja PK-kokoisten ruoka-alan yritysten kilpailukykyä tukemalla yrityksiä erityisen erottuvien elintarvikkeiden kehittämisessä.

Harjoittelun parissa pääsin muun muassa tutustumaan elintarvikkeiden tuotekehitykseen. Tuotekehityksen tavoite on kehittää markkinoille täysin uusia tuotteita tai parantaa jo olemassa olevia tuotteita. Kuluttajalta saatua palautetta ja kokemuksia tuotteen ominaisuuksista, mausta jne. käytetään tuotekehityksessä apuna. Useimmiten juuri kuluttajilta saadaan tietoa siitä, onko jokin tuote hyvä ja löytyykö sille ylipäätänsä kysyntää. Monesti yritykset kuitenkin innostuvat kehittämään tuotteen, jolle lopulta ei löydy oikeaa asiakaskuntaa koska kuluttaja on unohdettu tuotekehitysprosessista.

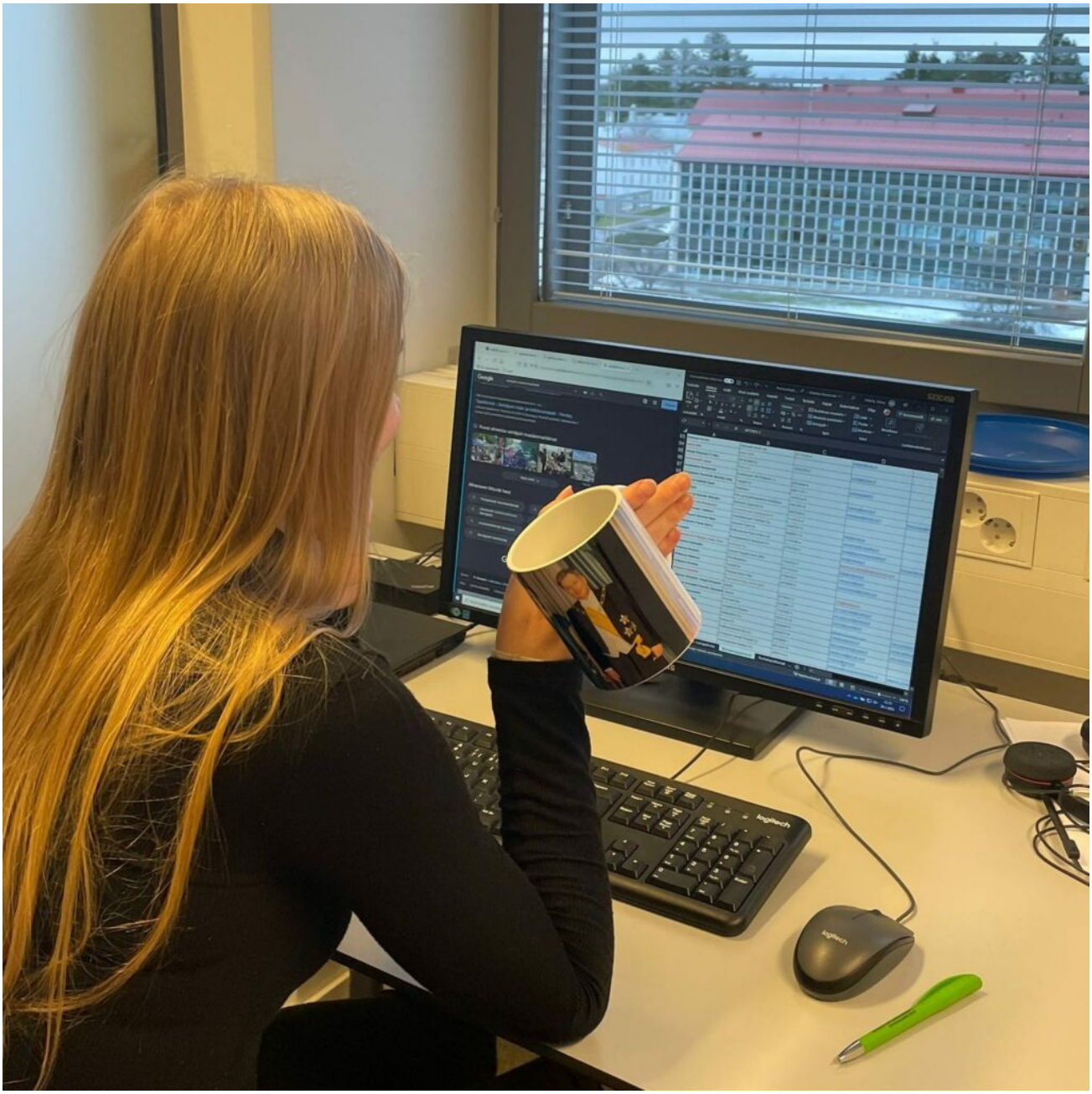
Tuotekohtaista kehittämispalautetta suoraan kuluttajilta

Tämän haasteen ratkaisemiseksi PREMIUM-hanke on järjestänyt SeAMKin tiloissa Etelä-Pohjanmaalla toimiville pienten elintarvikeyritysten tuotteille maistatustapahtumia, joissa kerättiin tuotekohtaista kehittämispalautetta suoraan kuluttajilta. Tapahtuman onnistumisen kannalta haasteena oli saada tarpeeksi tarkkaa tietoa eri tuotteiden ominaisuuksista niin, että yritykset voivat mahdollisimman laajasti hyödyntää kerättyä tuotekohtaista kehittämistietoa. Tässä koin, että restonomin opinnoistani oli tapahtuman kannalta

erityistä hyötyä. Lähestyin maistatustapahtumien kyselylomakkeiden tekoa eri näkökulmista mm. palvelumuotoilua hyödyntämällä, jonka ansiosta onnistuimme luomaan mahdollisimman kattavat ja toimivat kyselylomakkeet.

Harjoitteluni aikana tutustuin paikallisiin elintarvikeyrityksiin kokousten ja yritysvierailujen kautta. Pääsin muun muassa tutustumaan Foodwest Oy:n tiloihin, joissa joitakin PREMIUM-hankkeen yritysten tuotteita oli kehitelty ja täten paremmin ymmärtämään, miten paljon työtä yhden tuotteen kehittämiseen kuluu. Päädyin matkustamaan myös Helsinkiin seminaariin, josta sain kerrytettyä uutta tietoa Suomen elintarvikealan tilanteesta. Olen saanut myös kehittää teknisiä- ja tiedonhallinnollisia taitoja artikkelien ja Excelin parissa.

Etukäteen en aina tiennyt, mitä jokainen työpäivä toi tullessaan. Yhtenä päivänä kirjoitin artikkelia, toisena kokoustin yritysten kanssa ja sitä seuraavana äänitin ja editoin podcastia. Harjoittelun aikana on päässyt oppimaan ja tekemään yhtä sun toista sekä haastamaan itseään. Hanketyö on ollut monin tavoin erilaista työtä, mihin olen aiemmin tottunut ravintola-alalla. Ensimmäinen opeteltava asia olikin, että aina ei tarvitse juosta paikasta toiseen vaan on oikeasti aikaa panostaa jokaiseen työtehtävään. Ja kyllä sitä muutamassa kuukaudessa oppii rentoutumaan ruokatauollakin niin, ettei täytynyt koko ajan miettiä, että missä paikassa pitäisi olla seuraavaksi.



Restonomi työssään (Kuva: Vilma Mäkilä, SeAMK).

Vilma Mäkilä
SeAMK restonomiopiskelija
Harjoittelija TKI, PREMIUM – erityisen erottuvat elintarvikkeet

Kirjoittaja työskenteli harjoittelijana PREMIUM – erityisen erottuvat elintarvikkeet-hankkeessa SeAMK Kestävät Ruokaratkaisut-painoalan alla ja järjesti ruoka-alan yrityksille monipuolista kehittämistoimintaa.

PREMIUM – erityisen erottuvat elintarvikkeet-hanke rahoitetaan REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.