

”Ruokapalveluala kaipaa osaamistasi”-tarjolla mielenkiintoisia urapolkuja

1.7.2022

Koronarajoitusten ja median vuoksi ruokapalvelualan työnantajamielikuva on saanut kovan kolauksen epävarmana toimialana, mikä osaltaan on vähentänyt hakijoita alan koulutuksiin ja työpaikkoihin. Ruokapalvelualan merkittävyys yhteiskunnassa on kuitenkin kasvamassa. Viime vuonna tehty yksi Suomen suurimmista yrityskaupoista liittyi ravintoloiden kotiinkuljetuspalveluihin ja festivaaleillekin mennään nykyään nauttimaan laadukkaista juomista ja ruoasta. Lisäksi ruokapalveluala on tällä hetkellä eniten kaupunkikeskustojen vetovoimaa lisäävä ala.

VeRa-hanke käynnistettiin lisäämään alan vetovoimaa nuorten keskuudessa, lisäämään alan ammattien ja työtehtävien tunnettuutta ja houkuttelevuutta lisäten samalla alan arvostusta ja tukien alan kehittymistä. VeRa-hanke on Euroopan sosiaalirahaston rahoittama Seinäjoen ammattikorkeakoulun ja Seinäjoen koulutuskuntayhtymän toteuttama hanke.
https://projektit.app-staging.seamk.hion.dev/kestavat-ruokaratkaisut/vera-ruokapalvelualan-vetovoiman-lisaaminen/

Ruokapalveluala tarjoaa tulevaisuudessa lisääntyvissä määrin mielenkiintoisia uravaihtoehtoja, sillä asiakkaat odottavat ravintolaruokailulta kokonaisvaltaista elämystä, joten ravintolan teemaan pohjautuva miljöö on tärkeä osa kokemusta ruoan ja juoman laadun ohella. Mieleenpainuva ulkona syömisen elämys koostuu ruuan yksilöllisestä esille laitosta, ruuan ohella myös palvelusta, saavutettavuudesta ja mielikuvista ja tarinoista. Tulevaisuudessa elämyshakuisuus näkyy uusina tapoina paeta perusarkea.

Ruokapalvelualan koulutuksen merkitys alan kehityksen kannalta on merkittävä. Tulevaisuuden työelämässä

tarvitaan yhä osaavampaa koulutettua henkilöstöä. Maailma uudistuu kovaa vauhtia ja se näkyy myös työelämässä. Tulevaisuuden työntekijän osaamisvaatimuksena on taitoa käyttää mm. automatisoituja koneita, laitteita ja robotteja. Lisäksi tarvitaan tietoa erityisruokavalioista, yritystaloudesta, johtamisesta, vastuullisuudesta ja markkinoinnista. Ammatillinen koulutus ja ammattikorkeakoulu antavat hyvät edellytykset tekijöille kehittää alaa tulevaisuus huomioiden.

Maakuntamme on tulevaisuuden menestyjiä, mikäli saamme ruokapalvelualan osaaja- ja työvoimapulan ratkaistua. Osaamisen kehittämistarpeet ovat haastavat niin lyhyellä kuin pitkällä aikavälillä. Maakunnan nuorissa on valtavasti potentiaalia erilaista osaamista vaativiin tehtäviin – töitä on jatkossakin varmasti tarjolla ikäpolvien yhä pienentyessä. Ruokapalveluala tarjoaa monenlaisia ja mielenkiintoisia urapolkuja elämän eri vaiheisiin.

Päivi Pölkky
projektipäällikkö VeRa-hanke
SeAMK
ent. tarjoilija, myyntineuvottelija, ravintolapäällikkö ja ammatillinen opettaja

Ilkka Latomäki
asiantuntija, lehtori
SeAMK
ent. tiskari, tarjoilija, baarimikko ja yrittäjä

Minna Luomanen
projektiasiantuntija VeRa-hanke ja lehtori
Sedu
ent. keittiöapulainen, kalla, keittäjä ja keittiöesimies

Eliisa Ylinen
asiantuntija, lehtori
SeAMK
ent. keittiöapulainen, kokki, ravintolapäällikkö

Teija Pollari
asiantuntija, lehtori
Sedu
ent. keittiöapulainen, keittäjä, ravitsemistyönohjaaja

Jari-Markus Peltokoski
asiantuntija, opettaja
Sedu
ent. leirintäalueen vahti, kahvilatyöntekijä, kokki, keittiömestari, kouluttaja