48h RestoJAMit -verkkotapahtuma

19.11.2018

SeAMK Ruoka -yksikön opiskelijat mukana 48 tunnin RestoJAMit -verkkotapahtumassa

SeAMK Ruoka -yksiköstä osallistui joukkue 8. – 10.11.2018 välillä järjestettyyn RestoJAMit -tapahtumaan. RestoJAMit oli 48 tunnin verkkotapahtuma, joka perustuu service jam -innovointikonseptiin. RestoJAMeissa eri ammattikorkeakoulujen restonomiopiskelijat ratkoivat elinkeinoelämältä tulleita haasteita. Toimeksiantajina olivat Break Sokos Hotel Koli, Vuokatti, Bomba ja Tahko. Joukkueiden tehtävänä oli kehittää tehtävänantojen pohjalta uusia palveluita palvelumuotoilun, luovan ongelmanratkaisun ja pikavalmistuksen menetelmiä apuna käyttäen. RestoJAMien tuloksena syntyi uusia prototyppejä palveluista ja tuotteista, joita toimeksiantajat voivat hyödyntää konseptiensa kehittämisessä.

Tapahtuma oli osa OKM:n rahoittamaa ReKey-hanketta, jossa kehitetään ammattikorkeakoulujen ja elinkeinoelämän välistä yhteistoimintamallia, jolla pyritään vahvistamaan kansallista innovaatioekosysteemiä ja matkailu- ja ravitsemisalan palveluliiketoimintaosaamista. Tapahtumasta vastasivat Kajaanin ammattikorkeakoulun opettajat ja 2. vuoden restonomiopiskelijat. Tapahtuma toteutettiin yhteistyössä elinkeinoelämän kanssa. Tapahtuman tavoitteena oli saada näkyvyyttä restonomikoulutuksen työelämäläheiselle toiminnalle, sekä luoda kestävä tapahtumakonsepti restonomikoulutuksen markkinoinnin vahvistamiseksi.

RestoJAMeihin osallistuneet restonomi (AMK) -opiskelijat Venla Kankaanpää, Katariina Kalliokoski, Anne Katila ja Pauliina Pystynen olivat tyytyväisiä tapahtuman järjestelyihin ja antiin.

– Tapahtumaan osallistuminen oli mielenkiintoinen kokemus ja täysin uusi tapa syventyä konseptoinnin saloihin. Ideoinnin piti olla nopeaa ja tehokasta, eikä ideoiden suhteen saanut olla liian kriittinen. Ensimmäinen ilta käytettiinkin lähinnä tehtävänannon sisäistämiseen ja ideointiin. Toisena päivänä valikoitui lopullinen idea, jota lähdetiin kehittämään. Suoritimme myös pienimuotoista kohderyhmätutkimusta. Kolmantena päivänä viimeistelimme tuomaristolle esitettävää esitystä sekä hermoilimme kameran edessä esiintymistä, kommentoi Pauliina Pystynen.

Kuva: SeAMKin Sähäkät Pauliina, Anne, Venla ja Katariina (Kirta Nieminen 2018).

Katariina Kalliokoski kiteytti RestoJAMit seuraavasti: “Tapahtuma itsessään oli mahtava ja avartava kokemus. Oli hienoa päästä innovoimaan monien eri ammattikorkeakoulujen kanssa. Uskon, että jokainen meidän tiimiläinen ylitti itsensä jollain tasoa ja saa olla ylpeä tekemästään. RestoJAMien tehtävänanto haastoi kaikkia ja loi paineita etenkin aikarajan puolesta. Päivien ja iltojen innovointityön lisäksi, kehitetty konsepti tuli uniin asti. Sitä tehtiin täysillä! Projektista ja hankkeesta huokuu intohimo, yhdessä tekeminen ja ennen kaikkea toisien tsemppaaminen.”

– Meillä oli hyvä ryhmä ja mukava henki vallitsi koko tehtävän ajan. Välillä koettiin epätoivon hetkiä ja jännitystä, kun tuntui, ettei asioissa päästä etenemään. Tämänkaltaiset tapahtumat tuovat mukavaa vaihtelua perinteiseen luennoilla istumiseen ja oppimistehtävien kirjoittamiseen, joten kannattaa rohkeasti lähteä mukaan, mikäli tarjoutuu tilaisuus. Vaikka emme tällä kertaa palkintosijoille yltäneet, meillä oli mukavat 48 h Break Sokos Hotel Vuokatin kehittämisen parissa. Pääasia lienee, että olimme itse tyytyväisiä siihen, mitä olimme saaneet aikaan tiukan aikataulun puitteissa, kuvasi Venla Kankaanpää.

Teksti:

Kirta Nieminen
lehtori, SeAMK Ruoka

Tapahtuma oli osa OKM:n rahoittamaa ReKey –hanketta