

Kesä lähenee – matkailu-, ravitsemis- ja tapahtuma-alojen vilkkain sesonki on kohta täällä

24.4.2024

Tapahtumatuottajaksi festivaaleille tai tarjoilijaksi ravintolaan? Kesätöihin huvipuistoon tai matkailuyritykseen? Keikkatöitä, osa-aikatöitä tai täysipainoista kesätyötä? Matkailu-, ravitsemis- ja tapahtuma-alat tarjoavat monipuolisia työmahdollisuuksia erityisesti kesän ajalle, mutta kesätyö voi poikia tekijälleen myös jatkoa, mikäli työ alalla kiinnostaa ympärivuotisesti. Nyt onkin viimeistään aika laittaa hakupapereita matkaan, mikäli mielii kyseisille aloille töihin vielä tulevaksi suveksi. Omaa osaamistakin ehtii kehittämään vielä ennen kesää muun muassa OSMO-hankkeen tarjoamissa täsmäkoulutuksissa.

Huomio työn varjopuolista sen vetovoimatekijöihin

Miksi sitten hakeutua töihin matkailu- ravitsemis- tai tapahtuma-aloille? Kyseisiä aloja leimaa helposti kuva epäsäännöllisestä, fyysisesti raskaasta ja matalapalkkaisesta työstä sekä suhdanneherkästä alasta. Tätä mielikuvaa vain vahvisti koronapandemia, joka rajoituksineen ravisteli näitä aloja ihan erityisesti ja teki työsuhteiden jatkuvuudesta epävarmaa. Koronavuosien aikana monet pitkänkin työkokemuksen omaavat ammattilaiset siirtyivät muille aloille, eikä työvoiman paluuvirta ole ollut vastaavaa, vaikka pandemian aikaisista rajoituksista päästiinkin. Osaavasta työvoimasta onkin ollut paikoin huutava pula.

Monet työn varjopuolina pidetyistä asioista voivat kuitenkin olla sopivalle henkilölle itse asiassa työn

vetovoimatekijöitä. Se, että työajat ovat vaihtelevia, määräaikaisia tai sesonkiluonteisia, voi olla vaihtelunhaluiselle ja joustavassa elämäntilanteessa olevalle henkilölle juuri sitä, mitä hän kaipaa. Fyysinen työ voi toiselle tarkoittaa raskaan sijaan sitä, että hän pääsee eroon istumatyöstä. Taulukko-palkka korjaantuu monen mielessä vuorotyön suomilla lisillä. Epäsäännöllisyys ei myöskään suinkaan koske kaikkia tehtäviä näillä aloilla, vaan esimerkiksi julkisella ruokapalvelualalla, kuten oppilaitosten tai hyvinvointialueiden keskuskeittiöillä, työ on ympärivuotista ja säännöllistä.

Alojen vetovoimaa pohdittaessa kannattaa kiinnittää huomiota työn reunaehtojen lisäksi myös siihen, mitä työn sisältö on ja mikä tuo itselle mielekkyyttä työhön. Yksi alojen keskeisistä piirteistä on se, että työtä tehdään ihmisten parissa. Palvelualalla yksikään työpäivä ei ole samanlainen ja jokainen asiakaskohtaaminen antaa mahdollisuuden tuottaa iloa niin asiakkaalle kuin itsellekin. Vaihtelevuus, monipuolisuus, ”tekemisen meininki”, työpaikan tiimihenki ja samanhenkiset kollegat, elämysten ja kokemusten tuottaminen, työskentely omien kiinnostuksenkohteiden, kuten ruoan tai vaikkapa tapahtumamarkkinoinnin, parissa, ovat myös usein mainittuja vetovoimatekijöitä kyseisillä aloilla.

Täsmäkoulutuksista tarvittavaa osaamista työskentelyn tueksi

Matkailu-, ravitsemis- ja tapahtuma-alat vetävät puoleensa ammattilaisten lisäksi usein nuoria ja työuraansa vasta aloittelevia henkilöitä, sekä alan vaihtajia erilaisilla taustoilla. Aloille onkin mahdollista työllistyä myös ilman soveltuvaa tutkintoa, sillä usein ajatellaan, että ”työ tekijäänsä opettaa”. Tiettyihin rooleihin, kuten kokin tai tarjoilijan tehtäviin, alan koulutus kuitenkin tarvitaan. Monipuolisesta osaamisesta; on se sitten hankittu koulutuksen tai kokemuksen kautta, on näillä aloilla joka tapauksessa hyötyä ja omaa osaamista voi myös vahvistaa monin tavoin.

SeAMKin ja Sedun yhteistyössä toteuttaman Osallistujalähtöinen moniammatillinen koulutuspolku – OSMO-hankkeen tavoitteena on lisätä osaamista majoitus-, ravitsemis-, matkailu- ja tapahtuma-aloilla sekä vahvistaa näiden alojen vetovoimaa potentiaalisena uravaihtoehtona. Hankkeessa on tehty aktiivisesti hakevaa toimintaa, jonka avulla on pyritty löytämään henkilöitä, jotka etsivät uutta suuntaa työurallaan tai jotka haluaisivat kehittää omaa osaamistaan, mutta eivät tiedä miten. Lisäksi hankkeessa on tarjottu matalan osallistumiskynnyksen täsmäkoulutuksia aloilla jo työskenteleville ja näistä aloista kiinnostuneille. Viimeisen vuoden aikana hanke on järjestänyt kymmeniä koulutuksia; aina lyhyistä, muutaman tunnin tai päivän täsmäkouluksista pidempiin, noin kuukauden mittaisiin toteutuksiin, joista osallistujat ovat voineet hankkia itselleen myös opintopisteitä. Näitä opintosuorituksia on mahdollista soveltuvin osin hyödyntää myöhemmin mahdollisissa jatko-opinnoissa. Koulutuksissa on pyritty erityisesti huomioimaan työelämän osaamistarpeet ja se, että niihin osallistuminen olisi mahdollista myös työssäkäyville.

Osallistujia hankkeen koulutuksissa on ollut ilahduttava määrä ja selkeästi matkailu-, ravitsemis- ja tapahtuma-aloille kohdennetulle, ketterälle täsmäkoulutukselle on kysyntää. Hankkeen aikana tehtyjen havaintojen pohjalta onkin tarkoitus työstää jonkinasteinen selvitys siitä, millaiselle koulutukselle aloilla on tarvetta ja miten täsmäkoulutusten markkinointia sekä ylipäänsä ohjausta näille aloille kannattaisi suunnata myös jatkossa. Tämän selvitystyön tueksi hankkeessa on luotu kysely, johon toivotaan mahdollisimman

laajalti vastauksia aloilla työskenteleviltä tai näistä aloista kiinnostuneilta. Kyselyyn on mahdollista vastata toukokuun loppuun saakka, ja sen tuloksia tullaan hyödyntämään hankkeen raportoinnissa sekä tulevien koulutuspalveluiden kehittämisessä.

Koulutuskyselyyn voi käydä vastaamassa täältä: https://link.webropol.com/s/osmo-koulutuskysely.

Lisätietoja OSMO-hankkeesta ja sen järjestämistä koulutuksista löytyy täältä: https://projektit.app-staging.seamk.hion.dev/kestavat-ruokaratkaisut/osmo-osallistujalahtoinen-moniammatillinen-koulutuspolku/.

Anne-Mari Latvala
Projektipäällikkö
SeAMK

Artikkeli on osa Osallistujalähtöinen moniammatillinen koulutuspolku – OSMO-hanketta, joka on Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskuksen rahoittama. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.