

Työn tuottavuuden kehittäminen ja työhyvinvoinnin parantaminen ravintola-alalla on keskeinen avain menestykseen

17.12.2024

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointiravintola-alalla -hanke vastaa moninaisiin tuottavuuden ja työhyvinvoinnin haasteisiin ravintola-alalla.

Ravintola-alalla tuottavuuden parantaminen ja työhyvinvoinnin tukeminen on nähty keskeisenä keinona menestyksen saavuttamiseksi. Ravintola-ala tunnetaan kovasta kilpailusta, kiireisestä työympäristöstä ja vaativista asiakaspalvelutilanteista, jotka luovat haasteita niin työntekijöille kuin yrityksille. Näihin haasteisiin vastaaminen vaatii systemaattista panostusta työprosessien kehittämiseen, henkilöstön hyvinvointiin ja teknologian hyödyntämiseen.

Menestysresepti-hanke vastaa alan tarpeisiin

Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK) on mukana valtakunnallisessa **Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla -hankkeessa,** jossa keskitytään erityisesti ravintoloiden tuotanto- ja palveluprosessien kehittämiseen. Hankkeen tavoitteena on parantaa alan veto- ja pitovoimaa sekä johtamiskäytäntöjä samalla, kun edistetään tuottavuutta, työhyvinvointia, oppimista ja jatkuvaa kehittämistä osana arkea. Marraskuussa 2024 käynnistynyttä ryhmähanketta toteuttaa viisi ammattikorkeakoulua: Tampereen ammattikorkeakoulu (TAMK), joka koordinoi hanketta, ja osatoteuttajina

hankkeessa ovat LAB-ammattikorkeakoulu, Haaga-Helia, Satakunnan ammattikorkeakoulu (SAMK) ja Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK). Hankkeen yhteistyön avulla voidaan yhdistää alueellisia ja valtakunnallisia vahvuuksia, mikä mahdollistaa hankkeen vaikutusten laajentamisen koko mahdollisimman kattavasti alalle.

Tuottavuuden kehittäminen – ratkaisu kilpailukyvyn parantamiseen

Ravintola-alan tuottavuuden parantaminen voi ilmetä esimerkiksi työn sujuvoittamisena, tilaus- ja palveluprosessien optimointina ja henkilöstön tehokkaana resursointina. Tehokkuus ei tarkoita vain nopeampaa työskentelyä, vaan myös älykkäitä ratkaisuja, kuten digitaalisten työkalujen hyödyntämistä esimerkiksi tilausten hallinnassa ja työvuorosuunnittelussa. Menestysresepti-hankkeessa tullaan korostamaan myös työn sosiaalista kestävyyttä sekä eettisesti ja teknologisesti kestävien ratkaisujen hyödyntämistä. Menestysresepti-hankkeessa tarjotaan keinoja millä voi parantaa ravintola-alan työhyvinvointia ja tuottavuutta ravintolayrityksissä työskentelevien henkilöiden osaamista alati muuttuvassa toimintaympäristössä.

Hyvin suunnitellut prosessit vähentävät työntekijöiden kuormitusta ja mahdollistavat keskittymisen ydintehtäviin, kuten asiakaspalveluun ja ruoanvalmistukseen. Tämä ei pelkästään lisää yrityksen kannattavuutta, vaan parantaa myös asiakaskokemusta, mikä on kriittinen tekijä alalla menestymisessä.

Työhyvinvointi – työn tuottavuuden perusta

Työhyvinvoinnin kehittäminen ravintola-alalla tarkoittaa muun muassa fyysisten kuormitustekijöiden vähentämistä, selkeiden työroolien luomista ja mahdollisuutta vaikuttaa omiin työaikoihin. Ravintolat ovat myös taloudellisesti kestävämpiä, kun työhyvinvointi ja tuottavuus yhdistetään osaksi arkea, ja alan työntekijät voivat paremmin ja voivat vastata alan muutosvaatimuksiin. Hyvinvoiva työntekijä on tehokkaampi, sitoutuneempi ja luovempi. Työyhteisöön panostaminen vähentää tutkitusti sairauspoissaoloja ja lisää henkilöstön pysyvyyttä, mikä puolestaan vähentää rekrytointi- ja perehdytyskustannuksia.

Menestysresepti-hankkeessa tarjottavat koulutukset ja valmennukset, kuten ergonomian ja stressinhallinnan työkalut, auttavat työntekijöitä kohtaamaan työnsä haasteet paremmin. Myös esihenkilötyö on keskiössä, sillä kuunteleva ja tukeva johtajuus luo perustan hyvinvoivalle työyhteisölle.

Panostus henkilöstöön on investointi tulevaisuuteen

Ravintola-alan menestystekijä rakentuu työntekijöiden varaan, koska voidaan todeta, että asiakkaan kokema asiakaskaspalvelu on yleensä se, minkä mielikuvan asiakas saa yrityksestä. Asiakaspalvelu on jotain sellaista, jota on lähes mahdoton kopioida. Kun työntekijät kokevat työnsä merkitykselliseksi ja saavat

mahdollisuuksia kehittyä, he tuottavat parempaa asiakaspalvelua ja edistävät yrityksen kasvua. Panostaminen työhyvinvointiin ei siis ole vain kustannus, vaan investointi, joka näkyy positiivisesti asiakaskokemuksissa ja yrityksen pitkän aikavälin kannattavuudessa.

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla -hanke on Euroopan unionin osarahoittama.

Taina Seppälä-Kolkka
asiantuntija, TKI
Kestävät ruokaratkaisut (TKI)
SeAMK

Kirjoittaja työskentelee SeAMK Kestävät ruokaratkaisut-painoalalla ruokahävikin ja vastuullisuuden parantamiseen liittyvässä hankkeessa ja on mukana Menestysresepti – työn sujuvoittavuuden, tuottavuuden ja työhyvinvointi ravintola-alalla -hankkeessa projektipäällikkönä.

Lähteet

Ravintola-alan työhyvinvointi: työhyvinvoinnin johtamisen opas ravintola-alan pienille yrityksille. Lindqvist, Aino; Mustonen, Lilli (2021). https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2021112822231

Hotellin ja ravintolan työturvallisuus.
https://ttk.fi/wp-content/uploads/2022/12/Hotellin-ja-ravintolan-tyoturvallisuus_202227.pdf

Työhyvinvointia ja osaamista palvelualoilla -hanke.
https://www.ttl.fi/tutkimus/hankkeet/tyohyvinvointia-ja-osaamista-palvelualoilla

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointiravintola-alalla-hanke.
https://projektit.app-staging.seamk.hion.dev/kestavat-ruokaratkaisut/sujuvuudestakilpailuetua-fi/