

Työprosessien ja työhyvinvoinnin kehittäminen ravintola-alan pk-yrityksissä – avainasemassa vuorovaikutteiset ja osallistavat menetelmät

16.6.2025

Työelämän muuttuessa tarvitaan uudenlaista ymmärrystä työn kokonaisuuksista ja niiden kehittämisestä. Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla -hankkeessa työprosessien ja työhyvinvoinnin kehittäminen perustuu yhteiseen tekemiseen, systeemiseen ajatteluun ja osallistaviin menetelmiin. Näin rakennetaan kestävämpiä ratkaisuja, jotka palvelevat sekä organisaation että sen työntekijöiden hyvinvointia. Ravintola-alan pk-yritykset osallistuvat syys-lokakuussa 2025 verkkotyöpajoihin ja kokeiluihin, joissa kehitetään yritysten esiin nostamia tarpeita vuorovaikutteisin ja osallistavin menetelmin.

Menestysresepti – tehokkaampaa työtä, parempaa hyvinvointia

Työelämän monimutkaistuessa korostuu entisestään tarve hahmottaa työn kokonaisuuksia ja ymmärtää työn systeemisiä yhteyksiä (Martela & Rytivaara, 2025). Menestysresepti- hankkeessa tavoitteena on kehittää

yhteistä prosessien kehittämistä, joka parantaa työn sujuvuutta, mielekkyyttä ja kestävyyttä. Hankkeessa halutaan tarjota ymmärrystä ja keinoja kokonaisuuksien hahmottamiseen ja eri näkökulmien huomioimiseen. Yhteinen prosessien kehittäminen tukee paitsi työn tehokkuutta ja sujuvuutta, myös sen mielekkyyttä ja kestävyyttä. Kun työ nähdään kokonaisuutena ja sitä tarkastellaan eri näkökulmista, voidaan rakentaa toimivampia työympäristöjä. Tämän edellytyksenä on avoin vuoropuhelu, jaettu vastuu sekä halu oppia ja kehittää yhdessä. Menestysresepti -hankkeessa nähdään erityisen tärkeänä työntekijöiden osallistaminen kehittämistyöhön, joka lisää sitoutumista sekä johtaa ratkaisuihin, jotka kestävät aikaa ja vastaavat arjen todellisiin tarpeisiin.

Menestysresepti-hankkeessa työprosessien ja työhyvinvoinnin kehittäminen toteutuu yhteistyössä ja työn muotoilun keinoin. Seinäjoen ammattikorkeakoulun koordinoima työpaketti *“Työprosessien ja työhyvinvoinnin kehittäminen yhdessä ja työn muotoilu”* on yksi viidestä hankkeen työpaketista. Vaikka hankkeen jokainen työpaketti on nimetty vastuutoimijoidensa mukaan, niiden toteutus perustuu hanketoimijoiden moniammatilliseen ja verkostomaiseen yhteistyöhön, jokainen hanketoimija osallistuu aktiivisesti myös muiden työpakettien edistämiseen.

Systeeminen ymmärrys työn kehittämisen perustana

Nykyään työ ei enää muodostu irrallisista tehtävistä vaan on yhä verkottuneempi: jokainen työntekijä vaikuttaa useisiin prosesseihin erilaisten tietojärjestelmien, laitteiden ja työvaiheiden kautta (Ala-Laurinaho ym., 2022, s. 6). Pienetkin muutokset jossain työvaiheessa voivat vaikuttaa koko prosessiin. Siksi on tärkeää, että jokaisella on selkeä kokonaiskuva työn systeemisyydestä eli eri tekijöiden välisistä yhteyksistä, syy-seuraussuhteista sekä välittömistä että viiveellisistä vaikutuksista (Ala-Laurinaho ym., 2022, s. 6). Kun työntekijät hahmottavat oman työnsä osana suurempaa kokonaisuutta, he voivat tehdä parempia valintoja, kehittää työtään tehokkaammin ja edistää koko prosessin sujuvuutta ei vain omaa työvaihettaan. Tehokkaat työprosessit ja selkeä työn organisointi tukevat sekä tuottavuutta että henkilöstön hyvinvointia. (Ala-Laurinaho ym., 2022, s.6)

Yhteinen arviointi ja kehittäminen ovat keskeisiä työpaikkojen toiminnan kehittämisessä (Ala-Laurinaho ym., 2022, s. 9). Osallistavat menetelmät, kuten työprosessien mallintaminen, tarjoavat konkreettisia keinoja työn analysointiin ja parantamiseen. Parhaat ratkaisut työturvallisuuden ja työprosessien kehittämiseen syntyvät yhdessä (toimivaravintola.fi, 2022). Kun tiimi osallistuu turvallisuuden ja työn organisoinnin suunnitteluun, työn kuormittavuus vähenee ja työn sujuvuus paranee. Selkeät roolit ja työohjeet tukevat tätä prosessia.

Menestysresepti-hanke tarjoaa työntekijöille mahdollisuuden oppia työn systeemisyydestä osallistavilla ja konkreettisilla tavoilla. Työpajoissa eri rooleissa toimivat henkilöt kokoontuvat yhteen jakamaan näkemyksiään ja osaamistaan. Tämä edistää ymmärrystä siitä, miten eri tehtävät kytkeytyvät toisiinsa ja miten muutokset yhdessä kohdassa vaikuttavat kokonaisuuteen.

Työpajoissa pureudutaan yrityksissä tunnistettuihin tuottavuuden ja työhyvinvoinnin haasteisiin ja kehittämistarpeisiin. Tavoitteena on löytää käytännönläheisiä ratkaisuja, jotka tukevat pitkäjänteisesti sekä

organisaation toiminnan sujuvuutta että henkilöstön hyvinvointia.

Yhteisöllisyys vahvistuu etätyöpajojen ja kokeilujen kautta

Työpajat järjestetään valtakunnallisesti etänä, mikä mahdollistaa eri toimijoiden yhteisen oppimisen ja kokemusten jakamisen. Työpajojen rakenne perustuu tarjotinmalliin, joka jäsentää kehittämistä kolmen pääteeman kautta. Teemojen alla on yhteensä 12 erilaista työpajaa, joista yritykset voivat valita omiin tarpeisiinsa parhaiten soveltuvat. Työpajoissa hyödynnetään osallistavia menetelmiä, kuten prosessien mallintamista ja ryhmäkeskusteluja. Näiden avulla vahvistetaan työntekijöiden ja esihenkilöiden välistä vuoropuhelua sekä tuetaan työn systeemisen ajattelun kehittymistä.

Jokainen työpaja toimii myös lähtökohtana konkreettiselle kokeilulle, jossa kehittämisidea viedään käytäntöön. Nämä kokeilut suunnitellaan aina yrityskohtaisesti, jotta ne vastaavat mahdollisimman hyvin kunkin organisaation tarpeita ja kehittämiskohteita. Kokeiluissa testataan uusia toimintatapoja aidossa työympäristössä, ja niiden suunnittelua, toteutusta ja arviointia tuetaan asiantuntijoiden avulla. Kokeilujen avulla yritykset pääsevät testaamaan uusia toimintatapoja tai työkaluja aidossa työympäristössä. Kokeilujen tavoitteena on löytää juuri kyseisen organisaation tarpeisiin sopivia, toimivia ratkaisuja. Asiantuntijat tukevat yrityksiä koko prosessin ajan, jotta kokeilujen kautta syntyneet opit saadaan vietyä osaksi arjen toimintaa. Vaihtoehtoisesti voidaan järjestää myös alueellisia, monen yrityksen yhteisiä työpajoja.

Eettinen arviointityökalu pk-yrityksille kehittämisen tueksi

Ravintola-alan pk-yritykset kohtaavat usein resurssihaasteita ja henkilöstön jaksamiseen liittyviä kysymyksiä. Näihin vastaamaan kehitetään Menestysresepti-hankkeessa eettinen arviointityökalu, joka auttaa yrityksiä tarkastelemaan kehittämistoimien vaikutuksia sekä tuottavuuden että työhyvinvoinnin näkökulmasta. Työkalu tuo eettisen näkökulman osaksi arjen johtamista ja kehittämistä helposti lähestyttävällä tavalla siten, että se tukee henkilöstön hyvinvointia ja liiketoiminnan kestävyyttä. Eettisestä arviointityökalusta toivotaan syntyvän yksi uusi menetelmä, jota yritykset voivat jatkossa hyödyntää itsenäisesti oman toimintansa arviointiin ja kehittämiseen.

Eettisen arviointityökalun avulla yritykset voivat pohtia esimerkiksi seuraavia kysymyksiä:

- Edistääkö kehittämistoimi työhyvinvointia ja osallisuutta?
- Onko tuottavuuden parantaminen tasapainossa työkuorman kanssa?
- Toteutuuko työntekijöiden osallistuminen ja vuorovaikutus kehittämisessä?
- Vastaavatko toimenpiteet organisaation arvoja ja vahvistavatko ne luottamusta?

Kohti kestävämpää ja inhimillisempää työelämää

Muutosvalmiuden ja resilienssin kehittäminen on keskeistä nykypäivän työelämässä, jossa muutokset ovat nopeita ja jatkuvia. Resilientti työyhteisö kykenee sopeutumaan uusiin tilanteisiin, oppimaan kokemuksista ja säilyttämään toimintakykynsä myös paineen alla. Muutosvalmiutta voidaan vahvistaa esimerkiksi selkeyttämällä tavoitteita, tukemalla oppimista ja rakentamalla luottamusta organisaation sisällä. Yhteinen reflektio, avoin vuorovaikutus ja osallistava kehittäminen luovat perustan joustavalle ja kestävälle toimintakulttuurille.

Menestysresepti-hankkeen työpajat tuovat näkyväksi, kuinka tuottavuus ja työhyvinvointi kulkevat käsi kädessä, kun muutosta tarkastellaan sekä systeemisesti että eettisesti. Hankkeen seuraavassa vaiheessa, Haaga-Helian johdolla, keskitytään osallistavan organisaatiokulttuurin rakentamiseen käytännön työympäristöissä. Tulevaisuuden pk-yritysten menestys syntyy yhteisestä ajattelusta, jaetuista oivalluksista ja ihmisistä, jotka rohkeasti rakentavat parempaa työelämää yhdessä.

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla

Seinäjoen ammattikorkeakoulu on mukana Menestysresepti-hankkeessa, joka käynnistyi marraskuussa 2024. Menestysresepti-hanke on valtakunnallinen viiden ammattikorkeakoulun ryhmähanke, jonka päätoteuttajana on Tampereen ammattikorkeakoulu ja osatoteuttajina LAB-ammattikorkeakoulu, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, Satakunnan ammattikorkeakoulu sekä Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Hankkeen osarahoittajana on Euroopan unioni.

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi -hanke on Euroopan unionin osarahoittama.
Tutustu hankkeeseen:
MenestysreseptiParempi työelämä! -valtakunnallinen työelämän kehittämisen koordinaatiohankeMenestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla – Parempi työelämä**Taina Seppälä-Kolkka**
Asiantuntija, TKI, Kestävät ruokaratkaisut (TKI)
SEAMK

Eliisa Ylinen
KTM, lehtori
SEAMK

Kirta Nieminen
Restonomi (ylempi AMK), lehtori
SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät SEAMK Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla ruokahävikin ja vastuullisuuden parantamiseen liittyvissä hankkeissa ja ovat mukana Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi -hankkeessa. Taina Seppälä-Kolkka on hankkeen projektipäällikkö ja Kirta Nieminen ja Eliisa Ylinen ovat hankkeen asiantuntijoita.

Lähteet

Ala-Laurinaho, A., Asikainen, I., Puro, V., & Teperi, A. (2022). *Työprosessin mallintaminen työn yhteisen kehittämisen välineenä*. Työterveyslaitos. https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-391-010-2

Martela, F., & Rytivaara, A. (2025). *Työelämän manifesti: Päämääränä parempi työelämä. Elinkeinoelämän keskusliitto.*https://ek.fi/ajankohtaista/blogit/tyoelaman-manifesti-paamaarana-parempi-tyoelama/

Toimivaravintola.fi. (2022). *Sujuva työ ja työprosessit.* https://toimivaravintola.fi/sujuva-tyo-ja-tyoprosessit