



”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 tunnettua 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.seamk.fi/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 osaa- 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