

Kehitä työyhteisöä käytännönläheisesti työpajatarjottimen avulla

27.5.2026

Menestysresepti-hankkeen työpajatarjotin kokoaa ravintola-alan pk-yrityksille suunnattujen työpajojen keskeiset oivallukset helposti hyödynnettävään muotoon. Inspiraatiovideot ja materiaalit tarjoavat käytännön työkaluja työn sujuvuuden, tuottavuuden ja työhyvinvoinnin kehittämiseen arjen tarpeista käsin. Työpajatarjotin tukee osallistavaa ja tavoitteellisesta kehittämistyötä askel kerrallaan.

Työpajoista koottu työpajatarjotin arjen kehittämisen tueksi

Menestysresepti-hankkeessa toteutettiin ravintola-alan pk-yrityksille työpajoja, joissa keskityttiin työn sujuvuuden, tuottavuuden ja työhyvinvoinnin kehittämiseen. Työpajojen pohjalta koottu työpajatarjotin sisältää inspiraatiovideoita ja materiaaleja, joiden avulla yritykset pääsevät tutustumaan työpajojen teemoihin ja poimimaan oivalluksia omaan toimintaansa silloin, kun se heille parhaiten sopii. Lyhyet videot tarjoavat konkreettisia vinkkejä, esimerkkejä ja näkökulmia yritysten kehittämiseen hankkeen asiantuntijoiden johdolla. Ne sopivat sekä kertaukseksi työpajoihin osallistuneille että inspiraatioksi uusille kehittäjille. Materiaalit yhdistävät teorian ja käytännön työkalut kehittämistyön tueksi.

Työpajatarjottimen teemoissa korostuvat muun muassa työyhteisön toimivuus, vuorovaikutus, työn organisointi, osaamisen kehittäminen sekä työhyvinvoinnin vahvistaminen. Työpajatarjotin tukee henkilöstön

osallisuutta, vahvistaa yhteistä kehittämiskulttuuria ja auttaa löytämään uusia ratkaisuja arjen haasteisiin.

Kohti sujuvampaa, tuottavampaa ja hyvinvoivaa työyhteisöä

Työn sujuvuuden liittyvissä inspiraatiovideoissa keskitytään työn käytäntöjen kehittämiseen, prosessien virtaviivaistamiseen ja yhteisten toimintatapojen selkeyttämiseen. Kun työ sujuu, aika ja voimavarat kohdentuvat paremmin ydintoimintaan. Tavoitteena on parantaa työn sujuvuutta, selkeyttää prosesseja ja kirkastaa työrooleja.

Tuottavuuden teemoissa vahvistetaan taloudellista ajattelua, kehitetään asiakaskokemusta ja tutustutaan valmentavan johtamisen periaatteisiin. Tavoitteena on parantaa yritysten tehokkuutta ja asiakaskokemusta fiksummalla toiminnalla ilman, että henkilöstön kuormitus kasvaa.

Työhyvinvoinnin teemoissa keskitytään johtamisen ja vuorovaikutuksen kehittämiseen, psykologisen turvallisuuden vahvistamiseen sekä työn merkityksellisyyden tukemiseen. Näiden tekijöiden avulla rakennetaan kestävää ja houkuttelevaa työelämää, joka sitouttaa työntekijöitä ja tukee yrityksen pitkäjänteistä kehitystä.

Monipuolinen työkalu esihenkilöille ja työyhteisöille

Työpajatarjotin toimii käytännön tukena niin ravintola-alan yritysten ja työyhteisöjen esihenkilöille kuin henkilöstölle. Materiaaleja voidaan hyödyntää joustavasti erilaisissa tilanteissa, esimerkiksi tiimipalavereissa, kehittämispäivissä tai muutostilanteiden tukena sekä yhteisen keskustelun käynnistämiseen työyhteisöissä. Lyhyet ja helposti hyödynnettävät sisällöt mahdollistavat kehittämisen myös kiireisen arjen keskellä ilman raskaita koulutusprosesseja.

Työpajatarjotin tukee yhteistä oppimista ja keskustelua työyhteisöissä. Kun henkilöstö pääsee yhdessä pohtimaan työn sujuvuutta, tuottavuutta tai työhyvinvointia, syntyy uusia näkökulmia ja käytännön ratkaisuja arjen haasteisiin. Yhteinen kehittäminen vahvistaa osallisuuden tunnetta ja lisää henkilöstön mahdollisuuksia vaikuttaa omaan työhönsä. Tämä puolestaan tukee työmotivaatiota, sitoutumista ja työssä viihtymistä.

Tutustu Työpajatarjottimeen tästä!

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

Kirta Nieminen
Restonomi (ylempi AMK), lehtori
SEAMK

Taina Seppälä-Kolkka
Asiantuntija, TKI, Kestävät ruokaratkaisut (TKI)
SEAMK

Eliisa Ylinen
KTM, lehtori
SEAMK

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

Lue lisää hankkeen verkkosivuilta: Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointiTutustu Työpajatarjottimeen ja poimi ideat oman työyhteisösi kehittämiseen hankkeen kotisivuilta: Materiaalit – Menestysresepti Parempi työelämä! -valtakunnallinen työelämän kehittämisen koordinaatiohanke:Parempi työelämä! – ESR+ työelämän kehittämishankeMenestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla – Parempi työelämä