

## Ravitsemisala uravalintana: nuorten asenne ja mielikuvat

Janette Airaksinen

Opinnäytetyö

Ruokatuotannon johtaminen

2019



<b>Tekijä(t)</b> Janette Airaksinen	
<b>Koulutusohjelma</b> Ruokatuotannon johtaminen	
<b>Raportin/Opinnäytetyön nimi</b> Ravitsemisala uravalintana: nuorten asenne ja mielikuvat	<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 40 + 3
<p>Ravitsemisalalla on pula osaavasta työvoimasta. Ravitsemisalan liikkeiden lukumäärä ja tämän myötä työvoiman tarve ovat olleet jatkuvassa kasvussa 2000-luvulla. Samalla hakijamäärät alan koulutuksiin ovat pudonneet. Avoimia työpaikkoja ei saada täytettyä, koska työnhakijat ja työnantajat eivät kohtaa. Ravitsemisalan palkkataso ja osa-aikaisten työsuhteiden yleisyys eivät houkuttele hakeutumaan alalle töihin.</p> <p>Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää nuorten asenteita ja mielikuvia ravitsemisalaa kohtaan uravalintana. Työssä tutkittiin, miten vanhempien korkeakoulutus, vanhempien työkokemus alalta ja oma työkokemus alalta vaikuttavat mielikuviin. Tutkimuksessa selvitettiin myös, mihin seikkoihin huomiota kiinnittämällä alan kiinnostavuutta voisi lisätä.</p> <p>Suurimpia motiiveja uravalinnoissa on kiinnostus alaa kohtaan. Koulutusasteen ja -alan on todettu olevan jossain määrin periytyviä sukupolvelta seuraavalle, eli vanhempien sosio-ekonominen asema vaikuttaa myös uravalintoihin. Uravalintoihin vaikuttaa myös työn kokeminen merkitykselliseksi. Ravitsemisalalla työskentely on kiireistä, palkkataso on vaatuuuteen nähden alhainen ja työajat painottuvat iltoihin ja viikonloppuihin.</p> <p>Tämän opinnäytetyön tutkimus toteutettiin kvantitatiivisena kyselytutkimuksena vuoden 2019 keväällä. Tutkimuksen sähköinen Webropol-ohjelmalla luotu kyselylomake lähetettiin kaikkiin Helsingin suomenkielisiin yläkouluihin ja lukioihin. Tutkimukseen vastasi 166 nuorta, joista 90 % peruskoululaisia ja 10 % lukiolaisia. Tuloksia analysoitiin ristiintaulukoidulla ja keskiarvoja vertailemalla.</p> <p>Tuloksista selviää, että nuoret eivät pidä ravitsemisalaa kovin kiinnostavana vaihtoehtona uravalintoja ajatellessa. Alalla saa toteuttaa itseään, mutta palkkataso, työn kiireisyys ja työpaikkaedut eivät ole houkuttelevia. Alalle kouluttautumista ei mielletty haastavaksi. Taustatekijöiden vaikutusta tarkastellessa korkeakoulutettujen vanhempien lapset suhtautuivat negatiivisemmin alaan. Vanhempien kokemus alalla työskentelystä vaikutti positiivisesti alan kiinnostavuuteen, kun taas oma työkokemus alalta vaikutti negatiivisesti. Ravitsemisalan kiinnostavuutta nuorten mielestä lisäisi enempi tietoisuus alasta ja palkkauksen parantaminen.</p>	
<b>Asiasanat</b> nuoret, ravitsemisala, uranvalinta, työvoimapula	

## Sisällys

1	Johdanto.....	1
2	Nuorten uravalinnat .....	3
2.1	Uravalintoihin vaikuttavat tekijät.....	3
2.1.1	Koulutuksen periytyvyys ja sukupuoli-jakauma .....	5
2.1.2	Työn mielekkyys.....	7
2.2	Nuorten sijoittuminen jatkokoulutukseen .....	8
2.3	Ravitsemisalan suosio.....	9
3	Ravitsemisala työllistäjänä .....	12
3.1	Ravitsemisalan koulutuksen historiaa Suomessa .....	12
3.2	Alalle kouluttautuminen .....	14
3.3	Ravitsemisalan ominaispiirteitä .....	15
3.3.1	Työn palkkaus ja vaativuus .....	16
3.3.2	Ravintolaruokailun trendit.....	17
3.3.3	Teknologiset mahdollisuudet.....	18
4	Kyselytutkimus helsinkiläisille nuorille .....	19
4.1	Tutkimusmenetelmä ja tutkittava joukko .....	19
4.2	Kyselyn laatiminen .....	20
4.3	Tutkimuksen toteuttaminen .....	20
5	Tulokset .....	22
5.1	Nuorten mielikuvat ravitsemisalasta.....	22
5.1.1	Mielikuvat ja taustatietojen vaikutus.....	23
5.1.2	Sukupuolten väliset erot mielikuvissa .....	29
5.2	Kiinnostuksen lisääminen.....	30
6	Pohdinta .....	34
6.1	Taustatekijöiden merkitys nuorten kiinnostuksessa ravitsemisalaa kohtaan .....	34
6.2	Ravitsemisalan tulevaisuuden näkymät.....	36
6.3	Haasteet ja oma oppiminen.....	38
	Lähteet .....	41
	Liitteet.....	49

# 1 Johdanto

Ravitsemisalalla vallitseva yleinen ilmapiiri on, että hyvistä tekijöistä on pulaa. Ala on ollut jatkuvassa kasvussa, pientä 2000-luvun lopun notkahdusta lukuun ottamatta (MaRa 2017). Uusia työntekijöitä tarvitaan siis jatkuvasti lisää. Suomessa on yli 10 000 ravintolaa ja suomalaiset syövät yhä enenevässä määrin ulkona eli muualla kuin kotona. Globaalit trendit ja nykyajan hektinen elämäntyyli ovat suotuisia ravintoloiden menestykselle. (Kespro 2018.) Ravitsemisala on nuorille hyvä ensikosketus työelämään, sillä alalle töihin päästäkseen ei välttämättä tarvitse koulutusta tai ammattitaitoa.

Alan koulutuksiin hakevien määrä on laskenut ja avoimia työpaikkoja on paljon. Vuoden 2018 lopulla joka kolmannessa alan yrityksessä koettiin hankaluuksia työvoimaa löytämisessä. Niin ikään joka kolmannessa yrityksessä koetaan ammattitaitoisen työvoiman saaminen myynnin kasvamisen esteenä. (EK 2018.) Ääritilanteissa ravintoloilla on jopa vaikeuksia pysyä auki, koska työntekijöitä ei ole. Työllisyyden tarve Suomessa on suhteellisen pysyvä myös tulevaisuudessa, sillä työpaikkoja ei voi esimerkiksi siirtää ulkomaille.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää

- millaisia mielikuvia ja asenteita nykypäivän nuorilla on ravitsemisalaa kohtaan uravalintana.
- miten oma kokemus alasta ja vanhempien taustat vaikuttavat mielikuviiin.
- mitä mieltä nuoret ovat alan palkkatasosta, koulutuksesta ja työn vaativuudesta.
- mihin seikkoihin huomiota kiinnittämällä kiinnostusta voisi lisätä.

Opinnäytetyöni tutkimus on kvantitatiivinen tutkimus, joka toteutettiin sähköisenä survey- eli kyselytutkimuksena. Tutkimuksen aineisto kerättiin Webropol-työvälineellä laaditulla verkkokyselyllä. Tutkimusjoukko on ryväotanta Helsingin nuorista. Tutkimuksen kohteena olivat Helsingin yläkoulujen ja lukiodien oppilaat. Linkki tutkimukseen lähetettiin kaikkien Helsingin suomenkielisten yläkoulujen ja lukiodien opinto- tai oppilaanohjaajille.

Alan yritykset saavat tutkimuksen tuloksista tietoa, mihin asioihin rekrytoinneissa kannattaa kiinnittää erityistä huomiota. Ravitsemisalan työpaikat ja imago olisi hyvä saada parempaan valoon, jotta alalla riittää tekijöitä myös tulevaisuudessa. Ammatilliset oppilaitokset ja ammattikorkeakoulut saavat myös vinkkejä, millä keinoin ravitsemisalan koulutuksia kannattaa mainostaa valintojen edessä oleville nuorille.

Opinnäytetyön teoreettisessa osassa avataan nuorten uravalintojen taustoja. Tässä opinnäytetyössä nuorilla tarkoitetaan yläkoulu ja lukioikäisiä henkilöitä. Uravalinnat ovat tärkeä ja määrittävä osa nuoren kasvua aikuiseksi. Yksi syy, miksi kiinnostuin nuorten tutkimisesta, ovat omat henkilökohtaiset pohdintani oikean urapolun löytämisestä. Koen, että tietoa eri uravaihtoehdoista tai ammattien mahdollisuuksista ei ole kovin helposti saatavilla. Nuorten uravalintojen määrittymiseen vaikuttavat monet taustatekijät. Sukupuoli ja vanhempien koulutusaste esimerkiksi vaikuttavat kouluttautumisen ja uravalintojen valikoitumiseen. Lisäksi kerrotaan, miten ravitsemisala sijoittuu nuorten keskuudessa mielenkiintoisten alojen joukossa ja miten alan koulutusten hakijamäärät ovat viime vuosina muuttuneet.

Ravitsemisalalla tarkoitan opinnäytetyössäni Tilastokeskuksen toimialaluokituksen luokkaan 561 kuuluvia toimialoja. Luokka 561 Ravintolat ja vastaava ravitsemistoiminta kattaa ”välittömästi nautittavaksi tarkoitettujen aterioiden ja juomien tarjoilu ravintoloissa, itsepalvelu- ja noutoravintoloissa, pikaruokan myyntipisteissä ja muissa sen kaltaisissa, joissa on yleensä asiakaspaikkoja.” Kategoriaan kuuluvat siis ravintolat, kahvilat, kioskit, baarit, henkilöstö- ja laitosruokalat ja pitopalvelut. Ravitsemistoiminta on osa vieraanvaraisuus-alaa, joka käsittää myös majoitustoiminnan eli hotellit ja muun lyhytaikaisen majoituksen tarjoamisen. (Tilastokeskus 2008.)

Ravitsemisalalla työskentelevien ammattinimikkeitä ovat muun muassa kokki, ravintolakokki, laivakokki, suurtaloukokki, tarjoilija, laivatarjoilija, kahvilatarjoilija, hovimestari, baarimestari, ravintolapäällikkö, ravitsemispäällikkö, keittiöpäällikkö, ravintolatyöntekijä ja ruokapalvelutyöntekijä. Ravitsemisalalla voi toimia myös myynnin, markkinoinnin ja hallinnon työtehtävissä. (Ammattinetti 2019.)

Useat aiemmat tutkimukset käsittelevät koko vieraanvaraisuus-alaa. TAT:n vuoden 2014 ”Kun koulu loppuu” -tutkimuksessa yläkoululaiset arvottivat matkailu- ja ravintola-alan korkealle kiinnostavien alojen listauksessa. Lukiolaisten keskuudessa ala oli selkeästi alempana. (TAT 2014.) Palvelualojen ammattiliitto Palvelualojen ammattiliitto PAM:n teettämän tutkimuksen mukaan vain hieman yli kolmannes suomalaisista aikuisista pitää majoitus- ja ravintola-alaa houkuttelevana alan työskennellä (PAM 2017).

## 2 Nuorten uravalinnat

Ihminen tulee nuorella iällä valintojen eteen, jotka vaikuttavat tämän loppuelämään. Peruskoulun ensimmäiset kuusi vuotta suoritetaan alakoulussa, joka määräytyy lapsen asuinpaikan mukaan. Yläkoulun määräytyminen toimii myös samaan tapaan ja opinahjo määräytyy asuinpaikan mukaan. (Opetushallitus a.) Oppilaan on mahdollista vaikuttaa yläkouluunsa pyrkimällä tiettyyn yläkouluun tai luokalle, jossa painotetaan tiettyjä aineita. Pyrkiminen tapahtuu valinta- tai soveltuvuuskokeella. Helsingissä painotettuja aineita ovat muun muassa liikunta, musiikki ja luonnontieteet. (Helsingin kaupunki 2018a.)

Peruskoulun viimeisellä luokalla nuori joutuu ensimmäistä kertaa toden teolla pohtimaan elämänsä suuntaa ja mitä haluaa tulevaisuudessa tehdä. Toisen asteen valintaan vaikuttaa paljon koulumenestys. Lukioihin haetaan peruskoulun päättötodistuksen keskiarvolla. Lukion lisäksi vaihtoehtona on ammatillinen koulutus, joka keskittyy tietyn ammatin omaksumiseen. Mahdollista on suorittaa myös kaksoistutkinto, joka sisältää ylioppilas- ja ammattitutkinnon. Peruskoulun jälkeen on mahdollista mennä myös täydentämään osaamistaan ja korottamaan arvosanojaan esimerkiksi kymppiluokalle. (Opintopolku a.)

Toisen asteen jälkeen ammatillisissa oppilaitoksissa opiskelleet ovat valmistuneet ammatin ja hakeutuvat usein alansa töihin. Ammattitutkintopohjalla on myös mahdollisuus jatkaa kouluttautumista ammattikorkeakoulussa. Lukiosta valmistuneet ylioppilaat voivat hakea opiskelemaan lähes mihin tahansa. Yliopistoihin ja ammattikorkeakouluihin haetaan yhteishaussa kahdesti vuodessa. (Opetushallitus b.) Melkein kaikkiin jatkokoulutuksiin pääsyyn vaikuttaa todistus ja ylioppilaskirjoitukset. Vuoteen 2020 mennessä korkeakouluhakuja on tarkoitus muuttaa niin, että entistä suurempi osa pääsee sisään ylioppilastutkinnon tai ammatillisen perustutkinnon arvosanoilla. (Opetus- ja kulttuuriministeriö.) Jatko-opintojen valitseminen on tärkeä ja määrittelevä osa nuoren kasvua. Opiskelujen jälkeen koittaa työelämä ja uran rakentaminen.

### 2.1 Uravalintoihin vaikuttavat tekijät

Uravalintoihin vaikuttaa paljon sellaiset taustatekijät, joiden vaikutusta ei tiedosteta. Näitä ovat muun muassa perheen sosioekonominen asema ja vanhempien koulutus. Valkosen ja Vuorisen (2003) tutkimuksen mukaan suurimpina motiiveina koulutusvalinnoissa on

kiinnostus alaa kohtaan ja mahdollisuus mielenkiintoiseen työhön. Omien lahjojen hyödyntämisen mahdollisuus työelämässä on myös tärkeää erityisesti ensisijaisesti yliopistoon pyrkiville. (Valkonen & Vuorinen 2003, 75-77.)

”Kun koulu loppuu” oli Taloudellisen tiedotustoimisto TAT:n hanke, jonka tarkoituksena oli antaa nuorille tietoa opiskeluista, töistä ja auttaa uravalinnoissa. Osana hanketta on vuosittain toteutettava tutkimus, jossa kartoitetaan nuorten käsityksiä tulevaisuudesta. Tutkimukseen osallistui yläkoululaisia, lukiolaisia ja viimeisimmässä vuoden 2018 tutkimuksessa myös ammatillisten oppilaitosten opiskelijoita. TAT:n vuoden 2018 tutkimuksessa selvisi, että nuoret pitivät yleisesti kouluttautumista tärkeänä. Lähes 90 % kaikista vastaajista koki työn tekemisen olevan tärkeää. Yläkoululaisilla oli erityisen vahva usko omaan tulevaisuuteensa ja heidän tavoitteensa uran suhteen on korkealla. Toisaalta heillä on enemmän ongelmia hahmottaa työelämän ongelmia. Suuri osa vastaajista päätyi kysymyksen ”Mikä työelämässä mättää?” kohdalla vastaamaan ”en tiedä / osaa sanoa”.

Toisen asteen eli lukion ja ammattikoulun opiskelijoilla on selkeämpi käsitys työelämän haasteista. Suurimpina huolenaiheina mainitaan palkkaus, vaikeus päästä töihin, työpaikkojen puute, työttömyys ja edellytys pitkästä työkokemuksesta. (TAT 2018.) Tästä voi päätellä, että yläkoululaisilla ei ole niin realistista kuvaa tulevaisuudestaan kuin toisen asteen opiskelijoilla. Yläkoululaiset ovat vielä nuoria, eivätkä he välttämättä ajattele uravalintoja niin aktiivisesti. Tätä tukee myös saman tutkimuksen tulos, jossa tulevaisuuden suunnitelmat ovat varmempia, mitä pidemmällä lukio-opintoja nuori on. Ensimmäisen vuoden lukio-opiskelijoista vain 46 % koki tietävänsä mihin hakeutua lukion jälkeen. Kolmannen vuoden opiskelijoilla prosenttiluku oli jo 72. (TAT 2018.)

Peruskoulussa rakentunut oppijaidenteetti eli käsitys itsestä oppijana ohjaa myöhempiä uravalintoja ja eri aloille hakeutumista. Henkilö käsittää itsensä tietyn tyyppisenä oppijana ja hakeutuu tälle sopivalle alalle. Valintoja tehdään esimerkiksi sen perusteella, miten pitkään halutaan kouluttautua, millaista varallisuutta, elämäntapaa ja sosiaalista statusta alalle kouluttautuminen ennakoi. Peruskoulussa henkilö saa käsityksen omasta oppimistyylistään, miten oppii parhaiten ja millainen koulutieto itselle sopii. Esimerkiksi ero akateemisen (lukio ja yliopisto) ja käytännöllisen (ammatti- ja ammattikorkeakoulu) oppimisen tunnistamisen välillä voi auttaa uravalintoja tehdessä. (March 1981, 221-222.) Ammattikorkeakouluun hakevat ovat kiinnostuneempia käytännöstä, kun taas yliopistoon suuntautuneet mieltävät teoreettiset kysymykset kiinnostavampina (Valkonen & Vuorinen 2003, 90).

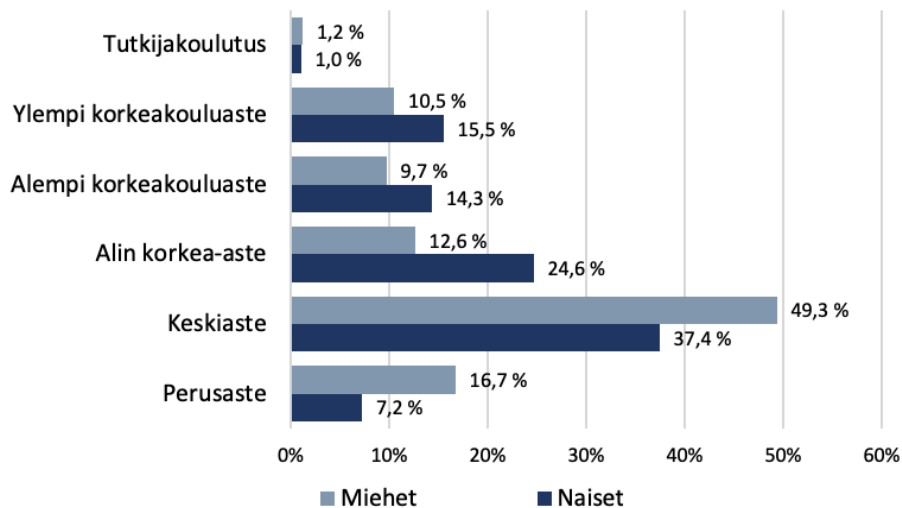
Tietyn identiteetin kokeminen voi sulkea pois koulutustasoja tai -aloja, jos henkilö ei koe olevansa tarpeeksi sopiva kyseiselle alalle. Identiteetti on muodostunut kulttuurisissa, sosiaalisissa ja taloudellisissa olosuhteissa. Suurin osa identiteetin muodostumiseen vaikuttavista tekijöistä on koulun ulkopuolisia. Myös koulun sisällä oppilaat laitetaan symboliseen järjestykseen, joka vaikuttaa oppijan minäkuvaan ja identiteettiin. Symbolinen järjestys tarkoittaa asemaa, joka muokkaantuu koulussa pärjäämisen arvioinneista ja koulun huomaamattomistakin arvottamisista, kuten parhaiden oppilaiden palkitsemisista, epäonnistuneiden oppilaiden puhutteluiden ja menestyneiden urheilijoiden muistamisien pohjalta. (Antikainen ym. 1999, 216; Houtsonen 1996.)

### **2.1.1 Koulutuksen periytyvyys ja sukupuolijakauma**

Koulutustaso on noussut Suomessa jatkuvasti. Tilastokeskuksen henkilötilastojen osaston selvityksen mukaan 1970-luvulla 73 % naisista ja 71 % miehistä ei jatkanut opintojaan perusasteen eli maksimissaan 9 kouluvuoden jälkeen. Vuonna 2007 perusasteelle jääneitä 30-49-vuotiaita oli naisissa 7 % ja miehissä 17 %. Toisen asteen eli lukion tai ammattikoulun suorittaneiden määrä on noussut 14 prosentista 40 prosenttiin. Korkeakoulututkintoja oli 1970-luvulla vain muutamalla prosentilla väestöstä. 1970-luvusta vuoteen 2007 alemman (ammattikorkeakoulu ja kandidaatin tutkinto) ja ylemmän (ylempi ammattikorkeakoulu ja maisterin tutkinto) korkeakoulututkinnon suorittaneiden määrä oli kymmenkertaistunut. Tähän vaikuttaa myös korkeakoulu-uudistus vuodelta 1990, jossa opistotason tutkinnoista tehtiin ammattikorkeakoulututkintoja. (Myrskylä 2009.)

Naiset ovat korkeammin koulutettuja kuin miehet. Kuviosta 1 selviää, että lähes puolet 30-49-vuotiaista suomalaisista miehistä vuonna 2007 eivät ole keskiasteen jälkeen kouluttautuneet pidemmälle. Naiset ovat enemmistönä jokaisella korkea-asteella, paitsi korkeimmalla eli tutkijatasolla. (Myrskylä 2009.) Vuoden 2017 loppuun mennessä yli 15-vuotiaista suomalaisista koulutustasoltaan perusasteelle jäi 28 %. Toiselle asteelle jääneitä oli 40 %, alemmalla korkeakoulutusasteelle 11 % ja ylemmällä korkeakoulutusasteelle 9 % suomalaisista. Tutkijatasolle kouluttautuneita oli 1 % suomalaisista. (Findikaattori 2018.)





Kuvio 1. 30-49-vuotiaiden koulutusaste vuonna 2007 (Myrskylä 2009)

Koulutusaste periytyy usein sukupolvelta seuraavalle. Mitä pidemmälle vanhempi on kouluttautunut, sitä pienempi osuus lapsista jää koulutuksessa perusasteelle. (Myrskylä 2009.) Vanhempien kanssa myös keskustellaan paljon jatko-opinnoista. 82 % nuorista tietää vanhempiensa koulutustaustan (TAT 2018). Ylemmän korkeakoulututkinnon suorittaneiden 30-49-vuotiaiden suomalaisten määrä on sitä suurempi, mitä pidemmälle vanhempi on kouluttautunut. Esimerkiksi tutkijatasolle kouluttautuneiden vanhempien lapset kouluttautuvat todennäköisemmin itsekin tutkijatasoisiksi kuin matalammin kouluttautuneiden vanhempien lapset. Koulutustason ei silti voida katsoa olevan periytyvä. Osa tutkijatason vanhempien lapsista jää perusasteelle ja vähän koulutettujen vanhempien lapsista osa suorittaa korkeakoulututkinnon. Erityisesti äidin korkea koulutus ennustaa lapsen kouluttautumista vähintään samalle tai korkeammalle tasolle. (Myrskylä 2009.)

Koulutusala periytyy todennäköisemmin isältä. Osa nuorista päätyy alalle, joka saadaan perintönä, kuten maatala tai yrityksen jatkaminen. Näihin ei välttämättä vaadita erillistä kouluttautumista. Kaikista eniten koulutus periytyy luonnontieteellisen, kasvatustieteellisen ja opettajakoulutuksen, humanistisen ja taiteen aloilla. Ravitsemisala kuuluu palvelualoihin, jotka tutkimuksen mukaan periytyvät heikosti sukupolvelta toiselle. (Myrskylä 2009.)

Alojen periytyvyys voi johtua alan tuttuudesta. Vanhemman ollessa tyytyväinen työhönsä, voi se rohkaista nuorta hakeutumaan samalle alalle. Sukupuolille tyypilliset alat periytyvät helpoiten, mutta sukupuolirajat myös sekoittuvat koulutusalojen valinnoissa. Isän ura naisvaltaisella alalla ennakoii pojan suurempaa kiinnostumista samasta alasta. Yhtä lailla äidin

ura miesenemmistöisellä alalla houkuttelee tyttären hakeutumista kyseiselle alalle. (Keski-Petäjä & Witting 2016.)

Vaikka vanhempien koulutus- ja uratausta on yksi nuorien valintoja ohjaavista tekijöistä, nuoret itse eivät koe vanhempien kovasti vaikuttavan omiin opiskeluvaihtoehtoihinsa. TAT:n tutkimuksessa 39 % kaikista vastaajista olivat täysin tai jokseenkin samaa mieltä väitteen ”vanhempani vaikuttavat vahvasti opiskeluvaihtoehtoihini”. Yläkoululaiset kokivat vanhempien vaikuttavan eniten. (TAT 2018.)

### **2.1.2 Työn mielekkyys**

Suomalainen viettää keskimäärin 30 vuotta elämästään töissä (Myrskylä 2012). Mielekkään uran ja työn löytäminen on tärkeää ihmisen kokonaisvaltaisen hyvinvoinnin kannalta. Koska töissä vietetään niin suuri osa valveillaoloajasta, on työssä viihtyminen tärkeää työkyvyn säilymistä ja työssä jaksamista takia. Työssään viihtyvä työntekijä tekee myös parempaa tulosta. (Mäkelä 2018.) Työuran alussa nuoret saattavat kokeilla eri aloja ja työpaikkoja, ennen kuin löytävät itselleen sopivan työn.

Uravaihtoehtoihin vaikuttaa halu kokea oma työ merkitykselliseksi, jotta siellä jaksaa käydä päivästä toiseen. Merkityksellisyyden tunteen puuttumisen on todettu olevan yhteydessä masentuneisuuteen, kuolleisuuteen ja itsemurhariskiin. Merkityksellisellä työllä tarkoitetaan muun muassa työn arvokkuutta. Arvokkuus on jokaiselle subjektiivinen käsite. Toiselle arvokkuus tulee työn päämäärän saavuttamisesta. Esimerkiksi opettaja ohjaa oppilaitaan, jotta nämä saisivat hyvät eväät elämään, tai sairaanhoitaja pitää huolta, että potilas parantuu. Ihminen haluaa tehdä hyvää muille ihmisille ja maailmalle. Toisena arvokkaana asiana pidetään itsensä toteuttamista. Tämä korostuu varsinkin luovilla aloilla. (Martela & Pessi 2018.)

Toiselle arvokkuus voi tarkoittaa vain sen suuruisen palkan saamista, jolla maksaa vuokra (Martela & Pessi 2018). On todettu, että työn tunteminen henkilökohtaisesti merkitykselliseksi ja mielekkääksi on tärkeämpää kuin suuri palkka. Tutkimuksessa merkittävä osa ihmisistä hylkäsi parempipalkkaisen työtarjouksen vähemmän merkityksellisestä työstä. (Hu & Hirsch 2017.)

Tilastokeskuksen vuodesta 1984 asti käynnissä olleen tutkimuksen mukaan palkan tärkeys on vähentynyt vuosien mittaan. Miehet ovat pitäneet yleisesti hyvää palkkaa tärkeämpänä, kun naiset arvottavat työn sisällön tärkeämmäksi. (Lehto & Sutela 2008, 22.) Nuorten keskuudessa työn sisältöä pidetään lähtökohtaisesti paljon tärkeämpänä asiana, kuin palkkausta. Studentworkin tutkimuksen mukaan 88 % nuorista pitää työn merkityksellisyyttä tärkeämpänä kuin palkkaa. Työn odotetaan olevan myös muuta kuin tulonlähde. Työelämältä odotetaan paljon sosiaalisen elämän, itsensä ja omien arvojensa toteuttamisen kannalta. (Studentwork 2017.)

## **2.2 Nuorten sijoittuminen jatkokoulutukseen**

Vuoden 2018 TAT:n ”Kun koulu loppuu” -tutkimuksessa selvitettiin nuorten ajatuksia jatko-opinnoista. Yläkoululaisista 60 % ajatteli suuntaavansa peruskoulun päätyttyä ensisijaisesti lukioon ja 23 % ammatilliseen oppilaitokseen. Yläkoululaisten, joiden vähintään toisella vanhemmalla on korkeakoulututkinto, mielenkiinto lukiota kohtaan oli korkeampi. (TAT 2018.) Tämä todistaa tilastoja, joiden mukaan korkeakoulutetumpien vanhempien lapset tähtäävät myös itse korkealle.

Hakutilastot noudattelevat jonkin verran TAT:n tutkimuksen tuloksia. Vuonna 2017 peruskoulun päättäneistä lähes kaikki (99,6%) haki jatko-opintoihin. Lukioon päätyi 53 % ja ammattikouluun 41 %. Jäljelle jääneistä noin puolet jatkoi valmistaviin ja valmentaviin lisäopetukseen ja loput eivät jatkaneet opiskelua peruskoulun jälkeen. (Tilastokeskus 2018.)

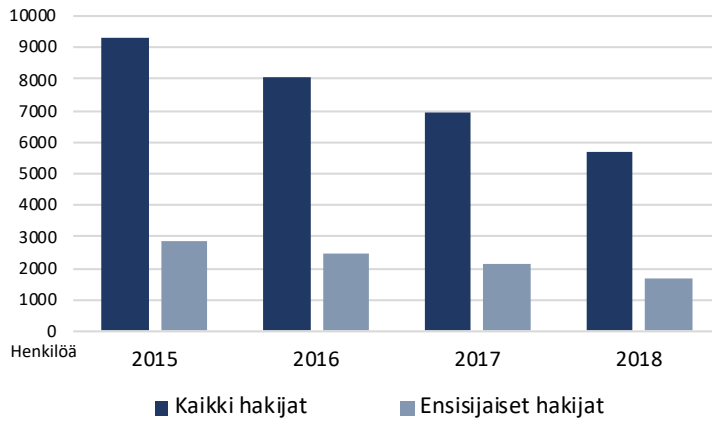
Jatko-opintoihin pääseminen on haastavaa. Lukiolaisista 81 % ilmoitti suuntaavansa ensisijaisesti yliopistoon valmistuttuaan. 36 % ilmaisi kiinnostuksensa ammattikorkeakoulua kohtaan. (TAT 2018.) Vuoden 2017 ylioppilaista välittömästi jatkokoulutukseen pääsi vain noin 28 % valmistuneista. Ylioppilaista 16 % pääsi yliopistoon, 9 % ammattikorkeakouluun ja 3 % ammatilliseen koulutukseen. Suoraan lukiosta jatko-opintoihin pääsy on vaikeutunut jo 10 vuoden ajan. (Tilastokeskus 2018.) Vuodesta 2016 korkeakoulujen on tullut varata tietty osa aloituspaikoista ensimmäistä korkeakoulupaikkaa hakeville (Opetushallitus b). Tämä hankaloittaa alan vaihtoa ja painostaa nuorta löytämään kerralla oman alansa. Useat välivuodet toisen asteen jälkeen ovat tavallisia. Vuoden 2014 ylioppilaista kolmen väli vuoden jälkeen opiskelemissa oli jo yli 70 % valmistuneista. (Tilastokeskus 2018.)

Opintoihin pääseminen on hankalaa ja on yhä harvinaisempaa, että hakija pääsee ensimmäisellä hakuyrityksellä sisään haluamaansa kouluun. Nuoret saattavat myös olla epävarmoja siitä, mille alalle haluavat kouluttautua. Lisäksi nuoria painostetaan löytämään loppuelämän ura jo varhaisessa vaiheessa. TAT:n tutkimuksen mukaan nuoret kaipaisivatkin enemmän ohjausta liittyen jatko-opintoihin ja uravalintoihin. Vain noin kolmannes kokee saaneensa tarpeeksi ohjausta uravalintoihin liittyvissä kysymyksissä. Lukion viimeisen vuoden opiskelijoista 25 % ei ollut vielä tutkimusta tehdessä helmi-maaliskuussa 2018 päättänyt, mitä aikoo valmistumisen jälkeen tehdä. Suurin osa päätöksen tehneistäkin oli päättänyt jatko-opintojen kohtalon vasta kolmantena opintovuonna. (TAT 2018.)

### **2.3 Ravitsemisalan suosio**

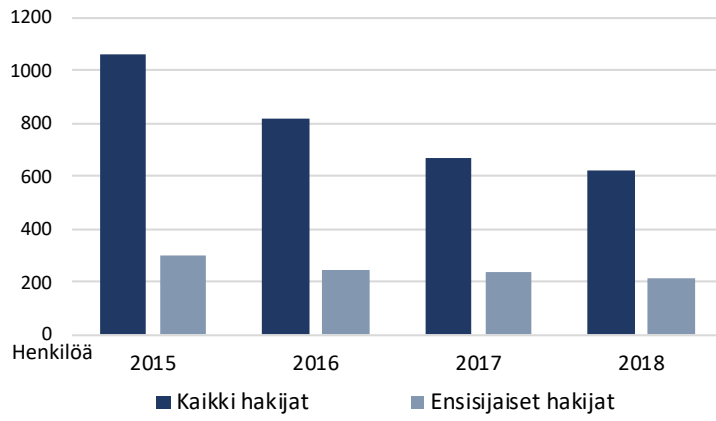
Vuoden 2014 TAT:n ”Kun koulu loppuu” -tutkimuksessa ravitsemis- ja matkailuala oli yläkoululaisia eniten kiinnostava ala työskennellä. Myös myöhempien vuosien tutkimuksissa ala oli suosittu, erityisesti tyttöjen keskuudessa. Lukiolaisten vastaavilla listoilla ala oli reilusti alempana. (TAT 2014.) Tässä opinnäytetyön tutkimuksessa otetaan huomioon vain ravitsemisalan uran houkuttelevuus, kun taas TAT:n tutkimuksessa vaihtoehtona oli koko vieraanvaraisuusala, eli myös matkailuala. Jonkinlaista osviittaa aiemman tutkimuksen tuloksista voi silti saada.

Ravitsemisalan koulutuksien suosio hakukohteena yhteishauissa on hieman laskenut. Vuoden 2018 elokuuhun saakka ammatillisissa oppilaitoksissa on voinut opiskella hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon. 1.8.2018 lähtien hotellipalvelun osaaminen on siirretty matkailualan perustutkintoon ja ravitsemisalan ammattilaiseksi opiskellaan ravintola- ja catering-alan perustutkinnolla. (Opetushallitus 2017, 1.) Hakijamäärät ovat laskeutuneet vuodesta 2015. Kuviosta 2 selviää kevään toisen asteen yhteishakujen hakijamäärät ammatillisten oppilaitosten hotelli-, ravintola- ja catering-alan (vuodesta 2018 ravintola- ja catering-alan) perustutkinnon suorittajiksi. Kaikkien ammatillisten oppilaitosten hakijatilatonta tarkastellessa hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon on valinnut ensisijaiseksi eli ensimmäiseksi hakutoiveeksi vuonna 2017 5,4 % kaikista hakijoista. Vuonna 2015 prosenttiluku oli vielä 7,1. (Opetushallinnon tilastopalvelu.)



Kuvio 2. Hakijamäärät ammatillisten oppilaitosten ravitsemisalan koulutukseen (Opetushallinnon tilastopalvelu)

Haaga-Helian ammattikorkeakoulun restonomikampuksella Haagassa voi opiskella ravitsemisalan alemman korkeakoulututkinnon ruokatuotannon tai hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmissa. Hakijamäärät vuosilta 2015-2018 näkyvät kuviossa 3. Ruokatuotannon koulutusohjelman hakijamäärät ovat vuodesta 2015 vuoteen 2018 tippuneet kaikkien hakijoiden osalta 31 % ja ensisijaisten hakijoiden osalta 13 % (Haaga-Helia a). Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelman hakijamäärät ovat tippuneet kaikkien hakijoiden osalta 44 % ja ensisijaisten hakijoiden osalta 33 % (Haaga-Helia b). Hakijamääriin on voinut merkittävästi vaikuttaa korkeakoulujen hakuprosessin uudistus 2014-2016, jonka johdosta koulut varaavat tietyn osan aloituspaikoista ensimmäistä korkeakoulupaikkaa hakeville. Haku suoritetaan samalla lomakkeella kaikkiin korkeakouluihin ja hakija voi ottaa vain yhden korkeakoulupaikan vastaan lukukautta kohti. (Opetushallitus 2015, 2-4.)



Kuvio 3. Hakijamäärät Haaga-Helian ravitsemisalalan koulutusohjelmiin (Haaga-Helia a; Haaga-Helia b)

### 3 Ravitsemisala työllistäjänä

Ravitsemisala työllisti vuonna 2016 Suomessa yli 70 000 henkilöä. Määrä on kasvanut puolella kymmenessä vuodessa. (MaRa 2017.) Vuonna 2014 ravitsemistoiminnan kokonaisliikevaihto oli 50,3 miljoonaa euroa. Suurin osa ravitsemistoiminnan toimipaikoista, henkilöstöstä ja liikevaihdosta on keskittynyt Uudellemaalle. (TEM 2016, 22.) Ammattikeittiöistä lähes 30 % sijaitsee Uudellamaalla (Lintunen 2018). Henkilöstöstä 40,3 % työllistyy Uudellamaalla. Seuraavaksi eniten henkilöstöä työllistyy Varsinais-Suomessa (9,4%), Pirkanmaalla (8,8 %) ja Kanta-Hämeessä (6,0 %). (TEM 2016, 23.) Luvut vaihtelevat, sillä työ on usein sesonkiluontoista.

Taloustutkimuksen mukaan Suomen ammattikeittiöissä valmistettiin 702 miljoonaa annosta vuonna 2017. MaRa Oy:n Horeca-rekisterissä (hotel/restaurant/catering) on tiedot 17 515 Suomen ammattikeittiöstä. Näistä 4973 on jakelukeittiöitä, joissa ei valmisteta ruokaa, vaan ruoka tulee valmiina muualta jaettavaksi. (Lintunen 2018.) Toimialaraportin mukaan vuonna 2014 Suomessa oli 12 684 ammattikeittiötä (TEM 2016, 20). Lähteistä riippuen ravintoloiden ja keittiöiden määrä vaihtelee hieman. Ala myös elää koko ajan. Uusia ravintoloita avataan ja olemassa olevia suljetaan jatkuvasti.

Horeca-rekisterissä olevista keittiöistä toimialoittain luokiteltuna eniten Suomessa on anniskeluravintoloita (19 %), päiväkotien keittiöitä (15 %) ja peruskoulujen ja lukioiden keittiöitä (14 %). Eniten annoksia valmistetaan peruskoulujen ja lukioiden keittiöissä. (Lintunen 2018.) Iso osa ravitsemisalaa on siis suurkeittiöt ja julkisten palveluiden käyttäjien ravitseminen. Usein ravitsemisalan palveluiden käyttämistä ajatellaan ensisijaisesti vapaa-ajan toimintana ja ravintoloissa käymisenä. Juuri suurkeittiöissä on suurin pula työvoimasta (Rita 2019). Nuoret eivät halua suurkeittiöihin töihin, vaan esimerkiksi kokkiopiskelijat hakutuvat mieluummin ravintoloihin harjoitteluihin. Työskentely suurkeittiössä alkaa houkuttaa, kun halutaan esimerkiksi perheen perustamisen takia säännöllinen päivätyö. (Riihola 2019.)

#### 3.1 Ravitsemisalan koulutuksen historiaa Suomessa

Suomessa elettiin kieltolain aikaa 1930-luvun alussa, eli alkoholin myynti oli hyvin rajoitettua. Alkoholin myynti aloitettiin taas valtion köyhtyessä verorahojen toivossa. Ravintoloissa käyminen vilkastui. Matkailun lisääntyminen toi myös lisää asiakkaita. Nämä tapah-

tumat antoivat sykäyksen ensimmäisen alan oppilaitoksen perustamiselle, sillä ammattitaitoisista työntekijöistä oli pulaa. Suomen hotelli- ja ravintolakoulu perustettiin vuonna 1935 Helsinkiin. Koululla ei aluksi ollut omia tiloja, vaan se toimi Helsingin ammattikoulun tiloissa. Talvisodan ja sen jälkeinen oli vaikeaa niin koululle, kuin koko ravintola-alalle. Rakennuksia oli tuhoutunut ja raaka-aineista oli pulaa. Miehet oli lähetetty rintamalle, joten ravintoloissa työskenteli lähinnä naisia. (Catani 2014, 15-17; 2015, 11-12.)

Vuonna 1946 perustettiin Hotelli- ja ravintolakoulusäätiö, jonka tuli taata koulun rahoitus. Oman rakennuksen tontti ostettiin Perhonkadulta Helsingistä vuonna 1951. Valtio tai kaupunki ei tukenut koulua, joten Majoitus- ja Ravitsemuselinkeinon Harjoittajan Luottamusneuvosto ja Alko tekivät sopimuksen, jonka mukaan kaikesta myydystä alkoholista perittiin tietty promilleosuus tukimaksuksi koulun tukemista varten. Tämä järjestely mahdollisti oman koulurakennuksen avaamisen vuonna 1957. Alan kasvaessa ja anniskeluravintoloiden lisääntyessä ammattitaitoisista tekijöistä oli pulaa. Koulutusta alettiin tarjoamaan myös muualla Suomessa. Ensimmäinen valtiollinen ammattikoulu aukesi Rovaniemellä 1971. Kouluja perustettiin tämän jälkeen myös muualle Suomeen. (Catani 2015, 15-20.) Vaikka koulutettua henkilökuntaa kaivattiin töihin, oli koulutuksen laajentumisella haasteena pätevien opettajien ja opetusmateriaalin puute. (Sillanpää 2002, 173.)

Suomen hotelli- ja ravintolakoulu vaihtoi nimensä Helsingin hotelli- ja ravintolakouluksi. Opintoja kehitettiin ja alettiin tarjoamaan myös esimieskoulutusta. (Catani 2015, 15-20.) Keittiö- ja hovimestareita kouluttava Hotelli- ja ravintolaopisto perustettiin vuonna 1969. Opiston Haagan rakennus rahoitettiin niin ikään promillepohjaisilla tukimaksuilla. Kymmenen vuotta perustamisen jälkeen restonomi-tutkintonimike vakiintui ja ensimmäiset restonomit valmistuivat vuonna 1982. (Catani 2014, 113-114.)

Vuonna 1995 Suomessa oli jo 16 hotelli- ja ravintola-alan oppilaitosta. 1990-luvun alun lama näkyi niin ravintoloissa, kuin oppilaitoksissakin. Hakijoita oppilaitoksiin oli paljon, mutta valmistuneiden työllistyminen oli hankalaa. (Catani 2015, 24.) Suomen liityttyä Euroopan Unioniin 1995 ei promillepohjaisia tukimaksuja maahantuonnin ja kauppojen vapautumisen johdosta voinut enää kerätä, joten rahoitusta koulutukselle piti etsiä muualta. Helsingin hotelli- ja ravintolakoulun säätiö ja Haagassa toimivan opiston taustalla oleva Haaga Instituutti yhdistyivät 1997. (Catani 2014, 113-114.) Ennen 1990-luvun puoliväliä ammatillisten opintojen ensimmäinen yleisopintojen vuosi suoritettiin muualla. Ammatillisen koulutuksen rakenne- ja opetussuunnitelmaudistuksen myötä opinnot aloitettiin suoraan ammattioppilaitoksissa. (Catani 2015, 24.)



Ammattiin kouluttautumisen lisäksi alalla on ollut vahva mestari–oppipoikatyylinen op-pimistapa. Etenkin 1900-luvun lopulla isojen ravintoloiden keittiömestarit jakoivat oppejaan ja kouluttivat nuorempiaan. Vaikka pätevyyden sai koulusta, opittiin silti oikeat taidot toimi- toimissa ravintoloiden keittiöissä. (Catani 2015, 121-123.)

Nykyään Helsingissä Ravintolakoulu Perhossa opiskelija voi suuntautua tarjoilija- tai kok- kilinjalle. Perhon entisen rehtorin Gun Marit Niemisen mukaan kokkilinja on suositumpi kuin asiakaspalveluun erikoistunut tarjoilijalinja. Kokin työ on enemmän esillä esimerkiksi mediassa ja siitä on luotu kiillotetumpaa kuvaa, kuin tarjoilijan töistä. Koulutettuja tarjoili- joita on entistä vähemmän ja niistä tulee olemaan alalla suuri pula. Monille tarjoilijan työt saattavat olla sivutoimi tai nuoruuden työpaikka esimerkiksi välivuodeksi. Vaihtuvuus ja epäpätevyys luo haasteita ravintoloille asiakaspalvelun laadun pitämiseksi tasaisena. (Miettinen 2012.)

Alalla on ennenkin koettu haasteita, kun työvoima ja työpaikat eivät ole kohdanneet. Eten- kin 1970-1980 luvun vaihteessa työtöntä alan työvoimaa oli runsaasti, vaikka avoimia paikkoja oli lähes saman verran kuin työntekijöitä. Ammatin varjopuolia oli ollut arvostuk- sen puute, joka lähti nousuun 1980-luvulla, kun palveluammatteja alettiin ylipäättään ar- vostaa enemmän. Yhä useammalla oli myös alan koulutus, joka lisäsi alan arvostusta. (Sillanpää 2002, 171-172.)

### **3.2 Alalle kouluttautuminen**

Nykyään alalle voi kouluttautua monia eri reittejä ja koulutuksia on eri tasoisia. Ammatilli- sissa oppilaitoksissa tarjotaan keskiasteen tasoista koulutusta. Ravintola- ja cateringalan- perustutkinnon opiskelija voi suuntautua ravintolasalin puolelle tarjoilijaksi tai keittiön puo- lelle kokiksi. Pätevyyden voi suorittaa myös aikuis- tai oppisopimuskoulutuksena. (Ammat- tikoulut.) Ammattikorkeakoulussa ja ylemmässä ammattikorkeakoulussa ravitsemisalan koulutusta kutsutaan restonomin tutkinnoksi. Tutkinnon sisällä voi suuntautua eri erikoistu- misaloille. Tutkinnon suorittanut voi työskennellä alalla esimies-, johto- ja kehittämistehtä- vissä tai yrittäjänä. Matkailu- ja hotellialan ammattikorkeakoulututkinnon suorittaneita kut- sutaan myös restonomeiksi. (Ammattikorkeakouluopinnot.)

Ammattiosaamistaan voi täydentää erilaisilla kursseilla ja tutkinnoilla. Pätevyyksiä voi saada myös erityisesti aikuisille suunnatuilla näyttötutkinnoilla. Alan käytännönläheisyyden ja hektisyyden vuoksi on yleistä, että tutkintoja suoritetaan työssä oppimalla työpaikoilla. Helsingin yliopistossa ravitsemisalaa voi opiskella elintarvike- ja ravitsemustieteiden koulutusohjelmissa. Maisteritason tutkinnon nimi on elintarviketieteiden maisteri. (Ammattinetti 2019.)

Tällä hetkellä Suomessa ammatillisen ravintola- ja catering-alan perustutkinnon voi suorittaa 54 paikkakunnalla (Opintopolku b). Ammattikorkeakoulun restonomitutkinnon voi suorittaa 13 koulussa, joista yhdeksässä opinnot sisältävät joko matkailualan lisäksi tai pelkästään ravitsemisalalan opintoja (Opintopolku c). Majoitus- ja ravitsemisalalan ammatillisten oppilaitoksien koulutuksiin otettiin vuonna 2018 sisään 3166 opiskelijaa. Aloituspaiikkojen määrä on vähentynyt vuodesta 2014 yli 30 %. (Opetushallinnon tilastopalvelu.)

### **3.3 Ravitsemisalalan ominaispiirteitä**

Ravitsemisala on kasvanut lähes koko 2000-luvun (MaRa 2017), joten alan kehittyminen ja kehittäminen on väistämätöntä. Uusia trendejä syntyy koko ajan ja ihmisten elämäntyyli muuttuu. Yksi alan haasteista onkin pysyä muutoksissa mukana. Suomalaiset ovat tulleet yhä trenditietoisimmiksi ja vaativat ravintoloilta enemmän (Kespro 2018).

Työterveydellisiä haasteita ravitsemisalalla ovat työn fyysinen vaativuus. Työ on usein varsinkin suorittavassa työssä seisomatyötä. Työ sisältää paljon nostoja, nopeita toistuvia liikeratoja ja kantamista. Keittiössä työskenneltäessä tilan lämpötila saattaa nousta korkealle, kun taas varastohuoneissa voi olla todella kylmä. Keittiöissä ollaan tekemisissä korkeiden lämpötilojen, osaamattomissa käsissä vaarallisten koneiden ja terävien työvälineiden kanssa. Työskennellessä täytyy olla jatkuvasti valppaana ja keskittyä tekemisiinsä. Ravitsemisalalan työpaikkojen melutaso nousee usein korkeaksi. Keittiössä koneet ja ruoanvalmistuksesta syntyvät äänet, salissa asiakkaiden äänet yhdistettynä keittiön taustäänäniin ja astiahuollossa astioiden siirtely ja koneiden äänet nostavat melutason jopa häiritseväksi. (Euroopan työterveys- ja turvallisuusvirasto 2008.) Päivittäin kovassa melussa työskentelyn voi olla terveydelle haitallista (Työterveyslaitos a).

Psyykkisiä haasteita ravitsemisalalla tuovat pitkiksi venyvät työajat, niiden vaihtelu ja siirtäminen aikaan, jolloin suurin osa muista ihmisistä on vapaalla. Työpäiviä ja -aikoja on vaikea ennakoida, joten muun elämän sovittaminen työhön saattaa olla haastavaa. Suuri

osa alalla työskentelevistä pitää alaa nopeatahtisena ja kiireisenä. Osa myös kokee, ettei työajan puitteissa kerkeä suorittaa vaadittuja työtehtäviään. (Euroopan työterveys- ja turvallisuusvirasto 2008.) Pitkittynyt stressi voi johtaa uupumukseen, sairastumiseen ja pahimmillaan työkyvyttömyyteen (Työterveyslaitos b).

### 3.3.1 Työn palkkaus ja vaativuus

Yhtenä syynä ravitsemisalán työvoimapulaan on matala palkkataso. Ravintola-alan perustutkinnon suorittaneen työehtosopimuksen mukainen lähtöpalkka ilman lisiä on 1622 euroa ja anniskeluravintolassa 1798 euroa kuukaudessa (PAM 2018, 83). Suomen yleisin kuukausiansio vuonna 2016 oli 2500 euroa ja kokonaisansioiden keskiarvo eli keskipalkka 3368 euroa kuukaudessa (Tilastokeskus 2017). Pulaa ravitsemisalán työntekijöistä on erityisesti pääkaupunkiseudulla, missä ovat korkeimmat asuntojen hinnat, vuokrat ja eläminen on kallista. Peruspalkalla on hankala tulla toimeen pääkaupunkiseudun elinkustannustasolla. Lisäksi palkan suuruus ei aina vastaa työn vaativuutta. Monet alan työntekijät vaihtavatkin jossain kohtaa muihin tehtäviin, koska he eivät koe työn olevan palkan arvoista. (PAM 2017.)

Ravintola-alan esimiesten haastatteluissa on työn vaativiksi puoliksi mainittu rankat työajat kuten illat ja viikonloput, työn hektisyys ja erityisesti matala palkka verrattuna työn rankkuuteen. Esimerkiksi hyvissä ja maineikkaimmissa fine dining -ravintoloissakaan työskentelystä ei saa normaalia enempää palkkaa. Lisäkorvauksen ei koeta olevan tarpeellinen, sillä työntekijä saa hyvää työkokemusta ja täytettä ansioluettelonsa. Ravintola-alan lisätkin ovat pienet verrattuna muuhun kaupalliseen alaan. (Jansson 2016.) Suomalaisista aikuisista 35 % pitää majoitus- ja ravintola-alaa houkuttelevana (PAM 2017).

Työ on usein sesonkiluontoista ja alalla osa-aikaiset ja vuokratyöpaikat ovat yleisiä. Jopa 38 % työntekijöistä on osa-aikaisia. Vakityöpaikkaa on hankala löytää, mikä alentaa saatavaa palkkaa entisestään. (PAM 2017.) Toisaalta on tutkittu, että nuoret eivät koe säännöllisten työaikojen olevan niin tärkeitä. Vain hieman yli puolet nuorille suunnatun Studentworkin tutkimuksen vastaajista piti säännöllisiä työaikoja tärkeänä tekijänä työelämässä. (Studentwork 2017.) Vuokratyösuhteet ovat vähentäneet työntekijöiden lojaaliutta työpaikoja ja työnantajia kohtaan. Vuokrafirman työntekijä ei koe tarvetta sitoutua työnantajaansa. Voidaan puhua asennemuutoksesta, jossa muun elämän ei odoteta sopeutuvan työaikoihin vaan päinvastoin. Kiinnostavampi tekeminen valitaan ennen tarjottua työvuoro-

roa. Vaikka 90 % nykynuorista pitääkin työntekoa tärkeänä (TAT 2018), voi tämä asenne-  
muutos vaikuttaa tulevaisuudessa vielä enemmän työnvoiman saatavuuteen. (Eräsalo  
2008, 73-74.)

### 3.3.2 Ravintolaruokailun trendit

Ravintoloilta odotetaan nykypäivänä paljon. Kaikkien tulisi erottautua massasta ja tarjota  
jotain uutta. Ravintola-ala kasvaa jatkuvasti ja uusien aluevaltauksien myötä tarvitaan  
myös uudenlaisia tekijöitä. Ulkona syömisen käsite Suomessa on murroksessa. Suomalai-  
set luottavat omaan talouteensa ja se näkyy ravintolaruokailu lisääntymisenä (TEM 2018).  
Suomalaiset syövät yhä vähemmän kotona itsetehtyä ruokaa ja yhä useammin mennään  
kodin ulkopuolelle tai tilataan ravintolaruoka kotiin. Kotiin tilaaminen on suhteellisen uusi,  
mutta suosittu ilmiö. Kotiin saa nykyään tilattua lähes mitä tahansa muutakin ruokaa kuin  
perinteistä pizzaa. Ulkona syöminen ei siis enää ole niin sidottu aikaan tai paikkaan.  
(Kespro 2018.) Kasvusta kertoo esimerkiksi vuonna 2015 perustetun ruokalähettiläpalve-  
luita isoissa kaupungeissa tarjoavan Wolt-yrityksen liikevaihto, joka kasvoi 114 % vuo-  
desta 2016 vuoteen 2017 (Asiakastieto).

Kespron teettämän Ravintolailmiöt 2018 -tutkimuksen mukaan ruoan maun lisäksi terveel-  
lisyys on ravintolaruokailussa myös tärkeää (Kespro 2017). Ravintolaruokailijat arvostavat  
entistä enemmän ruoan terveellisyyttä ja luomu- ja lähiruokavaihtoehtoja (TEM 2016, 35).  
Perinteisemmästä ruokakolmiosta tai -ympyrästä ollaan siirtymässä räätälöidympiin ja yk-  
silöllisimpiin ruokavalioihin. Esimerkiksi maito- ja lihatuotteiden korvaavien kasvipohjaisten  
vaihtoehtojen suosion kasvu perustuu yksilöllistyviin ruokavalioihin. Yhä enemmän ollaan  
myös kiinnostuneita ruoan vaikutuksesta suoliston tai aivojen hyvinvointiin. (Kespro 2017.)  
Erityisruokavalioiden lisääntyminen ja niiden trendikkyys aiheuttaa osaltaan haasteita ra-  
vintoloille. Tutkimuksen mukaan vuonna 2013 lähes joka viides nuori noudatti jotain eri-  
tyisruokavaliota. Syitä ruokavaliolle ovat esimerkiksi allergiat, intoleranssit tai elämänta-  
voista johtuvat syyt. Erityisruokavalioiden yleistyvyys voidaan selittää edistyneellä diag-  
nostiikalla ja yleisellä tietoisuuden lisääntymisellä. (Parviainen 2017, 5-6.)

Suomalaisten ulkona syömisen yleistyvyyden lisäksi Suomessa vieraillee matkailijoita en-  
tistä enemmän. Suomen matkailu noudattaa globaalia trendiä ja on kovassa kasvussa.  
Vuodesta 2000 matkailijoiden määrä on noussut 3,8 miljoonasta 8,3 miljoonaan ulkomai-  
seen matkailijaan vuodessa. Vuonna 2017 Suomessa yöpyi 6,7 miljoonaa ulkomaista

matkailijaa. (MaRa 2018b.) Matkailijoiden lisääntyminen lisää ravintolapalveluiden tarvetta. Suomi vetoaa kansainvälisiin ruokamatkailijoihin puhtaalla luonnolla ja raaka-aineilla, paikallisuudella ja luovuudella (Visit Finland 2018).

### 3.3.3 Teknologiset mahdollisuudet

Ravitsemisalalan henkilökuntavajeeseen ratkaisuja voi löytyä myös teknologiasta. Vaikka keittiötyöntekijöistä on tällä hetkellä pulaa, on yksi tulevaisuuden haasteista tai mahdollisuuksista ravitsemisalalla teknologian kehittyminen ja robotiikan yleistyminen. Robotiikan ja automatisaation kehittyminen voi auttaa henkilöstövajauksien paikkaamisessa. Toisaalta voidaan pohtia, viekö robotiikka lopulta kaikki työpaikat. Robotiikkaa on ollut testikäytössä Suomessa tehtävinään lähinnä ruoan ja astioiden kuljetus (Laszka 2018). Maailmalla esimerkiksi ravintola Mini Chef LEGO House Tanskassa käyttää robotiikkaa tarjoilijan toimesta. Ruoka valitaan ja tilataan teknologian avulla ja valmiit annokset haetaan itse tarjoilijarobotilta. (LEGO House.)

Ravintolaketju Pincho Nation käyttää matkapuhelimeen ladattavaa applikaatiota tarjoilijan asemesta. Ravintolassa asiakas itse valitsee applikaatiolla haluamansa tuotteet ja lähettää tilauksen keittiölle. Applikaatioon tulee ilmoitus, kun valmiit tuotteet ovat noudettavissa baaritiskiltä tai keittiöstä. Henkilökunnan kanssa asiakas on tekemisissä vain, kun hänet ohjataan pöytään ja maksuhetkellä, mikäli sitä ei halua suorittaa puhelimen kautta. (Pincho Nation.) Herää kysymys, voiko tarjoilijoiden työn kokonaan korvata teknologialla? Ovatko suomalaiset halukkaita luopumaan ihmiskontakteista ja palvelusta ravintoloissa?

Suomessakin pikaruokaravintoloissa on jo käytössä itsepalvelukioskeja, joista asiakas voi tilata haluamansa tuotteet joutumatta kommunikoimaan kassahenkilön kanssa (McDonald's 2017). Hesburger-hampurilaisketjulla on käytössä mobiilisovellus, jonka kautta ruoan voi valita, tilata ja maksaa. Valmiit tuotteet noudetaan itse ravintolasta. (Hesburger 2019.) San Franciscossa Yhdysvalloissa on pikaruokaravintola, jossa robotti valmistaa koko hampurilaisen. Prosessi alkaa lihan jauhamisella ja muotoilemisella pihvin muotoon ja päättyy kaikkien lisukkeiden ollessa sämpylöiden välissä. (Constine 2018.) Myös pihvin kääntäjärobotteja on testattu yhdysvaltalaisissa pikaruokaravintoloissa (BBC 2018). Nopean ruoan kysyntään applikaatioista ja itsepalveluautomaateista on varmasti hyötyä, mutta suomalainen arvottaa myös palvelun korkealle (MaRa 2016), joten kaikissa konsepteissa tarjoilijoiden kokonaan korvaaminen teknologialla tuskin tulee tapahtumaan.

## 4 Kyselytutkimus helsinkiläisille nuorille

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, millaisia mielikuvia ja asenteita nykypäivän nuorilla on ravitsemisalaa kohtaan uravalintana, mitä mieltä nuoret ovat alan palkkatasosta, koulutuksesta tai työn vaativuudesta. Tuloksia vertailtiin oman kokemuksen ja vanhempien taustojen vaikutuksen valossa. Tutkimuksessa selvitettiin, mihin seikkoihin huomiota kiinnittämällä kiinnostusta voisi lisätä.

Tämän opinnäytetyön tutkimus suoritettiin sähköisenä kyselynä maaliskuussa 2019. Kyselylomakkeessa oli kolme sivua, joista ensimmäisellä olivat varsinaiset ravitsemisalaa koskevat kysymykset, toisella taustatiedot ja kolmannella mahdollisuus osallistua kahden elokuvallisen arvontaan.

### 4.1 Tutkimusmenetelmä ja tutkittava joukko

Tieteellisessä tutkimuksessa käytetään usein kvantitatiivista tai kvalitatiivista tutkimusotetta. Kvalitatiivisessa eli laadullisessa tutkimuksessa vastataan kysymykseen ”mitä”. Kvalitatiivinen tutkimus selvittää, mikä ilmiö on ja mitkä ovat ilmiön tekijät eli muuttujat. Näihin kysymyksiin tarvitaan vastaus ennen kvantitatiivisen tutkimuksen tekemistä. Kvantitatiivisessa eli määrällisessä tutkimuksessa vastataan kysymykseen ”miksi” tai ”miten, kuinka”. Kvantitatiivinen tutkimus on muuttujiksi muutettujen tekijöiden mittaamista. Aineiston yleisin keräystapa on kyselylomakkeet. Aineistoa voi kerätä myös haastatteluilla tai voi käyttää jo olemassa olevia aineistoja ja rekistereitä. Tuloksia saadaan vertaamalla muuttujia toisiinsa ja laskemalla niiden välisten suhteiden vuorovaikutusta. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa tuloksena on määrällistä tietoa, eli lukuja. (Kananen 2011, 12-18.)

Kvantitatiivisessa tutkimuksessa ideana on suorittaa aineiston keruu pienellä vaivalla suurelta joukolta. Tutkittavan joukon tulisi olla pienoiskuva koko ilmiötä koskettavasta joukosta, joiden vastauksista voidaan tehdä yleistävät johtopäätökset. Haasteena on saada tarpeeksi kattava aineisto, joka kuvaa koko perusjoukkoa pienoiskoossa. (Kananen 2011, 22.) Tämän opinnäytetyön tutkimus suoritetaan kvantitatiivisena survey- eli kyselytutkimuksena. Tutkimusmuoto valittiin, koska halutaan saada vastauksia suurelta joukolta samanaikaisesti mahdollisimman pienillä resursseilla. Kyselytutkimus on tässä tilanteessa parempi kuin haastattelututkimus, sillä vastaukset menevät suoraan numeeriseen muotoon, jolloin niitä on helpompi ja nopeampi käsitellä ja analysoida.

## 4.2 Kyselyn laatiminen

Kvantitatiivisen tutkimuksen kyselyssä on tärkeää, että kaikki vastaajat ymmärtävät kysytyt kysymykset samalla tavalla. Vastaajan ei pidä olettaa tietävän mitään ja kysymysten on oltava selkeitä. Kysymyksissä ei saa johdatella eikä pakottaa vastaajaa vastaamaan. (Kananen 2011, 30.)

Kysymyksien tulee edetä loogisessa järjestyksessä ja kyselyn on oltava tarpeeksi lyhyt, jotta vastaajan mielenkiinto pysyy yllä kyselyn loppuun asti. Kysymysten asettelu täytyy tehdä mahdollisimman hienovaraisesti ja selkeäkielisesti. Sanamuodoissa tulee miettiä, millaisia ajatusprosesseja kysymys vastaajissa herättää. Halutaanko, että vastaaja miettii kysymystä subjektiivisesti eli omalta kannalta vai objektiivisesti eli yleiseltä kannalta? Kysymykset pitää myös rajata tarkoin, että saadaan juuri haluttuun asiaan vastaus, jolloin tutkimuksen on validiteetiltaan hyvä. (Kananen 2011, 37-42.)

Kyselyn ensimmäisten kysymysten kannattaa olla helposti vastattavia. Vastaajaa on tarkoitus herätellä aluksi, jotta vastaaja haluaa ja osaa vastata myös viimeisiin vaikeampiin kysymyksiin. Taustatietojen tiedustelu suositellaan jättämään kyselyn loppuun. Vastaajalle on annettava selkeät ohjeet, niin ettei tulkinnanvaraa ole. Vastausohjeen voi laittaa jokaiselle kysymykselle erikseen, mikäli yleisohje alussa koetaan riittämättömäksi. (KvantimOTV 2010.)

Kyselyissä voi olla strukturoituja sekä avoimia kysymyksiä. Strukturoiduissa kysymyksissä vastausvaihtoehdot ovat valmiina. Kysymysmuotoina voi olla esimerkiksi asteikkokysymyksiä tai vaihtoehdokysymyksiä. Avoimissa kysymyksissä ei ole valmiita vastausvaihtoehtoja vaan vastaaja saa omin sanoin vastata kysymykseen. Avointen kysymysten vastaukset tulee luokitella, jotta niitä voidaan analysoida määrällisin menetelmin. Avointen kysymysten käyttöä kannattaa harkita, niiden analysoinnin työläyden takia. Toisaalta avoimet kysymykset voivat tuottaa arvokasta ja uutta tietoa, jota tutkimuksen tekijä ei ole ennalta ajatellut. (Kananen 2011, 30, 36.)

## 4.3 Tutkimuksen toteuttaminen

Tämän tutkimuksen sähköinen kyselylomake (liite 1) luotiin Webropol-työkalun versiolla 3.0. Kysely toteutettiin sähköisenä vastaajien saavutettavuuden ja tulosten käsittelyn ja analysoinnin helpottamiseksi. Kyselylomaketta testattiin ensin kanssaopiskelijoilla, jotka

totesivat lomakkeen olevan tarpeeksi selkeä, ytimekäs ja informatiivinen kyselyn toteuttamiseksi. Kyselylomakkeen ensimmäisessä kysymyksessä jaoteltiin vastaajat peruskoululaisiin tai lukiolaisiin. Tämän tarkempaa tietoa vastaajan iästä ei kysytty. Tutkimuksessa ei kysytty henkilötietoja, joten tutkimuksen vastauksia ei mitenkään pysty yhdistämään vastaajiin tai heitä muutenkaan jäljittämään. Lomakkeen toinen kysymys koski vastaajien tulevaisuuden suunnitelmia. Vastauksista selvisi, mihin nuoret ovat ensisijaisesti suuntaamassa tulevaisuudessa.

Kolmas kysymys oli matriisi, jossa selvitettiin, millaisia nuorten mielikuvat ovat ravitsemisalaa kohtaan. Vastaaja sai kunkin väittämän kohdalla valita neliportaisesta likert-asteikosta parhaiten mielikuviaan vastaavan vaihtoehdon. Väittämät koskivat tietoperustassa esiin tulleita aihealueita, jotka koskevat ravitsemisalalan tyypillisiä ominaispiirteitä. Osa näistä piirteistä saattaa olla syitä ravitsemisalalla vallitsevaan työvoimapulaan.

Neljäs kysymys oli matriisi, jossa selvitettiin, miten ravitsemisalalan työpaikkojen suosiota voisi mahdollisesti parantaa. Likert-asteikkokysymystä seurasi avoin kysymys, jossa pystyi omin sanoin kertoa, mitkä asiat lisäisivät kiinnostusta ravitsemisalaa hakeutumista kohtaan. Kyselylomakkeen toisella sivulla kysyttiin taustatietoja. Vanhempien koulutus- ja urataustoja kysyttiin, sillä ne ovat suuressa roolissa nuoren valitessa jatko-opintojaan (Keski-Petäjä & Witting 2016; Myrskylä 2009; TAT 2018). Kolmannella sivulla vastaaja sai jättää sähköpostiosoitteensa, mikäli halusi osallistua elokuvalipun (2 kpl) arvontaan.

Kysely lähetettiin kaikkien Helsingin suomenkielisten yläkoulujen ja lukioiden opinto- tai oppilaanohjaajille. Kyselyn linkin sisältävää sähköpostia lähetettiin 78 kouluun yhteensä 103 kappaletta. Kysely oli auki vastaajille kolmen viikon ajan 10.3.-31.3.2019. Kyselyyn sai vastata kaikkien vuosiluokkien oppilaat peruskoulun 7. luokkalaisista lukion abiturientteihin.



## 5 Tulokset

Kyselyn linkki avattiin 231 kertaa. Vastauksia tuli 166 kappaletta. Vastaajista 59 % vastasi olevansa naisia, 37 % miehiä ja 4 % muun sukupuolisia. Vaikka kyselyä lähetettiin lukioihin ja yläkouluihin melko samassa suhteessa, vastaajista suurin osa eli 90 % (150) oli perus- eli yläkoululaisia. Lukiolaisten osuus jäi 10 prosenttiin (16). Ensisijaista hakeutumiskohdetta kysyttäessä vastaajista selvästi suurin osa eli 58 % ilmoitti tavoitteekseen ensisijaisesti hakeutua opiskelemaan yliopistoon. 18 % vastaajista ei osannut sanoa ensisijaista hakeutumiskohdettaan, 13 % vastasi hakeutuvansa ensisijaisesti ammattikouluun, 7 % työelämään ja 4 % ammattikorkeakouluun.

Kyselylomakkeen taustatiedoissa kysyttiin omasta ja vanhempien työkokemuksesta ravitsemisalalta, vanhempien korkeakoulutusta ja vastaajan sukupuolta. Kyselylomakkeen (liite 1) saatetekstissä kerrottiin, mitä ravitsemisalalla tässä tutkimuksessa tarkoitetaan. Vastaajista 12 % oli itse jo työskennellyt ravitsemisalalla. 72 %:lla vastaajista ainakin toisella vanhemmista oli korkeakoulutus (vähintään ammattikorkeakoulu- tai yliopiston kandidaatin tutkinto) ja 19 %:lla vastaajista ainakin toinen vanhempi oli työskennellyt ravitsemisalalla.

Tutkimuksen tuloksia analysoitiin vertailemalla keskiarvoja ja ristiintaulukoimalla. Kaikkien vastaajien keskiarvoja verrattiin suodatettujen vastausten keskiarvoihin. Ristiintaulukoinnissa tutkitaan, muuttujien välisiä riippuvuuksia, eli miten muuttujat vaikuttavat tuloksiin (KvantiMOTV 2010).

### 5.1 Nuorten mielikuvat ravitsemisalasta

Nuorten mielikuvia ja asenteita ravitsemisalaa kohtaan selvitettiin kolmannessa kysymyksessä, jossa vastaaja asetti väittämät mielikuviaan vastaaviin kohtiin neliportaisessa ”samaa mieltä – eri mieltä” likert-asteikossa. ”Samaa mieltä” vastaukset saivat arvon 1, kun ”eri mieltä” vastaukset saivat arvon 4. Mitä pienempi keskiarvo väitteillä on, sitä enemmän vastaajat olivat väitteen kanssa samaa mieltä. Taulukosta 1 selviää kaikkien vastaajien (n=166) mielikuvien keskiarvo ja miten prosentit ovat jakautuneet, kun ”samaa mieltä” ja ”jokseenkin samaa mieltä” laskettiin yhteen ja ”jokseenkin eri mieltä” ja ”eri mieltä” yhteen.

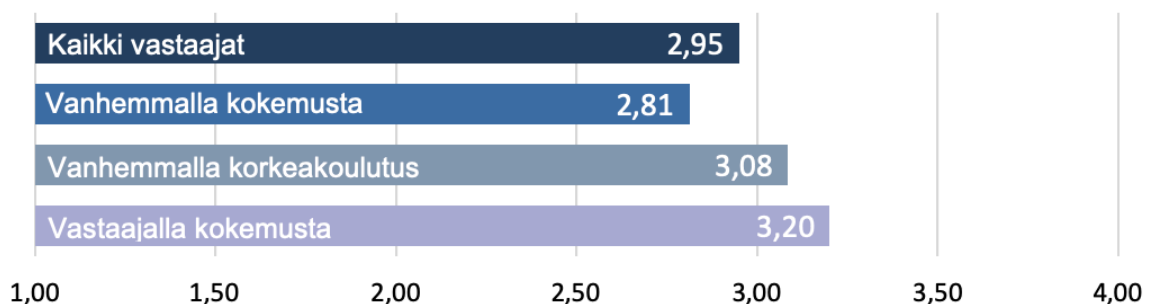
Taulukko 1. Nuorten mielikuvat ravitsemisalasta (n=166)

Väite	Keskiarvo	Samaa mieltä	Eri mieltä
Ravitsemisala kiinnostaa minua uravalintana.	2,95	34,3 %	65,7 %
Ravitsemisalalla on mielekkäät työajat.	2,48	58,4 %	41,6 %
Ravitsemisalan uralla on hyvät etenemismahdollisuudet.	2,34	62,0 %	38,0 %
Ravitsemisalalla pystyy toteuttamaan itseään.	1,99	80,1 %	19,9 %
Ravitsemisalalla työskentely on mielekästä.	2,31	64,4 %	35,6 %
Ravitsemisalalla saa hyvää palkkaa.	2,64	42,8 %	57,2 %
Ravitsemisalalla on hyvät työpaikkaedut.	2,64	66,3 %	33,7 %
Asiakkaiden palvelu on mielekäs osa ravitsemisalalla työskentelyä.	2,16	70,5 %	29,5 %
Ravitsemisalalle on helppo kouluttautua.	2,12	72,9 %	27,1 %
Ravitsemisalan koulutuksiin on helppo päästä.	2,13	71,7 %	28,3 %
Ravitsemisalalla työskentely on henkisesti vaativaa.	2,42	54,2 %	45,8 %
Ravitsemisalalla työskentely on fyysisesti vaativaa.	2,34	57,8 %	42,2 %
Työ ravitsemisalalla on kiireistä.	1,94	78,9 %	21,1 %
Ravitsemisalalla on helppo työllistyä.	2,17	72,3 %	27,7 %

Eniten samaa mieltä vastaajat olivat keskiarvon mukaan väitteen ”työ ravitsemisalalla on kiireistä” kanssa. Vastaajat olivat myös sitä mieltä, että ravitsemisalalla pystyy toteuttamaan itseään. Vähiten samaa mieltä vastaajat olivat väitteen ”ravitsemisala kiinnostaa minua uravalintana” kanssa. Palkkaa tai työpaikkaetuja ei myöskään pidetty kovin hyvinä.

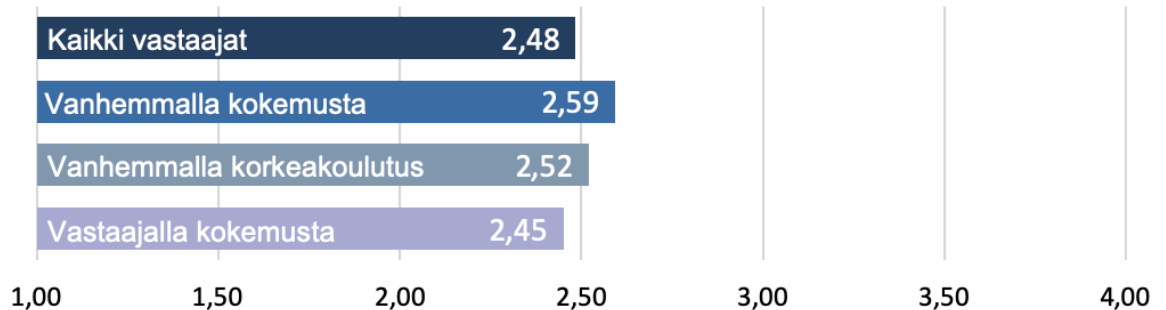
### 5.1.1 Mielikuvat ja taustatietojen vaikutus

Mielikuvia tarkastellessa taustatietojen pohjalta tuloksia vertailtiin keskiarvojen perusteella. Kaikkien vastanneiden jakaantuneet prosenttiosuudet näkyvät taulukossa 1. Kuvioissa 6-15 esitetään jokaisen väittämän keskiarvo kaikkien vastaajien ja taustatietojen vaikuttamana. Vaaka-akseli kuvioissa 6-15 on keskiarvo mielikuvia käsittelevien väittämien saamista arvoista (samaa mieltä 1, jokseenkin samaa mieltä 2, jokseenkin eri mieltä 3, eri mieltä 4). Taustavaikutusten erot ovat kaikissa kohdissa melko pieniä.



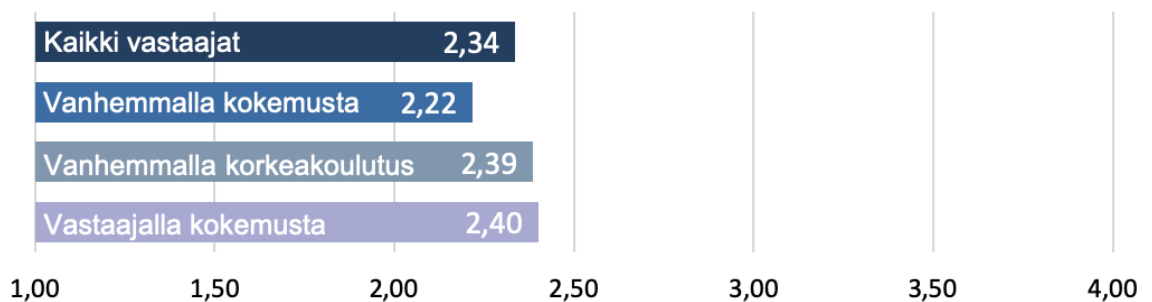
Kuvio 6. Nuorten kiinnostus ravitsemisalaa kohtaan (n=166)

Nuoret eivät ole kovin kiinnostuneita ravitsemisalasta uravalintana (kuvio 6). Oma kokemus ravitsemisalalla työskentelystä vaikutti negatiivisesti kiinnostukseen uran luomisesta alalla. Vanhempien työkokemus taas vaikutti positiivisesti kiinnostukseen.



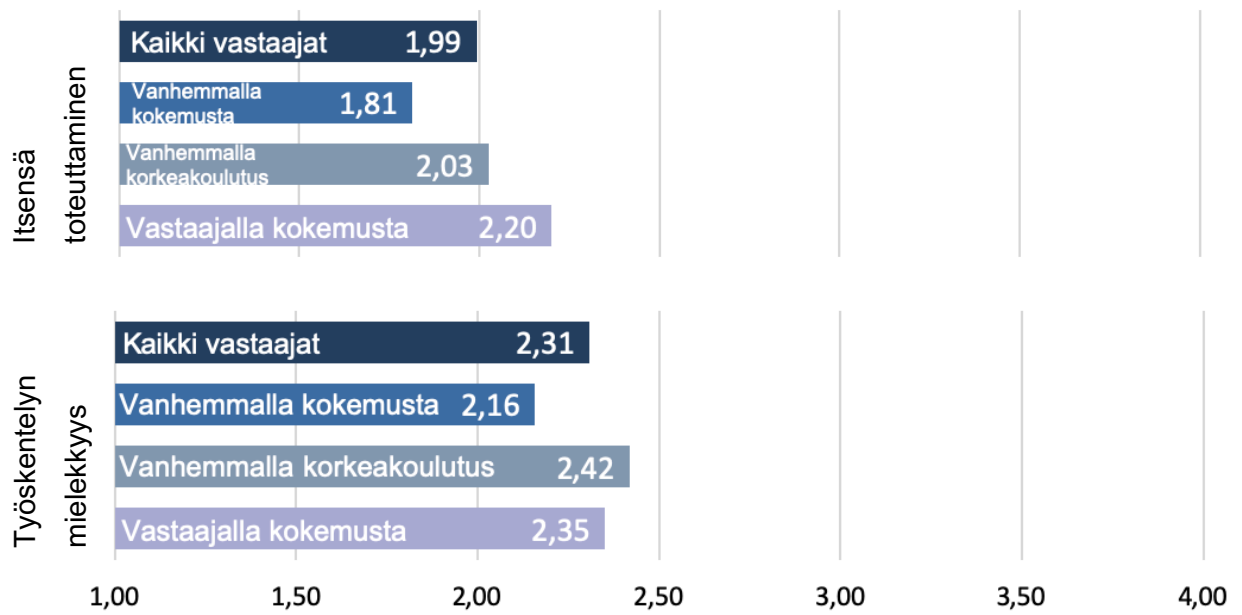
Kuvio 7. Nuorten mielikuvat ravitsemisalalla mielekkäistä työajoista (n=166)

Mielikuvat työajoista ravitsemisalalla olivat melko neutraaleja (kuvio 7). Vastaajat, joiden vanhemmilla oli kokemusta alalla työskentelystä, suhtautuivat työaikoihin hieman negatiivisemmin. Jos vastaajalla oli työkokemusta työskentelystä alalla, oli hänen mielikuvansa työajoista keskimääräistä hieman paremmat.



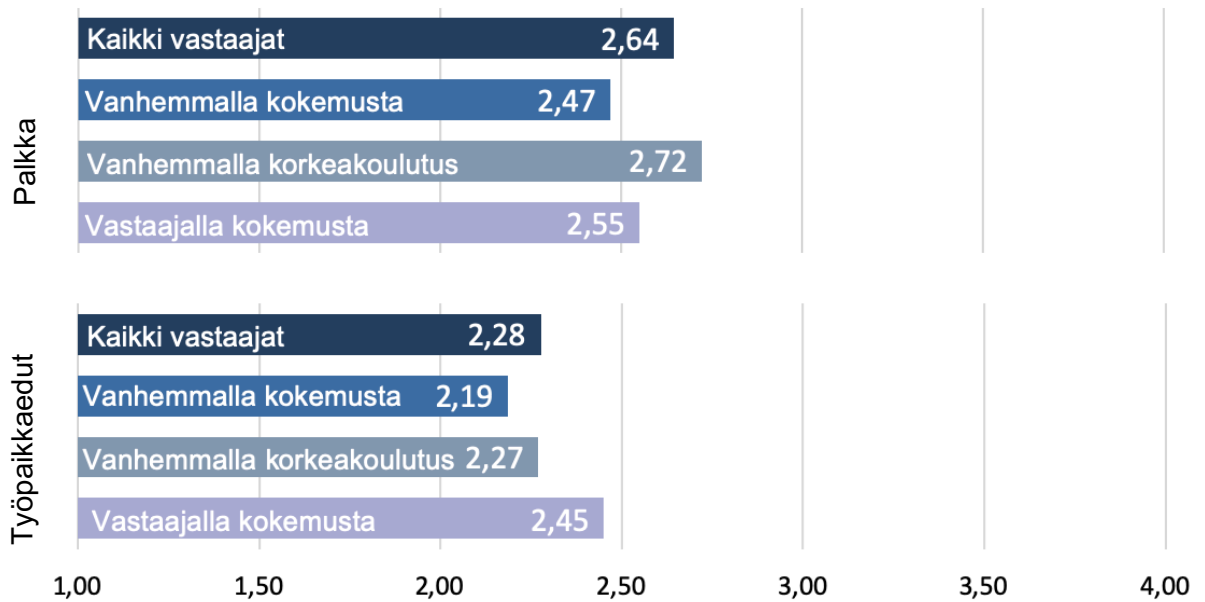
Kuvio 8. Nuorten mielikuvat ravitsemisalalla etenemismahdollisuuksia kohtaan (n=166)

Ravitsemisalalla uran etenemismahdollisuuksia pidettiin melko hyvinä (kuvio 8). Erityisesti alalla työskennelleiden lapset mielsivät etenemismahdollisuudet hieman keskimääräistä paremmiksi.



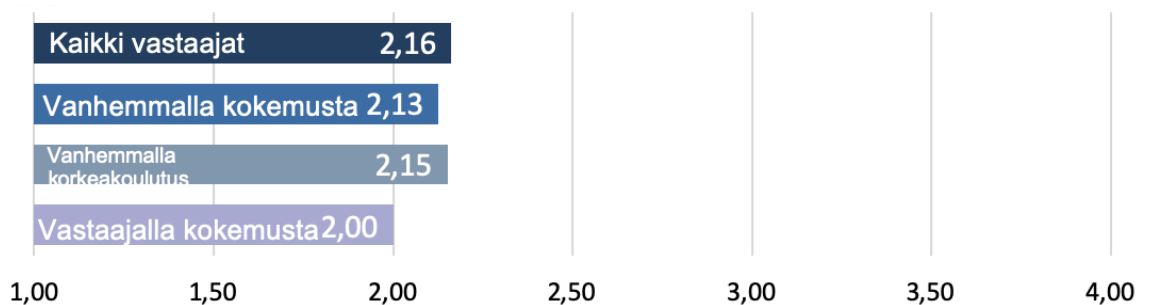
Kuvio 9. Nuorten mielikuvat itsensä toteuttamisesta ja ravitsemisalalla työskentelyn mielekkyydestä (n=166)

Ravitsemisalalla koettiin pystyvän toteuttamaan itseään suhteellisen hyvin (kuvio 9). Etenkin vastaajilla, joiden vanhemmilla oli kokemusta alalla työskentelystä, oli hyvät mielikuvat itsensä toteuttamisesta. Samat vastaajat pitivät myös työskentelyä alalla mielekkäämpänä verrattuna kaikkiin vastaajiin. Jo kokemusta alalta hankkineet vastaajat suhtautuivat alan sisältöön hieman negatiivisemmin.



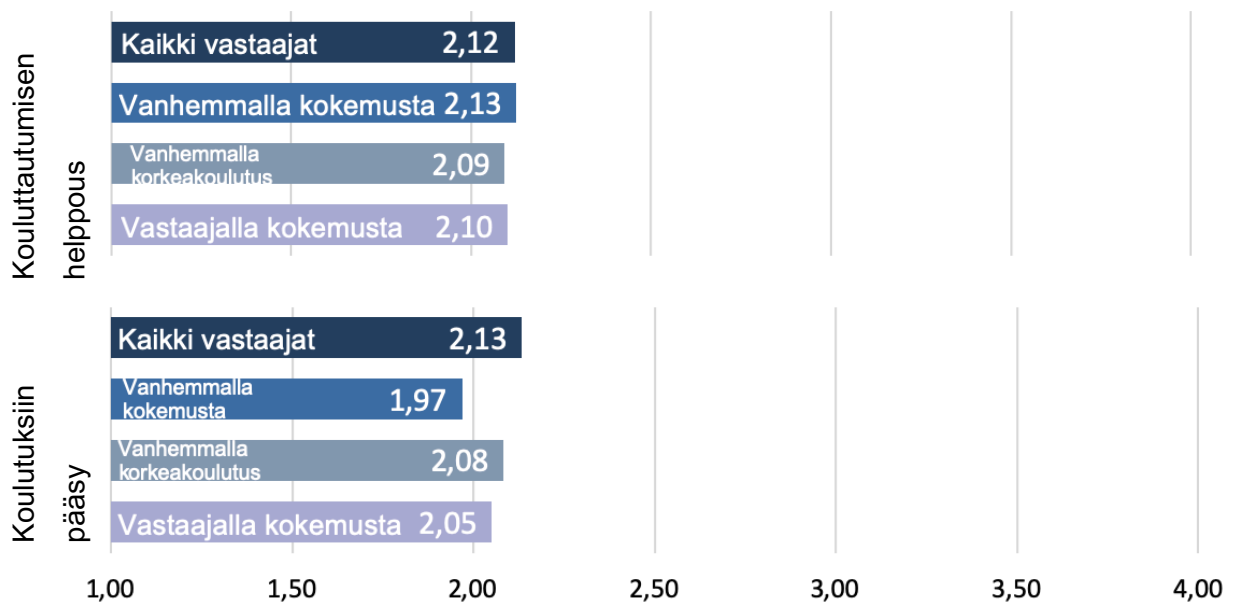
Kuvio 10. Nuorten mielikuvat ravitsemisalalan palkkatasosta ja työpaikkaeduista (n=166)

Mielikuvat ravitsemisalalan palkkatasosta ei olleet kovin hyvät (kuvio 10). Kaikkien vastaajien kohdalla keskiarvo on negatiivisen mielikuvan puolella eli suurin osa vastaajista on ollut eri mieltä väitteen ”ravitsemisalalla saa hyvää palkkaa” kanssa. Taustatietojen pohjalta ainoa ryhmä, jonka vastausten keskiarvo on positiivisen puolella, on vastaajat, joiden vanhemmilla on kokemusta ravitsemisalalla työskentelystä. Myös alalla jo työskennelleet vastaajat pitivät palkkaa hieman parempana verrattuna kaikkiin vastaajiin. Huonoimpana palkkatasoa pitivät korkeakoulutettujen vanhempien lapset. Mielikuvat työpaikkaeduista ravitsemisalalla olivat melko hyvät. Skeptisimmät mielikuvat ovat vastaajilla, joilla on jo omaa kokemusta alalla työskentelystä. Ravitsemisalalla työskennelleiden vanhempien lapsien mielikuvat työpaikkaeduista olivat positiivisimmat.



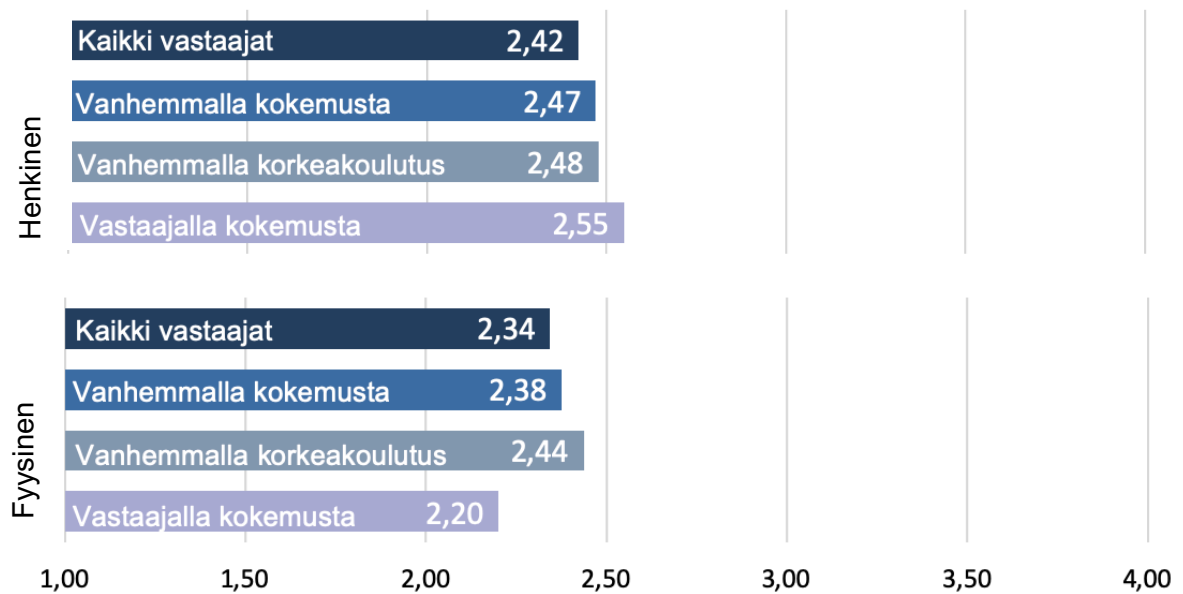
Kuvio 11. Nuorten mielikuvat asiakkaiden palvelun mielekkyydestä osana ravitsemisalalla työskentelyä (n=166)

Mielikuvat asiakkaiden palvelun mielekkyydestä osana ravitsemisalalla työskentelyä olivat melko neutraalit (kuvio 11). Positiivisimmat mielikuvat olivat jo alalla työskennelleillä vastaajilla.



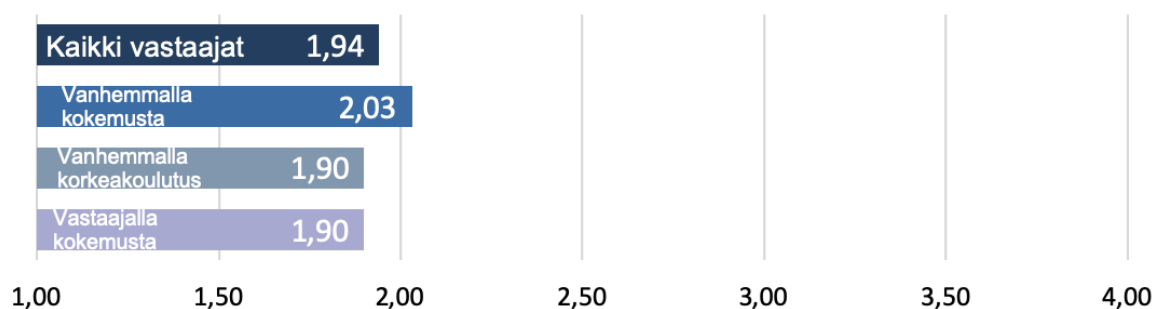
Kuvio 12. Nuorten mielikuvat ravitsemisalalle kouluttautumisen ja koulutukseen pääsemisen helppoudesta (n=166)

Ravitsemisalalle kouluttautumista ja koulutukseen pääsemistä ei koettu kovin hankalina (kuvio 12). Taustatietojen perusteella tarkasteltuna ei isoja eroja vastaajien mielikuvissa ollut. Ravitsemisalalla työskennelleiden vanhempien lapset etenkin pitivät koulutukseen pääsemistä helppona.



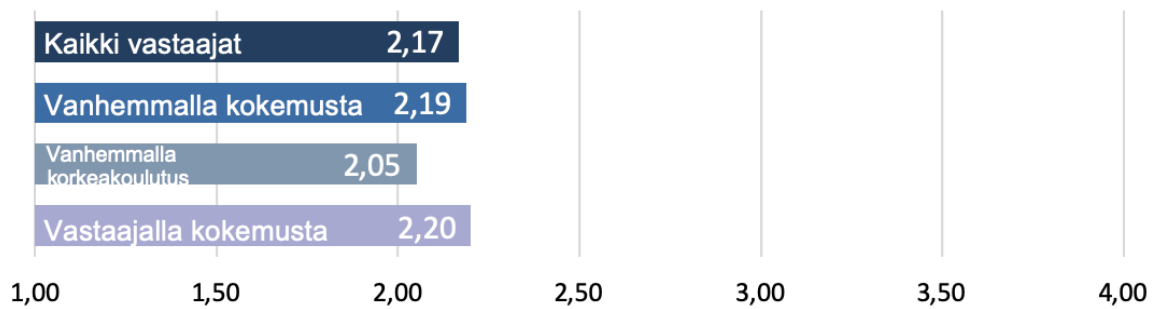
Kuvio 13. Nuorten mielikuvat ravitsemisalalla henkisestä ja fyysisestä vaativuudesta (n=166)

Työskentelyä ravitsemisalalla ei pidetty erityisen henkisesti vaativana (kuvio 13). Vastaajat, joilla oli jo omakohtaista kokemusta alalla työskentelystä, kokivat alan vaativuuden henkisesti helpommaksi, verrattuna kaikkiin vastaajiin. Toisin kuin henkistä vaativuutta, vastaajat, joilla oli jo kokemusta alalla työskentelystä, pitivät alaa hieman vaativampana fyysisesti kuin kaikki vastaajat. Korkeakoulutettujen vanhempien lapset pitivät alaa vähiten fyysisesti haastavana. Yleisesti ravitsemisalaa pidettiin enemmän fyysisesti kuin henkisesti vaativana.



Kuvio 14. Nuorten mielikuvat alan kiireisyydestä (n=166)

Työtä ravitsemisalalla pidettiin yleisesti kiireisenä (kuvio 14). Keskiarvo on kaikkien vastaajien, myös taustatietojen pohjalta jaoteltujen ryhmien kohdalla positiivisen puolella, eli suurin osa vastaajista oli samaa mieltä. Kiireettömämpänä alaa pitivät vastaajat, joiden vanhemmilla oli alan työkokemusta.



Kuvio 15. Nuorten mielikuvat ravitsemisalalla työllistymisen helppoutta kohtaan (n=166)

Ravitsemisalalla työllistymistä ei pidetty kovin vaikeana (kuvio 15). Kaikkien ryhmien keskiarvo oli positiivisen puolella, eli väitteen kanssa oltiin yleisesti katsottuna samaa mieltä. Erittäin helpoksi työllistymisen kokivat korkeakoulutettujen vanhempien lapset.

### 5.1.2 Sukupuolten väliset erot mielikuvissa

Sukupuolten välisiä eroja tarkasteltiin ristiintaulukoimalla. Kyselyyn vastanneista 59 % oli naisia ja 37 % miehiä. Taulukossa 2 on esitetty mielikuvia koskevat väittämät ja niiden prosentuaalinen jakautuminen naispuolisten ja miespuolisten vastaajien välillä. Vastaukset on jaoteltu samaa mieltä -sarakeeseen, johon laskettiin yhteen ”samaa mieltä” ja ”jokseenkin samaa mieltä” vastaukset ja eri mieltä -sarakeeseen, johon laskettiin yhteen ”jokseenkin eri mieltä” ja ”eri mieltä” vastaukset.



Taulukko 2. Sukupuolten väliset erot mielikuvissa (n=166)

Väite	Samaa mieltä		Eri mieltä	
	Naiset	Miehet	Naiset	Miehet
Ravitsemisala kiinnostaa minua uravalintana.	32,6 %	36,1 %	67,4 %	63,9 %
Ravitsemisalalla on mielekkäät työajat.	62,2 %	52,5 %	37,8 %	47,5 %
Ravitsemisalan uralla on hyvät etenemismahdollisuudet.	66,3 %	54,1 %	33,7 %	45,9 %
Ravitsemisalalla pystyy toteuttamaan itseään.	84,7 %	72,1 %	15,3 %	27,9 %
Ravitsemisalalla työskentely on mielekästä.	69,4 %	55,7 %	30,6 %	44,3 %
Ravitsemisalalla saa hyvää palkkaa.	39,8 %	42,6 %	60,2 %	57,4 %
Ravitsemisalalla on hyvät työpaikkaedut.	67,3 %	63,9 %	32,7 %	36,1 %
Asiakkaiden palvelu on mielekäs osa ravitsemisalalla työskentelyä.	80,6 %	54,1 %	19,4 %	45,9 %
Ravitsemisalalle on helppo kouluttautua.	79,6 %	60,6 %	20,4 %	39,4 %
Ravitsemisalan koulutuksiin on helppo päästä.	74,5 %	67,2 %	25,5 %	32,8 %
Ravitsemisalalla työskentely on henkisesti vaativaa.	55,1 %	54,1 %	44,9 %	45,9 %
Ravitsemisalalla työskentely on fyysisesti vaativaa.	57,1 %	57,4 %	42,8 %	42,6 %
Työ ravitsemisalalla on kiireistä.	86,7 %	68,8 %	13,3 %	31,1 %
Ravitsemisalalla on helppo työllistyä.	77,6 %	63,9 %	22,4 %	36,1 %

Naisia ja miehiä vertailtaessa erot olivat joidenkin väittämien kohdalla melko suuria. Miehet olivat hieman kiinnostuneempia ravitsemisalasta uravalintana. Yleiskäsitys alasta oli silti naisilla positiivisempi kuin miehillä. Naiset pitivät työaikoja, alalla työskentelyä, etenemismahdollisuuksia ja työpaikkaetuja parempina kuin miehet. Alan koulutusta naiset pitivät myös helpompana kuin miehet. Suurin ero sukupuolten vastauksia vertailtaessa oli väitteen ”asiakaspalvelu on mielekäs osa ravitsemisalalla työskentelyä” kohdalla. Naisista 81 % oli väitteen kanssa samaa mieltä, kun miehistä samaa mieltä oli vain 54 %. Naisten mielikuvat alasta olivat monessa kohtaa positiivisempia kuin miesten, mutta naiset pitivät alaa selvästi kiireisempänä kuin miehet.

## 5.2 Kiinnostuksen lisääminen

Nuorten kiinnostuksen lisäämistä ravitsemisalaa kohtaan selvitettiin tutkimuksessa matriisilla ja avoimella kysymyksellä. Matriisissa tiedusteltiin, mikä asia saisi vastaajan pitämään ravitsemisalaa kiinnostavampana alana. Vastaajan piti valita väittämää kuvaavin vaihtoehto neliportaisesta ”samaa mieltä – eri mieltä” likert-asteikosta. ”Samaa mieltä” vastaukset saivat arvon 1, kun ”eri mieltä” saivat arvon 4. Mitä pienempi keskiarvo väitteillä on, sitä enemmän vastaajat olivat väitteen kanssa samaa mieltä. Taulukossa 3 on esitettyinä kaikkien vastausten keskiarvo ja miten vastaukset ovat jakautuneet prosentuaalisesti.

Taulukko 3. Ravitsemisalalan kiinnostavuutta lisäävät tekijät (n=166)

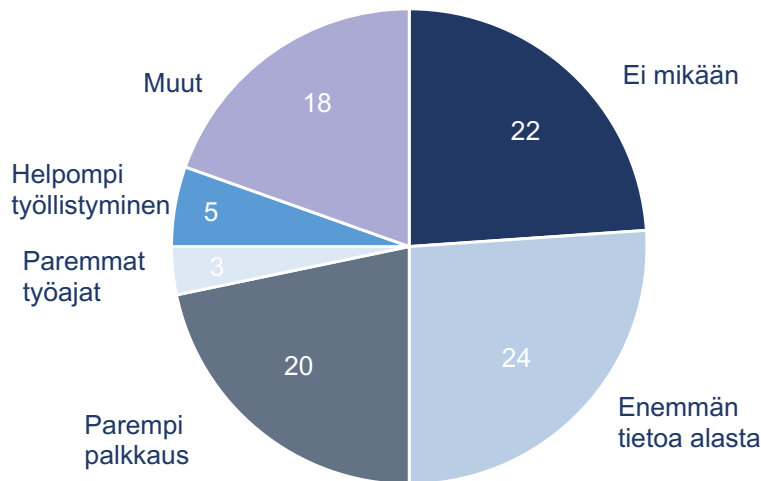
Väite	Keskiarvo	Samaa mieltä	Eri mieltä
Alasta tietäisi enemmän.	1,89	80,1 %	19,9 %
Alan palkkaus olisi parempi.	2,02	75,9 %	24,1 %
Työajat olisivat mielekkäämmät.	2,22	67,5 %	32,5 %
Koulutukseen olisi helpompi päästä.	2,46	54,8 %	45,2 %
Alalta olisi jo työkokemusta.	2,14	65,7 %	34,3 %
Lähipiiri suosittelisi alaa.	2,25	63,3 %	36,8 %

Nuoret pitäisivät ravitsemisalaa kiinnostavampana, mikäli tietäisivät alasta enemmän. Reilu enemmistö eli 80 % vastaajista oli väitteen kanssa samaa mieltä. Alan parempi palkkaus on myös yksi tekijä, joka voisi lisätä nuorten kiinnostusta alan uraa kohtaan. Alaa pidettäisiin myös mahdollisesti kiinnostavampana, mikäli vastaajalla olisi jo työkokemusta alasta. Kaikissa kiinnostusta lisäävien tekijöiden väitteissä keskiarvo oli positiivisen puolella, eli samaa mieltä -vastauksia oli enemmän kuin eri mieltä -vastauksia. Kaikista vähiten kiinnostuksen lisäämiseen nuorten mielestä vaikuttaisi helpompi pääsy koulutukseen.

Kysymyslomakkeessa kaikki muut kysymykset paitsi avoin kysymys oli laitettu pakollisiksi, eli ilman niihin vastaamista ei päässyt etenemään kyselyn seuraavalle sivulle. Avoin kysymys, jossa pyydettiin kertomaan lyhyesti, mitkä asiat lisäisivät kiinnostusta ravitsemisalaa kohtaan, oli tavallaan jatkumoa edellisestä kysymyksestä, eli tässäkin haluttiin tietää mihin seikkoihin huomiota kiinnittämällä alan kiinnostusta voisi lisätä. Vastauksia tuli 84 kappaletta. Muutamissa vastauksissa oli enemmän kuin yksi esiin nostettu aihe, mutta suurimassa osassa vastauksia oli mainittu yksi kiinnostusta lisäävä asia.

Vastaukset käytiin läpi jaotteleamalla vastaukset teemoittain. Vastauksista eroteltiin yhteensä 92 teemaa. Vastaukset koodattiin väreittäin Excel-taulukkoon, josta laskettiin esiin nousseet aiheet yhteen. Vastauksista merkittävä osa (22) oli sisällöltään aihealueeseen kuulumatonta, ei vastanneet ollenkaan kysytyyn kysymykseen tai vastaus oli ”ei mikään”. Lopuista vastauksista nousi esiin kaksi aiheetta, jotka toistuivat useissa vastauksissa. Aiheet, jotka lisäisivät eniten kiinnostusta, olivat tiedon lisääminen ja palkkauksen parantaminen. Vastauksissa esiin nousseet teemat ovat jaoteltuina lukumäärällisesti kuviossa 16. Avoimen kysymyksen vastaukset olivat hyvin samassa linjassa edellisen väittämäkysymyksen vastausten kanssa.

Tiedon puute alasta ja sen sisällöstä nousi esiin 24 vastauksessa. Aihepiirin vastauksia oli muun muassa: ”Jos tietäisin alasta enemmän” ja ”Siitä puhuttaisiin enemmän ja avattaisiin alaa”. 20 vastauksessa mainittiin palkkauksen parantaminen, muun muassa seuraavalla tavalla: ”Jos alan palkkaus olisi ehkä vähän parempi” ja ”Suurempi palkka”. Lopuista vastauksista pystyi nostamaan muutamia teemoja, mutta näiden vastausten osuus kaikissa vastauksissa jäi verrattain pieneksi. Teemoja oli esimerkiksi helpompi työllistyminen ja mieluisammat työajat.



Kuvio 16. Asiat, jotka lisäisivät nuorten kiinnostusta ravitsemisalaa kohtaan (n=96)

Tämän opinnäytetyötutkimuksen mukaan nuoret eivät ole kovin kiinnostuneita ravitsemisalasta uravalintana. Nuorten mielikuvat alasta ovat, että työssä pystyy toteuttamaan itseään, mutta työ on kiireistä, eikä palkka tai työpaikkaedut ole houkuttelevia.

Taustatiedot huomioon ottaessa käy ilmi, että jo alalla työskennellyt vastaaja suhtautui negatiivisemmin alaan ja sen kiinnostavuuteen. Toisaalta alalla jo työskennelleet pitivät palkkaa ja työaikoja hieman parempana verrattaessa kaikkiin vastaajiin. Vanhempien kokemus ravitsemisalalla työskentelystä taas vaikutti positiivisesti alan kiinnostavuuteen. Alaa pidettiin mielekkäämpänä ja palkkaa parempana verrattaessa kaikkiin vastaajiin. Korkeakoulutettujen vanhempien lapset suhtautuivat alaan negatiivisimmin. Palkkaa pidettiin erityisen huonona. Miehet pitivät alaa hieman kiinnostavampana kuin naiset, mutta naisten mielikuvat monista alan ominaisuuksista olivat positiivisemmat kuin miehillä.

Mielikuvat alan palkkatasosta olivat yleisesti melko huonot. Kouluttautumista ja koulutukseen pääsyä ei pidetty haastavana. Työskentelyä alalla ei pidetty erityisen vaativana. Vastaajat mielsivät alan hieman enemmän fyysisesti kuin henkisesti haastavaksi. Nuorten mielestä kiinnostus alaa kohtaan voisi lisääntyä, jos alasta tietäisi enemmän. Toisena kiinnostusta lisäävänä tekijänä vastaajat pitivät palkkauksen parantamista.

## 6 Pohdinta

Tässä tutkimuksessa selvitettiin nuorten mielikuvia ravitsemisalalan uraa kohtaan. Tutkimukseen vastanneet nuoret eivät mieltäneet ravitsemisalaa kiinnostavaksi uravalintojen kannalta. Nuoret pitivät ravitsemisalaa huonosti palkattuna ja kiireisenä, mutta alana, jolla voi toteuttaa itseään. Ravitsemisala on osaltaan luovaa työtä ja alalle hakeutuvat ihmiset pystyvät ja haluavat toteuttaa itseään ruoan kautta. Itsensä toteuttaminen on asia, jota ihmiset pitävät arvossa uravalintoja tehdessään (Martela & Pessi 2018). Usein ruoan parissa työskentely on intohimo, jolloin työstä nauttiminen ja siellä viihtyminen menee esimerkiksi palkan edelle.

Mielenkiintoista on, että vaikka alalla työskentely miellettiin kiireiseksi, ei työskentelyä pidetty henkisesti vaativana. Kiireen kokeminen on yksi psyykkisistä kuormitustekijöistä työelämässä (Työterveyslaitos b). Voidaan miettiä, ovatko nykypäivän nuoret tottuneet hektiseen elämäntyyliin ja pystyvät sietämään kiirettä ja stressiä paremmin. Saattaa myös olla, ettei nuorilla ole kovin realistista kuvaa työelämän velvoitteista. Tähän tutkimukseen vastanneista 90 % oli yläkoululaisia. Aiemman tutkimuksen perusteella yläkoululaisilla on vaikeuksia hahmottaa työelämän ongelmia (TAT 2018).

### 6.1 Taustatekijöiden merkitys nuorten kiinnostuksessa ravitsemisalaa kohtaan

Taustatekijöitä tässä tutkimuksessa olivat oma työkokemus ravitsemisalalta, vanhempien työkokemus ravitsemisalalta ja vanhempien korkeakoulutus. Aiempien tutkimuksien mukaan koulutusala periytyy usein vanhemmilta (Myrskylä 2009). Vaikka ravitsemisala kuului heikosti periytyviin aloihin (Myrskylä 2009), on tässä opinnäytetyötutkimuksessa viitteitä siitä, että nuoret pitivät mahdollisena hakeutumista samalle uralle kuin vanhempansa. Alalla työskennelleiden vanhempien lapset pitivät alaa kiinnostavampana ja työn etuuksia hieman parempina verrattuna kaikkiin vastaajiin. Esimerkiksi palkkaa pidettiin näiden vastaajien keskuudessa parempana. Tämä voi johtua siitä, että nuoret ovat olleet tyytyväisiä elintasoonsa, minkä vanhemmat ovat pystyneet myös alan palkoilla luomaan. Alan tuttuus voi houkutella nuoren hakeutumaan samalle alalle vanhemman kanssa. Alalla työskennelleiden vanhempien lapset mielsivät alalla työskentelyn mielekkääksi, mikä kertoo luultavasti vanhempien positiivisesta kokemuksesta alasta. Itsensä toteuttamista pidettiin myös hyvänä kyseisten vastaajien keskuudessa.

Vanhempien korkeakoulutus ennakoi heidän lapsien korkealle kouluttautumista (Myrskylä 2009; TAT 2018). Tässä opinnäytetyötutkimuksessa vanhempien korkeakoulutus vähensi nuorten kiinnostusta ravitsemisalaa kohtaan. Ravitsemisalaa ei pidetty hyväpalkkaisena työnä, jonka voi katsoa vaikuttavan sen houkuttelevuuteen. Korkeakoulutettujen lapset suuntaavat itse myös korkealle, ravitsemisalaa ei siis pidetty korkeakoulutettujen alana. Kyseiset vastaajat mielsivät myös alalle työllistymisen helpoksi. Tämä voi johtua mielikuvasta, että ravitsemisala on niin sanottua perustyötä, johon ei vaadita paljoa. Ravitsemisalasta kuullaan joskus puhuttavan läpimenoalana, eli alalla pärjätäkseen tai edetäkseen ei vaadita paljoa.

Vastaajan oma työkokemus ravitsemisalalta vähensi myös kiinnostusta alaa kohtaan. Nuorten kokemus ravitsemisalan töistä yläkoulu-lukioikäisinä on luultavasti osa-aikatöitä usein pikaruokaloissa tai kahviloissa. Tämä voi vaikuttaa nuorten mielikuviin alasta. Huonompi mielikuva itsensä toteuttamisesta voi myös johtua ensimmäisten työpaikkojen sisällöstä. Työ saattaa olla alussa liukuhihnatyötä tai päivästä toiseen samaa, jolloin tilaa luovuudelle ei hirveästi jää. Työajat kyseiset vastaajat mielsivät paremmiksi verrattuna kaikkiin vastaajiin. Ravitsemisalan työt painottuvat usein iltaan ja koulussa päätöikseen käyville nuorille tämä on positiivinen asia. Työaikoihin ja vuoroihin voi myös useissa alan työpaikoissa vaikuttaa itse, jolloin nuori saa hyvän kokemuksen joustavista työajoista. Tämän voi katsoa todistavan asennemuutosta, missä nuoret haluavat työaikojen sopeutuvan muun elämän rytmiin (Eräsalo 2008), eikä säännölliset työajat ole enää niin tärkeitä (Studentwork 2017). Myös palkkaa jo alalla työskennelleet pitivät parempana verrattuna kaikkiin vastaajiin. Voidaan siis miettiä, onko nuorten yleinen mielikuva alan palkkatasosta turhan negatiivinen. Toisaalta ensimmäiset omat tienestit ilman esimerkiksi vuokranmaksuvelvoitteita saattavat tuntua aluksi suurilta. Nuorten tehdessä oletettavasti koulun ohella lähinnä iltatöitä ja viikonloppuja, tulevat peruspalkkaan lisäksi aina lisät, jotka nostavat tienestejä.

Sukupuolten vastauksia vertailtaessa miehet olivat hieman kiinnostuneempia alasta. Usein ensimmäinen ammatti, joka ravitsemisalasta tulee mieleen, on kokki. Mediassa näkyvimmit ja kuuluisimmat kokit ovat suurilta osin miespuolisia ja esimerkiksi Vuoden kokki 2019 -kilpailussa kaikki finalistit olivat miespuolisia (Elo-säätiö 2019). Naisten kiinnostusta alaa kohtaan voisi mahdollisesti lisätä naispuolisten alan ammattilaisten suurempi näkyvyys mediassa.

## 6.2 Ravitsemisalalan tulevaisuuden näkymät

Nuoret eivät ole kiinnostuneita ravitsemisalasta uravalintana. Tämä on hälyttävää, sillä jo nyt kolmannes alan yrityksistä kokee hankaluuksia työvoiman hankkimisessa (EK 2018). Nuorien kiinnostuksen lisäämiseksi vanhempien työntekijöiden viihtyvyyttä voisi myös parantaa. Nuorten näkiessä, että ravitsemisalalla viihdytään, voisi se luoda kiinnostusta haakeutuva itse alalle. Jatkotutkimuksena voisi tutkia alalla jo työskenteleviä ja työskennelleitä. Olisi mielenkiintoista tietää, miksi alalla nyt työskentelevät työntekijät viihtyvät alalla ja alalta jo poistuneiden työntekijöiden motiivit alan vaihtoon.

Ravitsemisalalan koulutuksia tai niihin pääsyä vastaajat eivät pitäneet hankalina. Nuorilla on siis mielikuva, että ravitsemisalalle kouluttautuminen on helppoa. Ravitsemisalalan työvoimaongelmat ovat olleen pitkään mediassa esillä, ja nuoret ovat voineet nähdä uutisointia aiheesta. Nuorilla luultavasti on siis käsitys, että ravitsemisalalla on tilaa tekijöille. Hakuinto ravitsemisalalan oppilaitoksiin on laskenut (Haaga-Helia a; Haaga-Helia b; Opetushallinnon tilastopalvelu). Oppilaitoksien on syytä markkinoida koulutusohjelmiaan tehokkaammin, jotta aloituspaikat saadaan täytettyä ja alalle saadaan uusia ammattilaisia myös jatkossa.

Nuoret mainitsivat suurimpana kiinnostusta lisäävänä tekijänä alan paremman tuntemuksen. Sekä aihetta käsittelevässä matriisissa, että avoimessa kysymyksessä suurimmaksi kiinnostusta lisääväksi tekijäksi nostettiin toive saada lisää tietoa alasta. Ammatti- ja ammattikorkeakoulujen tulisi hakuoppaissaan kertoa enemmän alan mahdollisuuksista. Voisi esimerkiksi kertoa tarkemmin, mihin kaikkiin työtehtäviin koulutuksella voi päästä. Erityyppiset alumnien tarinat urapoluistaan voisivat motivoida nuoria hakemaan. Voittaisiin myös kertoa tarkemmin, mihin jatkokoulutuksiin tutkinnolla pystyy hakemaan.

Tiedon lisäämisen aloista voisi aloittaa jo peruskoulussa ja lukiossa. TAT:n tutkimuksessa vuonna 2018 nuoret toivoivat lisää ohjausta kouluissa etenkin uravalintoihin liittyen. Jatko-opintoihin liittyvään ohjauksen riittävyteen oltiin hieman tyytyväisempiä. Ohjausta kaivattaisiin enemmän sekä yläkoulussa että lukiossa. Yläkoulussa oppilas on kolmivuotisten opintojensa aikana yleensä muutaman viikon TET-harjoittelussa eli tutustumassa työelämään (Helsingin kaupunki 2018b). Tämä ja satunnaiset luennot opinto-ohjauksen tunneilla saattavat olla ainoita koulun tarjoamia kosketuksia uravalintoihin ja työelämään. Aiemmassa tutkimuksessa yläkoululaiset nimesivät opinto-ohjaajan ja TET-harjoittelun tärkeimmiksi tiedonlähteiksi jatko-opintovalintoja suunniteltaessa (TAT 2018). Monet nuoret ovat

toki myös kesätoissa, mutta kesätyöpaikkoja ei välttämättä ole saatavilla kuin muutamalta alalta. Olisi siis tärkeää saada alat tunnetuiksi jo nuorille, jotta he löytäisivät sopivimman ja kiinnostavimman uran itselleen eri vaihtoehdoista. Aloista kertomisesta kouluissa olisi hyötyä myös yhteiskunnallisesta näkökulmasta. Jos nuoret löytävät oman alansa nopeammin, tulee heistä opiskeluidensa jälkeen täyspäiväisiä veronmaksajia ripeämmin. Useisiin eri ammatteihin kouluttautuminen tulee veronmaksajille ja valtiolle kalliimmaksi, kuin että henkilö kouluttautuisi yhden kerran mielekkäimpään ammattiin. Koulujen panostusta opinto- ja uraohjaukseen tulisi syventää. Ravitsemisalalan kohdalla se voisi tarkoittaa nuorille kertomista alan erilaisista työpaikoista ja työmahdollisuuksista.

Toinen asia, mikä nuorten mielestä parantaisi kiinnostusta alaa kohtaan oli parempi palkkaus. Osa-aikaiset työpaikat eivät houkuttele alan ammattilaisia töihin, vaan he saattavat kokea, että on kannattavampaa olla työttömänä (Riihola 2019). Palkkauksen parantaminen voisi olla yritysten keino houkutellessa lisää työvoimaa. Palkoilla kilpailu toisi Suomen ravitsemisalalan yritysten rekrytointeihin uutta puhtia ja motivoisi varmasti hakijoita. Etenkin alalle koulutuksen hankkiminen voisi näkyä palkassa paremmin. Suomessa ravitsemisalalan verotus on kireää, joten kannattavaa alan toimipaikkaa on hankala saada pystyyn ja ylläpitää (MaRa 2018c). Valtiotasolla erityisesti anniskelun verojen alentaminen voisi auttaa toimialaa, niin yrittäminen alalla olisi helpompaa ja rahaa jäisi enemmän esimerkiksi juuri työvoiman kustannuksiin. Verojen alentaminen ja tämän myötä hintojen aleneminen ravintoloissa houkuttelisi lisäksi asiakkaita ravintoloihin ja piristäisi muun muassa kotimaan matkailua entisestään (Lindholm 2018).

Vaikka automatisaatiosta ja robottien hyödyntämisestä keittiötyöskentelyssä onkin käyty paljon keskustelua, tulee robottien arkikäyttöön saaminen ammattikeittiöissä vaatimaan vielä aikaa. Tällä hetkellä robottien mahdollisuuksia vasta testataan. Sen sijaan asiakaspalvelussa teknologia on jo vahvasti läsnä erilaisina itsepalvelukioskeina. Eräs tulevaisuuden ravitsemisalalan työpaikka voikin olla näiden teknologisten innovaatioiden kehittämisen parissa.

Suomalaisten niukka kiinnostus ravitsemisalalan työpaikkoja kohtaan saattaa tarkoittaa ulkomaisen työvoiman lisääntymistä. Ulkomaalaistaustaiset yrittäjät ja työntekijät ovat jo tuttu näky varsinkin pääkaupunkiseudun ravintoloissa. Ulkomaalaisessa työvoimassa ongelmia saattavat tuoda kielitaito ja suomalaisen kulttuurin omaksuminen. Suomi on myös byrokraattinen maa ja yrityksen perustaminen ja kaikkien säännöksiä noudattaminen voi



tuottaa hankaluuksia. Toisaalta ulkomaalainen työvoima rikastuttaa Suomen ravintolakulttuuria tuomalla tänne vaikutteita muualta maailmasta.

### 6.3 Haasteet ja oma oppiminen

Tässä opinnäytetyötutkimuksessa yhtenä haasteena oli saada kyselyyn vastaajia. Aineiston kerääminen tehtiin ryväsoitana. Tutkimuksen linkkiä lähetettiin lopulta 78 kouluun, mutta vastauksia tuli vain 166. Isompi vastaajamäärä olisi voinut tuoda lisäarvoa tutkimukselle, kun otos olisi ollut suurempi. Vastaajat olivat helsinkiläisistä kouluista ja oletettavasti asuivat pääkaupunkiseudulla. Olisi ollut mielenkiintoista tietää, mistä päin Helsinkiä vastaukset olivat tulleet ja miten tämä olisi voinut vaikuttaa mielikuviin.

Tutkimuksen toteuttamisen paikkakunta on myös osaltaan vaikuttanut hieman tuloksiin, eikä helsinkiläisten nuorten mielikuvia ehkä voi yleistää koko Suomen nuorten vastaaviksi. Jatkotutkimuksena voisi tutkia koko Suomen nuoria ja katsoa miten paikkakunta vaikuttaa vastauksiin. Esimerkiksi elämisen kulut ovat huomattavasti korkeammat pääkaupunkiseudulla, kuin pienemmissä kunnissa. Tämä saattaa vaikuttaa muun muassa mielikuviin hyvästä palkkatasosta.

Tutkimuksen kohderyhmänä oli yläkoulu- ja lukioikäiset nuoret. Lukiolaisia vastasi kyselyyn verrattain vähän (10 % vastaajista). Tutkimuksessa ei myöskään kysytty vastaajan ikää. Näiden aspektien takia vastauksissa ei yhtenä vertailtavana tekijänä käytetty vastaajan tämänhetkistä oppilaitosta, tai muutenkaan eritelty vastaajia iän perusteella. Iän perusteella vastauksien jaottelu ja niiden eroavaisuuksien vertailu olisi voinut olla mielenkiintoista. Ensimmäistä vuotta yläkoulussa olevat nuoret eivät luultavasti ole vielä pohtineet tulevaisuutta samalla tavalla kuin esimerkiksi lukiossa viimeistä vuotta opiskelevat nuoret. Lukiolaisten ja yläkoululaisten vastaajien suhteen ollessa tasaisempi, olisi tutkimustulokset voineet olla erilaiset. ”Kun koulu loppuu” -tutkimuksessa (TAT 2018) lukiolaisilla oli selkeämpi ja realistisempi käsitys työelämästä verrattuna yläkoululaisiin. Toisaalta tässä tutkimuksessa tutkittiin mielikuvia, joita jokaisella vastaajalla on, huolimatta siitä, kuinka paljon hän on niitä aktiivisesti pohtinut.

Helsinkiläisten koulujen opinto-ohjaajille lähetetyssä saatesähköpostissa ehdotettiin, että kyselyn täyttämisen voi sisällyttää osaksi opinto-ohjaustuntia. Tämä saattoi joillain vastaajilla hieman vaikuttaa kyselyyn vastaamisen vapaaehtoisuuteen ja tutkimuksen reliabiliteettiin eli saatujen tulosten pysyvyyteen (Kananen 2011, 119). Avoimen kysymyksen,

joka liittyi kiinnostusta lisääviin tekijöihin, osa vastauksista oli täysin aiheeseen liittymättömtä ja vastauksissa oli myös melko värikästä kielenkäyttöä. Reliabiliteetiltaan paremmat vastaukset koko tutkimukseen olisi voinut saada esimerkiksi koulutusmessukävijöiltä. Tämän tutkimuksen aikataulujen puitteissa messuilla vastausten kerääminen ei ollut mahdollista.

Mielestäni toteutettu tutkimus vastasi tutkimuskysymyksiin ja tuotti suhteellisen luotettavan tuloksen. Tutkimuksessa käytetyt mittarit olivat tämän tyyppiselle ja tasoiselle tutkimukselle sopivat. Tuloksia analysoitiin monipuolisesti ja pohdinnassa tuloksia vertailtiin aiempien tutkimusten tuloksiin.

Oman oppimiseni kannalta tutkimustyö on ollut mielenkiintoista ja opettavaista. Etenkin ajankäytölliset aspektit ovat olleet osaltaan haastavia, niin itsestä riippumattomista syistä johtuneet hankaluudet, kuin oman muun elämän sovittaminen kirjoitustyöhön. Tietoperustan eli teoreettisen osan kirjoittamisen ja tiedonhaun koin hieman vaativana. Oli vaikeaa löytää ravitsemisalán työllisyystilanteesta luotettavia lähteitä. Uravalintoja koskevia tarpeeksi tuoreita lähteitä oli haastavaa löytää. Haastavaa oli poimia tutkimuksen kannalta relevantit tiedot teoreettiseen osaan. Opin kuitenkin paljon tiedonhausta tulevaisuudelle hyödyllisiä taitoja. Tuloksien esittäminen selkeimmällä mahdollisella tavalla tuotti hieman ongelmia. Aikaisempaa kokemusta tämän tyyppisen tutkimuksen tekemisestä minulla ei ollut.

Eniten haasteita aiheutti vastauksien saaminen tutkimukseen. Tutkimusluvan saaminen taholta, jonka kautta alun perin kyselyä piti jakaa, osoittautui hitaaksi prosessiksi, eikä yhteistyö ollut ajankäytöllisesti kannattavaa. Vaihtoehtona pohdittiin myös kyselyn jakamista sosiaalisen median välityksellä, mutta tällöin ongelmana olisi ollut joukon epämääräisyys. Tutkimus olisi ollut näyte, sillä perusjoukko olisi rajautunut vain sosiaalisen median käyttäjiin. Eettisten kysymysten pohtimisen ja tutkimuslupien selvittelyn jälkeen, olen ihan tyytyväinen tapaan ja väylään, jolla vastaajat saatiin. Jos tekisin työn uudelleen, aloittaisin vastaajien saamisen kartoittamisen aiemmin. Toimeksiantaja olisi saattanut myös helpottaa vastaajien saantia ja kasvattaa otoksen kokoa.

Työ valmistui kaikesta huolimatta alkuperäisessä aikataulussa ja itse olen melko tyytyväinen tutkimukseen ja ylipäätään työhöni. En ollut ennen tätä opinnäytetyön kirjoitusta perehtynyt juurikaan tutkimuksen tekemiseen ja siihen nähden olen ylpeä työstäni. Aiheen

koin loppuun asti kiinnostavana ja pohdin suurella mielenkiinnolla tuloksia. Aihe on ajankohtainen ravitsemisalan työllisyystilanteen takia. Toivon todella, että tutkimuksesta ja työstäni on hyötyä alan kehityksessä ja alalle uusien ammattilaisten saamisessa.

## Lähteet

Ammattikorkeakouluopinnot. Hotelli & Ravintola. Luettavissa: [https://www.ammattikorkeakouluopinnot.fi/koulutushaku/hotelli\\_ravintola\\_\\_\\_39\\_\\_.html#moreAboutSearch](https://www.ammattikorkeakouluopinnot.fi/koulutushaku/hotelli_ravintola___39__.html#moreAboutSearch). Luettu: 1.1.2019.

Ammattikoulut. Hotelli- ja ravintola-ala ammattikouluissa. Luettavissa: [https://www.ammattikoulut.fi/koulutushaku/hotelli\\_ja\\_ravintola\\_ala\\_\\_\\_39\\_\\_.html#moreAboutSearch](https://www.ammattikoulut.fi/koulutushaku/hotelli_ja_ravintola_ala___39__.html#moreAboutSearch). Luettu: 1.1.2019.

Ammattinetti 2019. Ravitsemispalvelut. Luettavissa: [http://www.ammattinetti.fi/ammattialat/detail/23/10\\_ammattiala](http://www.ammattinetti.fi/ammattialat/detail/23/10_ammattiala). Luettu: 24.1.2019.

Antikainen, A., Houtsonen, J., Kauppila, J., Komonen, K., Koski, L. & Käyhkö, M. 1999. Construction of Identity and Culture Through Education. *International Journal of Contemporary Sociology*, 36,2, s. 204-228.

Asiakastieto. Wolt Enterprises Oy. Taloustiedot. Luettavissa: <https://www.asiakastieto.fi/yritykset/fi/wolt-enterprises-oy/26466749/taloustiedot>. Luettu: 16.11.2018.

BBC 2018. Burger-flipping robot begins first shift. Luettavissa: <https://www.bbc.com/news/av/technology-43292047/burger-flipping-robot-begins-first-shift>. Luettu: 19.2.2019.

Catani, J. 2014. *Syömään vai drinkille?: Suomalaista ravintolakulttuuria*. Otava. Helsinki.

Catani, J. 2015. *Tervetuloa Perhoon – 80 vuotta suomalaisen ravintolakulttuurin puolesta*. Ravintolakoulu Perho. Porvoo.

Constine, J. 2018. Taste test: Burger robot startup Creator opens first restaurant. Luettavissa: <https://techcrunch.com/2018/06/21/creator-hamburger-robot/>. Luettu: 19.2.2019.

Elinkeinoelämän keskusliitto EK 2019. Suhdannebarometri Lokakuu 2018. Luettavissa: <https://ek.fi/wp-content/uploads/sb-loka-2018.pdf>. Luettu: 13.5.2019.

Elo-säätiö 2019. Vuoden kokki 2019 on Mikko Kaukonen. Luettavissa: <http://www.elo-saatiö.fi/vuodenkokki>. Luettu: 28.4.2019.

Eräsalo, U. 2008. Käytännön henkilöstöjohtaminen majoitus- ja ravintola-alalla. Restamark Oy. Vantaa.

Euroopan työterveys- ja työturvallisuusvirasto 2008. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan työturvallisuus. Luettavissa: <https://osha.europa.eu/fi/publications/factsheets/79>. Luettu: 15.5.2019.

Findikaattori 2018. Väestön koulutusrakenne. Luettavissa: <https://findikaattori.fi/fi/9>. Luettu: 19.6.2019.

Haaga-Helia a. Ruokatuotannon johtamisen hakutilastot, päivätoteutus, Haaga. Luettavissa: <http://www.haaga-helia.fi/fi/ruokatuotannon-johtamisen-hakutilasto-paivatoteutus-haaga>. Luettu: 8.1.2019.

Haaga-Helia b. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon hakutilasto, päivätoteutus, Haaga. Luettavissa: <http://www.haaga-helia.fi/fi/hotelli-ja-ravintola-alan-liikkeenjohdon-hakutilasto-paivatoteutus-haaga>. Luettu: 8.1.2019.

Helsingin kaupunki 2018a. 7. vuosiluokalla alkava painotettu opetus kouluittain. Luettavissa: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/kasvatus-ja-koulutus/perusopetus/mita-opiskellaan/painotettu/painotettu7>. Luettu: 18.3.2019.

Helsingin kaupunki 2018b. Työ- ja loma-ajat. Luettavissa: <https://www.hel.fi/peruskoulut/fi/koulut/kruununhaan-yla-aste/tyo-loma/>. Luettu: 2.5.2019.

Hesburger 2019. Hesburger-sovelluksen käyttöehdot. Luettavissa: <https://www.hesburger.fi/kayttoehdot-ja-yksityisyydensuoja/hesburger-sovelluksen-kayttoehdot>. Luettu: 19.2.2019.

Houtsonen, J. 1996. Koulutusidentiteetin kulttuurisen rakentumisen ainekset: identiteettien tyypittelyt ja elämäkerralliset teemat. Teoksessa Antikainen, A. & Huotelin, H. (toim.) Op-piminen ja elämänhistoria. Aikuiskasvatuksen 37. vuosikirja. Kansanvalistusseura ja Aikuiskasvatuksen Tutkimusseura. Helsinki. 199-216.

Hu, J. & Hirsch, J. B. 2017. Accepting Lower Salaries for Meaningful Work. Luettavissa: <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2017.01649>. Luettu: 4.1.2019.

Jansson, P. 2016. Ravintola-alan esimies: ”Työ on helvetin rankkaa, eikä se kohtaa palkkausta”. Luettavissa: <https://www.city.fi/opas/ravintola-alan+esimies+tyo+on+helvetin+rankkaa+eika+se+kohtaa+palkkausta/10291>. Luettu: 1.2.2019.

Kananen, J. 2011. Kvantti: Kvantitatiivisen opinnäytetyön kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja -sarja. Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Keski-Petäjä, M. & Witting, M. 2016. Vanhempien koulutus vaikuttaa lasten valintoihin. Luettavissa: <http://www.tilastokeskus.fi/tietotrendit/artikkelit/2016/vanhempien-koulutus-vaikuttaa-lasten-valintoihin/>. Luettu: 29.12.2018.

Kespro 2017. Ravintolailmiöt 2018. Luettavissa: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/suomalaiset-ravintolailmiot-ja-ravintolatrendit-vuodelle-2018>. Luettu: 19.2.2019.

Kespro 2018. Ravintolaruokailun ja ulkona syömisen tulevaisuus. Luettavissa: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/ravintolaruokailun-ja-ulkona-syomisen-tulevaisuus>. Luettu: 5.1.2019.

Koroma, R. 2015. Gastronomiia ja ruokakulttuuria. Suomen Gastronomien Seura ry 1945-2015. Otavan Kirjapaino Oy. Keuruu.

KvantiMOTV 2010. Kyselylomakkeen laatiminen. Luettavissa: <https://www.fsd.uta.fi/menelmaopetus/kyselylomake/laatiminen.html>. Luettu: 24.1.2019.

Laszka, K. 2018. Testissä uusi työkaveri. Aromi. Luettavissa: <https://aromilehti.fi/artikkelit/testissa-uusi-tyokaveri/>. Luettu: 1.12.2018.

LEGO House. Luettavissa: <https://www.legohouse.com/en-gb/eat-and-shop/family-restaurant>. Luettu: 1.12.2018.

Lehto, A-M. & Sutela, H. 2008. Työolojen kolme vuosikymmentä. Tilastokeskus. Helsinki. Luettavissa: [https://www.tilastokeskus.fi/tup/julkaisut/tiedostot/isbn\\_978-952-467-930-5.pdf](https://www.tilastokeskus.fi/tup/julkaisut/tiedostot/isbn_978-952-467-930-5.pdf). Luettu: 28.2.2019.

Lindholm, P. 2018. Matkailu- ja ravintola-alan edunvalvoja Mara tilasi selvityksen alv:n laskemisesta Luonnonvarakeskus Lukelta. Luettavissa: <https://www.kaleva.fi/uutiset/kotimaa/selvitys-anniskelun-alvn-alentaminen-toisi-toita-laskisi-hintoja-siirtaisi-juomista-baareihin-verotulot-putoaisivat/810185/>. Luettu: 16.5.2019.

Lintunen, M. 2018. Taloustutkimuksen Horeca-rekisteri 2017. Raportti. Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry. Luettavissa: <https://mara.fi/tilastoja-ja-tutkimuksia/alan-tunnuslukuja/horeca-rekisteri>. Luettu: 26.2.2019.

MaRa 2016. Ravintolaruokailun trenditutkimus: Ruokailija haluaa helppoa ja nopeaa. Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry. Luettavissa: <https://mara.fi/ravintolaruokailun-trenditutkimus-ruokailija-haluaa-helppoa-ja-nopeaa>. Luettu: 19.1.2019.

MaRa 2017. Työllistävyys. Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry. Luettavissa: <https://mara.fi/tilastoja-ja-tutkimuksia/alan-tunnuslukuja/tyollistavyys>. Luettu: 10.1.2019.

MaRa 2018a. Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry. Matkailu on kasvuala. Luettavissa: <https://mara.fi/matkailu-ja-ravintola-ala-lyhyesti/matkailu-on-kasvuala>. Luettu: 7.1.2019.

MaRa 2018b. Trenditutkimus: Ulkona syönti lisääntyy edelleen. Luettavissa: <https://mara.fi/uutishuone/tiedotteet-2/trenditutkimus-ulkona-syominen-lisaantyy-edelleen>. Luettu: 5.1.2019.

MaRa 2018c. Matkailu- ja ravintola-alan yritysten kannattavuutta on parannettava. Luettavissa: <https://mara.fi/uutishuone/matkailu-ja-ravintola-alan-yritysten-kannattavuutta-on-parannettava>. Luettu: 2.5.2019.

March, J. 1981. Decisions in Organizations and Theories of Choice. Teoksessa Van de Ven, A. H. & Joyce, W. F. (toim.) Perspectives on Organization Design and Behavior. Wiley. New York. s. 205-244.

Martela, F. & Pessi, A. B. 2018. Significant Work Is About Self-Realization and Border Purpose: Defining the Key Dimensions of Meaningful Work. Luettavissa: <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2018.00363>. Luettu: 4.1.2019.

McDonald's 2017. Uusi McDonald's-ravintola Helsingin Kivikossa tarjoaa yksilöllisempää palvelua digitaalisilla tilauskioskeilla. Lehdistötiedote. Luettavissa: <https://www.mcdonalds.fi/fi/tutustu/medialle/media.html>. Luettu: 19.1.2019.

Miettinen, V. 2012. Vanhemmat eivät halua lapsistaan tarjoilijoita. Helsingin Uutiset. Luettavissa: <https://www.helsinginuutiset.fi/artikkeli/89683-vanhemmat-eivat-halua-lapsistaan-tarjoilijoita>. Luettu: 3.1.2019.

Myrskylä, P. 2009. Koulutus periytyy edelleen. Hyvinvointikatsaus 1/2009.

Mäkelä, A. 2018. Miten sinun työpaikallasi rakennetaan työhyvinvointia? 6 merkkiä, joista tunnistat hyvinvoivan työyhteisön. Luettavissa: <https://duunitori.fi/tyoelama/tyohyvinvointi-koko-yhteison-asia/>. Luettu: 16.1.2019.

Opetus- ja kulttuuriministeriö. Opiskelijavalintojen uudistaminen ja koulutusasteiden yhteistyö. Luettavissa: <https://minedu.fi/opiskelijavalinnat-ja-yhteistyö>. Luettu: 7.1.2019.

Opetushallinnon tilastopalvelu. Luettavissa: [https://vipunen.fi/fi-fi/\\_layouts/15/xlviewer.aspx?id=/fi-fi/Raportit/Ammatillisen%20koulutuksen%20ja%20lukio-koulutuksen%20yhteishaku%20-%20koulutusala.xlsb](https://vipunen.fi/fi-fi/_layouts/15/xlviewer.aspx?id=/fi-fi/Raportit/Ammatillisen%20koulutuksen%20ja%20lukio-koulutuksen%20yhteishaku%20-%20koulutusala.xlsb). Luettu: 9.1.2019.

Opetushallitus a. Oppivelvollisuus ja koulupaikka. Luettavissa: [https://www.oph.fi/koulutus\\_ja\\_tutkinnot/perusopetus/oppivelvollisuus\\_ja\\_koulupaikka](https://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/perusopetus/oppivelvollisuus_ja_koulupaikka). Luettu: 16.1.2019.

Opetushallitus b. Ammattikorkeakoulut ja yliopistot. Luettavissa: [https://www.oph.fi/koulutus\\_ja\\_tutkinnot/ammattikorkeakoulut\\_ja\\_yliopistot](https://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/ammattikorkeakoulut_ja_yliopistot). Luettu: 7.1.2019.

Opetushallitus 2015. Tietopaketti korkeakouluhakujen uudistuksesta 2014-2016. Luettavissa: [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=2ahU-KEwir5pbT6vHfAhUH\\_SwKHV2HARsQFjACegQICBAC&url=https%3A%2F%2Fconfluence.csc.fi%2Fdownload%2Fattachments%2F42177397%2F2015\\_04\\_01\\_oph\\_tietopa](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=2ahU-KEwir5pbT6vHfAhUH_SwKHV2HARsQFjACegQICBAC&url=https%3A%2F%2Fconfluence.csc.fi%2Fdownload%2Fattachments%2F42177397%2F2015_04_01_oph_tietopa)



ketti\_korkeakouluhaun\_uudistuksesta.pdf%3Fversion%3D1%26modification-Date%3D1427885220712%26api%3Dv2&usg=AOvVaw0VjqnzTxVN73ibDIXUow6W. Luettu: 16.1.2019.

Opetushallitus 2017. Lausuntopyyntö ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteiden luonnoksesta. Luettavissa: [http://oph.fi/download/186250\\_LP\\_OPH\\_2000\\_2017\\_Ravintola\\_ja\\_catering\\_alan\\_perustutkinto\\_luonnos.pdf](http://oph.fi/download/186250_LP_OPH_2000_2017_Ravintola_ja_catering_alan_perustutkinto_luonnos.pdf). Luettu: 9.1.2019.

Opintopolku a. Yhteishaku. Luettavissa: <https://opintopolku.fi/wp/valintojen-tuki/yhteishaku/>. Luettu: 7.1.2019.

Opintopolku b. Koulutushaku. Luettavissa: [https://opintopolku.fi/app/#!/haku/ravintola-ala?page=1&articlePage=1&organisationPage=1&itemsPerPage=25&sortCriteria=1&facetFilters=teachingLangCode\\_ffm:FI&facetFilters=education-Type\\_ffm:et01.03.01&tab=los](https://opintopolku.fi/app/#!/haku/ravintola-ala?page=1&articlePage=1&organisationPage=1&itemsPerPage=25&sortCriteria=1&facetFilters=teachingLangCode_ffm:FI&facetFilters=education-Type_ffm:et01.03.01&tab=los). Luettu: 19.1.2019.

Opintopolku c. Koulutushaku. Luettavissa: [https://opintopolku.fi/app/#!/haku/restonomi?page=1&articlePage=1&organisationPage=1&itemsPerPage=25&sortCriteria=0&facetFilters=teachingLangCode\\_ffm:FI&facetFilters=educationType\\_ffm:et01.04.01&facetFilters=formOfTeaching\\_ffm:opetuspaikkakk\\_1&tab=los](https://opintopolku.fi/app/#!/haku/restonomi?page=1&articlePage=1&organisationPage=1&itemsPerPage=25&sortCriteria=0&facetFilters=teachingLangCode_ffm:FI&facetFilters=educationType_ffm:et01.04.01&facetFilters=formOfTeaching_ffm:opetuspaikkakk_1&tab=los). Luettu: 19.1.2019.

Palvelualojen ammattiliitto PAM 2017. Majoitus- ja ravitsemisalan vetovoima murenee alhaisilla palkoilla. Tiedote. Luettavissa: <https://www.pam.fi/uutiset/2017/09/majoitus-ja-ravitsemisalan-vetovoima-murenee-alhaisilla-palkoilla.html>. Luettu: 7.1.2019.

Palvelualojen ammattiliitto PAM 2018. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus: työntekijät. Luettavissa: <http://netpaper.lonnberg.fi/pam/tes-fi/marava/mobile/index.html#p=91>. Luettu: 7.1.2019.

Parviainen, H. 2017. Suomalaisten 12-18-vuotiaiden nuorten erityisruokavalioiden noudattaminen vuosina 1979-2013. Itä-Suomen yliopisto. Filosofinen tiedekunta. Soveltavan kasvatustieteen ja opettajankoulutuksen osasto. Kotitaloustieteen lisensiaatintutkimus.

Pincho Nation. Mikä Pincho Nation? Luettavissa: <http://www.pinchonation.fi/mika-pinchonation/>. Luettu: 19.1.2019.

Riihola, K. 2019. Kokkipula näkyy myös Espoon ruokapalveluyhtiössä – ”Teemme kaik-  
kemme, että löytäisimme ammattiosaajia”. Luettavissa: [https://www.lansivayla.fi/artik-  
keli/766305-kokkipula-nakyy-myos-espoon-ruokapalveluyhtiossa-teemme-kaikkemme-  
etta-loytaisimme](https://www.lansivayla.fi/artik-<br/>keli/766305-kokkipula-nakyy-myos-espoon-ruokapalveluyhtiossa-teemme-kaikkemme-<br/>etta-loytaisimme). Luettu: 13.5.2019.

Rita, M. 2019. Ravintola-alan huutava työvoimapula näkyy pahiten suurkeittiöissä. Luetta-  
vissa: <https://yle.fi/uutiset/3-10666192>. Luettu: 13.5.2019.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Suomalaisen kirjallisuuden seura. Helsinki.

Studentwork 2017. Nuoret osaajat työelämässä. Luettavissa:  
<https://docplayer.fi/60195115-Nuoret-osaajat-tyoelamassa-2017.html>. Luettu: 28.2.2019.

Taloudellinen tiedotustoimisto TAT 2014. Kun koulu loppuu. Tiivistelmä pääraportista. T-  
Media. Helsinki. Luettavissa: [https://www.tat.fi/wp-content/uploads/2014/03/Kun-koulu-lop-  
puu-2014.pdf](https://www.tat.fi/wp-content/uploads/2014/03/Kun-koulu-lop-<br/>puu-2014.pdf). Luettu: 12.11.2018.

Taloudellinen tiedotustoimisto TAT 2018. Kun koulu loppuu – Nuorten tulevaisuusraportti  
2018. Luettavissa: [https://www.tat.fi/wp-content/uploads/2018/10/Kun-koulu-loppuu-Nuor-  
ten-tulevaisuusraportti-2018.pdf](https://www.tat.fi/wp-content/uploads/2018/10/Kun-koulu-loppuu-Nuor-<br/>ten-tulevaisuusraportti-2018.pdf). Luettu: 30.11.2018.

Tilastokeskus 2008. Toimialaluokitus 2008. Luettavissa: [https://www.stat.fi/meta/luokituk-  
set/toimiala/001-2008/kasikirja.pdf](https://www.stat.fi/meta/luokituk-<br/>set/toimiala/001-2008/kasikirja.pdf). Luettu: 5.11.2018.

Tilastokeskus 2017. Kokoaikaisten palkansaajien yleisin kuukausiansio 2500 euroa  
vuonna 2016. Luettavissa: [http://tilastokeskus.fi/til/pra/2016/pra\\_2016\\_2017-09-  
21\\_tie\\_001\\_fi.html?ad=notify](http://tilastokeskus.fi/til/pra/2016/pra_2016_2017-09-<br/>21_tie_001_fi.html?ad=notify). Luettu: 15.1.2019.

Tilastokeskus 2018. Uusista ylioppilaista vain 28 jatkoi opintoja samana vuonna. Luetta-  
vissa: [http://www.stat.fi/til/khak/2017/khak\\_2017\\_2018-12-13\\_tie\\_001\\_fi.html](http://www.stat.fi/til/khak/2017/khak_2017_2018-12-13_tie_001_fi.html). Luettu:  
3.1.2019.

Työ- ja elinkeinoministeriö 2016. Toimialaraportti Ravitsemistoiminta. Luettavissa:  
[http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/80197/1\\_2018\\_TOIMIALARA-  
PORTTI\\_ravitsemistoiminta.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/80197/1_2018_TOIMIALARA-<br/>PORTTI_ravitsemistoiminta.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Luettu: 9.2.2019.

Työ- ja elinkeinoministeriö 2018. Kevään 2018 toimialojen näkymät: Elintarvikeala. Katsaus. Luettavissa: [http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160674/Elintarvikeala\\_katsaus\\_maaliskuu2018.pdf](http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160674/Elintarvikeala_katsaus_maaliskuu2018.pdf). Luettu: 21.2.2019.

Työterveyslaitos a. Melu. Luettavissa: <https://www.ttl.fi/tyoymparisto/altisteet/melu/>. Luettu: 15.5.2019.

Työterveyslaitos b. Stressi ja työuupumus. Luettavissa: <https://www.ttl.fi/tyontekija/tyostressi-ja-uupumus/>. Luettu: 15.5.2019.

Valkonen, S. & Vuorinen, P. 2003. Ammattikorkeakouluun vai yliopistoon? Koulutuksen tutkimuslaitos. Jyväskylän yliopisto. Jyväskylä.

Visit Finland 2018. Ruokamatkailu. Luettavissa: <http://www.visitfinland.fi/tuoteteemat-ja-tyokalut/tuoteteemat/ruokamatkailu/>. Luettu: 21.2.2019.

# Liitteet

## Liite 1. Kyselylomake

### Ravitsemisala uravalintana

Opiskelen Haaga-Heliassa Ruokatuotannon johtamista ja kysely on osa opinnäytetyötäni. Opinnäytetyössä on tarkoitus selvittää, millaisia mielikuvia nuorilla on ravitsemisalasta uravalintana.

Vastaaminen kestää n. 5 minuuttia.

Ravitsemisalalla tarkoitetaan tässä kaikkia ravintola- ja catering-alan töitä. Ravitsemisalan työpaikkoja ovat esimerkiksi ravintolat, kahvilat, pikaruokaravintolat, henkilöstöravintolat, laitosruokat, kouluruokat, baarit ja laivat.

Ammattinimikkeitä ovat muun muassa kokki, suurtalouskokki, tarjoilija, apulainen, tiskaaja, leipuri, kondiittori, ravintolan päälliköt ja esimiehet, ravintoloitsija (yrittäjä), baarityöntekijä ja kahvilatyöntekijä.

Vastaajien kesken arvotaan kahdelle leffalippu.

Vastaathan jokaiseen kysymykseen!

Kiitos vastauksista!

Terveisin

Janette Airaksinen

#### 1. Opiskelen \*

lukiossa.

peruskoulussa.

#### 2. Tavoitteenani on ensisijaisesti hakeutua \*

opiskelemaan yliopistoon.

opiskelemaan ammattikorkeakouluun.

opiskelemaan ammattikouluun.

työelämään.

en osaa sanoa.

#### 3. Valitse parhaiten mielikuviasi kuvaava vaihtoehto. \*

	Samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Eri mieltä
Ravitsemisala kiinnostaa minua uravalintana.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ravitsemisalalla on mielekkäät työajat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ravitsemisalan uralla on hyvät etenemismahdollisuudet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ravitsemisalalla pystyy toteuttamaan itseään.	jn	jn	jn	jn
Ravitsemisalalla työskentely on mielekästä.	jn	jn	jn	jn
Ravitsemisalalla saa hyvää palkkaa.	jn	jn	jn	jn
Ravitsemisalalla on hyvät työpaikkaedut.	jn	jn	jn	jn
Asiakkaiden palvelu on mielekäs osa ravitsemisalalla työskentelyä.	jn	jn	jn	jn
Ravitsemisalalle on helppo kouluttautua.	jn	jn	jn	jn
Ravitsemisalalan koulutuksiin on helppo päästä.	jn	jn	jn	jn
Ravitsemisalalla työskentely on henkisesti vaativaa.	jn	jn	jn	jn
Ravitsemisalalla työskentely on fyysisesti vaativaa.	jn	jn	jn	jn
Työ ravitsemisalalla on kiireistä.	jn	jn	jn	jn
Ravitsemisalalla on helppo työllistyä.	jn	jn	jn	jn

#### 4. Valitse kuvaavin vaihtoehto. Pitäisin ravitsemisalaa kiinnostavampana, mikäli \*

	Samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Eri mieltä
tietäisin alasta enemmän.	jn	jn	jn	jn
alan palkkaus olisi parempi.	jn	jn	jn	jn
työajat olisivat mielekkäämmät.	jn	jn	jn	jn
koulutuksiin olisi helpompi päästä.	jn	jn	jn	jn
minulla olisi jo työkokemusta alalta.	jn	jn	jn	jn
lähipiirini suosittelisi alaa minulle.	jn	jn	jn	jn

#### 5. Kerro lyhyesti, mitkä asiat lisäisivät kiinnostustasi ravitsemisalaa kohtaan.

^  
v

50 merkkiä jäljellä

# Ravitsemisala uravalintana

## Taustatiedot

### 6. Sukupuoli \*

- Nainen
- Mies
- Muu

### 7. Ainakin toisella vanhemmistani on korkeakoulututkinto (vähintään ammattikorkeakoulututkinto tai yliopiston kandidaatin tutkinto). \*

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

### 8. Olen työskennellyt ravitsemisalalla. \*

- Kyllä
- En

### 9. Ainakin toinen vanhemmistani on työskennellyt ravitsemisalalla. \*

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

# Ravitsemisala uravalintana

**10.** Jos haluat osallistua leffalipun arvontaan, jätä sähköpostiosoitteesi. Osoitetta ei käytetä mihinkään muuhun tarkoitukseen.

Sähköposti