



# Restonomiksi valmistuneiden työllistyminen ja urakehitys

Saana Hietanen

2021 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

## Restonomiksi valmistuneiden työllistyminen ja urakehitys

Saana Hietanen  
Matkailu- ja palveluliiketoiminta  
Opinnäytetyö  
Joulukuu, 2021

Saana Hietanen

**Restonomiksi valmistuneiden työllistyminen ja urakehitys**

Vuosi 2021 Sivumäärä 69

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli tuottaa ajankohtaista ja relevanttia tietoa suomalaisista ammattikorkeakouluista vuosina 2016–2021 restonomiksi valmistuneiden työllistymisestä ja urakehityksestä. Päämääränä oli selvittää, millaisia urapolkuja restonomeilla on muutaman vuoden aikahaarukalla valmistumisesta, millaisena ja miten haastavana restonomit kokevat työllistymisen oman tutkintonsa avulla ja miten restonomikoulutus valmistaa opiskelijoita työelämään. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Laurean urapalvelut.

Työn tarkoituksena oli, että Laurean urapalvelut voi hyödyntää työssä tehtyä selvitystä omassa työssään muun muassa uraohjauksissa ja työpajoissa. Työssä kerätyn tiedon avulla toimeksiantajan on mahdollista ohjata, kannustaa ja tukea restonomiopiskelijoita heidän urahaaveissaan ja kurssivalinnoissaan. Tiedon perusteella voidaankin paremmin arvioida, millaisiin positiioihin restonomiksi valmistuneet työllistyvät, mitä tutkinto mahdollistaa ja millaista urakehitystä on odotettavissa.

Opinnäytetyö oli luonteeltaan tutkimuksellinen. Tietoperusta rakentui restonomikoulutuksen ja sen antamien työelämävalmiuksien, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan sekä restonomien työllistymisen ja tulevaisuuden näkymien ympärille. Työn tutkimusmenetelmänä käytettiin kvantitatiivisen ja kvalitatiivisen tutkimuksen yhdistävää kyselyä. Tutkimustuloksista kävi ilmi, että restonomit työllistyvät monille aloille ja esihenkilö- ja asiantuntijatehtävät ovat haluttuja. Restonomitutkinnon tunnettuuden ei kuitenkaan koeta olevan tarpeeksi hyvä.

Kehittämisen ja jatkotoimenpiteenä Laurean urapalveluiden olisi tärkeää tarjota restonomiopiskelijoille lisää tietoa alan laajoista työllistymismahdollisuuksista ja auttaa heitä sanoittamaan osaamistaan. Restonomiopinnoissa tulisi yleisesti tehdä entistä aktiivisemmin työelämäyhteistyötä ja tutkinnon markkinointiin tulisi panostaa, jotta tutkinto saisi tunnettua. Työmahdollisuuksien kannalta on tärkeää, että tutkinto tunnustetaan työmarkkinoilla ja restonomit osaavat itse tuoda esille tutkintonsa vahvuuksia eri työtehtäviin.

Asiasanat: restonomi, työllistyminen, urakehitys

Saana Hietanen

**The Employment and Career Development of Hospitality Graduates**

Year                      2021    Pages                      69

---

The purpose of this thesis was to produce current and relevant information on the employment and career development of those, who have completed a Bachelor's Degree in Hospitality Management in Finnish universities of applied sciences from 2016–2021. The objective was to map the career paths hospitality graduates have after graduation, how challenging they find employment with their degree, and how the hospitality degree prepares students for the working life. Laurea Career Services commissioned this thesis.

The purpose of the study was that Laurea Career Services can utilize the collected data in their own work, for example in career guidance and workshops. With the help of the information gathered in the study, it is possible for Laurea Career Services to guide, encourage and support hospitality students in their career dreams and course choices. The information can be used to assess what positions are possible for hospitality graduates and what career development they can expect.

The thesis was conducted as an exploratory research. The theoretical framework reviews hospitality studies and the working life skills it provides, the hospitality industry, and the employment and future prospects of hospitality professionals. The research method of the work was a survey, which combined quantitative and qualitative research. The results of the research showed that hospitality graduates are employed in many industries and the most wanted positions are specialist and manager. However, the conspicuousness of the degree is perceived not to be good enough.

As a development proposal, it would be important for Laurea Career Services to provide more current information about the wide-ranging employment opportunities for hospitality students and help them express their skills. In general, working life co-operation should be more active during hospitality studies, and efforts should be made to market the degree to improve its conspicuousness. From the point of view of job opportunities, it is important that the degree is recognized in the labor market and that the hospitality professionals themselves are able to highlight and describe their strengths for different positions.

Keywords: Bachelor of Hospitality Management, employment, career development

## Sisällys

1	Johdanto.....	6
2	Restonomikoulutus .....	7
2.1	Restonomi AMK .....	8
2.2	Koulutuksesta saatavat työelämävalmiudet .....	9
2.3	Tutkinnon maine ja tunnettuus .....	11
2.4	Restonomi YAMK.....	13
3	Restonomit työelämässä.....	14
3.1	Matkailu-, ravitsemis- ja talousala .....	14
3.2	Restonomien työtehtävät ja työllistyminen .....	16
3.3	Restonomit asiantuntijoina ja esihenkilöinä .....	18
3.4	Tulevaisuusnäkymät .....	20
4	Tutkimusprosessi .....	22
4.1	Tutkimusongelma ja -kysymykset.....	23
4.2	Tutkimusmenetelmät .....	23
4.3	Aineiston keruu ja analysointi.....	26
5	Tutkimustulokset .....	27
5.1	Taustatiedot .....	28
5.2	Restonomikoulutus.....	30
5.2.1	Oppilaitokset ja niiden vahvuudet .....	31
5.2.2	Koulutusohjelma ja suuntautuminen .....	32
5.2.3	Kansainvälisyys ja työharjoittelu .....	34
5.3	Työllistyminen .....	38
5.3.1	Työtehtävät .....	39
5.3.2	Työllistymiskanavat .....	40
5.3.3	Työllistymiseen vaikuttavat tekijät .....	41
5.3.4	Tutkinnon tunnettuus työelämässä .....	45
5.3.5	Urahaaveet .....	47
6	Johtopäätökset .....	49
7	Pohdinta .....	54
	Lähteet.....	57
	Kuviot .....	61
	Taulukot .....	61
	Liitteet .....	62

## 1 Johdanto

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala on hyvin laaja ja moninainen liiketoiminnan sektori, minkä vuoksi on vaikeaa muodostaa valmiita raameja restonomiksi valmistuvan todennäköiselle urapolulle. Restonomitutkinto saatetaan yhä nykypäivänäkin liittää vahvasti lähinnä ravintola- tai matkailualan ja usein voi törmätä olettamuksiin siitä, että restonomit valmistuvat kokeiksi, vastaanottovirkailijoiksi tai matkaoppaiksi. Tosiasiassa restonomikoulutuksesta ei valmistu suoraan mihinkään näistä edellä mainituista ammateista, vaan se antaa hyvät valmiudet monipuolisiin asiantuntija- ja esihenkilötehtäviin muun muassa matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla. Tutkinto antaa kuitenkin eväitä luoda uraa myös monella muulla toimialalla.

Koronapandemia on runnellut matkailu-, ravitsemis- ja talousalaa ja osoittanut, kuinka altis kyseinen toimiala on poikkeustilanteille ja talouden heilahteluille. Tämä alttius vaikuttaa väistämättä myös alan ammattilaisten työllistymiseen ja urapolkuihin. Kun ravintolat suljettiin ja ulkomaan matkustelu hiipui, seurasi lomautusputki montaa alan osaajaa, ja monet matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattilaiset suuntasivatkin oman alansa epävarmuuden vuoksi väliaikaisesti tai pysyvästi muille aloille. Moni restonomi työskentelee esimerkiksi kaupan alalla, johon korona on vaikuttanut talouden osalta pikemminkin positiivisesti. Koronan myötä myös ruokalahjettipalveluiden suosio nousi ja kotimaanmatkailu kiihtyi, mikä on osaltaan muuttanut matkailu-, ravitsemis- ja talousalaa ja alan työllistymismahdollisuuksia.

Tässä tutkimuksellisessa opinnäytetyössä tarkastellaan vuosina 2016–2021 valmistuneiden restonomien työllistymistä ja urakehitystä. Työn toimeksiantaja on Laurea-ammattikorkeakoulun urapalvelut, joka tarjoaa Laurean opiskelijoille uraohjausta, työnhakuun liittyviä työpajoja ja oppaita sekä alakohtaista työllistymistietoa. Lisäksi urapalvelut ylläpitää Laurean JobTeaser-uraportaalaa, joka kokoaa yhteen työ- ja harjoittelupaikat, opinnäytetyöaiheet, rekrytointitahtumat ja työnantajat sekä tarjoaa uravinkkejä. Työn idea on syntynyt opinnäytetyön laatijan omasta mielenkiinnosta henkilöstövoimavaroja, työllistymistä ja oman osaamisen kehittämistä kohtaan. Lopullinen aihe on muovautunut toimeksiantajan kanssa käydyn yhteisen keskustelun perusteella vastaamaan toimeksiantajan tarpeisiin.

Tutkimustyön tarkoituksena on tuottaa Laurean urapalveluille restonomien työuriin liittyvää relevanttia tietoa, jota voidaan hyödyntää muun muassa urapalveluiden toteuttamissa uraohjauksissa ja työpajoissa. Työelämän kehittämisen näkökulmasta työn tavoitteena on tarjota ajankohtaista ja julkista tietoa siitä, millaisiin työtehtäviin restonomitutkinnon suorittaneiden on mahdollista työllistyä ja millaista urakehitystä valmistumista seuraavina vuosina on odotettavissa. Tästä tiedosta hyötyvät niin restonomiopiskelijat, vastavalmistuneet kuin

restonomiopintoihin hakemista harkitsevatkin. Työn tavoitteena on myös yleisellä tasolla lisätä tietoisuutta restonomien osaamisesta työelämässä ja parantaa tutkinnon tunnettuutta.

Työllistymisen osalta tässä opinnäytetyössä keskitytään erityisesti siihen, kuinka suuri osa vastikään valmistuneista toimii asiantuntija-, esihenkilö- tai johtotehtävissä, sillä ammattikorkeakoulututkinnossa valmennetaan ja tähdätään asiantuntijuuteen sekä vastuullisissa työtehtävissä, esimerkiksi esihenkilönä toimimiseen. Työssä tutkitaan myös, miten eri tehtäviin on työllistytty ja onko esimerkiksi aiemmalla työkokemuksella tai tutkinnoilla huomattavaa merkitystä. Restonomeille ei välttämättä aina ole valmiita rooleja yrityksissä, vaan osa alan työpaikoista on piilotyöpaikkoja, eli vastavalmistuneiden täytyy myös osata myydä työnantajille omaa asiantuntemustaan. Tässä työssä ei perehdytä restonomien yleisestä ammattikorkeakoulututkinnosta valmistuneiden kokemuksiin, mutta myös YAMK-tutkinnon vaikutukset työllistymiseen ja urakehitykseen huomioidaan.

## 2 Restonomikoulutus

Restonomikoulutuksessa kehitetään elämyksellisiä ja kokemuksellisia palveluita. Asiakaspalvelu ja vieraanvarainen asiakaspalveluprosessi ovat restonomien vahvuuksia, ja lisäksi restonomit osaavat toimia tuloksellisesti ja vastuullisesti monikulttuurisessa työympäristössä. Restonomit ovatkin tulevaisuuden palveluelämysten ammattilaisia. (Laurea 2021b)

Restonomitutkinto on monipuolinen ja laaja, ja sen suuntautumisvaihtoehdot ja sisällöt voivat vaihdella korkeakouluittain. Restonomit ovat kestävän, kannattavan ja asiakaslähtöisen liiketoiminnan ammattilaisia ja eri koulutusohjelmissa voi erikoistua muun muassa matkailu- ja palveluliiketoimintaan, ruokatuotannon johtamiseen, hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohtoon, palveluelämysten tuottamiseen ja kehittämiseen, tapahtumatuotantoon tai toimitilapalveluihin. Kaikissa suuntautumisvaihtoehdoissa yhdistyy tavoite valmistaa työelämään palveluprosessien ja -kokonaisuuksien suunnittelun, toteuttamisen ja kehittämisen hallitsevia asiantuntijoita. (Halmetoja 2020, MaRa ry 2021.)

Käytännölläisyys on olennainen osa restonomikoulutusta, sillä koulutuksen ja työkokemuksen kautta muotoutuvat myös restonomien urapolut. Työelämässä restonomeja toimii erityisesti asiantuntija-, myynti- ja kehittämistehtävissä sekä esimiehinä tai yrittäjinä. (MaRa ry 2021.) Tässä pääluvussa tutustutaan restonomikoulutukseen ja sen suuntautumisvaihtoehtoihin, koulutuksesta saataviin työelämävalmiuksiin, tutkinnon maineeseen ja tunnettuuteen sekä restonomien YAMK-tutkintoon. Teoriatieto restonomikoulutuksesta ja sen eri piirteistä, vahvuuksista ja heikkouksista auttaa lähestymään restonomien työllistymistä ja urakehitystä käsitteleviä kysymyksiä opinnäytetyön myöhemmissä pääluvuissa.

## 2.1 Restonomi AMK

Restonomi (AMK) on ammattikorkeakoulusta valmistunut matkailu-, ravitsemis- ja talousalan asiantuntija. Suomessa restonomin alemman ammattikorkeakoulututkinnon voi suorittaa suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi ja opetusta on saatavilla 13 eri ammattikorkeakoulussa ympäri maata. (Akavan Erityisalat & Filpus 2014, 7 & 12; Halmetoja 2020.) Ainoa ruotsinkielistä opetusta tarjoava oppilaitos on Ahvenanmaalla sijaitseva Högskolan på Åland, jossa ei myöskään ole tarjolla suomen- tai englanninkielisiä koulutusohjelmia (Högskolan på Åland 2021). Sen sijaan englanninkielisen tutkinnon voi suorittaa useassa restonomikoulutusta tarjoavassa ammattikorkeakoulussa (Opintopolku 2021a). Myös suomen- ja ruotsinkielisissä restonomitutkinnoissa on englanninkielisiä opintojaksoja ja kansainvälistymistä tuetaan kielten ja kulttuuri-osaamisen opinnoilla. Restonomin tutkintonimike on ruotsiksi Restonom YH ja englanniksi Bachelor of Hospitality Management. (Haaga-Helia 2021a; Högskolan på Åland 2021 & Laurea 2021a.)

Tarjolla on niin päivä- kuin monimuoto-opintojakin ja lähes kokonaan verkossa suoritettavia tutkintoja. Perustutkinnon opinnot ovat pääsääntöisesti laajuudeltaan 210 opintopistettä opintojen keskimääräisen suoritusajan ollessa 3,5–4 vuotta. (Akavan Erityisalat & Filpus 2014, 7 & 12.) Opintojensa aikana restonomit hankkivat kokemusta monenlaisista oppimisympäristöistä. Restonomitutkinto sisältää esimerkiksi työharjoittelua yli 800 tuntia ja sen lisäksi moni opiskelija työskentelee muutoinkin opintojensa aikana alan yrityksissä. (MaRa ry 2021.)

Eri ammattikorkeakouluissa on toisistaan poikkeavia erikoistumismahdollisuuksia ja erilaisia, omat erityispiirteensä sisältäviä restonomin koulutusohjelmia onkin olemassa useita. Restonomien koulutusohjelmien erilaisia suuntautumsvaihtoehtoja ovat muun muassa matkailu- ja palveluliiketoiminta, ruokatuotannon johtaminen, hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto sekä palveluelämysten tuottaminen ja kehittäminen. Koulutuksen tavoitteena on, että sen suorittaneella on kattava kokonaisnäkemys matkailu-, ravitsemis- ja talousalasta kehittämismahdollisuuksineen. Palveluprosessien hallinta on restonomien ydinosaamista, joten tutkinnon suorittaneilla on myös taitoa eri asiakassegmenteille kohdennettujen palveluiden suunnitteluun, kehittämiseen, tuottamiseen, toteuttamiseen ja myymiseen. (Akavan Erityisalat & Filpus 2014, 7 & MaRa ry 2021.)

Tulevaisuuden uran kannalta voi olla merkityksellistä, millaisia täydentäviä opintoja valitsee osaksi restonomin tutkintoa (JobTeaser 2021). Laurea-ammattikorkeakoulun restonomiopinnot suuntautuvat matkailu- ja palveluliiketoimintaan painottuen ruokapalveluihin, matkailuun tai tapahtuma-alaan sekä alan esihenkilötyöhön. Kehittyäkseen monipuoliseksi palveluliiketoiminnan osaajaksi restonomiopiskelijan kannattaa koostaa sopiva paketti valitsemansa erikoistumisalan opinnoista tai yhdistellä eri alojen opintoja, sillä restonomilta edellytetään laaja-alaista marata-alan osaamista. Opintojaan voi täydentää esimerkiksi liiketalouden ja

työympäristöjohtamisen opinnoilla, jotka antavat valmiuksia prosessien ja resurssien johtamiseen. Suuntautumisopintoja on yhteensä 60 opintopistettä. (Laurea 2021b.)

## 2.2 Koulutuksesta saatavat työelämävalmiudet

Restonomikoulutuksesta saa hyvät eväät alan tehtäviin, mutta kokemustaloudessa ja vieraanvaraisuusalalla on tärkeää tuntea myös intohimoa elämysten tuottamiseen. Tietynlainen hulluus ja luova asenne ovat edellytyksiä alalla menestymiselle. (Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a, 36:00–36:39.) Ammattikorkeakoulut tekevät tiivistä yhteistyötä sekä työelämän että muiden korkeakoulujen kanssa myös kansainvälisesti, joten restonomikoulutus kehittyy koko ajan. Muun muassa työelämän kanssa yhteistyössä toteutettavat projektit, monipuoliset työskentelymuodot ja oppimisympäristöt, yritysluennot ja -vierailut, toimeksiantotehtävät, hankkeistetut opinnäytetyöt sekä harjoittelut mahdollistavat sen, että koulussa opittua pääsee soveltamaan välittömästi käytännössä. Opinnoissa kannustetaan kansainvälisyyteen ja tutustutaan käytännön asioiden lisäksi taustatoimintoihin, joten alan erilaisista tehtävistä ja mahdollisuuksista niin kotimaassa kuin ulkomaillakin saa monipuolisen kuvan. Opintojen aikana tarjotaan lisäksi paljon tilaisuuksia verkostoitumiselle ja moni restonomi työllistyy opinnoissa suoritettujen harjoittelujen kautta. Oma aktiivisuus ja verkostoituminen opiskeluaikana voi avata ovia myöhemmin työmarkkinoilla. (Haaga-Helia 2021a; Halmetoja 2020; Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a, 10:16–10:24.)

Restonomiopintoihin voi sisällyttää myös yrittäjyysopintoja, joissa opiskellaan muun muassa liiketoimintasuunnitelman tekemistä. Haaga-Heliassa toimii StartUp School -niminen ohjelma, joka tukee sekä yrittäjyydestä kiinnostuneita, että yrittäjinä jo toimivia opiskelijoita. Opiskelu StartUp Schoolissa tähtää oman yrityksen perustamiseen ja kerryttää opintopisteitä käytännönläheisen tekemisen ohessa. Tulevaisuudessa yhä useampi tulee todennäköisesti työllistämään itse itsensä, joten yrittäjyysopinnoille on tarvetta ja yrittäjyys voitaisiin sitoa osaksi kaikkia opintoja entistä selkeämmin. Motivaatiota opiskeluun lisää se, että ymmärtää, miten opittua tietoa voidaan hyödyntää käytännössä. ”Luulen, että itselläni olisi ollut enemmän motivaatiota laskentatoimeen, jos olisin silloin tiennyt, että sitä tarvitsee joka päivä”, toteaa Haaga-Helian restonomialumni, yrittäjä toimiva Kaisa Poskinen. (Haaga-Helia 2021b; Opiskelijakunta Helgan podcast 2021b, 16:18-17:40 & 22:50-23:20.)

Organisointitaidot, paineensietokyky sekä kyky hallita suuria kokonaisuuksia kehittyvät restonomiopinnoissa, joten valmistuessaan restonomilla on hyvä perusta matkailu-, ravitsemis- ja talousalan hektisissä toimintaympäristöissä työskentelylle. Opintojen aikana myös esiintymistaidot kehittyvät ja omaa osaamista opitaan tuomaan esille. (Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a, 6:13-6:50 & 12:40-13:00.) Oppilaitosten tehtävänä on vastata työelämän tarpeisiin varmistamalla valmistuvien opiskelijoiden osaamisen ajantasaisuus. Toisaalta myös opiskelijan aktiivisuus, oma-aloitteisuus, itsensä johtaminen ja kyky hakea itse ohjausta ovat tärkeässä

roolissa työelämätaitojen oppimisen kannalta, ja itseohjautuvuuden opettelusta on hyötyä myös uran kannalta, sillä sitä arvostetaan työelämässä. Muun muassa digitalisaatio ja globalisaatio muuttavat työelämää jatkuvasti ja lisäävät sen kompleksisuutta, jolloin opetuksen on vastattava tähän muutokseen. Yhtenä keinona varmistaa koulutuksen työelämävastavuus on tehdä tiiviimpää yhteistyötä oppilaitosten ja työelämän välillä, esimerkiksi työelämäpedagogiikkaa kehittämällä. Työelämäpedagogiikalla tarkoitetaan muun muassa sellaisia käytänteitä, toimintatapoja ja pedagogisia menetelmiä, joissa tehdään työelämäyhteistyötä tai pyritään työelämätaitojen kehittämiseen erillisinä opintoinaan. (Helin, Tynjälä & Virtanen 2020, 12 & 72; Opiskelijakunta Helgan podcast 23:53–24:17.)

Osassa restonomien koulutusohjelmista kansainvälisyys ei ole yhtä vahvasti läsnä kuin toisissa koulutusohjelmissa. Tätä mieltä on muun muassa ruokatuotannon johtamisen opiskelija Piero Silvani Haaga-Helian opiskelijakunnan Helgan tuottamassa Restonomikoulutus ennen ja nyt -podcastissa, joka on osa Tietoisuus amk-koulutuksesta -kampanjaa. Kampanjan tavoitteena on auttaa päättäjiä tunnistamaan amk-tutkintojen ominaiset piirteet, työelämäavoitteet ja rakenteet. Silvanin mielestä kansainvälisyyttä voitaisiin tukea vielä enemmän ruokatuotannon koulutuksessa, sillä sitä ei voi koskaan olla liikaa. Usein koetaan, että esimerkiksi Ruotsissa ja Tanskassa ollaan Suomea monta vuotta edellä ravintolaliiketoiminnassa. Jos kansainvälisyyttä tuettaisiin restonomiopinnoissa enemmän, voisi Silvanin mielestä asetelma olla pian päinvastainen. (Opiskelijakunta Helgan podcast 2021b, 13:55–14:11.)

Haaga-Helia ammattikorkeakoulussa laaditulla Skills Mismatch -kyselyllä kartoitettiin huhtikuussa 2019 työelämän edustajien näkemyksiä siitä, millaista vastavalmistuneiden restonomien ja tradenomien osaaminen on sekä sitä, miten korkeakoulussa hankittu osaaminen vastaa työpaikalla vaadittaviin taitoihin. Kyselyyn vastasi kymmenen esihenkilöä, joiden alaisuudessa työskentelee vastavalmistuneita restonomeja ja tradenomeja, ja tutkimuskysymykset käsittelivät muun muassa vastavalmistuneiden työntekijöiden yhteistyötaitoja, ongelmanratkaisutaitoja, alan perustaitoja ja urasuunnittelutaitoja. Kyselyn tulokset kertoivat työelämän edustajien tunnistavan valmistuneiden hyvän osaamisen esimerkiksi sosiaalisissa taidoissa, viestinnässä ja tiedonhankintataidoissa, mutta toisaalta johtamis- ja verkostotaidoissa, teorian yhdistämisessä käytäntöön sekä tiedon soveltamisessa oli havaittu puutteita (Helin ym. 2020, 72–73.)

Kyselyn vastauksista kävi ilmi, että esihenkilöt arvostavat nykynuorten diginatiiviutta, kansainvälisyyttä sekä hyvää englannin kielen taitoa. Kyselyn vastauksissa korostui, että osa vastavalmistuneista ja harjoittelijoista odottaa urahaaveidensa toteutuvan epärealistisen nopeasti. ”Tavallisia töitä” ei haluta tehdä eikä malteta syventyä omalla alalla kehittymiseen, vaan moni tähtää suoraan asiantuntija- tai johtotehtäviin, jolloin ei ehditä kypsyä vaativampiin tehtäviin. Lisäksi vastauksista huokui joidenkin esihenkilöiden ”kriittisyys koulun oppimiskokemuksia ja osaamisen kehittymistä kohtaan”. Koska monet vastavalmistuneet ovat nuoria,

ei heillä luonnollisesti ole vielä sellaista elämäkokemusta eikä töitä tekemällä hankittua osaamista kuin pitkään alalla tai vastaavissa tehtävissä työskennelleillä. (Helin ym. 2021, 72.)

Opinnoissa opittuja taitoja onkin osattava soveltaa työelämään, sillä ne eivät aina sellaisenaan ole käyttökelpoisia. Virheitä tekemällä oppii, sillä välillä työelämässä tulee vastaan tilanteita, joissa osaaminen ei koulutuksesta huolimatta riitä. Kyselyyn vastanneet esihenkilöt odottavatkin nuorilta työntekijöitä oma-aloitteisuutta ja reippautta tehdä itsenäisiä ratkaisuja ja toisaalta myös kykyä myöntää mahdolliset virheensä ja halukkuutta oppia niistä. Vastausten perusteella nuorissa työntekijöissä on usein sekä niitä, jotka tekevät rohkeasti itse, että niitä, jotka kysyvät neuvoa kaikkeen. Itseohjautuvuutta arvostetaan, mutta toisaalta moni oma-aloitteisempi nuori ei taas uskalla myöntää tehneensä virheitä. Käytännön työssä oppimiseen tarvittaisiinkin lisää ohjausta oppilaitosten puolelta. (Helin ym. 2020, 72–73.)

Tulevaisuuden työelämätaidoissa tulevat korostumaan ”--tiedonmuodostuksen ja tiedon integraation näkökulmasta moniosaaajuuden vaatimus sekä ei automatisoitavissa olevan asiantuntijuuden tarve”. Empaattisuus, yhteisölliset ongelmanratkaisutaidot, muutoksen sietokyky, johtamis- ja verkostotaidot, itsensä johtamisen taito, omien heikkouksien tunnistaminen sekä toisaalta itsensä kehittäminen yhteisöllisiä voimavaroja hyödyntämällä ovat tärkeitä taitoja tulevaisuuden työelämässä. Maailma muuttuu yhä nopeammin ja globalisaatio sekä teknologian kehitys muuttavat työntekoa jatkuvasti. Korkeakoulujen onkin muokattava oppimisympäristöjään vastaamaan yhteiskunnan tarpeita, sillä Suomessa on yhä suurempi pula osaavasta työvoimasta. Oppilaitosten tiivis yhteistyö työelämän kanssa tukee paremmin opiskelijoiden urakehitystä ja kehittää samalla työelämää ja on mukana luomassa kestävämpää yhteiskuntaa. (Helin ym. 2020, 73–74.)

Vuonna 2015 valmistuneista matkailu- ja ravitsemisalan sekä liikkeenjohdon restonomeista suurin piirtein kolmannes oli sitä mieltä, ettei restonomitutkinto antanut riittäviä valmiuksia työelämään, kun taas matkailuun suuntautuneilla restonomeilla vastaava lukema oli liki 40 %. Matkailurestonomeista myös vain 4 % oli täysin samaa mieltä siitä, että tutkinto antaa riittävät valmiudet työelämään. Matkailu- ja ravitsemisalaan sekä liikkeenjohtoon erikoistuneet restonomit kokivat useammin tutkinnon valmistaneen heitä työelämään. (Kinnunen, Lauronen & Suomalainen 2021, 28.)

### 2.3 Tutkinnon maine ja tunnettuus

Tietoisuutta restonomitutkinnosta on lisättävä, sillä tutkintona se on hyvin monipuolinen ja siinä opiskellaan erilaisia taitoja digitaalisesta markkinoinnista johtamiseen. Matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla restonomien tutkinto tunnettiin vuonna 2015 valmistuneiden restonomien mielestä melko hyvin. Tutkinnon ei kuitenkaan yleisellä tasolla koeta olevan kovinkaan tunnettu ja tutkintonimikettä voi joutua avaamaan ulkopuolisille ihmisille, sillä se ei välttämättä kuvaa tutkinnon sisältöä parhaalla mahdollisella tavalla. Vaikka restonomit opiskelevat paljon

samankaltaisia liiketoimintaosaamisen kursseja kuin tradenomit, ei matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ulkopuolelta töitä hakiessa tutkinnolla ole samanlaista tunnettuutta kuin tradenomin tutkinnolla. Ihmiset kyllä mieltävät restonomin liittyvän jollakin tavalla ravitsemisalaan, mutta kokonaiskuvaa ei hahmoteta, ja siksi restonomi saatetaankin usein sekoittaa esimerkiksi tarjoilijan tutkintoon. (Kinnunen ym. 2021, 47.; Opiskelijakunta Helgan podcast 2021b, 25:15–26:55; Xamk Podcast 2021, 2:24–2:44.)

Restonomiopintojen painotus toki on matkailu-, ravitsemis- ja talousala, mutta opinnoissa omaksuttuja ”asiakaslähtöisiä liiketoiminnan kehittämistaitoja” sekä palveluprosessiosaamista ja johtamistaitoja voidaan hyödyntää hyvin monella alalla. Joillakin saattaa opintojen myötä herätä kipinä esimerkiksi oman yrityksen perustamiseen, kielten opiskeluun tai henkilöstövoimavarojen pariin suuntautumiseen. On osattava itse sanoittaa omaa osaamistaan ja painotettava restonomikoulutuksen pääpiirteitä, kuten kansainvälisyyttä, asiakaslähtöisyyttä, palvelumuotoilua ja vastuullisuutta. Esimerkiksi opinnäytetyö on myös mahdollista rakentaa juuri näiden teemojen ympärille, jolloin työ havainnollistaa tutkinnossa opiskeltavia laajoja kokonaisuuksia. (Opiskelijakunta Helgan podcast 2021b, 26:01–26:55; Xamk Podcast 2021, 2:50–3:18 & 5:13–5:36.)

Valitettavasti ravintola-alalla on havaittavissa, ettei restonomitutkintoa aina arvosteta etenkin keittiöpuolen tehtävissä. Syynä tähän on esimerkiksi keittiömestareiden perinteinen urapolku, jossa ylempiin tehtäviin edetään vähitellen kisällistä harjoittelun ja kokin tehtävien kautta vuoromestariksi ja lopulta keittiömestariksi. Kyseessä on käsityöammatti, joka opitaan tekemällä. Esimerkiksi ruokatuotannon johtamisen koulutus tarjoaa teoreettiset valmiudet keittiömestariksi ainakin hallinnollisten tehtävien osalta, mutta käytännön osaaminen ei vastaa vaadittua tasoa. On kuitenkin hieman vanhanaikainen ajattelutapa, ettei keittiömestariksi voisi valmistua koulusta, sillä toisaalta nykypäivänä keittiömestari saattaa usein hoitaa itse lähinnä ravintolan hallinnollisia tehtäviä ja delegoida keittiötyöt muulle henkilöstölle. (Opiskelijakunta Helgan podcast 2021b, 27:15–28:36)

Vuosina 2006, 2011 ja 2016 toteutetussa restonomien valtakunnallisessa palkka- ja työllisyystutkimuksessa kartoitettiin restonomitutkinnon tunnettuutta työelämässä. Eri tutkimusvuosina vastaajista 36–43 % vastaajista oli sitä mieltä, että tutkinto tunnetaan hyvin, 6–9 % mielestä erittäin hyvin ja alle 7 % mielestä erittäin huonosti. Haaga-Helian restonomialumni Kaisa Poskisen ja restonomiopiskelija Piero Silvanin mielestä restonomitutkintoa voisi tuoda tunnetummaksi kohottamalla ammattikorkeakoulututkintojen yleistä arvostusta ja tuomalla julkisuuteen restonomien uratarinoita. Esimerkiksi moni TV-kokki on taustaltaan restonomi. (Adamsson, Lehtinen, Ohtonen & Väyrynen 2017, 51; Opiskelijakunta Helgan podcast 2021b, 31:00–31:23, 32:20–33:11.)

Vuonna 2015 valmistuneista matkailun restonomeista 41 % vastasi vuonna 2015 toteutetussa uraseurantakyselyssä olevansa ”Täysin eri mieltä”, ”Eri mieltä” tai ”Hieman eri mieltä” väittämän ”Työnantajat arvostavat tutkintoani” kanssa. Matkailu- ja ravitsemisalán restonomeilla vastaava lukema oli noin 29 % ja liikkeenjohtoon erikoistuneilla 25 %. Suhteessa vaikkapa sosiáali- ja terveysalan tai teknisen alan alemman ammattikorkeakoulututkinnon suorittaneisiin ero oli selkeä, sillä edellä mainittujen alojen asiantuntijat, kuten insinöörit, fysioterapeutit ja sairaanhoitajat, kokivat huomattavasti harvemmin, ettei heidän tutkintojaan arvosteta. (Kinnunen ym. 2021, 17-18.)

#### 2.4 Restonomi YAMK

Restonomin alemman ammattikorkeakoulututkinnon jälkeen eräänä jatkokouluttautumisvaihtoehtona on restonomin ylempi ammattikorkeakoulututkinto eli restonomi (ylempi AMK). Ylempi amk-tutkinto tarjoaa mahdollisuuden syventää ammatillista osaamista työelämässä hankitun kokemuksen jälkeen ja antaa valmiudet työelämän kehittämisen ja asiantuntijatehtäviin. Koulutuksen aikana opitaan hankkimaan, käsittelemään ja soveltamaan oman alan tutkimustietoa. Ammattikorkeakoulussa suoritettu ylempi korkeakoulututkinto antaa saman kelpoisuuden julkisiin virkoihin kuin vastaava yliopistossa suoritettu ylempi korkeakoulututkinto. Ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon laajuus on 90 opintopistettä ja suoritus aika noin 1,5-3 vuotta. Suorittaminen työn ohessa on mahdollista: koulutus on monimuoto-opiskelua, joka sisältää lähiopetusjaksoja, verkko-opintoja sekä itsenäistä työskentelyä. (MaRa ry 2021 & Opintopolku 2021b.)

YAMK-opintoihin haetaan yhteishaussa, joka järjestetään sekä keväällä että syksyllä. Hakukelpoisuuden tarjoavat soveltuva ammattikorkeakoulututkinto tai muu soveltuva korkeakoulututkinto sekä kyseisen tutkinnon suorittamisen jälkeen hankittu vähintään kahden vuoden työkokemus. Työkokemuksen on oltava asianomaiselta alalta, jollaiseksi katsotaan sekä se ala, jolle ollaan hakemassa, että se ala, jolta aiempi korkeakoulututkinto on. Oppilaitoksen harkinnan mukaan voidaan hyväksyä myös työkokemus, joka on hankittu aiemmin suoritettuna opistoasteen tai ammatillisen korkeasteen tutkinnon jälkeen, ennen korkeakoulututkintoa. Myös tällöin työkokemuksen on oltava asianomaiselta alalta hankittu. (Opintopolku 2021b.)

Ylempi amk-tutkinto koostuu koulutusalaakohtaisista syventävistä opinnoista, vapaasti valittavista opinnoista sekä keskeisessä roolissa olevasta opinnäytetyönä tehtävästä työelämän kehittämistehtävästä. Opinnäytetyön aihe valitaan sen mukaan, millaisia kehittämistarpeita työssä on. Restonomin YAMK-tutkinnon voi opiskella useassa eri ammattikorkeakoulussa ympäri Suomea. Tutkinnon voi koulutusohjelmasta riippuen suorittaa suomen- tai englanninkielisenä, mutta ruotsinkielistä restonomin YAMK-tutkintoa ei Suomessa ole tarjolla. (Opintopolku 2021b.)

Koulutusohjelmien painotuksissa on eroja eri oppilaitosten välillä, kuten alemmassakin ammattikorkeakoulututkinnossa. Kaikkien oppilaitosten YAMK-koulutusohjelmia yhdistää painotus matkailu-, ravitsemis- ja talousalan johtamiseen ja kehittämistoimintaan ja opinnoissa kehitetäänkin osaamista, jota edellytetään vaativissa asiantuntija- ja kehitystehtävissä. Opinnoissa voi suuntautua muun muassa johtajuuteen ja henkilöstövoimavaroihin, yrittäjämäisen liiketoiminnan kehittämiseen, ruokaketjun kehittämiseen, hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohtoon tai myynnin ja asiakaskokemuksen, wellness-palveluliiketoiminnan tai innovatiiviseen matkailualan johtamiseen. (Haaga-Helia 2021c; LAB-ammattikorkeakoulu 2021; Lapin AMK; Savonia 2021; SeAMK 2021.)

### 3 Restonomit työelämässä

Restonomien työllistymiskenttä on laaja niin kotimaassa kuin kansainvälisestikin. Tutkinnon tavoitteena on antaa valmiudet työskennellä matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla asiantuntija- ja esihenkilötehtävissä. Toisaalta restonomien palveluosaamista kaivataan monilla aloilla ja elämystalouden osaajille on tulevaisuudessa paljon kysyntää.

Digitalisaatio ja korona-aika ovat muuttaneet työelämää ja työpaikkoja katoaa sitä mukaa, kun uusia syntyy. Myös työn tekemisen muodot ja työympäristöt ovat kokeneet muodonmuutoksen, kun tietotyötä tekevillä etätyö on lisääntynyt. Tulevaisuudessa kaivataan aitoja ihmisten välisiä kohtaamisia entistä enemmän, sillä automatisaatio ja robotit ovat tulleet jäädäkseen niin monella alalla. Palveluiden tuottamiseen ja kehittämiseen kaivataankin osaavia ammattilaisia. Toisaalta moni matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattilainen on vaihtanut alaa epävakaiden työllisyysnäkökymien vuoksi, joten osaaville ammattilaisille on kysyntää eritoten ravintola-alalla.

Tässä pääluvussa muodostetaan teoreettinen viitekehys matkailu-, ravitsemis- ja talousalasta sekä käsitellään restonomien työtehtäviä, työllistymistä, asiantuntijuutta, esihenkilönä toimimista sekä restonomien tulevaisuusnäköymiä. Nämä teemat muodostavat pääluvussa 2 käsitellyn restonomikoulutuksen lisäksi tämän opinnäytetyön teoreettisen viitekehysten, jolla luodaan raamit osana työtä toteutetulle kyselytutkimukselle.

#### 3.1 Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala muodostuu kansainvälisen toimialaluokituksen TOL 2008 mukaan useasta eri toimialasta, joita ovat muun muassa matkailu, majoitus ja ravitsemistoiminta (Alakoski, Tikkanen & Vankka 2020, 26–27). Ala on yksi Suomen suurimmista kasvu-aloista ja myös maailman mittakaavassa yksi suurimpia toimialoja (Walker 2014, 13; Halmetoja 2020). Matkailu-, ravitsemis- ja talousalasta käytetään myös nimitystä vieraanvaraisuusala, joka on suora käänös englanninkielisestä termistä *hospitality industry*.

Ammattikorkeakouluissa vieraanvaraisuusalasta käytetään käsitettä matkailu-, ravitsemis- ja talousala ja englanninkielisessä opetuksessa nimitys on hospitality management. Kaupallisten palveluiden yhteydessä vieraanvaraisuuden käsitettä on käytetty Suomessa jo yli 50 vuotta ja aiemmin käsite on esiintynyt lähinnä kotiloissa tapahtuneesta vieraiden kestäytymisestä ja majoituksesta puhuttaessa. (Alakoski ym. 2020, 13.)

Suomeen suuntautuva matkailu kasvoi voimakkaasti vuoteen 2019 asti, mutta vuoden 2020 alussa alkanut koronapandemia käänsi sekä ulkomaisten että kotimaisten matkailijoiden määrän jyrkkään laskuun. Pandemian jälkeisen toimialan kasvun odotetaan kuitenkin olevan hyvää. Matkailu-, ravitsemis- ja talousala edustaa ”pehmeää” palvelusektoria, joka työllistää ihmisiä ja hyödyntää alueellisia voimavaroja. Suomen vieraanvaraisuusala on sekä globaalia että paikallista: se käsittää niin vapaa-ajan aktiviteetit ja kokemustalouden kuin myös kuljetuspalvelut, majoituspalvelut, ravintolat, kulttuurin, ohjelmapalvelut ja wellness-liiketoiminnan. Vieraanvaraisuusalalla maahantuonti on yhtä tärkeää kuin vienti on esimerkiksi musiikki- tai IT-alalla. Tällä tarkoitetaan sitä, että Suomeen pyritään saamaan matkailijoita ja näin ollen potentiaalisia kuluttajia, jotka käyttävät matkakohteen palveluita, kuten ravintoloita ja hotelleja sekä käyvät tapahtumissa. Sama koskee myös kotimaanmatkailua. (Havas 2017, 54 & MaRa ry 2021.)

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala työllistää Suomessa ilman valtion tukea ja arvonlisästä jää Suomeen peräti 82 prosenttia, kun keskimäärin viennissä siitä jää 65 prosenttia. Matkailu onkin Suomessa ainoa valtiolle arvonlisäveroa tilittävä vientiala. Vaikka eniten Suomeen matkustetaan muista EU-maista, on suurin matkailijapotentiaali venäläisissä ja kiinalaisissa asiakkaissa. Matkailutoimialat työllistävät erityisesti nuoria alle 26-vuotiaita työntekijöitä, joita alan työntekijöistä on yli 30 prosenttia ja toimialalla on myös potentiaalia työllistää maahanmuuttajia. Toimialalla työskentelee yhteensä 5,4 prosenttia suomalaisista työkäisistä eli yhteensä yli 140 000 työntekijää. Samaan aikaan, kun perinteisillä toimialoilla työvoiman tarve väheni, kasvoi matkailutoimialojen työvoiman määrä 21 prosenttia vuosina 2006–2019. Tämän selittää esimerkiksi se, ettei alan työtehtäviä voida korvata automaation keinoin yhtä merkittävästi kuin monella muulla alalla. (MaRa ry 2021.)

Vieraanvaraisuusalalla on nähtävissä monia trendejä, jotka ohjaavat myös alan työllisyysnäkyelmiä. Esimerkiksi ruokamatkailu on yksi maailman nopeimmin kasvavista turismin osa-alueista ja se näyttölee entistä suurempaa roolia matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla. Ruokaturismi kietoutuu monen eri alan ympärille, sillä se pitää sisällään niin paljon muutakin kuin ravintolaelämyksiä. Turisti voi matkallaan suunnata esimerkiksi ruokatapahtumiin, kauppahalleihin, ruokiin ja juomiin keskittyneisiin erikoisliikkeisiin, viinitarhoille tai pienpanimoihin. Elämyksellistä voi myös olla perinteisen paikallisen ruokalajin tai aterian valmistaminen yhdessä alan asiantuntijan kanssa. ”Local gastronomy” eli paikallinen ruokakulttuuri on toiseksi suosituin hakusana Suomea koskevissa digitaalisten hakukoneiden hauissa. Ruokamatkailuun

investoiminen kannattaa, sillä matkailijat varaavat ruokailulle yleensä noin neljäsosan matkabudjetistaan ja intohimoisimmat kulinaristit jopa puolet budjetistaan. Turisteja kiinnostaa Suomessa myös luonto ja sen todistaa suosituin haku ”nature-related matters” eli luontoon liittyvät asiat. (Havas 2017, 15.)

### 3.2 Restonomien työtehtävät ja työllistyminen

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala tarjoaa merkityksellisiä, mielenkiintoisia ja kansainvälisiä tehtäviä eri puolella Suomea ja myös ulkomailla. Alan työpaikat ovat monille nuorille ensikosketus työelämään ja samalla ne tarjoavat monipuolisia etenemismahdollisuuksia. Alan kansainvälisyys tarjoaa mahdollisuuden luoda täysin omannäköisen urapolun ja vaihtoehtona on myös yrittäjyys. (MaRa ry 2021.) Haastavimpia osa-alueita alan työtehtävissä työskennellessä on kyetä vaikuttamaan kuluttajakokemukseen luomalla vaikuttavia ja ikimuistoisia tunteita, jotka voivat jäädä mieleen loppuelämäksi. Matkailun osalta on myös otettava huomioon, että ihmiset matkustavat hyvin erilaisista syistä: osa saattaa olla lomamatkalla, kun taas osa matkustaa osallistuakseen vaikkapa konferenssiin tai sitten syynä voi olla jotakin täysin muuta. (Walker 2014, 13–14.)

Palvelualan tehtävissä toimitaan usein ikään kuin työnantajan kasvoina ja ollaan merkittävässä roolissa luomassa mielikuvia yrityksestä (Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a, 12:00–12:15). Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tehtävät sopivat ihmisläheisestä työstä pitävälle henkilölle, joilla on hyvät tiimityö- ja vuorovaikutustaidot (Halmetoja 2020). Työelämä on tällä hetkellä hyvin monialaista eikä restonomiksi valmistuminen tarkoita automaattisesti tietynlaista urapolkua. Työn tekemiset muodot ovat murroksessa, joten vaikka opintojen aikana ei vielä tietäisi varmasti, mihin haluaa työllistyä, on syytä muistaa, ettei kaikkia työpaikkoja ole vielä edes luotu. Uudenlaisia työpaikkoja ja -tehtäviä myös syntyy jatkuvasti, kun kolmannes vanhoista ammateista katoaa ja osa vanhoista tehtävistä muuttuu. Eri alat ovat sulautuneet yhteen ja yhteistyötä tehdään paljon eri alojen asiantuntijoiden välillä. (Adamsson ym. 2017, 64; Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a, 14:58–16:17.)

Ammattikorkeakoulututkinnon ja työkokemuksen yhdistelmä antaa restonomille hyvät valmiudet urakehitykselle ja valmistuneen restonomin työkenttänä onkin koko maailma (Haaga-Helia 2021a). Restonomeja odottavat valmistumisen jälkeen hyvin monipuoliset ja laaja-alaiset työllistymismahdollisuudet niin kotimaisilla kuin ulkomaisillakin markkinoilla. Valmistumisen jälkeen restonomit voivat työskennellä erilaisten organisaatioiden ja yritysten palveluiden ja toimintojen suunnittelu- ja kehittämistehtävissä. Yleistä on työllistyä muun muassa ravintola- ja gastronomia-alalle tai matkailu- ja hotellisektorille esimerkiksi ravintolan tai hotellin hallintoon, risteilyteollisuuteen, asiakaspalvelu- tai markkinointitehtäviin tai matkailupalveluiden kehittämisen pariin. Mahdollisia työpaikkoja laadukkaiden asiakaskokemusten tuottamisen parissa voi löytyä myös ravintoloiden ja hotellien ulkopuolelta, kuten hiihtokeskuksista,

kylpylöistä, cateringyrityksistä, matkailumarkkinoinnista, leirintäalueilta tai festivaaleilta. Mahdollisia tehtävänimikkeitä restonomeille ovat muun muassa ravintolapäällikkö, Food & Beverage Manager, hotellinjohtaja, henkilöstövastaava, tapahtumasuunnittelija, konsultti, asiantuntija tai yrittäjä. (Högskolan på Åland 2021; Laurea 2021a; MaRa ry 2021.)

Vaikka restonomitutkinnossa voi erikoistua esimerkiksi hotelli- ja ravintolapalveluihin, ruoka-tuotannon johtamiseen tai matkailuun, antaa koulutus hyvät mahdollisuudet siirtyä myöhemmässä vaiheessa urapolkua eri tehtäviin toimialan sisällä. Restonomeilla on valmiudet kehittää alaa kokonaisvaltaisesti ja toimia asiantuntijoina, esihenkilöinä tai johtotehtävissä. (Halmetoja 2020.) Myös siivousalan tehtävissä restonomitutkinto on entistä kysytympi ja monissa siivousalan työpaikoissa restonomitutkinto onkin pätevyysvaatimuksena asiakaskohteen vastuuesihenkilöksi haettaessa. Siivousliiketoiminta kaipaa osaavia esihenkilöitä ja asiakasläh- töistä palveluiden kehittämistä. (Palmia 2021.)

Restonomikoulutus antaa valmiudet asiantuntija-, esihenkilö- ja johtotehtäviin. Restonomeilla on laajat työllistymismahdollisuudet ja tutkinnosta valmistuneita työskenteleekin niin yksityisellä, julkisella kuin kolmannellakin sektorilla sekä yrittäjinä. Pääpaino on kuitenkin yksityisellä työnantajasektorilla, joka työllistää 81 prosenttia Suomen Restonomiliitto ry:n työssä olevista jäsenistä. Kuntasektori on suurin työllistäjä julkisella puolella. (Akavan Erityisalat & Filpus 2014, 5 & 7.) Restonomien valtakunnallisesta palkka- ja työllisyystutkimuksesta selviää, että restonomien työnantajien toimialoista yleisimmät ovat ravintola-ala, ruokapalveluala, majoitussektori, opetus- ja koulutusala sekä kaupan ala (Adamsson ym. 2017, 4).

Tutkimukseen vastanneista 50–65 prosenttia oli kokopäivätyössä jo valmistumishetkellään. Ensimmäisessä työpaikassa valmistumisen jälkeen työskennellään useimmiten suorittavissa työtehtävissä ja yleisiä työnimikkeitä vuonna 2016 olivat muun muassa asiakaspalvelija, myyjä, vuoropäällikkö, tarjoilija, ravintolatyöntekijä, ravintolapäällikkö, myyntineuvottelija ja kokki. Urakehitykseltä odotettiin haastavampia toimenkuvia erityisesti johtotehtävissä ja vain 3-9 % näki itsensä enää suorittavassa työssä viiden vuoden kuluttua. Haluttuja tehtävänimikkeitä olivatkin muun muassa asiantuntija, kehittämispäällikkö, opettaja, yrittäjä, henkilöstöpäällikkö, hotellinjohtaja ja esihenkilö. (Adamsson ym. 2017, 17.) Moni restonomi myös suunnittelee lisäkouluttautumista tai kansainväliselle uralle lähtemistä, ja oman osaamisen jatkuvalla kehittämiselle koetaan tarvetta (Kinnunen ym. 2021, 83).

Vieraanvaraisuusalalla kansainvälisyys on vahvasti läsnä, joten restonomilla on tärkeää olla valmiuksia monikulttuurisissa ympäristöissä toimimiseen. Ulkomailta valmistumisensa jälkeen työskennelleitä oli noin 10 % vastaajista vuosina 2005, 2011 ja 2016 tehdyissä selvityksissä. (Adamsson ym. 2017, 8 & 17.) Sekä työntekijät että asiakkaat ovat entistä kansainvälisempiä matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla. Muun muassa ulkomailta saapuvien sesonkityöntekijöiden määrä on ollut kasvussa viime vuosina ja monimuotoisista kulttuureista tulevien

asiakkaiden palvelemiseksi on lisättävä koulutusta, jotta asiakkaiden odotukset täytettäisiin. (Alakoski ym. 2020, 48.)

Vuoden 2020 alkupuolella alkaneella koronapandemialla on ollut mittavia vaikutuksia matkailu-, ravitsemis- ja talousalaan, jolla jo aiemminkin on ollut paljon henkilökunnan vaihtuvuutta. Moni on epävakaan maailmantilanteen vuoksi vaihtanut alaa tai vähintäänkin suunnittelee alanvaihtoa. Pandemian myötä moni toimialan yritys sulki ovensa ainakin väliaikaisesti ja alan ammattilaiset vaihtoivat muihin tehtäviin jouduttuaan lomautetuiksi tai irtisanotuiksi. Työvoimapula onkin ollut alalla ongelmana yritysten käynnistelyä jälleen toimintaansa, kun vanha osaava henkilökunta on sitoutunut toisaalle eikä tilanne löydy helposti uusista työntekijöistä. Esimerkiksi moni ravintola-alan työntekijä on siirtynyt kaupan alalle, jossa on usein enemmän työtunteja tarjolla ja näin ollen myös paremmat ansiot. Samaan aikaan työvoimapolun kanssa on koronan myötä korostunut ihmisten tarve elämyksille ja innostaville kokemuksille. Useissa marata-alan tehtävissä kiire on arkipäivää, mutta vajaamiehityksellä työskentely koettelee jaksamista entistä pahemmin ja vaikuttaa luonnollisesti myös palvelun laatuun. Alan yleisesti matala palkkataso ja arvostuksen puute saattavat osaltaan heikentää alan vetovoimaisuutta ja työvoiman löytämistä voivat hankaloittaa myös esimerkiksi osaaminen, työpaikan sijainti ja yrityksen maine. (Kinnunen ym. 2021, 83; Xamk Podcast 2021, 17:21–18:46.)

Piilotyöpaikka on työpaikka, josta ei ilmoiteta julkisesti, vaan sopivat tekijät etsitään muun muassa suorahaun eli headhuntingin tai verkostojen kautta. Toisaalta piilotyöpaikka voi syntyä myös siinä vaiheessa, kun sopiva tekijä tarjoaa yritykselle osaamistaan juuri oikeaan aikaan. Suorahaku- ja rekrytointikonsulttien mukaan jopa 80 % työpaikoista on piilossa: myös hotelli- ja ravintola-alalla on tavallista, että vain osa avoimista tehtävistä päättyy julkiseen hakuun. Esimerkiksi liiketoimintauudistusten, suurten investointien, kasvuyritysten laajentamisen tai saneeraustilanteiden yhteydessä voi tulla esiin uudenlaisia osaamistarpeita. Rekrytointiprosessit ovat usein kalliita ja aikaa vieviä, minkä vuoksi työnantajat suosivat mielellään muita rekrytointikanavia säästääkseen aikaa ja rahaa. Työnhakijoiden on oltava itse aktiivisia ja tiedusteltava työpaikkoja verkostojensa tai avoimen haun kautta sekä tarjottava asiantuntijuuttaan kiinnostaville organisaatioille. (Duunitori 2021; Ekonomit 2021.) Piilossa olevien työpaikkojen löytämisessä ovat eduksi työnhakijoiden henkilökohtaiset taidot hakea töitä ja myydä omaa osaamistaan yrityksille räätälöidysti. Työpanostaan voi tarjota yrityksille myös esimerkiksi osa-aikatyön, vuokratyön, harjoittelujaksojen tai yrittäjyyden muodossa. (Sitra 2016.)

### 3.3 Restonomit asiantuntijoina ja esihenkilöinä

Usein ajatellaan matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tehtävien olevan pääosin suorittavan tason töitä, joihin riittää ammatillinen koulutus eikä nähdä tarvetta alan

korkeakoulututkinnolle. Alalle tarvitaan kuitenkin monien muiden toimialojen tapaan myös korkeakoulutettuja asiantuntijoita ja johtajia, jotka ovat usein yritysten avain menestykseen. (Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a, 15:20–16:12.) Esihenkilöt johtavat tiimejä valmentavalla työotteella mahdollistaen onnistuneet asiakaskohtaamiset ja kehittävät tuote- ja palvelukonsepteja. Esihenkilön vastuulla on myös liiketoiminnan vastuullisuus ja tuloksellisuus. Trendien seuraaminen ja hyödyntäminen liiketoiminnassa on tärkeässä roolissa esihenkilöiden ja johtajien toimenkuvassa palvelualalla, ja on ymmärrettävä digitaalisen asiakaskokemuksen merkitys bisneksessä. (MaRa ry 2021.)

Asiantuntija-käsitteelle on olemassa monta synonyymiä tai ainakin lähes vastaavaa termiä, kuten ekspertti, spesialisti, erikoistuntija, tietäjä tai vaikkapa huippuosaaja. Asiantuntijaksi voidaan kuvailla ammatillisesti kunnianhimoista henkilöä, jolla on syvällistä osaamista, tietoa ja taitoa tietyltä alalta ja jonka asiantuntijuutta kaivataan, kun muiden osaaminen ei riitä ongelmanratkaisuun tai määränpähän pääsemiseen. Kun henkilö on perehtynyt johonkin asiaan perin pohjin ja hän tuntee ja tietää sen huomattavasti paremmin kuin yleistiedon perusteella asiaa lähestyvä, voidaan henkilön katsoa olevan asiantuntija. (Aaltonen & Ristikangas 2015, Asiantuntijan ja esimiehen ilmitasot.)

Asiantuntijaksi kehitytään vaivannäöllä sekä ajan myötä saavutetun kokemuksen, yritysten ja erehdysten kautta. Tietämyksen syventäminen kuuluu olennaisena osana asiantuntijuuden vahvistamiseen, johon tarvitaan niin teoreettista opiskelua kuin kokemuksen karttumistakin. Asiantuntijoilla on usein mielenkiintoa erikoistua ja hakeutua itsenäisiin työtehtäviin. (Aaltonen & Ristikangas 2015, Asiantuntijan ja esimiehen ilmitasot.) Pietiläisen ja Syväjärven (2019) mukaan asiantuntijuudelle on olennaista herkkyyys erilaisissa vaihtuvissa tilanteissa toimimiselle, sillä organisaatioiden toimintaympäristöissä tapahtuu yhä nopeampia ja vaikeammin ennakoitavia muutoksia (153).

On tärkeää osata hahmottaa asiantuntijatyön ja esihenkilönä toimimisen erot, vaikka on toki mahdollista työskennellä molemmissa rooleissa yhtä aikaa. Asiantuntija toimii yleensä itsenäisesti ja hän voi odottaa asioiden sujuvan oman tahtonsa mukaisesti, kun taas esihenkilön on annettava periksi ja tehtävä kompromisseja keskittyessään suurempiin linjoihin. Esihenkilön toimenkuvaan kuuluu se, että työyhteisön mielipiteitä on kuunneltava ja on hyväksyttävä se, että jokainen yhteisön jäsen näkee asiat hieman eri tavalla. Mikäli sama henkilö toteuttaa työssään sekä asiantuntija- että esihenkilöroolia, on nämä kaksi roolia osattava erottaa ja on aina oltava tietoinen siitä, kummassa roolissa kulloisessakin tilanteessa toimii. (Aaltonen & Ristikangas 2015, Asiantuntijan ja esimiehen ilmitasot.)

Johtajuus on työelämässä ja johtamistieteessä käytetty moniulotteinen käsite, jolle ei ole olemassa vain yhtä määritelmää. Päämääränä johtajuudessa on kuitenkin pyrkimys sellaisten keinojen löytämiseen, joilla mahdollisestaan kehittyminen. (Pietiläinen & Syväjärvi 2019, 204;

Walker 2014, 504.) Matkailu-, ravitsemis- ja talousalaan sopiva johtajuuden määritelmä voisi olla esimerkiksi, että johtamisprosessissa henkilö, jolla on visio päämäärästä, pystyy vaikuttamaan toisten toimintoihin ja tuloksiin halutulla tavalla. Johtajat tietävät mitä tahtovat ja miksi ja heillä on kyky viestiä tahtotilansa eteenpäin muille työyhteisön jäsenille, jotta he saavat tarvitsemansa tuen ja yhteistyö on mahdollista. (Walker 2014, 504–505.)

Johtamistyöhön ovat vuosien varrella vaikuttaneet erilaiset yhteiskunta- ja ihmiskäsitykset (Pietiläinen & Syväjärvi 2019, 9). Johtamistapoja voidaan erotella monin tavoin, mutta perinteinen tapa kuvata ja ymmärtää johtajuutta on sen jaotteleminen esimerkiksi management- ja leadership-tyyppisiin johtamistapoihin, joille ei ole suomen kielessä olemassa suoria vastineita. Yleensä management kuitenkin suomennetaan asioiden johtamiseksi ja leadership ihmisten johtamiseksi. Asioiden johtamisessa korostuvia tekijöitä ovat esimerkiksi suunnittelu, budjetointi, organisointi ja valvonta, kun taas ihmisten johtamisessa tärkeitä osa-alueita ovat kannustaminen, motivointi ja ihmisten houkutteleminen ”vision taakse”. Hyvä johtajuus sisältää ja elinvoimainen organisaatio tarvitsee molempia johtamisen tapoja. (Pietiläinen & Syväjärvi 2019, 205.)

Esihenkilö saa muut sitoutumaan tehtäviinsä ja johtajuuteen kuuluukin toiminnan ohjaus delegoimalla tehtäviä ja vastuuta (Aaltonen & Ristikangas 2015, Asiantuntijan ja esimiehen ilmitasot; Pietiläinen & Syväjärvi 2019, 159). Usein johtajalla huomattava vaikutus johtamaansa ryhmään ja työyhteisöön ja esihenkilön tehtävänä onkin tukea työyhteisön jäsenten kehittymistä yksilöinä ja ryhmänä. Lisäksi johtamistyöllä voi olla merkittävä yhteys myös liiketoiminnan tuottavuuteen. (Pietiläinen & Syväjärvi 2019, 9 & 159; Walker 2014, 504–505.)

### 3.4 Tulevaisuusnäkymät

Kokemustalous tarvitsee osaavia tekijöitä ja restonomitutkinto avaa ovia siihen. Restonomien osaamiselle palveluiden ja kokemusten tuottamisen asiantuntijoina tulee olemaan entistä suurempaa kysyntää tulevaisuudessa, sillä vaikka restonomitutkinto keskittyy matkailu-, ravitsemis- ja talousalaan, ovat palvelut ja kokemukset ”kaikkien alojen avaimia”. Esimerkiksi korona-ajan myötä monissa yrityksissä on pohdittu sitä, miten liiketoiminta saadaan tuotua virtuaalisesti esille ja millainen kokemus on kokonaisuudessaan. (Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a, 9:40-10:00 & 11:30-11:51.)

Digitalisaatio kehittyä ja palvelut sähköistyvät, mikä lisää muun muassa verkkokauppojen ja internetissä tehtävien tilausten yleistymistä entisestään kaikilla aloilla. Robotiikka tulee korvaamaan ihmisiä myös palvelutilanneissa esimerkiksi itsepalveluautomaattien muodossa, mutta toisaalta palveluvaltista asennetta, aitoja asiakaskohtaamisia tai ihmisten välistä vuorovaikutusta ei voi korvata roboteilla. Tulevaisuuden ruokalistat eivät ole enää paperisia, vaan ne ovat sähköisessä muodossa esimerkiksi tableteilla tai muilla välineillä. Työyhteisön sisäinen viestintä sekä asiakkaiden kanssa kommunikaatio siirtyvät entistä vahvemmin sähköisille

alustoille ja sosiaalinen media nousee tärkeimmäksi myynti- ja markkinointikanavaksi. (Adamsson ym. 2017, 55.)

Vaikka digitalisaatio jatkaa kehitystään, tulee todennäköisesti aina olemaan asiakkaita, jotka kaipaavat aitoja kohtaamisia asiakaspalvelijoiden kanssa, eivätkä halua siirtyä itsepalveluautomaatteihin. Siksi henkilökohtaisen, ihmisläheisen, vuorovaikutteisen, aidosti läsnäolevan ja yksilöllisesti räätälöidyn palvelun kysyntä tulee korostumaan ja kasvamaan ja tähän tarvitaan vieraanvaraisuusalan ammattilaisia. Palveluiden räätälöinti tulee olemaan entistä helpompaa automaation ja järjestelmien tarjoaman big datan avulla. Järjestelmät pystyvät luomaan tietokannan avulla asiakkaan profiiliin sopivia elämyksiä. (Adamsson ym. 2017, 55-57.)

Tulevaisuudessa työtehtävät ja -urat sekä työn tekemisen muodot monipuolistuvat. Etätyöstä ja hybridimallisesta työskentelystä, jossa vuorotellaan etätyön ja fyysisellä työpaikalla työskentelyn välillä, onkin digitalisaation ja korona-ajan myötä tullut uusi normaali. (Työterveyslaitos 2021.) Työelämän jatkuvassa muutoksen myötä yrittäjämäinen työskentely on yhä tavallisempaa ja tulonlähteitä saattaa olla useampi yhtä aikaa. Palkkatyön lisäksi voi toimia esimerkiksi kevytyrittäjänä. Keittiömaailmassakin teknologia tulee muuttamaan työn muotoja, tarvittavia henkilöstöresursseja ja osaamisvaatimuksia, kun käyttöön otetaan muun muassa älypatoja ja -uuneja. Digitalisaatio vähentää rutiinistyön määrää, mutta toisaalta keittiössä tullaan jatkossakin tarvitsemaan kädentaitajia. (Adamsson ym. 2017, 55-56; Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a, 17:01-17:15 & 17:45-18:01.)

Restonomeilla tulee olemaan entistä enemmän vapautta suunnitella ja toteuttaa työprosesseja itse, minkä vuoksi tulevaisuuden tehtävissä tarvitaan enenevässä määrin vastuullista autonomiaa. Tulevaisuudessa siirrytään työtehtäväfokusoituneesta työtehtävien kuvauksesta eli manuaaleista roolien fokukseseen. Työtehtävien sekä työntekijöille ja tiimeille asetettujen vaatimusten ja osaamistarpeiden kuvailu vaihtuu työssä tarvittavien roolien kuvailuksi. On osattava vaihtaa roolista toiseen, esimerkiksi positiivisen energian levittäjästä asiakkaan tarpeisiin reagoijaksi tai ratkaisukeskeiseksi tekijäksi. Muuttuva työelämä vaatiikin työntekijöiltä muun muassa ratkaisukeskeisyyttä, sosiaalista älykkyyttä, joustavuutta ja ketteryyttä, intoa, ennakoitokykyä, asiakkaan lukutaitoa, palveluorientoituneisuutta, digitaalisen palvelu- ja elämysmaailman kokonaisuuden hallintaa sekä motivoivan ja yksilöllisen etäjohtamisen osaamista. Suurimpia haasteita modernissa liikkuvassa ja monipaikkaisessa työssä ovat muun muassa tietoturvallisuuteen ja yhteisöllisyyteen liittyvät kysymykset. Teknologiaosaamisen, tiedolla johtamisen sekä työyhteisössä vallitsevan luottamuksen ja arvostuksen merkitys kasvavat. Toisaalta tarvitaan myös luovuutta ja jopa ripaus mielikuvitusta, rohkeutta ja ennakkoluulottomuutta, sillä vain siten voidaan luoda täysin uudenlaisia odottamattomia palveluelämyksiä. (Adamsson ym. 2017, 57 & 63-65.)

Suuri osa restonomeista tahtoo edetä urallaan ja vain harvalle suorittavissa tehtävissä työskentely vastaa sitä, mitä työltä odotetaan. Haluttuja tehtävänimikkeitä muutama vuosi valmistumisen jälkeen ovatkin muun muassa asiantuntija, kehittämispäällikkö, opettaja, yrittäjä, henkilöstöpäällikkö, hotellinjohtaja ja esimies. Restonomien on tulevaisuudessakin hallittava suuria kokonaisuuksia ja osattava yhdistellä eri osaamisalueita. (Adamsson ym. 2017, 64.)

#### 4 Tutkimusprosessi

Osana opinnäytetyötä toteutettiin kyselytutkimus vuosina 2016–2021 suomalaisesta restonomitutkinnosta valmistuneille. Kyselyssä yhdistyivät kvantitatiiviset ja kvalitatiiviset tutkimusmenetelmät, mutta pääpaino oli avoimissa kysymyksissä, sillä tavoitteena oli saada laajaa tietoa avointen vastausten kautta. Tutkimuksessa kerätty tieto painottui vastaajien koulutukseen, työllistymiseen, työtehtäviin ja urahaaveisiin. Lisäksi kyselyssä tiedusteltiin vastaajien ajatuksia restonomin tutkinnosta ja sen vaikutuksista työllistymiseen. Työssä tutkittiin myös työllistymiskanavia ja piilotyöpaikkoja, joten selvityksen myötä urapalvelut saavat ajankohtaista tietoa muun muassa siitä, millä keinoin restonomialumnit ovat päässeet kiinni tehtäviinsä. Tutkimusaineistoa keräämällä ja siitä tehtyjen johtopäätösten avulla luotiin ajantasainen katsaus suomalaisesta restonomitutkinnosta viime vuosina valmistuneiden urapolkuihin ja niihin vaikuttaviin tekijöihin. Osana tutkimusta luotiin toimeksiantajan toiveen mukaisesti restonomin visuaalinen urapolku persoonia hyödyntämällä.

Tutkimuksen kohderyhmäksi rajattiin kaikki vuosina 2016–2021 suomalaisesta restonomitutkinnosta valmistuneet henkilöt. Kohderyhmäksi ei rajattu vain jostakin tietystä ammattikorkeakoulusta valmistuneita, sillä tutkimuksen tavoitteena oli kerätä mahdollisimman monipuolista tietoa restonomien urapoluista. Oletuksena oli, että muun muassa asuinpaikkakunta ja opintojen erilaiset suuntautumisalalat voivat vaikuttaa siihen, millaisiin tehtäviin restonomit päätyvät. Tutkimuksessa kartoitettiin myös, vastaavatko suuntautumisalalat niitä työtehtäviä, joihin on työllistytty eli työllistyvätkö esimerkiksi matkailupalveluiden tuottamista opiskelleet matkanjärjestäjiksi tai tapahtuma-alaa opiskelleet tapahtumatuottajiksi. Valmistumisaika rajattiin viimeisiin viiteen vuoteen sillä perusteella, että vastausten tavoitteena oli tarjota ajankohtaista dataa restonomien työllistymistilanteesta.

Ennen tätä tutkimusta Laurean urapalveluilla ei ollut tuoretta dataa siitä, millaisiin tehtäviin restonomit työllistyvät muutaman vuoden sisällä valmistumisestaan ja miten ura kehittyy. Urapalveluiden hallinnoimassa Laurean uraportaalissa, JobTeaserissa, on tarjolla muun muassa alakohtaisia uravinkkejä ja työllistymistietoa, neuvoja työnhakuun ja osaamisen tunnistamiseen ja sanoittamiseen sekä tietopaketti valmistuvalle opiskelijalle. Varsinaista tarkempaa kartoitusta restonomiopiskelijoiden työllistymisestä omalle alalleen ei ole JobTeaserissa

saatavilla, sillä alakohtaista työllistymistilannetta käsittelevässä julkaisussa käsitellään myös muiden kuin restonomiksi valmistuneiden tilannetta. Tutkimustulokset ovatkin hyödyllisiä niin toimeksiantajalle kuin myös esimerkiksi restonomiopiskelijoille, restonomiopintoja harkitseville, jo valmistuneille restonomeille ja kaikille muille, jotka kaipaavat tietoa restonomien urapoluista ja työllistymisestä.

#### 4.1 Tutkimusongelma ja -kysymykset

Opinnäytetyön tutkimusongelmana oli selvittää vuosien 2016–2021 välillä valmistuneiden restonomien työllistymistä ja urakehitystä valmistumisen jälkeen. Työssä keskityttiin siihen, millaisiin tehtäviin suomalaisella matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattikorkeakoulututkinnolla on mahdollista työllistyä ja erityisesti tarkasteltiin asiantuntija-, esihenkilö- ja johtotehtäviin työllistymistä. Tutkimuskysymysten tarkoituksena oli lähestyä tutkimusongelmaa objektiivisesti ja monesta näkökulmasta. Tutkimusongelman pohjalta työlle muotoutuneet tutkimuskysymykset olivat:

- Millaisen pohjan restonomikoulutus antaa työelämään?
- Mitkä toimialat työllistävät restonomeja eniten?
- Millaisiin työtehtäviin restonomiksi valmistuneet työllistyvät?
- Mitkä tehtävänimikkeet ovat yleisimpiä?
- Miten yleistä yrittäjyys on restonomien keskuudessa?
- Miten restonomit työllistyvät tehtäviinsä?
- Miten ura kehittyy muutaman vuoden sisällä valmistumisesta?
- Miten hyvin restonomitutkinto tunnetaan työelämässä?

Kyselytutkimuksen sisältö muotoutui tutkimuskysymysten perusteella, sillä tavoitteena oli saada vastaus jokaiseen tutkimuskysymykseen ja kerätyn tiedon avulla vastata tutkimusongelmaan. Kyselyn rakenne eteni vastaajien taustatiedoista koulutusta käsitteleviin kysymyksiin ja lopulta työllistymiskysymyksiin. Taustatietoihin ja pieni osa koulutukseen ja työllistymiseen liittyvistä kysymyksistä oli strukturoituja. Suurin osa kysymyksistä pidettiin avoimina, sillä avointen vastausten kautta voi nousta esille odottamattomia asioita ja oleellisia tiedonjyviä, joita ei usein suljetuilla kysymyksillä onnistuttaisi saamaan selville. Avoimet kysymykset antavat vastaajille myös tilaisuuden kuvailla ajatuksia ja tunteita omin sanoin.

#### 4.2 Tutkimusmenetelmät

Tämän työn tutkimusote oli laadullinen ja tutkimusmenetelmänä toimi kysely, johon yhdisteltiin kvantitatiivista tutkimusmenetelmää. Pääpaino oli kuitenkin laadullisessa tutkimuksessa, sillä tarkoituksena oli selvittää avointen kysymysten avulla asioita, joita ei pysty mittaamaan määrällisesti. Tällaisia asioita olivat muun muassa vastaajien omat kokemukset ja ajatukset. Lisäksi jotkut kysymykset esitettiin monivalintamuodossa.

Tutkimuksessa noudatettiin hyviä tieteellisiä menettelytapoja työn suunnittelusta sen julkaisuun asti. Tutkimuseettisten normien ja keskustelun tarkoituksena on vaikuttaa tutkimustoimintaan hyviä käytäntöjä edistämällä (Kuula 2011, 22). Hyvien tieteellisten menettelytapojen noudattaminen takaa parhaalla mahdollisella tavalla tutkimuksen luotettavuuden ja uskottavuuden. Tärkeitä menettelytapoja ovat muun muassa rehellisyys, tutkimustyöhön, tulosten tallentamiseen ja arviointiin liittyvä tarkkuus ja huolellisuus sekä tieteellisen tiedon luonteen liittyvä avoimuus tutkimustulosten julkaisun suhteen. On myös suunniteltava, toteutettava ja raportoitava työ yksityiskohtaisesti sekä annettava tunnustusta asianmukaisesti muiden tutkijoiden työlle. Tämän vuoksi esimerkiksi lähdeviittausten asianmukainen merkitseminen on tarpeellista ja hyvien tieteellisten menettelytapojen mukaista. (Kuula 2011, 25–26.)

Kvantitatiivisessa eli määrällisessä tai tilastollisessa tutkimuksessa selvitetään muun muassa lukumääriin ja prosenttiosuuksiin liittyviä kysymyksiä, mikä edellyttää tarpeeksi suurta otosta. Aineiston keruuseen liittyvät yleensä standardoidut tutkimuslomakkeet valmiine vastausvaihtoehtoineen ja tulosten havainnollistamisessa hyödynnetään taulukoita ja kuvioita. Kvantitatiivisella tutkimuksella saadaan usein selvitettyä tutkittavien asioiden nykytilaa, mutta syyt jäävät vähemmälle huomiolle. (Heikkilä 2014, 15.) Tässä tutkimuksessa käytettiin määrällistä tutkimusotetta, kun selvitettiin vastaajien taustatietoja, kuten ikää ja sukupuolta tai esimerkiksi valmistumisvuotta. Edellä mainittuja asioita oli järkevintä mitata määrällisesti, sillä niistä pystyi myös helposti luomaan havainnollistavia diagrammeja esimerkiksi vastaajien ikäjakaumasta.

Kvalitatiivisessa eli laadullisessa tutkimuksessa aineistoa sen sijaan kerätään vähemmän strukturoidusti ja usein tekstimuodossa. (Heikkilä 2014, 15.) Yleisimpiä aineistonkeruumenetelmiä laadullisessa tutkimuksessa ovat haastattelu, kysely, havainnointi sekä erilaisista dokumenteista koottu tieto. Eri menetelmiä on mahdollista yhdistellä tai käyttää yksittäin tutkittavan ongelman mukaan ja riippuen tutkimusresursseista. Näitä aineistonkeruumenetelmiä voidaan käyttää laadullisen tutkimuksen lisäksi myös määrällisen tutkimuksen aineistoja kerätessä. (Sarajarvi & Tuomi 2018, 63.)

Työn tutkimusmenetelmänä käytettiin kyselyä, jonka tarkoituksena on kerätä aineistoa standardoidusti tietystä perusjoukosta, jonka kohdehenkilöt muodostavat. Tässä tutkimuksessa kohderyhmänä olivat vuosina 2016–2021 suomalaisista ammattikouluista restonomiksi valmistuneet henkilöt. Standardoituus merkitsee sitä, että kysymykset on esitettävä vastaajille täsmälleen samalla tavalla. Lomakkeen laadinnalla ja kysymyksenasettelulla voidaan tehostaa tutkimuksen onnistumista, joten kyselyn suunnittelu on tärkeää. (Hirsjärvi, Remes & Sajaavaara 2013, 193–198.)

Tässä tutkimuksessa kaikki vastaajat vastasivat samanlaiseen kyselylomakkeeseen (Liite 2), joka luotiin Laurean E-lomakkeella. Kyselyyn liitettiin myös saate (Liite 1) ja

tietosuojaseloste. Kyselystä tehtiin sekä suomen- että englanninkieliset versiot, jotta se palvelisi mahdollisimman laajaa vastaajajoukkoa mukaan lukien muun muassa englanninkielisistä koulutusohjelmista valmistuneet restonomit, jotka eivät osaa suomea. Tarkoituksena oli tutkia sitä, oliko kielitaito ja -muuri vaikuttanut työllistymiseen. Kysymykset käännettiin suomesta englanniksi mahdollisimman sanatarkasti, jotta merkitykset eivät muuttuisi ja kysely pysyisi standardoituna. Kysymykset olivat kaikille samoja ja pakollisia lukuun ottamatta tarkentavia kysymyksiä, joihin pyydettiin vastaamaan siinä tapauksessa, jos vastaaja kertoi esimerkiksi työllistyneensä jotakin muuta kautta kuin mitä vastausvaihtoehdoissa oli valittavana.

Kyselyssä käytettiin paljon avoimia kysymyksiä. Tällä tarkoitetaan kysymysmuotoa, jolloin esitetään pelkästään kysymys tai jätetään tyhjä tila vastausta varten. Esimerkiksi ”Kuinka haastavana olet kokenut töiden saamisen?” on avoin kysymys. Avointen kysymysten avulla ajatellaan olevan mahdollista saada esille sellaisia näkökulmia, joita tutkija ei muuten tulisi ajatelleeksi. Etuna on se, että vastaajat voivat ilmaista itseään omin sanoin. Avoimilla kysymyksillä voidaan myös osoittaa vastaajien keskeiset ajatukset ja asiaan liittyvät tunteet sekä tunnistaa vastaajien viitekehyksiä. Monivalintakysymyksiin annettujen poikkeavien vastausten tulkinta helpottuu avointen kysymysten avulla. Toisaalta avoimia vastauksia voi olla haastavaa käsitellä, sillä aineisto on sisällöltään kirjavaa ja jopa epäluotettavaa. (Hirsjärvi ym. 2013, 198–201.)

Lisäksi kyselyssä käytettiin monivalintakysymyksiä, joissa vastausvaihtoehdot oli laadittu valmiiksi ja vastaaja valitsi niistä sopivimman tai joissakin tapauksissa useamman sopivan vaihtoehdon (Hirsjärvi ym. 2013, 199). Esimerkiksi kysymyksessä ”Millainen työllisyystilanteesi on tällä hetkellä?” oli valmiit vastausvaihtoehdot ”Olen kokoaikatyössä”, ”Olen osa-aikatyössä”, ”Toimin yrittäjänä”, ”Olen työtön”, ”Olen lomautettuna”, ”Opiskelen” tai ”Jotakin muuta”. Tämän kysymyksen kohdalla esitettiin jatkokysymys, mikäli vastaaja kertoi olevansa yrittäjä, opiskelija tai jotakin muuta. Tässä tapauksessa on kyseessä strukturoidun kysymyksen ja avoimen kysymyksen välimuoto, jossa valmiiden vastausvaihtoehtojen jälkeen esitetään avoin kysymys. Monivalintakysymysten etuna on, että niiden avulla voidaan tuottaa helposti vertailtavia ja vähemmän kirjavia vastauksia, joita on avoimia vastauksia paljon helpompaa analysoida tietokoneella. Ongelmana kuitenkin on, että monivalintakysymykset eivät jätä vastaajan omille ajatuksille tilaa, vaan rajaavat vastauksen valmiiksi rakennettuihin vaihtoehtoihin. (Hirsjärvi ym. 2013, 199–201.)

Kyselytutkimuksen etuna on muun muassa se, että sen avulla voidaan kerätä laaja tutkimusaineisto tehokkaasti ja tutkijan aikaa ja vaivannäköä säästämällä. Kyselyllä voidaan myös tavoittaa suuri joukko vastaajia ja kysyä monia asioita. Huolellisesti suunnitellun kyselylomakkeen aikataulu ja kustannukset on mahdollista arvioida varsin tarkasti, ja kyselylomake voidaan melko vaivattomasti käsitellä tallennettuun formaattiin ja analysoida tietokoneohjelmilla. Toisaalta kyselytutkimus ei ole menetelmänä ongelmaton ja tulosten tulkinta voi olla

haastavaa. Kyselyssä ei ole esimerkiksi mahdollista varmistua siitä, miten vakavasti vastaajat ovat suhtautuneet tutkimukseen ja miten rehellisesti ja huolella he ovat vastauksensa muotoilleet. Lisäksi annetut vastausvaihtoehdot eivät välttämättä vastaajien näkökulmasta ole onnistuneita eikä väärinkäsityksiä voi kontrolloida. Toisinaan kato eli vastaamattomuus nousee melko suureksi. (Hirsjärvi ym. 2013, 197.)

#### 4.3 Aineiston keruu ja analysointi

Kyselytutkimuksessa aineistoa voidaan kerätä ainakin kahdella päämenetelmällä: posti- ja verkkokyselyllä tai kontrolloidulla kyselyllä. Tässä tutkimuksessa käytettiin verkkokyselyä, jossa oli kontrolloidun tai tarkemmin informoidun kyselyn elementtejä. Informoidulla kyselyllä tarkoitetaan sitä, että tutkija rekrytoi kyselyyn vastaajia sellaisista tilaisuuksista, joissa tutkimuksen kohdejoukot todennäköisesti ovat tavoitettavissa. Lomakkeet jakaessaan tutkija kertoo samalla tutkimuksen tarkoituksista. (Hirsjärvi ym. 2013, 196–197.)

Tässä Internetin välityksellä tapahtuneessa tutkimuksessa osallistujia rekrytoitiin opinnäytetyön laatijan verkostoista esimerkiksi kollegoiden ja vanhojen opiskelutovereiden, LinkedInin, alumniryhmien sekä Facebookin kautta. Nämä verkostot ja tiedotuskanavat valittiin, sillä niiden kautta koettiin olevan todennäköisintä saada kyselyn kohderyhmään sopivia vastaajia. Kyselyn yhteydessä olevassa saatteessa kerrottiin tutkimuksen tarkoituksesta ja tavoitteista. Kysely oli avoinna 27.10.–7.11.2021 ja vastaajien houkuttelun vuoksi kyselyyn vastanneiden kesken arvottiin Ticketmasterin elämyslahjakortti (30 €). Vastaajia saatiin yhteensä 48, mikä tuotti monipuolisen ja kirjavan aineiston, josta oli kuitenkin mahdollista vetää monia johtopäätöksiä, sillä vastauksissa oli yhteneväisyyksiä.

Tutkimuksen ydinasia on kerätyn aineiston analyysi, tulkinta ja johtopäätösten teko, sillä analyysivaiheessa tutkijalle selviää, millaisia vastauksia tai ratkaisuja hän saa ongelmiinsa. On myös mahdollista, että vasta analyysivaiheessa selviää lopullisesti, millä tavoin tutkimusongelma olisi kannattanut asettaa. Kun aineistoa järjestetään, on aluksi tehtävä tietojen tarkistus eli on tarkistettava, sisältyykö aineistoon selkeitä virheitä tai ovatko tiedot puutteellisia. Sen jälkeen tietoja voidaan vielä tarvittaessa täydentää esimerkiksi ottamalla yhteyttä vastaajiin, minkä jälkeen päästään järjestämään aineisto. (Hirsjärvi ym. 2013, 221–222.) Tämän kyselytutkimuksen aineisto vietiin Laurean E-lomakkeelta Microsoft Exceliin, jonka avulla tuloksia analysoitiin. Määrällisten kysymysten osalta laskettiin vastaajamääriä kunkin vastausvaihtoehdon osalta ja luotiin havainnollistavia kuvioita. Suurin osa kysymyksistä oli kuitenkin avoimia, joten tulosten analysointiin oli käytettävä laadullisia menetelmiä.

Laadullisessa tutkimuksessa analyysivaihe on usein mielenkiintoista aineiston elämänläheisyyden ja kirjavuuden vuoksi eikä aineiston laajuuden vuoksi kaikkea aineistoa ole välttämättä tarpeen edes analysoida. Kvalitatiivisen aineiston järjestely vaatii vaivannäköä, sillä aineistoa ei ole mahdollista koodata samalla tavalla kuin kvantitatiivisen tutkimuksen aineistoa.

Koodaamisella tarkoitetaan sitä, että jokaiselle tutkittavalle kohteelle annetaan jokin arvo kunkin muuttujan kohdalla. Laadullista aineistoa analysoidaan usein teemoittelemalla, sisällönerittelyllä ja diskurssianalyysillä. Diskurssianalyysissä osoitetaan kerätystä aineistosta näytteiden avulla puheen variaatioita ja sanojen käyttöä. (Hirsjärvi ym. 2013, 222–225.) Pääluvussa 5 tuodaankin tutkimustuloksia esille avoimista vastauksista poimittujen suorien lainausten kautta ja näiden kommenttien pohjalta esitetään johtopäätöksiä ja yhteenvetoja aineistosta.

Tutkimusaineistoa analysoitiin myös SWOT-menetelmää hyödyntäen. SWOT on lyhenne sanoista Strengths (Vahvuudet), Weaknesses (Heikkoudet), Opportunities (Mahdollisuudet) ja Threats (Uhat). Menetelmän avulla voidaan tarkastella ja tunnistaa nopeasti sisäisiä toimijoita, jotka vaikuttavat sisäiseen toimintaan sekä ulkoisia toimijoita, jotka riippuvat ulkopuolisesta ympäristöstä. SWOT-menetelmää käytetään esimerkiksi fasilitoidessa strategisten suunnitelmien kehittämistä, ja yksi menetelmän hyödyistä on sen yksinkertaisuus ja selkeä tapa esittää tavoitteita edesauttavia sekä hidastavia tekijöitä. Tulokset on SWOT-kaavion muodossa helppo esittää yleisölle. (Probert & Speth 2015, The SWOT Analysis.) SWOT-analyysi valittiin opinnäytetyön johtopäätösten esittämisen tueksi, sillä se järjestää yhteen restonomien työllistymisen ja urakehityksen mahdollisuuksia ja uhkia sekä restonomien henkilökohtaisia vahvuuksia ja heikkouksia, joilla voi olla merkitystä työuraan.

Lisäksi tutkimusvastausten perusteella muodostettiin kolme fiktiivistä persoonaa, joiden tarkoituksena oli visualisoida tuloksia. Persoonat luotiin Canva-ohjelmaa käyttäen osoitteessa <https://www.canva.com/>. Persoonien tavoitteena oli tiivistää vastauksia yhtenäiseksi kokonaisuudeksi hyödyntämällä liiketaloudessa usein käytettyä asiakaspersoonien tai ostajapersoonien luomista. Esimerkiksi ostajapersoonien luominen auttaa ymmärtämään asiakaskuntaa ja millaisia heidän ongelmansa ovat. Tämän tutkimuksen tapauksessa asiakaskunnan sijasta persoonat edustivat tutkimukseen vastanneita restonomeja, heidän ajatuksiaan ja kokemuksiaan opiskelusta ja työelämästä sekä mahdollisia ongelmia, joita he ovat kohdanneet. Ostajapersoonien luominen auttaa kohdentamaan sisältöä ja löytämään oikeita myyntiargumentteja – tässä tapauksessa restonomipersoonien oli tavoitteena tarjota tietoa muun muassa restonomiopiskelijoita ajatellen ja löytää heitä kiinnostavia asioita tutkimustulosten perusteella. (Kömulainen 2018, luku 2.)

## 5 Tutkimustulokset

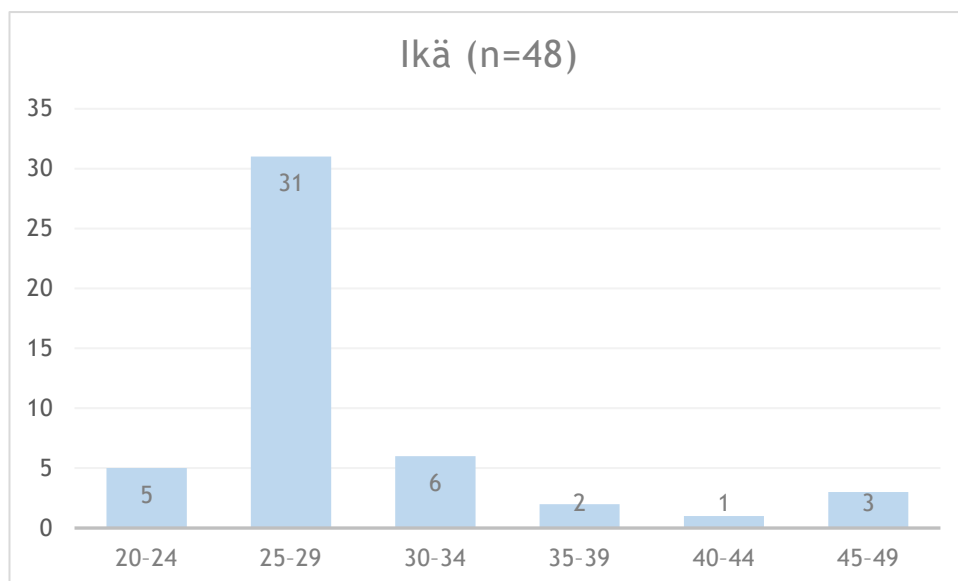
Kyselytutkimus keräsi 27.10.–7.11.2021 välisenä aikana yhteensä 48 vastaajaa, joista vain yksi vastasi englanniksi, ja hänkin oli suorittanut tutkintonsa suomeksi. Vastauksia englanninkielisestä koulutusohjelmasta valmistuneilta ei näin ollen saatu. Tässä pääluvussa esitetyt tulokset pohjautuvat kyselystä saatuihin vastauksiin ja saadut vastaukset on koottu kyselyrunгон

pohjalta laadittujen alaotsikoiden alle. Tutkimustulokset analysoitiin Microsoft Excel -taulukon avulla ja vastauksista luotiin havainnollistavia kuvia, kuvaajia ja diagrammeja Excelin ja Microsoft Wordin toiminnallisuuksia hyödyntäen. Sanapilvet toteutettiin WordArt-työkalulla osoitteessa <https://wordart.com/>.

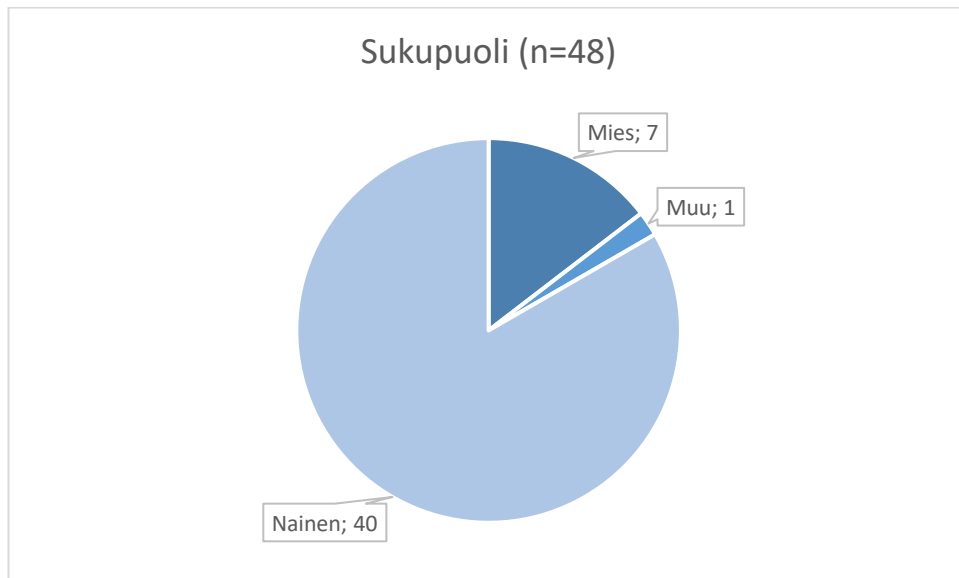
### 5.1 Taustatiedot

Taustatietojen avulla kartoitettiin vastaajan yleisprofiili. Kysymykset käsittelivät sukupuolta, ikää viiden vuoden tarkkuudella sekä asuinpaikkaa maakunnan tarkkuudella. Mikäli vastaaja ilmoitti asuinpaikakseen ulkomaat, pyydettiin asuinpaikka kertomaan valtion tarkkuudella. Taustatietojen avulla pyrittiin hahmottelemaan tyypillinen kyselyyn vastaaja eli vuosina 2016–2021 valmistunut restonomi.

Kyselyyn vastanneet olivat iältään 20–49-vuotiaita. Heistä 31 sijoittui ikähaarukkaan 25–29. 20–24-vuotiaita oli 5, 30–34-vuotiaita 6, 35–39-vuotiaita 2, 40–44-vuotiaita 1 ja 45–49-vuotiaita 3. Vastaaajajoukko edusti hyvin matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tyypillistä sukupuoli-jakaumaa: naisia oli 40, miehiä 7 ja muita 1.

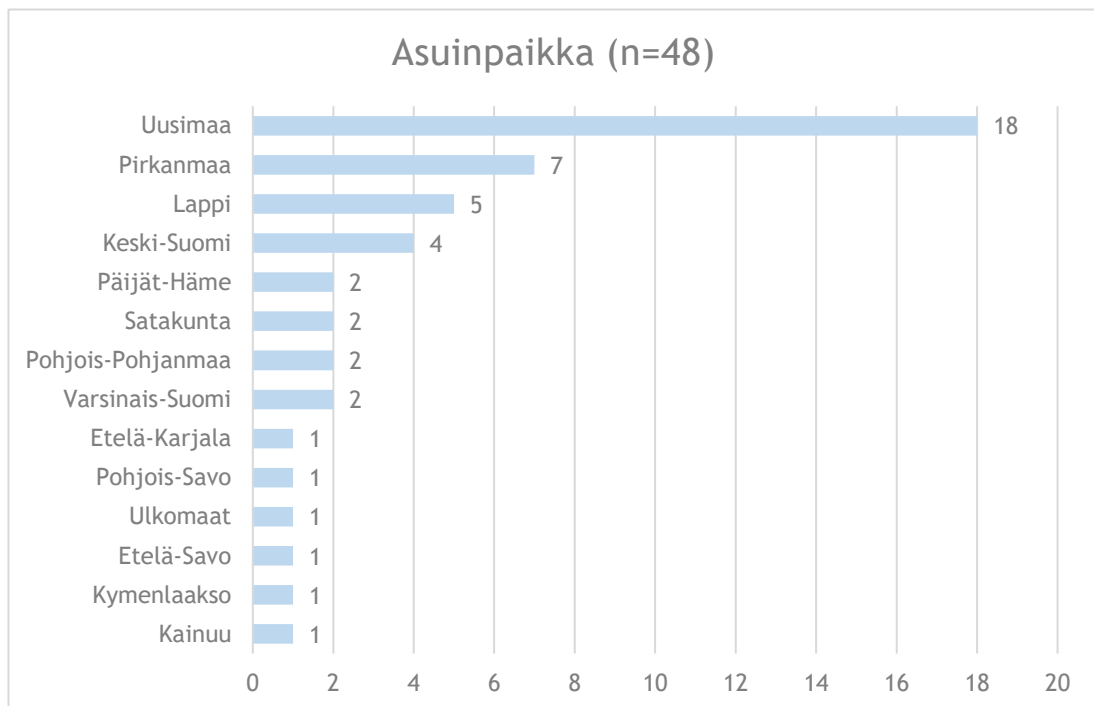


Kuvio 1: Kyselyyn vastanneiden ikäjakauma



Kuvio 2: Kyselyyn vastanneiden sukupuolijakauma

Vastaajat asuivat tasaisesti eri puolilla Suomea painottuen kuitenkin Uudenmaan, Pirkanmaan, Lapin ja Keski-Suomen maakuntiin. Asuinpaikakseen Uudenmaan ilmoitti 18 vastaajaa. Pirkanmaalla asui 7 vastaajaa, Lapissa 5 ja Keski-Suomessa 4. Päijät-Hämeessä, Satakunnassa, Pohjois-Pohjanmaalla ja Varsinais-Suomessa asui kussakin 2 vastaajaa, kun taas Etelä-Karjalassa, Pohjois-Savossa, Etelä-Savossa, Kymenlaaksossa ja Kainuussa asui kussakin yksi vastaaja. Yksi vastaaja ilmoitti asuvansa ulkomailla, Maltalla.



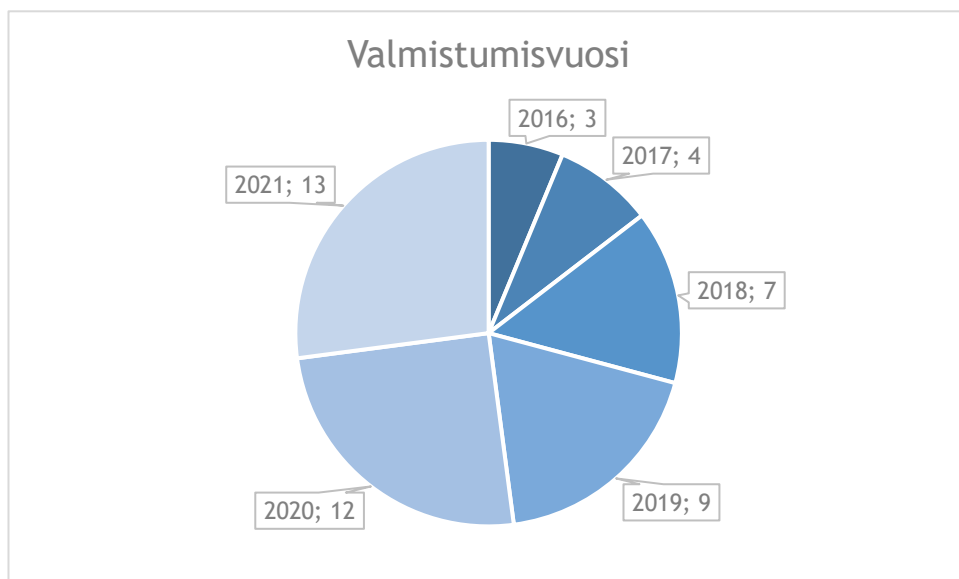
Kuvio 3: Vastaajien asuinpaikat

## 5.2 Restonomikoulutus

Kyselytutkimuksen restonomikoulutusta käsittelevässä osiossa vastaajia pyydettiin ilmoittamaan valmistumisvuotensa, oppilaitoksensa, koulutusohjelmansa sekä erikoistumisalansa. Näiden vastausten kautta oli tarkoituksena saada tietoa siitä, miten hyvin restonomien koulutusta vastaa työtehtäviä, joihin he työllistyvät ja liittyvätkö tulevaisuuden urahaaveet erityisesti niihin tehtäviin, joihin vastaajat olivat jo opiskeluaikana syventyneet. Lisäksi kysyttiin, miten kansainvälisyys näkyi opinnoissa ja millaisissa tehtävissä vastaajat olivat suorittaneet työharjoittelunsa sekä näiden vaikutusta työelämään. Näiden kysymysten tavoitteena oli kerätä tietoa muun muassa siitä, oliko kansainvälisyysopinnoilla yhteyttä esimerkiksi ulkomailla työskentelyyn, millaisia taitoja työharjoittelut kehittivät ja työllistykö moni vastaaja työharjoittelunsa myötä.

Kyselyssä kartoitettiin myös, olivatko vastaajat suorittaneet restonomin YAMK-tutkinnon alemman korkeakoulututkintonsa lisäksi ja sitä, millä tavalla tutkinnon suorittaneet kokivat jatko-opintojen vaikuttaneen uraansa. 48 vastaajasta yksi opiskeli vastaushetkellä restonomin YAMK-tutkintoa, mutta kukaan ei toistaiseksi ollut valmistunut tutkinnosta, joten näin ollen sen mahdollisia vaikutuksia urakehitykseen ei vastausten perusteella voi arvioida.

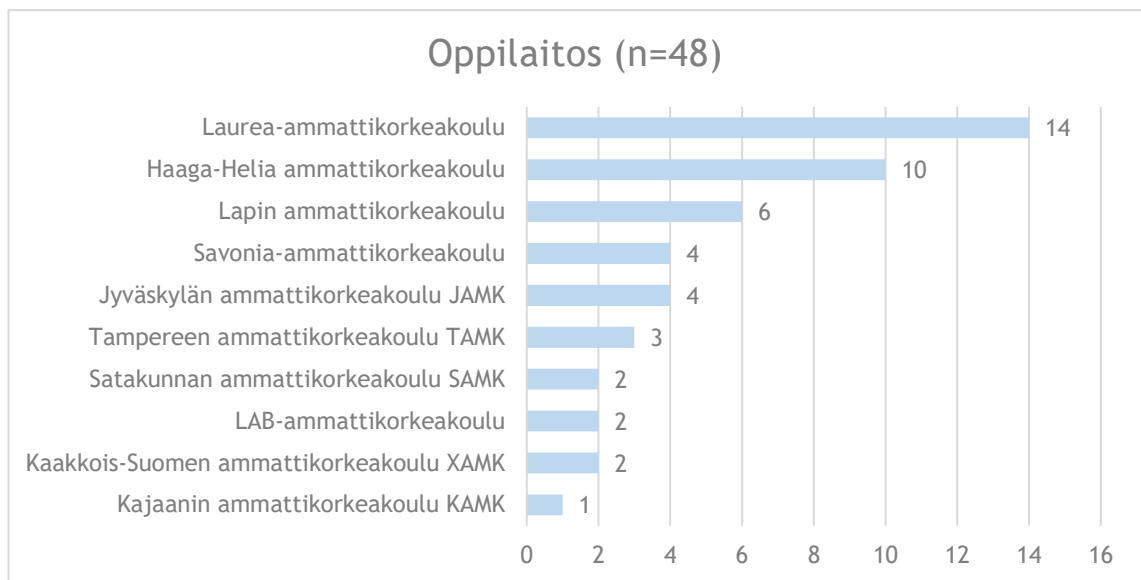
Kyselyn kohderyhmänä olivat vuosina 2016–2021 restonomiksi valmistuneet ja kuvio 4 havainnollistaa, että vastaajia saatiin kaikkina näinä vuosina valmistuneilta. Noin puolet vastaajista oli valmistunut joko vuosina 2021 (13 vastaajaa) tai 2020 (12 vastaajaa). Vuonna 2019 oli valmistunut 9 vastaajaa, 2018 valmistuneita oli 7, 2017 valmistuneita 4 ja 2016 valmistuneita 3. Kaikkien 48 vastaajan tutkintokieli oli suomi.



Kuvio 4: Vastaajien valmistumisvuodet

### 5.2.1 Oppilaitokset ja niiden vahvuudet

Suurin osa suomalaista restonomikoulutusta tarjoavista ammattikorkeakouluista oli vastauksissa edustettuina. Vastaajista puolet oli opiskellut restonomiksi joko Laurea-ammattikorkeakoulussa (14 vastaajaa) tai Haaga-Helia ammattikorkeakoulussa (10 vastaajaa). Puolet sen sijaan oli suorittanut tutkintonsa Lapin ammattikorkeakoulussa, Savonia-ammattikorkeakoulussa, Jyväskylän ammattikorkeakoulussa JAMK:ssa, Tampereen ammattikorkeakoulussa TAMK:ssa, Satakunnan ammattikorkeakoulussa SAMK:ssa, LAB-ammattikorkeakoulussa, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulussa XAMK:ssa tai Kajaanin ammattikorkeakoulussa KAMK:ssa. Uupumaan jäivät ainoastaan Seinäjoen ammattikorkeakoulun SeAMK:n, Karelia-ammattikorkeakoulun sekä Höögskolan på Ålandin alumnienvastaukset.

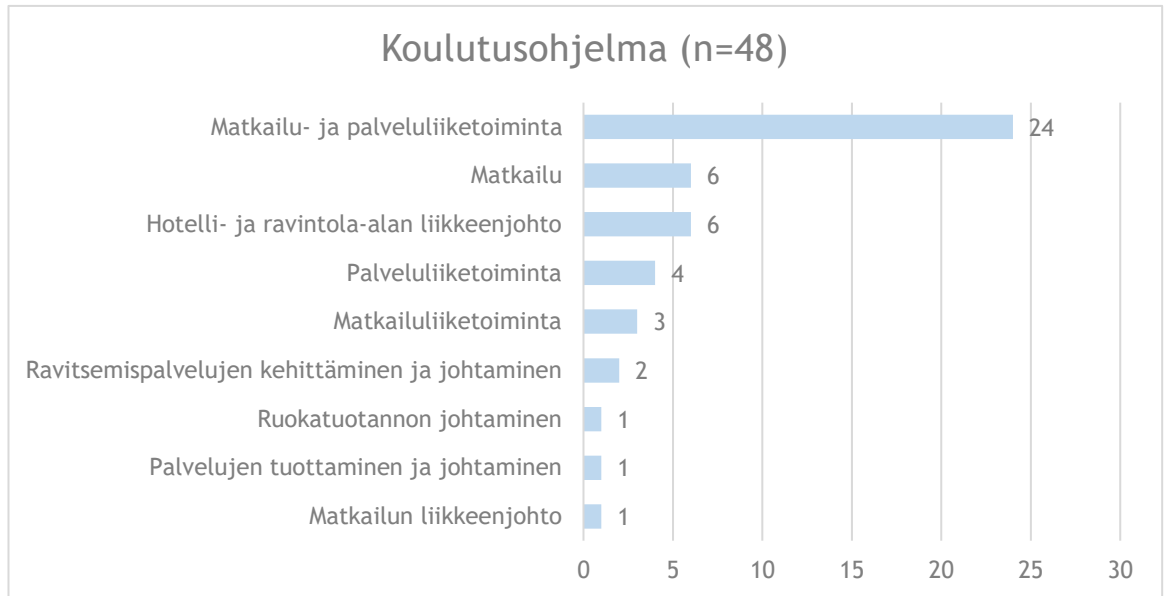


Kuvio 5: Oppilaitokset, joissa restonomitutkinto oli suoritettu

Vastaajia pyydettiin luettelemaan heidän oppilaitostensa erityisiä vahvuuksia restonomitutkinnossa ja yleisellä tasolla. Suurimmat vahvuudet liittyivät vastaajien mielestä paljolti opetuksen laatuun: opettajat olivat ammattitaitoisia, opetus työelämälähtöistä ja käytännönläheistä ja projektityöskentelyä oli paljon. Lisäksi monipuolista koulutustarjontaa ja opintojen kansainvälisyyttä arvostettiin. Moni vastaaja mainitsi vahvuutena myös opintojen joustavuuden, mikä on tärkeää erityisesti monimuoto-opiskelijoille sekä muille, jotka esimerkiksi työskentelevät opintojensa ohessa. Joustavuuteen liittyy myös se, että erilaiset oppijat otettiin hyvin huomioon opinnoissa. Joidenkin mielestä oppilaitoksen hyvä maine ja verkostoitumismahdollisuudet olivat tärkeitä vahvuuksia ja moni ravitsemispalveluihin suuntautunut vastaaja kehui koulunsa oppimisympäristöä, kuten tasokasta opetuskeittiötä. Vastausten perusteella luotiin sanapilvi (Kuvio 6).



%), matkailuliiketoiminnan (3; 6 %) tai ravitsemispalvelujen kehittämisen ja johtamisen (2; 4 %) koulutusohjelmassa. Lisäksi yksittäiset vastaajat olivat opiskelleet ruokatuotannon johtamista, palvelujen tuottamista ja johtamista tai matkailun liikkeenjohtoa.



Kuvio 7: Koulutusohjelmat, joissa vastaajat ilmoittivat opiskelleensa

Restonomien suuntautumisvaihtoehtoista ylivoimaisesti suosituimpia kyselyyn vastanneiden keskuudessa olivat tapahtumat ja matkailu. Kyselyyn vastanneista noin viidennes (10 vastaajaa) mainitsi suuntautuneensa yhtenä tai ainoana erikoistumisalanaan tapahtumiin, tapahtumatuotantoon tai tapahtumajohtamiseen. Usealla vastaajalla tapahtuma-ala yhdistyi esimerkiksi markkinointiin tai palvelumuotoiluun. Lähes yhtä moni ilmoitti erikoistuneensa matkailuun, ja jotkut olivat yhdistäneet matkailun erikoistumisopinnot muun muassa konseptointiin tai majoitus- tai ravitsemispalveluihin. Palveluprosessien kehittäminen ja palveluliiketoiminnan osaaminen korostuivat monen vastaajan opinnoissa.

Lisäksi melko moni oli erikoistunut ravitsemispalveluihin, kuten kestävään gastronomiaan, ravitsemispalvelujen kehittämiseen ja johtamiseen tai ravintolan liikkeenjohtoon. Muutama vastaaja oli suuntautunut pelkästään majoituspalveluihin. Yksittäisinä suuntautumisvaihtoehtoina harvinaisempia olivat sosiaalinen media ja markkinointi, viestintä, hyvinvointimatkailu ja liikuntapalvelut, yrittäjyys, henkilöstövoimavarat, esihenkilötyö ja käyttäjälähtöiset tilat.

Kuusi vastaajaa ilmoitti, että he eivät erikoistuneet mihinkään tiettyyn osa-alueeseen opinnoissaan, vaikka jotkut ilmoittivat kuitenkin pääpainonsa olleen esimerkiksi matkailussa tai ravitsemispalveluissa. Moni heistä oli opiskellut matkailu- ja palveluliiketoiminnan tai palveluliiketoiminnan koulutusohjelmassa, jossa tarkastellaan alaa laajasta perspektiivistä.

Muutaman vastaajan mukaan heidän koulutusohjelmissaan ei ollut lainkaan erikoistumispolkuja, vaan koulutusohjelma oli kaikille sama.

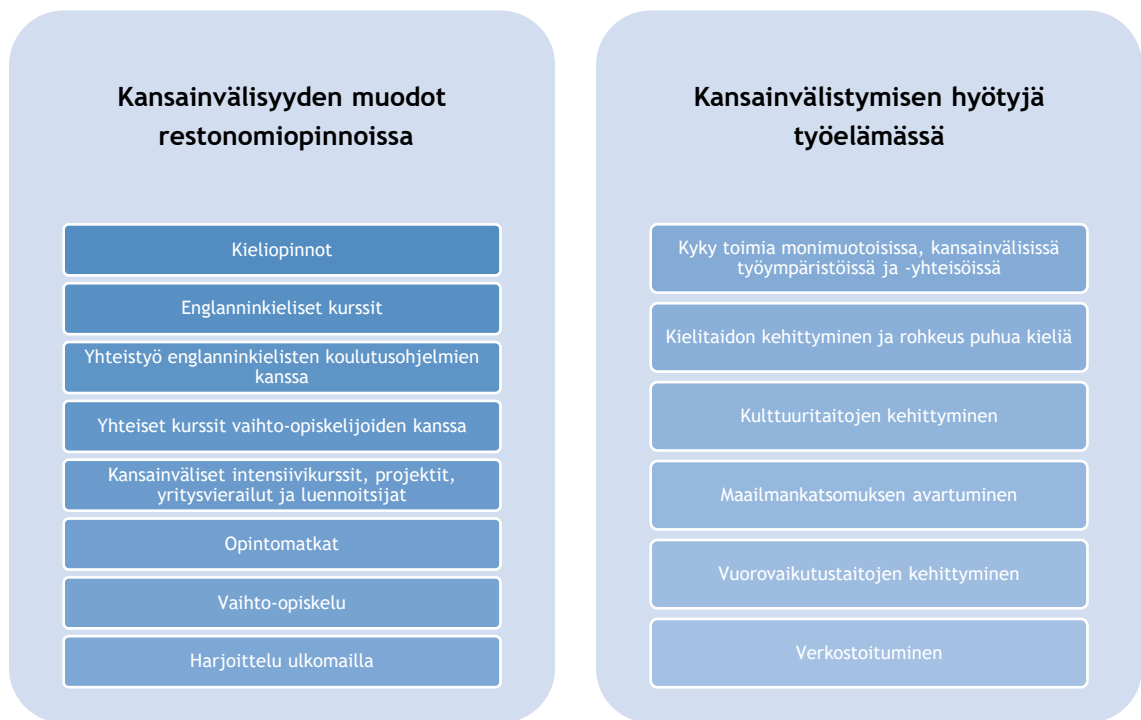


Kuvio 8: Vastaajien ilmoittamat erikoistumisalat

### 5.2.3 Kansainvälisyys ja työharjoittelu

Kyselyssä tiedusteltiin, millä tavoin kansainvälisyys oli läsnä vastaajien restonomiopinnoissa, ja miten he kokivat sen vaikuttaneen uraansa. Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opinnoissa kansainvälisyys on yleensä alan globaaliuden vuoksi ainakin jossain määrin läsnä, minkä vuoksi kartoitettiin myös kansainvälisyysopintojen mahdollista vaikutusta urakehitykseen. Restonomeilla on lähtökohtaisesti laajat mahdollisuudet ja valmiudet toimia kansainvälisissä ympäristöissä niin kotimaassa kuin ulkomaillakin.

Kuviosta 9 selviää tarkemmin kansainvälisyyden muotoja, joita vastaajien restonomiopinnoissa oli sekä etuja, mitä opintojen kansainvälisyys oli kyselyyn vastanneille tarjonnut:



Kuvio 9: Vastaajien ilmoittamia kansainvälisyyden muotoja restonomiopinnoissa ja niiden hyötyjä työelämässä

Moni vastaaja kertoi oppilaitoksen ilmapiirin olleen kansainvälinen ja kansainvälisyyden olleen vahvasti läsnä opinnoissa muun muassa englanninkielisten kurssien, kansainvälisten intensiivijaksojen ja projektien sekä opintomatkojen ja ulkomaisten luennoitsijoiden myötä. Useat vastaajat kokivat kielitaitonsa kohentuneen opintojensa aikana, mistä on ollut myös hyötyä työelämässä. Monet myös tunsivat, että vaihto-opiskeluun kannustettiin ja jotkut olivatkin olleet vaihdossa tai työharjoittelussa muun muassa Espanjassa, Irlannissa ja Kanadassa. Lisäksi moni vastaaja kertoi päässeensä kotikampuksellaan tekemään projekteja ja verkostoitumaan vaihto-opiskelijoiden kanssa. Osa vastaajista koki kansainvälisyyden vaikuttaneen positiivisesti työelämässä:

*”Sain paljon hyvää oppia kansainvälisessä ympäristössä oppimiseen ja kielitaitoni kehittyi valtavasti.”*

*”Uraani kansainvälisyys on vaikuttanut avarampana maailmankatsomuksena, rohkeutena puhua kieliä sekä ymmärryksenä siitä, kuinka korkeatasoinen työntekijän asema on Suomessa.”*

*”On helpompi lähestyä ulkomaisia työnantajia ja heittäytyä työelämään.”*

*”Käytin opiskelemiani kieliä työssä.”*

Toisaalta monen vastaajan mielestä opintojen kansainvälisyys ei erityisemmin näkynyt heidän urallaan, vaikka he olisivat osallistuneet kansainväliseen toimintaan varsin aktiivisestikin:

*”[Kansainvälisyys oli läsnä] oman opiskeluvaihdon kautta, vaihto-opiskelijoiden, jotka opiskelivat omalla kampuksella, yhteistöiden kautta. En koe kansainvälisyydellä olleen mitenkään erityistä vaikutusta uraani.”*

*”Meillä oli muutamia kansainvälisiä kursseja, joissa oli vaihto-oppilaita mukana ja opetus englanniksi. Lisäksi nuo opintomatkat. En usko sen kyllä vaikuttaneeni uraani mitenkään.”*

Jotkut vastaajat olivat kokeneet restonomiopintojen kansainvälisyyden jopa negatiivisena. Toiset taas eivät esimerkiksi elämäntilanteensa tai monimuoto-opiskelun vuoksi päässeet kansainvälistymään niin paljon kuin he ehkä olisivat tahtoneet ja muutamaa kansainväliset opinnot eivät kiinnostaneet, vaikka niihin kannustettiin. Joillakin taas koronapandemia muutti suunnitelmia.

*”Viimeisen vuoden opinnot pyörivät vahvasti Kiinan ja heidän yhteistyökumppaninsa ympärillä. En koe, että tämä olisi vaikuttanut uraani mitenkään, pikemminkin päinvastoin. Viimeisenä opiskeluvuotena liiallinen Kiina-hehku alkoi jo hieman kyllästyttää.”*

*”Olin monimuoto-opiskelija, en kiinnittänyt huomiota kansainvälisyyteen.”*

Vaikka moni vastaaja painottikin kielitaitonsa kohentuneen opinnoissa, olisivat jotkut kaivaneet vielä lisää kieliopintoja. Vaihto-opiskeluun kannustettiin useissa oppilaitoksissa, mutta jotkut kertoivat vaihtokohteita olleen liian vähän ja opintojen aikataulutuksen vuoksi haastavaa. Toisaalta myös omalla aktiivisuudella koettiin olevan merkitystä kansainvälistymisen osalta.

Opinnoissa suoritettujen työharjoitteluiden osalta vastaajia pyydettiin kertomaan, millaisissa tehtävissä he olivat harjoittelunsa suorittaneet ja kokivatko he hyötynensä niistä työelämässä. Harjoitteluiden tarkoituksena on syventää ammatillista osaamista ja työelämätaitoja, ja monelle se voi tarkoittaa myös tilaisuutta kokeilla erilaisia tehtäviä. Työharjoittelu voi auttaa hahmottamaan omia urahaaveita ja myös konkreettisesti auttaa työllistymään. Harjoittelunäkökulma otettiin kyselyyn mukaan, jotta voitaisiin tutkia, millaisia valmiuksia käytännön työtehtävissä suoritettavat harjoittelut antavat ja miten harjoitteluista saatu työkokemus voi auttaa restonomien uralla eteenpäin.

Useimmat vastaajat olivat suorittaneensa restonomiopintojensa työharjoittelut majoitus- ja ravitsemispalveluiden parissa ravintolassa, baarissa, kahvilassa tai hotellissa tai kaupan alalla muun muassa alkoholimyymälässä. Muutama oli päässyt harjoitteluun tapahtuma- tai

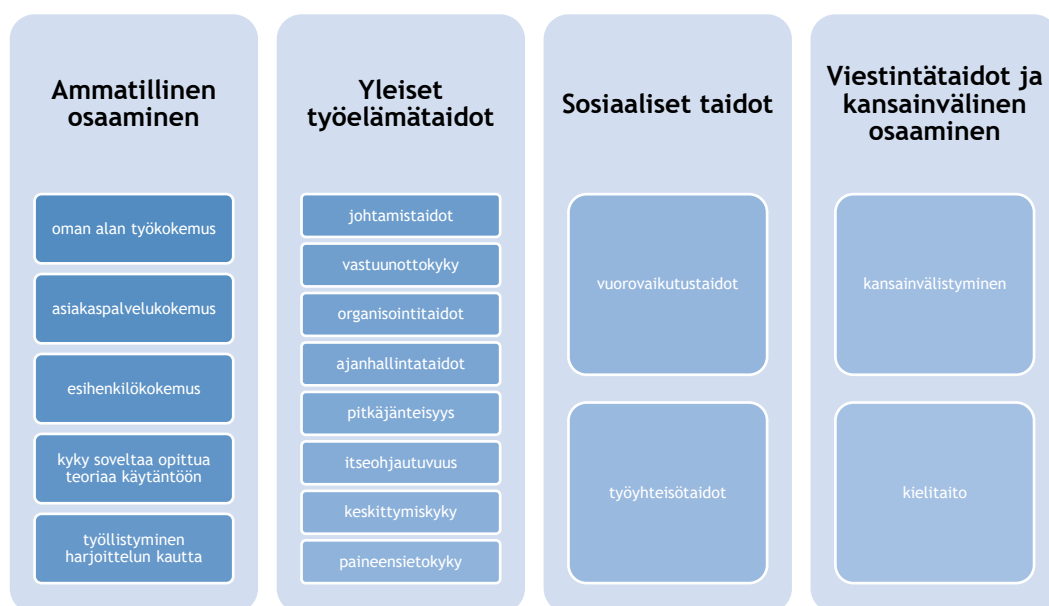
matkatoimistoon, lentokentälle, markkinoinnin ja sisällöntuotannon pariin, esihenkilötehtäviin tai HR-tehtäviin. Osa suoritti kaikki harjoittelut saman alan tehtävissä tai jopa samalla työnantajalla. Muun muassa eräs vastaaja oli tehnyt perustason harjoittelunsa kahvilatyöntekijänä ja syventävän harjoittelun kahvilaesihenkilön roolissa. Toiset vastaajat yhdistelivät eri aloja, esimerkiksi tapahtumatuotannon tehtävät ja vakuutusyhtiön asiakaspalvelussa työskentelyn, kaupan myyjänä ja hotellin vastaanottovirkailijana toimimisen tai baarityön ja lentotason tehtävät. Moni koki hyötynsä työharjoittelusta ja jotkut olivat jopa työllistyneet harjoittelun jälkeen samaan yritykseen tai saaneet lupaavia työtarjouksia.

*”Opin rohkeutta tarttua uusiin haastaviinkin tehtäviin. Toiminkin hetken vuoropäällikkönä.”*

*”Harjoitteluni suoritin hotellissa vastaanottovirkailijana, jossa jatkan samassa tehtävässä työntekijänä. Harjoitteluni aikana sain paitsi tuotua käytäntöön oppimaani teoriaa myös käytännön kokemusta vaativassa asiakaspalvelutyössä.”*

*”Sain mahtavan oppipaketin kaikesta, mikä liittyy henkilöstöravintolan pyörittämiseen, ja tästä oli hyötyä koulun jälkeen, kun menin hetkeksi töihin erääseen lounasravintolaan.”*

Työharjoittelut olivat kehittäneet vastaajien ammatillista osaamista, työelämätaitoja ja persoonaa sekä tarjosivat tilaisuuden soveltaa teoriaa käytäntöön ja kokeilla eri aloilla työskentelyä sitoutumatta työhön pitkäaikaisesti. Useiden vastaajien ammatillinen tietotaito syventyi harjoittelussa huomattavasti. Kuviossa 10 esitellään ammatillista osaamista, työelämätaitoja sekä yksilöllisiä ominaisuuksia, joiden koettiin kehittyneen harjoitteluiden myötä.



Kuvio 10: Kyselyyn vastanneiden kokemuksia työharjoittelun kehittämästä osaamisesta

Toisten mielestä harjoittelu ei tuonut juuri lisäosaamista työelämää varten, vaan se tehtiin vain, jotta saatiin harjoittelusta opintosuoritus. Lisäksi osa vastaajista kertoi tehneensä harjoittelut tai jonkin harjoitteluista omalla työpaikallaan, ja jotkut olivat myös hyväksilukeneet eli ahotoineet aiemmalla työkokemuksellaan yhden tai useamman harjoittelun, jolloin osaamisen kehittyminen saattoi jäädä vähäisemmäksi tai osaamista oli kertynyt jo niin kauan aiemmin, ettei se ollut yhteydessä restonomitutkintoon.

Joidenkin vastaajien mielestä harjoittelusta ei ollut heille hyötyä työelämän kannalta ja muutama koki harjoittelun olleen enemmän negatiivinen kuin positiivinen kokemus. Harjoittelupaikan moni vastaaja olisi mielestään voinut valita vastaamaan paremmin tulevaisuuden urasuunnitelmia. Eräs vastaaja kertoi hyötynensä harjoittelusta päinvastaisella tavalla kuin yleensä: löytämällä tehtävän, johon hän ei missään nimessä halua tulevaisuudessa työllistyä. Parilla vastaajalla koronapandemia taas keskeytti harjoittelun, minkä myötä suunnitelmiin tuli muutoksia ja harjoittelu oli suoritettava muulla tavoin.

*”Koen hyötyneni hieman epätavallisella tavalla. Opin harjoittelussa, että en ikinä tule menemään hotellin vastaanottoon töihin. Harjoitteluni oli suurilta osin äärimmäisen negatiivinen kokemus.”*

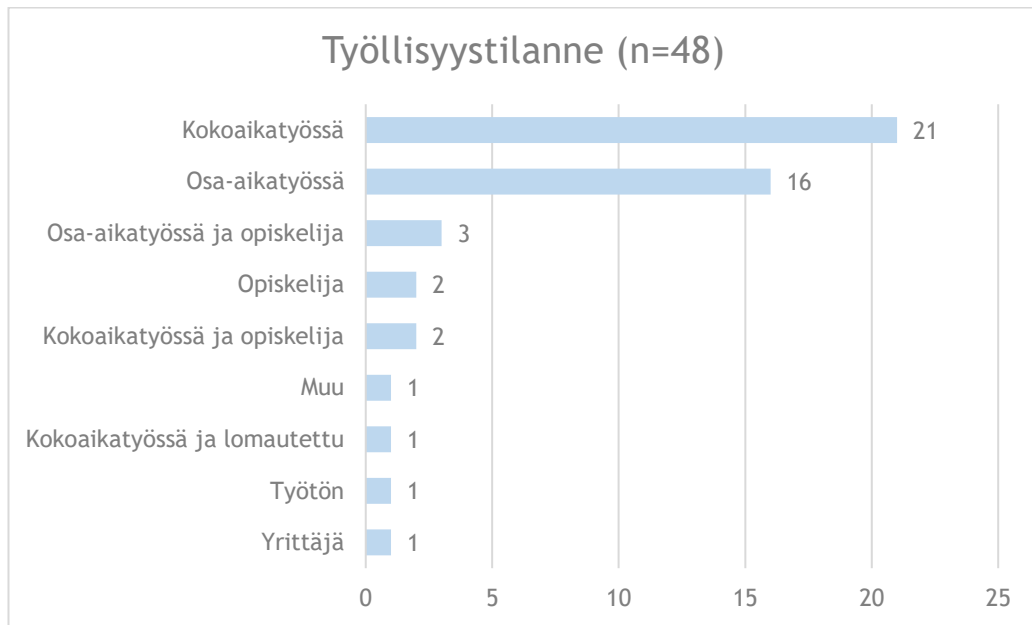
*”Tein harjoitteluni matkatoimistossa. En koe hyötyneni muuten kuin, että sain kokea jonkin aikaa, millaista on tehdä toimistotyötä.”*

*”Korona pysäytti alkaneen harjoittelun (iso ruokaravintola) ja lopulta tein sen omassa yrityksessäni.”*

### 5.3 Työllistyminen

Työllistymistä käsittelevässä kyselytutkimuksen osiossa tutkittiin vastaajien työllisyystilannetta, valmistumisen jälkeisiä työtehtäviä ja toimialoja, työllistymiskanavia ja työllistymishaasteita. Lisäksi tarkasteltiin restonomitutkinnon ja muiden tekijöiden vaikutuksia työllistymiseen, restonomitutkinnon tunnettuutta sekä vastaajien urahaaveita. Vastausten avulla oli tarkoituksena kerätä monipuolista tietoa siitä, millaisiin tehtäviin restonomit olivat valmistuttuaan työllistyneet ja millaiset tekijät vaikuttivat työllistymiseen ja urakehitykseen.

Kuviosta 11 ilmenee, että vastaamishetkellä suurin osa kyselyyn vastanneista oli joko koko-aikatyössä (24 vastaajaa) tai osa-aikatyössä (19 vastaajaa). Koko-aikatyössä olevista kaksi oli myös opiskelijoita ja yksi oli korona-ajan myötä lomautettu. Osa-aikatyötä tekevistä vastaajista kolme opiskeli työn lisäksi. Vastaajien joukkoon mahtui lisäksi kaksi täysipäiväistä opiskelijaa, yrittäjä, työtön sekä kahden työn välillä tasapainotteleva henkilö.



Kuvio 11: Vastaajien työllisyystilanne vastaushetkellä

Mikäli vastaaja ilmoitti olevansa opiskelija, yrittäjä tai työllisyystilanne oli jokin muu kuin vastausvaihtoehdoissa, pyydettiin vastaajaa kuvailemaan tilannettaan tarkemmin. Yksi vastaajista ilmoitti toimivansa yrittäjänä matkailualan perheyrietyksessä ja toinen kertoi toimivansa päätyökseen ravintolapäällikkönä ja tekevänsä ohessa osa-aikaista myyjän työtä. Lisäksi korona-ajan lomautukset olivat vaikuttaneet yhden vastaajan työllisyystilanteeseen.

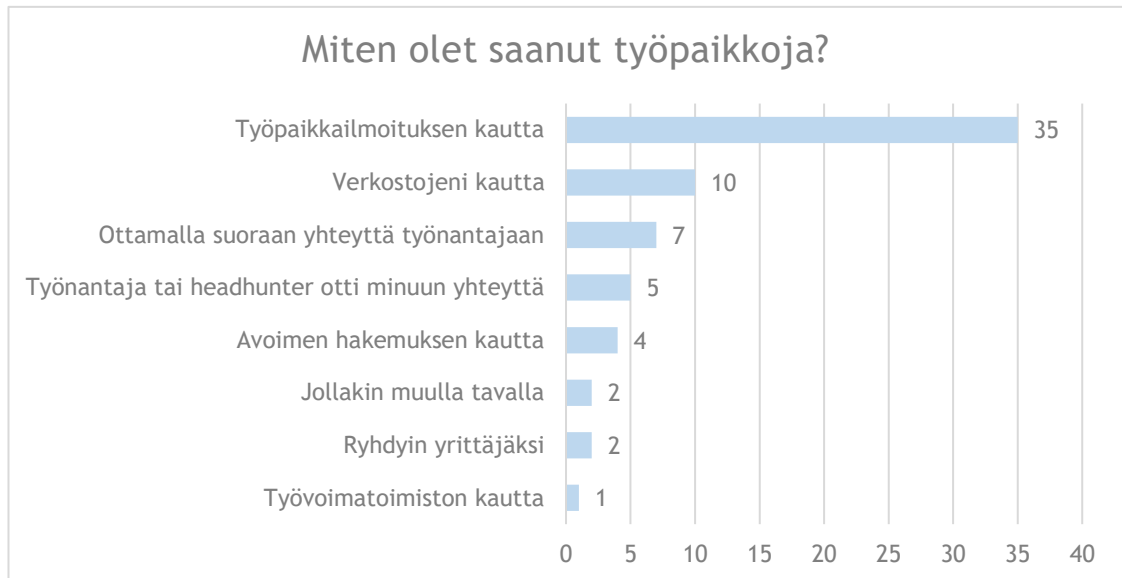
Opiskelijat kertoivat opiskelevansa restonomin YAMK-tutkintoa, matkailututkimusta, liiketaloutta, tietojärjestelmätieteitä, valokuvausta ja graafista suunnittelua sekä luovaa markkinointia. Yksi vastaaja kertoi aloittavansa pian tradenomiopinnot, sillä hän tahtoi päästä paremmalle palkkatasolle ja koki restonomin tutkinnon olevan liian tuntematon työelämässä. Lisäksi matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koettiin olevan epävakaa globaaleissa kriiseissä ja alalla työskentelyn olevan epävarmaa koronan myötä. Muita syitä jatko-opinnoille olivat vastaajien mukaan pyrkimys itsensä ja oman työn kehittämiseen, tyytymättömyys omaan työllisyystilanteeseen, mielenkiinto muita tehtäviä ja aloja kohtaan.

### 5.3.1 Työtehtävät

Työtehtävien osalta kartoitettiin, millä toimialoilla, millaisissa työtehtävissä ja millä tehtävämikkeillä vastaajat olivat toimineet restonomiksi valmistumisensa jälkeen. Palvelusektori oli ylivoimaisesti suurin työllistäjä vastaajien keskuudessa ja tyypillisimpiä olivat työntekijä- tai toimihenkilötason tehtävät, osa oli työskennellyt esihenkilönä ja kaksi vastaajaa yrittäjänä. Moni oli työskennellyt samalla työnantajalla ja osa myös samoissa tehtävissä opintojensa aikana tai jo ennen restonomiopintoja, ja osa oli niin vastikään valmistunut, ettei urakehitystä ollut vielä ehtinyt tapahtua.



Työllistyä voi myös ottamalla suoraan yhteyttä työnantajaan, kuten seitsemän vastaajaa oli kertomansa mukaan tehnyt. Neljä vastaajaa ilmoitti työllistyneensä avoimen hakemuksen kautta ja viiden kohdalla työpaikan oli poikunut työnantajan tai headhunterin suunnalta tullut yhteydenotto. Yrittäjäksi taas oli ryhtynyt vain kaksi vastaajaa ja yksi vastaaja oli työllistynyt työvoimatoimiston avulla.



Kuvio 13: Vastaajien ilmoittamat työllistymiskanavat valmistumisen jälkeen

### 5.3.3 Työllistymiseen vaikuttavat tekijät

Vastaajilta tiedusteltiin, millaisia vaikutuksia he kokivat restonomitutkinnolla olleen työllistymiseensä suhteessa aikaan ennen heidän valmistumistaan. Vastauksista kävi ilmi, että monelle korkeakoulututkinnon suorittaminen oli ollut tärkeä virstanpylväs elämässä ja tutkinnon koettiin näyttävän hyvältä työnantajien silmissä. Valmistuminen saattoi avittaa vakituisen työpaikan saamisessa tai vaativampiin tehtäviin etenemisessä, ja työmahdollisuudet laajenivat. Eräs vastaaja kertoi olevansa ”vahvemmin työelämässä kiinni” valmistuttuaan restonomiksi ja toinen taas oli ollut vain kesätoisissa ennen opintojaan, joten ammattikorkeakoulututkinto toi tietynlaista vakautta elämään.

*”Olen valmistumiseni jälkeen edennyt työssäni vaativampiin tehtäviin.”*

*”Aikana ennen tutkintoa tein keikkatöitä sosiaalialalla. Työ ei täysin vastannut koulutustani, joten minulla ei olisi ollut mahdollisuutta saada vakituista työtä. Valmistumisen jälkeen sain vakituisen paikan hotellista.”*

Kuvioon 14 on koottu restonomin tutkinnon myönteisiä vaikutuksia, joita kyselyyn vastanneet he olivat kohdanneet valmistumisensa jälkeen työelämässä.



Kuvio 14: Vastaajien ilmoittamia restonomitutkinnon myönteisiä vaikutuksia työllistymiseen

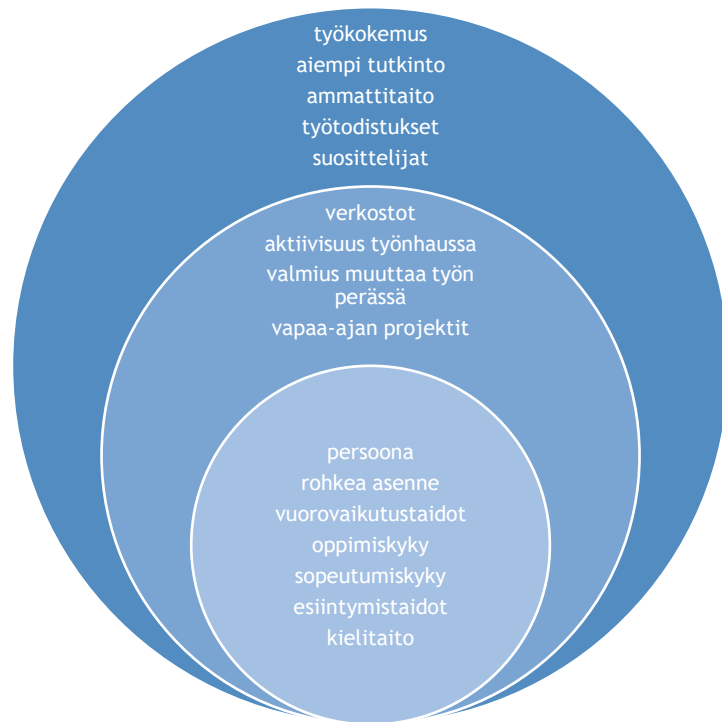
Monen vastaajan mukaan restonomitutkinnon suorittaminen ei ollut juurikaan vaikuttanut heidän työtilanteeseensa. Osa työskenteli edelleen samassa paikassa kuin ennen valmistumistaan ja jotkut kokivat, ettei tutkinto ollut auttanut uralla eteenpäin ollenkaan, ja toisaalta jotkut vastaajat olivat hakeutuneet aivan toisenlaisille aloille töihin. Moni kertoi, että tutkinnosta saattoi olla jotakin lisäetua työnhaussa, mutta lopullinen rekrytointipäätös oli syntynyt työkokemuksen ja mahdollisesti myös asenteen perusteella. Joissakin vastauksissa mainittiin myös oma aktiivisuus ja, että omaa osaamistaan ja tutkintoaan on tuotava esille, jotta uralla voi edetä.

*”Olen tehnyt erilaisia töitä kuin ennen valmistumista. Koen, että kaikkia näitä töitä olisin voinut tehdä myös ilman tutkintoa. Työelämässä on tullut eteen motivaationpuute hakeutua restonomitutkintoa vastaaviin tehtäviin, jonka vuoksi olen hakeutunut jatko-opiskelemaan.”*

*”Myös ennen valmistumista oli töitä, joten sanoisin että oma työmoraali ja tekeminen ovat vaikuttaneet enemmän kuin tutkintonimike omalla kohdallani.”*

*”Olin esimiestehtävissä lähes heti opintojen alettua. Uskon että opinnot vaikuttivat työnantajan päätökseen ylentää minut, mutta potentiaali oli jo huomioitu.”*

Vastaajilta tiedusteltiin restonomiksi valmistumisen lisäksi myös muita tekijöitä, joiden he arvelivat vaikuttaneen työllistymiseensä. Tekijät liittyivät muun muassa vastaajien ammatilliseen kasvuun, omaan aktiivisuuteen, sosiaalisiin taitoihin, työyhteisötaitoihin, persoonaan ja asenteeseen. Näitä ominaisuuksia esitellään paremmin kuviossa 15.



Kuvio 15: Muita tekijöitä, joiden vastaajat arvelivat vaikuttaneen työllistymiseen

Restonomit työllistyvät useimmiten palvelualojen ja kaupan alan tehtäviin, joihin harvemmin vaaditaan jotakin tiettyä pätevyyttä, mikä taas on arkipäivää esimerkiksi sosiaali- ja terveysalan tai juridiikan alan tehtävissä. Monen vastanneen kokemus olikin, että työnhaussa vaikuttavat enemmän työkokemus ja oikeanlainen asenne eikä niinkään jokin tietty tutkinto. Toisaalta alan aiemmasta ammattitutkinnosta koki moni saaneensa jonkinlaisen etulyöntiaseman moniin työtehtäviin. Vastaajat kertoivat onnistuneensa etenemään urallaan myös saman työpaikan sisällä, kun he olivat osoittaneet ammattitaitonsa käytännön tehtävissä työskentelemällä.

*”Ainoastaan monipuolinen työkokemukseni on edesauttanut saamieni työpaikkojen kanssa, usein työhaastatteluissa katsotaan vain kokemusta, ei tutkintoa.”*

*”Baarimikon tutkinto, oma asenne ja aktiivisuus, suoriutuminen mahdollistanut työpaikan sisällä ylenemisen seuraaviin tehtäviin.”*

Jotkut vastaajat kokivat ammattitaitonsa riittämättömäksi tai olivat epävarmoja omasta osaamisestaan, minkä vuoksi he eivät olleet hakeneet vaativampiin tehtäviin. Toisilla taas urasuunnitelmat olivat menneet uusiksi koronan myötä.

*”Ehkä myös itse olen ajatellut, etten ole ihan ”oikeasti” pätevä korkeakoulututkinnon saanut kansalainen (vaikka olenkin!) ja en ole jotenkin uskaltanut hakea joitakin hienon kuuloisia paikkoja. Oma riittämättömyyden tuntee varmaan siis vähän varjostanut kaikkea. Kaikki on nykyään jotenkin niin kilpailuhakuista... Inhottaa.”*

*”Asiakaspalvelutehtäviin olen päässyt aina. Muita töitä en ole juurikaan hakenut, koska koen ettei ole ollut juurikaan osaamista.”*

*”Valmistuin alalle, jonka pandemia vei mukanaan.”*

Kyselyssä tiedusteltiin restonomiksi valmistuneiden kokemuksia työllistymisen haastavuudesta. Koronapandemian myötä marata-alalla on paljon työttömyyttä, ja ala on vasta elpymässä, joten pandemian vaikutukset näkyvät yhä alalla. Moni vastaaja olikin korona-aikana pelannut varman päälle jatkamalla samassa työpaikassa, sillä matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tilanne oli epävarma ja sopivia alan työpaikkoja oli vain vähän, jos ollenkaan, tarjolla. Monet eivät myöskään tehneet suoraan oman alan töitä ja he kokivatkin, että työllistyminen voisi olla haastavampaa, jos he olisivat hakeneet töitä marata-alalta. Mitä pidempi työkokemus, sitä helpompana useat vastaajat näkivät työllistymisen. Välillä myös sattumalla ja hyvällä tilannetajulla voi olla oma osuutensa työpaikan saamisessa, kuten seuraavalla vastajalla:

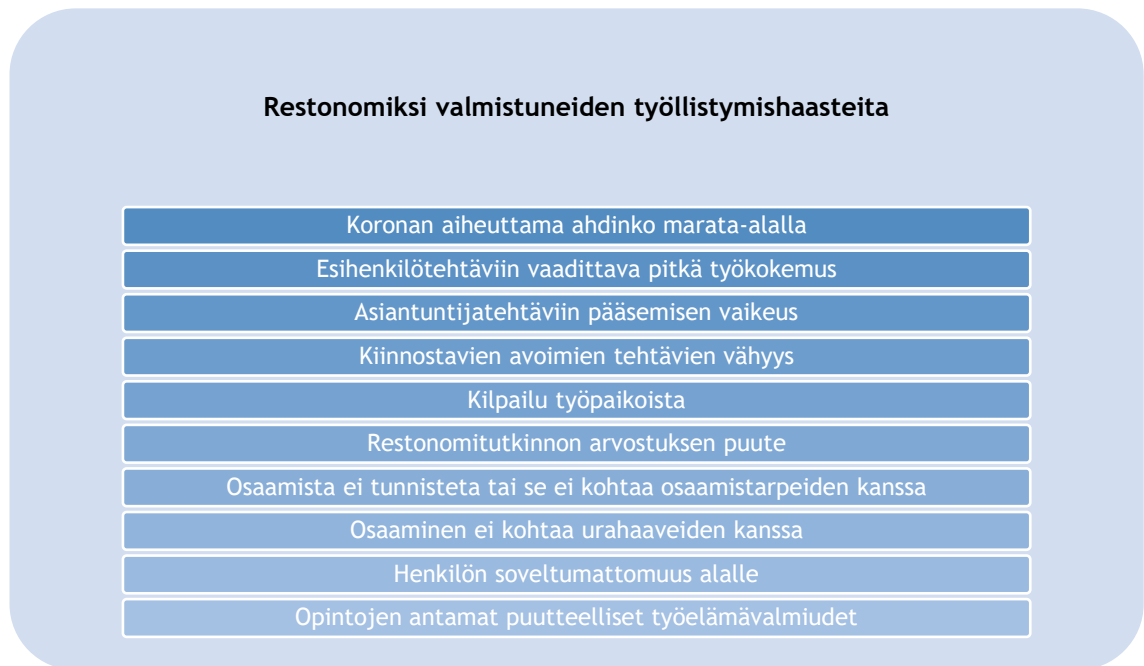
*”Satuin saamaan sopivaan aikaan harjoitteluni päätökseen, kun matkailuala alkoi taas koronan jälkeen elpyä. Moni oli siirtynyt toisiin töihin lomautusten ja irtisanomisten vuoksi eikä työvoimaa ollut saatavilla niin paljoa kuin tarve oli.”*

Monet vastaajat kuvailivat työllistymisen olleen haastavaa restonomiksi valmistumisen jälkeen ja jotkut kokivat restonomiopinnoissa kehittyneiden työelämävalmiuksien jääneen puutteelliseksi. Erityisesti vaativiin asiantuntija- ja esihenkilötehtäviin tuntui olevan vaikeaa päästä pelkällä restonomitutkinnolla ja ilman pitkää työkokemusta, sillä tällaisia toimia on melko vähän ja harvoin tarjolla verrattuna rivityöntekijän paikkoihin. Vastaajien kokemusten mukaan vastavalmistuneena on hankalaa kilpailla alalla pitkään olleita konkareita vastaan, ja sen vuoksi urakehitys ei usein vastaa sitä, mitä opiskeluaikana olisi uraltaan odottanut.

Osalla vastaajista turhautumaa aiheutti myös se, ettei tutkintoa tunnuta arvostettavan työelämässä tarpeeksi ja monen vuoden opiskelun jälkeen ainoat työllistymismahdollisuudet löytyivät usean vastaajan kohdalla edelleen samoista tehtävistä kuin ammattitutkinnon suorittaneilla tai sellaisilla, joilla on työn kautta kattava kokemus alalta. Kuten myöhemmin aluvussa 5.3.4. todetaan, on monilla työnantajilla vaikeuksia tunnistaa restonomien osaamista. Toisaalta jotkut vastaajat olivat hakeneet täysin eri alojen tehtäviin tai huomanneet

käytännön työtehtävissä soveltumattomuutensa omalle alalleen, mikä vaikeutti työhaastatte-  
luissa menestymistä ja sopivan työn löytämistä.

Kuviossa 16 tarkastellaan kyselyn vastauksista ilmenneitä restonomiksi valmistuneiden kohtaamia haasteita töiden saamisessa.



Kuvio 16: Vastaajien ilmoittamat työllistymishaasteet restonomiksi valmistumisen jälkeen

#### 5.3.4 Tutkinnon tunnettuus työelämässä

Kyselytutkimuksesta selvisi, että vain muutamien vastaajien mielestä restonomitutkinto tunnetaan työelämässä hyvin ja tutkinnon maine on kohdillaan. Palvelualojen ja erityisesti majoitus- ja ravitsemisalalan ulkopuolella tutkinto koettiin tuntemattomaksi, mutta kuten alaluvussa 5.3.3. tuli ilmi, kokivat monet vastaajat työllistyneensä lähinnä työkokemuksensa ansiosta. Heidän tapauksissaan on siis vaikea arvioida, onko tutkinnon tunnettuudella ollut merkitystä työllistymisessä. Useimmilla vastaajilla oli ajatuksia ja kokemuksia muun muassa siitä, ettei restonomien ammattitaitoa tunnisteta työelämässä, sillä tutkinnon sisältö on monille työnantajille tuntematon. Lisäksi monista vastauksista ilmeni tutkinnon koetun maineen olevan heikohko tai olematon.

Moni vastaaja koki, että restonomi tunnustetaan tutkintonimikkeenä, mutta tutkinnon sisältö liitetään usein pelkästään ravintola-alaan. Toisaalta jotkut vastaajat kuvailivat restonomitutkinnolla olevan työelämässä myös yleispätevä ”jokapaikanhöylän” tutkinnon maine ja, että tutkinnon koetaan valmentavan moneen asiaan, mutta ei spesifisesti mihinkään. Tutkinnon koettiin myös olevan aliarvostettu, mikä näkyi myös työtehtävien matalassa palkkatasossa.

Jotkut vastaajat kokivat, että esihenkilötehtäviin on pelkällä restonomin tutkinnolla vaikea päästä, sillä esimerkiksi liiketalouden tradenomin tutkinto on tunnetumpi ja arvostetumpi työmarkkinoilla. Monelle restonomitutkinto ei ollut tuonut varsinaisesti lisäarvoa työnhakuun, kuten ilmeni myös alaluvussa 5.3.3. Eräs vastaaja oli jatkanut opintojaan saadakseen lisää uskottavuutta ja syventääkseen asiantuntijuuttaan:

*”Tutkintoa ei arvosteta yksinään, se valmentaa moneen, mutta yksinään en koe, että sillä on riittävää lisäarvoa, ja siksi opiskelenkin tällä hetkellä masteriohjelmassa lisää tutkinnon tueksi.”*

Joidenkin kokemusten perusteella restonomeilla on huono maine, sillä tutkinnon ei koeta antavan riittävästi työelämävalmiuksia matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla toimimiseen, minkä vuoksi alalla on epäpäteviä henkilöitä ja koetaan, että restonomiksi pääsee opiskelemaan hyvinkin heppoisin perustein. Eräs vastaaja kertoi restonomikoulutuksensa laadun olleen heikkoa ja huonosti organisoitua, mikä varmasti on vaikuttanut tutkinnon maineeseen. Tämä samainen vastaaja koki hyötyneensä enemmän ammattiopiston tarjoilijatutkinnosta kuin ammattikorkeakoulun restonomitutkinnosta, sillä tarjoilijan koulutus antoi loistavat valmiudet toimia ravintola-alan työpaikalla ja soveltaa osaamista.

*”Tutkinto tunnetaan hyvin. Mielestäni sillä on hiukan aliarvostettu maine. Olen törmännyt tilanteisiin missä ihmiset ovat luulleet sen olevan ammattiotokoulutus.”*

*”Tutkintoa pidetään aika helppona saavutuksena ’sitä alaa pääsee opiskelemaan kuka tahansa’. Itse koen myös, että palkassa ei näy arvostusta korkeakoulututkintoa/osaamista kohtaan. (Itse olen aina työllistynyt taulukkopalkan ja TESin mukaan.)”*

Vastausten perusteella monen työnantajan tietämys restonomin työkentästä oli hyvin olema- tonta tai puutteellista. Monien kokemusten perusteella restonomi tutkintonimikkeenä hämää usein ihmisiä, sillä se viittaa monen mielikuvissa ravintolapalveluihin ja esimerkiksi tarjoilijana tai kokkina työskentelemiseen. Eräs vastaaja kertoi kokevansa monen restonomin potentiaalini menevän hukkaan sen vuoksi, että työmarkkinoilla osaamista ei tunnisteta tai ei ymmärretä, että koulutus antaa valmiuksia laaja-alaisesti erilaisiin tehtäviin ja muun muassa esihenkilönä toimimiseen. Joidenkin vastaajien kokemusten perusteella restonomit työllistyvät usein samoihin tehtäviin kuin ammattiopistosta valmistuneet eikä potentiaalia muun muassa esihenkilötehtäviin tai vaativiin asiantuntijatehtäviin tunnisteta.

*”Valtaosa ei edes tiedä minkä alan ammattilainen restonomi on.”*

*”Restonomitutkinto liitetään vahvasti ravintola-alaan ja tarjoilijan hommiin. Usein saa olla selittämässä kuinka en ole opiskellut ravintola-alaa ja kertoa muille, että koulutukseni valmistaa minut tosi moniin eri matkailuun liittyviin työtehtäviin, erityisesti esimiehen asemaan.”*

*”Tapahtumatuottajana ja markkinoinnin osaajana on vaikea tällä hetkellä va-  
kuuttaa työnantajia omista taidoista, koska restonomin nimike kummittelee.”*

Vaikka restonomin tutkinnon koettiin olevan palvelualoilla varsin tunnettu, voi tunnettuudella olla myös varjopuolensa. Restonomin palkkaaminen rivityöntekijäksi esimerkiksi ravintolaan saattaa erään vastaajan mukaan horjuttaa muiden työntekijöiden pysyvyyden tunnetta ja työyhteisössä vallinnut hierarkia muuttuu. Kollegat voivat kokea restonomin palkkaamisen uhaksi, sillä restonomi saattaa haluta edetä urallaan ja ”syrjäyttää” jonkun toisen tehtäväänsä.

*”Uskoisin, että tutkintonimike alkaa olla jo ihan tuttu työnantajapuolellakin, mutta useimmat paikat, joihin haetaan vaikka kokkia, kaihtavat sitä, että työhakemuksessa lukee ”restonomi”, sillä se kuulostaa siltä, että sellaiselle tittelille pitäisi maksaa enemmän palkkaa kuin ’sille toiselle’, jolla on ’vain’ kokin ammattitutkinto.”*

### 5.3.5 Urahaaveet

Urahaaveiden osalta vastaajilta tiedusteltiin, millaisissa työtehtävissä he näkevät itsensä tulevaisuudessa. Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan piirissä erityisen haluttuina aloina näyttäytyivät matkailu- ja tapahtumasektorit, kun taas majoitus- tai ravitsemisalan tehtävissä itsensä tulevaisuudessa näkeviä oli pienempi osa vastaajista eikä esimerkiksi toimitilapalveluja maininnut yksikään vastaaja. Kyselyyn vastanneista restonomeista erityisen moni oli myös restonomiopinnoissaan erikoistunut tapahtumiin tai matkailuun, mikä varmasti osaltaan selittää näiden alojen trendikkyyttä työtehtävien osalta.

Vaikka selkeitä yhteneväisyyksiä restonomien urahaaveissa olikin havaittavissa, oli osalla vastaajista mielessään ura varsinaisten matkailu-, ravitsemis- ja talousalan tehtävien ulkopuolella. Moni haaveili muun muassa urasta kaupan alalla tai opetusalailla, ja muutamilla oli urasuunnitelmia muun muassa ilmailun, turvallisuusalan, IT-alan, henkilöstöhallinnon, taloushallinnon ja hyvinvoinnin parissa. Muutama vastaaja ei ollut asettanut itselleen erityisiä uravoitteita, vaan he toivoivat tulevaisuudessa työskentelevänsä edelleen samoissa tai vastaavissa tehtävissä kuin kyselyyn vastatessa.

Esihenkilönä toimiminen oli yksi yleisimmistä urahaaveista, mitä vastaajat tavoittelivat. Osa vastaajista tavoitteli marata-alan esihenkilötehtäviä, kun taas osa oli valmis vaihtamaan

jollekin aivan toiselle alalle. Restonomit ovat palveluiden kehittämisen ja tuottamisen spesia-  
listeja ja asiakaspalvelutehtävät tuntuivatkin monelle luonnolliselta vaihtoehdolta tulevaisuu-  
den työelämässä. Monella vastaajalla oli myös opintojen aikana hankittua palvelumuotoilu-  
osaamista ja halua päästä soveltamaan näitä taitoja käytännön työtehtävissä. Asiantuntija-  
tehtävät olivatkin tavoiteltuja vastaajien keskuudessa.

*”Näen itseni vahvasti tulevaisuudessa esimiestehtävissä, myös jollain toisella  
toimialalla.”*

*”Asiantuntijatehtävissä, joissa voisin hyödyntää palvelumuotoilua.”*

Markkinoinnin ja sisällöntuotannon tehtävät herättivät myös mielenkiintoa ja moni vastaaja  
haaveili yrittäjyydestä. Toisaalta jotkut vastaajat kokivat, että heidän on opiskeltava lisää,  
jotta heillä on mahdollisuuksia edetä urallaan haluamallaan tavalla. Esimerkiksi yrittä-  
jyysopinnot olivat joidenkin vastaajien mukaan jääneet restonomiopinnoissa vähälle, mikä  
jarrutti yrittäjäksi ryhtymistä. Osa taas haaveili täyskäännöksestä urallaan alanvaihdon muo-  
dossa.

*”Toivottavasti saisin työskennellä jossakin sosiaalisen median markkinoinnin,  
sisällöntuotannon, markkinoinnin tai viestinnän työtehtävissä.”*

*”Näen itseni hyvinvointialan yrittäjänä. Hyvä terveellinen, muuttuva ruoka ja  
erilaiset hyvinvoinnin teemat.”*

*”Henkilöstöhallinto tai opetusala kiinnostavat kovasti eli täytyy lisäkouluttau-  
tua.”*

Tulevaisuuden työnantajissa ja tehtävissä arvostettiin muun muassa vapautta, vaikutusvaltaa,  
arvostetuksi tulemisen tunnetta, säännöllistä työaika, koulutusta vastaavaa monipuolista toi-  
menkuvaa ja etenemismahdollisuuksia. Muutama vastaaja muistutti myös kohtuullisen palk-  
kauksen tärkeydestä.

*”Toivoisin, että jossakin vähän vielä parempipalkkaisessa, virastoaikaan sijoit-  
tuvassa paikassa, jossa voisi päästää vapaaksi oman luovuutensa, ajatusmaail-  
mansa, jossa olisi kuitenkin joka päivä jotakin pientä fyysistä tekemistä ja va-  
paat kädet!”*

*”Haluisin päästä ’oikeisiin töihin, oikealla palkalla’. Eli joku opetusalan työ  
vois olla sellainen, että sillä elää ja eläkekertymäkin olis kohtalainen.”*

*”Haluan opettajaksi korkeakouluun tai työskentelemään muihin matkailualan  
johtotehtäviin, jossa osaamistani arvostettaisiin.”*



koulutusohjelmia ovat matkailu- ja palveluliiketoiminnan koulutusohjelmat sekä hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma. Erityisen trendikkäitä suuntautumisaloja ovat tapahtumatuotanto ja matkailu, joihin verrattuna majoitus- ja ravitsemispalveluihin suuntautuminen ei ole ollenkaan yhtä suosittua. Moni on restonomiopinnoissaan suuntautunut myös palvelumuotoiluun ja sosiaalisen median markkinointiin.

Tutkimustuloksista ilmenee, että restonomit työllistyvät valmistumisensa jälkeen useimmiten ravitsemisalán, majoituspalveluiden ja kaupan alan tehtäviin. Monet työskentelevät jo opintojensa aikana näiden toimialojen yrityksissä tai työllistyvät esimerkiksi restonomiopintojen työharjoittelun tai muiden projektien, kuten opinnäytetyön kautta. Uransa alkutaipaleella useimmat toimivat työntekijä- tai toimihenkilötason tehtävissä, ja osa etenee esihenkilöksi tai vaativampiin asiantuntijatehtäviin. Yrittäjäksi ryhtyminen on restonomien keskuudessa melko harvinaista, vaikka monet ilmoittivat kyselyssä haaveilevansa yrittäjyydestä. Matkailu ja tapahtumatuotanto näyttävät vetovoimaisimpana alana myös restonomien urahaaveissa ja halutuimpia positioita ovat esihenkilö- ja asiantuntijatehtävät. Monia houkuttelevat myös markkinoinnin ja sisällöntuotannon sekä palvelumuotoilun tehtävät.

Selkeä yhteys opintojen suuntautumisalan sekä toivottujen tulevaisuuden työtehtävien välillä on siis havaittavissa: restonomit opiskelevat matkailualaa, tapahtumatuotantoa, palvelumuotoilua sekä markkinointia ja haluavat tehdä niitä työkseen. Toisaalta erityisen moni restonomi haaveilee esihenkilönä toimimisesta ja useat myös yrittäjyydestä, mutta vain harva on erikoistunut niihin opinnoissaan. Ravintola-ala nähdään vähemmän hohdokkaana vaihtoehtona, mutta totuus kuitenkin on vastausten perusteella, että erittäin moni restonomi työskentelee ravitsemispalveluiden parissa valmistuttuaan. Tämä on seurausta siitä, että ravintolatöitä, myös esihenkilötehtäviä, on hyvin paljon tarjolla ja, että restonomitutkinto tunnetaan alan sisällä. Ravintolassa työskentely vaikuttaa olevan monelle restonomille väliaikainen vaihe matkalla kohti tavoiteltuja matkailu- tai tapahtuma-alan esihenkilötehtäviä.

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan työnantajat arvostavat aiempaa työkokemusta eikä tutkimuksella ole välttämättä suurta merkitystä. Asiantuntija- ja esihenkilötehtäviin pääseminen voi olla haastavaa ilman pitkää kokemusta soveltuvista tehtävistä, ja positiot ovat kilpailtuja. Vaikka suurin osa työllistyy yhä perinteisten työpaikkailmoitusten ja rekrytointiprosessien kautta, on alalla paljon myös piilotyöpaikkoja, kuten alaluvussa 3.2 todetaan. Kyselytutkimuksen perusteella moni restonomi saa työpaikan verkostojensa kautta, ottamalla suoraan yhteyttä työnantajaan, tekemällä avoimen hakemuksen tai vastaamalla headhunterin tai työnantajan suoraan yhteydenottoon. Oma aktiivisuus työnhaussa onkin olennaisessa roolissa työllistymisessä ja uralla etenemisessä, ja monikanavainen työnhaku voi auttaa työllistymään nopeammin. Piilotyöpaikat voivatkin olla sekä uhka että mahdollisuus restonomien työllistymiselle, kuten Taulukko 1:stä ilmenee. Jos osaa kontaktoida oikeita tahoja oikeaan aikaan, voi saada juuri itselleen sopivan työn sellaisesta yrityksestä, joka puhuttelee ja jonka brändin

takana haluaa seistä. Toisaalta piilotyöpaikat voivat uhata perinteisten työpaikkailmoitusten kautta töitä hakevia, sillä moni työtilaisuus menee sivu suun, kun ei ymmärretä hyödyntää eri kanavia työnhaussa.

Vastavalmistuneilla ei usein koeta olevan riittävää tietotaitoa vastuullisempiin toimenkuviin, minkä vuoksi moni restonomi työskentelee samoissa tehtävissä kuin esimerkiksi hotelli-, ravintola- ja catering-alan, matkailualan tai liiketoiminnan perustutkinnon ammattiopistossa suorittaneet. Korkeakoulututkinto ei siis monen valmistuneen kohdalla juuri näy toimenkuvissa, minkä vuoksi urakehitys on lähes olematonta ja näin ollen palkkatasokin pysyy matalana. Monen restonomin urakehityksen esteenä voi olla tutkinnon tunnettuuden tai arvostuksen puutteen sijasta tai sen lisäksi yksilön omat puutteelliset taidot tunnistaa ja tuoda esille omaa osaamistaan. Toisinaan työelämävalmiudet voivat olla aidosti puutteellisia. Moni restonomi kokee kyselyn perusteella olevansa epäpätevä asiantuntijaksi tai esihenkilöksi, ja omaa tutkintoa vähätellään. Myöskään yrittäjäksi ei uskalleta ryhtyä, sillä siihen ei koeta olevan riittävästi valmiuksia.

On mahdollista, että moni vastaaja aliarvioi opinnoissa ja työelämässä kartutetun kansainvälisen kokemuksen. Elämme keskellä globalisaatiota, joten vaikutuksia ei ehkä huomata tai kansainvälistä osaamista saatetaan pitää itsestäänselvytenä. Rohkeus ja itsevarmuus vieraiden kielten käyttämiseen, erilaisten kulttuurien ymmärrys, taito toimia monimuotoisissa ja -kulttuurisissa työyhteisöissä, kansainvälinen verkostoituminen sekä kulttuurien välisten vuorovaikutustaitojen kehittyminen ovat kysytyjä ja arvostettuja taitoja ja ominaisuuksia työelämässä. Ne ovat myös sellaisia taitoja, jotka väistämättä kehittyvät kansainvälisissä projekteissa toimiessa. Monella kyselyyn vastaajalla nämä taidot ovatkin saattaneet kehittyä huomaamatta opintojen myötä ja eri työtehtävissä toimiessa, jolloin voi olla haastavaa havainnollistaa, mikä erityisesti on edesauttanut osaamisen kehittymistä.

Monet restonomit ovat parhaimmillaan ihmisläheisessä työssä ja motivaattorina toimivat ilahuneet ja tyytyväiset asiakkaat. Sen vuoksi moni viihtyykin nykyisessä työssään, vaikkei se vastaisikaan uralle asetettuja odotuksia. Toisaalta melko yleistä on myös, että restonomit lähtevät jatko-opiskelemaan kehittääkseen itseään lisää, laajempien uramahdollisuuksien toivossa tai koska restonomitutkinnon tuntemattomuus tai huono maine vaikeuttaa työllistymistä ja uralla etenemistä. Osa myös turtuu matkailu-, ravitsemis- ja talousalan työtehtävissä usein tyypillisiin vaihteleviin työaikoihin, huonoon ergonomiaan ja matalaan palkkatasoon suhteessa tehtävien kuormittavuuteen, sitovuuteen ja vaativuuteen.

Restonomien käytännönläheinen ja ratkaisukeskeinen työote, valmiudet työskennellä erilaisissa ihmisläheisissä tehtävissä sekä monipuolinen kokemus teorian soveltamisesta käytäntöön antavat eväitä monipuolisiin ja monialaisiin asiantuntija- ja esihenkilötehtäviin. Lisäksi restonomeilla on opintojensa kautta paljon kokemusta kehittämislähtöisestä toiminnasta ja

projektityöskentelystä. Myös jatko-opiskelu voi tuoda uusia näkökulmia ja ulottuvuuksia restonomiin palveluorientoituneeseen ammattitaitoon ja auttaa luomaan uniikin osaamisprofiilin, jolle on kysyntää työmarkkinoilla. Monipuolinen ammattitaito ja mahdollisesti myös monen alan ammatillisuus ovat kilpailuvaltteja nykyajan kompleksisessa ja verkostoituneessa työelämässä, jossa arvostetaan kehittämismyönteisiä ja mukautumiskykyisiä generalisteja eli yleisosaajia.

Yhteenvetona vastausten perusteella voidaan tiivistää, että työllistymisessä auttaa paljon, jos on hankkinut aiempaa soveltuvaa työkokemusta ja toisaalta myös tutkinnosta voi olla hyötyä, jos osaa sanoittaa, markkinoida ja jopa myydä osaamisensa räätälöiden hakemuksiaan kohdeorganisaatioiden ja haettavien positioiden mukaan. Vastavalmistuneena ilman kattavaa työkokemusta voi olla haastavaa löytää urahaaveita vastaavia työpaikkoja tai varsinkaan työllistyä niihin, mutta on syytä olla myös kärsivällinen ja uskoa omaan ammattitaitoonsa ja kyvykkyyteensä. Kaikesta alan työkokemuksesta on hyötyä tulevaisuuden kannalta, kunhan pitää fokuksen siinä, mikä itseä kiinnostaa. Myös yrittäjyyttä kannattaa harkita, ja nykypäivänä on olemassa monenlaisia tapoja toimia yrittäjänä, kuten kevytyrittäjyys, jonka avulla voi testata liikeideaansa pienemmällä riskillä. Mikäli tuntee osaamisensa olevan vielä puutteellista, on mahdollista opiskella lisää tai hakeutua esimerkiksi työharjoitteluihin tai yritysten trainee-ohjelmiin. Työnhaussa kannattaa hyödyntää eri kanavia ja verkostoitua aktiivisesti jo opintojen aikana sekä työelämässä, ja usein sopiva työpaikka tai jopa unelmatyöpaikka löytyy sattumalta tuttavapiirin kautta.

Laurean urapalveluiden toiveena oli, että osana tätä opinnäytetyötä luodaan visuaalinen urapolku restonomiksi valmistuneiden työurista. Kyselyn vastausten perusteella toteutettiin palvelumuotoilussa käytettävää asiakasprofiili-menetelmää hyödyntäen kolme restonomipersoonaa: Maisa Matkaopas, Bruno Barista ja Asta Asiantuntija (Liite 3). Asiakasprofiilien luomista on aiemmin käsitelty pääluvussa 4. Persoonilla annetaan kasvot kyselyyn vastanneille restonomeille, ja havainnollistetaan koulutuksesta valmistuneiden henkilöiden monimuotoisuutta ja erilaisia työuria. Jokaiselle persoonalle muodostettiin osaajaprofiili kyselyssä ilmenneiden suosituimpien erikoistumisalojen perusteella ja urapolku, johon koottiin restonomien yleisimpiä työtehtäviä ja urahaaveita. Lisäksi persoonille luotiin lyhyt taustakuvaus, ja lisättiin kyselyn vastausten mukaisia mahdollisia työllistymiseen vaikuttavia tekijöitä. Laurean urapalvelut voi käyttää persoonia osana uraohjauksiaan ja työpajojaan, joissa käsitellään restonomien työllistymismahdollisuuksia. Persoonien avulla voi myös herätellä opiskelijoita pohtimaan omia uriaan sekä tekijöitä, millä voi vaikuttaa omaan urakehitykseensä.

Restonomipersoonien lisäksi tutkimuksen johtopäätöksiä on koottu SWOT-analyysiin (Taulukko 1). Taulukko havainnollistaa restonomien työllistymiseen ja urakehitykseen vaikuttavia hyödyllisiä sekä haitallisia tekijöitä sekä yksilön näkökulmasta että ulkopuolisten vaikutusten

osalta. Myös SWOT-taulukkoa voidaan hyödyntää urapalveluiden tapahtumissa ja pohtia yhteisesti ratkaisuja haasteisiin. Taulukko herättelee pohtimaan myös omia vahvuuksia.

	<i>HYÖDYLLISET TEKIJÄT</i>	<i>HAITALLISET TEKIJÄT</i>
<i>SISÄISET TEKIJÄT</i>	<p><b>Vahvuudet (S)</b></p> <p>Marata-kentän laaja-alainen tuntemus ja oman suuntautumisalalan erityisosaaminen</p> <p>Palveluliiketoiminnan osaaminen: liiketoiminnallinen osaaminen ja palveluelämysten kehittäminen ja toteuttaminen</p> <p>Ihmisläheisen työn osaaminen: hyvät asiakaspalvelu- ja tiimityötaidot sekä johtamis- ja vuorovaikutustaidot</p> <p>Käytännönläheinen ja ratkaisukeskeinen työote: aiempi työkokemus, projektinhallinta- ja organisoitaitaidot, paineensietokyky ja kyky toimia nopeasti muuttuvissa tilanteissa</p> <p>Kielitaito ja kulttuurien tuntemus: kyky toimia kansainvälisissä ja monimuotoisissa työympäristöissä</p>	<p><b>Heikkoudet (W)</b></p> <p>Osaamisen puutteet: työelämävalmiudet eivät kohtaa urahaaveiden kanssa</p> <p>Riittämätön kokemus haastaviin tehtäviin</p> <p>Heikko yrittäjyysosaaminen</p> <p>Omaa osaamista ja/tai työllistymismahdollisuuksia ei tunnisteta</p> <p>Epäluottamus omaan tietotaitoon</p> <p>Puutteelliset ja passiiviset työnhakutaidot</p> <p>Henkilö kokee olevansa soveltumaton alalle tai ei viihdy alan työtehtävissä</p>
<i>ULKOISET TEKIJÄT</i>	<p><b>Mahdollisuudet (O)</b></p> <p>Vieraanvaraisuusala kasvaa voimakkaasti ja elämystalouden osaajille tulee olemaan kysyntää lähes kaikilla aloilla</p> <p>Vetovoimaisia aloja erityisesti matkailu ja tapahtumatuotanto</p> <p>Laaja työllistymiskenttä Suomessa ja ulkomailla</p> <p>Alan kansainvälisyys ja monikulttuuriset työyhteisöt</p> <p>Aktiivinen verkostoituminen</p> <p>Oman osaamisen kehittäminen ja jatko-opiskelu ⇒ uniikki osaajaprofiili</p> <p>Oman osaamisen markkinointi</p> <p>Yrityksen perustaminen</p>	<p><b>Uhat (T)</b></p> <p>Globaalit kriisit näkyvät vieraanvaraisuusalalla, ala on altis talouden heilahteluille</p> <p>Tutkinto ei näy urakehityksessä: restonomit työllistyvät samoihin tehtäviin kuin ammattitutkinnon suorittaneet</p> <p>Vaikea päästä esihenkilö- ja asiantuntijatehtäviin</p> <p>Restonomitutkinnon huono tunnettuus, arvostus ja maine: työnantajat eivät tunnista restonomien osaamista</p> <p>Kohtaanto-ongelma: samaan aikaan, kun monista tehtävistä on paljon kilpailua, vallitsee työvoimapula erityisesti ravitsemisalalla</p> <p>Matala palkkataso, vaihtelevat työajat ja työhyvinvoinnin ongelmat vähentävät erityisesti ravitsemisalan vetovoimaa</p> <p>Moni positio on sesonkiluonteinen tai pidempi määräaikaisuus</p> <p>Niukat taloudelliset resurssit ja henkilöstöresurssit</p>
	Sekä uhka että mahdollisuus: Piilotyöpaikat ja monikanavainen työnhaku	

Taulukko 1: SWOT-analyysi restonomien työllistymiseen ja urakehitykseen vaikuttavista tekijöistä

## 7 Pohdinta

Tämä opinnäytetyö tuo ilmi restonomien mahdollisten urapolkujen lisäksi heidän kokemiaan työllistymishaasteita ja toisaalta myös tekijöitä, joista koetaan olevan apua työllistymisessä. Saatu ruohonjuuritason tieto yhdessä monipuolisen restonomikoulutusta ja restonomien työllistymistä käsittelevän tietoperustan kanssa muodostavat moniulotteisen katsauksen restonomien työllistymiseen ja urakehitykseen 2020-luvun Suomessa. Työ lähtökohtaisena tavoitteena oli edellä mainitun ajankohtaistiedon keräämisen lisäksi antaa Laurean urapalveluille eväitä toteuttaa urapalveluita, ohjauksia ja työpajoja restonomiopiskelijoiden tarpeisiin sopivalla tavalla. Työn tarkoituksena oli myös parantaa restonomitutkinnon tunnettuutta niin opiskelu- kuin työelämässäkin, sillä usein tutkinto ymmärretään väärin tai sitä ei tunnusteta laisinkaan. Yhtenä työn merkittävänä teemana nousikin esille tutkinnon tunnettuus, maine ja arvostus työelämässä.

Työssä haluttiin tutkia, miten restonomikoulutuksen aikana mainostetut työllistymismahdollisuudet kohtaavat todellisuuden kanssa. Jopa hieman yllättäen moni kyselyyn vastaaja ilmaisi tyytymättömyyttään työllistymisensä suhteen. Koronapandemia on toki vaikuttanut monen uraan, mutta vastaajissa oli myös sellaisia, jotka olivat valmistuneet jo kauan ennen pandemiaa. Lisäksi turhautuminen liittyy vastausten perusteella usein siihen, ettei restonomitutkintoa koeta arvokkaaksi työelämässä. Restonomien oman osaamisen tunnistamisen, sanoittamisen ja markkinoinnin puutteet nousivat esille kyselytutkimuksen vastauksista, kuten myös restonomitutkinnon tuntemattomuus erityisesti matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ulkopuolella. Tähän tarvitaankin lisää ohjausta ja tukea, ja siinä Laurean urapalvelut on tärkeässä roolissa. Moni restonomi kokee vaikeaksi sopivien ja kiinnostavien työpaikkojen löytämisen, joten urapalveluiden on myös mahdollista lisätä tietoutta siitä, mihin ja millaisiin tehtäviin restonomi voi työllistyä. Lisäksi urapalvelut voi tarjota työkaluja ja apua monikanavaisessa työnhaussa, jotta piilotyöpaikkoja osataan kartoittaa ja tiedustella.

Opinnäytetyön tutkimuksen perusteella osa restonomeista kokee opintojensa tarjonnan riittämättömät työelämävalmiudet, ja etenkin yrittäjyysopintoja on opinnoissa ollut niukasti. Monella onkin tunne siitä, ettei oma osaaminen riitä tavoiteltuihin työtehtäviin tai yrittäjäksi ryhtymiseen. Urapalvelut voivatkin auttaa kartoittamaan, millaista osaamista halutuissa työtehtävissä vaaditaan. Mikäli tällaista osaamista ei henkilöllä vielä ole, niin voidaan pohtia yhdessä asiantuntijan kanssa, miten päästäisiin tilanteen, jossa henkilö on itsevarma omasta osaamisestaan ja uusia, haluttuja työllistymismahdollisuuksia avautuu. Vaikka tutkimuksen perusteella vaikuttaa siltä, että yleisesti ottaen restonomit hallitsevat melko hyvin työpaikkojen haun myös muuten kuin työpaikkailmoitusten kautta, voisi myös lisäohjaus monikanavaisen työnhakuun liittyen kannustaa itseohjautuvuuteen ja aktiivisuuteen työnhaussa ja ura- haaveiden toteuttamisessa.

Osana opinnäytetyötä luotiin toimeksiantajan toiveen mukaisesti restonomin visuaalinen urapolku. Opinnäytetyön laatijan omana ratkaisuna oli hyödyntää restonomiopinnoissa omaksuttuja palvelumuotoilun menetelmiä ja kehittää kyselyn vastausten pohjalta kolmen erilaisen restonomin urapersoonat. Näitä persoonia voidaan käyttää urapalveluiden tilaisuuksissa muun muassa herättämään keskustelua restonomien työllistymisestä ja kannustaa opiskelijoita pohtimaan omia vahvuuksiaan ja heikkouksiaan, mikä auttaa oman osaamisen tunnistamisessa. Työssä tehtiin myös monia sanapilviä ja muita havainnollistavia kuvioita muun muassa restonomien erikoistumisaloista, tehtävänimikkeistä ja urahaaveista. Kyselytutkimuksen tulosten esittelyssä käytettiin runsaasti vastaajien avoimia kommentteja, sillä restonomien oma ääni haluttiin tuoda kuuluviin aitojen mielipiteiden ja kokemusten muodossa.

Tutkimus keräsi 48 vastausta eri-ikäisiltä ja erilaisilla alueilla asuivilta henkilöiltä, joten tulokset olivat monipuolisia, vaikka niissä oli myös paljon yhteneväisyyksiä. Kyselyn kautta saadut vastaukset antoivat jo itsessään niin laajasti tietoa ja mielenkiintoista dataa, ettei jatkohaastatteluille koettu tarvetta, vaikka alun perin suunniteltuna oli ottaa yhteyttä osaan kyselyyn vastanneista lisähaastattelun merkeissä. Lisäaineiston myötä opinnäytetyö olisi voinut muodostua liian laajaksi, joten myös aiheen rajauksen kannalta yksi kyselykierros koettiin oikeaksi ratkaisuksi.

Monelle restonomiopiskelijalle voisi olla suurta hyötyä urapalveluiden ohjauksista ja työpajoista, joissa pääsee pohtimaan tilannettaan yhdessä asiantuntijan kanssa. Vaikka monella restonomilla - erityisesti monimuoto-opiskelijoilla - on jo ennen opintojaan pitkä ura takana, on joukossa paljon myös työuransa alkutaipaleella olevia opiskelijoita, jotka kokevat epävarmuuden tunteita osaamisestaan ja työllistymisestään. Joukkoon mahtuu varmasti kokeneempiakin henkilöitä, jotka kaipaavat tukea työllistymiseen liittyvissä kysymyksissä, kuten oman osaamisen tunnistamisessa ja työllistymismahdollisuuksien kartoittamisessa. Työelämä ja sen myötä myös työnhaku ovat muuttuneet paljon viimeisten vuosien aikana, joten pidemmän työuran tehneillä voi olla haasteita saada kiinni työnteon nykytodellisuudesta, jos edellisestä rekrytointiprosessista on kulunut kauan aikaa.

Uraneuvoja on saatavilla, mutta niitä on osattava itse pyytää, ja kuten ilmeni monista kyselytutkimuksen vastauksista, on itseohjautuvuus erittäin tärkeässä roolissa työllistymisessä. Moni saattaa kuitenkin huomaamattaan sivuuttaa tiedon siitä, että tukea on saatavilla muun muassa Laurean urapalveluissa. Ratkaisuna tähän olisi palveluiden aktiivisempi markkinointi ja tuominen osaksi opintoja. Palveluita voisi markkinoida näkyvämmiin opintojen uraohjaustunneilla, Laurean Internet-sivuilla ja sosiaalisen median kanavissa sekä jopa opiskelijatapahtumissa, jotta tieto palvelusta tavoittaisi entistä useamman. Urapalveluiden ohjauksessa tai työpajassa käyminen voitaisiin integroida pakolliseksi tai ainakin erittäin suositeltavaksi osaksi opintoja esimerkiksi opintojen loppuvaiheessa tai jo aiemmin. Näin ollen tilaisuuden tullen opiskelijalla on ajankohtainen kuva omasta osaamisestaan ja uramahdollisuuksistaan. Samalla

opiskelija pääsisi keskustelemaan urapalvelujen asiantuntijan kanssa omista ajatuksistaan ja huolistaan työllistymisasioiden ja urakehityksen suhteen ennen kuin joutuu kohtaamaan todellisuuden vastavalmistuneena restonomina ja melko yksin.

Oman osaaminen tunnistaminen, markkinoiminen ja myyminen ovat tärkeitä taitoja, jotka auttavat uralla eteenpäin. On osattava perustella omia taitojaan, sillä tehtävästä riippuen pelkästään tutkinto ei aina riitä osoittamaan työnantajalle vaadittavaa pätevyyttä. Aiemmalla työkokemuksella on restonomien työllistymisen kannalta iso merkitys, joten urapalvelut voisivat kannustaa opiskelijoita aktiivisuuteen oman alan työkokemuksen kerryttämiseksi ja painottaa verkostoitumisen merkitystä työmarkkinoilla. Esimerkiksi vuotuisille Network to Get Work -messuille olisi hyvä saada entistä enemmän matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yhteistyökumppaneita ja vaikkapa restonomialumneja kertomaan opiskelijoille omista työuristaan. Tämä auttaisi restonomiopiskelijoita pääsemään työelämään kiinni näkyvämmiin jo opiskeluaikana, jolloin valmistumisen jälkeinen työllistyminen on todennäköisesti vaivattomampaa.

## Lähteet

### Painetut

Havas, K. 2017. Changes in the hospitality industry: viewpoints on the hotel, restaurant and tourism field. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Pietiläinen, V. & Syväjärvi, A. Johtamisen psykologia. 2019. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.

Walker, J. R. 2014. Introducing hospitality. 6th ed. Pearson Education.

### Sähköiset

Aaltonen, T., Pitkänen, E. & Ristikangas, V. 2015. Asiantuntija esimiehenä. Alma Talent Oy.

Adamsson, K., Lehtinen, E., Ohtonen, P. & Väyrynen, J. 2017. Restonomit työelämässä: restonomien (AMK ja ylempi AMK) valtakunnallinen palkka- ja työllisyystutkimus 2005, 2011 ja 2016. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Viitattu 13.05.2021.

[https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/144520/Restonomit\\_tyoelaemaes-sae.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/144520/Restonomit_tyoelaemaes-sae.pdf?sequence=1).

Akavan Erityisalat & Filpus, L. (toim.) Restonomien ammatissa: Miksi restonomia tarvitaan? Akavan Erityisalojen ammattijulkaisu 2/2013, uusintapainos 9/2014. Helsinki: Lönnberg Oy. Viitattu 12.05.2021. [https://www.akavanerityisalat.fi/files/4889/Ammattina\\_restonomi\\_uusi.pdf](https://www.akavanerityisalat.fi/files/4889/Ammattina_restonomi_uusi.pdf)

Alakoski, L., Tikkanen I. & Vankka M. (toim.). 2020. Vieraanvaraisuus, vieraanvaraisuusala ja vieraanvaraisuusalan liiketoiminnan johtaminen -käsitteet ja sisältö. Laurea-julkaisut. Viitattu 13.5.2021. <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/327372/Laurea%20julkaisut%20132.pdf?sequence=5&isAllowed=y>

Duunitori 2017. Hotelli- tai ravintola-alan esimies - tämä on sinulle: matkalippusi kohti unelmiesi työtä! Viitattu 12.11.2021. <https://duunitori.fi/tyoelama/tyopaikan-vaihto-helpoksi>

Ekonomit 2020. Piilotyöpaikat. Viitattu 12.11.2021. <https://www.ekonomit.fi/tyoelaman-tietopankki/tyonhaku/nain-haet-toita-piilosta/>

Haaga-Helia 2021a. Hotelli, ravintola, matkailu. Viitattu 14.10.2021. <https://www.haaga-helia.fi/fi/hotelli-ravintola-matkailu>

Haaga-Helia 2021b. Mikä StartUp School. Viitattu 10.11.2021. <https://www.haaga-helia.fi/fi/mika-startup-school>

Haaga-Helia 2021c. Palveluliiketoiminnan johtamisen ja kehittämisen koulutus, restonomi YAMK. Viitattu 12.11.2021. <https://www.haaga-helia.fi/fi/palveluliiketoiminnan-johtamisen-ja-kehittamisen-koulutus-restonomi-yamk>

Halmetoja, M. 2020. Restonomit kehittävät vaikuttavaa matkailualaa yhä kestävämmäksi. Ammattikorkeakoulujen rehtorineuvosto Arene ry. Viitattu 8.11.2021. <https://www.Halmetoja2020.fi/ajankohtaista/restonomit-kehittavat-vaikuttavaa-matkailualaa-yha-kestavammaksi/>

Heikkilä, T. 2014. Tilastollinen tutkimus. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Helin, J., Tynjälä, P. & Virtanen, A. 2020. Työelämäpedagogiikka korkeakoulutuksessa. Vaasa: Grano Oy. Viitattu 9.11.2021. <https://www.tyopeda.fi/julkaisut/tyoelamapedagogiikka-korkeakoulutuksessa.pdf>

Högskolan på Åland 2021. Studera Hospitality Management. Viitattu 8.11.2021. <https://www.ha.ax/utbildning/studera-hospitality-management/>

JAMK 2021. Matkailu- ja palveluliiketoiminnan johtaminen. Viitattu 12.11.2021. <https://www.jamk.fi/fi/Koulutus/Matkailu-ja-ravitsemisala/restonomi-yamk/>

JobTeaser 2021. Työllistymistietoa restonomeille. Viitattu 12.11.2021. <https://laurea.jobteaser.com/fi/handbook/articles/23474>

Kinnunen, I., Lauronen, T. & Suomalainen, A. 2021. Ammattikorkeakoulujen uraseuranta: Palvelualat 2015 valmistuneet. Vipuvoimaa EU:lta 2014–2020. Viitattu 12.11.2021. [https://uraseurannat.fi/wp-content/uploads/sites/7/2021/04/AU\\_Palvelualat\\_2015.pdf](https://uraseurannat.fi/wp-content/uploads/sites/7/2021/04/AU_Palvelualat_2015.pdf)

Komulainen, M. 2018. Menesty digimarkkinoinnilla. Viro: Meedia Zone OÜ.

Kuula, A. 2011. Tutkimusetiikka. Aineistojen hankinta, käyttö ja säilytys. Tampere: Vastapaino.

LAB-ammattikorkeakoulu 2021. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus kehittää esimies- ja johtamistaitoja. Viitattu 12.11.2021. <https://lab.fi/fi/koulutus/restonomi-ylempi-amk-hotelli-ja-ravintola-alan-liikkeenjohto-lappeenranta-90-op>

Lapin AMK 2021. Innovatiivinen matkailualan johtaminen. Viitattu 12.11.2021. <https://www.lapinamk.fi/fi/Hakijalle/YAMK-tutkinnot/Innovatiivinen-matkailualan-johtaminen>

Laurea 2021a. Degree programme in Hospitality Management and Service Design. Viitattu 8.11.2021. [https://www.laurea.fi/en/degree\\_programmes/service-industry/hospitality-management-and-service-design/](https://www.laurea.fi/en/degree_programmes/service-industry/hospitality-management-and-service-design/)

Laurea 2021b. Palveluliiketoiminnan koulutus. Viitattu 25.11.2021. <https://www.laurea.fi/koulutus/palvelualat/restonomi-amk/>

MaRa ry 2021. Ura matkailu- ja ravintola-alalla. Viitattu 25.11.2021. <https://www.mara.fi/toimiala/ura-matkailu-ja-ravintola-alalla.html>

Opintopolku 2021a. Palvelualat (kauneudenhoito, liikenne ja kuljetus, liikunta, matkailu ja turvallisuus) ammattikorkeakoulussa. Viitattu 25.11.2021. <https://opintopolku.fi/wp/ammattikorkeakoulu/mita-amkssa-voi-opiskella/palvelualat-kauneudenhoito-liikenne-ja-kuljetus-liikunta-matkailu-ja-turvallisuus-ammattikorkeakoulussa/>

Opintopolku 2021b. Ylempi amk-tutkinto - kehity asiantuntijana. Viitattu 8.11.2021. <https://opintopolku.fi/wp/ammattikorkeakoulu/ylempi-amk-tutkinto-kehity-asiantuntijana/>

Opiskelijakunta Helgan podcast 2021a. Restonomi työelämässä. Viitattu 10.11.2021. [https://soundcloud.com/helga\\_hki/restonomi-tyoelamassa](https://soundcloud.com/helga_hki/restonomi-tyoelamassa)

Opiskelijakunta Helgan podcast 2021b. Tietoisuus AMK-koulutuksesta: Restonomikoulutus ennen ja nyt. Viitattu 9.11.2021. [https://soundcloud.com/helga\\_hki/tietoisuus-amk-koulutuksesta-restonomikoulutus-ennen-ja-nyt](https://soundcloud.com/helga_hki/tietoisuus-amk-koulutuksesta-restonomikoulutus-ennen-ja-nyt)

Palmia 2018. Monessa mukana. Palmialainen työ: siivousalan palveluesimiehestä restonomiksi. Viitattu 11.11.2021. <https://monessamukana.palmia.fi/blog/palmialainen-ty%C3%B6-siivousalan-palveluesimiehest%C3%A4-restonomiksi>

Sarajärvi, A. & Tuomi, J. 2018. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Uudistettu laitos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Savonia 2021. Restonomi (ylempi AMK), Wellness-palveluliiketoiminnan johtaminen, monimuotototeutus. Viitattu 12.11.2021. <https://www.savonia.fi/opiskele-tutkinto/tutkinnot-ja-hakeminen/amk-ja-yamk-tutkinnot-tarjonta/restonomi-ylempi-amk-wellness-palveluliiketoiminnan-johtaminen-monimuotototeutus/>

SeAMK 2021. Restonomi (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen 2021. Viitattu 12.11.2021. <https://www.seamk.fi/kaikki-koulutukset/restonomi-ylempi-amk-ruokaketjun-kehittaminen/>

Sitra 2016. Missä ovat piilotyöpaikat ja miten niihin pääsee töihin? Viitattu 12.11.2021. <https://www.sitra.fi/blogit/missa-ovat-piilotyopaikat-ja-miten-niihin-paasee-toihin/>

Speth, C. & Probert, C. 2015. The SWOT Analysis: A Key Tool for Developing Your Business Strategy. 50MINUTES.COM. Lemaitre Publishing.

Työterveyslaitos 2021. Etätöissä tylsistyminen kasvaa mutta hybridi voi tuoda helpotusta. Viitattu 25.11.2021. <https://www.ttl.fi/etatoissa-tylsistyminen-kasvaa-mutta-hybridi-voi-tuoda-helipotusta/>

Xamk Podcast 2021. Johtopäätös: Restonomi ennen ja nyt! Viitattu 28.10.2021. <https://next.xamk.fi/podcast/johtopaatos-restonomi-ennen-ja-nyt/>

## Kuviot

Kuvio 1: Kyselyyn vastanneiden ikäjakauma .....	28
Kuvio 2: Kyselyyn vastanneiden sukupuolijakauma .....	29
Kuvio 3: Vastaajien asuinpaikat .....	29
Kuvio 4: Vastaajien valmistumisvuodet.....	30
Kuvio 5: Oppilaitokset, joissa restonomitutkinto oli suoritettu.....	31
Kuvio 6: Sanapilvi vastaajien kokemista oppilaitosten ja restonomiopintojen vahvuuksista ..	32
Kuvio 7: Koulutusohjelmat, joissa vastaajat ilmoittivat opiskelleensa .....	33
Kuvio 8: Vastaajien ilmoittamat erikoistumisalat.....	34
Kuvio 9: Vastaajien ilmoittamia kansainvälisyyden muotoja restonomiopinnoissa ja niiden hyötyjä työelämässä .....	35
Kuvio 10: Kyselyyn vastanneiden kokemuksia työharjoittelun kehittämistä osaamisesta .....	37
Kuvio 11: Vastaajien työllisyystilanne vastaushetkellä.....	39
Kuvio 12: Vastaajien valmistumisen jälkeisistä työnimikkeistä luotu sanapilvi.....	40
Kuvio 13: Vastaajien ilmoittamat työllistymiskanavat valmistumisen jälkeen.....	41
Kuvio 14: Vastaajien ilmoittamia restonomitutkinnon myönteisiä vaikutuksia työllistymiseen	42
Kuvio 15: Muita tekijöitä, joiden vastaajat arvelivat vaikuttaneen työllistymiseen .....	43
Kuvio 16: Vastaajien ilmoittamat työllistymishaasteet restonomiksi valmistumisen jälkeen..	45
Kuvio 17: Kyselyyn vastanneiden restonomien urahaaveita .....	49

## Taulukot

Taulukko 1: SWOT-analyysi restonomien työllistymiseen ja urakehitykseen vaikuttavista tekijöistä.....	53
--	----

## Liitteet

Liite 1: Kyselylomakkeen saate .....	63
Liite 2: Kyselylomake .....	64
Liite 3: Restonomipersonat .....	67

## Liite 1: Kyselylomakkeen saate

Hei,

Tervetuloa kyselyni pariin!

Olen matkailu- ja palveluliiketoiminnan opiskelija Laurea-ammattikorkeakoulusta ja kartoitan opinnäytetyössäni restonomien työllistymistä ja urakehitystä 0–5 vuoden aikaikkunalla valmistumisesta. Toteutan osana opinnäytetyötäni tämän kyselytutkimuksen.

**Kysely on suunnattu suomalaisista ammattikorkeakouluista ensisijaisesti vuosina 2016–2021 valmistuneille restonomeille. Koulutusohjelman tutkintokieli voi olla suomi, ruotsi tai englanti.**

Jos olet tavoittelemani henkilö, niin toivon, että antaisit hetken ajastasi ja auttaisit minua vastaamalla tähän kyselyyn. Mikäli tunnet jonkun, joka sopii kyselyn kohderyhmään, niin arvostaisin kovasti, jos kertoisit kyselystä eteenpäin.

**Kysely on auki 27.10.–7.11.2021.** Arvon kaikkien vastanneiden kesken Ticketmasterin elämyslahjakortin (30 €), joten jätähän sähköpostiosoitteesi, mikäli haluat osallistua arvontaan. Ilmoitathan sähköpostiosoitteesi myös siinä tapauksessa, jos sinuun saa ottaa yhteyttä mahdollisen haastattelun merkeissä.

Kiitos kaikille vastaajille!

Yhteistyöterveisin,

Saana Hietanen

Email: saana.m.hietanen@student.laurea.fi

## Opinnäytetyötutkimus: Restonomiksi valmistuneiden työllistyminen ja urakehitys

Restonomeilla on laajat työllistymismahdollisuudet ja koulutus antaakin valmiudet muun muassa asiantuntija-, esihenkilö- ja johtotehtäviin. Tässä kyselyssä kartoitetaan suomalaisista ammattikorkeakouluista restonomiksi valmistuneiden työllistymistä ja urakehitystä. Kyselyyn vastaamiseen kuluu vastaajasta riippuen noin 10 minuuttia ja kysymyksissä käsitellään muun muassa tutkintoasi, työllistymistäsi ja työtehtäviäsi. Tervetuloa vastaamaan kyselyyn!

[Tietosuojaseloste](#)

## Liite 2: Kyselylomake

## Taustatiedot

Ikä \*

Sukupuoli \*

Asuinpaikka \*

Mikäli asut ulkomailla, niin missä maassa?

Saako sinuun tarvittaessa olla sähköpostitse yhteydessä lisähaastattelun merkeissä? [ohje](#) \*

Kyllä  Ei

Haluatko osallistua Ticketmasterin elämyslahjakortin (30 €) arvontaan? [ohje](#) \*

Kyllä!  Ei kiitos

Sähköpostiosoite [ohje](#)

Seuraava &gt;&gt;

Millä tavoin kansainvälisyys oli läsnä opinnoissasi ja miten koet sen vaikuttaneen uraasi? \*

Millaisissa tehtävissä suoritit työharjoittelusi ja koetko hyötynesi niistä työelämässä? \*

Oletko valmistunut myös restonomi YAMK-tutkinnosta? \*

Ei  Kyllä

YAMK-tutkinnon oppilaitos, koulutusohjelma ja valmistumisvuosi

Miten koet YAMK-tutkinnon vaikuttaneen uraasi?

&lt;&lt; Edellinen

Seuraava &gt;&gt;

## Tutkintona restonomi (AMK)

Valmistumisvuosi \*

Jos vastasit 'Ennen vuotta 2016', niin minä vuonna?

Ammattikorkeakoulu [ohje](#) \*

Tutkintokieli \*

Koulutusohjelma [ohje](#) \*

Mihin erikoistuit opinnoissasi? \*

Mitkä ovat mielestäsi oppilaitoksesi erityisiä vahvuuksia restonomitutkinnossa ja yleisesti? \*

## Työtilanne restonomiksi valmistumisen jälkeen

Millainen työllisyystilanteesi on tällä hetkellä? [\(ohje\)](#) \*

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Olen kokoaikatyössä | <input type="checkbox"/> Olen lomautettuna |
| <input type="checkbox"/> Olen osa-aikatyössä | <input type="checkbox"/> Opiskelen         |
| <input type="checkbox"/> Toimin yrittäjänä   | <input type="checkbox"/> Jotakin muuta     |
| <input type="checkbox"/> Olen työtön         |  |

Mikäli vastasit 'Jotakin muuta', 'Toimin yrittäjänä' ja/tai 'Opiskelen', vastaathan seuraavaan kysymykseen/kysymyksiin.

Jos vastasit 'Jotakin muuta', niin kertoisitko lisää tilanteestasi?

Millä toimialalla toimit yrittäjänä ja mikä sai sinut lähemmään yrittäjäksi?

Mitä opiskelet ja mikä sai sinut jatkamaan opintojasi?

Millä toimialoilla, millaisissa työtehtävissä ja millä tehtävänimikkeillä olet toiminut restonomiksi valmistumisesi jälkeen? \*

Miten olet saanut työpaikkoja? [\(ohje\)](#) \*

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Työpaikkailmoituksen kautta             | <input type="checkbox"/> Työnantaja tai headhunter otti minuun yhteyttä |
| <input type="checkbox"/> Avoimen hakemuksen kautta               | <input type="checkbox"/> Verkostojeni kautta                            |
| <input type="checkbox"/> Työvoimatoimiston kautta                | <input type="checkbox"/> Ryhdyin yrittäjäksi                            |
| <input type="checkbox"/> Ottamalla suoraan yhteyttä työnantajaan | <input type="checkbox"/> Jollakin muulla tavalla                        |

Mikäli vastasit 'Jollakin muulla tavalla' ja/tai 'Verkostojeni kautta', vastaathan seuraavaan kysymykseen/kysymyksiin.

Jos vastasit 'Jollakin muulla tavalla', kertoisitko tästä lisää?

Kertoisitko lisää, millaisten verkostojen kautta olet saanut töitä?

Kuinka haastavana olet kokenut töiden saamisen? \*

Miten hyvin restonomitukinto mielestäsi tunnetaan työelämässä ja millainen maine sillä on? \*

Miten restonomitukinto on vaikuttanut työtilanteeseesi suhteessa aikaan ennen valmistumista? \*

Millä muulla koet olleen vaikutusta työllistymiseesi? [\(ohje\)](#) \*

Millaisissa työtehtävissä näet itsesi tulevaisuudessa? \*

<< Edellinen

Seuraava >>

## Muuta palautetta

Mikäli sinulla jäi jotakin lisättävää, voit kertoa siitä tässä. Saat halutessasi myös antaa palautetta kyselystä!

[<< Edellinen](#)[Seuraava >>](#)

Lämmin kiitos ajastasi ja tunnelmallista loppuvuotta! ☺

### Liite 3: Restonomipersoonat



## MAISA MATKAOPAS

### Intohimona elämysmatkat

25-vuotias Maisa asuu Lapissa ja valmistui restonomiksi matkailun koulutusohjelmasta vuonna 2020. Ennen opintojaan Maisa oli suorittanut ylioppilastutkinnon ja tehnyt ainoastaan kesätöitä. Maisa erikoistui matkailupalveluiden tuottamiseen ja opiskeli jonkin verran myös hotellin liikkeenjohtoa. Lisäksi hän oli vaihdossa Espanjassa ja mukana monissa kansainvälisissä projekteissa opintojensa aikana.

### Maisan vahvuuksia työelämässä

- Vuorovaikutustaidot
- Verkostot
- Monipuolinen kielitaito
- Kansainvälinen osaaminen
- Asiakaspalvelukokemus

### Maisan ajatuksia työllistymisestä



*Maisa kokee löytäneensä oman alansa ja on toiveikas uransa suhteen. Restonomitutkinto tunnetaan Maisan mielestä melko hyvin. Tulevaisuudessa Maisa tahtoo opiskella matkailututkimusta tai restonomin YAMK-tutkinnon kehittääkseen itseään. Maisa haaveilee yrittäjyydestä matkailun parissa.*

### Maisan urapolku restonomina

#### Matkaopas, Matkatoimisto Kapsäkki

- Talvisesonkiin painottuva osa-aikatyö
- Työnantaja arvosti Maisan hyvää kielitaitoa, kansainvälistä osaamista, asiakaspalvelukokemusta ja matkailualan tutkintoa
- Tekee työtä Alkoholimyymälän myyjän työn ohessa

#### Myyjä, Alkoholimyymälä

- Sai osa-aikatyön työpaikkailmoituksen kautta
- Työnantaja arvosti Maisan asiakaspalvelukokemusta ja rohkeaa asennetta
- Työskenteli opintojen ohessa ja jatkaa yhä työssään
- Maisa sai työssään suoritettua syventävän harjoittelunsa loppuun

#### Syventävä harjoittelu Matkatoimisto Kapsäkissä

- Sai paikan vastaamalla harjoittelupaikkailmoitukseen
- Sai paikan opiskelututtavan kautta
- Harjoittelu kehitti kieli-, organisointi- ja ajanhallintataitoja sekä opetti itseohjautuvuutta
- Harjoittelu keskeytyi koronapandemian puhjettua

#### Perustason harjoittelu Hotelli B:n vastaanotossa

- Sai harjoittelupaikan ottamalla yhteyttä hotelleihin
- Harjoittelu kehitti asiakaspalvelu-, kieli- ja organisointitaitoja sekä paineensietokykyä



## BRUNO BARISTA

### Keittiöstä keikkajärjestäjäksi?

*29-vuotias Bruno asuu Uudellamaalla ja valmistui restonomiksi 2018. Bruno on aiemmalta ammatiltaan kokki, ja hän päätyi opiskelemaan restonomiksi edetäkseen urallaan. Erikoistumisalakseen Bruno valitsi tapahtumatuotannon, ja lisäksi hän opiskeli sisältömarkkinointia. Bruno suoritti opinnoissaan muutaman englanninkielisen kurssin vaihto-opiskelijoiden kanssa, mutta ei muuten ollut kiinnostunut kansainvälistymisestä.*

### Brunon vahvuuksia työelämässä

- Vuosien kokemus ravitsemispalveluista
- Aiempi kokin tutkinto
- Esihenkilökokemus ja vastuunotto-kyky
- Hyvät organisointitaidot
- Asiakaspalvelukokemus

### Brunon ajatuksia työllistymisestä



*Bruno haaveilee esihenkilön tehtävistä tapahtumamarkkinoinnin parissa. Hän ei koe työllistyneensä tavoittelemiinsa tehtäviin restonomitutkinnon avulla ja kokee, etteivät työnantajat arvosta tutkintoa. Bruno luottaa perinteisiin työpaikkailmoituksiin ja yrittää melko aktiivisesti hakea tapahtuma-alan työpaikkoja.*

### Brunon urapolku restonomina

#### Kahvilan vuoropäällikkö, Café Kupponen

- Eteni valmistuttuaan esihenkilötehtävään
- Työnantaja arvosti Brunon ammattitaitoa ja pitkää työkokemusta yrityksessä, mutta saattoi nähdä myös restonomitutkinnon etuna

#### Tapahtuma-avustaja, Henkilöstöpalveluyritys X

- Keikkatöitä kesän festivaaleilla pian syventävän harjoittelun jälkeen kahvilatyön ohessa
- Sai paikan vastaamalla työpaikkailmoitukseen
- Työnantaja arvosti Brunon aiempaa kokemusta tapahtumatoimistossa

#### Syventävä harjoittelu Tapahtumatoimisto Z:ssä

- Sai paikan vastaamalla harjoittelupaikkailmoitukseen
- Harjoittelu kehitti Brunon organisointi-, ajanhallinta- ja tiimityötaitoja

#### Kahvilatyöntekijä, Café Kupponen

- Työskenteli tehtävässä jo vuosia ennen restonomiopintoja ja jatkoi työskentelyä opintojensa ohessa
- Ahotui perustason harjoittelunsa kahvilatyöllä



## ASTA ASIAANTUNTIJA

### Monen alan ammattilainen

42-vuotias Asta asuu Pirkanmaalla ja valmistui restonomiksi 2019. Asta on aiemmalta koulutukseltaan ylioppilas ja sosionomi (AMK), ja hän tekikin 15 vuoden uran sosiaalialalla ennen restonomiopintojaan. Astan intohimona on ruoka, joten hän erikoistui opinnoissaan ravitsemispalveluiden johtamiseen ja kestävään gastronomiaan. Lisäksi hän innostui opiskelemaan palvelumuotoilua. Perhetilanteensa vuoksi Asta ei ehtinyt kansainvälistyä opinnoissaan niin paljoa kuin olisi halunnut.

### Astan vahvuuksia työelämässä

- Esihenkilökokemus ja vastuunottokyky
- Aiempi sosiaalialan tutkinto
- Asiakaspalvelukokemus
- Vuorovaikutus- ja tiimityötaidot
- Monialaiset ja laajat verkostot

### Astan ajatuksia työllistymisestä



Kokee hyötynensä restonomiopinnoista siinä mielessä, että pääsi kokeilemaan siipiään ravintola-alalla ja kerrytti monipuolista osaamista palvelujen kehittämistä. On tyytyväinen nykyiseen vakiintuneeseen työtilanteeseensa eikä ole suunnitellut jatkavansa enää opintoja.

### Astan urapolku restonomina

#### Asiantuntija, työvoimatoimisto

- Palkattiin työhakemuksen perusteella nopeasti
- Työnantaja arvosti Astan korkeakoulututkintoja, monialaista työkokemusta sekä asiakaspalvelu- ja esihenkilökokemusta

#### Ravintolapäällikkö, Lounasravintola Skagen

- Sai paikan headhunterin yhteydenoton kautta
- Koronan vuoksi Asta oli osan ajasta lomautettuna
- Irtisanoutui työstään, koska koki sen liian kuormittavaksi ja ravintola-alan tilanteen epävakaa

#### Salin vuoropäällikkö, Ravintola Herkkuhetki

- Asta eteni nopeasti vuorovastaavan tehtäviin työnantajan huomattua tämän potentiaalin ravintolatyöhön
- Työnantaja arvosti Maisan aiempaa esihenkilökokemusta ja vastuunottokykyä
- Suoritti työssä syventävän harjoittelun ja jatkoi työtään valmistumisen jälkeen

#### Tarjoilija, Ravintola Herkkuhetki

- Päättyi työhön sattumalta opintojensa alkuaikana LinkedIn-kontaktinsa kautta
- Työnantaja arvosti Astan ruuanlaittoharrastusta ja taustaa ihmisläheisessä työssä
- Suoritti työssä perustason harjoittelun