

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Kylänen, M. & Luoto, S. (2022) Veto- ja pitovoimaa majoitus-, ravintola- ja tapahtuma-alalle. TAMK-blogi. 22.8.2022.

URL: <https://blogs.tuni.fi/tamkblogi/tyoelama/veto-ja-pitovoimaa-majoitus-ravintola-ja-tapahtuma-alalle/>

Veto- ja pitovoimaa majoitus-, ravintola- ja tapahtuma-alalle

22.8.2022



Restonomialojen vetovoima on kärsinyt koronan tuoman epävarmuuden takia, mikä on näkynyt opiskelijamäärissä niin toisella asteella kuin aikuiskoulutuksessakin. Alojen työvoimatarve on kuitenkin suuri.

Sama trendi on näkynyt vuosina 2020–2022 ammattikorkeakoulujen restonomikoulutuksen hakijamäärissä. Moniin tutkinto-ohjelmiin on ollut hakijoita juuri aloituspaikkojen verran, joissain jopa alle. Kun kaikki opintonsa aloittaneet eivät välttämättä valmistu tutkinnosta, laskee näiden alojen koulutettujen työntekijöiden määrä. Samaan aikaan työvoimatarve on suuri, ja tarve kasvaa useilla tuhansilla uusilla työntekijöillä seuraavien vuosien aikana. Yhtälö on hankala.

Koronan aiheuttamien liiketoiminnan sulkujen lisäksi osa palveluliiketoiminnan alan heikentyneestä vetovoimasta voi johtua julkisuuden tuottamasta varsin kapeasta tai karustakin mielikuvasta. Ammattikorkeakouluista valmistuvien restonomien osaaminen, työtehtävät ja uramahdollisuudet ovat kuitenkin monipuoliset. Koulutus antaa valmiudet esihenkilö- ja asiantuntijatehtäviin kiehtovassa, kansainvälisessä ja monikulttuurisessa toimintaympäristössä. Restonomiosaamista aidoimmillaan ovat elämykselliset kohtaamiset, palvelukokemusten ja arvon luominen tai vaikkapa terveysturvallisten tapahtumien tai tulevaisuuden liiketoimintamallien suunnittelu ja toteuttaminen. Palveluliiketoiminnan alalla vaikutetaan myös kestävään kuluttamiseen monella sektorilla. Esimerkiksi julkiset ruokapalvelut ja muut ammattikeittiöt ohjaavat suomalaisten ravitsemus- ja kulutuskäyttäytymistä.

Osa palvelualojen haasteista – kannattavuuden, johtamisen ja ennakoinnin sekä työhyvinvoinnin ja tuottavuuden kysymykset – juontavat jo koronaa edeltävään aikaan. Ala

on omalla tavallaan yhteiskunnan peili. Palvelu- ja elämysfokus ja ”ihmisten bisneksen” luonne tuovat erityispiirteensä kokonaisuuteen. Asiakkaan ja inhimillisyyden aikakaudella restonomeille ominaista vieraanvaraisuus- ja palveluosaamista kannattaa viedä yhä uusiin palvelukonteksteihin. Palvelu- ja asiakaskokemus sekä työntekijäkokemus ovat 2020-luvun kilpailutekijöitä. Koulutetut osaajat voivat uudistaa alan johtamista ja organisaatioiden käytäntöjä, ja siten he vaikuttavat vetovoimaan.

Sprintistä maratoniin ja viestijuoksuun

Veto- ja pitovoimatyön on oltava nykyistä pitkäjännitteisempää ja moniulotteisempaa. Sen elementtejä ovat markkinoinnin rinnalla sidosryhmä- ja työelämäyhteistyö, nykyisten opiskelijoiden aktivoiminen sekä alalle jo valmistuneiden alumnien hyödyntäminen. Alalle valmistuu edelleen vuosittain yli tuhat kehittämiskykyistä ja osaavaa tekijää, joista työnantajien kannattaa ottaa koppi jo opiskeluaikana. Maksamalla alan opiskelijoille harjoitteluajalta palkkaa ja tarjoamalla opiskelijalle mahdollisuuden tehdä opinnäytetyö työyhteisön ja toimintatapojen kehittämiseksi, ala voi sitouttaa tulevaisuuden tekijöitä.

Vetovoimatyötä ja työelämän kehittämistä ovat myös ketterät ja monipuoliset opiskelijaprojektit sekä systemaattinen oppilaitosyhteistyö TKI-hankkeissa. Palveluliiketoiminnan ala ja koulutus voivat kasvaa ja kehittyä yhdessä. Yhteistyöllä voimme kääntää korona-ajan surulliset ja lyhytnäköiset lomautusuutisoinnit jatkuvan oppimisen uusiksi mahdollisuuksiksi.

Kirjoittajat:

Mika Kylänen, lehtori, Tampereen ammattikorkeakoulu, Palveluliiketoiminta
Sanna Luoto, lehtori, osaamisvastaava, Tampereen ammattikorkeakoulu,
Palveluliiketoiminta

Kuva: TAMK Catering Studio Living Lab