

Opinnäytetyö (AMK)

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Restonomi

2016

Paula Stam

OPISKELIJOIDEN SIJOITTUMINEN TYÖELÄMÄÄN VALMISTUMISEN JÄLKEEN

– Rasion ammattioppilaitos

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

2016 | 22

Paula Stam

OPISKELIJOIDEN SJOITTUMINEN TYÖELÄMÄÄN VALMISTUMISEN JÄLKEEN

– Rasion ammattioppilaitos

Opinnäytetyö sai alkunsa kiinnostuksesta, kuinka moni opiskelija jää ravintola-alalle ja kokin työhön heti valmistumisen, sekä vuosia valmistumisen jälkeen. Ravintola-alan haasteellisuus työnä itsessään ja työaikoina ovat joskus syitä vaihtaa alaa. Työn tavoitteena oli saada selville, mikä määrä vastaajista oli pysynyt alalla ja kuinka moni oli alaa vaihtanut, ja mikä on ollut syynä siihen.

Tutkimus toteutettiin survey- menetelmällä, jossa tutkimus tehtiin kyselyinä ja kyselyyn lähetettiin linkki vastaajille. Kyselyyn vastaajat valikoituivat satunnaisesti, kuitenkin, niin että pyrittiin lähettämään kysely ainakin yhdelle 2004-2014 Rasion ammattikoulusta (nyk. Rasekon ammattiopisto) valmistuneelle. Vastausprosentiksi tuli 93%, mikä antoi kattavan näkemyksen sille miten ovat sijoittuneet työelämään ja ovatko pysyneet alalla. Tulokset olivat osittain odotettuja, että osa on vaihtanut alalta pois ja osittain yllätyksellisiä, että ovat opiskelleet lisää ihan toista alaa, korkeallekin tasolle.

Kyselyn avulla saadut tulokset kertoivat, että moni saa ravintola-alan töitä heti valmistuttuaan, koska asuvat Etelä-Suomen alueella, jossa on sesonkiaika valmistumisen jälkeen, työllisyystilanne heikkenee selkeästi heti syyskuun alussa. Kysely myöskin vahvisti sen, että moni vaihtaa toiselle alalle työaikojen vuoksi. Myöskin ravintola-alan henkinen ja fyysinen rasittavuus mainittiin useasti sekä alhainen palkkataso. Hienoa on myöskin huomata kyselyn avulla, että moni jatkaa ravintola-alalla tai siinä sivuavalla alalla. Nämä positiiviset tulokset antavat uskoa omaan työhön ammattiaineiden ja keittiötyön opettajana.

ASIASANAT:

Ravintola-ala, työllistyminen, Raseko

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Degree programme in Hospitality Management

2016 |22

Paula Stam

STUDENTS' EMPLOYMENT AFTER GRADUATION

- Raisio Vocational College

The idea for this thesis started from a personal interest of finding out how many students, studying the vocational qualification in hotel-, restaurant- and catering services, remain in the catering business and stay in their cooking profession. The thesis was interested in finding out what happens to the students right after graduation as well as years after the graduation. The rough working life e.g. challenging working hours sometimes result in the career change. The purpose of the thesis was to find out the number of recipients who stayed in restaurant business as well as to find out how many of the recipients had changed their profession. The thesis was also interested in looking into the reasons for a possible career change. The research was conducted with a survey- method where a link to a questionnaire was sent to the recipients. The respondents were selected randomly, however, so that at least one of the recipients had graduated from Raisio Vocational College (nowadays Raseko Vocational College) in between years 2004-2014. The response rate was 93%, which gave comprehensive view of how the students had find careers from restaurant business and whether or not they remained in the field. The results were both expected and surprising. Some of the students had changed careers and some had studied a totally different profession and ended up reaching quite high level of education. According to the results many of the students, who had studied the vocational qualification in hotel-, restaurant- and catering services, got work right after graduating from the vocational college. One reason for that is that students live in southern Finland, where there is high season in catering business right after students' graduation, but the employment rate declines at the beginning of September. The results also confirmed that the challenging working hours were the main reason for career change for many of the students. Mental- and physical demands of the hotel- restaurant- and catering industry as well as low wages were mentioned several times as reasons for the change of the working field. It was great to find out that many of the students stay in catering business or work in a similar field. These positive results give confidence in one's work as a teacher.

KEYWORDS:

Catering business, employment, Raseko Vocational College

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	6
1.1 Työn tavoitteet ja työssä käytetyt menetelmät	6
1.2 Rasekon organisaatio	7
2 RAVINTOLA-ALA TOIMINTAYMPÄRISTÖNÄ	8
2.1 Ravintolakeittiötyöskentely ennen ja tänään	8
2.2 Ravintola-alan opetus ennen ja nyt	9
2.3 Ravintola-alan tulevaisuuden näkymät vuonna 2016	11
2.4 Valmistuneiden sijoittuminen työelämään	12
3 KYSELY RAVINTOLAKOKKIOPISKELIJOIDEN SIJOITTUMISESTA TYÖELÄMÄÄN VALMISTUMISEN JÄLKEEN	14
3.1 Kyselyn suorittaminen	14
3.2 Yhteenveto kyselystä	17
3.3 Kehittämisehdotuksia	18
4 YHTEENVETO	19
LÄHTEET	21

LIITTEET

Liite 1. kyselykaavake

KUVAT

Kuva 1. Rasekon organisaatiokaavio (lähde)

7

KUVIOT

Kuvio 1. Kyselyn vastaajien sukupuoli jakauma	14
Kuvio 2. Vastaajat valmistuminen vuosittain.	15
Kuvio 3. Kyselyn työllisyystilanne ravintola-alalla heti valmistumisen jälkeen	15

1 JOHDANTO

1.1 Työn tavoitteet ja työssä käytetyt menetelmät

Opinnäytetyön tavoitteena on selvittää opiskelijoiden, jotka ovat valmistuneet Rasion ammatti-oppilaitoksesta (nykyinen Rasekon ammattiopisto) sijoittumista työelämään muutama vuosi valmistumisen jälkeen. Lisäksi tavoitteena on kartoittaa, miksi valmistuneet kokkiopiskelijat vaihtavat alaa kovin usein. Samalla kartoitetaan, moniko on alalla pysynyt ja tuntee alan edelleen omakseen aikomuksena jatkaa ravintola-alalla työkentelyä. Työssä käytetään survey - tutkimusmenetelmää, jossa kerätään tietoa standardoidussa muodossa. Kysely lähetetään vähintään 2 vuotta siten valmistuneille ja siitä taaksepäin 10 vuoden ajalta. Kysely lähetettiin vuosina 2004–2014 valmistuneille.

Tyypillisimpiä piirteitä valitulle tutkimusmenetelmälle on, että tietystä ihmisjoukosta poimitaan otos, kerätään aineistoa, yleensä kyselylomakkeen muodossa tai haastatteluina. Tässä työssä käytetään kyselylomaketta, mikä on luotu verkkosivustoon kyselynetti.com. Kerätyn aineiston avulla pyritään kuvailemaan, vertailemaan ja selittämään ilmiötä. (Hirsjärvi ym. 2006, 125) Kyselytutkimuksen etuna voidaan pitää mahdollisuutta kerätä tutkimusaineistoa laajasti. Lisäksi kyselyssä pystytään kysymään useita asioita. Kun lomake suunnitellaan huolellisesti, on mahdollista käsitellä aineistoa tehokkaasti niin, että se tallennuksen jälkeen pystytään analysoimaan tietokoneella. (Hirsjärvi ym. 2006, 191)

Kysely suoritettiin huhtikuun 2015 aikana verkkokyselynä. Kvalifioituminen kyselyn vastaajaksi valitun ryhmän sisällä oli satunnainen. Kyselyn vastaajat pyrittiin valitsemaan siten, että jokaisesta vuosiluokasta valmistuneista opiskelijoista valittiin ainakin yksi.

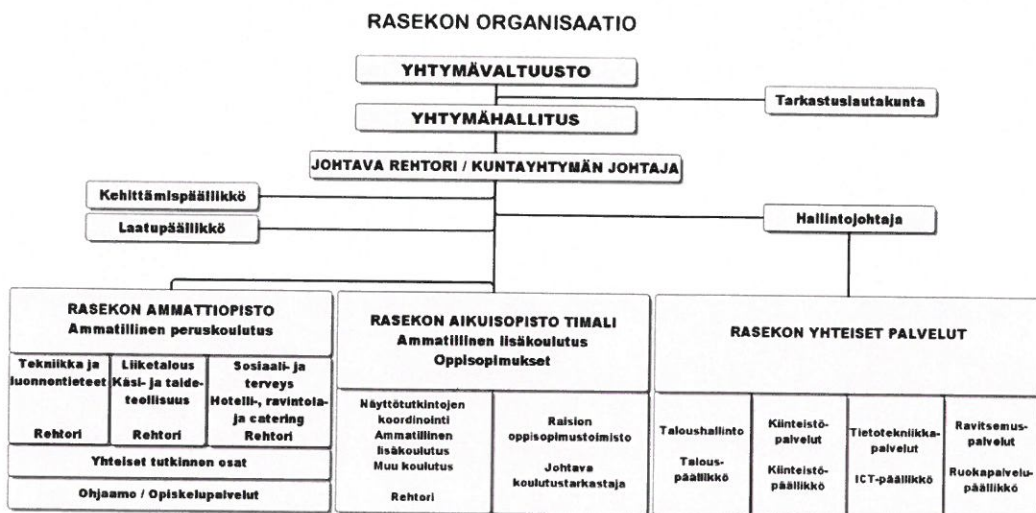
1.2 Rasekon organisaatio

Raseko on perustettu vuonna 1958 ja on kuuden varsinaissuomalaisen kunnan Maskun, Mynämäen, Naantalın, Nousiaisen, Ruskon ja Raision omistama ammatillinen oppilaitos, josta virallinen nimitys on Raision koulutuskuntayhtymä. 1.8.2016 alkaen Raision ammattiopiston kaikki eri oppimispaidat tulivat yhdeksi, jolloin nimenä käytetään Rasekon ammattiopisto.

Opiskelijoita Rasekossa on n. 3000 ja oppilaitokset jakautuvat tällä hetkellä Raisioon, Naantaliin ja Mynämäkeen, joissa jokaisessa on omia osaamisalojaan.

Henkilökuntaa Rasekossa on 250, sisältäen opetushenkilökunnan, ohjaavat- ja oppilas-huollon työntekijät sekä toimiston työntekijät. Rasekon johtavana rehtorina toimii Maria Taipale. Johtavan rehtorin alaisuudessa on 4 rehtoria, joilla jokaisella oma vastuualue. Marata- alan rehtorina toimii Leena Yli-Liipola.

Osaamisaloja Rasekon ammattiopistossa ovat kulttuuriala, luonnontieteiden ala, liiketa- louden - ja hallinnon ala, tekniikan ala, sosiaali- ja terveysala, matkailu-, ravitsemis- ja talousala. (Intra.raseko.fi/ Rasekon yleisesitys 2016)



Kuva 1. Rasekon organisaatiokaavio (intra.raseko.fi /organisaatiokaavio)

2 RAVINTOLA-ALA TOIMINTAYMPÄRISTÖNÄ

Ravintola-ala on osa hotelli-, ravintola- ja cateringalaa (horeca). Tässä työssä tarkastelukulmana on ravintola-ala.

Tällä hetkellä horeca-ala työllistää 140 000 työntekijää ympäri Suomea. Yksityisellä sektorilla palvelualoilla, kaupanala pois lukien, työskentelee 11 %. On huomioitavaa, että 70 % työntekijöistä on yli 26 vuotiaita. Alan työvoiman määrä on kasvanut 37 % ajalla 1995–2015 samalla, kun perinteisemmät toimialat ovat vähentäneet työntekijöitä (Mara 2016a).

Ammattiryhmittäin alalla työskentelee salihenkilökuntaa, johon kuuluvat tarjoilijat ja baarimestarit sekä keittiöhenkilökuntaa, johon kuuluvat kokit, kylmäköt, keittiöapulaiset (Mara 2016a).

2.1 Ravintolakeittiötyöskentely ennen ja tänään

Vielä 1900-luvun puolivälissä ravintolakeittiöissä työskenteli samanaikaisesti iso ryhmä keittiötyöntekijöitä. Jokaiselle ruoanvalmistusprosessille oli oma tekijänsä ja oma tarkkaan rajattu vastuualueensa. Keittiöstä löytyi keittiömestarin lisäksi keittiöapulaisia, tiskarit, patatiskareita, varastomiehiä, kalakokki, jälkiruokakokkeja, kylmäkötä, kastikekokkeja, lihakokkeja, kalakokkeja jne. Aikaisemmin kaikki tuotteet valmistettiin alusta asti itse, jolloin ammattitaitoa vaadittiin enemmän, koska oikotietä hyvään lopputulokseen ei ollut eikä puolivalmisteita käytössä siinä laajuudessa mitä nykyään. (Sillanpää 201,209-212)

Nykyään ravintolan keittiöissä käytetään paljon puolivalmisteita ja määrämittaan punnit-
tuja tuotteita, jolloin ravintolakokin työn osaamisalueet ovat supistuneet eikä suurim-
massa osassa ravintoloista ole erikseen muuta kuin kokkeja. Kaikkien tulee osata tehdä
kaikkia keittiön töitä. Esimerkiksi risteilylaivoilla ja suurimmissa keittiöissä löytyy vielä
kylmä -ja lämminkeittiö erikseen, mutta työntekijät kiertävät toimipisteestä toiseen, mm.
Matkustajalaivat, Tallink Silja. Nykyvaatimukset kokin työlle ovat laaja-alaisia, jolloin
osaamista tulee olla kaikilta osa-alueilta, kokonaisuuksista osataan ja opitaan vain vä-
hän. Työnkuva on laaja ja työpaikkakohtainen ja siihen vaikuttaa esimerkiksi millainen

esivalmistusaste keittiöissä on. Ravintolakokit siirtyvät työskentelemään paikasta toiseen, liikeideasta toiseen työhistoriansa aikana. Kokkeja on nykyään vuorossa vähemmän ja keittiöt tilana pienempiä, koska työntekijöiden määrä keittiössä on supistunut.

Ohessa on esimerkkejä kokin työnkuvista alkuvuonna 2016 olleista avoimista työpaikoista:

”Kokki suunnittelee ja valmistaa ruoka-annoksia ravintolan asiakkaille. Keittiön usein kiireinen työtahti edellyttää riipeyttä ja organisaatiokykyä. Työssä tarvitaan myös käden taitoja, mielikuvitusta sekä hyvää väri-, maku- ja hajuaistia. Työpaikkana voi olla hotelli-ravintola, korkeatasoinen ruokaravintola, henkilöstöravintola tai etninen ravintola.” (Palkkavertailu 2016)

Ravintola-ala on muuttunut vuosien varrella ja teknologia on tullut keittiöihin jäädäkseen, mutta siitä huolimatta ravintolan keittiö on edelleen kuuma ja kiireinen työympäristö. Kokin työ on saanut mediassa lukuisten kokkiohjelmien kautta paljon näkyvyyttä ja usea haluaa opiskella alaa. Alan opiskelua ja työssäoppimisen suoritettuaan moni nuori ymmärtää alan raskauden sekä henkisesti että fyysisesti, mutta näitä asioita ei tuoda esille mediassa olevissa ohjelmissa. Ravintolatyö on aina ollut ja tulee olemaan raskasta työtä, joka sisältää vuoro- ja viikonlopputyötä. Ravintola-alalla ollaan silloin töissä, kun muut juhliivat tai lomailevat.

2.2 Ravintola-alan opetus ennen ja nyt

Vielä 1900-luvun loppupuolella peruskoulun jälkeen toisen asteen kokin koulutus kesti 2-3 vuotta, jolloin viimeisenä vuotena oli mahdollisuus erikoistua vuoden kestävään ravintolakokin tutkintoon (Raision ammattiopisto, 1999). Osa opiskelijoista päätti opintonsa 2. vuoden jälkeen, mutta suurin osa opiskelijoista jatkoi kolmanteen vuoteen tähdäten ravintolakokin tai suurtalouskokin koulutukseen.

Vielä 2000-luvun alussa opiskelijat tekivät suuntautumisvalinnat, kun hakivat oppilaitokseen yhteishaussa peruskoulun jälkeen, jolloin koulutus ravintola-alalle kesti 3 vuotta., Tällöin tehtiin vain kokeiluna muutamia vuoroja suurkeittiössä. Kaikki tuotannollinen keittiötyö oli ravintolassa ja opetuskeittiöissä, jolloin osaaminen ja opettaminen voitiin keskittää ravintolan keittiö työhön. Työelämä harjoittelu, työharjoittelu tai työssäoppiminen ovat olleet saman mittaisia oppilaitoksessa vuosien ajan. (Raision ammattiopisto, 1999-2001)

Opetussuunnitelma 2000-luvun monien muutosten jälkeen on laaja-alaista, ja opiskelijat suorittavat opintojaan Rasekon ammattiopiston suurkeittiössä, ravintolan keittiössä, myymälä toiminnassa sekä opetuskeittiössä. Opiskelijoiden suorittama tutkinto on hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto, kokki. Kaikki opiskelevat kaksi ensimmäistä vuotta yhtenäisten opintojen ja työssäoppimisen mukaan, jonka jälkeen tekevät suuntautumisvalinnat, joista yksi on ravintola kokki. Ravintolaopintoja opetetaan keskitetysti vain viimeisenä opiskeluvuotena. Keskustelut muutamien turkulaisten keittiöpäälliköiden kanssa antavat tulokseksi sen, että ravintolat kaipaavat enemmän osaamista vain ravintola-alalle. (Rasekon ammattiopisto, 2016)

Viimeisen opetussuunnitelmauudistuksen (1.8.2015) jälkeen ravintoloille ei ole mahdollisuutta tällä hetkellä tarjota opiskelijoiden erityisosaamista toisen asteen opinnoissa. Opetussuunnitelmassa vahvana osa-alueena ovat näytöt, ja opiskelija voi halutessaan näyttää osaamisensa jo aikaisessa vaiheessa, jos taidot riittävät ja osaaminen on tunnistettu. Tämä tarkoittaa käytännössä myöskin sitä, että opiskeluaika oppilaitoksessa lyhenee, jos ja kun osaamisen tunnistamista on mahdollisuus käyttää. (Rasekon ammattiopisto, 2016)

Kevään 2016 taloudellisen tilanteen ja säästötoimenpiteiden vuoksi lähiopetusta tullaan vähentämään jatkossakin kaikilta opetusaloilta peruskoulusta yliopistoihin ja työssäoppimista työpaikoilla pyritään lisäämään. Monen työpaikan omat resurssit eivät riitä vastaanottamaan opiskelijoita ja opettamaan tai ohjaamaan heitä suuremmissa määrin, sillä siihen kuluu runsaasti työtunteja työntekijältä, ja työnantaja maksaa näistä palkan. Tulevaisuudessa jää nähtäväksi toimiiko tämä pidemmän ajanjakson aikana ja useaan kertaan vuodessa.

Nykyään suoritettavan kokin koulutusohjelma lyhyesti;

Tutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä (osp), siihen sisältyy ammatillisia tutkinnon osia, joista osa on valinnaisia tutkinnon osia (esim. à la carte-ruoanvalmistus, tilaus- ja juhlaruokien valmistus, palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot sekä suurkeittiön ruokatuotanto, pikaruokapalvelut, kahvilapalvelut sekä laivatalous) 135 osp, yhteisiä tutkinnon osia (esim. 35 osp ja vapaasti valittavia tutkinnon osia 10 osp. Ammatilliset valinnaiset tutkinnon osat ohjaavat siihen mihin työhön kokki haluaa suuntautua. Näin muodostuu kokin koulutusohjelma.

Jos haluaa saada pätevyyden näyttöjen avulla, on mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto, joka koostuu vain ammatillisista tutkinnonosista. Näiden laajuutta ei ole merkitty osamispistein, vaan perustuu kokemukseen ja siihen annettavaan näyttöön.

Kokin koulutusohjelman jälkeen kokin tulisi ostaa Opetushallituksen kuvaamat asiat;

”Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittanut kokki toimii ruoanvalmistustehtävissä. Hän valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa huomioiden myös erityisruokavalioksiakkaat sekä laittaa ruoan esille annoksittain tai suurelle joukolle työpaikan liikeidean ja toiminta-ajatuksen mukaisesti. Hän hyödyntää hyviä vuorovaikutustaitojaan ja kulttuurien tuntemustaan. Hän toimii oma-aloitteisesti, myynti- ja asiakaspalveluhenkisesti, laatu- ja turvallisuustietoisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti, vastuullisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävä toimintatavan mukaisesti. Hän noudattaa alan säädöksiä, turvallisuusmääräyksiä ja laatumäärityksiä. Hän suunnittelee ja arvioi työtään, ottaa vastuun omista töistään ja työskentelee sekä itsenäisesti että työryhmässä ja kehittää ammattitaitoaan.” (OPH 2016)

2.3 Ravintola-alan tulevaisuuden näkymät vuonna 2016

Ravintola-ala elää muutosten aikaa. Hienot fine-dining ravintolat sulkevat oviaan, koska taloudellinen tilanne Suomessa on heikkenemässä, jolloin ”omalla rahalla” ostajat ovat vähenemässä ja yksityinen kulutus on kasvussa. Anniskeluravintolat ovat nostaneet myyntiään ruokatuotteiden myynnin nostamisen ansiosta. Ketjuravintolat työllistävät yhä useampia työntekijöitä ja valmistuvia opiskelijoita. Suurin osa opiskelijoista (70 %) valtakunnallisesti sijoittuu työssäoppimispaikkaansa. (MTV 2015)

Ravintola-alan trendejä vuonna 2016 ovat lähiruoka, asiakas ja kokki haluavat tietää raaka-aineen kasvupaikan tai pyyntipaikan, kikkailematon perusruoanvalmistus, mihin oppilaitokset myös pyrkivät valmistamaan opiskelijoitaan. Ruoan terveellisyys on myös trendikästä ja ihmiset ovat tietoisempia kuluttajia kuin aikaisemmin. (Jokinen 2016)

Suhdannebarometri julkaistaan neljännesvuosittain, ja se on yrityksiltä tehdyn tiedustelun yhteenveto, jonka tarkoituksena on selvittää yrityksiltä odotukset tulevaan vuosineljännekseen.

”Suhdannenäkymien saldoluku oli huhtikuussa tehdyssä tiedustelussa saldoluussa +5 (tammikuussa -4). Parempia suhdanteita ennusti huhtikuussa 20 % vastaajista. Tilanteen heikkenemistä kesän ja alkusyksyn aikana ennusti puolestaan 15 % yrityksiä.

Tiedustelun mukaan myynnin määrä on pysynyt likimain ennallaan alkuvuonna, mutta sen ennustetaan kohoavan jonkin verran seuraavan puolen vuoden aikana. Myyntihin-
tojen ja kannattavuuden ennustetaan vahvistuvan vähän.

Henkilökunnan määrään ei odoteta suuria muutoksia. Kokonaisuudessaan alan tämän hetken näkymät pysyvät edelleen vaisuina ja normaalia heikommalla tasolla. Huolestuttavaa on, että henkilöstön määrän odotetaan laskevan edelleen, jos tarkastellaan asiaa vuositasolla. ” (Mara 2016b)

Sesonkiaikana huhti-elokuussa työllisyys alalla nousee, mutta kokonaistyöllisyys laskee maassamme, ja MaRan toimitusjohtaja Timo Lappi sanoo, että ”jos työllisyyden kohentaminen on hallituksen tavoitteena, veroja on pakko alentaa. Matkailu- ja ravintola-ala on yksi harvoista kasvualoista, jonne voi syntyä kymmeniä tuhansia uusia työpaikkoja”.(Lappi 2015).

Ravintolatyypit ovat muuttuneet viime vuosina. Aikaisempina vuosina ravintola-alla ovat olleet suuret ketjuravintolat muotia, kuten esimerkiksi SOK- ketjun ravintolat Amarillo ja Rosso sekä muut kansainväliset ketjuravintolat, kuten esimerkiksi Pizza Hut . Nämä ovat väistyneet, ja yksityisomisteiset, vähän asiakaspaikkoja olevat trendiravintolat ovat nyt muodissa. Näitä ravintoloita maassamme syntyy paljon, ja ne ovat helposti lähestyttäviä ”kortteliravintoloita”, joita Turun alueella on myös paljon.

2.4 Valmistuneiden sijoittuminen työelämään

Vuosittain oppilaitoksemme tekee työllistymiskyselyn päättävälle luokille. Kyselyn tulosten perusteella voidaan todeta, että pääsääntöisesti opiskelijamme ovat saaneet alalta töitä, jos ovat halunneet. Väliaikaisena esteenä pojilla työn vastaanottamiselle on yleensä ollut varusmiespalvelus suorittaminen, koska pojat pääsääntöisesti astuvat palvelukseen heinäkuun alussa, jolloin työn vastaanottaminen hankaloituu selkeästi, sen lyhyiden vuoksi.

Oman kokemuksen mukaan, tilanne keväällä 2016 on sellainen, että valmistuville kokeille olisi enemmän työtarjouksia kuin on valmistuvia kokeja (17). Tämä kokemus on siitä, paljonko työelämä ottaa yhteyttä oppilaitokseen ja pyytävät työskentelemään yrityksissä, sesongin ajan tai vakituiseen työsuhteeseen.

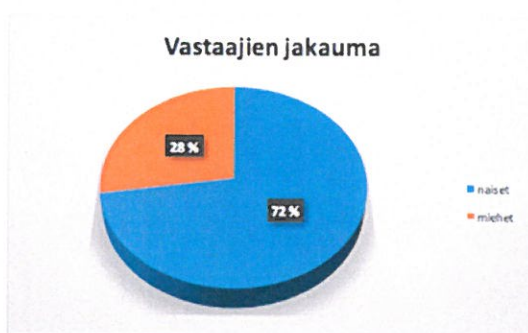
3 KYSELY RAVINTOLAKOKKIOPISKELIJOIDEN SIJOITTUMISESTA TYÖELÄMÄÄN VALMISTUMISEN JÄLKEEN

Kysely pyrittiin laatimaan mahdollisimman helppokulkaiseksi ja samalla kattavaksi, ilman ylimääräistä tietoa, jotta vastauksia saataisiin mahdollisimman monta. Keskimäärin valmistuneita opiskelijoita ravintolakokki ryhmässä on 9 valmistunutta lukuvuodessa, vuositain talossa on vain yksi ravintolatyöhön suuntautunut kokkiryhmä. Tavoite oli saada vähintään 20 vastausta. Aikaisessa vaiheessa päätettiin, että kysely tehdään verkko kyselynä, jolloin vastaaminen ei vaadi erillistä paperityötä ja postitusta.

3.1 Kyselyn suorittaminen

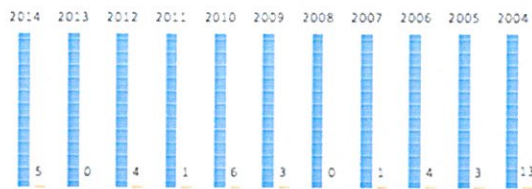
Kysely (liite 1) lähetettiin facebookiin, jonka koin helpoimmaksi tavaksi saavuttaa vastaajat, koska kaikkien osoitetietoja ei ollut tiedossa. Saateviestissä myös kehitin jakamaan kyselyä luokkatovereille mahdollisuuksien mukaan.

Kysely lähetettiin opiskelijoille, jotka ovat valmistuneet Rasion ammattikoulusta, nykyisin Rasekon ammattiopisto vuosina 2004 - 2014. Kyselylinkkejä lähetettiin 43, vastauksia tuli 41, joista yksi keskeneräinen, jolloin vastausten kokonaismääräksi tuli 40 ja prosentiksi saatiin 93 %.



Kuvio 1. Kyselyn vastaajien sukupuoli jakauma

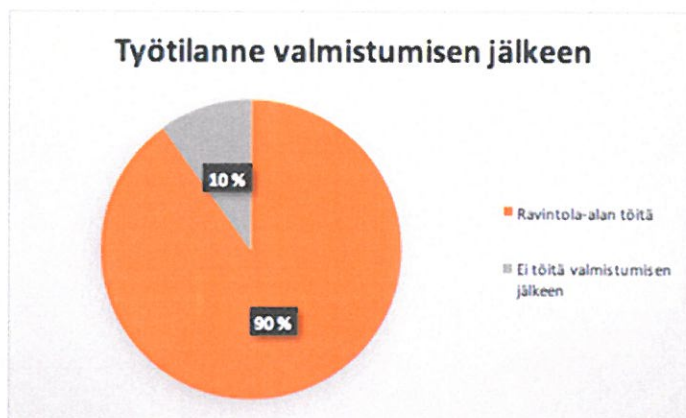
VASTAAJIEN MÄÄRÄ VALMISTUSVUOSITTAIN



Kuvio 2. Vastaajat valmistuminen vuosittain.

Sijoittuminen alan työelämään heti valmistumisen jälkeen

Kyselyyn vastaajista vain 4 henkilöä (10) ilmoitti, ettei ollut saanut ravintola-alalta töitä heti valmistumisen jälkeen, ja kaksi näistä (5 %) ei ole työskennellyt lainkaan ravintola-alan työtehtävissä opintojen päättymisen jälkeen. 90 % valmistuneista opiskelijoista oli alan töitä, kun päättivät opiskelun ammatillisessa oppilaitoksessa.



Kuvio 3. Kyselyn työllisyystilanne ravintola-alalla heti valmistumisen jälkeen

Kyselyssä (kysymys 6) kysyttiin myös mikä oli vastaajien työllisyys tilanne vuosi valmistumisen jälkeen. Kyselyyn vastattiin seuraavasti; Alalla työskenteli 92,5% vastaajista, vain 7,5% (3 henkilöä) ilmoitti ettei ole ravintola-alan työssä ollenkaan. Ravintola-alan työelämässä keittiön työtehtävissä oli 55% (22 henkilöä), asiakaspalvelutehtävissä ravintola-alalla oli 2,5% (1 henkilö) ja ravintola-alan ekstrapyötä (ei vakituinen työsuhde) teki 35% (14 henkilöä), joiden työtehtävää ei kyselyssä ollut tarkemmin määritetty.

Sijoittuminen alan työelämään 2-3 vuotta valmistumisen jälkeen

Kyselyssä (kysymys 5) kysyttiin tämän hetkistä työpaikkaa, vastausvaihtoehtoja oli; Ravintola keittiön työt, asiakaspalvelutyöt, ravintola-alalla, muu ravintola-alan työ ja ei ravintola-alalla työskentelyä. Vastaajat vastasivat seuraavasti; Ravintolan keittiötyötä teki 42,5 % (17 henkilöä) vastaajista. Asiakaspalvelutyötä ravintola-alalla teki 10 % (4 henkilöä) ja muuta ravintola-alan työtä teki 10 % (4 henkilöä). Ravintola-alalla ei enää työskentele 37,5 % (15 henkilöä) vastaajista.

Vastaajista, jotka työskentelevät tällä hetkellä ravintola-alalla kysyttiin (kysymys 8), että pitääkö tällä hetkellä ravintolatyöstä. Vastauksia kysymykseen tuli 24 kappaletta, josta 3 (12,5 %) ilmoitti, ettei pidä vastaushetkellä ravintola-alalla työskentelystä. 21 (87,5 %) vastaajaa ilmoitti pitävänsä ravintola-alalla työskentelystä tällä hetkellä. Kysymyksessä 9 kysyttiin onko vakituudessa työsuhteessa ravintola-alalla. 24 vastaajasta 20 (83,3 %) on vakituinen työsuhde ja 4 (16,7 %) ei ole vakituista työsuhdetta. 8,3 % vastaajista koki, että haluaisi tehdä enemmän työtunteja kuukaudessa (kysymys 10). Lisäkoulutusta alalle oli saanut 9 vastaajaa (37,5 %). Lisäkoulutusta oli mm. esimieskoulutus, myös yrityksen omaa esimieskoulutusta (mm. TallinkSilja, ja Scandic) sekä yksi oli suorittanut aikuisopiskelun ravintola-alan esimies erikoisammattitutkinnon. Muita alan koulutuksia oli anniskeluvastaava, baarikoulutus ja asiakaspalvelun koulutuksia.

Kysymyksessä 14 kysyttiin kokeeko jatkavansa ravintola-alalla vielä 5 vuoden päästä. Vastauksia tuli 37, josta 51,4 % (19 vastaajaa) koki jatkavansa alaa ja 48,6 % (18 vastaajaa) koki, ettei työskentele 5 vuoden päästä enää alalla. Perusteluiksi saatiin mm. "alkaa mielenkiinto kolmivuoro työhön loppua", "oma lounaskahvila on haaveissa", "olen opiskellut toisen ammatin, missä työllistyy hyvin" ja "into himo ruoka-alaa kohtaan".

Kysymykset oli osittain jaoteltu, niin että ne, jotka eivät työskentele tällä hetkellä ravintola-alalla vastasivat omaan osioon (kysymykset 15-20). Kaikki olivat työskennelleet jollakin tavalla valmistumisensa jälkeen ravintola-alalla, mutta eivät enää. Kysyttäessä (kysymys 16) haluaisitko työskennellä ravintola-alalla, jos sinulla olisi siihen mahdollisuus, 10 vastaajaa (50 %) ilmoitti halukkuutensa ja 10 vastaajaa (50 %) ilmoitti, ettei haluaisi. Näistä vastaajista 38 % on hankkinut itselleen toisen ammattitutkinnon (mm. kauneudenhoito, merkonomi, sairaanhoitaja, hieroja, kemiantekniikka (insinöörin AMK) ja turvallisuusalan perustutkinto). Seikat, miksi eivät työskentele enää ravintola-alalla, olivat mm. vuorotyö (huonot työajat), liian alhainen tai liian korkea vaatimustaso, työn fyysinen

ja henkinen rasittavuus, intohimon puute ruokaa kohtaan sekä toisella alalla paremmin palkattu työ ja mahdollisuudet.

Kysymyksessä 19 kysyttiin, miksi ravintola-ala ei ollut sinua varten. Moni vastasi työajat ja vuorotyö. Työn fyysinen ja henkinen rasittavuus koettiin negatiivisena. Muut alat kiinnostivat kokeilemaan joko palkkauksen tai työaikojen vuoksi, ja osa on sille tielle jäänyt, eikä koe enää palaavansa ravintola-alalle.

3.2 Yhteenveto kyselystä

Kysely otettiin hyvin vastaan, koska vastausaktiivisuus oli korkea (93 %). Kysely pyrittiin tekemään helppokulkuiseksi ja suhteellisen nopeaksi vastata vain linkkiä klikkaamalla.

Kyselyn vastaukset olivat heti valmistumisen jälkeen arvattavissa, sillä valmistuminen sesonkiajalla Etelä-Suomessa takaa työpaikan niille, jotka sen haluavat elo-syyskuun loppuun asti. Sen jälkeen työllistyminen on haasteellisempaa, kun kesäravintolat menevät talven ajaksi kiinni.

Moni piti haasteellisena vuorotyötä ja työaikoja sekä työn henkistä ja fyysistä rasitusta suurena syynä vaihtaa alaa ja työpaikkaa. Tämä ei ollut yllätys, koska vuorotyö rasittaa henkisesti kovasti, varsinkin kun on aika perustaa perhettä ja on pieniä lapsia, silloin hakeudutaan ”normaaliin” työaikaan. Samoin osa vastaajista on kaupan alalla, missä on työajat vuorotyötä, mutta ei ole myöhäisiä iltoja tai yötyötä, kuten ravintola-alalla. Ravintolakokin työ on elämäntapa ja muut asiat tulevat vasta toisena. Sen vuoksi on yleistä, että moni haluaa vaihtaa päivätöihin, kun elämä muuttuu, toteaa Terhi Lohman (2014). Kyselyssä myös tuli vastaan työn fyysiset ongelmat, joiden vuoksi työtä ei voinut enää jatkaa.

Yllättävintä kyselyssä oli se, että osa on opiskellut paljon lisää, ja jotka ovat ihan eri alaa tämän koulutuksen jälkeen. Osassa uusissa ammateissa toimivista, kuten esimerkiksi sairaanhoitajan työssä on kuitenkin vuorotyötä edelleen.

Kysely palautti uskoni omaan työhöni, sillä yli puolet vastaajista on pysynyt ravintola-alalla tavalla tai toisella. Jos lasketaan vielä mukaan alaa sivuavat työt, kuten kaupan alalla hevi-, liha- ja kalaosasto ja myyjä tai asiakaspalvelussa työskentelevät, niin vain 3 (7,5 %) vastaajista on poissa alalta, kaksi rakennusalalla ja yksi öljyteollisuudessa.

3.3 Kehittämisehdotuksia

Varmasti jokainen oppilaitos pyrkii antamaan mahdollisimman realistisen kuvan opiskelijan tulevasta alasta mihin valmistuu. Mediaseksikkyys kokon työstä tuo paljon alalle opiskelijoita, jolloin ajatellaan, että se on vain nätisti hymyilevää työtä ja saa tehdä kaikkia hienoja juttuja lautaselle. Monelle alalle tulevalle opiskelijalle jo ensimmäinen työssäoppimiskokemus voi antaa kuvan, ettei minusta sittenkään ole tälle alalle. Opiskelijat käyvät kuitenkin kolmivuotiset opinnot loppuun ja mahdollisesti tekevät työtä muutaman kuukauden ja siten haluavat jotain muuta. Työn rankkuus monella tasolla antaa kimmokkeen vaihtaa alaa, jos vain siihen on mahdollisuus ja halukkuus. Toisaalta alalla pysyvät ihmiset tuntevat paloa alaan ja haluavat tehdä sitä ja löytävät elämäntilanteeseen oikean työpaikan. Varsinaista kehittämistä on vaikeaa löytää, koska nyt jo oppilaitoksemme valmistaa opiskelijoita niin, että menevät vasta työelämään 2. vuoden opintojen aikana, jolloin valmius työskennellä ravintolan keittiöissä on suurempi. Kehittämistä omassa yksikössäni tapahtuu jo lukuvuonna 2016–2017, jolloin ehdotukseni työssäoppimisen jakamisesta kahteen 5 viikon jaksoon toteutuu. Tällöin opiskelijoilla on suurempi mahdollisuus nähdä ja kokea kaksi erityyppistä ravintolamaailmaa, mikä mahdollistaa ohjata heitä hakemaan enemmän omantyyppistä työpaikkaa, viihtymään ja pysymään siellä.

4 YHTEENVETO

Ravintola-ala mielletään nuorten alaksi, vaikka huippukokit maailmalla ja meillä ovat reilusti ylittäneet nuoren iän. Kysely osoitti, että monet valmistuneet olivat jaksaneet opiskella vielä uuden ammattitutkinnon, jota tekee tällä hetkellä. Alan vaihtajille ravintola-alan opinnoista on todennäköisesti ollut hyötyä tavalla tai toisella. Aika harva 16- vuotias opiskelija tietää varmasti, mitä tulee tulevaisuudessa tekemään, ja onko tämä se ammatti, mitä harjoittaa loppuelämänsä. Toisille riittää suorittava, turvallinen taso, missä mikään ei paljoa muutu. Toiset haluavat haastetta ja edetä urallaan. Eräs vastaaja kertoi vastauksessaan kysymykseen, miksi et enää työskentele ravintola-alalla; ”Intohimon puute ravintolatyöskentelyyn, enkä kokenut tulevani koskaan tarpeeksi hyväksi, koska minulta puuttui intohimo ruoanlaittoon”.

Se, mikä tässä kyselyssä ei yllättänyt, oli syyt miksi vastaajat ovat alalta siirtyneet muille aloille joko uusien ammattitutkintojen kautta tai lyhempien opintojen kautta. Vuorotyöt, työajat ja henkinen ja fyysinen rasittavuus olivat suurimmat syyt alan vaihtajilla, sillä tällä alalla tehdään töitä, kun muut juhlivat tai yleisesti viettävät yhteistä perheen vapaa-aikaa olettaen, että ”muut” tekevät klo 8-16 tyyppistä työtä. Fyysinen rasittavuus ja kuormitus ovat olleet alan vaihdon syynä, joko selän tai jalkojen ongelmien vuoksi. Ravintolatyöskentely keittiössä on fyysisesti raskasta, kuumaa, kiireistä ja ajoittain liukkaalla lattialla työskentelyä, jolloin pitää olla fyysisesti hyvässä kunnossa, jotta pystyy työtä täysipainoisesti tekemään. Riskit loukkaantua enemmän puolikuntoisena ovat suuremmat. Henkinen rasittavuus on myös mainittava, sillä mitä tavoitteellisempi ravintola on, sen herkemmin esimiesten painostaminen näkyy ja kuuluu.

Kokonaisuudessaan oli hienoa huomata, että moni on pysynyt ravintola-alla, mikä tuo taas omaan opetustyöhön uskoa. Se, että alalla ei pysytäkään, on osa ”luonnollista poistumista”, mikä tulee perheen perustamisen kautta, varsinkin naisille. Nainen on se, joka yleisesti jää kotiin hoitamaan jälkikasvua, ja sitä kautta hakeutuu uudelle alalle tai työpaikkaan, jossa työajat ovat ”normaalit”. Yksi vastaajista oli päiväkodissa työssä. Muutama oli jäänyt lasten vuoksi kotiin, eikä halua enää palata ravintola-alalle. Yksi vastaus oli mielenkiintoinen, jossa vastaaja oli jo hankkinut uuden ammatin kauneudenhoito alalta ja perustanut yrityksen, saanut lapsen ja haluaa uudestaan palata ravintola-alalle epäroiden saako työtä enää, kun koulutuksesta ja alan työstä on jo vuosia aikaa.

Opetustyöhön luo uskoa se, että kun nuori jaksaa kolmivuotisen koulutuksen hotracaalalla, kantaa se kuitenkin eteenpäin, ja osa työskentelee alalla koko työuran ajan, niin kauan kuin terveyttä riittää, kuten kaikissa muissakin töissä ja muilla aloilla. Alan koulutus ei mene hukkaan, sillä syömistä ei lopeteta kuitenkaan koskaan.

LÄHTEET

Hirsjärvi, S, Remes, P & Sajavaara, P. 2006. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi

Jokinen J. 2016. Suomessa on vahvaa ruokaosaamista. Gastrologiaa. Saatavana: <https://gastrologiaa.wordpress.com>

Lappi T. 2015. Matkailu- ja ravintola-alan työllisyys heikkenee edelleen: oikeilla toimilla työllisyys nousee. Mara 2015. Saatavana: <http://mara.fi/matkailu-ja-ravintola-alan-tyollisyys-heikken>

Lohman, Terhi, 2014. Ravintolakokin työn haasteet ja riskit työympäristössä. Opinnäytetyö, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Jyväskylä

Mara 2016a. Toimiala. Saatavana: www.mara.fi/toimiala

Mara 2016b. Matkailu- ja ravintola-alan suhdannebarometri. Saatavana: <http://www.mara.fi/toimiala/tilastoja-ja-tutkimuksia/suhdanteet/suhdannebarometri-2>

MTV 2015. Ravintolakoulu muutoksessa: "Fine diningille ei riitä kysyntää". Saatavana: <http://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/ravintolakoulu-muutoksessa-fine-diningille-ei-riita-kysyntaa/4715550>

OPH 2016. Opetushallitus, ammatillisen perustutkinnon perusteet, Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto, 2000,2010 ja 2016

Intra.raseko.fi/ Rasekon yleisesitys 2016

Sillanpää, M.2002. Säännöstelty Huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Helsinki. Otava.

Raision Ammattiopistosta valmistuneiden kokki oppilaiden sijoittuminen työelämään valmistumisen jälkeen

Sivu 1

Tämä kysely on restomi opiskelujeni opinnäytetyöni aihe.

Toivon Sinun vastaavan kyselyyn mahdollisimman pian, vastausaikaa on ----- asti.

Kyselyllä pyritään kartoittamaan kuinka moni Rasekon (Ent. Raision ammattiopisto) ravintolakokki- koulutuksen käynyt opiskelija on pysynyt ravintola-alalla koulutuksen jälkeen.

1. Sukupuoli *

 Mies Nainen

2. Valmistumis vuosi Raision ammattiopistosta (nyk. Raseko) *

3. Henkilötiedot *

Etu-ja sukunimi

sähköpostiosoite

puhelinnumero

Sivu 2

4. Oliko sinulla ravintola-alan työpaikka heti kun valmistuit ? *

 kyllä ei

5. Tämän hetkinen työpaikkasi *

 Ravintolan keittiön työt Asiakaspalvelu työt, ravintola-ala Muu ravintola-alan työ Ei ravintola-alalla työskentelyä

6. Mikä oli tilanne VUODEN PÄÄSTÄ kun olit valmistunut ammattiin? *

 Työskentelit vakituisesti ravintolan keittiössä Työskentelit vakituisesti ravintolan asiakaspalvelutehtävissä Teit ajoittain (ekstratyöntekijä) ravintola-alan töitä keittiössä/asiakaspalvelussa Et ole ollenkaan tehnyt alan töitä

7. Oliko koulussa saamasi perustaidot hyödyksi työelämässä ?

 kyllä ei

Jos olet ravintola-alan työssä TÄLLÄ HETKELLÄ vastaa näihin kysymyksiin.

Jos vastasit että ET työskentele ravintola-alalla, siirry kysymykseen 14.

8. **Pidätkö tällä hetkellä työskentelystäsi ravintola-alan tehtävissä ?**

kyllä

ei

9. **Onko Sinulla vakituinen työsuhde?**

kyllä

ei

10. **Oletko saanut riittävästi mielestäsi työtä (työ tunteja) kuukaudessa ?**

kyllä

ei

Olet työskennellyt ravintola-alalla valmistumisesi jälkeen.
Miten olet edennyt työelämässä?

11. **Oletko saanut lisä koulutusta perusopintojesi jälkeen ?**

12. **Jos vastasit edelliseen kyllä, niin millaista lisäkoulutusta olet saanut tai hankkinut ?**

13. **Toimitko työpaikallasi esimiestehtävissä ?**

Kyllä

Ei

Osa-aikaisena esimiehenä, sijaisuuksia

14. **Koetko jatkavasi ravintola-alla työskentelyä vielä 5 vuoden päästä ?**

Kyllä

Ei

Perustelut vastaukselle:

Sivu 3

Kysymykset Teille, jotka EIVÄT työskentele ravintola-alla tällä hetkellä.

15. **Oletko työskennellyt ollenkaan ravintola-alan tehtävissä valmistumisesi jälkeen ?**

16. Jos Sinulla olis mahdollisuus, haluaisitko työskennellä ravintola-alan tehtävissä ?

kyllä

ei

17. Oletko hankkinut toisen ammattitutkinnon ?

kyllä

ei

18. Jos vastasit edelliseen kyllä, niin minkä ammattitutkinnon ?

19. Mitkä olivat ne seikat jonka vuoksi ravintola-alalla työskentely ei ollut Sinua varten?

Työajat; vuorotyö

työn kiireellisyys

Liian alhainen tai korkea vaatimustaso työpaikalla

työn fyysinen ja henkinen rasittavuus

epävarmat työn saanti mahdollisuudet

Töiden puute

Muu, mikä ?

20. Millä alalla ja työtehtävissä työskentelet tällä hetkellä ?

Kysely on suoritettu loppuun. Kiitos osallistumisestasi.

Voit nyt sulkea ikkunan.