



”Se ei näy mediassa”

**Miten catering-alasta saadaan nuoria
kiinnostava**

Jaana Eronen

Eija Laakkonen

Kehittämishankeraportti

Huhtikuu 2006



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**

Tekijä(t) Eronen, Jaana Laakkonen, Eija	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 51	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus Salainen <input type="checkbox"/> saakka	
Työn nimi ”Se ei näy mediassa” Miten catering-alasta saadaan nuoria kiinnostava		
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakorkeakoulu, opettajan ammatilliset opinnot 35 ov		
Työn ohjaaja(t) Turpeinen, Veijo		
Toimeksiantaja(t) Pohjois-Karjalan Ammattiopisto, Joensuu (Palvelut)		
Tiivistelmä Kehittämishankkeen tarkoituksena oli selvittää kyselyn avulla 14-16 vuotiaiden peruskoululais- ten mielikuvaa catering-alasta. Kyselyn teimme Joensuun Pataluodon 9 luokkalaisille ja Viini- järven koulun 8-9 luokkalaisille. Kyselyyn vastasi 255 peruskoulun oppilasta. Selvityksemme perusteella nuorten kiinnostus oli selvästi ravintolakokin ammattiin, mutta cate- ring-alan kiinnostavuutta saataisiin lisäämällä nuorille tietoa itse alasta. Koulujen ja työpaikko- jen samoin peruskoulujen ja ammattiopistojen välistä yhteistyötä olisi hyvä lisätä, jotta ajankoh- tainen tieto alankehityksestä tavoittaisi kaikki osapuolet. Tärkeimpinä nuorten ammatinvalintaan vaikuttavina tekijöinä pidettiin mielikuvaa, kokemuksia ja tietoa alasta. Catering-alan koulutuksen tunnettavuutta tulisi lisätä, sillä se oli tämän selvityk- sen pohjalta kohtalainen.		
Avainsanat (asiasanat) Catering-ala, catering-alan perustutkinto, mielikuva		
Muut tiedot		

Author(s) Eronen, Jaana Laakkonen, Eija	Type of Publication Development project report	
	Pages 51	Language Finnish
	Confidentia <input type="checkbox"/> Until _____	
Title “ It is invisible in the mass Media”- How to make the young people interested in catering-field		
Degree Programme Vocational institution of higher education, teacher vocational studies		
Tutor(s) Turpeinen, Veijo		
Assigned by North Karelia College, Joensuu (Service)		
Abstract <p>The purpose of the development plan was to clarify by means of questioners the image that have the 14-15 years old young people about catering - field. We have made the questioner to the 9 years gradual schoolchildren from the school of Pataluoto in Joensuu, and 8-9 years gradual schoolchildren from the school of Viinijärvi. 255 of them have answered the questioners.</p> <p>The result of our research shows clearly the interest of young children on the profession of restaurant cook. Furthermore, the interest on catering field would have increased if they would have increasing information. It would be good to increase the co-operation between as well the schools and the workplaces as between the basic schools and the professional schools in order that current knowledge concerning the development of the field would profit to all of them. The most important factors influencing the choice of the young people’s professions are considered to be the image, their experiences and the information about the field.</p> <p>The well – know ness of the education in catering - field, which, according to our investigation, is moderate, should be increased.</p>		
Keywords Catering-field, basic examination of catering-field, image		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO.....	6
2 CATERING-ALAN HISTORIAA SUOMESSA.....	7
3.1 Catering-alan perustutkinto	8
3.2 Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelma	9
3.3 Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma	9
4 CATERING-ALA NYKYÄÄN.....	10
4.1 Ajatuksia catering – alasta	14
6 MUUTTUVA YHTEISKUNTA NUOREN KASVUYMPÄRISTÖNÄ	17
6.1 Nuoruuden synty ja muuttuminen	17
6.2 Nuori muuttuvassa yhteiskunnassa	17
6.3 Nuoret ja media	19
7 PERHE JA NUOREN URAVALINTA SUOMALAISESSA TUTKIMUKSESSA.....	20
7.1 Nuoren ammatinvalintapäätökset ja perhe	21
8 AMMATTEIHIN LIITTYVÄT TEKIJÄT	23
8.1 Vetovoimatekijät	23
8.2 Liian helpot työt alentavat motivaatiota	24
9 MIELIKUVIEN MUODOSTUMINEN.....	25
10 KEHITTÄMISTEHTÄVÄN TARVE JA TAUSTA	28
11 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS	28
12 KYSELYN TULOKSET	31
12.2 Suurtalouskokin työnkuva	32
12.3 Käsitys catering – alasta ja osaamisesta	33
12.4 Catering-alan kiinnostavuus	33
13 TULOSTEN TARKASTELU	33

	5
13.1 Mielikuva catering –alan koulutuksesta	34
13.2 Mielikuva suurtalouskokin työnkuvasta	34
13.3 Mielikuva catering – alasta	35
13.4 Alan kiinnostavuus	36
14 AIKAISEMMAT TUTKIMUKSET.....	36
15 POHDINTA.....	39
LIITEET.....	46
Liite 1. Kyselylomake	46
Liite 2. Kyselytulokset.....	52

1 JOHDANTO

Kehittämistehtävämme sai alkunsa keskustelusta Pohjois – Karjalan ammattiopiston palvelualojen koulutuspäällikön kanssa. Heitä alan kouluttajina kiinnosti ajatus millä keinoin catering – ala saataisiin nuoria kiinnostavammaksi ja koulutus vetovoimaisemmaksi. Nykyisin nuoret hakeutuvat enemmän ravintolakokin kuin suurtalouskokin ammattikoulutukseen. Kiinnostuimme aiheesta, sillä olemme molemmat käyneet suurtalousalan koulutuksen ja työskentelemme tällä hetkellä catering – alalla. Kehittämishankkeen tavoitteena oli selvittää, mitä peruskoulun 8-9 luokan oppilaat tietävät catering-alasta. Lisäksi tavoitteena oli selvittää, miten alasta saataisiin nuoria kiinnostavampi ja mitä pitäisi tehdä, että nuoret hakeutuisivat alan koulutukseen.

Kehittämistehtävämme pohjautuu kyselyyn jonka teimme 255 peruskoululaiselle. Kyselyn suoritimme Joensuun Pataluodon koulun 9- luokkalaisille sekä Viinijärven koulun 8 –9 luokkalaisille. Kyselyssä kysyimme 33:n kysymyksen avulla mielikuvaa catering – alasta sekä hotelli- ja ravintola – alasta. Hotelli- ja ravintola – alaa koskevia kysymyksiä otimme vain joiltakin osin tarkastelussa ja pohdinnassa vertailun vuoksi esille.

Aikaisempia selvityksiä aiheeseen liittyen on tehty ja otamme niitä kehittämistehtävässämme esille. Leena Niemeläisen vuonna 2005 tekemä selvitys koskee catering – alan suosion nostamisesta nuorison keskuudessa. Vuonna 2005 Petri Hämäläinen ja Jari Parkman ovat tehneet Puhdistuspalveluala – vetovoimaisuutta mielikuvista - selvityksen jossa käydään myös läpi suurtalous- ja hotelli- ja ravintoalaa. Otamme myös esille keväällä 2006 sanomalehti Karjalaisen teettämän tutkimuksen nuorten suosikki ammateista.

Kehittämistehtävässämme alussa käsittelemme catering – alaa, sen historiaa, koulutusta ja nykytilaa. Seuraavaksi on käsityksiä työstä ja ammattitaidosta, muuttuvasta yhteiskunnasta ja nuorista. Lisäksi tarkastelemme nuoren uravalintaa sekä ammattien vetovoimatekijöitä. Käymme läpi myös teoriaa mielikuvien muodostumisesta. Kehittämistehtävän loppuosassa on kyselytutkimuksen taustaa, tarvetta, tuloksia ja tulosten tarkastelua. Työmme lopuksi teemme kokoavan pohdinnan.

Kehitystehtävässämme meidän henkilökohtaista ammatillista kasvua on ollut oman alamme eli catering – alan arvostuksen kasvaminen. Meille on herännyt entistä enemmän kiinnostus päästä opettamaan catering - alaa nuorille. Olemme myös havainneet sen, miten alan opettajan on pysyttävä ns. ajan hermolla eli on tiedettävä mitä vaatimuksia työelämä asettaa alan opiskelijoille ja alalla työskenteleville. Erityisen tärkeänä näemme yhteistyön eri oppilaitosmuotojen ja elinkeinoelämän välillä.

2 CATERING-ALAN HISTORIAA SUOMESSA

Varsinaisella suurkeittiötoiminnalla on pitkät perinteet. Varhaisimmat suurkeittiöt ovat toimineet luostareissa, ne majoittivat omien asukkaidensa lisäksi pyhiinvaeltajia ja muita matkajia jo varhaisella keskiajalla. Tästä toiminnasta on saanut vähitellen alkunsa yhteiskunnan ylläpitämä sairaaloiden ja vanhainkotien ruokahuolto. Niiden tehtävänä oli valmistaa ruokaa hoidokkien tarpeisiin tavalla tai toisella. (Niemeläinen 2005, 5.)

Ensimmäisiä joukkoruokailua järjestäviä laitoksia olivat vuosisadan alussa sairaalat ja kunnalliskodit. Palvelut, joita suurtalousala tuottaa, tuotettiin ennen perheen ja kodin piirissä. Ruoanvalmistus ja siihen liittyvä muu toiminta ja hoivatyö ovat olleet naisten työtä kotona. Viime vuosikymmenten kehityksen tuloksena nämä toiminnat ovat siirtyneet perheen ulkopuolelle, ja niistä on tullut palkkatyötä ja ammatteja. Tämä on vähitellen tuonut alalle myös miehiä. (Ruokapalvelut työnä 2001, 8.)

Suomen kouluissa on tarjottu oppilaille ruokaa jo 60 vuoden ajan. Vuonna 1943 säädettiin laki, jonka mukaan kunnan on tarjottava maksuton ateria koulupäivinä. Laissa oli kuitenkin tuolloin viiden vuoden siirtymäaika, joten toiminta ei lähtenyt kaikissa kunnissa yhtä aikaa liikkeelle. Vuonna 1948 kouluruokailu laajeni kattamaan kaikki kansakoululaiset ja lukiolaisetkin saivat oikeuden maksuttomaan kouluruokailuun 1988. (Niemeläinen 2005, 7.)

Suomessa ammattikoulutuksen alku oli hidasta. Se sai alkunsa ammattikuntalaitoksesta. Ammattikoulutukseen alettiin vaatia 1800-luvulla myös yleissivistäviä oppiaineita, sillä myös niiden katsottiin liittyvän oleellisesti ammattitaitoon. Kisällikoulutukseen alettiin vaatia ammattiaineiden lisäksi muun muassa uskontoa, laskentaa ja kirjoitustaitoa. (Lappalainen 1991, 107.)

Alkuaikoina oli huutava pula työvoimasta. Suurin osa ihmisistä meni ilman ammattikoulutusta. Vielä 1950- ja 1960-luvuilla neljä viidestä suomalaisesta yli 15-vuotiaasta eli ja työskenteli vain ilman peruskoulutuksen jälkeistä tutkintoa, eli kansakoulun varassa. Usein työnantajat perehdyttivät työntekijän työhön työpaikalla. Näin oli myös catering-alalla. Ruoanvalmistamista pidettiin itsestään selvänä taitona naiselle. Tämä onkin osaltaan vaikuttanut siihen, että alalle on pitkään päässyt ilman minkäänlaista koulutusta. Niinpä alkuaikoina catering-alalla henkilökunnan ammattitaito perustui lähinnä kokemukseen. (Antikainen ym. 2000, 111.)

3 CATERING-ALAN PERUSUSTUTKINNOT JA KOULUTUSOHJELMAT

3.1 Catering-alan perustutkinto

Catering-alan perustutkinto antaa monipuolisia valmiuksia alan ruokatuotanto-, tarjoilu-, jakelu- ja muihin asiakaspalvelutehtäviin. Ruoanvalmistuksen, elintarvikehygieni-

an, suurtalousteknologian ja ravitsemuksen osaaminen sekä taloudellinen toiminta ovat alalla tärkeitä. Lisäksi perustutkinnon suorittanut hallitsee tavallisemmat erityisruokavaliot sekä tuntee kansallista ja kansainvälistä ruoka- ja juomakulttuuria. Ammatilliset perustutkinnot ovat kolmevuotisia, 120 opintoviikon laajuisia ja niihin sisältyy työssäoppimista vähintään 20 opintoviikkoa. (Koulutusopas 2005, 107.)

3.2 Ruoka- ja asiakaspalvelun koulutusohjelma

Koulutusohjelman suorittanut on erikoistunut catering-alan asiakaspalveluun, kuten itsepalvelulinjaston ja noutopöytien hoitamiseen, myynti-, kassa- ja laskutustehtäviin, ateriatilausten vastaanottoon ja valmiin ruoan jakelulogistiikan hoitamiseen. Lisäksi palveluvastaava osaa hoitaa kokous- ja vierastarjoilun. (Koulutusopas 2005, 107.)

Häneltä vaaditaan tilanneherkkyyttä, hyviä organisointi- ja vuorovaikutustaitoja sekä myyntihenkisyyttä. (Koulutusopas 2005, 107.)

3.3 Suurtalouden ruokatuotannon koulutusohjelma

Koulutusohjelman suorittanut on erikoistunut suurkeittiöiden ruokatuotantoon, kuten ruoanvalmistukseen ja ruokien esille laittoon sekä elintarvikkeiden hankintaan ja varastointiin. Suurtaloukokki osaa valmistaa sekä arki - että juhlaruokia. Hän hallitsee ruoanvalmistuksessa tarvittavat kädentaidot ja hänellä on sekä kyky että halu tehdä hyvää ruokaa asiakaslähtöisesti ja taloudellisesti. (Koulutusopas 2005, 107.)

Palveluvastaavan ja suurtaloukokin työpaikkoina voivat olla muun muassa sairaaloiden, hoitolaitosten, päiväkotien, koulujen ja oppilaitosten keittiöt ja ruokapalvelupisteet, henkilöstöravintolat, puolustusvoimat, kahvilat, pikaruokapaikat tai juhla- ja palveluyritykset. (Koulutusopas 2005,107.)

4 CATERING-ALA NYKYÄÄN

Catering-alasta on käytetty myös nimeä suurtalous- ja ruokapalveluala. Catering-alan suurkeittiöiden omistajia ovat julkishallinnon kuten valtion ja kuntien laitokset, sekä henkilöstöravintoloita ja henkilöstöravintolaketjuja omistavat yritykset ja laitokset. (Ruokapalvelut työnä 2001, 7.) Alan toimipaikoissa hoidetaan erilaisten asiakasyhteisöjen monipuolisia ruokapalveluja. Päivittäisaterioinnin lisäksi järjestetään erilaisia edustustilaisuuksia, kahvila- ja välipalapalveluja sekä juhlaruokailuja, kuten yritys- ja perhejuhlia. (Koulutusopas 2005, 106.)

Suomessa on noin 10 000 catering-alan suurkeittiötä, johon lukumäärään kuuluvat julkisten laitosten keittiöt ja henkilöstöravintolat. Julkisten hallinnon suurkeittiöt kuuluvat hallinnollisesti joko julkishallinnon omaan toimintaan tai ne hoidetaan ostopalveluina. Julkishallinto on viime aikoina kilpailuttanut ruokapalveluita ja osa toiminnasta on ulkoistettu. Suomeen onkin syntynyt joitakin suuria henkilöstöravintolaketjuja. Työpaikkojen henkilöstöravintoloita ylläpitävät ketjuyritysten lisäksi joko työpaiikat itse tai ulkopuoliset catering-alan yritykset. (Opetussuunnitelma 2000, 96.)

Catering-alalla tuotettavien annosten määrään ja siinä tapahtuviin muutoksiin vaikuttavia keskeisiä tekijöitä ovat väestön ikääntyminen, lasten ja nuorten ikäluokkien suuruudet sekä työssä käyvän väestön kulutuskäyttäytyminen. Myös sosiaali- ja terveysalan toimenpiteillä ja päätöksillä on vaikutusta catering-alan tulevaisuuteen. (Opetussuunnitelma 2000, 96.)

Catering-alan ammattilainen on oma-aloitteinen, rehellinen, suvaitsevainen, yhteistyökykyinen ja palveluhenkinen. Hän arvostaa kansallista perinnettä ja kulttuurista erilaisuutta. Lisäksi hän arvostaa omaa ammattialaansa, omaa ja toisten työtä, työyhteisöään ja työympäristöään. Hän tuntee vastuunsa asiakkaista, turvallisuudesta, ympäristöstä sekä työn ja ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä. (Koulutusopas 2005, 106.)

Kolmivuotisen perustutkinnon suorittaneella on yleinen jatko-opintokelpoisuus ammattikorkeakoulu- ja yliopisto-opintoihin. Luonteva jatkokoulutusväylä on matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinto, restonomi (AMK.) Alan yliopistotutkintoina voi suorittaa esimerkiksi elintarvikkeiden kandidaatin/maisterin tutkinnon. Alalla on mahdollisuus suorittaa ammatti- ja erikoisammattitutkintoja. (Koulutusopas 2005, 107.)

Alan työllisyysnäkymät ovat erittäin hyvät, sillä työvoiman tarve on kasvamassa ja suurten ikäluokkien eläkkeelle jäänti lisää työvoiman kysyntää. Ala ei ole erityisen suhdanneherkkä, vaan se voi tarjota vakituisia työsuhteita. Kokoaikaisen päivä- ja vuorotyön lisäksi on tarjolla myös osa-aikaista työtä. (Koulutusopas 2005, 107.)

Catering-alan haasteita ovat elintarviketuotannon muutokset ja asiakkaiden vaatimukset yhä puhtaammasta, terveellisemmästä ja turvallisemmasta ruuasta. Suurkeittiöiden ruuanvalmistukselta vaativat yhä enemmän myös asiakkaiden erilaiset ruokavaliot ja ravintotietoisuus. Asiakkaat vaativat yksilöllistä ja asiantuntevaa palvelua. (Opetussuunnitelma 2000, 97.)

Catering-alalla on valtaamassa alaa lähiruoka-ajattelu; ruoka-aineet pyritään hankkimaan mahdollisimman läheltä suurkeittiötä, jolloin niiden kuljetusmatkat ja säilytysaika voidaan minimoida. Myös erilaiset terveystieteelliset eli funktionaaliset elintarvikkeet sekä luomutuotteet ovat lisääntymässä. (Opetussuunnitelma 2000, 98.)

Kannattavuus- ja laatutavoitteet asettavat haasteita catering-alan toimintojen organisoinnille ja laadunvarmistukselle. Julkishallinnossa arvioidaan erilaisten ruokapalvelujärjestelyjen kustannusvaikutuksia, toimivuutta ja asiakastytytyväisyyttä, minkä seurauksena ruokapalvelujen järjestämiseen voidaan tehdä suuriakin muutoksia. Ylläpitäjien asettamat vaatimukset edellyttävät jokaiselta työntekijältä vastuullisuutta, sitoutuneisuutta ja yrittäjyyttä. Teknologiakehitys ja automatisoituminen vaativat entistä enemmän koulutuksen ja ammattitaidon jatkuvaa kehittämistä. (Opetussuunnitelma 2000, 98.)

Työelämän muutokset julkisissa ruokapalveluissa ovat lisääntymässä koko maassa;

tuotantoa keskitetään isoihin yksiköihin, ruokapalvelu on yhdistetty monissa kunnissa puhtaanapidon ja kiinteistöhoidon kanssa teknisen toimen alaisuuteen. Henkilöstölle ei ole riittävästi valmennusta ja täydennyskoulutusta kyseessä oleviin haasteisiin vastaamiseen. Pitäisi saada aikaan konkreettisia tavoitteellisia projekteja edistämään jo olemassa olevien työntekijöiden pysymistä työkykyisinä ja työtaitoisina työelämässä eläkeikään saakka. (Koulutustoimikuntien katsaukset 2001, 25.)

Julkisen sektorin catering-alalla on tällä hetkellä pulaa ammattitaitoisesta työvoimasta kaikissa henkilöstöryhmissä. Nuoret ammattilaiset hakeutuvat aluksi epäsäännölliseen ravintolatyöhön ja vasta perheen perustamisen jälkeen catering-alalle. Voimakkaammin pula tuntuu pääkaupunkiseudulla, mutta myös muualla ollaan huolestuneita työvoimatilanteesta. Vain pieni osa jatkaa työelämässä vanhuuseläkkeelle saakka. Työvoimapula voi kulminoitua 10 vuoden kuluttua. Tällöin alan vetovoimaisuuteen on kiinnitettävä erityistä huomiota. (Koulutustoimikuntien katsaukset 2001, 25.)

Catering-alalla ongelmat eivät ratkea aloituspaikkoja lisäämällä, koska nytkin osa paikoista jää täyttämättä. Pikemminkin olisi pyrittävä ratkaisemaan, miten alan vetovoimaa voitaisiin kasvattaa, jotta saataisiin tasokkaita, tasapuolisesti molempia sukupuolia edustavia hakijoita. Tähän voitaisiin vaikuttaa muun muassa nykyistä tehokkaammalla oppilaitosten ja työelämän yhteistyöllä. (Koulutustoimikuntien katsaukset 2001, 26-27.)

Muutoksia tulee tapahtumaan niin julkisen sektorin kuin yksityiselläkin sektorilla peruspalveluiden organisaatorakenteissa. Peruspalveluita yhdistetään ja toimitaan entistä enemmän yritysmäisesti myös julkisella sektorilla. Tämä edellyttää varsinkin pienissä yksiköissä moniosaamisen lisäksi myös talousasioiden hallintaa. Edellä mainitut muutokset aiheuttavat paineita opetuksen sisällön tarkistuksiin. Samoin alalle pitäisi saada nykyistä enemmän asenteiltaan joustavia ja palveluhenkisiä opiskelijoita. (Koulutustoimikuntien katsaukset 2001, 28.)

Vaikka työpaikkaruokailu on vähentynyt viimeisten vuosien ajan, ihmiset ruokailivat ulkona keskimäärin 145 kertaa vuonna 2002. Elintapojen muuttumisen ja lisääntyneen koulutuksen myötä asiakkaista on tullut yhä vaativampia. Heistä on muodostunut yksi

catering-alan suurista haasteista. He haluavat ruokailultaan elämyksiä ja laatua, eivätkä pelkäävät ravinto-opillisesti koostettua ja valmistettua ruokaa. Asiakastytyväisyys on noussut uudeksi kilpailutekijäksi myös catering-alalla. (Lampi ym. 2001, 9.)

Catering-alan tekninen kehitys on ollut nopeaa. Sen avulla pyritään säästämään aikaa, keventämään työtä, tekemään työstä turvallisempaa ja mielekkäämpää sekä parantamaan tuotteiden laatua. Suurkeittiökoneet ja laitteet sekä työympäristö ovat kehittyneet entistä työntekijäystävällisemmiksi. Sekoittavat padat ja monitoimiuunit helpottavat fyysisesti ennen rasittavia työvaiheita. Myös ruoanvalmistusprosessin valvominen on nykyään helpompaa nykyisten laitteiden säätötekniikan parannuttua. (Lampi ym. 2001, 31.)

Tehtäväkuvaukset laajenevat entisestään. Nykyisin pyritään pois perinteisistä tarkoista toimenkuvista ja tehtävistä. Monialaosajista on jo kova puute. Laajoilla toimenkuvilla pyritään työn joustavuuteen, tehostamiseen ja monipuolisuuteen. Nykypäivän johtamista onkin, että työntekijöille annetaan vastuuta aiempaa laajemmista kokonaisuuksista. (Lampi ym. 2001,21.)

Toisaalta käytännössä todellisuus voi olla toinen. Työt ovat usein liian ositettuja ja näin työ käy yksitoikkoiseksi. Työtehtävät ovat usein myös tarkkarajaisia ja niitä rasittaa ammattijaottelu. Keittiössä tulisivatkin olla enemmän työnkierrätystä. Työtehtävien kierrättäminen toisi arkirutiineihin vaihtelua ja lisäisi työn mielekkyyttä. Tehtäväkuvien laajennukset ovat myös tuoneet kiireen keittiöön ja kiire onkin silmiinpistävää laitoskeittiöissä. Tämä johtaa usein myös ilmapiiriongelmiin, joita on sekä suurissa että pienissä keittiöissä. (Palokari 2004, 24-25.)

Ruoanvalmistuksen keskittäminen on monella tavalla haaste kuntien ruokapalveluille ja keittiölle. Varsinaisen ruoanvalmistuksen lopettaminen joissakin keittiöissä ja keskittäminen yhteen keittiöön tuo mukanaan monia muutoksia, joita kaikkia keittiöhenkilökunnan ei ole välttämättä helppo hyväksyä. Tärkeä kysymys on myös jakelukeittiöiden henkilökunnan ammattitaito. Ruoanvalmistuksen keskittämistä on tarkasteltava koko toimintaketjun kannalta ja toimintaa on uskallettava muuttaa uusien vaatimusten

mukaisesti. (Hiltunen 2003, 28-29.)

4.1 Ajatuksia catering – alasta

Catering –alasta voidaan sanoa, että se on ikääntyvä ala, jossa uhkana tulevaisuudelle on työvoimapula. Suurkeittiöt ja siellä työskentely eivät suinkaan ole tämän päivän nuorten toivelistoilla, hyvä jos mahtuvat listalle laisinkaan. Tänä päivänä catering-alan koulutus ei ole kovinkaan suosittua nuorten keskuudessa eikä sillä tunnu olevan minäkäänlaista ”imua”, vaikka työpaikkoja on tällä hetkellä runsaasti tarjolla muun muassa henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissa ja sairaaloissa. Työ on monipuolista ja haasteellista. Suurkeittiöt tarvitsevat kädentaitoja omaavia työntekijöitä.

Jatkokoulutus- ja etenemismahdollisuuksia on runsaasti tarjolla. Työ on suurilta osin päivätyötä. Myös catering-alan kokkien työvaatetus on trendikästä ja hyvän näköistä. Nuorethan mielellään pukeutuvat vaatteeseen joka on ”in” sillä hetkellä. Pitäisikö suurतालoukokkienkin olla esillä enemmän julkisuudessa, jotta alan tunnettavuus tulisi paremmin esille.

Henkilöstöravintolat ovat muuttuneet viimeisten vuosien aikana viihtyisämmiksi ja korkeatasoisemmaksi. Suomessahan ihmiset käyttävät henkilöstöravintoloiden palveluita ahkerasti hyödyksi. Tänä päivänä ihmisille ja yrityksille on järjestetty ruokailu oman talon sisällä. Tarjonta näissä ravintoloissa on monipuolista ja henkilökunta ammattitaitoista. Asukkaiden tyytyväisyyteen vaikuttaa osaava henkilökunta. Esimerkiksi opiskelijoiden lounasvalintaan vaikuttaa suurelta osin hinta-laatusuhde, sillä monelle kokonainen ateria on myöskin paras ratkaisu.

Monelle asiakkaalle jää ruokailupalveluista myönteinen mielikuva. Se voi tulla hyvästä palvelusta, hyvästä ruuasta, joka on valmistettu terveellisistä elintarvikkeista, sekä oikeasta hinta-laatusuhteesta. Tärkeimpiä mielikuvatekijöitä ovat asiakaspalvelijat, joilla on ensikontakti asiakkaaseen. Asiakaspalvelijan ulkoisella olemuksella on suuri merkitys. Siistit työasusteet, moitteeton käytös, palveluallttius ja asiakkaiden

vastaanottaminen ja monet muut tekijät vaikuttavat asiakkaiden tyytyväisyyteen.

Catering-alalla tarvitaan monialaosajia. Tehtävänkuvaukset laajenevat entisestään ja keittiössä tulee pystyä työskentelemään täysipainoisesti joka osiolla. Esimerkiksi kokin tulee osata käyttää atk-laitteita ja pystyä tilaamaan raaka-aineita. Ravitsemistyöntekijän tulee taas pystyä keittämään ja olemaan asiakaspalvelutehtävissä. Tänä päivänä työntekijältä vaaditaan yhä enemmän valmiutta toimia muuttuvissa olosuhteissa, hänen tulee osata työskennellä itsenäisesti ja taloudellisesti. Catering-ala on vaativaa ja siellä työskentelevällä henkilöstöllä tulee jatkuvasti uusia haasteita, joihin heidän tulee osata vastata.

Suurkeittiöissä on nykyisin helppokäyttöisiä ja tehokkaita koneita ja laitteita. Tällä tavoin pystytään työntekijöiden työnkuormittavuutta helpottamaan. Nykyisin on saatavana entistä tehokkaampia ja vaivattomampia suurkeittiölaitteita. Suurimmissa keittiöistä löytyvät muun muassa sekoittavat padat, itsensä puhdistavat uunit ja huippu modernit astianpesulinjastot.

5 KÄSITYKSET TYÖSTÄ JA AMMATTITAITOSTA

Käsitykset työstä ja ammattitaidosta ovat muuttuneet. Ammattitaidolla ymmärretään nykyisin laaja-alaisia työ- ja toimintakokonaisuuksia. Ammattitaito on yhä enemmän moniammatillista. Laaja-alaisen osaamisen rinnalla edellytetään vahvaa erikoisosamista. (Opetussuunnitelma 2000, 95.)

Hyvä ammattitaito ja laaja ammatillisuus merkitsevät valmiuksia, joiden avulla opiskelijat pystyvät selviytymään alansa vaihtelevista tehtävistä, kehittämään ammatitaitoaan sekä täydentämään sitä jatkuvasti. Hyvään ammattitaitoon kuuluvat käden taidot sekä kyky soveltaa tietoa käytännön tilanteissa. Työ on yhä enemmän tiimityötä ja yhdessä tekemistä, joka vaatii sosiaalista kyvykkyyttä. (Opetussuunnitelma 2000,

95.)

Ammatillinen osaaminen määritellään työ- ja toimintakokonaisuuksien hallinnaksi. Tämä edellyttää kaikille yhteisten ydintaitojen hallintaa, työn tavoitteiden ja merkityksen ymmärtämistä. Se on myös ammattiteorian ja käytännön taitojen integroitunut kokonaisuus, joka näkyy sujuvana toimintana, käytännön taitoina ja kykyinä ratkaista ongelmia työtilanteissa. Ammatillinen osaaminen on myös “äänetöntä” tietoa, tunteita, kokemuksia ja oivallusta, joiden avulla selvittää joustavasti erilaisista työtilanteista. (Opetussuunnitelma 2000, 94.)

Laaja-alaisella ammattitaidolla voidaan viitata työelämässä hyvin yleisesti tarpeellisten taitojen, kuten kielitaito ja ongelmanratkaisutaito hallintaan. Lähinnä työmarkkinoihin liittyen laaja-alaisuus tarkoittaa, että osaaminen mahdollistaa sijoittumisen ja toimimisen useissa ammateissa. Tämä taas merkitsee sitä, että ihmisellä on osaamista ja useilta ammattitaidon alueilta. Laaja-alainen ammattitaito tulkitaan myös ammatin syvälliseksi ja teoreettiseksi ymmärtämiseksi. (Haltia & Kivinen 1995, 18.)

Äänettömät tiedot ja taidot ovat ammattipätevyyden tärkeä osa. Äänetön osaaminen ilmenee käytännöllisenä tai toiminnallisena tietona, joka on osa kokonaishallintaa. Pitkäaikainen kokemus jollakin alalla opettaa, mitä käytännössä tehdään ja miten se tehdään. (Haltia & Kivinen 1995, 18.) Koulutuksessa panostetaan nykypäivänä vahvasti siihen, ettei se olisi arkitodellisuudesta irrallaan ja vain irrallisen asiatiedon oppimista. Käytännössä tämä tarkoittaa alan kouluttajien työelämälähtöisyyttä ja jatkuvaa työelämän tarpeiden seuraamista ja esimerkkien tuomista oppitunneille. Lisäksi käytännön työelämää opiskellaan oppilaitosten ammattikeittiöissä, luomalla case – tyyppisesti erilaisia asiakaskohtaamisia yritysten kanssa yhteistyössä. (Savela 2005, 60.)

6 MUUTTUVA YHTEISKUNTA NUOREN KASVUYMPÄRISTÖNÄ

6.1 Nuoruuden synty ja muuttuminen

Suomalaisessa nuorisotutkimuksessa nuorison synnyn ja nuoruuden historian alun on nähty sijoittuvan lähinnä 1950- luvulle äänilevyteollisuuden syntyvaiheeseen. Siitä alkoi kevyen musiikin kulutuksen kasvu, joka puolestaan aiheutti nuorisokulttuurin nousun. Nuoruuden ja nuorison synty on myös ajoitettu modernin, teollisen alkuvaiheisiin. Teollistuminen aiheutti muuttoaallon maalta kaupunkiin, jolloin muodostui samalla uusi yhteiskuntaluokka, työväestö. (Aaltonen1999,29.)

6.2 Nuori muuttuvassa yhteiskunnassa

Tämän päivän nuori elää muutoksia täynnä olevassa yhteiskunnassa, jota sosiologit kutsuvat jälkimoderniksi tai myöhäismoderniksi yhteiskunnaksi. Myöhäismoderni yhteiskunta tarjoaa ennennäkemättömiä mahdollisuuksia nuorelle, mutta toisaalta myös lukuisia uusia riskejä ja uhkakuvia. Myöhäismodernissa yhteiskunnassa elinikäinen oppiminen on keskeistä. Moni joutuu kenties hankkimaan useampia koulutuksia ja koko elämän mittainen opiskelu on itseäänselvyys. (Aaltonen ym. 1999, 42-43.)

Työssäolo- ja opiskeluajat vuorottelevat; nykynuoren työura koostuukin useimmiten erilaisista pätkätöistä. Itsensä työllistäminen ja oman osaamisen markkinointi korostuvat. Tämä asettaa nuorille ja nuorten kanssa työskenteleville uudenlaisia haasteita. (Aaltonen ym. 1999, 42-43.)

Tieto- ja viestintätekniiikan kehitys tarjoaa nuorille huikaisevia mahdollisuuksia, mutta sisältää myös riskejä, joista emme ehkä ole vielä edes tietoisia. Nuoret käyttävät tietoverkkoja yhä enemmän opiskelussa, tiedon ja palvelujen hankinnassa, ostosten tekemisessä ja ystävien kanssa seurustelussa. Nuoria viehättääkin uuden median interak-

tiivisuus ja eräänlainen maailmankylän ajatus, sillä uusi tekniikka ei enää sido meitä tiettyyn aikaan tai paikkaan, vaan eräänlainen globaali nuoriso on syntynyt. (Aaltonen 1999, 43.)

Aaltonen ym. (1999, 45.) toteavat, että koulutuksen kehittämistä ja laajentamista on pidetty tärkeänä nuoren yhteiskuntaan integroitumisen sekä tasa-arvoisten mahdollisuuksien kannalta. Maksuton peruskoulu onkin pitkään ollut suomalaisen hyvinvointivaltion suurin ylpeyden aihe. Peruskoulu on moni tavoin tasoittanut nuoren tietä ammattiin, joskin useat nuorten parissa tehdyt tutkimukset osoittavat, että kotitausta määrää edelleen voimakkaasti jatko-opintoihin hakeutumista. Toisaalta jatkuvat, nopeat muutokset yhteiskunnan rakenteissa ja taloudellisessa tilanteessa ovat vähentäneet nuorten uskoa koulutukseen.

Työttömyys on nykyisin mahdollista pitkänkin akateemisen koulutuksen jälkeen ja kokonaisia ammattialoja katoaa tietoteknisen kehityksen myötä. Nykyisin nuorten sukupolven enemmistö on jo lapsuudessaan sosiaalistunut maailmaan, jonka perustana on kaupunki, kulttuuriteollisuus ja kansainvälisyys. Monet aikaisemmin velvoittavina pidetyt traditiot ja normistot ovat muuttuneet sopimuksenvaraisiksi, perinteiset auktoriteetit ovat korvautuneet eri alojen asiantuntijoilla. Myös erilaiset itsensä löytämiseen liittyvät pyrkimykset korostuvat. (Aaltonen ym. 1999, 92.)

Isovanhemmat, pihapiirin ja kyläraitin ovat korvanneet uudet sähköiset mediat ja kulutus. Ja kun ennen kulutettiin jääkaappeja, autoja ja levysoittimia, kohdistuu mielenkiinto nykyään erilaisiin ilmiöihin, palveluihin ja viihdetilaisuuksiin, kuten festivaaleihin ja elokuviin. Tästä käytetään nimitystä "konsumeristinen sosialisatio", joka tarkoittaa sitä, että tavaroiden, kokemusten ja palvelujen kuluttamisesta on tullut tärkeä osa nykypäivän nuoren identiteetin muodostumista. (Aaltonen ym. 1992, 92.)

Aaltosen ym. (1992, 92.) mukaan identiteetin kehittymisen ja uusien oppimisprosessien kannalta tällä kaikella on huomattava merkitys. Perheen ja koulun rinnalle ilmaantuneet nuorisokulttuurit ja vapaa-ajan harrastukset tarjoavat nuorille mahdollisuuksia nähdä ja tulkita elämäänsä. Nuorten on vaikea orientoitua ympäröivään todellisuuteen pitäytymällä johonkin vakiintuneeseen toimintaan tai ajattelutapaan.

Nykyisin nuoret ovat yhä tietoisempia omasta itsestään ja suhteestaan heitä ympäröivään jälkiteollisuus maailmaan. Jo nykyisessä myöhäismodernissa yhteiskunnassa saati tulevaisuudessa nuorilta edellytetään joustavuutta, kommunikatiivisuutta ja kykyä toimia erilaisissa ryhmätilanteissa. Valmiit tietosisällöt ja rutiininomaiset toimintamallit eivät välttämättä ole enää hyödyllisiä, vaan nuorilta edellytetään monitahoisten ja muuttuvien tilanteiden hallintakykyä. Näitä taitoja nuoret oppivat yhä enemmän koulun ulkopuolella. Arkielämä, ihmissuhteet, päiväkirjan kirjoittaminen, kaverit ja harrastukset antavat oppimiskokemuksia, joilla nuoren itsensä mielestä on merkitystä hänen elämässään. (Aaltonen 1999, 93.)

Varsinkin nykykoululaisten elämä sisältää useita oppilaitosten valintoja, itsensä etsimistä, omaan minään keskittymistä ja lukuisia vapaa-ajan harrastuksia. Koulutusta ja tutkintoja arvostetaan toki edelleen. Ne takaavat yleensä korkeamman ansiotason, paremman turvan työttömyyttä vastaan ja mielekkäämmän työn sisällön kuin kouluja käymättömyys. Mutta itsestään selvästi näin ei enää ole. (Jokinen & Saaristo 2002, 223.)

6.3 Nuoret ja media

Sähköiset mediat, kuten televisio, satelliittikanavat, tietokoneet ja tietoverkot, merkitsevät huomattavaa symbolisen teollisuuden laajentumista. Monet nuorisokulttuuriset vaikutelmat tulevat musiikkiohjelmista ja –kanavilta, elokuvista, netistä ja nuorten lehdistä. Sähköiset mediat esittävät uusia trendejä, mutta ne luovat myös perustaa monille tulevaisuuden työelämässä tarpeellisille kyvyille. Näitä ovat tietokoneiden hallinta, joustava suhtautuminen tietotulvaan sekä visuaalisen hahmottamistavan kehittyminen. (Aaltonen 1999, 107.)

Nuoret oppivat tietokoneita käyttäessään vieraita kieliä (lähinnä englantia), nuoret kehittävät havainnointikykyään ja saavat monipuolista tietoa eri aloilta. Nuoret ottavat myös televisiosta malleja ja vaikutteita ja saavat näin vinkkejä vapaa-ajan viettoon. Mainokset vaikuttavat kuluttamiseen ja elokuvat ja sarjat antavat käyttäytymis- ja toimintamalleja. Nuoret kokevat saaneensa televisiosta ennen muuta uusia tietoja

muista kulttuureista ja vieraista paikoista. Tiedonlähteinä ovat esimerkiksi uutislähetykset ja ajankohtaisohjelmat. Televisio on antanut myös tiedon kyseenalaistamiseen ja mielikuvien luomiseen. (Aaltonen 1999, 10.)

7 PERHE JA NUOREN URAVALINTA SUOMALAISESSA TUTKIMUKSESSA

Perheen vaikutus nuoren ammatilliseen suuntautumiseen on monitasoinen ilmiö. Perhe voidaan käsittää nuoren ammatillisen sosialisoinnin ja kehityksen voimavarana. Toisaalta kotitausta voidaan nähdä nuoren koulutus- ja ammatinvalintaan vaikuttavana rakenteellisena tekijänä. Vanhempien ja nuoren välinen vuorovaikutus sekä vanhempien omaksuma rooli nuoren ammatinvalinnan suhteen ohjaavat nuoren koulunkäyntiä ja jatkosuunnitelmia. (Kasurinen & Nummenmaa 1994, 39.)

Kasurisen & Nummenmaan (1994, 39.) mukaan tarkasteltaessa perhettä ammattiin sosiaalistavana tekijänä, kohdentuu huomio perheessä tapahtuvaan lapsen kasvatukseen ja laajemmin sosialisointiprosessiin. Tämä vaikuttaa ammatinvalinnan kannalta keskeisten tekijöiden kehittymiseen. Kokonaisuutena on kuitenkin kyse siitä, miten perhe kasvuympäristönä ja erityisesti vanhemmat kasvattajina toimiessaan vaikuttavat nuoren ammatilliseen kehitysprosessiin.

Vanhempien omaksumilla kasvatusasenteilla ja -malleilla on todettu olevan merkittävä vaikutus nuoren kehitykselle. Erilaisista kasvatusmenetelmistä on ohjaava kasvatustyyli osoittautunut tehokkaimmaksi, kun pyritään kehittämään nuoren vastuuntuntoa ja riippumattomuutta. Ohjaavan kasvatustyylin omaksuneet vanhemmat tukevat lapsen kehitystä. (Kasurinen & Nummenmaa 1994, 39.)

Kasurisen & Nummenmaa (1994,39.) toteavat, että vanhempien mielipiteet ja erilaiset arvostukset erilaisista työelämään ja ammatteihin liittyvistä asioista välttyvät heidän

lapsilleen. Vanhemmat voivat omalla toiminnallaan edesauttaa nuorta laajentamaan tietojaan ja kokemuksiaan ammattien maailmasta. He toimivat lastensa ammatillisina malleina. Perheen vanhemmat lapset ja heidän ammatilliset ratkaisunsa saattavat myös toimia nuorempien sisarusten esimerkkinä, kun nämä miettivät tulevaa ammat-tiuraansa.

Vanhempien koulutustaso, sosiaalinen luokka-asema ja työssäkäynti säätelevät tausta-tekijöinä nuoren koulutus- ja ammattisuunnitelmien valintamahdollisuuksia. Perheen koulutuksen ja ammattien perinteet siirtyvät sukupolvelta toiselle ilman että näistä vaikutuksista oltaisiin edes tietoisia. Ennen peruskoulujärjestelmää perheen oma kou-lutustausta vaikutti hyvin ratkaisevalla tavalla nuoren siirtymiseen oppikouluun. Mutta myös nykyisen koulutusjärjestelmän vallitessa kotitaustan yhteydet nuoren valintoihin ovat edelleen osoitettavissa. Nuoret pyrkivät tekemään perheen aikaisempaa koulutus-perinnettä tukevan valinnan, ja poikkeamat suuntaan tai toiseen ovat edelleen harvi-naisia. (Kasurinen & Nummenmaa 1994, 39 - 40.)

Kasurinen & Nummenmaan (1994, 40.) mukaan, ammattiaan suunnittelevan nuoren vanhempien luokka-asema yhteiskunnassa määrittelee perheen toimeentuloehtoja. Tätä kautta määräytyy perheen yleinen elämäntapa. Kotitausta vaikuttaa nuoren asen-teisiin ja arvostukseen koulutusta ja työtä kohtaan, samoin sillä on merkitystä tiettyjen ammattiroolien muotoutumisessa. Nuoren ammatinvalinnan näkökulmasta katsottuna sosiaalinen luokka asettaa tiettyjä rajoituksia koulutusmahdollisuuksiin. Edelleen per-heen aseman vaikutukset välittyvät koulutustavoitteisiin.

7.1 Nuoren ammatinvalintapäätökset ja perhe

Ammatinvalintaan liittyvällä päätöksentekovalmiudella on yhteyttä perheen sisäisiin vuorovaikutusmalleihin. Itsenäinen päätöksenteko nuoruusiässä onnistuu, kun nuorel-la on ollut mahdollisuus osallistua keskusteluihin ja päätöksiin perheen yhteisistä asi-oista. Perheiden toimintamallit eroavat toisistaan muun muassa siinä suhteessa, miten paljon vanhemmat ja nuoret keskustelevat keskenään, ja miten perheessä yleensä ol-laan kiinnostuneita nuoren valinnoista. Vaikutusta on myös vanhempien reagoiminen

perheen perinteistä poikkeavaan valintaan. (Kasurinen & Nummenmaa 1994,40.)

Suomalaisessa tutkimuksessa on selvitetty sitä, miten usein nuoret keskustelevat ammatinvalintaan liittyvistä kysymyksistä erilaisten aikuisten kanssa. Kososen (1984) tutkimustulosten mukaan perheen kanssa käytävät keskustelut eivät ole kovin yleisiä, joskin useimmissa perheissä puhutaan jonkin verran nuoren koulutus- ja ammattisuunnitelmista. Kasurinen & Nummenmaa (1994, 40) toteavatkin, että tyttöjen kiinnostus vanhempien kanssa käytäviin keskusteluihin on selvästi suurempi kuin poikien. Uudemmassa tutkimuksessa yli puolet tytöistä ja 34 % pojista ilmoitti keskustelewansa vähintään kerran viikossa äidin kanssa koulutus- ja ammattisuunnitelmistaan. (Kasurinen 1993). Isän kanssa keskusteltiin vähemmän, mihin nuoret kertoivat syyksi isän olevan työnsä takia paljon poissa kotoa; toisaalta äidin kanssa puhuminen koettiin helpommaksi.

Vanhempien suhtautuminen nuorten ammattisuunnitelmiin on yleensä myönteistä. Mutta jos nuori tekee perheen perinteistä ja vanhempien odotuksista poikkeavan valinnan, nuoren ammatillinen päätöksentekoprosessi vaikeutuu. Millaiseen lopputulokseen päädytään, on monenlaisten tekijöiden summa. Kasurisen & Nummenmaan (1994, 40-41.) mielestä kyse on siitä, että ammatti – ja koulutusurien suunnittelu sattuu ikävaiheeseen, jolloin nuori pyrkii rakentamaan identiteettiään ja tietoisesti itsenäistymään vanhemmistaan. Tässä prosessissa perheen sisäisellä vuorovaikutuksella on keskeinen asema. Ammatinvalinta on merkityksellinen tapahtuma sekä itsenäistymisen että identiteetin muotoutumisen ja vakiinnuttamisen väline.

Ammatinvalinnan kautta nuori voi pyrkiä käymään lävitse itsenäistymistään vanhemmista toimintojen, emootioiden ja ideologioiden tasolla. Jos itsenäistymiselle ei perheessä ole annettu tilaa, ammatilliset ratkaisut saattavat antaa nuorelle mahdollisen asean riuhtaista itsensä irti perheestä. Toisaalta nuori, joka ei ole riittävästi itsenäistynyt suhteissaan vanhempiin, on vaikeassa tilanteessa yrittäessään tehdä tulevaisuuttaan koskevia päätöksiä ja samalla miettiä, mitä vanhemmat toivoisivat hänen tekevän. Vanhempien kasvatuseräteet ovat yhteydessä siihen, miten nuori selviytyy ammatinvalinnan kannalta keskeisten kehitystehtävien – identiteetin rakentamisen ja itsenäis-

tymisen suorittamisesta. (Kasurinen & Nummenmaa 1994,41.)

8 AMMATTEIHIN LIITTYVÄT TEKIJÄT

8.1 Vetovoimatekijät

Räsänen (1998, 98.) mukaan ammatteihin ja ammattialoihin liittyviä tekijöitä on tarkasteltu verrattain vähän siltä kannalta, missä määrin ne olisivat lisänneet tai vähentäneet alan vetovoimaa. Ilmeisesti vasta silloin, kun jollekulle alalle ei hakeudu riittävästi työvoimaa, on jouduttu kiinnittämään huomiota myös näihin seikkoihin. Erilaisissa selvityksissä, joissa on kartoitettu toiveammatteja ja työelämään kohdistuvia odotuksia. Niissä on todettu ensisijaisina vetovoimatekijöinä ammatin yleinen arvostus, palkkaus, työtehtävien luonne, työolosuhteet, alan työllisyys ja etenemismahdollisuudet. Työpaikkakohtaisesti ilmeneviä yksilöllisiä odotuksia ja tarpeita vastaavia tekijöitä ovat työyhteisön sosiaalinen ympäristö ja työpaikan viihtyvyys.

Ammatteihin liittyvät ominaisuudet, joita yleisesti pidetään ei-toivottavina, pyrkivät kasautumaan samoihin ammatteihin. Aloille, joiden arvostus on alhainen, on usein ominaista heikko palkkaus, epämiellyttäväksi koetut työolosuhteet ja työtehtävät sekä usein myös työturvallisuus ja ammattitautivaarat. Eräiden selvitysten mukaan kuitenkin suuri osa ammasteista on sellaisia, jotka eivät vastaa kenenkään alkuperäisiä toiveita, vaan joihin joudutaan muiden vaihtoehtojen puuttuessa. Räsänen (1998, 98.) mukaan kyse on siitä, että tytöt arvostavat eri tavalla ammatteihin liittyviä tekijöitä kuin pojat. Samankaltaisten valintamahdollisuuksien vallitessa pojat hakeutuvat tyttöjä useammin hyvin palkatuille ja arvostetuille aloille. Tytöt taas pitävät perinteisten sukupuoliroolien mukaisissa ammateissa, vaikka ne ovat huonommin palkattuja kuin monet muut ammatit.

Ammattia kohtaan tunnetun yleisen arvostuksen lisäksi ammattien vetovoimaan vai-

kuttivat monet muut vaikeasti kartoitettavat tekijät. Esimerkiksi usein muotiammattiin liittyy kaavamaisia positiivisia mielikuvia, joiden vastaavuus todellisuuteen saattaa olla vähäinen. Vastaavasti arvostusasteikon alapäässä on ammatteja, joihin liittyy kielteisiä mielikuvia. Osa näistä mielikuvista perustuu ammasteista välittyvään yksipuoliseen tai virheelliseen tietoon, osa vastaa ammatin todellisia epäkohtia, joita ei aina ole tuotu esille edes virallisessa tiedotustoiminnassa. (Räsänen 1998, 99.)

8.2 Liian helpot työt alentavat motivaatiota

Keittiöalan työntekijöitä yhdistää kiire, perinteiset työmenetelmät ja ammattijaottelu. Useimmat keittiötyöntekijät ovat myös liian kilttejä eivätkä rohkene puuttua työtään koskeviin epäkohtiin. Keittiötyön kehittäminen on Suomessakin vasta alussa. Laitoskeittiö on usein oma saarekkeensa, jonka alueelle eivät asiakkaat tai talon muu henkilökunta tule. (Syvänen, 2004, 24.)

Tutkija Syväsen mukaan tämän päivän laitoskeittiöissä tehdään edelleenkin aikaa vievää ja turhauttavaa käsityötä. Keittiöapulaiset saattavat kuoria joka päivä parille sadalle lapselle multaperunat tai pilkkoa tuntikaupalla kaalia – kun aina ennenkin on tehty niin. Monissa keittiöissä ei toimita kuin suurtaloudessa, vaan työtavoissa jäljitellään kotikeittiön toimintatapoja. Tällainen toimintamalli on ergonomisesti kuormittavaa, eikä lopputulos ole yhtään parempi. (Syvänen 2004, 25.)

Syvänen (2004, 25.) toteaaakin, että keittiöissä tulisi olla enemmän työn kierrätystä. Emännän ja keittäjän rooli on yhä hyvin perinteinen ja keittiöapulaiset joutuvat tekemään päivästä toiseen yksitoikkoisia rutiineja, vaikka he haluaisivat ja osaisivat keittääkin. Monessa keittiössä on myös ylikoulutettuja henkilöitä keittiöapulaisina, muun muassa dieetikokkeja keittiöapulaisten perinteisissä töissä. Silloin liian helpot työt saattavat alentaa työmotivaatiota. Mikään ei silti ole yhtä vaikeaa keittiössäkään kuin muutos. Se vie aikaa, sillä muutosvastarinta on ihmiselle luontaista. Huonojakin rutiineja puolustetaan ja ulkoapäin tulevat uudistukset koetaan turvallisuutta uhkaaviksi.

Syvänen on todennut, että oman työn kriittinen tarkastelu ja tietoinen kehittäminen saa aikaan toimivampia työtapoja. Tämän myötä kiire vähenee, mikä taas johtaa parempaan työilmapiiriin.

9 MIELIKUVIEN MUODOSTUMINEN

Elämme mielikuvien maailmassa, jossa esille ovat nousseet vahvasti elämykset sekä tarinat. Ihmisillä on tarve kuulua johonkin yhteisöön ja kaikista toiminnoista nousevat esiin päällimmäisenä tunteet. Nopeutuvassa elämässä mielikuvista on tullut todellisuutta. Niiden avulla tehdään kaikki se maailmaa koskevan tiedon ja tunteiden käsittely, mihin vain ihminen kykenee. Mielikuvat määräävät totuuden; niiden taakse on vaikea tai mahdotonta päästä. Kun edellinen tilanne on jo ohi, uusi on edessämme. Nopeutuvassa kulttuurisessa rytmissä yhä harvemmillä on aikaa tarkalle pohtimiselle. (Korpi 2005, 4.)

Korpi (2005, 4.) toteaa, että mielikuvayhteiskunnassa päätöksenteko tapahtuu pitkälti mielikuvien perusteella. Tätä väitettä ei ole kaikkien helppo nielaista. Monet uskovat tekevänsä päätökset faktojen pohjalta. Uskomus näyttää pohjautuvan siihen, että mielikuvien kuvitellaan syntyvän ainoastaan markkinoinnin ja mainonnan avulla. Niiden syntyprosessi on kuitenkin huomattavasti monimutkaisempi. Hyvin vahvasti päätökseen vaikuttavat mielikuvat ja tunteet, kun joudutaan valitsemaan aineeton palvelu kuten esimerkiksi koulutus. Ihmiset etsivät koulutuksista elämyksiä, vahvistuksia omille mielikuville esimerkiksi ammatista, johon ovat opiskelemassa.

Motivoitunut opiskelija uskoo tulevaan ammattiinsa sekä työmahdollisuuksiinsa valmistumisen jälkeen. Motivaation pohjautuessa ammatista muodostuneeseen mielikuvaan voidaan puhua sisäsyntyisestä motivaatiosta. Sisäsyntyinen motivaatio sekä positiivinen suhtautuminen opiskeluun johtavat yleensä kestävästi oppimistuloksiin. Rohkeus tarttua uusiin ja outoihin asioihin kasvaa ja elinikäisen oppimisen valmiudet kehittyvät. Erittäin suuri vaikutus opiskelumotivaatiolle on opiskelijan mielikuva ammatin sisällöstä sekä tulevaisuuden näkymistä. (Järvi 1997, 39-74.)

Järven (1997,17.) mukaan ammatinvalintaan vaikuttavilla tekijöillä tarkoitetaan sellaisia ammatin ja ammatti-ihmisten ominaisuuksia ja piirteitä, joiden perusteella yksilö muodostaa ammattimielikuvaa, siis käsitystään eri ammateista. Ammatissa toimivien henkilöiden persoonallisuus, olemus ja elämäntavat vaikuttavat yksilön muodostamaan mielikuvaan ammatista.

Mielikuva syntyy, haluttiin tai ei. Mielikuva on aina oikea, vaikka se ei tukisi sisäistämäämme identiteettiä. Pysyvät tekijät ovat syntyneet ja vahvistuneet elämän varrella ja niiden muuttaminen on vaikeaa. Ne antavat pohjan, johon peilata tilannetekijöitä. Tilannetekijöistä voidaan puhua tunnepohjaisena osana mielikuvista. Suurin osa mielikuvista muodostuu tunteiden pohjalta vaikkakin annetaan ulospäin ymmärtää, että mielikuvan muodostukseen vaikuttaa tieto asiasta. (Korpi 2005, 6-7.)

Nykyään puhutaan hyvin voimakkaasti “mielikuvayhteiskunnasta“. Tällä viitataan siihen, että mielikuvista on nykyisessä jälkiteollisissa länsimaisissa yhteiskunnissa tullut keskeinen menestystekijä mille tahansa organisaatiolle, asialle tai henkilölle. Mielikuva sekä maine ovat tärkeitä seikkoja jokaiselle henkilölle ja organisaatiolle. Yritysten, yhdistysten, laitosten, järjestöjen ja puolueiden menestys riippuu paljolti siitä, millainen maine niillä on: millaisia käsityksiä, mielikuvia ihmisillä niistä on. Ei ole myöskään samantekevää, miten ihmiset ajattelevat jostakin oppilaitoksesta, jostakin ammatista, jostakin kunnasta tai maasta. Maine ja mielikuvat ohjaavat ratkaisevasti ihmisten tekemiä valintoja ja päätöksiä. (Karvonen 1999, 17-18.)

Maineella tai mielikuvalla on merkitystä sen suhteen, mitä työyhteisöstä puhutaan, kirjoitetaan ja ajatellaan. Mielikuvatekijöillä on suuri merkitys milteipä mille tahansa toimijalle. Hyvä mielikuva merkitsee suotuisaa toimintaympäristöä, huono taas tyyliä ympäristöä. (Karvonen 1999, 20.)

Ammattimielikuvan muodostumiseen vaikuttavat yksilön persoonalliset piirteet sekä ympäristön muodostamat stereotyyppiset mallit ammatista. Amatillisessa suuntautumisessa voidaan korostaa dynaamisuutta, alituisen muutoksen tilaa, jossa valinnat muuttuvat tai muotoutuvat tiedon lisääntymisen avulla joko itsestä tai tulevasta ammatista. Yksilön ammattimielikuva ikään kuin täydentyy. (Järvi 1997, 39-74.)

Järvi (1997,39-74.) toteaa, että henkilökohtaiset kokemukset työssä oppimisesta opiskelun yhteydessä selkiinnyttävät yksilön ammattimielikuvaa. Käytännön harjoittelussa ammattimielikuva yleensä ensimmäisen kerran realisoituu eli sisäisesti muodostettu mielikuva saa ulkoisen testausympäristön, joka on keskeistä yksilön miettiessä ammatillista suuntautumistaan.

Yksilö muodostaa mielikuvaansa jostakin ammatista myös siinä toimivien henkilöiden persoonallisuuden, olemuksen ja elämäntavan avulla. Tästäkin syystä nuori ehkä valitsee helpommin ammatin, jossa toimii isä tai äiti, tuttava tai joku muu itselle läheinen ja arvostettu ihminen. Yksilön ammattimielikuvan muodostukseen ja täten myös ammatin valintaan vaikuttavat monet tekijät läheisistä ihmisistä ja muusta viite-ryhmästä aina tiedotusvälineisiin saakka. (Järvi 1997, 53.)

Järven (1997, 54.) mukaan muu ympäristö, ammatillinen maailma ja ammattimielikuvan komponentit eivät myöskään ole selkeästi erillisiä, vaan ne ovat kietoutuneita toisiinsa ja jo olemassa olevaan mielikuvaan. Kunkin tekijän vaikutus voi myös olla hyvin eriasteista eri henkilöillä, joillakin esimerkiksi vanhemman vaikutus koulutuspaikan valinnassa voi olla keskeinen ja jollain toisella taas hyvin vähäinen.

Myös tiedot ja kokemukset ammateista ovat, kuten tavoitteellisuuskin, muodostamassa yksilön mielikuvaa ja siten kiinteä osa ammatinvalintaprosessia. Oppilaat saavat tietoa eri ammateista ja monista eri lähteistä. Merkittävä on tietysti koulun osuus, jossa tietoa annetaan ammatinvalinnan- ja oppilaanohjauksen tunneilla sekä käytännön kokemusta työelämään tutustuminen – jaksoilla. Muita merkittäviä tietolähteitä oppilaille ovat työelämä ja perhe. (Järvi 1997, 54.)

Koulun aloittava lapsi tarvitsee mielikuvia antaakseen opittavalle käsitteille henkilökohtaisen elämään liittyvän merkityksen ja arvon. Murrosikäinen taas voidakseen mielikuvien avulla hahmottaa kokonaisuuksia ja liittää ne jo opittuun asioihin. Opettaja taas tarvitsee mielikuva-ajattelua voidakseen luoda mielikuvien avulla yhteyden lasten ajattelusta uuteen opetettavaan asiaan. (Heinonen 1993, 18-19.)

Heinosen (1993, 19.) mielestä, mielikuvia voi käyttää hyvin eri tavoin hyväkseen

elämän erilaisissa ratkaisu- ja ongelmatilanteissa. Joku tulee helposti tietoiseksi omista sisäisistä kuvistaan, joku taas joutuu pitkään keskittymään löytääkseen ratkaisua helpottavia mielikuvia. Monet ihmiset ovat kuin huomaamattaan kehittäneet itselleen kyvyn vaikuttaa mielialaansa ja ratkaisuihinsa mielikuvien avulla. Syventyminen näihin mielikuviin saa arkielämän hankaluudet hetkeksi pois mielestä.

10 KEHITTÄMISTEHTÄVÄN TARVE JA TAUSTA

Työmme aiheen saimme kun keskustelimme Pohjois-Karjalan ammattiopiston palvelulojen koulutuspäällikön kanssa. Heitä kiinnosti tietää, mitkä olisivat ne keinot, joilla nuoret saataisiin hakeutumaan catering-alalle. Nykyisin nuoret valitsevat mieluummin hotelli- ja ravintola-alan kuin catering-alan. He haluavat enemmän ravintolakokiksi kuin suurtalouskokiksi. Tutkimuksen avulla oli tarkoitus saada selville 14 - 16 vuotiaiden peruskoululaisten mielikuvaa catering-sekä hotelli- ja ravintola-alasta. Kehittämistehtävän tavoitteena oli selvittää, mitä peruskoulun 8-9 luokan oppilaat tietävät catering-alasta, alan koulutuksesta ja suurtalouskokin työstä. Lisäksi tavoitteena oli selvittää, miten alasta saataisiin nuoria kiinnostavampi ja mitä pitäisi tehdä, että nuoret hakeutuisivat alan koulutukseen.

11 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tutkimuksemme on kvantitatiivinen (määrällinen) tutkimus. Kvantitatiiviselle tutkimukselle keskeisiä piirteitä ovat muun muassa johtopäätökset aiemmista tutkimuksista, tutkittavien henkilöiden tarkat määrittelyt sekä otantasuunnitelma, muuttujien muodostaminen tilastolliseen tai taulukko muotoon ja tulostenkuvailu prosenttitaulukoiden avulla. (Hirsijärvi ym. 1998, 137.) Tutkimuksen aineiston keräsimme kysely-

tutkimuksella eli survey-tutkimuksella. Survey – tutkimuksen tyypillisimmät piirteet ovat: tietyistä ihmisjoukosta kootaan otos ja kerätään aineisto esimerkiksi kyselylomakkeen avulla. Kerätty aineisto pyritään kuvailemaan, vertailemaan ja samaan aineistosta tulkinta selittämään ilmiötä. (Hirsijärvi ym. 1998, 130.)

Tämän tutkimuksen tulosten lisäksi käsitellään aiempia tutkimuksia, kuten Leena Niemeläisen catering- alan suosion nostaminen nuorison keskuudessa, sekä Petri Hämäläisen ja Jari Parkmanin Puhdistuspalveluala – vetovoimaisuutta mielikuvista. Otantasuunnitelmassa kohdejoukoksi oli ennalta määritelty 14 - 16 vuotiaat peruskoululaiset Joensuun Pataluodon koululta ja Viinijärven yläasteelta.

Käsitellyt kyselylomakkeen tulokset muodostimme excel – ohjelmalla taulukoiksi ja kuvailimme prosenttijakautumina.

Päädyimme kyselytutkimukseen, koska halusimme otannasta laajan sekä tuloksista kattavan. Kyselylomakkeeseen laadimme 33 kysymystä koskien catering-, ja hotelli-, ja ravintola-alaa. Hotelli-, ja ravintoalan kysymyksiä otimme kyselyyn mukaan, koska halusimme saada vertailun vuoksi tietoa myös siltä alalta. Kysymykset lomakkeissa olivat pääsääntöisesti monivalintakysymyksiä, joihin vastaaja ympyröi mielestään sopivimmat vaihtoehdot. Taustamuuttaja kysymyksillä kysyimme ikää, asuinkuntaa ja sukupuolta. Kyselylomakkeen testasimme ensin kahdella kuusitoista vuotiailla tytöillä.

Kyselyjen vastuspaikaksi valitsimme Joensuun kaupungin Pataluodon yläasteen 9-luokkalaiset ja Viinijärven yläasteen 8 - 9 luokkalaiset. Joensuussa Pataluodon koululla otanta oli 178 oppilasta ja Viinijärvellä 105 oppilasta. Kyselyt toteutimme lokaan 2005 aikana. Kyselylomakkeet veimme ja haimme kouluilta, joissa koulujen opettajat huolehtivat niihin vastaamisesta heille sopivilla tunneilla. Kyselylomake liitteenä 1.

Kyselyjen aineiston käsitelimme marras- ja joulukuun 2005 aikana Excel-ohjelmalla. Kyselyistä poistimme 10 vastattua lomaketta, koska niissä vastaaminen oli jätetty kesken.

Jaoinme kysymykset neljään pääryhmään:

1. catering-alan koulutus
2. suurtaloukokin työnkuva
3. käsitys catering-alasta ja osaamisesta
4. alan kiinnostavuus

Kohdan 1 kysymykset olivat: 1. Mihin ammattiin valmistutaan catering-alankoulutuksesta, 4. Mihin oppilaitokseen Joensuussa voi hakeutua catering-alan koulutukseen, 5. Mitä taitoja ja osaamista vaaditaan catering-alan koulutuksessa, 9. Kestääkö catering-alan perustutkinnon suorittaminen; 10. Sisältyykö catering-alan opetukseen; 11. Mikä sinua eniten kiinnostaisi catering-alan koulutuksessa;.

Kohdan 2 muodostivat kysymykset: 6. Kuuluko suurtaloukokin työnkuvaan; 7. Työskenteleekö suurtaloukokki; 8. Suurtaloukokin työtehtäviin liittyy myös; 12. Onko suurtaloukokin työ; 13. Onko suurtaloukokin työ mielestäsi; 14. Työskenteleekö suurtaloukokki.;.

Kohdan 3 kysymykset olivat: 1. Mitä catering-ala on; 3. Minkälaista osaamista vaaditaan catering-alalla työskentelevältä henkilöltä; ja 15. Miten kuvailisit catering-alaa;.

Kohdan 4 osion kysymykset: 16. Onko sinun lähipiirissäsi tuttuja henkilöitä jotka työskentelevät catering-alalla;

17. Onko sinun tulevaisuus catering-alalla; ja 32. Kiinnostaako sinua suurtaloukokin tai ravintolakokkin koulutus;.

Hotelli-, ja ravintola-alaa koskevia kysymysten tuloksia, käytimme tulosten tarkastelu- ja pohdintaosuudessamme. Kyselyn tulokset analysoimme tammi- ja helmikuun 2006 aikana. Kyselyn tulosten excel- taulukko liitteenä 2.

12 KYSELYN TULOKSET

Kyselyyn vastasi Joensuun Pataluodon koulun 178:sta yhdeksäsluokkalaisesta 158 oppilasta sekä Viinijärven yläasteen 105:stä 8 - 9 luokkalaisista vastasi 97 oppilasta. Yhteensä vastanneita oli 255 oppilasta joista vastanneista tyttöjä oli 49 % ja poikia 51 %. Iältään heistä 75 % oli 15- vuotiaita, 14- vuotiaita oli 22 % ja 16- vuotiaita oli 4 %.

12.1 Catering – alan koulutus

Kysymyksiin catering-alan koulutuksesta vastaajista 54 % tiesi, että catering-alan koulutuksesta valmistetaan kokiksi. 34 % ilmoitti koulutuksesta valmistuvan myös tarjoilijoita, 6 % veikkasi laitoshuoltajaa ja 6 % ei osannut sanoa kantaansa. Kysyttäessä missä Joensuussa voi opiskella catering-alaa vastaajista 60 % valitsi ammattioppilaitoksen, 22 % ei osannut sanoa, 14 % valitsi ammattikorkeakoulun, 3,5 % lukion ja 0,5% sairaanhoito-oppilaitoksen. Mitä taitoja ja osaamista vaaditaan catering-alan koulutuksessa vastaajista 55 % mielestä yhteistyötaitoja, 21 %:n mielestä vuoro-vaikutus- ja viestintätaitoja, 14 %:n mielestä oppimistaitoja ja 10 % ei osannut sanoa kantaansa.

Kysymyksen kestäkö catering-alan tutkinnon suorittaminen 2,-3,-4- vuotta vastaajista 77 % vastasi 3- vuotta, sekä 2-4 vuotta saivat molemmat 6 % ja 11 % vastaajista ei osannut sanoa tai ei tiennyt kuinka kauan tutkinnon suorittaminen vie aikaa. Vastaajista 33 %:n mukaan catering-alan opetukseen sisältyy yhteiskunta, - yritys ja työelämätaitoja, 23 %:n mukaan kulttuurin tuntemusta, 18 %:n mukaan äidinkieltä, 12 %:n mukaan kemiaa ja fysiikkaa ja 14 % ei osannut sanoa mitä catering-alan opetukseen sisältyy.

Kysyttäessä mikä sinua kiinnostaisi eniten catering-alan koulutuksessa vastanneista 35 % kiinnostaisi ruuanvalmistaminen, 24 % ei osannut sanoa, 15 %:n mielestä palkkaus, 13 %:n työnsaantimahdollisuus, 10 % yleensä kiinnostus alaa kohtaan ja 3 % ammattinimike.

12.2 Suurtaloukokin työnkuva

40 % vastaajista oli sitä mieltä, että suurtaloukokin työnkuvaan kuuluu ruuanvalmistaminen, 28 %:n mielestä edustus- ja juhla-aterioiden valmistaminen, 19 %:n työturvallisuuden noudattaminen, 10 %:n asiakaspalvelu, ja 2,5 % ei osannut sanoa mitä suurtaloukokin työnkuvaan kuuluu. Kysymykseen suurtaloukokin työskentelypaikasta vastaajista 28 % vastasi henkilöstöravintola, 22 % koulun, 17 % vanhusten palvelutalo, 16 % sairaala, 13 % puolustusvoimat ja 4 % ei osannut sanoa kantaansa missä suurtaloukokki työskentelee.

Suurtaloukokin työtehtäviin liittyy myös vastanneiden 46 %:n mielestä erityisruokavalioiden huolehtiminen, 45 %:n mielestä ruokalista ja ruoka-annosten suunnittelua, 5 %:n mielestä tietotekniikan osaaminen ja 4 % ei osannut sanoa.

Suurtaloukokin työn on 46 % vastanneiden mielestä melko raskasta, 26 %:n mielestä raskasta, 16 % ei osannut sanoa mielipidettään, 7 %:n mielestä kevyttä ja 5 %:n mielestä erittäin raskasta. Kysymykseen suurtaloukokin työstä vastaajista 53 % oli sitä mieltä, että se on ryhmässä työskentelyä, 25 %:n mielestä itsenäistä, 14 % ei osannut sanoa mitä se on ja 8 %:n mielestä se on parityöskentelyä.

Vastaajista 40 % valitsi suurtaloukokin työajan olevan päivällä, 19 % illalla, 13 % lauantaisin, 11 % sunnuntaisin, 9 % ei osannut sanoa ja 8 %:n mielestä suurtaloukokki työskentelee yöllä.

12.3 Käsitys catering – alasta ja osaamisesta

Catering-ala on kyselyyn vastanneista 49 %:n mielestä suurtalousalaa, 42,5 %:n mielestä hotelli- ja ravintola – alaa, 1,5 %:n mielestä puhtaanapitoalaa, 6,5 %:n ei osannut sanoa ja 0,5 %:n mielestä sähköalaa. Kysymykseen minkälaista osaamista vaaditaan catering – alalla työskentelevältä henkilöltä 38 % vastaajista valitsi ruuanvalmistustaitoja, 23 % leipomistaitoja sekä tarjoilijan taitoja, 13 %:n mielestä puhtaanapitotaitoja ja 4 % ei osannut sanoa mielipidettään. Catering – alaa vastaajista 31 % piti sitä vastuullisena, 25 % haasteellisena, 21 % ei osannut sanoa mielipidettään, 14 % piti sitä mielenkiintoisena ja 9 % kiehtovana.

12.4 Catering-alan kiinnostavuus

Vastaajista 50 %:lla ei ollut tuttuja työskentelemässä catering – alalla. Kysymykseen, onko sinun tuleva ammattisi catering – alalla 65 % vastasi ei, 32 % ei osannut vielä sanoa ja 3 % vastasi kyllä olevan tulevaisuuden ammatin catering – alalla. Kiinnostavuuteen suurtalouskokin tai ravintolakokin koulutukseen 64 % kiinnosti enemmän ravintolakokki, 29 % ei osannut sanoa mielipidettään ja 7 % kiinnosti suurtalouskokin koulutus.

13 TULOSTEN TARKASTELU

Tuloksia tarkastellessa otimme vertailun vuoksi muutamaan kohtaan hotelli- ja ravintola –alan kysymysten vastauksia mukaan.

13.1 Mielikuva catering –alan koulutuksesta

Suurin osa vastaajista tiesi, että catering-alan koulutuksesta valmistutaan kokiksi ja koulutusta järjestetään ammattioppilaitoksessa. Tosin vastauksissa täysin varmaa tietoa ei ollut kaikilla vastanneilla. Catering –alan opiskelua voi kolmevuotisen perustutkinnon jälkeen jatkaa ammattikorkeakoulussa.

Catering-alan koulutuksessa vastaajat vastasivat eniten tarvittavan yhteistyötaitoja, mikä pitää varsin hyvin paikkansa, mutta koulutuksessa tarvitaan yhtä hyvin myös oppimistaitoja, vuorovaikutus- ja viestintätaitoja. Koulutuksen kuluvan ajan vastanneista suurin osa tiesi olevan kolme vuotta ja opetuksen sisältöön heidän mielestään kuului eniten yhteiskunta-, yritys-, ja työelämätaitoja.

Koulutukseen sisältyy myös äidinkieltä, kemiaa ja fysiikkaa sekä kulttuurin tunte-
musta, mutta vastanneet olivat tässäkin valinneet myös samalla - ei osaa sanoa - kohdan eli he joutuivat arvioimaan mitä catering- alan opetukseen kuuluu.

Kysyttäessä, mikä sinua kiinnostaisi eniten catering – alan koulutuksessa, vastanneista 35 % kiinnostaisi ruuanvalmistaminen, 15 %:n mielestä palkkaus, 13 %:n työnsaanti-
mahdollisuus, 10 % yleensä kiinnostus alaa kohtaan ja 3 % ammattinimike, 24 % ei osannut sanoa kantaansa.

13.2 Mielikuva suurtaloukokin työnkuvasta

Suurtaloukokin työnkuvaan kuuluu vastanneiden mielestä ruuanvalmistaminen. Kokin työn sisältää työturvallisuuden noudattamista sekä monesti asiakaspalvelua ja edustus- ja juhla- aterioiden valmistamistakin. Suurtaloukokin työpaikaksi valittiin henkilöstöravintola ja koulun keittiö, sairaala ja vanhusten palvelutalon keittiö oli osalla vastauksissa mukana, mutta vähiten yhdistettiin suurtaloukokin työpaikaksi puolustusvoimia. Suurtaloukokki voi työskennellä näissä kaikissa edellä mainituissa paikoissa.

Noin puolet vastasi suurtalouskokin työhön kuuluvan ruokalista ja ruoka-annosten suunnittelua sekä erityisruokavalioista huolehtimista, mutta tietotekniikan osaamista ei liitetty kuuluvan suurtalouskokin työtehtäviin. Tämän päivän tehtäviin sisältyy myös tietotekniikan hallinta, koska on olemassa ohjelmia, joihin syötetään arvioitu ruokailijamäärä ja tietokone tulostaa tämän pohjalta valmiiksi lasketun reseptin. Tämän työn tekee suurtalouskokki. Lisäksi joissakin paikoissa on osattava tehdä raaka-ainetilaukset atk-taitoja hyväksi käyttäen. Samoin kysyttäessä ravintolakokin työnkuvaan kuuluvista tehtävistä, tietotekniikan hallinta sai vähäisen vastausmäärän, vaikka atk-aidot kuuluvat myös ravintolakokin työhön.

Suurtalouskokin työ koettiin melko raskaaksi ja työ itsessään oli vastaajien mielestä lähinnä ryhmässä työskentelyä. Suurtalouskokki voi työskennellä aivan itsenäisesti esimerkiksi pienessä koulun keittiössä tai työparina henkilöstöravintolassa ja vastavasti ryhmässä työskentelyä tapahtuu esimerkiksi puolustusvoimien keittiöllä. Suurtalouskokin työ koettiin vastausten perusteella olevan lähinnä päivätyötä, mutta työaika voi olla paikasta riippuen iltaisin, lauantaisin ja sunnuntaisin. Yöllä työskentelyä suurtalouskokin ammatissa harvemmin tapahtuu.

13.3 Mielikuva catering – alasta

Mielikuva catering –alasta eli mitä catering –ala on, vastaajista yli puolet tiesi sen olevan suurtalousalaa, mutta lähes saman verran käsitettiin sen olevan hotelli- ja ravintola- alaa. Vastaajien mielestä catering –alalla työskentelevältä henkilöltä vaaditaan eniten ruuanvalmistustaitoja, mutta hajanaisesti olivat leipomistaidot, tarjoilijan ja puhtaanapitotaidot saaneet vastauksia. Edellä mainittuja osaamisalueita harjaannutetaan suurtalouskokin koulutuksessa ja niitä tarvitaan kokin työssä. Eniten kiinnitti huomiota puhtaanapitotaitojen saama vähäinen vastausmäärä, sillä kokin tulee osata siistiä työpisteensä ja huolehdittava yleensä siisteydestä sekä osallistuttava astiahuoltoon. Catering – ala pidettiin eniten vastuullisena ja haasteellisena, mutta kiehtovaa se ei kuitenkaan ollut vastanneiden mielestä.

13.4 Alan kiinnostavuus

Catering- alaa tulevaisuuden omana ammattina vastaajista yli puolet eivät pitäneet, mutta yksi kolmasosa ei osannut vielä sanoa olisiko heidän mahdollinen ammatti esimerkiksi suurtaloukokki. Hotelli-, ja ravintola –alaa tulevana ammattina vastaajista yli puolet ei myöskään pitänyt tulevana ammattina, mutta vähän alle puolet ei myöskään osannut vielä sanoa mielistettään. Kysyttäessä työskenteleekö sinun lähipiirissä tuttuja henkilöitä catering-alalla, puolet vastasi ei, myös puolet vastasi ei kysymykseen: työskenteleekö sinun lähipiirissä tuttuja hotelli-, ja ravintola- alalla. Vastaajista yli puolet piti kuitenkin kiinnostavampana ravintolakokin koulutusta kuin suurtaloukokin koulutusta. Joidenkin vastaajien mielestä suurtaloukokki tai ravintolakokki kiinnostivat, mutta 29 % ei osannut sanoa kumpi, ravintolakokki vai suurtaloukokki, mahdollisesti kiinnostaisi enemmän.

14 AIKAISEMMAT TUTKIMUKSET

Niemeläinen (2005, 22.) on tutkinut catering – alan kiinnostavuutta tekemällä haastattelututkimuksen Imatran ammattikoulun catering – alan opettajille ja oppilaille sekä yhdelle Forssan ammatti-instituutin opettajalle. Tutkimuksella tavoitteena on ollut selvittää millä perusteella nuoret valitseva tulevan ammattinsa ja mistä he saavat tietoa valintansa tueksi, sekä miksi nuoret eivät enää kiinnostu catering –alasta.

Niemeläisen selvityksen tuloksissa käy ilmi, että nuoret tekevät ammatinvalinnan sen perusteella, millainen kuva heille on muodostunut ammatista. Ammatin imagoon vaikuttaa se, millaisia kokemuksia nuorilla on alasta tai millaista tietoa he saavat siitä. Nuorten ammatinvalintaan vaikuttavat myös vanhempien mielipiteet ammatista. Vanhempien mielipiteisiin vaikuttavat taas heidän kyseisestä ammatista saadut kokemuk-

set ja työelämästä yleisesti tehdyt havainnot. Tutkimuksen pohjalta tärkeimpinä nuorten ammatinvalintaan vaikuttavina tekijöinä pidettiin siis mielikuvaa, kokemuksia ja tietoa alasta. (Niemeläinen 2005, 27- 28.)

Niemeläisen selvityksen mukaan nuorten erilaiset kosketuspinnat catering-alaan, esimerkiksi työelämän tutustumisjaksot, vierailut työpaikoilla ja läheiset kertomukset työelämästä olisi saatavat mahdollisimman myönteisiksi. Hänen mielestä paikallisten peruskoulujen ja ammatillisen oppilaitoksen tulisi tehdä enemmän yhteistyötä, yhteistyö olisi hedelmällistä esimerkiksi kotitalousopetuksen kanssa. Asiallista tietoa olisi annettava messuilla sekä kouluvierailuilla. (Niemeläinen 2005, 27- 30.)

Media antaa myös mielikuvaa eri ammasteista ja lisää ammattien tunnettavuutta. Televisio-ohjelmissa esiintyy usein ravintolakokki, joka luo loistokkuutta ammatinmielikuvasta. Catering –ala ei ole ”mediaseksikästä”, joten sen suosion lisäämiseksi nuorten parissa on tehtävä töitä. Kouluruokailusta saadut kokemukset tulisi saada mahdollisimman myönteiseksi, joka näin loisi catering- alalle myönteistä imagoa. (Niemeläinen 2005, 27- 30.)

Tutkimuksessa on hyvä esimerkki Aino Airaksisen kertomana miten Forssan alueella on saatu catering- alan oppilaspaikat täytettyä markkinoimalla erityisesti linjoja peruskoululaisille. Siellä catering – alan opiskelija ovat käyneet pitämässä etukäteen sovittuja opintokokonaisuuksia peruskoulun kotitaloustunneilla. Tunteja on pidetty esimerkiksi oman kodin perustamiseen liittyvistä asioista ja tupaantuliaisten järjestämisestä. Kohderyhmäksi hyväksi havaittuja ovat olleet kahdeksasluokkalaiset. (Niemeläinen 2005, 26- 27.)

Airaksisen mukaan hakijamäärää ovat kohottaneet myös työnantajien vierailut kouluissa jolloin peruskoululaiset ovat saaneet oikeaa tietoa työtehtävistä ja palkkauksesta. Tutkimuksen opettajahaastatteluista käy ilmi ravintolakokin ammattitaidon laajentaminen suurkeittiöpuolelle siten, että henkilö joka on suorittanut ravintolakokin ammattitutkinnon saa pätevyyden myös suurtalouskokiksi vuoden jatkokoulutuksella. Neljän vuoden koulutuksella nuorella olisi mahdollista hankkia sekä ravintola – että suurtalouskokin pätevyys. (Niemeläinen 2005, 26- 27.)

Petri Hämäläinen ja Jari Parkman ovat tehneet opettajakoulutukseen sisältyvän hanketyön vuonna 2005. Selvityksen nimi oli Puhdistuspalveluala - vetovoimaisuutta mielikuvista. Heidän selvitys oli haastattelututkimus, jossa he haastattelivat kuutta eri elinkeinoelämän, oppilaitoksen, työvoimahallinnon ja koulutuksen parissa työskentelevää henkilöä. Heidän selvityksessä verrataan vetovoimaisia hotelli-, ja ravintolasekä suurtalousalan perustutkintoa opiskelijapulasta kärsivään puhdistuspalvelualan perustutkintoon. Kehittämishankkeen tavoitteena heillä oli kehittää toimintamalleja puhdistuspalvelualan kiinnostavuuden ja ammatin vaativuuden esilletuomiseksi. Heidän työnsä tuloksista olemme ottaneet muutaman kohdan jossa käsitellään ravintolakokin ja suurtalouskokin työtä. (Hämäläinen & Parkman 2005, 3.)

Tutkimuksen tuloksissa käy ilmi, että ravintolakokin työtä pidetään trendikkäänä, jota näkyvä ja näyttävä julkisuus ruokkii. Ravintolassa kaikki on hienoa, mielikuvat ja siihen liittyvät omat, nimenomaan hyvät, kokemukset ovat rakentavaa pohjaa alan vetovoimaisuudelle. Vetovoimaisuus voi perustua myös mahdollisesti väärään tietoon: tv-kokit seisovat ja pelleilevät, jota kokin työ ei tosiasiassa ole. Hotelli- ja ravintola-ala vetää opiskelijoita, kun taas catering- puoli ei. Ravintolapuolen arvostukseen katsottiin vaikuttavan julkisuus ja voimakas kilpailutoiminta. Nuoren uranvalintaan vaikuttavat mielikuva alasta ja vanhempien sekä lähipiirin mielipiteet kyseisestä alasta.

Ammatista on tarkempaa tietoa jos ja kun joku perheenjäsen työskentelee alalla. Opinto-ohjaajan vastuu omien mielipiteiden esittäjänä vaikuttaa vahvasti nuorten valintoihin, sekä mitä koulutusala nuorille tuodaan esille.

Keinoja, miten alan vetovoimaisuutta lisättäisiin koulutuksen asiantuntijan mielestä tulisi korostaa voimakkaammin kaksoistutkinnon merkitystä, alaa opiskelevien tulisi saada mahdollisuus markkinoida omaa alaansa, sillä he puhuvat samaa kieltä ikäistensä kanssa. Alan yritysten tulisi myös tehdä koulutusmarkkinointia ei vaan oman yrityksen esittelyä, sillä tämä vahvistaisi sekä oppilaitosten, että yritysten mahdollisuuksia saada innostuneita ja ammattitaitoisia opiskelijoita ja työntekijöitä. (Hämäläinen & Parkman 2005, 24-32.)

Sanomalehti Karjalaisen teettämän tutkimuksen pohjalta hotelli- ja ravintola-ala on peruskoulun päättävien yleisin suosikkiammatti Joensuussa, Kuopiossa ja Jyväskylässä. Opettajan työ on Joensuulaisten 9-luokkalaisten yleisin toiveammatti, johon tähtää 9 % ikäluokasta. Seitsemän prosentin kannatuksen saavat atk-ala, hotelli- ja ravintola-ala sekä rakennus-, sähkö- ja LVI-ala. Tutkimukseen osallistui yhteensä 210 joensuulaista, kuopiolaista ja jyväskyläläistä 15-vuotiasta. (Viitanen 2006, 18.)

Koko aineiston perusteella 15-vuotiaiden suosikkiammatti on hotelli- ja ravintola-alalla. Perusteluissa tuli selville muun muassa ruoanlaitosta pitäminen, kokin ammatissa saa toteuttaa itseään, ei ole paperihommia, oman käden jälki näkyy ja se vain tuntuu omalta alalta. Opettajan ammatti saa vai neljän prosentin kannatuksen koko aineistossa, kun se Joensuussa nousi selkeästi yli muiden alojen. Kuopiossa opettajaksi haluaa vain prosentti vastanneista, kun hotelli- ja ravintola-alasta kiinnostuneita on jopa 17 %. Opettajan työn hyviä puolia perusteltiin sillä, että on pitkät lomat sekä kohtalainen palkka. (Viitanen 2006,18.)

Joensuulaisten poikien eniten mainittu toiveammatti on rakennusala ja atk-ala, jotka molemmat saavat 14 prosentin kannatuksen. 15-vuotiaiden tyttöjen listalla opettajan ammatti on ehdoton ykkönen. Kuopiolaistytöistä jopa melkein kolmas haaveilee hotelli- ja ravintola-alasta.

Monen nuoren mielestä ammatinvalinta on vaikeaa, koska on niin paljon ammattialoja joista valita. Moni nuori haluaa saman ammatin kuin esimerkiksi heidän vanhempillaan on. Osa nuorista on jo vuosia tiennyt mille alalle hän tulee hakeutumaan. (Viitanen 2006, 18.)

15 POHDINTA

Tutkimuksen tuloksia voidaan pitää luotettavina, sillä otanta oli iso ja vastaajat olivat vastanneet asiallisesti, lukuunottamatta 10 vastauslomaketta jotka poistimme joukosta.

Kyselyn alkuperäinen otanta- suunnitelma oli 288 oppilasta, johon lopullinen vastaus määrä oli 255 oppilasta. Kyselyimme kysymyksiä olisi voinut vielä tarkentaa, sillä kaikissa kohdissa kysyttäessä catering – alasta ja hotelli- ja ravintola – alasta vastausvaihtoehdot olisi pitänyt olla samat, jotta olisi kunnolla voinut verrata alan kiinnostavuuden eroja. Selvityksemme pohjalta catering – alaa on tuotava tunnetuksi nuorille enemmän antamalla positiivista kuvaa alasta. Moni alalla työskentelevistä ei välttämättä tiedä ettei catering – ala ole suosittu nuorten keskuudessa, eikä tule miettineeksi minkä kuvan työstä itse antaa nuorelle.

Peruskoulun loppuminen voi tuntua nuoresta haikealta ja myöskin ehkä pelottavalta. Nuoren tulevaisuuden haaveet ovat vielä epävarmoja ja moni ei tiedä, mikä ammatti heitä kiinnostaisi. Nuori on ensi kertaa elämässään tilanteessa, jossa hän saa itse päättää tulevaisuudestaan.

Tuloksista näkyi selvästi se, miten nuoria kiinnostaa enemmän ravintolakokin koulutus kuin suurtalouskokin koulutus. Vastauksissa kiinnittyi huomio siihen, miten Viinijärven yläkoululaisilla oli vähemmän tietoa siitä mikä catering – ala on, kun vastaavasti Joensuun Pataluodon yhdeksäsluokkalaisten catering – alan tuntemus oli huomattavasti parempi. Vaikuttaneeko tähän kaupungin ja maaseudun ero vai onko opinno – ohjaajan tiedottaminen alasta erilaista. Joensuun kaupungissa sijaitsee ammattiotisto, jossa on catering – alan koulutusta, joten tälläkin voi olla merkitystä.

Catering –alan koulutuksen tunnettavuutta tulisi lisätä, sillä se oli tämän selvityksen pohjalta kohtalainen. Kyselyyn vastanneet eivät tieneet paljontaan mitä catering – alan opetukseen sisältyy, sekä mitä taitoja ja osaamista vaaditaan alalla työskennellessä. Jo sana catering oli monille vieras, sillä kyselyssä monet laittoivat sen olevan hotelli- ja ravintola – alaa.

Kyselyyn vastaajista melkein puolet oli tyttöjä ja poikia eli tässä tutkimuksessa catering – ala tai hotelli- ja ravintola – ala ei noussut tulevaksi ammatiksi monelle. Huomattavaa on - ei osaa sanoa - vastausten määrä, sillä juuri alan tunnetuksi tuominen voisi tuoda enemmän kiinnostusta catering – alaa kohtaan, sekä lisätä hakijoiden määrää kyseiselle alalle. Catering - ala koettiin vastanneiden mielestä vastuullisena ja

haasteellisena, vaikka yleinen kiinnostus alaa kohtaan oli pieni.

Aiemmat tutkimukset antavat hyviä esimerkkejä siitä, miten catering - alaa tulisi tuoda tunnetummaksi. Niemeläisen selvityksessä hyvänä esimerkkinä mainittiin peruskoulujen ja ammatillisten oppilaitosten välinen yhteistyö. Esimerkiksi Forssan alueella oli saatu catering – alan oppilaspaikat täytettyä markkinoimalla linjaa peruskoulun kahdeksasluokkalaisille. Siellä catering –alan opiskelijat olivat käyneet pitämässä kotitaloustunteja eri aiheisiin liittyen. Saman suuntaiseen tulokseen olivat päässeet Hämäläinen ja Parkman selvityksessään. Heidän mielestä alaa opiskelevien tulisi saada markkinoida omaa alaansa. Hämäläisen ja Parkmanin selvityksessä mainitaan, että nuoren uravalintaan vaikuttavat mielikuvat alasta, miten nuori saa alaan liittyvää tietoa, sekä vanhempien että opinto – ohjaajalta saatu tieto.

Kyselyssämme kiinnostavuutta ravintolakokin koulutukseen koki yli puolet vastaajista ja pienempi määrä suurtalouskokin koulutukseen, mutta huomattava määrä ei osannut sanoa kiinnostavuuttaan Median vaikutus ravintolakokin ammatin kiinnostavuuteen on merkittävä. Esiintyvät ravintolakokit ovat tunnettuja ravintoloitsijoita tai muuten työssään menestyneitä kokkeja. Ravintolakokin työ on median välityksellä näytetty hohdokkaaksi, elämyksiä tarjoavaksi ja antavaksi työksi. Näin on luotu myönteinen mielikuva ravintolakokin ammatista.

Kysymyksen herättää se, miten median välityksellä voisi catering – alaa markkinoida myönteisessä mielessä, vai tapahtuisiko markkinointi suoraan kouluissa esimerkiksi alan yritysten edustajien välityksellä.

Mielikuvat alasta vaikuttavat nuoren valintoihin sekä perheen mielipiteillä ja alan arvostuksella on merkitystä. Nuori on ammatinvalinnan päätöshetkellä vielä rakentamassa omaa identiteettiään ja siksi epävarma omista vahvuuksistaan ja heikkouksistaan sekä ammatinvalinnasta. Tärkeää on välittää oikeaa ja realistista tietoa eri ammattialoista, ja siitä mitä alalla opiskellaan, missä alaa opiskellaan, alan koulutuksen kestosta, jatkumahdollisuuksista ja työpaikoista. Kysyimme onko vastaajalla tuttuja catering – alalla tai hotelli- ja ravintola – alalla. Ei vastauksia tuli puolet molemmille aloille ja vähäinen määrä kyllä vastauksia. Ei osaa sanoa vastausten määrä oli huomattava

tässäkin kohtaa. Aiemmissä selvityksissä korostettiin tuttujen vaikutusta nuoren mielipiteisiin alan valintaan ja tunnettavuuteen, mutta meidän tutkimuksessa tällä ei näyttänyt olevan niin suurta merkitystä.

LOPUKSI

Mielestämme catering-alalla työskentely on raskasta. Ensivaikutelma työstä voi nuorelle olla liian rankkaa, jos hänellä on vain takanaan työelämään tutustumisjaksot (TET), eikä hän aiemmin ole ollut alalla töissä. Monessa paikassa työelämään tutustumaan tullut nuori, joutuu liian nopeasti oppimaan ”talon tavoille”. Perehdytykseen olisi varattava aikaa, että TET- jaksolla oleva saisi rauhassa tutustua työtehtäviin, joita hän joutuu tekemään. TET- jakson pidentäminen toisi kiitettävästi lisää aikaa työhön ja mahdollistaisi nuoren tulevaan ammattialaan perehtymiseen. Tänä päivänä on joka puolella työelämässä kiire. Säästämiskustannukset ovat korkealla ja työpaikalla ei välttämättä ole aikaa kunnolla perehdyttämiseen. Jo tässä vaiheessa nuoresta voi tuntua siltä, ettei tämä ole se ala jolla hän haluaisi tehdä työtä ja luoda uraansa.

Ammatillisten oppilaitosten ja peruskoulujen tulee tehdä enemmän yhteistyötä, samoin työelämän ja oppilaitosten välistä yhteistyötä tulee lisätä. Näin saataisiin päivitettyä tietoa alasta molemmin puolin.

Peruskoululaisille catering – alasta antavat parhaiten tieto alan opiskelijat kertomalla omia kokemuksiaan alan koulutuksesta, mitä catering – alan opetus pitää sisällään, missä catering– alan koulutusta on, jatkomahdollisuuksista, missä koulutuksen jälkeen voi työskennellä ja mitä esimerkiksi suurtaloukokki tekee työssään.

Suurtaloukokin työhön kuuluu monessa paikassa muutakin kuin ruoanvalmistaminen, sillä nykyisin työelämässä haetaan moniosajia. Suurtaloukokki on usein myös asiakaspalvelussa, tarjoilu tehtävissä ja leipomassa. Suurtaloukokin työn monipuolisuutta voitaisiin korostaa esimerkiksi yrityksen työntekijävierailulla peruskouluissa ja tai

peruskoululaisten vierailulla alan yrityksiin. Monesti jo alaa opiskelevat tekevät vierailuja yrityksiin ja ovat yrityksissä työssäoppimassa koulutuksen aikana. Näillä on ollut positiivinen vaikutus nuorten käsitykseen catering – alasta ja alan koulutuksesta.

Kehittämishankkeessamme tavoitteena oli selvittää, mitä peruskoulun 8 – 9 luokan oppilaat tietävät catering – alasta ja miten alasta saataisiin nuoria kiinnostavampi niin, että he hakeutuisivat alan koulutukseen. Kehittämishankeraportin pohdinta kappaleessa olemme tuoneet esille useita käytännön toimenpide-ehdotuksia, joiden toteuttamisen avulla uskomme nuorten kiinnostuksen lisääntyvän catering – alasta ja alan koulutuksesta.

LÄHTEET

Aaltonen, M., Ojanen, T., Vilhunen, R. & Vilen, M. 1999. Nuoren aika. Porvoo: WSOY. 10, 29, 42-45, 92-93, 107.

Antikainen A., Rinne R.& Koski, L. 2000. Kasvatussosiologia. Porvoo: WSOY. 111.

Haltia, P., Kivinen, K. 1995. Ammattien tutkiminen ja ammattitutkinnot. Opetushallitus. Koulutussosiologian tutkimuskeskus. Turun yliopisto. 18.

Heinonen, R.E. 1993. Perhosen perspektiivi. Mielikuvat ja arvot opetuksessa. Porvoo: WSOY:n graafiset laitokset. 18-19.

Hiltunen. 2003. Ruoanvalmistuksen keskittäminen kunnissa. Suurlousuutiset, 5-6. Forssa: Auranen - ISO 9001. 28-29.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 1998. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi. 130.

Jokinen, K., Saaristo, K. 2002. Suomalainen yhteiskunta. Juva: WS Bookwell. 223.

Karvonen, E. 1999. Elämää mielikuvayhteiskunnassa imago ja maine menestystekijöinä myöhäismodernissa maailmassa. Tampere: Tammer-Paino. 17-18, 20.

Kasurinen, H., Nummenmaa, A. 1994. Perhe ja nuoren uravalinta suomalaisessa tutkimuksessa. Nuorisotutkimus, nro 1. Helsinki: Hakapaino. 38-41.

Koulutusopas. 2005. Ammatillinen ja lukiokoulutus sekä vapaa sivistystyö. Opetushallitus. Rauma: West Point. 107-106.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2001. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY. 8-9, 21, 31.

Lappalainen, A. 1991. Suomi kouluttajana. Helsinki. WSOY. 107.

Niemeläinen, Leena. 2005. Catering-alan nostaminen nuorten keskuudessa. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammatillinen korkeakoulu. 5, 7.

Opetussuunnitelma. 2000. Ammatillisen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet. Opetushallitus. 94-98.

Räsänen, J. 1978. Oppilaan ohjauksen perustieto. Porvoo: WSOY:n graafiset laitokset. 96-97.

Savela, U., 2005. Työpaikka on tärkein oppimisympäristö. Aromi, 10. Porvoo: Uusimaa. 60.

Syvänen, S., 2004. Liian helpot työt alentavat motivaatiota. Suurtalous, 8. Forssa: Auranen – ISO 9001. 24-25.

Viitanen, K. 2006. Tarjoilijaksi, raksamieheksi, hoitsuksi tai opettajaksi. Karjalainen 18.1. Joensuu: PunaMusta. 18.

INTERNET - LÄHTEET

Järvi, P. 1997. Ammattimielikuvia. Ammattimielikuva osana ammatillisen suuntautumisen prosessia. Tutkimuksen teoriaa. Tiedostomuoto: <http://users.utu.fi/anantti/teoria.html>. 22.1.2006.

Korpi, M., 2005. Opiskelumotivaation kasvu mielikuvaa vahvistamalla. Turun ammattikorkeakoulu. Kauneuden hoitoalan koulutusohjelma. Tiedostomuoto: PDF/Adobe Acrobat-/html-versio.

Koulutustoimikuntien katsaukset. 2001. Opetusministeriö. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan koulutustoimikunta. Katsaus ammatillisesti suuntautuneiden koulutusten työllisyystilanteeseen.

[www.minedu.fi/julkaisut/Research in Finland/pdf/](http://www.minedu.fi/julkaisut/Research%20in%20Finland/pdf/) koulutustoimikuntien katsaukset.
25-28.

LIITEET

Liite 1. Kyselylomake

Kysely peruskoulun 8-9 luokkalaisille catering- sekä hotelli- ja ravintola-alasta.

Taustatiedot

Vastaajan sukupuoli: tyttö poika

Ikä: 14-v 15-v 16-v

Asuinkunta: _____

Vastaa kyselyyn ympäröimällä yksi tai useampi vaihtoehto

1. Mitä catering-ala on

- a. Puhtaanapitoalaa
- b. hotelli- ja ravintola-alaa
- c. suurtalousalaa
- d. sähköalaa
- e. en osaa sanoa

2. Mihin ammattiin valmistutaan catering-alan koulutuksesta

- a. kampaajaksi
- b. laitoshuoltajaksi
- c. kokiksi
- d. tarjoilijaksi
- e. en osaa sanoa

3. Minkälaista osaamista vaaditaan catering-alalla työskentelevältä henkilöltä

- a. ruuanvalmistustaitoja
- b. leipomistaitoja
- c. puhtaanapitotaitoja
- d. tarjoilijan taitoja
- e. en osaa sanoa

4. Mihin oppilaitokseen Joensuussa voi hakeutua catering-alan koulutukseen?

- a ammattioppilaitokseen
- b ammattikorkeakouluun
- c sairaanhoito-oppilaitokseen
- d lukioon
- e en osaa sanoa

5. Mitä taitoja ja osaamista vaaditaan catering-alan koulutuksessa?

- a. oppimistaitoja
- b. vuorovaikutus- ja viestintätaitoja
- c. yhteistyötaitoja
- d. en osaa sanoa

6. Kuuluuko suurtaloukokin työnkuvaan

- a. ruuanvalmistaminen
- b. asiakaspalvelu
- c. edustus- ja juhla-aterioiden valmistaminen
- d. työturvallisuuden noudattaminen
- e. en osaa sanoa

7. Työskenteleekö suurtaloukokki

- a. henkilöstöravintolassa
- b. sairaalassa
- c. vanhusten palvelutalossa
- d. puolustusvoimissa
- e. koulussa
- f. en osaa sanoa

8. Suurtaloukokin työtehtäviin liittyy myös

- a. ruokalista ja ruoka-annosten suunnittelua
- b. erityisruokavalioista huolehtiminen ja valmistaminen
- c. tietotekniikan osaaminen
- d. en osaa sanoa

9. Kestääkö catering-alan perustutkinnon suorittaminen

- a. 2-vuotta
- b. 3-vuotta
- c. 4-vuotta

d. en osaa sanoa

10. Sisältyykö catering-alan opetukseen

- a. äidinkieli
- b. kemia ja fysiikka
- c. kulttuurinen tuntemus
- d. yhteiskunta, -yritys ja työelämätaito
- e. en osaa sanoa

11. Mikä sinua eniten kiinnostaisi catering-alan koulutuksessa

- a. yleensä kiinnostus alaa kohtaan
- b. ruuanvalmistaminen
- c. ammattinimike
- d. palkkaus
- e. työnsaantimahdollisuus
- f. en osaa sanoa

12. Onko suurtaloukokin työ

- a. kevyttä
- b. melko raskasta
- c. raskasta
- d. erittäin raskasta
- e. en osaa sanoa

13. Onko suurtaloukokin työ mielestäsi

- a. itsenäistä
- b. parityöskentelyä
- c. ryhmässä työskentelyä
- d. en osaa sanoa

14. Työskenteleekö suurtaloukokki

- a. päivällä
- b. illalla
- c. yöllä
- d. lauantaisin
- e. sunnuntaisin
- f. en osaa sanoa

15. Miten kuvailisit catering-alaa. Onko se

- a. kiehtovaa
- b. haasteellista
- c. vastuullista
- d. mielenkiintoista

e. en osaa sanoa

16. Onko sinun lähipiirissäsi tuttuja henkilöitä jotka työskentelevät catering-alalla

- a. kyllä
- b. ei
- c. en osaa sanoa

17. Onko sinun tuleva ammattisi catering-alalla?

- a. kyllä
- b. ei
- c. en osaa sanoa

18. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto kestää

- a. 1-vuotta
- b. 2-vuotta
- c. 3-vuotta
- d. en osaa sanoa

19. Valmistuuko hotelli- ja ravintolapalvelun koulutusohjelmasta

- a ravintolakokki
- b tarjoilija
- c suurtaloukokki
- d en osaa sanoa

20. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto on

- a peruskoulupohjainen
- b ylioppilaspohjainen
- c peruskoulu ja ylioppilaspohjainen
- d en osaa sanoa

21. Työskenteleekö ravintolakokki

- a hotellissa
- b ravintolassa
- c kahvilassa
- d matkustaja- ja rahtialuksessa
- f juhla- ja pitopalveluyrityksissä
- e en osaa sanoa

22. Ravintolakokilta vaaditaan

- a. oma-aloitteisuutta

- b. riipeyttä
- c. palveluhenkisyttä
- d. hyvää vuorovaikutustaitoa
- e. en osaa sanoa

23. Työskenteleekö ravintolakokki

- a. päivällä
- b. vuorotyössä
- c. illalla
- d. viikonloppuisin
- e. juhlapyhinä
- f. en osaa sanoa

24. Ravintolakokin työnkuvaan kuuluu

- a. ruoka-annosten suunnittelua
- b. ruuanvalmistusta ja esillepanoa
- c. tietotekniikan tuntemusta
- d. en osaa sanoa

25. Ravintolakokilta vaaditaan

- a. kädentaitoja
- b. kyky toimia ryhmässä joustavasti
- c. laulutaitoa
- d. molempien kotimaisten kielten hallinta
- e. en osaa sanoa

26. Valmistuuko hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmasta tarjoilijoita

- a. kyllä
- b. ei
- c. en osaa sanoa

27. Tarjoilijan työtehtäviin kuuluu

- a. asiakaspalvelu
- b. myynti
- c. kassataidot
- d. ruuanvalmistus
- e. en osaa sanoa

28. Ravintolakokin työ on

- a. raskasta
- b. melko raskasta
- c. kevyttä
- d. en osaa sanoa

28. Ravintolakokilta vaaditaan

- a. kiinnostusta ruuanlaittoon
- b. kestää kiirettä
- c. hyvää fyysistä kuntoa
- d. hyvää värisilmää ja luovuutta
- e. tarjoilijan taitoja
- f. en osaa sanoa

29. Onko sinun lähipiirissäsi tuttuja jotka työskentelevät hotelli- ja ravintola-alalla

- a. kyllä
- b. ei
- c. en osaa sanoa

30. Mikä sinua eniten kiinnostaisi hotelli- ja ravintola-alan koulutuksessa

- a. ammattinimike
- b. palkkaus
- c. haasteellisuus
- d. ruuanvalmistaminen
- e. en osaa sanoa

31. Kumpi kiinnostaa sinua enemmän

- a. suurtalouskokin koulutus
- b. ravintolakokin koulutus
- c. en osaa sanoa

32. Onko sinun tuleva ammattisi hotelli- ja ravintola-alalla

- a. kyllä
- b. ei
- c. en osaa sanoa

Liite 2. Kyselytulokset

TAUSTAMUUTTUJAT

vastaajan sukupuoli	tyttö	poika	
	124	131	255
	49 %	51,30 %	100 %

ikä	14-v	15-v	16-v	
		55	9	22 %
		191		75 %
			255	100 %

asuinkunta	liperi	viinijärvi	ylämylly	outokumpu	joensuu	
	90	4	2	1	158	35 %
					255	1,60 %
						1 %
						0,40 %
						62 %
						100 %

1. Mitä catering -ala on

a	puhtaanapitoalaa	5	1,50 %
b	hotelli- ja ravintola-alaa	137	42,5
c	suurtalousalaa	157	49
d	sähköalaa	2	0,5
e	en osaa sanoa	21	6,5
		322	

2. Mihin ammattiin valmistutaan catering-alankoulutuksesta

a	kampaajaksi		
b	laitoshuoltajaksi	23	6 %
c	kokiksi	210	54 %
d	tarjoilijaksi	131	34 %
e	en osaa sanoa	24	6 %
		388	100 %

3. Minkalaista osaamista vaaditaan catering-alalla työskentelevältä henkilöltä?

a	ruuanvalmistustaitoja	216	38 %
b	leipomistaitoja	130	23 %
c	puhtaanapitotaitoja	72	13 %
d	tarjoilijan taitoja	129	23 %
e	en osaa sanoa	23	4 %
		570	101 %

4. Mihin oppilaitokseen Joensuussa voi hakeutua catering-alan koulutukseen?

a	ammattioppilaitokseen	220	60 %
b	ammattikorkeakouluun	50	14,00 %
c	sairaanhoidon oppilaitokseen	1	0,50 %
d	lukioon	13	3,50 %
e	en osaa sanoa	82	22 %
		366	100 %

5. Mitä taitoja ja osaamista vaaditaan catering-alan koulutuksessa?

a	oppimistaitoja	49	14 %
b	vuorovaikutus- ja viestintätaitoja	74	21 %
c	yhteistyötaitoja	196	55 %
d	en osaa sanoa	36	10 %
		355	100 %

6.	Kuluuko suurtaloukokin työnkuvaan		
a	ruuanvalmistaminen	236	40 %
b	asiakaspalvelu	62	10 %
c	edustus- ja juhla - aterioiden valmistaminen	168	28 %
d	työturvallisuuden noudattaminen	112	19 %
e	en osaa sanoa	15	2,50 %
		593	100 %
7.	Työskenteleekö suurtaloukokki		
a	henkilöstöravintolassa	178	28 %
b	sairaalassa	104	16 %
c	vanhusten palvelutalossa	107	17 %
d	puolustusvoimissa	85	13 %
e	koulussa	142	22 %
f	en osaa sanoa	25	4 %
		641	100 %
8.	Suurtaloukokin työt tehtäviin liittyy myös		
a	ruokalista ja ruoka-annosten suunnittelua	196	45 %
b	eritysruokavalioista huolehtiminen	204	46 %
c	tietotekniikana osaaminen	22	5 %
d	en osaa sanoa	18	4 %
		440	100 %
9.	Kestääkö catering-alan perustutkinnon suorittaminen		
a	2- vuotta	16	6 %
b	3- vuotta	195	77 %
c	4- vuotta	16	6 %
d	en osaa sanoa	28	11 %
		255	100 %
10.	Sisältyykö catering-alan opetukseen		
a	äidinkieli	85	18 %
b	kemia ja fysiikka	57	12 %
c	kulttuurin tuntemus	106	23 %
d	yhteiskunta-, yritys ja työelämätaito	148	33 %
e	en osaa sanoa	66	14 %
		462	100 %
11.	Mikä sinua eniten kiinnostaisi catering- alan koulutuksessa		
a	yleensä kiinnostus alaa kohtaan	36	10 %
b	ruuanvalmistaminen	124	35 %
c	ammattinimike	10	3 %
d	palkkaus	53	15 %
e	työnsaantimahdollisuus	44	13 %
f	en osaa sanoa	84	24 %
		351	100 %

12.	Onko suurtalouskokin työ		
a	kevyttä	21	7 %
b	melko raskasta	138	46 %
c	raskasta	76	26 %
d	erittäin raskasta	14	5 %
e	en osaa sanoa	49	16 %
		298	100 %
13.	Onko suurtalouskokin työ mielestäsi		
a	itsenäistä	89	25 %
b	parityöskentelyä	28	8 %
c	ryhmässä työskentelyä	184	53 %
d	en osaa sanoa	49	14 %
		350	100 %

14.	Työskenteleekö suurtaloukokki		
a	päivällä	226	40 %
b	illalla	111	19 %
c	yöllä	44	8 %
d	lauantaisin	75	13 %
e	sunnuntaisin	64	11 %
f	en osaa sanoa	51	9 %
		571	100 %
15.	Miten kuvailisit catering-alaa. Onko se		
a	kiehtovaa	29	9 %
b	haasteellista	80	25 %
c	vastuullista	101	31 %
d	mielenkiintoista	46	14 %
e	en osaa sanoa	66	21 %
		322	100 %
16.	Onko sinun lähipiirissäsi tuttuja henkilöitä jotka työskentelevät catering-alalla		
a	kyllä	67	24 %
b	ei	140	50 %
c	en osaa sanoa	71	26 %
		278	100 %
17.	Onko sinun tuleva ammattisi catering-alalla?		
a	kyllä	7	3 %
b	ei	166	65 %
c	en osaa sanoa	82	32 %
		255	100 %
18.	Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto kestää		
a	1- vuotta	1	1,00 %
b	2- vuotta	23	8 %
c	3- vuotta	202	71 %
d	en osaa sanoa	57	20 %
		283	100,00 %
19.	Valmistuuko hotelli- ja ravintolapalvelun koulutusohjelmasta		
a	ravintolakokki	169	39 %
b	tarjoilija	185	42 %
c	suurtaloukokki	45	11 %
d	en osaa sanoa	38	8 %
		437	100 %
20.	Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto on		
a	peruskoulupohjainen	127	50 %
b	ylioppilaspohjainen	15	6 %
c	peruskoulu ja ylioppilaspohjainen	67	26 %
d	en osaa sanoa	46	18 %

21.	Työskenteleekö ravintolakokki		
a	hotellissa	163	23 %
b	ravintolassa	244	35 %
c	kahvilassa	77	11 %
d	matkustaja- ja rahtialuksessa	71	10 %
e	juhla- ja pitopalveluyrityksessä	125	18 %
f	en osaa sanoa	23	3 %
		703	100 %
22.	Ravintolakokilta vaaditaan		
a	oma-aloitteisuutta	174	26 %
b	ripeyttä	178	27 %
c	palveluhenkisyyttä	177	26 %
d	hyvää vuorovaikutustaitoa	112	17 %
e	en osaa sanoa	26	4 %
		667	100 %
23.	Työskenteleekö ravintolakokki		
a	päivällä	146	21 %
b	vuorotyössä	162	24 %
c	illalla	124	18 %
d	viikonloppuisin	110	16 %
e	juhlapyhinä	98	14 %
f	en osaa sanoa	47	7 %
		687	100 %
24.	Ravintolakokin työnkuvaan kuuluu		
a	ruoka-annosten suunnittelua	208	45 %
b	ruuanvalmistusta ja esillepanoa	215	46 %
c	tietotekniikan tuntemusta	20	4 %
d	en osaa sanoa	24	5 %
		467	100 %
25.	Ravintolakokilta vaaditaan		
a	kädentaitoa	211	39 %
b	kyky toimia ryhmässä joustavasti	179	32 %
c	laulutaitoa	16	3 %
d	molempien kotimaisten kielten hallintaa	109	20 %
e	en osaa sanoa	32	6 %
		547	100 %
26.	Valmistuuko hotelli- ja ravintola-alankotulusohjelmasta tarjoilijoita		
a	kyllä	198	77 %
b	ei	8	3 %
c	en osaa sanoa	49	20 %
		255	100 %
27.	Tarjoilijan työtehtäviin kuuluu		
a	asiakaspalvelu	250	44 %
b	myynti	104	18 %
c	kassataidot	166	29 %
d	ruuanvalmistaminen	33	6 %
e	en osaa sanoa	18	3 %
		571	100 %

28. Ravintolakokin työ on

a	raskasta	64	24 %
b	melko raskasta	125	46 %
c	kyvyttä	31	11 %
d	en osaa sanoa	51	19 %
		271	100 %

29. Ravintolakokilta vaaditaan

a	kiinnostusta ruuanlaittoon	212	34 %
b	kestää kiirettä	166	27 %
c	hyvää fyysistä kuntoa	114	18 %
d	hyvää värisilmää ja luovuutta	22	3,00 %
e	tarjoilijan taitoja	83	13 %
f	en osaa sanoa	30	5 %
		627	100 %

30. Onko sinun lähipiirissä tuttuja jotka työskentelevät hotelli- ja ravintola - alalla

a	kyllä	40	16 %
b	ei	127	50 %
c	en osaa sanoa	88	34 %
		255	100 %

31. Mikä sinua eniten kiinnostaa hotelli- ja ravintola-alan koulutuksessa

a	ammattinimike	23	7 %
b	palkkaus	78	22 %
c	haasteellisuus	48	14 %
d	ruunavalmistaminen	114	33 %
e	en osaa sanoa	84	24 %
		347	100 %

32. Kumpi kiinnostaa sinua enemmän

a	suurtalouskokin koulutus	18	7 %
b	ravintolakokin koulutus	168	64 %
c	en osaa sanoa	77	29 %
		255	

33. Onko sinun ammattisi hotelli- ja ravintola-alalla

a	kyllä	24	9 %
b	ei	121	48 %
c	en osaa sanoa	110	43 %
		255	100 %

