



# Vastuullisuus ravintola-alalla

Paikallisiin ammattitaitovaatimukseen perustuvan  
tutkinnon osan kehittäminen

Katri Koivula

OPINNÄYTETYÖ  
Syyskuu 2020

Palveluliiketoiminnan johtaminen  
Restonomi YAMK

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palveluliiketoiminnan johtaminen  
Restonomi YAMK

KOIVULA, KATRI

Vastuullisuus ravintola-alalla  
Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvan tutkinnon osan kehittäminen

Opinnäytetyö 73 sivua, joista liitteitä 11 sivua  
Syyskuu 2020

---

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kehittää Ahlmanin ammattiopistoon uusi paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa "Vastuullisuus ravintola-alalla". Tutkinnon osan tarkoituksena on lisätä hakijoita ravintola- ja cateringalalle sekä lisätä jo työelämässä toimivien ravintola-alan työntekijöiden osaamista vastuullisuudesta ja kestävästä kehityksestä.

Tutkimusmenetelminä työssä käytettiin teemahaastattelua sekä tavoitekartoitusta. Haastattelu tehtiin kymmenelle ravintola-alan työntekijälle, tavoitekartoitusta tehtiin Ahlmanin ravintola- ja cateringalan ensimmäisen vuoden opiskelijoille. Haastatteluista kävivät selvästi ilmi alaa jo ennen koronakriisiä vaivanneet ongelmat: työvoiman huono saatavuus, lähiopetuksen vähäinen määrä sekä suppea osaaminen vastuullisuudesta. Haastattelu vahvisti ajatusta siitä, että vastuullisuusosaamista tulee ja kannattaa lisätä työpaikoilla. Siihen on mielenkiintoa sekä alan työntekijöillä että opiskelijoilla. Haastatteluista selvisi, että vastuullisuus ymmärretään alalla vielä melko suppeasti. Vastuullisuus on kuitenkin työelämän tulevaisuutta ja tätä päivää, joten sen laajempi ymmärrys olisi hyväksi niin organisaatiossa kuin maailmanlaajuisestikin.

Teoriapohjana työssä käytettiin osaamista ja sen kehittämistä sekä vastuullisuuden eri osa-alueita. Ne loivat vahvan pohjan uuden tutkinnon osan luomiseen. Työssä laadittiin uuteen tutkinnon osaan sekä ammattitaitovaatimukset että arviointikriteerit. Niitä tullaan käyttämään opiskelijoiden ohjauksen ja arvioinnin tukena Ahlmanin ammattiopistossa. Työn kehitysehdotuksena on lisätä vastuullisuusosaaminen pakolliseksi osaksi valtakunnallista ammatillisen koulutuksen opetussuunnitelmaa.

---

Asiasanat: ammatillinen koulutus, vastuullisuus, yritysvastuu, osatutkinnon suorittaminen, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa

## **ABSTRACT**

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Master's Degree in Hospitality Management

KOIVULA, KATRI:  
Responsibility in Restaurant and Catering Services  
The Development of the Vocational Unit Based on Local Needs

Bachelor's thesis 73 pages, appendices 11 pages  
September 2020

---

The aim of this thesis was to develop a new vocational unit based on local needs, Responsibility in Restaurant and Catering Services, for Ahlman Vocational Institute. The purpose of this vocational unit is to increase the number of applicants in the study field and strengthen the working professionals' knowledge about responsibility and sustainable development.

The used research methods were theme interviews and target mapping. The interview was carried out with ten workers in different restaurants; the target mapping was done with Ahlman's first year students of restaurant and catering. The interviews revealed clearly the problems of the field, known already before the corona crises: recruiting difficulties, scarce amount of classroom teaching, and limited knowledge of responsibility.

The interview confirmed the idea that responsibility competence should be increased in the workplace. It is also of interest to both industry workers and students. Interviews revealed that responsibility in the field is still quite narrowly understood. However, responsibility is the future and present of working life, so a broader understanding of it should be achieved both at the organizational level and globally.

Competence and its development as well as different areas of responsibility were used as the theoretical basis in the work. They laid a strong foundation for creating a vocational unit. Both professional competence requirements and assessment criteria were prepared for the new part of the degree. They will be used to support student guidance and assessment at Ahlman Vocational Institute. The development proposal of the work is to make responsibility competence a compulsory part of the national vocational education curriculum.

---

Key words: vocational education, responsibility, corporate responsibility, vocational unit, vocational unit based on local competence needs

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO .....	5
1.1	Työn tausta .....	6
1.2	Työn tavoite ja tarkoitus.....	7
2	TUTKIMUSMENETELMÄN VALINTA.....	9
2.1	Kvalitatiivinen tutkimus.....	9
2.2	Teemahaastattelu – puolistrukturoitu haastattelu.....	10
2.3	Tavoitekartoitus.....	11
3	OSAAMINEN JA SEN KEHITTÄMINEN .....	13
3.1	Ammatillinen koulutus .....	15
3.1.1	Ravintola- ja cateringalan perustutkinto.....	17
3.1.2	Osatutkinnon suorittaminen .....	20
3.2	Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa .....	21
3.2.1	Ammattitaitovaatimukset .....	22
3.2.2	Arviointikriteerit .....	23
3.3	Tulevaisuuden osaamistarpeet .....	23
4	VASTUULLISUUS RAVINTOLA-ALALLA.....	28
4.1	Vastuullisuuden osa-alueet .....	31
4.1.1	Taloudellinen vastuu.....	35
4.1.2	Ympäristövastuu.....	37
4.1.3	Sosiaalinen vastuu .....	39
4.2	Ympäristöjohtaminen ja ympäristöjärjestelmä .....	39
5	TUTKIMUSTULOKSET .....	44
5.1	Teemahaastattelu .....	44
5.1.1	Haastattelun toteuttaminen.....	43
5.1.2	Aineiston luokittelu, analysointi ja tulkinta.....	45
5.2	Tavoitekartoitus.....	49
5.3	Yhteenveto.....	52
6	POHDINTAA.....	54
	LÄHTEET .....	58
	LIITTEET .....	63
	Liite 1. Kyselylomake .....	63
	Liite 2. Ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit .....	64
	Liite 3. Sisällön analyysi.....	68

## 1 JOHDANTO

Tämä työ sai alkunsa, kun Ahlmanin ammattiopistossa alettiin miettiä kuinka saada lisää tutkinnon suorittajia etenkin ravintola- ja cateringalalle. Ympäristön ja vastuullisuuteen liittyvät asiat ovat viime vuosina nousseet yhä tärkeämmiksi, mutta niiden laajempaa opettamista alaa opiskeleville tai alalla työskenteleville ei ole vielä tarjolla. Työn tarkoituksena on selvittää ravintola-alan työntekijöiden kiinnostusta suorittaa paikallisesti tarjottava tutkinnon osa vastuullisuudesta, selvittää työelämän tarvetta lisäkoulutukselle, kehittää uuteen tutkinnon osaan ammattitaitovaatimukset, saada lisättyä opiskelijoiden määrää sekä samalla tarjota kiinnostavaa ammatillista lisäkoulutusmahdollisuutta työelämän tarpeisiin.

Ahlmanin koulun Säätiöllä on pitkä historia. Säätiö on perustettu vuonna 1904 maamies- ja emäntäkouluksi Gabriel Ahlmanin testamenttivaroilla. Ahlman on Tampereen Koivistonkylässä toimiva yksityinen koulutus- ja palvelukokonaisuus, jonka toiminnasta vastaa siis Ahlmanin koulun Säätiö. Ahlman tarjoaa toisen asteen ammatillista koulutusta sekä vapaan sivistystyön taide- ja pelialan koulutusta. Tämän lisäksi Ahlman tuottaa juhla-, kokous- ja majoituspalveluita sekä lähi- ja luomuruokaa tarjoavia ravintolapalveluita. Ahlman on valtakunnallisesti tunnettu ruokaketjun ja maaseudun yritystoiminnan kehittäjä. Elämyspuistossa asustaa suomenkarjan geenipankkilehmiä, joiden maidosta Tilameijeri jalostaa juustoja, jogurtteja, piimää ja muita herkkuja. Maatilan, meijerin ja oman leipomon tuotteista voi nauttia myös opiskelijaravintola Kapustassa sekä Ravintola Annassa. Molemmat toimivat ravintola- ja cateringalan opiskelijoiden oppimisympäristöinä. Ahlmanilla opitaan tekemällä, ja tekemiselle on rakennettu toimivat ympäristöt.

Olen työskennellyt Ahlmanilla ammatillisena opettajana vuodesta 2008 lähtien. Tänä aikana moni asia on ehtinyt muuttua ja pedagogiikka kehittyä. Viimeisin suuri muutos on valtakunnallisesti voimaan tullut ammatillisen koulutuksen reformi, joka astui voimaan vuoden 2018 alussa. Reformin pyrkimys on lisätä ammatillisen koulutuksen osaamisperusteisuutta sekä asiakaslähtöisyyttä. Tässä keskeisiä tekijöitä ovat yksilölliset opintopolut sekä työpaikalla tapahtuva

oppiminen. Rahoitus koki myös suuria, koulutuksen järjestäjän näkökulmasta haastaviakin muutoksia. Uudessa mallissa rahoituksesta 50 % on perusrahoitusta, 35 % tulee suoritetuista tutkinnonosista ja 15 % on vaikuttavuusrahoitusta, joka määräytyy työllistymisen ja saadun palautteen perusteella. Myös yksittäisten tutkinnonosien suorittaminen helpottui reformin myötä. Tämä on saanut oppilaitokset pohtimaan ja toteuttamaan ammatillista koulutusta uudella tavalla. Reformin myötä organisaation opettajuus on muuttunut, ja nykyisin Ahlmanilla ei enää puhuta ammatillisista opettajista vaan vastuunalmentajista.

## 1.1 Työn tausta

Opinnäytetyön aihetta on mietitty yhdessä Ahlmanin johdon kanssa. Näin voidaan varmistua, että työlle on oikeasti tarvetta ja siitä saatavia tuloksia tullaan käyttämään organisaation ja opetuksen kehittämisessä. Tällä hetkellä on tarve saada lisää hakijoita ja sitä kautta opiskelijoita ravintola- ja cateringalalle. Alaa on jo vuosia vaivannut työvoimapula sekä alan oppilaitoksia hakijapula. Tämän työn tekemisen aikana keväällä 2020 tilanne kuitenkin muuttui koronakriisin tuomiin lomautuksiin. Työn loppuvaiheessa kesällä 2020 ravintolat olivat kuitenkin jälleen avanneet ovensa ja toivoa tilanteen normalisoitumisesta alkoi olla.

Pienen organisaation vahvuus on, että se voi ketterästi keksiä uusia tapoja hankkia opiskelijoita ja kuunnella työelämän toiveita ammatillisesta koulutuksesta. Yksi tapa on tarjota enemmän yksittäisiä tutkinnon osia ja räätälöidä niitä työelämän tarpeita vastaaviksi. Haastatteluilla tässä työssä pyritään selvittämään työelämän edustajien mahdollista kiinnostusta tarjottavaan koulutukseen vastuullisuudesta. Ahlmanin strategia 2020 (kuvio 1) on paras yhteisö oppia, kasvaa ja kehittyä. Yhdeksi strategiseksi linjaksi on kirjattu työelämän uudistaminen. Muina osa-alueina ovat kestävän elämän ratkaisut; hiilijalanjäljen pienentäminen ja kädenjäljen kasvattaminen sekä yrittäjyys. Tässä työssä suunnitellun tutkinnon osan tavoitteena on tarjota työelämässä toimiville ravintola-alan työntekijöille mahdollisuus päivittää ja lisätä osaamistaan vastuullisuuteen liittyvissä kysymyksissä ja sitä kautta uudistaa työelämää.

Tavoitteena on myös tarjota vastuullisuusosaamisen kehittämistä Ahlmanilla jo opiskeleville.

Strategiseksi linjaksi kirjattu kestävän elämän ratkaisut tukevat sitä, että vastuullisuus on näkyvä osa toimintaamme ja siihen liittyvät koulutukset kulkevat käsi kädessä Ahlmanin strategian kanssa. Vastuulliset valinnat ovat myös yksi Ahlmanin neljästä arvosta. Muita arvoja ovat hyvä olla ja tulla, parasta osaamista ja rohkea edelläkävijä. Nämä kaikki tukevat osaltaan tämän työn sopivuutta juuri Ahlmanille.



KUVIO 1. Ahlmanin strategia ja arvot 2020. (Ahlman 2020, muokattu)

## 1.2 Työn tavoite ja tarkoitus

Työn tavoitteena on rakentaa Ahlmanille uusi, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa nimeltään vastuullisuus ravintola-alalla. Työssä tullaan haastattelujen avulla selvittämään ravintola-alan työntekijöiden kiinnostusta osallistua paikallisesti tarjottavien tutkinnonosien suorittamiseen, miten ammatillinen koulutus tällä hetkellä vastaa ravintola-alan tarpeita ja miten vastuullisuus tällä hetkellä yrityksissä näkyy. Tarkoituksena on saada Ahlmanin ravintola-alalle lisää opiskelijoita sekä samalla parantaa yritysten vastuullisuusosaamista koulutuksen avulla. Tarkoituksena on myös vahvistaa Ahlmanin imagoa vastuullisena toimijana, ja tarjota jo olemassa oleville

opiskelijoille uutta tutkinnon osaa vastuullisuudesta osaksi valinnaisia opintoja. Työssä tehty tavoitekartoitus auttaa selvittämään, millaisia ajatuksia ja ideoita tämän hetken opiskelijoilla aiheesta on. Näitä ideoita voidaan käyttää uuden tutkinnon osan toteutussuunnitelman laatimisessa apuna.



## 2 TUTKIMUSMENETELMÄN VALINTA

Tutkimusmenetelmänä tässä työssä käytettiin puolistrukturoitua lomakehaastattelua eli teemahaastattelua. Haastattelun tapaan tehtävän kyselyn etuna katsoin olevan suora vuorovaikutustilanne haastateltavan kanssa ja täten joustavuus aineistoa kerätessä. Vastauksia on myös helpompi pohtia syvällisemmin vapaamuotoisen keskustelun aikana kuin esimerkiksi lomakkeelle vastatessa. Haastateltaviksi valikoidut henkilöt toimivat erilaisissa ravintola- alan työtehtävissä ja liikeidealtaan erityyppisissä ravintoloissa. Osa haastateltavista oli työntekijän asemassa, osa esimiesasemassa. Haastattelun avulla pyritään keräämään aineistoa, jonka pohjalta voi lueteltavasti tehdä päätelmiä siitä, onko työelämässä toimivilla kiinnostusta hankkia lisää osaamista vastuullisuudesta ja miten ammatillinen koulutus tällä hetkellä palvelee työelämää.

Lisäksi työssä käytettiin palvelumuotoilun ideointityökaluna tunnettua tavoitekartoitusta. Tavoitekartoitus-työpajassa jo opiskelijoina olevat henkilöt saivat pohtia tulevan tutkinnonosan toiveiden mukaista lopputulosta eli mitä he saavuttaisivat suorittamalla tämän tutkinnonosan. Lisäksi pohdittiin, millaisia konkreettisia vaikutuksia vaaditaan, jotta toiveiden mukaiseen lopputulokseen päästään. Työkalun tarkoituksena on ennen palvelunkehittämissuunnitelman aloittamista helpottaa kehittämiskohteen määrittelyssä kartoittamalla uudistuksen tavoitteet toivottavina lopputuloksina (Univaasa 2018).

### 2.1 Kvalitatiivinen tutkimus

Kvalitatiivisen eli laadullisen tutkimuksen lähtökohta on todellisen elämän kuvaaminen. Tähän sisältyy ajatus, että todellisuus on moninainen. Tutkimuksessa on kuitenkin muistettava, että todellisuutta ei voi pirstoa mielivaltaisesti osiin. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa pyritään tutkimaan kohdetta mahdollisimman kokonaisvaltaisesti sekä pikemminkin löytämään tosiasioita kuin todentamaan jo olemassa olevia väittämiä (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009, 161).

Kvalitatiivista tutkimusta voi luonnehtia prosessiksi; tutkimuksen etenemisen eri vaiheet eivät ole välttämättä etukäteen jäsennettävissä selkeästi eri vaiheisiin, vaan esimerkiksi tutkimustehtävää tai aineistonkeruuta koskevat ratkaisut voivat muotoutua vähitellen tutkimuksen edetessä. Eräs selitys tämän kaltaiselle tutkimusotteen avoimuudelle on, että yleensä tutkijan pyrkimyksenä on tavoittaa tutkittavien näkemys tutkittavana olevasta ilmiöstä. Lähelle tutkittavaa kohdetta vievien aineistonkeruumenetelmien avulla tutkittavaan ilmiöön liittyvä arvoitus avautuu vähitellen ja myös tutkimusmenetelmälliset ratkaisut täsmentyvät. Tämän laadullisen tutkimuksen erityispiirteen myötä korostuu tutkimuksen eri elementtien joustava kehittyminen tutkimuksen edetessä. Samalla tutkijan tietoisuudessa tapahtunutta kehittymistä pyritään hyödyntämään esimerkiksi tutkimustehtävän jalostamisessa. Laadullista tutkimusprosessia voi luonnehtia myös eräänlaiseksi tutkijan oppimisprosessiksi. Tutkijan tietoisuutta tarkasteltavana olevasta ilmiöstä pyritään kasvattamaan koko tutkimuksen ajan (Aaltola & Valli 2010, 70, 76).

## **2.2 Teemahaastattelu – puolistrukturoitu haastattelu**

Teemahaastattelun idea on yksinkertainen: kun halutaan tietää mitä joku ajattelee jostakin asiasta, yksinkertaisinta ja usein tehokkainta on kysyä sitä häneltä. Kyseessä on siis eräänlainen keskustelu, joka tapahtuu tutkijan aloitteesta ja usein tutkijan ehdoilla, mutta jossa tutkija pyrkii vuorovaikutuksessa saamaan selville haastateltavilta tutkimuksen kannalta kiinnostavat asiat. Nykyisin on siirrytty yhä enemmän kysymys-vastaus-haastattelutilanteista keskustelunomaisempiin haastattelutilanteisiin (Aaltola & Valli 2010, 26).

Teemahaastattelu on puolistrukturoitu haastattelumenetelmä. Sen voi määritellä keskusteluksi, jolla on ennalta määritelty tarkoitus. Haastattelun avulla välittyvät ajatukset, asenteet, mielipiteet, tiedot ja tunteet. Haastattelu tähtää informaation keräämiseen. Haastattelun aihepiiri on haastateltavan tiedossa, mutta kysymysten tarkka muoto ja järjestys on vapaampi kuin strukturoidussa haastattelussa (Hirsjärvi & Hurme 1993, 25,36). Haastattelun etu on ennen

kaikkea joustavuus. Haastattelijalla on mahdollisuus toistaa kysymys tai tarkentaa sitä, oikaista väärinkäsityksiä, selventää ilmausten sanamuotoa ja käydä keskustelua tiedonantajan kanssa. Haastattelussa kysymykset voidaan myös esittää siinä järjestyksessä kuin tutkija katsoo aiheelliseksi. Haastattelussa tärkeintä on saada mahdollisimman paljon tietoa halutusta asiasta. Teemahaastattelussa edetään tiettyjen keskeisten, etukäteen valittujen teemojen ja niihin liittyvien kysymysten varassa. Etuna on se, että haastattelussa voidaan tarkentaa tai syventää kysymyksiä haastattelun edetessä (Tuomi & Sarajärvi 2018, 4.1).

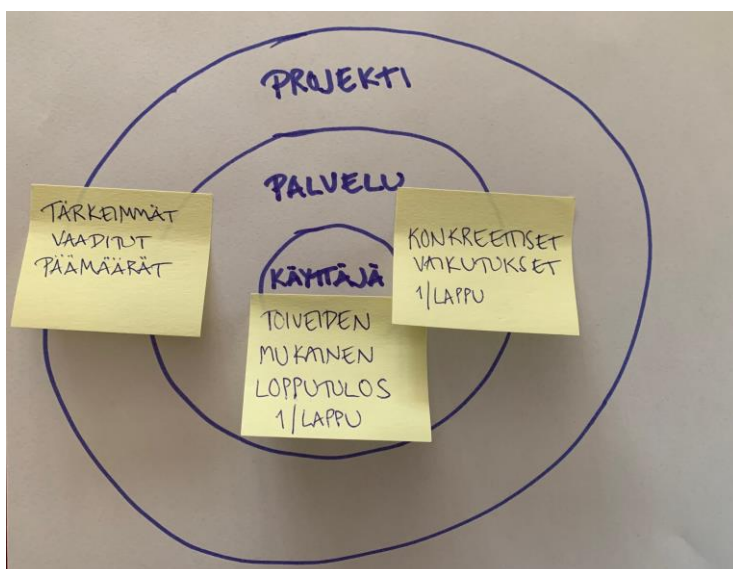
Puolistrukturoidussa haastattelussa kysymykset ovat kaikille samat, mutta vastauksia ei ole sidottu vastausvaihtoehtoihin, vaan haastateltavat voivat vastata kysymyksiin omin sanoin. Haastattelu on joustava menetelmä, joka sopii moniin erilaisiin tutkimustarkoituksiin. Haastattelussa ollaan suorassa kielellisessä vuorovaikutuksessa tutkittavan kanssa, ja tämä tilanne luo mahdollisuuden suunnata tiedonhankintaa itse tilanteessa. Teemahaastattelu on puolistrukturoitu menetelmä siksi, että yksi haastattelun aspekti, aihepiiri, on kaikille sama. Teemahaastattelusta puuttuu strukturoidulle lomakehaastattelulle luonteenomainen kysymysten tarkka muoto ja järjestys, mutta se ei ole täysin vapaa niin kuin syvähaastattelu. Haastattelun haittoina voidaan pitää haastatteluaineiston analysoinnin ja tulkinnan ongelmallisuutta, sillä valmiita ”malleja” ei ole tarjolla. Myös haastattelijan kokemattomuus saattaa vaikeuttaa tilannetta. Haastattelut vievät myös aikaa enemmän kuin esimerkiksi kyselylomakkeet (Hirsjärvi & Hurme 2008).

### **2.3 Tavoitekartoitus**

Tavoitekartoitus on palvelumuotoiluun kehitetty menetelmä, jonka avulla pyritään saamaan käyttäjien ajatuksia ja mielipiteitä tutkittavasta asiasta. Työkalun tarkoituksena on ennen palvelunkehittämissuorituksen aloittamista helpottaa kehittämiskohteen määrittelyä kartoittamalla uudistuksen tavoitteet toivottavina lopputuloksina (Sivistystoimen työkalupakki palvelumuotoiluun n.d.). Kuvassa 1 havainnollistetaan tavoitekartoituksen etenemistä. Käyttäjä, palvelu ja projekti

kuvataan sisäkkäisille kehille ja näiden avulla määritellään kehittämisen kohde ja suunta. Osallistujia osallistetaan miettimällä kehitettäviä asioita jokaiseen kolmeen keheän.

Valitsin tähän työhön tämän menetelmän, sillä sen avulla sain kerättyä hyvin olemassa olevien opiskelijoiden ajatuksia ja huomioita tulevasta tutkinnon osasta. Heillä tulee olemaan mahdollisuus valita tutkinnon osa osaksi toisen vuoden valinnaisia opintojaan, joten koin tärkeäksi, että he pääsevät myös vaikuttamaan tutkinnon osan sisältöön ja kertomaan ajatuksiaan siitä. Tavoitekartoituksessa kartoitetaan vaatimuksia niin että palvelun käyttäjän eli opiskelijan kannalta toivottava lopputulos saavutetaan. Tavoitekartoitustyökalun avulla pyritään pääsemään yhteisymmärrykseen siitä, mitä asian hyväksi eli tutkinnon osan suunnitteluun voidaan ja pitää tehdä.



KUVA 1. Tavoitekartoitus

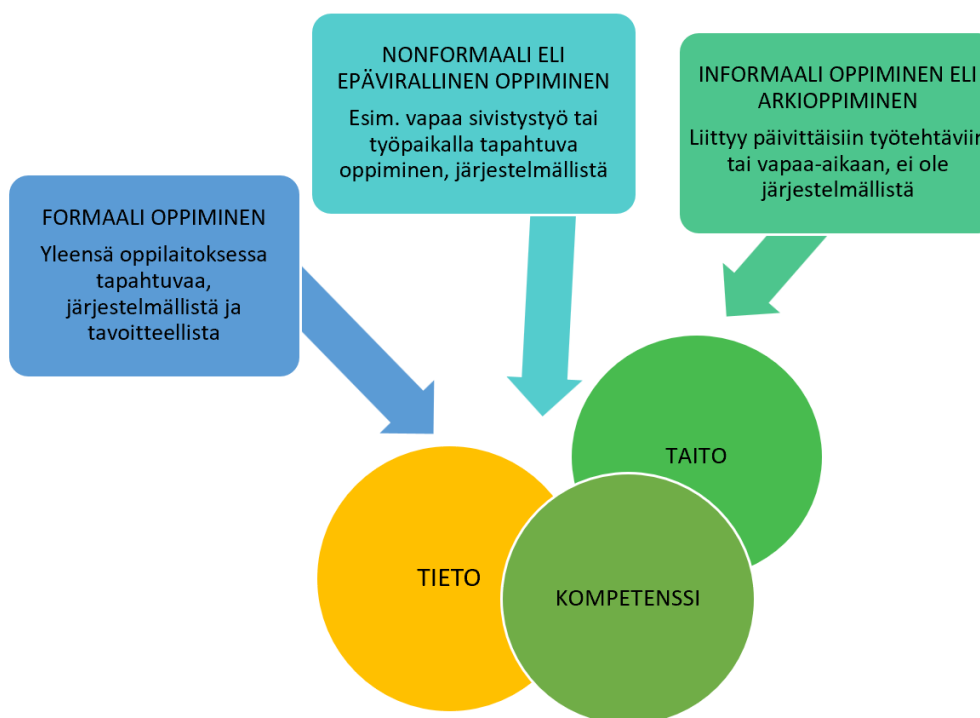
### 3 OSAAMINEN JA SEN KEHITTÄMINEN

Käsite osaaminen voidaan ymmärtää kapea-alaisesti tai laajasti. Tätä eroa voi havainnollistaa englanninkielisillä termeillä *competence* ja *competency*. Usein niitä käytetään toistensa synonyymeina, mutta oppimisen näkökulmasta ne on kuitenkin syytä nähdä sisällöltään eriävinä. Käsite *competence* voidaan yhdistää kapea-alaiseen eli lineaariseen tulkintaan. Siinä osaaminen tarkoittaa toimintaan ja käyttäytymiseen liittyvien elementtien omaksumista ja niiden toistamista. Tavoitteena on, että opiskelija suoriutuu tietystä työtehtävästä ennako odotusten mukaisesti. Huomio on siis lopputuloksessa (Boahin, Eggink & Hofman 2014; Mäkinen & Annala 2010). Clarke ja Winch (2006, 261) toteavat, että jos osaaminen yhdistetään vain fyysiseen toimintaan ja käden taitoihin, unohdetaan näkyvän toiminnan yhteys tietoperustaan ja opiskelijat opettelevat yksittäisiä suoritteita ilman yhteyttä työn tai ammatin kokonaisuuteen. Tällaisessa kapea-alaisessa tulkinnassa on toki omat hyvätkin puolensa. Osaamistavoitteet ja niiden saavuttamisen arviointi voidaan tehdä läpinäkyväksi opiskelijalle, yhteisölle, työelämälle ja myös yhteiskunnalle (Mäkinen & Annala 2010).

Laaja-alaisempi ja syvällisempi dynaaminen käsitys osaamisesta suuntaa huomion opiskelijoiden potentiaaleihin ja toimintaan, joita esimerkiksi ammatissa toimiminen edellyttää. Tämä pitää sisällään myös ajattelun, päätöksenteon ja ongelmanratkaisun prosessit reflektointeineen. Reflektio on tärkeä osa oppimista; syvälinen oppiminen edellyttää käytännön ja teorian ymmärtämistä. Oppimisen syklisesti etenevä prosessi sidotaan opiskelijan aikaisempiin kokemuksiin, nykyhetkeen ja mielikuviin esimerkiksi itsestä opiskelijana sekä tulevana alan työntekijänä. Tämä auttaa kiinnittymään opiskeluun sekä myös asennoitumaan koulutuksen jälkeiseen elämäntilanteeseen. Tiivistetysti voi sanoa, että *competence*-käsite viittaa osaamiseen tuotteena, kun taas *competency* painottaa osaamista prosessina (Boahin, Eggink & Hofman 2014; Mäkinen & Annala 2010).

Kuviosta 2 nähdään Maija-Leena Pusan määritelmä osaamisesta. Kuvio on laadittu Pusan luennon perusteella. Tässä määritelmässä osaamisen osa-alueita

ovat tieto, taito ja kompetenssi eli ammatillinen osaaminen. Oppiminen kulkee käsi kädessä osaamisen kanssa, ja Pusa jakaa tässä mallissa oppimisen kolmeen eri kenttään. Nämä ovat formaali oppiminen, nonformaali eli epävirallinen oppiminen sekä informaali eli arkioppiminen. Nämä kolme oppimisen tasoa tuottavat osaamista, joka koostuu tiedosta, taidosta ja kompetenssista.

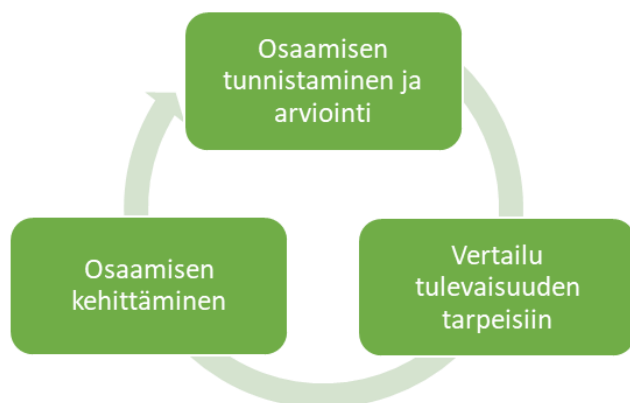


KUVIO 2. Osaamisen määritelmä (Pusa 2017, muokattu)

Osaamisen kehittäminen tarkoittaa tietojen, taitojen ja kompetenssin kehittämistä. Osaamisen kehittäminen voidaan nähdä jatkuvana prosessina. Prosessi alkaa osaamisen tunnistamisesta ja arvioinnista. Tämän jälkeen omaa osaamista verrataan tulevaisuuden tarpeisiin. Millaista osaamista tarvitaan tulevaisuudessa? Missä ja miten osaamista voidaan kehittää? Ammatillisessa koulutuksessa oman osaamisen tunnistaminen ja arviointi on tärkeässä roolissa, ja sitä tehdään jatkuvasti koulutuksen aikana. Itsearviointi on tärkeä osa ammattitaitoa myös työelämässä ja se voidaan nähdä osana jatkuvaa ammatillista kehittymistä.

Kuviossa 3 kuvataan osaamisen kehittämisprosessia. Tässä kuviossa osaamisen kehittäminen, osaamisen tunnistaminen ja arviointi sekä osaamisen

vertailu tulevaisuuden tarpeisiin muodostavat jatkuvan kehän. Esimerkiksi voidaan ottaa vastuullisuusosaaminen. Kun arvioidaan nykytilaa ja tunnistetaan että osaamista pitäisi kehittää, tullaan tilanteeseen, jossa on hyvä pohtia tulevaisuuden tarpeita. Vastuullisuusosaaminen laaja-alaisesti on osa tulevaisuuden tarpeita, joten osaamista tulee lähteä kehittämään tähän suuntaan.



KUVIO 3. Osaamisen kehittämisprosessi (Laaksonen ym. n.d., muokattu)

### 3.1 Ammatillinen koulutus

Ammatillisen koulutuksen tavoitteena on kehittää opiskelijan ammatillista osaamista sekä kasvua sivistyneeksi ihmiseksi ja yhteiskunnan jäseneksi. Se kehittää osaltaan työelämää ja vastaa työelämän osaamistarpeisiin, edistää yrittäjyyttä sekä tukee elinikäistä oppimista. Ammatillisen osaamisen kehittämistarpeet nousevat ympäröivän yhteiskunnan ja toimintaympäristön muutossuunnista. Ammatillisen koulutuksen tulee vastata jatkuvasti uudistuviin työelämään tarpeisiin ja kehittää yksilöiden tarvitsemaa erilaista ammatillista osaamista. Ammatillista koulutusta ja tutkintojen perusteita kehitetään aktiivisessa yhteistyössä työelämän kanssa. Ammatillisen koulutuksen tehtävänä on varmistaa suurten työllistävien alojen työvoiman saatavuutta ja huolehtia pienten erikoistuneiden alojen osaamisesta (Opetushallitus n.d. a.). Ymmärrys vastuullisuuden merkityksestä on viime vuosina kasvanut työelämässä, ja tästä syystä ammatillisessa koulutuksessakin on otettava se entistä paremmin huomioon.

Ammatillinen koulutus perustuu lakiin ja asetukseen ammatillisesta koulutuksesta, joilla säädetään muun muassa tavoitteista ja järjestäjistä, tutkinnon perusteista, opetuksesta ja opiskelijan oikeuksista ja velvollisuuksista (Laine ym. 2012, 94). Vuodesta 2019 alkaen tutkintorakenteessa on voimassa olevia ammatillisia perustutkintoja 43, ammattitutkintoja 65 ja erikoisammattitutkintoja 56. Opetus- ja kulttuuriministeriö päättää asetuksellaan, mitä tutkintoja ammatillisen koulutuksen tutkintorakenteessa on. Ministeriö päättää

- ammatillisen perustutkinnon, ammattitutkinnon ja erikoisammattitutkinnon nimistä
- ammattitutkintojen ja erikoisammattitutkintojen laajuuksista osaamispisteinä (osp)
- ammatillisen perustutkinnon laajuudesta, mikäli se on yli 180 osp
- yksittäisten ammatillisten tutkintojen osaamisaloista.

Tutkintorakenteeseen tulevalle tutkinnolle valmistellaan tutkinnon perusteet. Vastaavasti tutkinnon poistuminen tutkintorakenteesta johtaa tutkinnon perusteiden kumoutumiseen. Opiskelun voi aloittaa tutkintorakenteen mukaisissa tutkinnoissa noudattaen voimassa olevia tutkinnon perusteita. Pääsääntöisesti opiskelijalla on kolme vuotta aikaa suorittaa jo aloittamansa tutkinto valmiiksi tutkinnon poistuttua tutkintorakenteesta tai tutkinnon perusteiden kumouduttua (Opetushallitus n.d. b.). Tutkintorakennetta kehitetään joustavasti tuomalla rakenteeseen uusia tutkintoja ja poistamalla vanhentuneita. Muuttuvat työelämätarpeet huomioidaan ensisijaisesti päivittämällä voimassa olevia tutkinnon perusteita. Joskus muutokset voivat olla niin merkittäviä, että tarvitaan muutosta tutkintorakenteeseen.

Opetushallitus valmistelee esityksiä tutkintorakenteen muuttamiseksi. Opetushallitus muun muassa kerää ennakointitietoa, seuraa tilastoja sekä kerää ja analysoi palautetta koulutuksen järjestäjiltä, opiskelijoilta ja yrityksistä. Esitysten tekemisessä hyödynnetään myös työelämästä ja koulutusosalta tulevia perusteltuja tutkintorakenne- ehdotuksia (Opetushallitus n.d. b.). Tämän työn tekemisen aikana kävin sähköpostikeskustelua opetusneuvos Markku Kokkosen kanssa ja hän ehdotti, että vastuullisuuden tutkinnonosasta kannattaisi tehdä



aloite valtakunnallisten tutkinnon perusteiden muuttamisesta; tätä voisi ehdottaa esimerkiksi uudeksi valinnaiseksi tutkinnon osaksi.

Ravintola- ja catering-alan tutkinnon perusteet muuttuivat viimeksi vuonna 2018. Näissä tällä hetkellä voimassa olevissa tutkinnon perusteissa on selvästi nostettu kestävä kehitys, ekologinen toiminta sekä vastuullisuus aiempaa enemmän esille. Uusissa tutkinnon perusteissa on myös aiempaa enemmän yhteisiä tutkinnon osia. Myös näissä näkyy vastuullisuusajattelun lisääntyminen. Opetushallituksella on syksyllä 2020 uusi lausuntopyyntö ammatillisten perustutkintojen kaikille yhteisistä valinnaisista ammatillisista tutkinnon osista ja yksi näistä tutkinnon osista on Ilmastovastuullinen toiminta, 15 osp. Tämän tutkinnon osan sisältö lausuntokierroksen aikana on osittain sama, mitä tässä työssä on kehitetty.

Yhteiset tutkinnon osat sisältyvät kaikkiin ammatillisiin perustutkintoihin ja niiden laajuus on 35 osaamispistettä. Opiskelijalla on 9 osaamispisteen osalta mahdollisuus valita itseään kiinnostavia osa-alueita yhdestä tai useammasta tutkinnon osasta. Valinnainen osaaminen voi olla tutkinnon perusteessa kuvattua, koulutuksen järjestäjän omaa tarjontaa tai opiskelijan aikaisemmin hankkimaa osaamista. Talousosaaminen ja kestävän kehityksen osaaminen ovat yhä merkityksellisempiä sekä yksilön että yhteiskunnan näkökulmasta. Talouden näkökulma on myös osa kestävän kehityksen kokonaisuutta (Opetushallitus n.d. c.).

### **3.1.1 Ravintola- ja cateringalan perustutkinto**

Ravintola- ja cateringalan tutkinnon perusteet ovat astuneet voimaan 1.8.2018. Tutkinto jakaantuu kahteen osaamisalaan. Ruokapalvelun osaamisalan suorittaneet valmistuvat kokeiksi, asiakaspalvelun osaamisalan suorittaneista tulee tarjoilijoita. Perustutkinnon suorittaneet osaavat:

- toimia ravitsemisalan ruoanvalmistuksen tai asiakaspalvelun suunnittelu-, toteuttamis- ja myyntitehtävissä
- palvella suomalaisia ja ulkomaisia asiakkaita asiakaslähtöisesti
- hyödyntää ammattisanastoa vierailta kielillä ja kulttuurien tuntemusta

- toimia myynti- ja asiakaspalveluhenkisesti, laatutietoisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti, vastuullisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävän toimintatavan mukaisesti. Perustutkinnossa voi erikoistua tarjoilu- tai ruoanvalmistustehtäviin.  
Tutkinnon suorittanut tarjoilija osaa
- toimia asiakaspalvelijan tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa
- kunnostaa asiakastiloja ja laittaa esille myytäviä tuotteita
- esitellä, myydä ja tarjoilla ruokia ja juomia.  
Tutkinnon suorittanut kokki osaa
- toimia ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa
- valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa huomioiden erityisruokavaliot
- laittaa ruoan esille annoksittain tai suurelle joukolle. (ePerusteet 2018)

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä. Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osaamispistettä) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osaamispistettä). Tutkintoon sisältyy pakollinen tutkinnon osa, ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osaamispistettä), kaksi osaamisalan pakollista tutkinnon osaa (yhteensä 65 osaamispistettä) ja valinnaisia tutkinnon osia 60 osaamispistettä (ePerusteet 2018). Kuviossa 4 on avattu koko ruokapalvelun osaamisalan perustutkinnon rakenne tutkinnon osien nimineen. Tässä työssä kehitetty paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa sijoittuu ammatillisiin valinnaisiin. Kestävää kehitystä sisältyy myös yhteisiin tutkinnon osiin. Siellä on pakollinen yhden osaamispisteen laajuinen kestävän kehityksen edistäminen, sekä valinnainen kolmen osaamispisteteen laajuinen tutkinnon osa.

<b>Ammatilliset tutkinnon osat, 145 osp</b>
<b>Pakollinen tutkinnon osa, 20 osp</b> Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp
<b>Ruokapalvelun osaamisala, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp</b> Lounasruokien valmistus, 40 osp Annosruokien valmistus, 25 osp
<b>Valinnaiset tutkinnon osat, valittava yhteensä 60 osp</b>
À la carte-ruoanvalmistus, 30 osp À la carte-tarjoilu, 30 osp Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp Kahvilapalvelut, 10 osp Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp Laivatalous, 20 osp Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp Palvelu- ja jakelukeittiötoiminnot, 10 osp Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 30 osp Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp 3D tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp Huippuosajana toimiminen, 15 osp Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp Yrityksessä toimiminen, 15 osp <b>Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa, 5–15 osp</b> Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta, 5–15 osp Korkeakouluopinnot, 5–15 osp Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja, 1–25 osp
<b>Yhteiset tutkinnon osat, 35 osp (pakollisia 26 osp, valinnaisia 9 osp)</b>

KUVIO 4. Ravintola- ja cateringalan tutkinnon muodostuminen. (ePerusteet 2018, muokattu)

Ravintola- ja cateringalan opintoja tarjoavat oppilaitokset ovat viime vuosina kärsineet hakijapulasta. Alan vetovoimaisuuden katoaminen on huomattu sekä työpaikoilla että oppilaitoksissa. Kokeille olisi kysyntää, mutta tunkua kokkiopintoihin ei ole. Ensisijaisten hakijoiden määrä alalle on romahtanut, ja yhä useampi kokkina työskentelevä siirtyy pois alalta. Ravintola-alan vetovoimaa heikentävät matalat palkat ja epäsäännölliset työajat. Myös fyysisesti raskas työ saattaa karkottaa osan hakijoista (Yle 2019).

Ravintola- ja cateringalan ammatillisen tutkinnon pohjana ovat työelämän työ- ja toimintakokonaisuudet. Ensisijaisena tavoitteena on, että ammatillisen

peruskoulutuksen opiskelija suorittaa koko tutkinnon. On kuitenkin mahdollista suorittaa tutkinnon osa tai osia kerrallaan, jos se sopii paremmin opiskelijan omaan elämäntilanteeseen tai työllistymiseen. Opiskelija voi siis halutessaan saada todistuksen suoritetuista tutkinnon osista ja jatkaa opintojaan työssäkäynnin ohessa esimerkiksi oppisopimuskoulutuksena (Laine ym. 96).

### **3.1.2 Osatutkinnon suorittaminen**

Valtakunnallisissa tutkinnon perusteissa määrätään tutkinnon muodostuminen ja tutkinnon osat. Perusteissa määrätään myös tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja osaamistavoitteet sekä osaamisen arviointi. Laajoissa tutkinnoissa osaaminen on usein jaettu osaamisaloihin työelämän tarpeiden mukaan. Tutkinto muodostuu pakollisista ja valinnaisista tutkinnon osista. Pakollisilla tutkinnon osilla varmistetaan, että opiskelija saavuttaa tutkinnon keskeisen osaamisen. Valinnaiset tutkinnon osat puolestaan mahdollistavat osaamisen syventämisen tai ammattitaidon laajentamisen eri työtehtäviin. Ammatilliset tutkinnot muodostuvat pääosin ammatillisista tutkinnon osista. Ammatillinen tutkinnon osa perustuu työelämän toiminta- tai tehtäväkokonaisuuteen ja siinä tarvittavaan osaamiseen. Perustutkinnoissa on ammatillisten tutkinnon osien lisäksi yhteisiä tutkinnon osia. Yhteisillä tutkinnon osilla vahvistetaan elinikäisen oppimisen valmiuksia; viestintään, matematiikkaan tai yhteiskunnassa toimimiseen liittyvää osaamista. Tutkinnon perusteissa kuvataan tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset tai osaamistavoitteet, osaamisen arviointikriteerit ja ammattitaidon osoittamistavat (Opetushallitus n.d.).

Ammatilliset tutkinnot muodostuvat siis eri tutkinnon osista. Tutkinnon osa arvioidaan itsenäisenä kokonaisuutena ja eri osien määrä vaihtelee tutkinnoittain. Koko tutkinnon suorittamisen sijaan opiskelija voi suorittaa tutkinnosta vain yhden osan, joka sopii hänen tarpeisiinsa (Ahlman 2019).

Jo työelämässä olevalle henkilölle oppisopimus on hyvä tapa suorittaa yksittäinen tutkinnonosa ja täten lähteä hankkimaan lisää osaamista

ammattiinsa. Oppisopimus on määräaikainen työsopimus, jossa työnantaja kouluttaa työntekijän – uuden tai jo töissä olevan. Tutkinnon tai sen osan voi suorittaa yhdessä tai useammassa yrityksessä. Oppisopimus sopii myös lisäkoulutuksen hankkimiseen, sillä sen avulla voi suorittaa yksittäisiä tutkinnon osia. Jokainen 15-vuotias ja sitä vanhempi voi opiskella oppisopimuksella. Oppisopimus on työelämälähtöinen tapa opiskella ammatti, vaihtaa alaa, saada todistus omasta osaamisesta, jatkaa loppuun kesken jääneet opinnot tai hankkia lisäkoulutusta (Oppisopimuskoulutus n.d.).

Oppisopimuskoulutuksessa työsuhhteessa saatua koulutusta täydennetään ammattioppilaitoksissa tai aikuiskoulutuskeskuksissa järjestettävällä opetuksella. Oppisopimuskoulutuksessa, kuten kaikessa ammatillisessa peruskoulutuksessa, laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma HOKS, jossa opiskelijan aikaisempi työkokemus ja koulutus otetaan huomioon. (Laine ym. 2012, 116).

HOKSiin kirjataan:

- opiskelijan tavoitteena oleva tutkinto tai tutkinnon osat
- tiedot opiskelijan aiemman osaamisen huomioon ottamisesta tutkinnon suorittamisessa
- opiskelijan tarvitseman uuden osaamisen hankkimisen tavat ja sisällöt
- opiskelijan osaamisen osoittaminen
- yksilölliset ohjaus- ja tukitoimet sekä mahdollinen erityisen tuen sisältö
- opiskelijalle laadittava urasuunnitelma.

HOKSista nähdään, millaiseksi opiskelijan yksilöllinen opiskelupolku on suunniteltu. Se helpottaa eri osapuolien toimintaa koulutusta järjestettäessä. Koulutuksen alkaessa laadittua osaamisen kehittämissuunnitelmaa päivitetään opintojen aikana aina kun suunnitelmiin tulee muutoksia (Opetushallitus n.d. d.).

### **3.2 Paikallisiin ammattitaitovaatimukseen perustuva tutkinnon osa**

Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa on ammatillinen tutkinnon osa, joka perustuu työelämän alueellisiin tai paikallisiin ammattitaitovaatimukseen tai opiskelijan ammattitaidon syventämistarpeisiin ja jonka koulutuksen järjestäjä sisällyttää opetussuunnitelmaansa. Paikallisiin ammattitaitovaatimukseen perustuvien

tutkinnon osien avulla koulutuksen järjestäjät voivat vastata nopeasti työelämän alueellisiin ja paikallisiin osaamistarpeisiin ja tukea myös opiskelijoiden työllistymistä lähialueelle. Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvat tutkinnon osat eivät kuitenkaan voi olla yhden yrityksen koulutustarpeisiin suunnattuja, vaan niiden tulee vastata laajemmin alueellisiin tai paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin. Jos koulutuksen järjestäjä tarjoaa paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia, sen tulee määritellä tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, osaamispisteet ja osaamisen arviointi sekä tiedottaa näistä tutkinnon osista ammatillisesta koulutuksesta annetun lain 123 §:n nojalla, jotta opiskelijalla on tiedossaan yksilölliset valinnan mahdollisuudet. Ehdotus valtioneuvoston asetuksesta ammatillisesta koulutuksesta (Opetus- ja kulttuuriministeriö 2017).

Sähköpostikeskustelussa 11.11.2019 opetusneuvos Markku Kokkonen totesi, että koulutuksen järjestäjä päättää paikallisesti tarjottavan tutkinnon osan nimestä, laajuudesta (suositellaan 5,10 tai 15 osp), ammattitaitovaatimuksista, arviointiasteikosta viisiportaisella asteikolla sekä ammattitaidon osoittamistavoista (suositellaan valtakunnallisten tutkinnon osien rakennetta). Sisältöjä laadittaessa on muistettava, että ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti näytössä. Koulutuksen järjestäjä päättää tutkinnon osan laadintatavasta (suositellaan kolmikantaa), hyväksymismenettelystä ja tiedottamisesta. Koulutuksen järjestäjä hyväksyy tutkinnon osan käyttöön. Tutkinnon perusteissa on myös määrätty, että opiskelija voi sisällyttää tutkintoonsa vain yhden tällaisen tutkinnon osan, vaikka se olisi pienempi kuin 15 osaamispistettä ja koulutuksen järjestäjä tarjoaisi useampia alle 15 osaamispisteen kokonaisuuksia (Opetushallitus n.d. b.). Näillä tiedoilla lähdin tähän opinnäytetyöhön rakentamaan paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvaa 15 osp laajuista kokonaisuutta ”Vastuullisuus ravintola-alalla”.

### **3.2.1 Ammattitaitovaatimukset**

Paikallisesti tarjottavaan tutkinnon osaan ammattitaitovaatimukset sekä arviointikriteerit laatii koulutuksen järjestäjä. Koulutuksen järjestäjä suunnittelee

ja tarjoaa paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia syventämään valtakunnallisten tutkinnon perusteiden osaamista sekä vastaamaan paikallisiin osaamisen tarpeisiin. Lisäksi koulutuksen järjestäjä määrittelee tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arvioinnin vastaavasti kuin valtakunnallisissa ammatillisissa tutkinnon osissa (Opetushallitus n.d. e.).

Tässä työssä käytin ammattitaitovaatimusten laatimiseen apuna luonto- ja ympäristöalan perustutkinnon tutkinnon osia; siellä on paljon kestävään kehitykseen liittyviä kohtia. Vastuullisuus ravintola-alalla -tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset ovat:

Opiskelija tai tutkinnon osan suorittaja osaa

- kehittää ja arvioida omaa vastuullisuusosaamistaan
- ymmärtää alan sosiaaliset, ympäristö- ja aluetalousvaikutukset
- arvioida alan ympäristövaikutuksia ja laatia kestäväen kehityksen mukaisen kartoituksen nykytilanteesta
- tunnistaa kehittämiskohteet
- yhdessä kohteen toimijoiden kanssa valita keskeiset kehittämiskohteet ja laatia kehittämissuunnitelman
- laatia ohjeistuksia ja ohjata vastuulliseen ja kestäväen kehityksen mukaiseen toimintaan
- tunnistaa kestäväen kehityksen ja vastuullisuuden käsitteitä.

### **3.2.2 Arviointikriteerit**

Ammatillisessa koulutuksessa osaamisen arviointi tehdään työelämälähtöisesti sekä osaamis- ja kriteeriperusteisesti. Osaamista arvioidaan arviointiasteikolla, joka on T1- K5. Opetuksen ja ohjauksen tavoitteena on, että opiskelija saavuttaa tutkinnon tai koulutuksen perusteiden mukaiset ammattitaitovaatimukset ja osaamistavoitteet (Opetushallitus n.d. e.).

Tämän opinnäytetyön tekemisen aikana opetushallitus julkaisi geneeriset arviointikriteerit, jotka tullaan ottamaan käyttöön asteittain kaikissa

perustutkinnoissa. Kävin sähköpostikeskustelua opetusneuvos Markku Kokkosen kanssa, ja hänen mukaansa paikallisiin tarpeisiin perustuvalla tutkinnon osalle laaditaan samanlaiset arviointikriteerit kuin muillekin ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ammatillisille tutkinnon osille. Geneerisiä arviointikriteerejä ei siis voi vielä soveltaa tähän tutkinnon osaan. Arviointikriteerit tähän paikallisesti tarjottavaan tutkinnon osaan löytyvät liitteestä 2 tämän työn lopusta. Niiden kirjoittamisessa käytin apuna luonto- ja ympäristöalan perustutkinnon tutkinnon osia sekä ravintola- ja catering-alan perustutkinnon tutkinnon osaa ”huippuosaajana toimiminen”. Arviointikriteerit luetutin Ahlmanin ammatillisen koulutuksen päälliköllä, toisella ravintola-alan opettajalla sekä kehittämispäälliköllä, jolla on vahva kestävän kehityksen osaaminen. Valmiit arviointikriteerit tullaan viemään Amosaa-työkalun avulla ePerusteisiin. Se on tutkinnon perusteiden valmistelu- ja julkaisualusta, joka tarjoaa ammatillisten perustutkintojen, ammattitutkintojen ja erikoisammattitutkintojen sekä valmentavien koulutusten perusteet sähköisessä ja rakenteistetussa muodossa koulutuksen järjestäjien käyttöön. Tutkintojen ja koulutusten perusteet ovat kaikille avoimesti selattavissa ja katseltavissa.

### **3.3 Tulevaisuuden osaamistarpeet**

Ammatillisella koulutuksella on merkittävä vaikutus siihen, miten tulevaisuuden ammattilaiset työssään tulevat toimimaan. Laki ammatillisesta koulutuksesta, 25 §, sanoo, että koulutuksen järjestäjän tulee ennakoida toiminta-alueensa osaamistarpeita ottaen huomioon toiminta-alueen työvoimatarve ja väestökehitys (Finlex 2018). Vastuullisuusosaamisen parantamiselle on kysyntää varmasti laajemminkin, se on sekä kansallisesti että kansainvälisesti pinnalla oleva aihe. Sitran julkaisussa Megatrendit 2020 mainitaan, että ekologisella jälleenrakennuksella on kiire. Megatrendi, eli globaali muutosilmiö, on koko maailmaa koskeva muutos, joka tulee vaikuttamaan meihin jokaiseen jollakin aikavälillä joko suorasti tai epäsuorasti. Kuviossa 5, Sitran megatrendit, havainnollistetaan megatrendejä. Tulevaisuus ei välttämättä toteudu suoralinjaisesti jonkin trendin mukaisesti, vaan trendien välillä olevat jännitteet voivat muokata kehityksen suuntaa. Megatrendeihin liittyvät jännitteet osoittavat,



ettei tulevaisuus ole etukäteen määritelty. Siksi siihen voi ja pitää vaikuttaa nykyhetken toimilla ja päätöksillä (Sitra n.d.).



KUVIO 5. Megatrendit. (Sitra n.d., muokattu)

Ympäristöön ja kestävyteen liittyvät kysymykset tulevat olemaan jatkossakin tärkeitä asioita yhteiskunnassamme. Tästä syystä vastuullisuusosaaminen tulee nähdä yhtenä tärkeänä osana tulevaisuuden osaamistarpeita. Sitran arvion mukaan keskeisin tulevaisuuteemme vaikuttava tekijä on ekologisen jälleerakennuksen kiireellisyys: miten vastaamme ilmastonmuutokseen, luonnon monimuotoisuuden vähenemiseen, resurssien vaihtelevaan saatavuuteen ja jäteongelmaan. Muita kehityskulkuja on tarkasteltava suhteessa tähän. Meidän pitäisi miettiä myös sitä, tehdäänkö ekologinen jälleerakennus reilusti vai eriarvoistavasti, nähdäänkö ympäristö edelleen talouden resurssina vai olisiko aika ottaa parempi ympäristö talouden tavoitteeksi. Se, millaiseen tulevaisuuteen päädyimme, riippuu nykyhetken valinnoista ja toimista (Sitra n.d.).

Osaamisen ennakoitfoorumissa (OEF) on kartoitettu toimialoittain tulevaisuuden osaamistarpeita. Ennakointiprosessissa työelämän ja koulutuksen asiantuntijat ovat ennakoineet osaamis- ja koulutustarpeita sekä pohtineet koulutuksen kehittämissuunnitelmia. Osaamisen ennakoitfoorumi on koonnut merkittävimmät ja tärkeimmät osaamistarpeet osaamiskorteille. Ravitsemistoiminnan osaamiskortti on esitetty kuviossa 6. Toimialaryhmien osaamiskortteihin sisältyvät merkitykseltään kasvavat osaamiset sekä toimialaryhmän tärkeimmät osaamiset. Osaamiset ovat luonteeltaan yleisiä osaamisia, työelämäosaamisia ja digiosaamisia, jotka voivat olla toimialarajat

yllittäviä ja työelämässä tarvittavia osaamisia, kuten asiakaspalveluosaaminen ja hankintaosaaminen (Opetushallitus 2019). Osaamiskortteja on hyvä hyödyntää tutkintojen kehittämistyössä, joten valitsin niiden tutkimisen tämän tutkinnonosan kehittämiseen.

## Ravitsemistoiminta 2035

### Kasvavat osaamistarpeet

#### Yleinen osaaminen ja työelämätaidot

- digitaalisten toimintojen hallinta- ja ohjaustaidot
- asiakaslähtöinen palvelujen kehittämisosaaminen
- moniammatillinen osaaminen
- itseohjautuvuus
- asiakaspalvelutaidot
- ajanhallintataidot
- stressinsietokyky
- paineen sietokyky
- ongelmanratkaisutaidot
- luovuus
- liiketoimintaosaaminen
- digitaalisten ratkaisujen hyödyntämisaosaaminen
- digitaalisten alustojen hyödyntämisaosaaminen

#### Perusdigitaidot

- tiedon arviointitaidot
- henkilökohtaisen tiedon ja -yksityisyyden suojeleminen
- digitaalisen sisällön uudelleenjalostamis- ja integrointitaidot
- digitaalisten työkalujen soveltamiskyky
- digitaaliset yhteistyötaidot
- tiedon hallintataidot
- digitaaliset kommunikointitaidot
- digitaalisen identiteetin hallintataidot
- tiedon digitaaliset jakamistaidot
- digitaalisen sisällön kehittämiskyky



#### Tärkeimmät osaamistarpeet

- Asiakaslähtöinen palvelujen kehittämisosaaminen
- Digitaalisten toimintojen hallinta- ja ohjaustaidot
- Moniammatillinen osaaminen
- Tiedon hallintataidot
- Ajanhallintataidot
- Paineen sietokyky
- Tiedon arviointitaidot
- Digitaalisten työkalujen soveltamiskyky
- Neuvonta-, opastus- ja ohjaustaidot
- Itseohjautuvuus
- Asiakaspalvelutaidot
- Digitaaliset kommunikointitaidot
- Ongelmanratkaisutaidot
- Kustannushallinta
- Kokonaisuuksien hallinta
- Oppimiskyky

KUVIO 6. Tulevaisuuden osaamistarpeet ravitsemistoiminnassa. (Opetushallitus 2019)

Osaamisen ennakkointifoorumi on luokitellut sekä kasvavia osaamistarpeita että tärkeimpiä osaamistarpeita. Kasvavissa osaamistarpeissa on lueteltu yleiseen osaamiseen ja työelämätaitoihin liittyviä taitoja. Niihin liittyvät vahvasti myös digitaidot. Tärkeimpinä osaamistarpeina osaamisen ennakkointifoorumi on nähnyt taitoja, jotka liittyvät esimerkiksi digitaaliseen osaamiseen, asiakaspalveluun, kokonaisuuksien hallintaan sekä itseohjautuvuuteen. Vastuullisuuteen tai ekologisuuteen liittyviä taitoja ei näissä osaamistarpeissa nostettu esille, mutta opetushallituksen tammikuussa 2020 julkaiseman uutisen mukaan tulevaisuuden kokki on yrittäjähenkkinen moniosaaja. Tämä tarkoittaisi uusien teknologioiden, luovuuden, sosiaalisen median taitojen, kasvipohjaisen ruokavalion ja kestäväen gastronomian, tiimityön sekä ruuan valmistuksen osaamista (Opetushallitus 2020). Opetushallituksella on myös tämän työn tekemisen aikana ollut lausuntopyyntö ammatillisten perustutkintojen kaikille yhteisistä valinnaisista

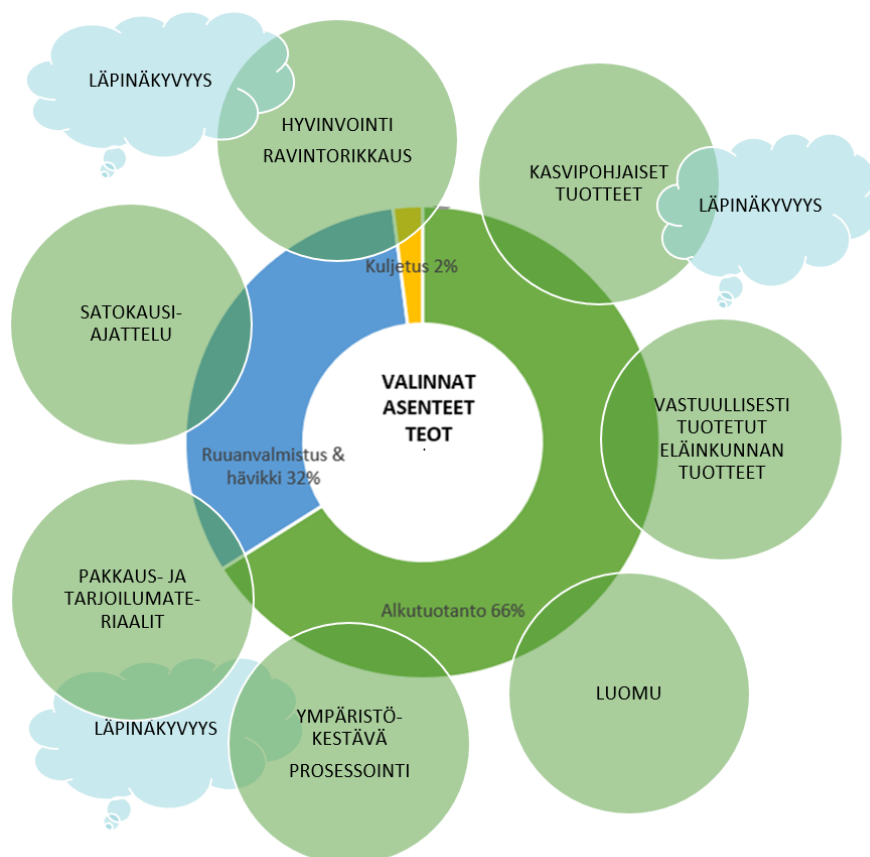
tutkinnonosista ja siellä on esitetty uudeksi tutkinnon osaksi Ilmastovastuullinen toiminta.

#### 4 VASTUULLISUUS RAVINTOLA-ALALLA

Vastuullisuustyöstä on tullut viime vuosina keskeinen osa yritysten toimintaa ja raportoivien yritysten määrä on kasvanut vuosi vuodelta. Vuonna 2019 vastuullisuudestaan raportoi Suomessa jo noin 160 yritystä. Jotta yritys on menestyvä ja elinvoimainen myös pitkällä tähtäimellä, sen on tärkeää toimia ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestäväällä tavalla. Tällainen ravintola-alan yritys on kannattava ja kilpailukykyinen. Se parantaa jatkuvasti resurssitehokkuuttaan ja minimoi toimintansa kielteiset ympäristövaikutukset. Yritys toimii vastuullisesti sidosryhmiään kohtaan, ja sen voimavarana on motivoitunut ja jatkuvasti kehittyvä henkilöstö. Jokaisen ravintola-alan yrityksen on tärkeä määritellä, mitä vastuullisuus tarkoittaa ja edellyttää sen toiminnassa. Määrittämällä liiketoiminnan kannalta olennaisimmat vastuullisuuden osa-alueet yritys voi tunnistaa juuri itselleen merkitykselliset seikat ja näkökulmat. Yrityskohtaisiin painopisteisiin vaikuttavat yrityksen koko, toimiala, sidosryhmät sekä toimintaympäristö. Vastuullisuutta tarkastellaan yhä kattavammin ja kokonaisvaltaisemmin. Esimerkiksi ympäristövaikutuksia tarkastellaan koko elinkaaren laajuudelta, tuotekehityksestä kierrätykseen. Toimitusketjun vastuullisuutta tulee tarkastella myös alihankkijoiden osalta (Elinkeinoelämän keskusliitto n.d.).

Järvinen ja Witting ovat laatineen kestäväen gastronomian vastuullisuusympyrän (kuvio 7). Siinä nostetaan esille asioita, joita vastuullisessa toiminnassa ravintola-alalla tulee huomioida. Vastuullinen toimija, kuten myös vastuullinen kuluttaja, pyrkii pois lineaarisesta kulutusmallista kohti kestävämpää mallia, jossa materiaalit ja raaka-aineet kiertävät. Suurimmat ympäristövaikutukset alalla syntyvät vastuullisuusympyrän sisemmältä kehältä eli alkutuotannosta sekä ruuan valmistuksesta ja hävikistä. Kuljetuksen vaikutukset ovat hyvin pienet muihin osiin verrattuna. Vastuullisuusympyrän keskellä mainitaan ympäristön hyvinvointiin vaikuttavia tekijöitä, joiden avulla voi pyrkiä minimoimaan ympyrän sisäkehän vaikutuksia. Näitä tekijöitä ovat satokausiajattelu, hyvinvointi ja ravintorikkaus, kasvipohjaiset tuotteet, vastuullisesti tuotetut eläinkunnan tuotteet, luomu, ympäristökestävä prosessointi sekä pakkaus- ja

tarjoilumateriaalit. Uloimpana on kaiken kattava läpinäkyvyys. Toiminnan tulisi olla tasolla, jossa jokainen osa-alue kestää vastuullisuuden tarkastelua. Tähän liittyvät myös ravintola- alalla työskentelevät ihmiset sekä alalla toimivat yritykset. Merkittävin vastuullisuuteen liittyvä tekijä löytyy ympyrän keskiöstä, jossa ovat valinnat, teot ja asenteet. Nämä ovat koko vastuullisen toiminnan ydin (Järvinen & Witting 2019).



KUVIO 7. Kestävän gastronomian vastuullisuusympyrä (Järvinen & Witting 2019, muokattu)

Ravintola- alan vastuullisuudesta puhuttaessa tarkoitetaan ruuan tuotannon, kuljetuksen, varastoinnin, jalostuksen, valmistamisen ja koulutuksen muodostamaa kokonaisuutta. Tulevaisuudessa ruuan tuotantoa tulee hoitaa huomattavasti nykyistä resurssiviisaammin. Kestävemmän ja tehokkaamman ruokajärjestelmän luomiseksi tarvitaan innovointia, uutta teknologiaa ja tiivistä yhteistyötä eri toimijoiden välillä. Ympäristökestäviin ratkaisuihin ei ole valmista vastausta olemassa. Alan toimijoiden pitäisi ennakoida ja tunnistaa

vastuullisuuteen liittyviä asioita, määritellä vastuullisuuden strategiset painopisteet sekä seurata ja varmistaa, että ne toimivat. Vastuullisuus tulisi integroida alan yritysten kaikkeen toimintaan. Tarvitaan nykyistä enemmän systemaattista tiedonkeruuta ja raportointia, jonka tunnuslukuja voidaan käyttää johtamisessa. Vastuullisuusraportointi tuottaisi paljon hyödyllistä dataa yrityksille, mutta sitä käytetään alalla vielä vähän. Vastuullisuusasiat tulisi selkeästi määritellä, toteuttaa ja mitata (Peltonen 2020).

Ravintola-alalla vastuullisuus kiteytyy siihen, miten ravintola voi auttaa asiakkaitaan kestävämpiin valintoihin. Keskeisiä kysymyksiä ovat esimerkiksi hävikin hallinta, kasvisproteiinin käyttö ja erilaisiin raaka- aineisiin liittyvät riskit. Hiilijalanjäljen laskeminen on tulossa ravintoloihin. Ravintolatoimialalla on tärkeä saada henkilöstö sitoutumaan vastuulliseen toimintaan. Sillä on iso vaikutus myös asiakaspalvelun kautta. Yhteistä alan vastuullisuudelle on, että se on konkreettista ja yhteydessä jokapäiväiseen liiketoimintaan (Peltonen 2020).

YK on laatinut yrityksille Global Compact -vastuullisuusaloitteen. Se sisältää ruoka- ja maatalousalalle 6 pääperiaatetta:

1. Pyri edistämään ruoan turvallisuutta, terveellisyyttä ja ravitsevuutta.
2. Tue vastuullisesti tuotettua ruokaa.
3. Varmista taloudellisesti kannattava toiminta ja tue yhteistä arvoa.
4. Kunnioita ihmisoikeuksia, luo tasa-arvoinen työyhteisö.
5. Rohkaise hyvään lainsäädännön noudattamiseen sekä läpinäkyvään, korruption vastaiseen työhön.
6. Anna mahdollisuus uuden oppimiseen, panosta uusien toimintatapojen ja teknologian opetteluun (YK 2014).

Jotta vastuullisuuden kehitys toteutuisi ravintola-alalla, toimenpiteet on suunnattava myös alan koulutukseen. Opetushallitus on jo vuonna 2010 julkaissut raportin Kestävää ammatillista koulutusta. Raportti on monipuolinen ja tarjoaa laajasti erilaisia työkaluja siihen, kuinka kestävä kehityksen tietoisuutta ja toimenpiteitä voidaan lisätä ammatillisen koulutuksen sisältöihin. Valtakunnallisessa opetussuunnitelmassa on jo pitkään käytetty termejä ”kestävä kehitys” ja ”vastuullisuus”. Ne ovat olleet osana kaikkien ammatillisten opintojen

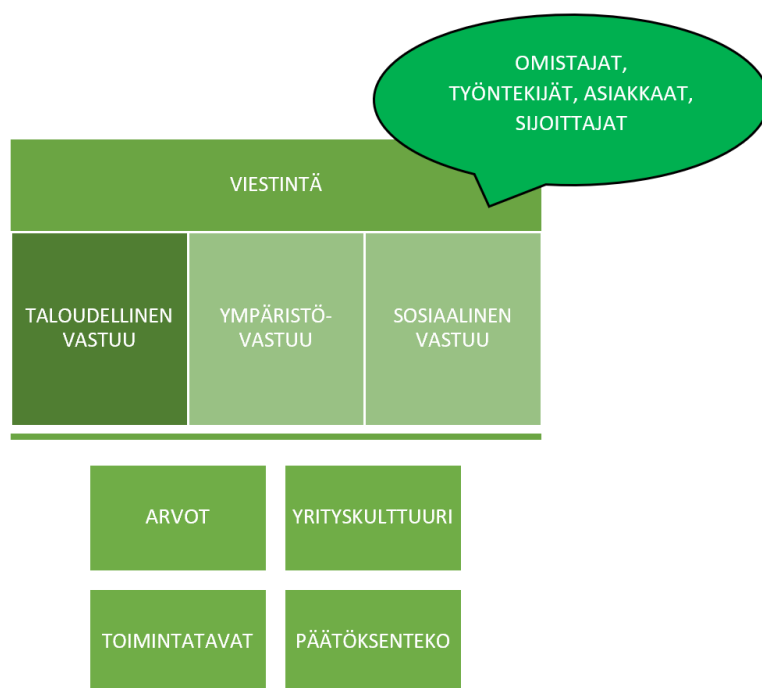
toteutussuunnitelmia. Käytännön työssä vastuullisuuden ja kestäväen kehityksen toimenpiteet ovat usein kuitenkin jääneet muiden asioiden varjoon. Ravintola-alan koulutuksessa kiinnitetään huomiota paljon ekologiseen vastuuseen; veden ja energian säästöön, ruokahävikkiin ja muuhun hyvin konkreettiseen toimintaan. Sosiaalinen ja taloudellinen vastuu jäävät sen sijaan helposti vähemmälle huomiolle, osittain varmasti siksi että niitä ei nähdä yhtä konkreettisesti jokapäiväisessä toiminnassa. Ravintola-alan yritykset tarvitsevat osaavia, vastuullisesti ajattelevia ja ammattitaitoisia työntekijöitä nyt ja tulevaisuudessa (Patarumpu 2018).

#### **4.1 Vastuullisuuden osa-alueet**

Yrityksen vastuulliselle toiminnalle on monia eri termejä, jotka ovat levinneet yritysten ja sidosryhmien käyttöön. Näitä ovat esimerkiksi yhteiskuntavastuu, sosiaalinen vastuu, vastuullinen yritystoiminta ja nettopositiivisuus. Kestävää kehitystä omissa toimissaan toteuttava yritys kantaa yritys vastuuta, mutta osa yrityksistä käyttää termiä yhteiskuntavastuu. Yritykset saattavat sisäistää termit hieman eri tavoilla. Yritysvastuu termiin voidaan sisällyttää kestäväen kehityksen kaikkiin ulottuvuuksiin liittyvät vastuut. Yritystoiminta vaikuttaa monilla eri tavoilla ympäristöön ja yhteiskuntaan, jossa elämme. Vastuullisessa yritystoiminnassa kestävä kehitys on huomioitava yrityksen kaikessa toiminnassa: johtamisessa, tuotteiden ja palveluiden suunnittelussa, raaka-aineiden hankinnassa, tuotteiden valmistuksessa, markkinoinnissa, kuljetuksissa, varastoinnissa, jätehuollossa ja energiavalinnoissa. Yritysvastuu voidaan jakaa taloudelliseen, sosiaaliseen ja ympäristövastuuseen (Niskala, Pajunen & Tarna-Mani 2019, 17; Rohweder 2004, 77–78). Yritysvastuu on laaja kokonaisuus, jonka painopisteet ovat muuttuneet ja osa-alueet täsmentyneet kuluvina vuosina. Yritysvastuu rakentuu muun muassa arvoista, sisältöelementeistä sekä viestinnästä ja keskeisistä sidosryhmistä (Liappis, Pentikäinen & Vanhala 2019, 8).

Kuviosta 8 ilmenee, kuinka yritys vastuun perustana on kivijalka, johon kuuluvat yrityksen arvot ja yrityskulttuuri (Liappis, Pentikäinen & Vanhala 2019, 8). Näitä täsmentävät kirjoitetut ja kirjoittamattomat toimintatavat sekä

päätöksentekorakenteet. Yrityksen arvojen tulisi aina olla linjassa yrityskulttuurin, toimintatapojen ja päätöksentekorakenteiden kanssa. Arvot ovat siis hyvin keskeisessä asemassa yritysvastuun perustana. Kivijalan päälle rakentuvat yritysvastuun sisältöelementit eli taloudellinen, ympäristö- ja sosiaalinen vastuu. Loppusilauksen rakennus saa kattorakenteista eli aktiivisesta sidosryhmätyöstä ja viestinnästä. Vastuullinen yritys toimii vuorovaikutussuhteessa sidosryhmiensä kanssa ja asemoituu täten osaksi ympäröivää yhteiskuntaa (Liappis, Pentikäinen & Vanhala 2019, 8–9). Yritysvastuuseen panostaminen voidaan perustella sillä, että sen avulla yritys pystyy parantamaan kilpailukykyään sekä luomalla uutta kassavirtaa ja kasvua että pienentämällä riskejään. Kun yrityksen palvelut ja tuotteet vastaavat asiakkaiden tarpeita, yritys pystyy pitämään markkinansa ja parhaassa tapauksessa parantamaan kilpailukykyään (Juutinen 2016, 59).

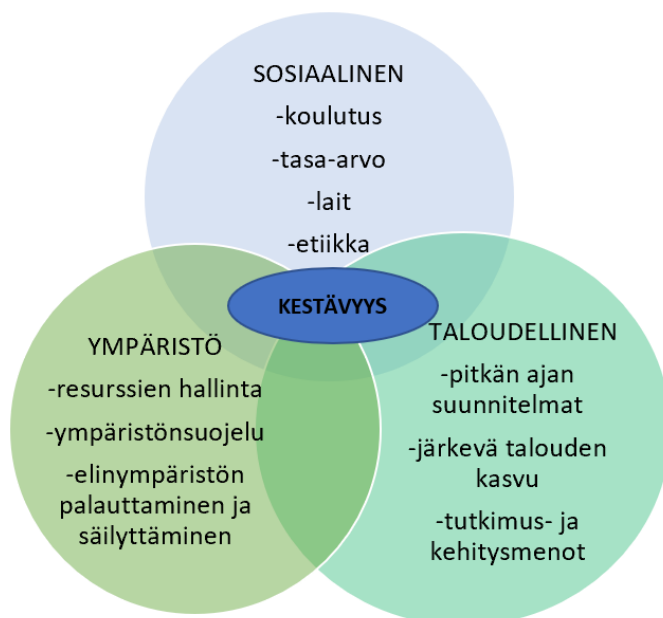


KUVIO 8. Yritysvastuun iso kuva. (Liappis, Pentikäinen & Vanhala 2019, 7 muokattu)

Kestävyys saavutetaan vasta, kun otetaan huomioon taloudellisen, sosiaalisen ja ympäristöllisen vastuun vuorovaikutukset. Kuviossa 9 vastuullisuuden osa-alueet on havainnollistettu kuvion avulla. Osa-alueita ovat sosiaalinen, taloudellinen ja ympäristövastuullisuus ja niiden väliin jäävät alueet, jotka muodostuvat näiden osa-alueiden päällekkäisyyksistä. Sosiaaliseen ympyrään kuuluvat muun



muassa koulutus, tasa-arvo, lait ja etiikka. Taloudelliseen ympyrään kuuluvat esimerkiksi pitkän ajan suunnitelmat, järkevä talouden kasvu sekä tutkimus- ja kehitysmenot. Ympäristön kestävyteen katsotaan tässä kuuluvan resurssien hallinta, ympäristönsuojelu sekä elinympäristön palauttaminen ja säilyttäminen (Courtnell 2019).

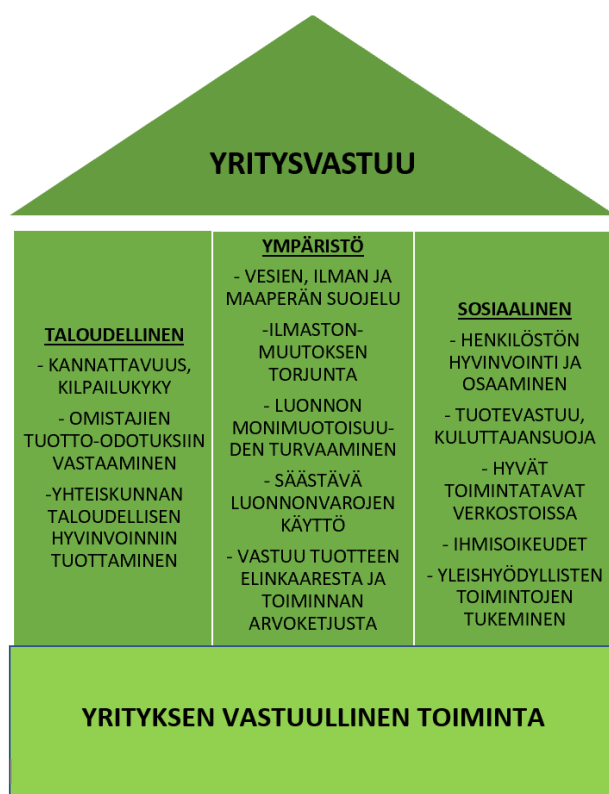


KUVIO 9. Kestävyys. (Courtnell 2019, muokattu)

Kaikki kestävä kehityksen ulottuvuudet liittyvät toisiinsa. Taloudellinen, sosiokulttuurinen ja ekologinen aspekti linkittyvät toisiinsa niin, että keskiöön tulevat vastuulliset ammattilaiset sekä vastuulliset yritykset. Ekologinen kestävyys tarkoittaa luonnosta ja ympäristöstä huolehtimista. Se on pohja koko yhteiskunnalle ja ihmisen hyvinvoinnille. Ilman sitä ei ole taloudellista tai sosiokulttuurista kestävyttä. Taloudellinen kestävyys tarkoittaa, että käytämme rahaa ja resursseja järkevästi pitkällä aikavälillä. Taloudellinen kestävyys on sitä, että emme elä velaksi. Sosiaalinen kestävyys merkitsee ihmisistä huolehtimista, kuten oikeudenmukaisuutta, hyvinvointia ja koulutusta. Kulttuurinen kestävyys tarkoittaa esimerkiksi kielten ja perinteiden säilyttämistä. Se ymmärretään usein osaksi sosiaalista kestävyttä. Ekologiset toimintatavat tuovat säästöjä, auttavat saamaan asiakkaita ja parantavat yrityksen kilpailukykyä. Jos sosiaalisesta hyvinvoinnista ei huolehdita, siitä maksetaan pian sairaslomien lisääntymisenä ja työntekijöiden vaihtuvuutena. Hyvinvoivat työntekijät jaksavat välittää myös ympäristöstään. Kestävä kehityksen ytimeen kuuluu myös tulevaisuusajattelu:

huolehdimme hyvinvoinnista nyt ja tuleville sukupolville. Sosiaalinen hyvinvointi, talous ja ihmisen koko olemassaolo ovat lopulta riippuvaisia luonnosta. Ekologinen kestävyys on kestävään hyvinvoinnin pohja (Sykli 2020).

Yrityksen vastuullista toimintaa voidaan kuvata myös kolmen pilarin mallilla (kuvio 10). Keskeisiä osa-alueita yrityksen vastuullisen toiminnan kannalta ovat taloudellinen vastuu, ympäristövastuu sekä sosiaalinen vastuu. Yritysvastuu kattaa yritystoiminnan välittömät sekä välilliset vaikutukset ja lisääntyvässä määrin myös yhteistyökumppaneiden vastuullisuuden (Niskala, Pajunen & Tarna-Mani 2019, 21).



KUVIO 10. Kolmen pilarin malli. (Koipijärvi & Kuvaja 2017, 19)

Kolmen pilarin mallissa haasteena on, että kaikkia vastuullisuusasioita ei voi yksiselitteisesti luokitella vain yhteen kolmesta pilarista, koska niihin liittyy useita kestävyyskysymyksiä. Esimerkiksi puhdas vesi ei ole pelkästään ympäristöasia, vaan myös ihmisoikeuskysymys eli sosiaalinen asia. Mallissa myös ympäristöasiat ja sosiaalinen kestävyys jäävät helposti erilleen taloudellisesta kestävyydestä. Yksinkertaisuudessaan malli on kuitenkin toimiva

viitekehys vastuullisuuden osa-alueiden ymmärtämiseen (Koipijärvi & Kuvaja 2017, 20).

Nettopositiivisuus tarkoittaa, että tehdään kokonaisuutena enemmän hyvää kuin paha. Nettopositiivisuus voi toimia yrityksen strategisena tavoitteena. Pyrkimyksenä voi olla oman paikallisyhteisön hyödyttäminen tai voidaan pyrkiä myönteiseen vaikutukseen yhteiskunnalle tai koko maailmalle. Yritys voi lähteä tavoittelemaan nettopositiivisuutta koko alueellaan tai rajata sen koskemaan vain osaa toiminnoistaan (Tynkkynen & Berninger 2017, 16). Nettopositiivisuus voidaan nähdä osaksi yrityksen yhteiskuntavastuuta. Nettopositiivisuudessa yrityksen vaikutus nähdään kahdessa muodossa: jalan- ja kädenjälkenä. Tavoitteena on pienentää jalanjälkeä (haitat) ja kasvattaa kädenjälkeä (hyödyt). Nettopositiivisella yrityksellä kädenjälki on kokonaisuutena jalanjälkeä isompi. Nettopositiivisuuden tavoittelussa on tärkeä asettaa mitattavat tavoitteet ja seurata niiden toteutumista (Tynkkynen & Berninger 2017, 22, 105).

Ravintola-alalla ei vielä yleisesti puhuta nettopositiivisuudesta strategisena tavoitteena. Monet yritykset toimivat vastuullisesti ja vastuullinen toiminta nähdään tärkeänä. Tuloksia ei kuitenkaan mitata, ja tällöin datan saaminen on mahdotonta. Mittaaminen olisi tärkeää, jotta toiminta saataisiin läpinäkyväksi ja sitä voitaisiin parantaa mitatun tiedon tulosten perusteella. Näkisin, että alalle saisi hyvin muodostettua mittareita ja mittaamisen käytäntöä. Alan yritykset voisivat myös osittain hyödyntää jo olemassa olevia mittaamisen menetelmiä. Hiilijalanjäljen mittaaminen on varmasti ravintola-alallakin nouseva trendi. Alan perustutkinnossa ammattitaitovaatimuksena on jo, että opiskelija osaa laskea ruuan hiilijalanjäljen ja ymmärtää lähi- sekä luomuruuan tuoman arvon.

#### **4.1.1 Taloudellinen vastuu**

Taloudellinen vastuu on toiminnan liiketaloudellisesta kestävydestä huolehtimista sekä huolehtimista yrityksen sidosryhmiin kohdistuvista vaikutuksista (Niskala, Pajunen & Tarna-Mani. 2009, 19). Yritysvastuusta puhuttaessa on huomioitava, että yrityksen toiminnan tulee aina olla

taloudellisesti kannattavaa. Taloudellinen kannattavuus mahdollistaa yritystoiminnan jatkuvuuden, yrityksen investoinnit laajentumiseen, palkanmaksun ja muiden kulujen maksamisen. Taloudellinen kannattavuus on täten suoraan lainsäädännöstä tuleva vaatimus (Liappis, Pentikäinen & Vanhala 2019, 74). Voiton tuottamisen ei tulisi kuitenkaan olla yksinomainen lakiin kirjattu tarkoitus, vaan laissa tulisi huomioida myös yhteiskunnan ja sidosryhmien odotukset.

Taloudellinen vastuullisuus on perusta vastuullisuuden muille ulottuvuuksille. Taloudellinen vastuullisuus on tasapainottelua lyhyen aikavälin voittojen tavoittelun ja kaukonäköisen ajattelun välillä. Suppeasti ajateltuna yrityksen taloudellinen vastuu tarkoittaa sitä, että yrityksen on oltava kannattava ja tuotettava voittoa omistajilleen. Laajemmin käsitettynä taloudellinen vastuu ymmärretään rahavirtoina yrityksen ja muiden toimijoiden välillä: yritys tuo vaurautta ja hyvinvointia paitsi omistajilleen myös ympäröivälle yhteiskunnalle verorahoina, työpaikkoina ja kasvavana osaamisena. Rahavirrat liikkuvat myös toiseen suuntaan erilaisina tukina, kuten maatalous- ja vientitukina. Kaikkein laajimman käsityksen mukaan taloudellisessa vastuussa on vaurauden luomisen lisäksi kyse myös sen oikeudenmukaisesta jakautumisesta yrityksen sisällä, koko tuotantoketjussa sekä myös paikallisesti ja maailmanlaajuisesti (Ruokatieto n.d.).

Taloudellinen vastuu on se, missä useimmat yritykset kokevat olevansa vakaalla pohjalla. Jotta yritys olisi kestävä, sen on oltava myös kannattava. Voitto ei kuitenkaan voi ohittaa sosiaalisen ja ympäristövastuun osa-alueita. Itse asiassa voitto hinnalla millä hyvänsä ei ole lainkaan sitä mitä taloudellinen vastuullisuus tarkoittaa (Beattie 2019). Taloudelliseen vastuuseen kuuluvat kannattavuus, kilpailukyky ja tehokkuus, tuotto-odotuksiin vastaaminen sekä taloudellisten edellytysten luominen sosiaaliselle ja ympäristövastuullisuudelle.

Taloudelliseen vastuuseen ravintola- alalla liittyy esimerkiksi harmaan talouden kitkeminen, vastuullinen verojen maksaminen ja hyvät työolot. Ravintola-alalla harmaa talous on tyypillisesti pimeästi maksettuja palkkoja, veronkiertoa ja ohimyyntiä. Viranomaisten arvioiden mukaan noin 10 prosenttia ravintola-alan liikevaihdosta on harmaan talouden piirissä (MaRa ry n.d.). Taloudellinen vastuu

tarkoittaa myös, että myytävät tuotteet täyttävät alkuperästä riippumatta fyysiselle, sosiaaliselle ja ympäristölaadulle sekä tuoteturvallisuudelle asetetut vaatimukset. Taloudellinen tulos tulee saavuttaa vastuullisin keinoin - hyvän hallintotavan, avoimen viestinnän ja toimivan sidosryhmävuorovaikutuksen tukemana, ympäristö- ja sosiaalinen vastuu huomioon ottaen. Kehittämällä yritys vastuuasioita turvataan samalla tulevaisuuden liiketoimintaedellytykset ja luodaan sekä taloudellista että sosiaalista arvoa yhteiskuntaan. Taloudellisen vastuun osa-alueita ovat

taloudellinen kannattavuus, voiton tuottaminen, oikeudenmukaiset suoritukset työntekijöille ja sidosryhmille, korruption ja lahjonnan torjunta, vastuullinen veronmaksu, rahanpesun torjunta sekä harmaan talouden ja talousrikollisuuden torjunta (Liappis, Pentikäinen & Vanhala 2019, 74).

#### **4.1.2 Ympäristövastuu**

Ympäristövastuu on vastuuta ekologisesta ympäristöstä. Sillä tarkoitetaan luonnon monimuotoisuuden turvaamista, tehokasta ja säästävää luonnonvarojen käyttöä, ympäristöystävällisiä tuotantotapoja sekä ilmastonmuutoksen torjuntaa. (Sarkkinen 2006). Suomen perustuslain 20 §:n mukaan vastuu luonnosta ja sen monimuotoisuudesta, ympäristöstä ja kulttuuriperinnöstä kuuluu kaikille. Tämä on niin sanottu ympäristöperusoikeus, jonka toteutumiseksi annetaan puitteet muun lainsäädännön avulla. Täten lainsäätävä asettaa liiketoiminnan ympäristövastuulle lähtökohdan, joka yrityksen tulee minimissään saavuttaa (Liappis, Pentikäinen & Vanhala 2019, 99).

Vastuullinen yritystoiminta on yksi kilpailukykytekijä, jonka avulla yritys voi edistää liiketoimintaansa. Lain määrittelemien velvoitteiden lisäksi yrityksillä on paljon vapaaehtoisia toimia omistajia, työntekijöitä ja ympäristöä sekä muita sidosryhmiä kohtaan. Näillä toimilla voidaan edistää kestävä kehitystä ja parantaa yrityksen arvoa sekä lisätä asiakasuskollisuutta, motivoida työntekijöitä sekä parantaa yrityskuvaa. Vastuullisella yritystoiminnalla tarkoitetaan sitä, että yritys kantaa taloudellisen vastuunsa lisäksi huolta myös niistä vaikutuksista, joita sillä on ihmisiin ja ympäristöön; siis sosiaalisen ja ympäristövastuun (Sarkkinen

2006, 137). Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2004/35/EY ympäristövastuusta on annettu ympäristövahinkojen ehkäisemiseen ja korjaamiseen. Sen tavoitteena on ympäristövastuujärjestelmän avulla ehkäistä ympäristövahinkoja. Ympäristövastuu toteutuu niin, että vahingon uhatessa vastuullisen on tehtävä ehkäiseviä toimia ja vahingon tapahduttua korjaavia toimia. Toiminnanharjoittaja vastaa ensisijaisesti toimista aiheutuvista kustannuksista (Sarkkinen 2006, 210).

Vastuullinen yritys tuntee oman toimintansa ympäristövaikutukset, noudattaa lainsäädäntöä, tunnistaa muutostarpeet sekä parantaa toimintaansa jatkuvasti. Ympäristövastuuta toteutetaan kokonaisvaltaisesti läpi yritysten kaikkien prosessien. Huomioon otettavia seikkoja ovat:

- energian, materiaalien ja luonnonvarojen säästävä ja tehokas käyttö
- jätteiden määrän vähentäminen sekä kierrätys
- vesien, ilman ja maaperän suojelu
- ilmastonmuutoksen torjunta
- ympäristöä säästävien ratkaisujen tarjoaminen asiakkaille, muille yrityksille, julkisille toimijoille tai kuluttajille ja kansalaisille (Elinkeinoelämän keskusliitto, n.d.).

Taloudellinen ja ekologinen tehokkuus ovat yhä useammin toisiaan tukevia tavoitteita. Kun prosesseja tai menetelmiä kehitetään tehokkaammiksi, säästyy samanaikaisesti sekä rahaa että ympäristöä (Elinkeinoelämän keskusliitto n.d.).

Nykypäivän ravintola-alan ammattilainen tuntee työnsä ympäristövaikutukset ja toimii työssään vastuullisesti. Tämän voi huomata tutkimustenkin tasolla: Pro Luomu ry ja Eko Centrian selvityksen mukaan esimerkiksi noin 50 prosenttia asiakkaista valitsee ruokailupaikakseen ravintolan, jossa käytetään luomutuotteita (Pro Luomu 2019). Koko henkilöstö tulisi kouluttaa ja sitouttaa ympäristövastuulliseen toimintaan. Kaiken ei kuitenkaan tarvitse tapahtua kerralla, vaan ruokalistan muutos voidaan tehdä vaiheittain esimerkiksi vähentämällä kalliimpien ruokalajien, kuten leikkeleiden ja lihan osuutta, ja lisäämällä edullisten sesonkituotteiden, kasvien sekä puurojen määrää. Kun ympäristövastuullisuuteen panostetaan, sen tulisi ehdottomasti näkyä myös

markkinoinnissa. Yrityksen vastuullisuusvalinnan tulisi näkyä somessa, nettisivuilla, ruokalistoissa ja linjastoissa, jotta asiakas tietää mistä maksaa (Arolaakso 2016). Myös ruokahävikin minimoiminen on ravintoloille merkittävä keino kehittää ympäristövastuullisuutta ja säästää kustannuksissa.

#### **4.1.3 Sosiaalinen vastuu**

Sosiaalisella vastuullisuudella tarkoitetaan kaikkia niitä vaikutuksia, joita yrityksen toiminnalla on eri ihmisryhmille sekä yhteisöille. Tällaisia sidosryhmiä ovat esimerkiksi henkilöstö, asiakkaat, paikalliset asukkaat, alihankkijat ja kansalaisjärjestöt. Motivoitunut ja jatkuvasti kehittyvä henkilöstö on menestyvän yrityksen tärkeä voimavara (Elinkeinoelämän keskusliitto n.d.). Vastuun ydin on ihmisten huomioimista, arvostamista ja hyvää kohtelua. Vastuu konkretisoituu esimerkiksi työturvallisuuteen, syrjimättömyyteen, hyvään työkulttuuriin ja asiakaspalveluun. Vuonna 2011 on YK:ssa julkaistu yritystoimintaa ja ihmisoikeuksia koskevat ohjaavat periaatteet. Ihmisoikeudet ovat viimevuosina olleet näkyvästi esillä yritysten vastuullisuusstrategioissa (Liappis, Pentikäinen & Vanhala 2019, 128).

Sosiaalinen vastuu organisaatioissa on osittain lakisääteistä, osittain arvopohjaista. Sosiaalisesti vastuullinen organisaatio huolehtii ihmisten fyysisestä terveydestä ja turvallisuudesta, kunnioittaa ihmisoikeuksia sekä tyydyttää omalta osaltaan ihmisten psyykkiset, sosiaaliset ja taloudelliset tarpeet. Sosiaalinen vastuu tarkoittaa suhdetta ja suhtautumista asiakkaisiin, henkilöstöön ja kumppaneihin. Työhyvinvointi, tasavertaisuus, syrjimättömyys ja turvallinen työympäristö ovat keskeisiä tekijöitä tässä kokonaisuudessa (Patarumpu 2018). Suomessa valmistellaan yritys vastuulakia. Yritys vastuulaki perustuu huolellisuusveloitteeseen, jonka tehtävänä on ennaltaehkäistä ihmisoikeusrikkomuksia yritysten arvoketjuissa. Monet yritykset painottavat vapaaehtoisesti yhteiskuntavastuuta toiminnassaan eli ne tekevät jo enemmän kuin laki velvoittaa. Yritys vastuulaki edesauttaisi vastuullista yritystoimintaa ja velvoittaisi yrityksiä välttämään ja vähentämään ihmisoikeusrikkomuksia.

Suomessa on palvelualoilla tehty ja tehdään edelleen vastentahtoisesti paljon osa-aikatyötä. Myös majoitus- ja ravitsemisalalla enemmistö haluaisi tehdä kokoaikatyötä. Majoitus- ja ravitsemisalalla noin 70 % tekee osa-aikaista työtä, koska kokoaikatyötä ei ole tarjolla. Toisaalta alalla vain 1,6 % ei haluaisi tehdä kokoaikatyötä. Osa-aikaisilla on työhaluja, muttei töitä mitä tehdä. Osa-aikaisuus tarkoittaa monen kohdalla kamppailua toimeentulosta. Työelämän muuttuminen ja pirstaloituminen tuo haasteita riittävän korvauksen saamiseksi tehdystä työstä. Suomessa, erityisesti pääkaupunkiseudulla, monen ihmisen työstään saama korvaus ei riitä korkeiden elinkustannusten kattamiseen. Työpaikkaa vaihdetaan helposti, jos muualla on enemmän työtunteja tarjolla. Ravintola-alalle onkin tyypillistä työntekijöiden vaihtuvuus. Tästä syystä henkilökunta ei ole välttämättä sitoutunut yrityksen toimintaan ja sen arvoihin, mikä puolestaan heikentää yrityksen toimintaa ja imagoa. Työnantaja perustelee osa-aikatyön teettämistä kannattavuus- ja kustannussyillä sekä työvoimatarpeen kausittaisilla ja päivittäisillä vaihteluilla. Työnantaja ei ole juuri voinut vaikuttaa kausittaisiin ja päivittäisiin vaihteluihin (Patarumpu 2018).

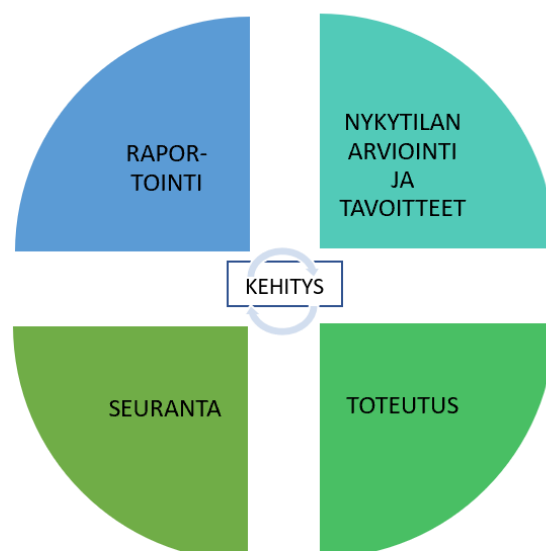
Työnantajien ja ammattijärjestöjen pitäisi ryhtyä työoloja parantaviin toimenpiteisiin. Ala koetaan huonosti palkatuksi sekä ja henkisesti ja fyysisesti raskaaksi. Tämä heijastuu myös koulutukseen: alalle hakeutuu yhä vähemmän opiskelijoita, monet keskeyttävät opintonsa tai siirtyvät muihin opintoihin. Alalla on myös paljon erityistä tukea vaativia opiskelijoita. Toisaalta monet yritykset kantavat sosiaalista vastuuta tekemällä yhteistyötä oppilaitosten kanssa tarjoamalla opiskelijoille koulutussopimus- tai oppisopimuspaikkoja. Ala tarjoaa myös työllistymismahdollisuuden monelle maahanmuuttajalle, syrjäytymisvaarassa olevalle tai kehitysvammaiselle (Patarumpu 2018).

## **4.2 Ympäristöjohtaminen ja ympäristöjärjestelmä**

Ympäristöjohtaminen tarkoittaa, että organisaation toiminnasta aiheutuvien ympäristövaikutusten hallinta on osa organisaation johtamista ja sitä kautta osa jokapäiväistä toimintaa. Ympäristöjohtamisen avulla voidaan kehittää toiminnan laatua ja tehokkuutta sekä vähentää toiminnasta aiheutuvia ympäristöhaittoja ja



-riskejä. Ympäristöjärjestelmät ovat johdon apuvälineitä, joilla toteutetaan jatkuvan parantamisen periaatetta. Tunnetuimpia ja käytetyimpiä ympäristöjärjestelmiä ovat ISO 14001- standardi ja EMAS (European Community Eco- Management and Audit Scheme), joka on EU:n ympäristöasioiden hallinta- ja auditointijärjestelmäasetus. Pienissä yrityksissä, kuten ravintoloissa, on usein käytössä kevennettyjä ympäristöjärjestelmiä, joiden laatimisessa sovelletaan ympäristöjärjestelmästandardia. Kevennetyssä ympäristöjärjestelmässä on ensiksi tunnistettava ja arvioitava yrityksen merkittävimmät ympäristövaikutukset, niin suorat kuin epäsuoratkin. On hyvä laatia myös lista organisaation ympäristöasioihin liittyvistä periaatteista. Tämän jälkeen voidaan laatia ympäristöohjelma, josta ilmenevät ympäristötavoitteet, toimenpiteet, vastuut, aikataulut ja mittarit. Sen jälkeen päästään määriteltyjen toimenpiteiden toteuttamiseen. Käytännön työssä tämä voi olla esimerkiksi ympäristömerkittyjen puhdistusaineiden käyttöön siirtymistä, hävikkiruuan vähentämistä ja veden käytön vähentämistä. Toteuttamisvaiheen jälkeen seurataan tavoitteiden toteutumista ja mitataan tavoitteita sovitun mittareita apuna käyttäen. Tavoitteena on tuottaa tietoa vuosittaisen arvioinnin ja seurannan tueksi. Tulosten perusteella kehitetään ympäristötyötä eteenpäin (Sarkkinen 2006, 123–124). Kuviossa 11 esitetään ympäristöjohtamisen kehittämisen kulmakivet.

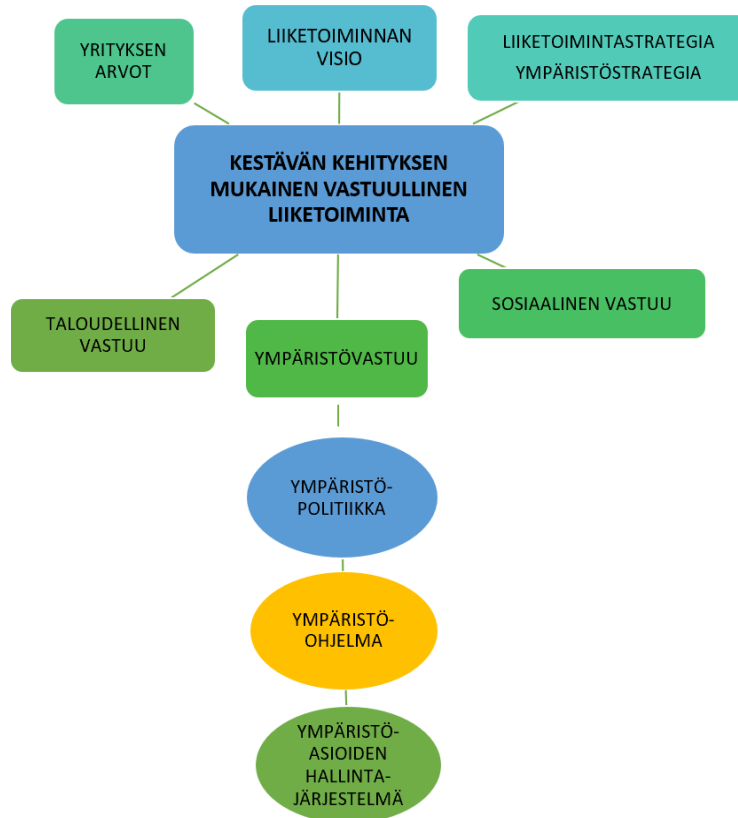


KUVIO 11. Ympäristöjohtaminen on jatkuvaa kehittämistä. (Caverion n.d., muokattu)

Ympäristöjärjestelmän käyttö tuo toiminnalle uskottavuutta ja parantaa imagoa. Esimerkiksi energia- ja jätehuoltokustannuksissa tehty säästö on näkyvä ympäristöjärjestelmän käytöstä saatu hyöty (Sarkkinen 2006, 118–119). Ympäristöjärjestelmää johtamisen apuvälineenä käytävillä yrityksillä on muita paremmat mahdollisuudet toimia tehokkaasti ja rakentavasti ympäristöön sidoksissa olevien asioiden hoitamisessa. Toimiva ympäristöjärjestelmä auttaa tunnistamaan ja vähentämään haitallisia ympäristövaikutuksia sekä säästämään kustannuksia.

Ympäristöjärjestelmässä organisaation tulee asettaa ympäristötavoitteet, toteuttaa toimenpideohjelman tavoitteiden saavuttamiseksi, seurata säännöllisesti tavoitteiden toteutumista sekä parantaa jatkuvasti toimintansa ympäristötehokkuutta asettamalla uusia tavoitteita. Ympäristöjärjestelmän tuottamaa tietoa ja tuloksia voidaan käyttää sidosryhmille ja viranomaisille laadittavissa ympäristöraporteissa sekä viestinnässä ja muussa markkinoinnissa. Ympäristöraportissa organisaatio kertoo sidosryhmille toimintansa ympäristövaikutuksista (Ympäristöhallinnon yhteinen verkkopalvelu n.d.).

Kuvosta 12 selviää, kuinka kestävä kehityksen mukainen vastuullinen liiketoiminta on monen eri tekijän summa. Siihen liittyvät yrityksen arvot, liiketoiminnan visio sekä liiketoiminta- ja ympäristöstrategia. Liiketoiminnasta voidaan erotella taloudellinen vastuu, ympäristövastuu sekä sosiaalinen vastuu. Näistä ympäristövastuuseen liittyvät vielä ympäristöpolitiikka, ympäristöohjelma sekä ympäristöasioiden hallintajärjestelmä. Ympäristöpolitiikka voi olla paikallista tai maailmaanlaajuista toimintaa, jossa määritellään ympäristön ja yhteiskunnan välistä toimintaa. Vastuullisuustyön saaminen yrityksen liiketoimintaan onnistuu vain, jos yrityksen johto on sitoutunut yritysvastuuseen. Sitoutuminen tarkoittaa sitä, että johto päättää mitä tavoitteita se vastuullisuudelta haluaa ja määrittelee mitä tämä konkreettisesti yrityksessä tarkoittaa. Kun vastuullisuus on määritelty yrityksen tarkoituksessa ja yrityksen arvot tukevat vastuullisuus vastuullista toimintaa, on johdolla selvä suunta mitä kohti pitää pyrkiä. Tarkoitus pitää myös pystyä sisäistämään ja jalkauttamaan yrityksen koko toimintaan (Koipijärvi & Kuvaja 2017, 45).



KUVIO 12. Kestävän kehityksen mukainen vastuullinen liiketoiminta. (Pohjola 2003, 41 muokattu)

Ympäristöjohtamisella toiminnasta aiheutuvien ympäristövaikutusten hallinta kytketään osaksi jokapäiväistä toimintaa. Järjestelmä tuo tavoitteellisuutta ja työkaluja käytännön työtehtäviin, ympäristöasioiden seuraamiseen ja johtamiseen.

Ympäristöasioiden dokumentointi luo perustan jatkuvalla parantamiselle. Kun yritys tietää, miten sen toiminta on järjestetty, voidaan arvioida tuloksia ja pohtia parannustoimenpiteitä. Ympäristöjohtamisella kehitetään toiminnan laatua ja tehokkuutta sekä vähennetään ympäristöhaittoja, parannetaan ympäristötietoisuutta ja lisätään yhteistyötä, vastataan viranomaisten asettamiin vaatimuksiin sekä parannetaan toiminnan uskottavuutta ja imagoa (Ekokompassi n.d.).

## 5 TUTKIMUSTULOKSET

Tässä luvussa käydään läpi teemahaastattelun toteutus sekä esitellään haastattelusta tehty sisällönanalyysi ja tavoitekartoituksesta saatuja tuloksia. Analyysi koostuu kolmesta vaiheesta: aineiston luokittelu, analysointi ja tulkinta.

### 5.1 Teemahaastattelu

Tässä työssä käytettiin teemahaastatteluiden taustalla viittä kysymystä (liite 1), joiden avulla pyrittiin selvittämään ammatillisen koulutuksen työelämävastaavuutta, ammatillisen koulutuksen kehittämistarpeita työelämän näkökulmasta, ravintoloiden tämän hetken vastuullisia toimia sekä kiinnostusta tutkinnon osan suorittamiseen työn ohessa. Haastattelu tehtiin kymmenessä Tampereen ja sen lähiseudun ravintolassa. Teemahaastattelu soveltui aineiston keräämiseen hyvin. Kysymysten aihepiirit olivat kaikille haastateltaville samat, mutta vastauksissa korostui keskustelunomaisuus ja täten jokainen haastattelukerta oli erilainen ja tuotti laaja-alaisesti aineistoon sisältöä.

#### 5.1.1. Haastattelun toteuttaminen

Teemahaastattelut toteutettiin joulukuussa 2019. Haastattelijaksi oli työnsä puolesta tekemässä ravintoloissa arviointikäyntejä, ja haastattelut saatiin luontevaksi jatkoksi opiskelijoiden arviointikeskusteluihin. Haastatteluja tehtiin kymmenen. Tässä kohtaa aineisto alkoi saturoitua, joten haastattelijaksi totesi määrän riittäväksi. Saturatiolla tarkoitetaan tilannetta, jossa aineisto alkaa toistaa itseään eivätkä tiedonantajat eli haastateltavat tuota tutkimusongelman kannalta enää uutta tietoa (Tuomi & Sarajärvi 2018, 4.2).

Haastateltavilta kysyttiin lupaa nauhoittaa keskustelu, ja kaikille tämä sopi. Niinpä haastattelijaksi tallensi haastattelutilanteet puhelimen sanelin- toiminnolla. Haastattelun nauhoittaminen säilyttää keskustelusta olennaiset seikat kuten

haastateltavan sanatarkan puheen, äänenkäytön sekä mahdolliset tunneilmaisut. Jotta haastattelutilanteesta tulisi mahdollisimman luonteva ja vapaa keskustelu, haastattelijan on hyvä osata teema-alueet ulkoa: siten välttää turhalta papereiden selailulta (Hirsjärvi & Hurme 2008, 92). Tässä työssä nauhoittaminen osoittautui hyväksi ratkaisuksi myös siitä syystä, että koronakevään tuomien haasteiden takia haastattelut päästiin purkamaan, litteroimaan ja analysoimaan vasta kesällä 2020.

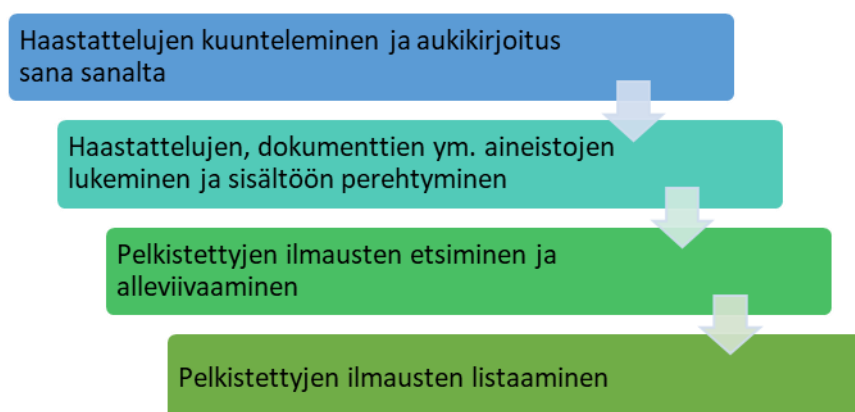
Haastattelujen litteroinnissa eli puhtaaksikirjoittamisessa tekstimuotoon pyritään siihen, että säilytetään se mitä on sanottu ja miten se on sanottu. Näin pyritään todellisuuden mahdollisimman tarkkaan säilyttämiseen. Tässä työssä käytettiin peruslitterointia, eli puhe litteroitiin sanatarkasti puhekieltä noudattaen, mutta siitä jätettiin pois täytesanat, toistot, keskenjäävät tavut ja yksittäiset äännähdykset. Myös selvästi kontekstiin liittymätön puhe voitiin harkitusti jättää litteroimatta. Puheen lisäksi litteroitiin merkitykselliset tunneilmaisut (nauru ym.). Peruslitterointia voidaan käyttää silloin, kun halutaan analysoida pääasiallisesti vain puheen asiasisältöä (Tietoarkisto n.d.). Haastattelun aikana haastattelija myös kirjoitti lyhyitä muistiinpanon tyyppisiä vastauksia kyselylomakkeeseen (liite 1). Ylös taustatietoihin kirjattiin myös haastateltavan sukupuoli ja ikäjakauma.

Haastateltavat työskentelivät ravintola-alan eri tehtävissä. Puolet vastaajista toimi esimiesasemassa, puolet työntekijän asemassa. Haastattelijan asemalla, tai sukupuolella ei katsottu olevan vaikutusta vastauksiin tutkimushaastattelun suunnitteluvaiheessa. Yritykset, joita haastateltavat edustivat, olivat eri kokoisia ravintoloita Tampereelta ja lähikunnista. Suoria tunnistetietoja eli haastateltavien nimiä ja yhteystietoja ei haastattelussa kysytty eikä kirjattu muistiin lainkaan. Nämä eivät olleet tutkimustulokseen vaikuttavia tekijöitä ja näin turvattiin myös vastaajien anonymiteetti.

### **5.1.2 Aineiston luokittelu, analysointi ja tulkinta**

Analyysimenetelmänä tässä työssä käytetään sisällön analyysiä, jossa on tarkoitus saada aineisto tiiviiseen muotoon niin, ettei oleellinen sisältö tai vastausten informaatio häviä. Tiivistyksen ansiosta aineisto voidaan saada sellaiseen muotoon, josta on mahdollista tehdä johtopäätöksiä (Hirsjärvi & Hurme 2008, 135–137). Analyysilla saadaan selkeyttä aineistoon, jotta voidaan tehdä luotettavia johtopäätöksiä tutkittavasta ilmiöstä. Sisällön analyysi aineistolle aloitettiin kesäkuussa 2020. Haastattelulomakkeet luettiin läpi ja nauhoitetut haastattelut litteroitiin. Tekniikkana luokittelussa ja analysoinnissa käytettiin teemoittamista. Sen avulla pyritään hahmottamaan aineistosta keskeisiä piirteitä ja painotetaan, mitä kustakin teemasta on sanottu. Kyseessä on aineiston pilkkominen ja ryhmittely aihepiirien mukaan. Näin on mahdollista vertailla tiettyjen teemojen esiintymistä aineistossa.

Aineistolähtöisen laadullisen eli induktiivisen aineiston analyysiä kuvataan karkeasti kolmivaiheiseksi: 1. aineiston redusointi eli pelkistäminen, 2. aineiston klusterointi eli ryhmittely ja 3. abstrahointi eli teoreettisten käsitteiden luominen (Tuomi & Sarajärvi 2018, 4.2.2.). Kuviossa 13 havainnollistetaan tutkimusaineiston analyysin eteneminen vaiheittain. Työ alkaa haastattelujen kuuntelemisella ja aukikirjoittamisella. Seuraava vaihe on haastattelujen lukeminen ja sisältöön perehtyminen. Tämän jälkeen muodostetaan pelkistetyt ilmaukset.



KUVIO 13. Tutkimusaineiston analyysin eteneminen. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 4.2.2)

Tässä työssä edettiin edellä kuvatun prosessin mukaisesti. Jokaisesta viidestä kysymyksestä muodostettiin alkuperäisilmaisuiden jälkeen pelkistetyt ilmaukset, alaluokat ja yläluokat. Tämän jälkeen muodostettiin vielä pääluokka. Sisällön analyysi tarkemmin liitteessä 3.

Ensimmäisessä kysymyksessä haluttiin selvittää, millaisena ravintola-alan tulevaisuus näyttäytyy vastaajille. On huomioitava, että kysely tehtiin ennen kevään 2020 koronakriisiä, joten vastaukset eivät enää tällä hetkellä olisi kaikilta osin ajan tasaisia. Joulukuussa tehdyn kyselyn mukaan suurin osa vastaajista näki alan tulevaisuuden positiivisessa valossa. Asiakkaista ei ole ollut pulaa ravintoloissa, mutta työvoimasta sen sijaan on. Useampi vastaaja mainitsi työvoiman huonosta saatavuudesta ja työvoiman vaihtuvuudesta. Tosin kaksi vastaaja koki myös, että työvoimaa on ollut hyvin saatavilla eikä heidän ravintolassaan ole ollut vaihtuvuutta työntekijöissä. Ennen koronakriisiä ravintola-alan tulevaisuus näytti siis pääosin valoisalta.

Toisessa kysymyksessä haluttiin selvittää, miten ammatillinen koulutus tällä hetkellä palvelee ravintola-alan yrityksiä ja työpaikkoja. Tässä vastaukset olivat kahden tyyppisiä. Osa koki, että reformin jälkeinen malli, jossa on paljon työpaikalla tapahtuvaa oppimista, on hyvä asia, ja osa puolestaan oli huolissaan koulun vähäisestä opetuksen määrästä. Tässä huomio kiinnittyi siihen, että nuoret vastaajat pitivät työpaikalla lisääntyntä oppimista hyvänä ja vanhemmat vastaajat puolestaan kaipasivat ”vanhoja aikoja”, jolloin koulussa vielä opetettiin perusasioita. Vastauksista kävi myös ilmi, että työpaikoilla on huomioitu opiskelijoiden tasoerot ja ne ovat viime vuosina kasvaneet. Ravintola-alalla on paljon erityistä tukea vaativia opiskelijoita, ja heidän ohjaamisensa oman työn ohessa on usein vaikeaa. Ammatillisen koulutuksen rahoituksen leikkaus näkyy nyt siis työpaikoilla. Jos lähiopetukseen olisi enemmän resursseja, opiskelijoiden valmiudet siirtyä työpaikoille olisivat varmasti paremmat.

Kolmas kysymys, mitkä ovat alan ammatillisen koulutuksen kehittämistarpeet lähitulevaisuudessa, sai hyvin yhteneväisiä vastauksia. Osa ei osannut vastata kysymykseen, mutta suurin osa vastaajista oli sitä mieltä, että koulun tulisi jatkossa pystyä opettamaan opiskelijoille perusasiat ennen kuin opiskelijat

siirtyvät työpaikoille oppimaan. Tästä voi tehdä siis saman johtopäätöksen kuin kysymyksestä 2. Ammatilliseen koulutukseen tarvitaan lisää resursseja lähiopetukseen. Näin varmistettaisiin jokaisen opiskelijan perustaso ennen siirtymistä työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen.

Kysymyksessä 4 haluttiin selvittää ravintoloiden tämän hetken vastuullisuutta ja kestävä kehityksen huomioimista. Kaikki vastaukset liittyivät ympäristövastuullisuuteen; sosiaalista ja taloudellista vastuuta ei kukaan huomionnut vastauksissaan. Vastauksista kävi ilmi hyvin konkreettisia toimenpiteitä: hävikin välttäminen, kertakäyttömuovin välttäminen, energian säästö, kasvisruuan suosiminen. Vastaukset vahvistavat ajatusta siitä, että alalla ei vielä osata hahmottaa vastuullisuutta laajana kokonaisuutena, vaan se nähdään yksittäisinä tekoina. Tämä osaltaan vahvistaa uskoa siihen, että vastuullisuus ravintola-alalla -tutkinnon osan suorittaminen toisi monelle alan toimijalle lisää osaamista ja ymmärrystä, jota voisi jalkauttaa työhönsä. On vielä paljon matkaa siihen, että vastuullisuus nähdään muunakin kuin jätteiden lajitteluna ja hävikin välttämisenä.

Viides kysymys pyrki selvittämään, olisiko alalla työskentelevillä kiinnostusta osallistua vastuullisuus ravintola-alalla-tyyppiseen koulutukseen työn ohessa. 50 % vastaajista ilmoitti, että kiinnostusta on ehdottomasti. 40 % vastaajista sanoi, että mahdollisesti asia kiinnostaa. Vain 10 % sanoi, että tällä ei hetkellä näe koulutusta tarpeellisena. Tämä oli tutkimuksen kannalta hyvä tulos, sillä paikallisesti tarjottava tutkinnon osa tehdään aina työelämän tarpeita ajatellen. Jos kiinnostusta ei olisi ollut, olisi tutkinnon osan sisältö pitänyt miettiä uudelleen.

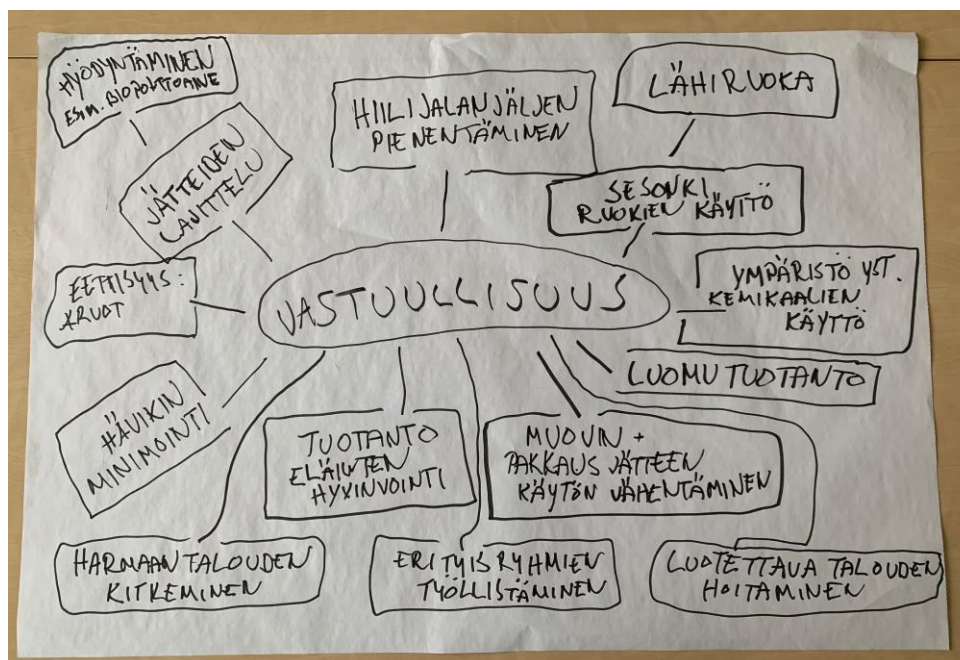
Kun tarkastellaan haastatteluiden tuloksia tämän työn teoriaviitekehityksen valossa, voidaan ajatella, että oman osaamisen tunnistaminen olisi alalla jo toimiville ensiarvoisen tärkeä taito. Tällä hetkellä vaikuttaa siltä, että sitä ei ainakaan säännöllisesti työn ohessa osata tai ehditä tehdä. Aiemmin esitetyssä kuviossa 3 kuvattiin osaamisen kehittämisprosessia, joka alkaa juuri osaamisen tunnistamisesta. Tämän jälkeen tulisi peilata osaamista tulevaisuuden tarpeisiin. Tähän kategoriaan kuuluu myös vastuullisuus. Jotta ravintola-alalle saadaan



laajemmin tietoa vastuullisuuden osa-alueista, tarvitsee työntekijöiden kehittää osaamistaan esimerkiksi tässä työssä kehitetyn tutkinnon osan avulla.

## 5.2 Tavoitekartoitus

Tavoitekartoitus- työpajan avulla haluttiin selvittää, miten Ahlmanin ravintola-alan opiskelijat näkevät vastuullisuuden ja millaisia ajatuksia heillä on vastuullisuuteen ja sen opettamiseen liittyen. Työpajaan osallistui 12 opiskelijaa, jotka olivat vastaushetkellä opiskelleet alaa yhdeksän kuukautta eli he olivat opinnoissaan ensimmäisen vuoden lopulla. Työpaja oli tarkoituksena pitää luokkahuoneessa, mutta poikkeusolojen takia huhtikuussa 2020 se pidettiin verkkoalustan avulla. Työpajan pohjana käytettiin Padlet-sovellusta. Padletissä pystyy käyttämään sähköisiä post- it lappuja. Opiskelijoille oli määritelty kolme kohtaa, tavoitekartoituksen kehät, joihin he vastasivat verkossa. Työskentelyn aikana ryhmä oli Teamsin välityksellä yhteydessä toisiinsa, ja täten opiskelijat pystyivät keskustelemaan keskenään ja kysymään tarvittavia lisäkysymyksiä ohjaajalta. Vastuullisuutta oli luokan kanssa pohdittu aiemmin oppitunnilla, ja ryhmäläiset olivat tällöin koostaneet ajatuksistaan, mitä vastuullisuus pitää sisällään. Tämä käy ilmi kuvasta 2. Opiskelijat osasivat, toisin kuin haastatellut ravintola-alan työntekijät, nähdä vastuullisuudessa myös sosiaalisen ja taloudellisen puolen. He mainitsevat työssään mm. harmaan talouden kitkemisen, tuotantoeläinten hyvinvoinnin ja luotettavan talouden hoitamisen.



KUVA 2. Vastuullisuus ravintola-alalla opiskelijoiden näkemänä.

Tavoitekartoitus Padlet-sovelluksen avulla toimi hyvin. Alustuspuheenvuoron jälkeen opiskelijat osasivat melko hyvin tuoda jokaiseen kolmeen kohtaan näkemyksiään. Parhaiten he osasivat tuoda esille, millainen olisi haluttu lopputulos käyttäjän kannalta.

Ensimmäisessä kohdassa opiskelijat nostivat esille asioita, joita he toivoisivat opintojaksolla oppivansa: toimimaan ravintoloissa vastuullisesti niin ekologisesti, taloudellisesti kuin eettisestikin, ymmärtämään vastuullisuuden osa-alueet ja mitä niiden toteuttamisella tavoitellaan, oppimaan kestävä kehityksen keskeiset asiat ravintola-alalla, tietämään vastuullisuuden osa-alueiden vaikutuksen yritykseen sekä ymmärtämään työntekijän sekä työnantajan vastuut yrityksessä.

Toisessa kysymyksessä haluttiin selvittää, mitä konkreettista vaaditaan, että haluttu lopputulos saavutetaan. Eli mitkä keinot auttavat pääsemään kohdan yksi lopputulokseen. Vastaukset olivat: kirjallinen koe, tutkielma tai tentti, selvittää harjoittelupaikassa/ jossain yrityksessä vastuullisuuteen kuuluvat osa-alueet ja tehdä niistä muistio ja antaa ehdotelmia parannuksista, paljon käytännön harjoitteita sekä ymmärrystä tuotteiden elinkaaresta; mistä tuote tulee ja syntyy sekä mihin tuote ja sen sivutuotteet menevät. Nämä vastaukset antavat hyvin tukea suunnitellun tutkinnon osan toteuttamissuunnitelmaan.

Kolmantena kysymyksenä oli: Mitä vaaditaan, että haluttu lopputulos saavutetaan huomioiden sekä opiskelija että oppilaitos? Tämä oli selvästi vaikein kysymys opiskelijoille, ja kysymyksen asettelu olisi ehkä voinut olla selkeämpi. Kysymystä koetettiin suullisesti avata, mutta siitä huolimatta vastauksia tuli vain kaksi. Niissä viitattiin Ravintola Nollaan, jonne olimme luokan kanssa tehneet tutustumiskäynnin kuukautta ennen kyselyä. Vastaukset olivat: Nolla on huono esimerkki. Jos yritys tarvitsee yhtä paljon pinta-alaa "vastuullisten toimintojen" luomiseen, kuin sali ja keittiö yhteensä, on sen toteuttaminen yleisesti mahdotonta, jokainen voi toki ottaa sieltä itselleen sopivia kohtia, joita voi soveltaa.

Olen kuitenkin tyytyväinen, että sain joitakin vastauksia opiskelijoilta ja tulen hyödyntämään näitä tutkinnon osan toteutuksen suunnittelussa. Ahlmanilla kerätään palautetta opiskelijoilta myös opintojen aikana ja niiden jälkeen, joten myös jatkossa tulen huomioimaan palautteesta saadut kehitysehdotukset opintojakson toteutuksesta ja sisällöstä. Kuvassa 3 kuvakaappaus Padlet-sovelluksesta käytössä.



KUVA 3. Tavoitekarttoitus opiskelijoille

### 5.3 Yhteenveto

Suomen ympäristöopisto Sykli toteaa, että ammatillisella koulutuksella on suuri merkitys sekä uusien työntekijöiden kasvattajana että elinikäisen oppimisen mahdollistajana. Sen tehtävänä on vastata työelämän muuttuviin osaamistarpeisiin, mutta myös kehittää työelämää. (Sykli n.d.) Ahlmanin uusi tutkinnon osa vastuullisuudesta tulee vastaamaan näihin muuttuviin osaamistarpeisiin, ja tämän avulla tullaan kehittämään työelämää. Uuden tutkinnon osan opetuksessa tullaan myös tekemään yhteistyötä Syklin kanssa. Heidän laatimat Ammatillaisen kädenjälki™- verkkokurssit voidaan integroida osaksi Ahlmanin opetusta.

Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää ravintola-alan työntekijöiden kiinnostusta osallistua paikallisesti tarjottavien tutkinnonosien suorittamiseen, miten ammatillinen koulutus tällä hetkellä vastaa ravintola-alan tarpeita ja miten vastuullisuus tällä hetkellä yrityksissä näkyy. Tavoitekartoituksen tavoitteena oli saada opiskelijoiden ääni kuuluviin uutta tutkinnon osaa suunniteltaessa. Molemmat menetelmät sopivat hyvin työn tekemiseen, ja lopputulosta voidaan pitää hyvänä. Tutkimustuloksista kävi ilmi, että ammatillisen koulutuksen viime vuosien muutokset jakavat alan työntekijöiden mielipiteet. Toisten mielestä alaa on hyvä oppia ja opiskella työelämässä, toiset taas kaipasivat oppilaitokselle vahvempaa roolia opetuksessa. Ammatillisen koulutuksen viime vuosien suuret rahoitusleikkaukset näkyvät varmasti siinä, että opiskelijoiden valmiudet siirtyä työelämään ovat osin heikentyneet ja opiskelijoiden taso vaihtelee suuresti. Näkisin, että koulutuksella tulisi olla enemmän resursseja, jotta kaikki opiskelijat saisivat rauhassa oppia alan perusteet koulussa ennen työpaikoille siirtymistä. Myös erityisen tuen opiskelijat tulisi pystyä huomioimaan nykyistä paremmin. Vastauksista kävi myös ilmi, että nuoret vastaajat suhtautuivat positiivisemmin reformin tuomiin muutoksiin kuin vanhemmat.

Kestävä kehitys nähdään ravintola-alan työpaikoilla vielä melko suppeasti. Vastauksissa ei ilmennyt, että sosiaalista tai taloudellista vastuuta pidettäisiin osana kestävästä kehitystä. Opiskelijat sen sijaan huomioivat vastauksissaan myös nämä, joten heillä vaikutti olevan laajempi näkemys asiasta kuin alalla jo

toimivilla. Tähän saattaa vaikuttaa se, että haastattelu tilanteena on toisenlainen kuin luokassa tehty yhteinen ideointi. Haastattelussa on vähemmän aikaa pohtia asiaa monesta näkökulmasta; helpommin mieleen tulevat käytännössä näkyvät ja toteutuvat asiat, kuten jätteiden lajittelu. Vastauksien perusteella voi päätellä, että vastuullisuusosaamista on hyvä viedä lisää työpaikoille. On tärkeä saada alan toimijat ymmärtämään vastuullisuus laajemmin. Myös ympäristöjohtamista ja ympäristöjärjestelmiä pitäisi jalkauttaa entistä laajemmin alan yrityksiin. Etenkään pienissä alan yrityksissä ei käytetä vielä minkäänlaisia ympäristöohjelmia tai mittareita vastuullisuuden saralla. Ympäristöjohtamisen avulla vastuullisuuteen liittyvät asiat voitaisiin ottaa järjestelmällisesti huomioon kaikessa toiminnassa.

Vastuullisuuteen painottuvalle, paikallisesti tarjottavalle tutkinnon osalle on tämän tutkimuksen mukaan tarvetta. Tämä tulos tuo vahvistuksen sille, että Ahlmanilla aletaan syksyllä 2020 markkinoida paikallisesti tarjottavaa tutkinnon osaa vastuullisuudesta. Vastuullisuus on asia, jota ei enää millään alalla voida sivuuttaa ja tulevaisuudessa sen rooli tulee olemaan entistä tärkeämpi. Ravintola-alalla vastuullisuudesta puhuttaessa tarkoitetaan ruuan tuotannon, kuljetuksen, varastoinnin, jalostuksen, valmistamisen ja koulutuksen muodostamaa kokonaisuutta. Jokaisella alan työntekijällä on mahdollisuus vaikuttaa yhteen tai useampaan osa-alueeseen ja siitä syystä vastuullisuusosaaminen voidaan nähdä tärkeänä osana jokaisen alalla työskentelevän ammattitaitoa.

Ammatillisessa koulutuksessa vastuullisuutta on sisällytetty pakollisten tutkinnon osien sisältöihin. Ne ovat kuitenkin verrattain pieniä osia vastuullisuuden kokonaisuudesta. Koulutuksella on suuri rooli tulevaisuuden osaajien luomisessa. Toiminnallisen kestävän kehityksen osaaminen on myös AMKEN uutisen mukaan parempaa kuin tiedollisen. Tietopuolella erityisesti ekologisen kestävyuden osaaminen on heikkoa (AMKE 2017). Tässä työssä tehty tutkimus puolsi tätä näkemystä vahvasti.

Aiempien, ravintolan vastuullisuutta käsittelevien tutkimusten tulokset ovat linjassa tästä työstä saatujen tulosten kanssa. Vastuullisuus nähdään

tulevaisuuden trendinä, ellei peräti toiminnan perusedellytyksenä. Kespro on julkaissut vuonna 2019 tutkimuksen Ulkona syömisen tulevaisuus: kokonaisvaltainen vastuullisuus. Tutkimuksen mukaan vastuullisuus trendinä on viime vuosina ollut nousussa, ja nykyään se näkyy entistä laajemmin tuotantoketjun vastuullisuudesta ravintolatyöntekijöiden hyvinvointiin. Vastuullisuus alkaa tutkimuksen mukaan olla alalla perusedellytys, mutta käytännön vastuullisuustekoja voi ja pitää tietysti vielä kehittää jatkuvasti. Tulevaisuuden kuluttajalle vastuullisuus, sekä sen puute, on yhä läpinäkyvämpää. Kuluttajat odottavat, että ravintolalla on halu ja kyky toteuttaa vastuullisuutta toiminnassaan sekä auttaa asiakkaita kestävien valintojen tekemisessä. Vastuullisuus on vakiintumassa alan perusedellytykseksi. Vastuullisuutta toteutetaan jatkossa yhä vahvemmin, mutta siitä ei välttämättä muodostu asiakkaan silmissä erottautumisen keinoa: se on osa-alue, jonka on oltava kunnossa. Erottautukseen vastuullisuudella on se vietävä äärimmäisyyksiin esimerkiksi uusien hävikkiravintoloiden tapaan (Kespro 2019).

Vuonna 2016 julkaistussa Eija Kemppisen kandidaatintutkielmassa on päästy hyvin saman suuntaisiin tuloksiin. Hän havaitsi tutkimuksessaan, että yritysvastuun merkitys on kasvanut ravintola-alalla. Kemppinen tosin havaitsi, että ravintoloissa kiinnitetään huomiota yritysvastuun kaikkiin osa-alueisiin, niin sosiaaliseen, ekologiseen kuin taloudelliseenkin, vaikka tässä työssä tehty tutkimus osoitti, että vastuullisuus nähdään vielä alalla melko yksipuoleisesti. Ympäristöön ja henkilöstöön liittyvät yritysvastuun toimet nousivat Kemppisen työssä erityisesti esille. Yritysvastuuseen suhtaudutaan alalla positiivisesti ja se nähdään yrityksen toiminnalle hyödylliseksi. Alalla uskotaan, että lähi- ja luomutuotteiden merkitys kasvaa ja tulevaisuudessa ravintoloilta edellytetään näiden tuotteiden käyttöä sekä tarkkaa tietämystä raaka-aineiden alkuperästä (Kemppinen 2016) Vastuullisuusosaaminen on siis yhä tärkeämpi osa ruokapalvelun ammattilaisen ammattitaitoa tulevaisuudessa. Tuotteiden alkuperän tunnistamisen osaamista vaaditaan jo ravintola- ja catering-alan ammatillisen perustutkinnon pakollisissa tutkinnon osissa.

## 6 POHDINTAA

Tämän opinnäytetyön tekeminen on ollut tekijälle mieluinen ja työelämälähtöinen prosessi. Työn tarkoituksena oli luoda Ahlmanin ammattiopiston ravintola- ja cateringalan opetuksen käyttöön paikallisesti tarjottavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit. Tavoitteena oli tätä kautta saada lisättyä opiskelijamäärää, mutta siinä onnistuminen selviää vasta keväällä 2021. Tutkimuksen tavoitteena oli saada selville, onko ravintola-alalla tarvetta ja kiinnostusta koulutukselle vastuullisuudesta. Haastatteluista ja tavoitekartoituksesta saadut tulokset vahvistavat, että sekä tarvetta että kiinnostusta vastuullisuusosaamisen lisäämiseen on. Tämä oli tärkeä tieto, sillä paikallisesti tarjottavan tutkinnon osan tulee vastata työelämän tarpeita. Työssä kehitetty tutkinnon osa tullaan täten ottamaan osaksi Ahlmanin opetustarjontaa lukuvuoden 2020–2021 aikana. Sitä tullaan markkinoimaan yksittäisenä tutkinnon osana lisäosaamista hakeville alan työntekijöille ja valinnaisena tutkinnon osana Ahlmanilla koko perustutkintoa suorittaville opiskelijoille. Työlle asetettu tarkoitus tulee täten täyttymään, vaikka tarkempia tietoja opiskelijamäärästä ei työn loppuvaiheessa vielä ollut. Tämän työn tekemisen yhteydessä tekijä on myös tehnyt opetushallitukselle aloitteen valtakunnallisten tutkinnon perusteiden muuttamisesta. Asia eteni työelämätoimikunnan käsittelyyn ja toimikunta puolsi aloitetta yksimieliseksi. Nähtiin, että koulutus olisi alalle vetovoimatekijä, sillä vastuullisuusosaaminen laajalti ravintola-alan yrityksistä vielä puuttuu. Vastuullisuus tulee varmasti olemaan tärkeä osa tulevaisuuden ammatillista koulutusta ja sen lisääminen valtakunnallisiin tutkinnon perusteisiin omaksi kokonaisuudekseen olisi hieno asia. Nähtäväksi jää meneekö aloite opetushallituksessa läpi, mutta ainakin Ahlmanilla vastuullisuusosaamiseen aletaan strategian mukaisesti panostaa tulevaisuudessa entistä enemmän.

Teoreettisina lähtökohtina tässä työssä ovat olleet sekä osaaminen ja sen kehittäminen, että vastuullisuuden eri osa-alueet. Näiden osa-alueiden ympärille oli rakennettu myös tutkimuskysymykset. Eettisestä näkökulmasta tutkimusta voidaan pitää luotettavana; sisällön analyysi on tehty huolellisesti ja analyysissä

on käytetty koko kerättyä aineistoa. Sisältö alkoi myös saturoitua tutkimuksen loppuvaiheessa; tämäkin tukee tutkimuksen luotettavuutta. Samasta aineistosta voisi löytyä useita eri tuloksia, mutta tässä työssä keskityttiin hakemaan vastauksia induktiivisen sisällön analyysin avulla nimenomaan ammatillisen koulutuksen ja työelämän yhteistyöhön sekä vastuullisuuteen liittyviin kysymyksiin. Eettisyyteen kiinnitettiin huomiota tutkimuksen jokaisessa vaiheessa. Tutkimukseen osallistuminen oli vapaaehtoista, haastateltaville kerrottiin mihin aineistoa tullaan käyttämään eikä mitään yksilöiviä tietoja kerätty haastateltavista. Myös puheen nauhoittamiseen kysyttiin lupa kaikilta osallistuneilta. Nauhoitteet on poistettu työn valmistumisen jälkeen.

Jatkotutkimuksena vastuullisuuden tilaa olisi mielenkiintoista selvittää syvällisemmin eri kokoiset ravintolat huomioiden. Myös ympäristöjohtamisen käyttöä ravintola-alalla olisi mielenkiintoista tutkia. Tässä tutkimuksessa kukaan vastaajista ei maininnut sanaa johtaminen vastuullisuudesta puhuttaessa, vaikka vastuullisuus on liiketoiminnan kannalta yhä merkityksellisempää. Etenkin alan pienet organisaatiot tuntuvat olevan edelleen lapsen kengissä kestävän kehityksen kokonaisvaltaisessa huomioimisessa. Käytännön työssä vastuullisuus ajatellaan edelleen kovin suppeasti mutta kuitenkin konkreettiseksi, päivittäisiksi teoiksi työpaikalla.

Haastatteluissa selvisi, että osatutkinnon suorittaminen ei ole ravintola-alalla yleisesti vielä tunnettu. Tämä tullaan ottamaan huomioon tutkinnon osan markkinoinnissa, sillä tutkinnon osan voi suorittaa halutessaan omalla työpaikalla oppisopimusta hyödyntäen. Yleisesti tuntuu olevan vielä tietämättömyyttä siitä, ettei tutkintoa enää tarvitse suorittaa kokonaan vaan on todella mahdollista valita yksi tai useampi tutkinnon osa, joilla voi syventää ammatillista osaamistaan ja täydentää aiemmin suoritettua tutkintoaan.

Tämän työn tekeminen herätti tekijän mielenkiinnon vastuullisuuteen liittyvissä kysymyksissä ja antoi paljon uusia näkemyksiä ravintola-alan kestävään kehitykseen. Työssä laadittuja tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksia sekä arviointikriteereitä tullaan myös hyödyntämään heti, kun tutkinnon osan



suorittaminen alkaa. Ahlmanin yhteistyö Ympäristöopisto Syklin kanssa sai alkunsa myös tämän työn ohessa.

Toisaalta työtä tehdessä heräsi myös huoli siitä, kuinka suppeasti vastuullisuus vielä nähdään. Työn tekemisen aikana ala ja koko yhteiskunta koki koronakriisin myötä suuria muutoksia, mutta usko tulevaisuuteen on kuitenkin säilynyt ja koronakriisi on omalta osaltaan jopa lisännyt vastuullisuuden merkitystä niin kansalaisten kuin päättäjienkin mielissä. Monien yritysten ja Suomen hallituksen toimet koronan vaikutusten ehkäisemiseksi korostavat yritysvastuun perusajatusta siitä, että liiketoiminnan tarkoitus ei ole pelkästään voiton tuottaminen, vaan myös ympäröivän yhteiskunnan pysyvyyden ja hyvinvoinnin tukeminen. Yritys ei voi hyvin, jos sen asiakkaat, työntekijät, kumppanit ja näiden sidosryhmät eivät voi Suomessa ja maailmalla hyvin.

## LÄHTEET

Aaltola, J. & Valli, R. 2010. Ikkunoita tutkimusmetodeihin: 1, Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. 3. uud. ja täyd. p. Jyväskylä: PS-Kustannus.

Ahlman. 2019. Osatutkinnon suorittaminen. Luettu 25.12.2019.  
<https://ahlman.fi/opiskelu/osatutkinnot/>

Ahlman. 2020. Strategia ja arvot. Luettu 15.8.2020.  
<https://ahlman.fi/ahlman/toiminta/visio-ja-strategia/>

Amke, ammattiosaamisen kehittämissyhdystys. 8.12.2017. Kestävä kehitys osana ammatillisuutta. Luettu 8.6.2020.  
<https://www.amke.fi/ajankohtaista/uutiset/uutinen/kestava-kehitys-osana-ammattilaisuutta-vastuullisuusosaaminen-koulutusreformissa.html>

Ammatillinen koulutus. Luettu 24.12.2019. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/ammattillinen-koulutus>

Arolaakso, A. 2016. Vastuullisuus kilpailuvaltioksi. Aromi 07/2016. Luettu 12.2.2020. <https://aromilehti.fi/artikkelit/vastuullisuus-kilpailuvaltioksi/>

Beattie, A. 2019. The 3 Pillars of Corporate Sustainability. Luettu 12.2.2020.  
<https://www.investopedia.com/articles/investing/100515/three-pillars-corporate-sustainability.asp>

Boahin, P., Eggink, J. & Hofman, A. 2014. Competency-based Training in International Perspective: Comparing the Implementation Processes towards the Achievement of Employability. Journal of Curriculum Studies

Caverion. N.d. Ympäristöjohtamisella vastuullisempaa liiketoimintaa. Luettu 5.6.2020.  
<https://www.caverion.fi/palvelut/kiinteistojohtaminen/ymparistojohtaminen>

Clarke, L & Winch, C. 2006. A European Skills Framework? - But What Are Skills? Anglo – Saxon versus German concepts. Journal of Education and Work 19 (3), 255, 269

Courtneil, J. 2019. Economic Sustainability For Success: What It Is And How To Implement It. Luettu 20.4.2020. <https://www.process.st/economic-sustainability/#what-is-economic-sustainability>

Economic sustainability. N.d. Luettu 12.2.2020.  
<https://www.process.st/economic-sustainability/#what-is-economic-sustainability>

Ekokompassi. N.d. Taloudellinen, sosiaalinen ja ympäristövastuu. Luettu 4.6.2020. <https://ekokompassi.fi/yrittysvastuu/>

Elinkeinoelämän keskusliitto. N.d. Vastuullisuus liiketoiminnan ytimessä. Luettu 7.2.2020. <https://ek.fi/mita-teemme/energia-liikenne-ja-ymparisto/vastuullisuus/>.

ePerusteet. 2018. Ravintola- ja cateringalan perustutkinto. Luettu 25.12.2019. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tiedot>

Finlex. 2018. Opetus- ja kulttuuriministeriön asetus. Luettu 25.12.2019. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2018/20181086>

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 1993. Teemahaastattelu. Helsinki: Yliopistopaino.

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2008. Tutkimushaastattelu: Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Gaudeamus Helsinki University Press.

Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. & Sinivuori, E. 2009. Tutki ja kirjoita. 15. uud. p. Helsinki: Tammi.

Investopedia. N.d. Three pillars of corporate sustainability. Luettu 12.2.2020. <https://www.investopedia.com/articles/investing/100515/three-pillars-corporate-sustainability.asp>

Juutinen, S. 2016. Strategisen yritys vastuun käsikirja. Helsinki: Talentum pro.

Järvinen, T. & Witting, A. 2019. Kestävän gastronomian vastuullisuusympyrä. Aromi 09/2019.

Kemppinen, E. 2016. Yritysvastuu ja siitä viestiminen ravintola-alalla. Lappeenrannan teknillinen yliopisto. Kandidaatin tutkielma.

Kespro. 2019. Ulkona syömisen tulevaisuus: kokonaisvaltainen vastuullisuus. Luettu 15.8.2020. <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/ulkona-syomisen-tulevaisuus-kokonaisvaltainen-vastuullisuus>

Koipijärvi, T. & Kuvaja, S. 2017. Yritysvastuu. Johtamisen uusi normaali. Viro: Printon.

Kokkonen, M. Opetusneuvos. 2019. Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnonosa. Sähköpostiviesti. Luettu 11.11.2019.

Kukkonen, H. & Raudasoja, A. (toim.) 2018. Osaaminen esiin - ammatillisen koulutuksen reformi ja osaamisperusteisuus.

Laaksonen, T., Lakanmaa, R-L., Teuri R. N.d. Sotenavi. Osaaminen tulevaisuuden tarpeisiin. Luettu 25.12.2019. <https://sotenavigaattori.fi/osaaminen-tulevaisuuden-tarpeisiin/>

Laine, A., Salervo, P., Sivén, T. & Välimäki, P. 2012. Opi ammattiin. 4. uud. p. Helsinki: Sanoma Pro.

Liappis, H., Pentikäinen, M., & Vanhala, A. 2019. Menesty yritysvastuulla: käsikirja kokonaisuuteen. Helsinki: Edita.

MaRa ry. Alan taloudellinen jalanjälki. N.d. Luettu 4.6.2020.  
<https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/alan-taloudellinen-jalanjalki.html>

MaRa ry. Matkailu- ja ravintolapalvelut. N.d. Luettu 25.12.2019.  
<https://www.mara.fi/toimiala/tilastot.html>

Mäkinen, M. & Annala, J. 2010. Osaamisperustaisen opetussuunnitelman monet merkitykset korkeakoulutuksessa. Kasvatus & Aika 4 (4)

Niskala, M., Pajunen, T. & Tarna-Mani, K. 2019. Yritysvastuu. Raportointi- ja laskentaperiaatteet. Viro: Printon Trukikoda as.

Opetushallitus. N.d. a. Ammatillinen koulutus. Luettu 25.12.2019.  
<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/ammattillinen-koulutus>

Opetushallitus. N.d. b. Ammatillisen tutkinnon rakenne. Luettu 25.12.2019.  
<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tutkintorakenne>

Opetushallitus. N.d. c. Uudistettavat tutkinnon perusteet. Luettu 25.12.2019.  
<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/uudistettavat-tutkinnon-perusteet>

Opetushallitus. N.d. d. Henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS). Luettu 25.12.2019 <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/henkilokohtaistaminen>

Opetushallitus. N.d. e. Osaamisen arviointi ammatillisessa koulutuksessa. Luettu 3.6.2020. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/osaamisen-arviointi-ammattillisessa-koulutuksessa>

Opetushallitus 2020. Tulevaisuuden kokki on yrittäjähenkilö moniosaaja. Luettu 10.9.2020. <https://www.oph.fi/fi/uutiset/2020/tulevaisuuden-kokki-yrittajahenkilö-moniosaaja>

Opetushallitus. 2019. Tulevaisuuden osaamistarpeita arvioitu aloittain. Luettu 20.4.2020. <https://www.oph.fi/fi/uutiset/2019/tulevaisuuden-osaamistarpeita-arvioitu-aloittain>

Opetus- ja kulttuuriministeriö. 2017. Ehdotus valtioneuvoston asetukseksi ammatillisesta koulutuksesta. Luettu 25.12.2019.  
<https://minedu.fi/documents/1410845/3863837/Ammattillinen+koulutus+-+muistio+5-10-2017/b636af15-774f-4069-970e-757eedb921f3/Ammattillinen+koulutus+-+muistio+5-10-2017.pdf>

Oppisopimuskoulutus. N.d. Luettu 25.12.2019.  
<https://www.oppisopimus.fi/opiskelijalle/oppisopimuskoulutus/>

Patarumpu. 2018. Vastuullisuuden teema (3/5): Vastuullisuus ravintola-alalla, onko sitä? Luettu 21.4.2020.  
<http://patarumpu.blogspot.com/2018/03/vastuullisuuden-teema-35-vastuullisuus.html>

Peltonen, J. 2020. Vastuullisuustyö on muutosjohtamista. Aromi 02/2020. 76–78.

Pohjola, T. 2003. Johda ympäristöasioita tehokkaasti. Ympäristöosaaminen menestystekijänä. Jyväskylä: Gummerus.

Pro Luomu. 2019. Ammattikeittiöiden luomun käyttöselvitys. Luettu 20.4.2020. <https://proluomu.fi/material/materiaalit/tutkimukset/>

Pusa, M-L. 2017. Maahanmuuttajien osaamisen tunnistaminen. Luento 29.3.2017. Tallenne katsottu 25.12.2019.

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto.N.d. Luettu 25.12.2019. <https://eperusteet.opintopolku.fi/eperusteet-service/api/dokumentit/6350884>

Rohweder, L. 2004 Yritysvastuu: kestävä kehitystä organisaatiossa. Porvoo: WSOY.

Ruokatieto. N.d. Taloudellinen vastuu. Luettu 12.2.2020. <https://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/ruokaketjun-vastuullisuus/taloudellinen-vastuu>

Sarkkinen, S. (toim.) 2006. Ympäristövastuu työpaikalla. Helsinki: Edita.

Sitra. N.d. Megatrendit. Luettu 20.4.2020. <https://www.sitra.fi/aiheet/megatrendit/>

Sivistystoimen työkalupakki palvelumuotoiluun. N.d. Luettu 20.4.2020. <https://docplayer.fi/3974767-Tyokalupakki-palvelumuotoiluun.html>

Sykli, Suomen ympäristöopisto. 2020. Ammatillaisen kädenjälki. Luettu 5.6.2020. Verkkokurssi: Johdanto kestävään kehitykseen.

Sykli, Suomen ympäristöopisto. N.d. Kestävä osaamista, tulevaisuuden tekijöitä. Luettu 8.6.2020. <https://www.kadenjalki.fi/oppilaitokselle/>

Tampereen ammattikorkeakoulun julkaisuja, Sarja A. 2018. Tutkimuksia 23. Tampere: Tampereen ammattikorkeakoulu (TAMK).

Tekoihin.fi. N.d. Mitä on osaaminen? N.d. Luettu 25.12.2019. <https://www.tekoihin.fi/mita-on-osaaminen/>

Tietoarkisto. N.d. Kvalitatiivisen datatiedoston käsittely. Luettu 6.6.2020. <https://www.fsd.tuni.fi/aineistonhallinta/fi/kvalitatiivisen-datan-kasittely.html>

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

Tutkintojen perusteet. N.d. Luettu 25.12.2019. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tutkintojen-perusteet>

Tynkkynen, O. & Berninger, K. 2017. Nettoposiivisuus. Menestyvän ja vastuullisen liiketoiminnan uusi taso. Helsinki: Alma Talent.

Univaasa. 2018. Tavoitekartoitus. Luettu 12.2.2020.

[https://www.univaasa.fi/fi/sites/digi-action/tyopajat/testi/1-ideointimenetelmat/1-1-edellytysten\\_luonti/1-1-1-2\\_tavoitekartoitus/](https://www.univaasa.fi/fi/sites/digi-action/tyopajat/testi/1-ideointimenetelmat/1-1-edellytysten_luonti/1-1-1-2_tavoitekartoitus/)

Valli, R. & Aaltola, J. 2018. Ikkunoita tutkimusmetodeihin: 2, Näkökulmia aloittelevalle tutkijalle tutkimuksen teoreettisiin lähtökohtiin ja analyysimenetelmiin. 5., uudistettu ja täydennetty painos. Jyväskylä: PS-kustannus.

Witting, A. & Järvinen, T. 2019. Kestävän gastronomian vastuullisuusympyrä. Aromi 09/2019. 64-65.

YK. 2014. YK 2014. Making Global Goals Local Business. Luettu 20.4.2020.

<https://www.unglobalcompact.org/library/831>

Yle. 2019. Nuoret kaikkoavat ravintola-alalta – kokkikato vaivaa ympäri maan.

Luettu 25.12.2019. <https://yle.fi/uutiset/3-10757098>

Ympäristöhallinnon yhteinen verkkopalvelu. N.d. Ympäristöjärjestelmät ja

johtaminen. Luettu 4.6.2020. [https://www.ymparisto.fi/fi-FI/Kulutus\\_ja\\_tuotanto/Ymparistojarjestelmat\\_ja\\_johtaminen](https://www.ymparisto.fi/fi-FI/Kulutus_ja_tuotanto/Ymparistojarjestelmat_ja_johtaminen)

**LIITTEET**

1(1)

**Liite 1. Kyselylomake**KYSELY RAVINTOLA-ALAN TYÖNTEKIJÖILLE

1. MILLAISENA NÄET RAVINTOLA-ALAN TULEVAISUUDEN?

2. MITEN AMMATILLINEN KOULUTUS TÄLLÄ HETKELLÄ  
PALVELEE ALAA?

3. MITKÄ OVAT MIELESTÄSI ALAN AMMATILLISEN  
KOULUTUKSEN KEHITTÄMISTARPEET  
LÄHITULEVAISUUDESSA?

4. MITEN RAVINTOLASSANNE ON TÄLLÄ HETKELLÄ  
HUOMIOITU VASTUULLISUUS/ KESTÄVÄ KEHITYS?

5. NÄETKÖ, ETTÄ ALAN TYÖNTEKIJÖILLÄ OLISI  
KIINNOSTUSTA OSALLISTUA n.4 KK MITTAISEEN  
(TYÖN OHESSA SUORITETTAVAAN) KOULUTUKSEEN  
"VASTUULLISUUS RAVINTOLATYÖSSÄ"?

## **Vastuullisuus ravintola-alalla 15 OSP**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija tai tutkinnon osan suorittaja osaa

- kehittää ja arvioida omaa vastuullisuusosaamistaan
- arvioida alan ympäristövaikutuksia ja laatia kestävän kehityksen mukaisen itsearviointiraportin nykytilanteesta
- yhdessä kohteen toimijoiden kanssa valita keskeiset kehittämiskohteet
- yhdessä kohteen toimijoiden kanssa laatia tai päivittää kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintaohjelmaa
- laatia ohjeistuksia ja ohjata vastuulliseen ja kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan
- tunnistaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden käsitteitä

### **Opiskelija kehittää ja arvioi omaa vastuullisuusosaamistaan.**

Opiskelija

Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi omaa vastuullisuusosaamistaan</li> <li>• kehittää osaamistaan ja työtapojaan vastuullisuuden huomioiden</li> <li>• laatii itselleen yksilöllisen kehityssuunnitelman</li> <li>• sopeutuu muutoksiin ja työskentelee ravintola-alan työtehtävissä vastuullisuuden periaatteiden mukaisesti</li> <li>• kehittää työympäristönsä vastuullisuutta yhdessä muiden kanssa</li> <li>• toimii luontevasti osana tiimiä ja sopeutuu työyhteisöön</li> </ul>
Tyydyttävä 2	
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi realistisesti vastuullisuusosaamistaan sekä perustelee arviotaan</li> <li>• kehittää aktiivisesti osaamistaan ja työtapojaan vastuullisuuden huomioiden</li> <li>• laatii itselleen yksilöllisen kehityssuunnitelman niin, että se tukee kasvua alan vastuullisuusosaajaksi</li> <li>• sopeutuu nopeasti muutoksiin ja työskentelee pitkäjänteisesti ravintola-alan työtehtävissä vastuullisuuden eri osa-alueet huomioiden</li> <li>• tukee yhdessä muiden kanssa työympäristön kehittymistä vastuullisemmaksi</li> <li>• toimii aktiivisesti osana tiimiä ja sopeutuu hyvin työyhteisöön</li> </ul>



Hyvä 4

Kiitettävä 5

- arvioi realistisesti vastuullisuusosaamistaan eri osa-alueilla sekä perustelee arviotaan ja määrittelee kehittämistarpeitaan
- kehittää aktiivisesti osaamistaan ja työtapojaan haastavat vastuullisuuskysymykset huomioiden
- uudistaa aktiivisesti omaa osaamistaan niin, että se tukee kasvua alan vastuullisuusnäkökulmat huomioivaksi työntekijäksi
- ennakoi muutoksia, jotta voi helpommin sopeutua niihin ja työskentelee pitkäjänteisesti ravintola-alan työtehtävissä vastuullisuuden eri osa-alueet huomioiden
- arvioi työympäristöään ja antaa siihen kehitysehdotuksia ja palautetta vastuullisuuden parantamiseksi
- toimii ammattilaisena tiimissä ja jakaa aktiivisesti osaamistaan muille.

### **Opiskelija laatii kestävän kehityksen toimintaohjelman sekä tiedotus- ja ohjeistusmateriaalin.**

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- tekee ohjattuna tutulle kohteelle katselmuksen ja avustaa ympäristövaikutusten arvioinnissa ja raportoinnissa
- noudattaa työaikoja ja toimii ohjattuna työohjeiden mukaisesti
- arvioi toimintaa ja ottaa vastaan palautetta omasta toiminnastaan.
- laatii ohjeistuksia tutulle kohteelle annettujen ohjeiden mukaisesti ja käyttää niitä eri tilaisuuksissa

Tyydyttävä 2

Hyvä 3

- tekee ohjattuna tutulle kohteelle katselmuksen ja avustaa ympäristövaikutusten arvioinnissa ja raportoinnissa
- noudattaa työaikoja ja toimii ohjattuna työohjeiden mukaisesti
- arvioi toimintaa ja ottaa vastaan palautetta omasta toiminnastaan
- laatii ohjeistuksia tutulle kohteelle annettujen ohjeiden mukaisesti ja osallistuu neuvontaan

Hyvä 4

Kiitettävä 5

- tekee ohjattuna tutulle kohteelle katselmuksen ja avustaa ympäristövaikutusten arvioinnissa ja raportoinnissa
- noudattaa työaikoja ja toimii ohjattuna työohjeiden mukaisesti
- arvioi toimintaa ja ottaa vastaan palautetta omasta toiminnastaan
- laatii ohjeistuksia esilaisille kohteille annettujen ohjeiden mukaisesti ja osallistuu aktiivisena jäsenenä neuvontaan

### Opiskelija tunnistaa kestäväen kehityksen ja vastuullisuuden käsitteitä.

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- tunnistaa kestäväen kehityksen periaatteita tutussa kohteessa
- tunnistaa vastuullisuuden eri osa-alueet tutussa kohteessa

Tyydyttävä 2

Hyvä 3

- tunnistaa kestäväen kehityksen periaatteita tutuissa kohteissa ja vertailee tietoja
- tunnistaa vastuullisuuden eri osa-alueet tutuissa kohteissa ja ymmärtää niiden merkityksen

Hyvä 4

Kiitettävä 5

- tunnistaa kestäväen kehityksen periaatteita erilaisissa kohteissa ja vertailee tietoa
- tunnistaa vastuullisuuden eri osa-alueet erilaisissa kohteissa ja vertailee tietoja

### Opiskelija huomii laatuvaatimukset.

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- havaitsee poikkeamia
- selviytyy tavallisimmista ongelmatilanteista oppimateriaaleja ja ohjekirjoja hyödyntäen
- asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulun realistiseksi ja toteuttamiskelpoiseksi huomioiden korkeat laatuvaatimukset
- toimii yrityksen tai organisaation laatu- ja kestäväen kehityksen tavoitteiden mukaisesti

## Tyydyttävä 2

- neuvottelee ja etsii ratkaisuja poikkeamille
- selviytyy itsenäisesti ongelmatilanteista
- asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä ja aikataulun realistiseksi ja toteuttamiskelpoiseksi muuttuvissa olosuhteissa huomioiden korkeat laatuvaatimukset
- toimii aktiivisesti yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti ja havaitsee kehittämiskohteita

## Hyvä 4

- neuvottelee ja etsii ratkaisuja poikkeamille sekä korjaa toimintaa sovittujen ratkaisujen mukaan
- selviytyy itsenäisesti ongelmatilanteista ja pystyy perustelemaan valintansa
- asettaa tavoitteensa ja suunnittelee oman työnsä itsenäisesti ja aikataulun realistiseksi ja vaiheiltaan toteuttamiskelpoiseksi muuttuvissa olosuhteissa huomioiden korkeat laatuvaatimukset ja kykenee tarvittaessa muuttamaan suunnitelmaa
- toimii sitoutuneesti yrityksen tai organisaation laatu- ja kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti sekä kehittää toimintamalleja näiden tavoitteiden aikaansaamiseksi.

**Opiskelija toimii alan verkostoissa ja laatii kestävän kehityksen toimintaohjelman.**

## Opiskelija

- tuntee toimialan keskeiset kansalliset verkostot ja tutustuu alansa toimijoihin
- avustaa tutun kohteen kestävän kehityksen toimintaohjelman laatimisessa
- tekee ohjattuna esityksen kehittämiskohteista
- avustaa tutun kohteen tulosten kirjaamisessa kestävän kehityksen toimintaohjelmaan

## Tyydyttävä 2

- tuntee toimialan keskeiset kansalliset ja kansainväliset verkostot ja tutustuu alansa toimijoihin
- avustaa kestävän kehityksen toimintaohjelman laatimisessa
- tekee esityksiä kehittämiskohteista

## Hyvä 3

- osallistuu tutun kohteen kestävän kehityksen toimintaohjelman laatimiseen tai päivittämiseen

Hyvä 4

Kiitettävä 5

- tuntee toimialan keskeiset kansalliset ja kansainväliset verkostot ja osaa hyödyntää verkostoja työssään
- laatii kestävän kehityksen toimintaohjelman
- tekee esityksen keskeisistä kehittämiskohteista
- osallistuu aktiivisena jäsenenä kohteen kestävän kehityksen toimintaohjelman laatimiseen tai päivittämiseen

Opiskelija tai tutkinnon osan suorittaja osoittaa osaamisensa näytössä osallistumalla kestävän kehityksen toimintaohjelman laatimiseen tai päivittämiseen valitussa kohteessa. Hän osoittaa ammattitaitonsa myös tiedotus- ja ohjeistusmateriaalin laadinnassa sovitulle kohteelle. Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Näyttöä voidaan jatkaa toisessa työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä näytössä kattavasti osoittaa, sitä täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin

**SISÄLLÖN ANALYYSI**

1. **MILLAISENA NÄET RAVINTOLA-ALAN TULEVAISUUDEN?**
2. **MITEN AMMATILLINEN KOULUTUS TÄLLÄ HETKELLÄ PALVELEE ALAA?**
3. **MITKÄ OVAT MIELESTÄSI ALAN AMMATILLISEN KOULUTUKSEN KEHITTÄMISTARPEET LÄHITULEVAISUUDESSA?**
4. **MITEN RAVINTOLASSANNE ON TÄLLÄ HETKELLÄ HUOMIOITU VASTUULLISUUS / KESTÄVÄ KEHITYS?**
5. **NÄETKÖ, ETTÄ ALAN TYÖNTEKIJÖILLÄ OLISI KIINNOSTUSTA OSALLISTUA N. 4 KK MITTAISEEN (TYÖN OHESSA SUORITETTAVAAN) KOULUTUKSEEN ”VASTUULLISUUS RAVINTOLATYÖSSÄ”?**

1.	Alkuperäisilmaisu	Pelkistetty ilmaisu	Alaluokka	Yläluokka	Pääloukka
N1	Asiakkaita varmasti riittää ja uusia paikkojakin meille on avautumassa.	Asiakkaita riittää	Tulevaisuus näyttää hyvältä		
N2	Tulevaisuus riippuu monesta tekijästä, ala on raskas ja palkkaus huono.	Ala on raskas, palkka huono	Tulevaisuus näyttää epävarmalta	Tulevaisuus näyttää epävarmalta	
N3	Ratikka vaikuttaa tämän hetken tilanteeseen meillä.	Raitiovaunu vaikuttaa tulevaisuuteen	Tulevaisuus näyttää epävarmalta		
N4	Työntekijöitä alkaa olla vaikea saada. Usein pitää palkata monikulttuurista väkeä, joilla on osalla heikko kielitaito.	Työntekijöitä vaikea saada	Työvoiman saatavuus on huono	Työvoiman saatavuus on heikkoa	
N5	Ruokaa tarvitaan aina. Kasviruuan menekki kasvaa, työvoiman saatavuus on joskus huonoa.	Kasvisruoan menekki kasvaa, työvoimaa huonosti saatavilla	Työvoiman saatavuus on huono		Tulevaisuuden näkymät vaihtelevat
M1	Sanotaanko, että yksinkertaisempaan suuntaan ollaan menossa. Yksityisiä asiakkaita nykyisin enemmän, isoja firmoja vähemmän.	Yksinkertaisempaan suuntaan ollaan menossa	Tulevaisuus näyttää hyvältä	Tulevaisuus näyttää hyvältä	

M2	Meillä ei ole työvoimapula näkynyt, eikä vaihtuvuuskaan ole ollut suurta. Toki olemme aika uusi ravintola. Johtamistyyli varmaankin vaikuttaa tähän.	Työvoimapulaa ei ole, vaihtuvuus ei suurta	Työvoimaa on ollut saatavissa		
M3	Ala työllistää paljon nuoria, työ on raskasta ja moni vaihtaa myöhemmin alaa.	Alalla paljon nuoria, raskas työ ja vaihtuvuutta	Vaihtuvuus suurta työvoimassa		
M4	Haasteena on työvoiman saaminen ja alan houkuttelevuus, tämä vaikuttaa esimerkiksi tasalaatuisuuteen.	Työvoimaa saatavilla huonosti	Työvoiman saatavuus on huono		
M5	Asiakkaat arvostavat käsityötä ja laatua. Työvoimaa on vaikea saada.	Asiakkaat arvostavat laatua, työvoimaa on vaikea saada	Työvoiman saatavuus on huono		
<b>2.</b>	<b>Alkuperäisilmaisu</b>	<b>Pelkistetty ilmaisu</b>	<b>Alaluokka</b>	<b>Yläluokka</b>	<b>Pääluokka</b>
N1	Hyvä, että käytännön työtä on paljon. Teoriaa saisi olla koulussa enemmän.	Käytännön työtä on hyvä olla paljon, teoriaa saisi olla koulussa enemmän	Koulussa pitäisi opettaa enemmän		
N2	Meillä harjoittelijoiden taso on tosi vaihtelevaa.	Harjoittelijoiden taso vaihtelee	Harjoittelijoiden taso vaihtelee		
N3	On hyvä, että käytännössä tehdään paljon työtä. Mä näen että ohjaus sopii osaksi mun työtäni.	Käytännön työtä on hyvä olla paljon, ohjaus sopii omaan työhön	Työpaikalla tapahtuva oppiminen on hyvä	Nykytilanne on hyvä	
N4	Oppilaita on tosi erilaisia, samoin alan työpaikat on tosi erilaisia.	Oppilaat ja työpaikat on erilaisia	Harjoittelijoiden taso vaihtelee		

N5	Hyvä, että asiat tehdään työvaltaisesti ja on paljon harjoittelujaksoja.	Työvaltaisuus on hyvä asia	Työpaikalla tapahtuva oppiminen on hyvä		Opiskelijoiden tukeminen koulun roolia vahvistamalla
M1	Koulutus on musta mennyt heikompaan suuntaan, pukataan heti töihin eikä opeteta perusteita koulussa.	Koulutus heikentynyt, perusteet pitäisi oppia koulussa	Koulussa pitäisi opettaa enemmän	Koulun roolia pitäisi vahvistaa	
M2	Hyvä on, että koso-jaksoja on paljon. Kyllä perusteet silti pitäisi ensin koulussa oppia. Töissä on kiire, eikä niitä ehditä aina kunnolla opettaa.	Koulutussopimusjaksoja on hyvä olla paljon, perusteet tulisi oppia koulussa	Koulussa pitäisi opettaa enemmän		
M3	Hyvin musta nyt menee tämä, käytännön työtä saakin olla paljon.	Käytännön työtä on hyvä olla paljon	Työpaikalla tapahtuva oppiminen on hyvä		
M4	Osa kouluista on parempia kuin toiset, sen näkee harjoittelijoista. Liikaa ei pitäisi olla oppimista vaan työpaikoilla.	Koulujen taso vaihtelee, opetus ei pitäisi olla liian työvaltaista	Harjoittelijoiden taso vaihtelee	Eritasoiset opiskelijat	
M5	Kokonaisuus koulutuksessa on raskas, paljon sellaista mikä ei alaen suoraan liity. Kaikki ei kuitenkaan ole aina niin mustavalkoista.	Koulutuksessa paljon sellaista mitä ei tarvita	Harjoittelijoiden taso vaihtelee		
<b>3.</b>	<b>Alkuperäisilmaisu</b>	<b>Pelkistetty ilmaisu</b>	<b>Alaluokka</b>	<b>Yläluokka</b>	<b>Pääluokka</b>
N1	Työelämäyhteistyötä saisi musta parantaa vielä.	Työelämäyhteistyötä pitäisi parantaa	Työelämäyhteistyön parantaminen		
N2	Kiinnostuneet kyllä työllistyy ihan hyvin, mutta kaikki varmaan ei.	Kiinnostuneet työllistyy hyvin	Alalla on työtä tarjolla		

N3	Perusasioita pitäisi kyllä opettaa koulussa lisää.	Perusasioita pitäisi opettaa koulussa enemmän	Koulussa pitäisi opettaa perusasiat		
N4	En mä kyllä osaa tohon oikein mitään sanoa.	En osaa sanoa			
N5	Olipa vaikea, ei tule nyt tässä mitään mieleen.	En osaa sanoa			Koulun roolin vahvistaminen opetuksessa
M1	Perusasioita pitäis opettaa koulussa enemmän, töissä ei ehdi alusta alkaa opettaa kaikkea.	Perusasioita pitäisi opettaa koulussa enemmän, työpaikalla ei aikaa	Koulussa pitäisi opettaa perusasiat	Koulussa pitäisi opettaa perusasiat	
M2	Ei juuri nyt tule mitään sellaista mieleen.	En osaa sanoa			
M3	Koulussa pitäis kyllä keskittyä enemmän perusasioiden opiskeluun.	Perusasioita pitäisi opettaa koulussa enemmän	Koulussa pitäisi opettaa perusasiat		
M4	Opetus on ottanut takapakkia viime vuosina, kaipaen kyllä syvempiä opintoja alalle tulijoille. Ainakin perusteet pitäisi olla kunnossa enne kuin töihin tullaan.	Perusasioita pitäisi opettaa koulussa enemmän enne kuin tullaan työpaikalle	Koulussa pitäisi opettaa perusasiat		
M5	Lähiopetuksen pitäisi jollain tavalla olla tehokkaampaa.	Lähiopetuksen pitäisi olla tehokkaampaa	Koulussa pitäisi opettaa perusasiat		
<b>4.</b>	<b>Alkuperäisilmaisu</b>	<b>Pelkistetty ilmaisu</b>	<b>Alaluokka</b>	<b>Yläluokka</b>	<b>Päälouokka</b>
N1	Hävikkiä vältetään reseptiikan avulla, kuormat tarkistetaan aina, ei käytetä take-away pakkauksissa kertakäyttömuovia, käytetään Kiilloon pesuaineita, kun	Hävikkiä vähennetään, kuormat tarkastetaan, kertakäyttömuovia ei käytetä, pesuaineissa ympäristömerkki	Hävikin välttäminen, kertakäyttömuovin välttäminen		



	niissä on ympäristömerkki.				
N2	Misoissa pyritään nollahävikkiin, koitetaan säästää energiaa, tehdään kasvispainotteista ruokaa, raaka-aineiden alkuperä on meillä aina tiedossa.	Hävikkiä vältetään, energiaa säästetään, ruoka kasvispainotteista, ruuan alkuperä tiedossa	Hävikin välttäminen, kasvisruuan suosiminen	Hävikin ja kertakäyttömuovin välttäminen	
N3	Meillä on vaan paperipillejä ja sit me kuulutaan ResQ-appiin.	Käytetään paperipillejä, kuulutaan ResQ-sovellukseen	Kertakäyttömuovin välttäminen		Ympäristövastuullisuus
N4	Ens vuonna koitetaan olla muoviton kokonaan, raaka-aineet hommataan Suomesta, hävikkiruokaan kiinnitetään huomiota ja sit me koitetaan jakaa hyviä käytäntöjä.	Muovista luopumassa, kotimaisten raaka-aineiden käyttö, hävikkiä vältetään	Kertakäyttömuovin välttäminen, hävikin välttäminen		
N5	Me käytetään ekologisia take-away pakkauksia, koitetaan välttää hävikkiä ja kierrätetään muovia.	Kertakäyttömuovia vältetään pakkauksissa, kierrätetään muovia, vähennetään hävikkiä	Kertakäyttömuovin välttäminen, hävikin välttäminen		
M1	Raaka-aineet käytetään loppuun asti hyväksi, hävikkiä aina koitetaan välttää ja vaikka säilöminen auttaa siinä paljon.	Raaka-aineet käytetään huolellisesti, hävikkiä vältetään mm. säilömistä avulla	Hävikin välttäminen		
M2	Ei pidetä koneita ja laitteita turhaan päällä, koitetaan ettei syntyis hävikkiä.	Säästetään energiaa, vältetään hävikkiä	Hävikin välttäminen		
M3	Lajitellaan kaikki mitä voidaan ja	Lajitellaan, käytetään raaka-aineet hyvin	Hävikin välttäminen		

	raaka-aineisiin kiinnitetään kyllä silleen huomiota.				
M4	Jätteet lajitellaan, hävikkiä ei tietysti pitäis syntyä ja raaka-aineita pyritään saamaan läheltä.	Lajitellaan, vältetään hävikkiä, käytetään lähiruokaa	Hävikin välttäminen, lajittelu		
M5	Keskitetään raaka-ainetilaukset, pientuottajilta otettais enemmänkin, mutta se on hankalaa, pesuaineita ostetaan tiivisteinä	Keskitetään tilauksia, pesuaineita ostetaan tiivisteinä			
<b>5.</b>	<b>Alkuperäisilmaisu</b>	<b>Pelkistetty ilmaisu</b>	<b>Alaluokka</b>	<b>Yläluokka</b>	<b>Päälouokka</b>
N1	Varmasti oltais mukana tässä kyllä, hyvä idea.	Kyllä kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa		
N2	Kyllä olisi ja buffapaikoillekin tämä olis tosi hyvä.	Kyllä kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa		
N3	Kyllä kiinnostaisi.	Kyllä kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa	Kiinnostaa	
N4	Tämä olisi hyvä sekä kokeille että tarjoilupuolelle.	Kyllä kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa		
N5	Mahdollisesti kiinnostaisi kyllä, omista kouluajoista onkin jo aikaa.	Mahdollisesti kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa mahdollisesti		
M1	Voisi olla kiinnostusta kyllä.	Kyllä kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa		Koulutus kiinnostaa
M2	M2 Riippuu henkilöstä, nuoremmat varmaan innostuisi mutta vanhat ehkä ei.	Mahdollisesti kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa mahdollisesti	Kiinnostaa mahdollisesti	
M3	Miksi ei!	Mahdollisesti kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa ehkä		

M4	Ei välttämättä nyt ole itsellä kiinnostusta, mutta hyvä.	Ei kiinnosta juuri nyt	Tutkinnon osa ei kiinnosta tällä hetkellä		
M5	Kyllähän se hyvä idea on.	Mahdollisesti kiinnostaa	Tutkinnon osa kiinnostaa mahdollisesti		