



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
VASA YRKESHÖGSKOLA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Katri Järvelä

MIKSI TARJOILIJAT OVAT YLEISIM- MIN NAISIA JA KOKIT MIEHIÄ?

Liiketalous ja matkailu
2011

TIIVISTELMÄ

| | |
|--------------------|---|
| Tekijä | Katri Järvelä |
| Opinnäytetyön nimi | Miksi tarjoilijat ovat yleisimmin naisia ja kokit miehiä? |
| Vuosi | 2011 |
| Kieli | suomi |
| Sivumäärä | 58 + 2 liitettä |
| Ohjaaja | Helena Alamäki |

Opinnäytetyöni tavoitteena oli tutkia, miksi tarjoilijat olivat yleisimmin naisia ja kokit miehiä. Lisäksi pyrin selvittämään, mitkä tekijät olivat vaikuttaneet ammattiin suuntautumiseen eli miksi naiset ja miehet olivat valinneet tarjoilijan tai kokin ammatin. Halusin myös saada selville, mitä mieltä nais- ja miestarjoilijat sekä nais- ja mieskokit olivat molemmista ammateista. Tarjoilijoiden ja kokkien tulevaisuudensuunnitelmat olivat myös keskeisessä asemassa, eli näkivätkö he itsensä ravintola-alalla vielä myöhemminkin tulevaisuudessa.

Kirjoitin opinnäytetyöni teoriaosuuden aiheeseen liittyvän kirjallisuuden sekä Internet-sivujen pohjalta. Teoriaosuudessa kerroin tarjoilijan ja kokin ammateista sekä työnkuvista. Lisäksi kerroin ammatinvalintaan vaikuttavista tekijöistä sekä mielikuvien muodostumisesta. Empiirisen osuuden suoritin kvantitatiivisen tutkimusmenetelmän avulla laatimalla kyselylomakkeen.

Tutkimustuloksista kävi ilmi, ettei tarjoilijan ja kokin koulutuksella työskennellä kovinkaan paljon kyseisissä tehtävissä, esimerkiksi monet ravintolakokit työskentelivät nykyään tarjoilijan tehtävissä. Tarjoilijaa ei myös pidetty enemmän naisen ammattina eikä kokkia miehen ammattina. Tarjoilijat olivat tutkimusten mukaan aika nuoria, ja syy tähän voisi olla se, että he lopettivat tarjoilijan työt, kun alkoivat perustaa perhettä. Monet vastasivat, että tarjoilijan työhön ei vaadita koulutusta, joten opiskelujen ohella monet tekivät lisätienestejä tarjoilijoina. Tuloksista ilmeni myös, ettei suurin osa ravintolatyöntekijöistä näe itseään tyytyväisinä ammateissaan 10 vuoden kuluttua.

ABSTRACT

| | |
|--------------------|---|
| Author | Katri Järvelä |
| Title | Why are most waitresses women and most chefs men? |
| Year | 2011 |
| Language | Finnish |
| Pages | 58 + 2 Appendices |
| Name of Supervisor | Helena Alamäki |

The aim of this thesis was to find out why most of the waitresses are women and the most of chefs are men. In addition, my aim was to find out which factors had had an influence on choosing an occupation in other words why women and men had chosen to be a waiter/waitress or a chef. An additional aim was also to figure out what kinds of opinions waiters, waitresses, female and male chefs had about both occupations. Another area of research was the future plans of waitresses and chefs, in other words whether they see themselves working in the restaurant business in the future.

Books and web pages were used as sources for the theoretical part, in which the occupation of waiters and chefs and what they do in the real life at work are presented. In addition, factors which had had an influence on choosing an occupation and how the images of the occupations were formed. In the empirical part of the thesis, I used a quantitative method and I made a questionnaire for waiters and chefs.

The results showed that people, who were waitresses and chefs, were not actually working in those occupations. For example many chefs were working as waiters or waitresses. Another thing was also that restaurant staff did not think that waitress was only an occupation for women and chef an occupation for men. The results also showed that waiters and waitresses are quite young and the reason for that might had been that after starting to build up a family they stop working as waiters/waitresses. Many people answered that you did not need an education in order to work as a waiter or waitress so there were many students which were working in a restaurant parallel to their studies. Another thing was also that many waitresses and chefs did not see themselves satisfied with the career after 10 years.

Keywords waitress, chef, image, choosing an occupation

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ

ABSTRACT

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | JOHDANTO..... | 6 |
| 1.1 | Työn aloittaminen | 6 |
| 1.2 | Tutkimusmenetelmät..... | 7 |
| 1.3 | Kohderyhmä..... | 7 |
| 1.4 | Tutkimuksen rakenne..... | 7 |
| 2 | HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO | 9 |
| 2.1 | Aikaisemmat tutkimukset | 9 |
| 2.2 | Tarjoilija ja kokki..... | 9 |
| 2.2.1 | Tarjoilijan ja kokin ominaisuudet | 10 |
| 2.2.2 | Tarjoilijan ja kokin koulutus | 11 |
| 2.3 | Tarjoilijan ja kokin työ todellisuudessa | 12 |
| 2.3.1 | Työaika..... | 12 |
| 2.3.2 | Palkkaus | 13 |
| 2.3.3 | Työolosuhteet..... | 14 |
| 3 | AMMATINVALINTAAN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT | 16 |
| 3.1 | Uratutkimus..... | 16 |
| 3.2 | Nuorten ammatinvalinta..... | 16 |
| 4 | MIELIKUVAN MUODOSTUMINEN..... | 18 |
| 4.1 | Ajattelun vaikutus mielikuvaan | 18 |
| 4.2 | Persoonallisuuden vaikutus mielikuvaan..... | 19 |
| 4.3 | Mielikuvan käsitteelliset tasot..... | 20 |
| 4.4 | Imagon rakentuminen | 21 |
| 4.5 | Ammattien arvostus | 21 |
| 5 | TUTKIMUSMENETELMÄ JA AINEISTO | 23 |
| 5.1 | Tutkimusmenetelmä ja kohderyhmä..... | 23 |
| 5.2 | Kyselylomakkeen laadinta | 23 |
| 5.3 | Tutkimusaineiston käsittely | 25 |
| 5.4 | Tutkimusaineisto..... | 26 |

| | | |
|-------|--|----|
| 5.5 | Tutkimuksen luotettavuus | 26 |
| 6 | TUTKIMUKSEN TULOKSET | 27 |
| 6.1 | Taustatiedot | 28 |
| 6.2 | Ammattiin suuntautuminen | 32 |
| 6.3 | Tarjoilijan ja kokin ammatit | 38 |
| 6.4 | Tulevaisuus | 45 |
| 6.5 | Avoimet kommentit | 48 |
| 7 | JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA | 50 |
| 7.1 | Tulosten tarkastelu | 50 |
| 7.1.1 | Ravintola-alan työntekijät | 50 |
| 7.1.2 | Tarjoilijan ja kokin työ | 51 |
| 7.1.3 | Mielikuvat ja ammatinvalinta | 52 |
| 7.1.4 | Tulevaisuudensuunnitelmat | 55 |
| 7.2 | Reliabiliteetti ja validiteetti | 56 |
| 7.3 | Loppukommentit sekä ehdotuksia jatkotutkimuksia varten | 57 |
| | LÄHTEET | 59 |
| | LIITTEET | |

KUVIOLUETTELO

| | | |
|------------------|--|-------|
| Kuvio 1. | Naisten ja miesten koulutustausta | s. 28 |
| Kuvio 2. | Naisten ja miesten työtehtävät | s. 29 |
| Kuvio 3. | Naisten ja miesten ikärakenne | s. 30 |
| Kuvio 4. | Tarjoilijoiden ja kokkien ikäjakauma | s. 31 |
| Kuvio 5. | Haaveammattina kokki – kokit | s. 32 |
| Kuvio 6. | Haaveammattina kokki – tarjoilijat | s. 33 |
| Kuvio 7. | Asiakaspalvelun antoisuus | s. 34 |
| Kuvio 8. | Ruuanlaiton osuus tulevassa ammatissa | s. 35 |
| Kuvio 9. | Perheen vaikutus ammatinvalintaan | s. 36 |
| Kuvio 10 | Neuvojen hakeminen ammatinvalinnassa | s. 37 |
| Kuvio 11. | Tarjoilija enemmän naisten kuin miesten ammatti | s. 38 |
| Kuvio 12. | Kokki enemmän miesten kuin naisten ammatti | s. 39 |
| Kuvio 13. | Tarjoilijan työ on vaativaa | s. 40 |
| Kuvio 14. | Kokin työtehtävät ovat vaihtelevia | s. 41 |
| Kuvio 15. | Kokin työ on arvostettua | s. 42 |
| Kuvio 16. | Vuorotyö sopii naiselle – perheettömät | s. 43 |
| Kuvio 17. | Vuorotyö sopii naiselle – perheelliset | s. 44 |
| Kuvio 18. | Tyytyväisyys tarjoilijan ammattiin tulevaisuudessa | s. 45 |
| Kuvio 19. | Hakeutuminen muihin töihin tulevaisuudessa – tarjoilijat | s. 46 |

Kuvio 20. Hakeutuminen muihin töihin tulevaisuudessa – kokit s. 47

LIITELUETTELO

LIITE 1. Tarjoilijan ja kokin tutkintojen rakenne

LIITE 2. Kysely tarjoilijoiden ja kokkien ammattiin suuntautumisesta

1 JOHDANTO

Ravintolaan tullessani minua on ensimmäisenä tervehtinyt naispuoleinen tarjoilija. Hovimestari on myös useimmiten naispuoleinen. Tilauksen vastaanottaa lisäksi naistarjoilija. Sattumalta näen avokeittiöön, jossa valtaosa kokeista on puolestaan miehiä.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on siis selvittää vastausta ilmiöön, jossa naiset työskentelevät yleisimmin tarjoilijan tehtävissä, kun taas miehet kokin tehtävissä. Tutkimuksessa on tarkoituksena saada selville, mitkä tekijät ovat vaikuttaneet ammattiin suuntautumiseen eli miksi naiset ja miehet ovat valinneet tarjoilijan tai kokin ammatin. Lisäksi pyrkimyksenäni on saada selville, mitä mieltä nais- ja miestarjoilijat sekä nais- ja mieskokit ovat molemmista ammateista. Tarjoilijoiden ja kokkien tulevaisuudensuunnitelmat ovat myös keskeisessä asemassa, eli näkevätkö he itsensä ravintola-alalla vielä myöhemminkin tulevaisuudessa.

Opinnäytetyöni voisi auttaa henkilöitä, jotka ovat valitsemassa kokin tai tarjoilijan ammattia. Työtäni voisivat hyödyntää myös ammatinvalinnan- tai opinto-ohjaajat opastaessaan opiskelijoita ammatinvalinnassa.

1.1 Työn aloittaminen

Mietin opinnäytetyöni aihetta useita kuukausia ja koetin kysellä nykyiseltä työpaikaltani ideoita. Sainkin muutamia ihan varteenotettavia ehdotuksia, mutta kuitenkin halusin jotain haastavampaa. Kului hieman aikaa, kunnes yhden työvuoron aikana työkaverini kertoi erään asiakakkaan ihmetelleen, kuinka kaikki tarjoilijat ovat lähes aina naisia. Tämä asia vaikutti mielenkiintoiselta ja kun aloin etsiä tietoa aiheeseen liittyen, huomasin, että sitä ei ole vielä tähän mennessä tutkittu minun valitsemastani näkökulmasta.

Koska aiheesta ei ole kirjoitettu paljon, tiesin, että teorian löytäminen saattaa olla hieman hankalaa, mutta kuitenkin tartuin tilaisuuteen ja aloin työstää aihetta mielessäni. Kun olin saanut hetken mietittyä, kyselin eri opettajilta, olisiko aiheesta

kannattavaa tehdä opinnäytetyö. He olivat sitä mieltä, että aihe on mielenkiintoinen ja haastava, joten opinnäytetyöni aihe oli siten päätetty.

1.2 Tutkimusmenetelmät

Opinnäytetyön empiirisen osuuden suorittamista varten pitää ensin valita, käyttääkö kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää vai kvantitatiivista eli määrällistä tutkimusmenetelmää. Valitsen omaan opinnäytetyöhöni kvantitatiivisen tutkimusmenetelmän, koska haluan tutkia aihetta tilastollisesta näkökulmasta. Koska aihetta ei ole vielä tutkittu kummallakaan menetelmällä, on helpompi lähestyä aihetta kvantitatiivisen tutkimusmenetelmän avulla. Ehkä myöhemmissä tutkimuksissa saamiani tuloksia voidaan hyödyntää kvalitatiivisen tutkimuksen pohjana.

Tutkimuksen suorittamista varten laadin kyselylomakkeen. (LIITE 2.) Jakelen eri ravintoloihin tekemiäni lomakkeita, joihin mahdollisimman monet tarjoilijat ja kokit vastaavat.

1.3 Kohderyhmä

Tutkimus liittyy hotelli- ja ravintola-alaan, joten tutkimuksen kohderyhmä on rajattu sekä valmistuneisiin tarjoilijoihin ja kokkeihin että hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoihin. Kysely suoritetaan oikeassa työympäristössä eli ravintoloissa, ei oppilaitoksissa. Tällöin myös alaa opiskelevilla on käsitys omasta työstään, koska he ovat keränneet kokemusta työskennellessään alalla. Kohderyhmäni koostuu siis työelämässä olevista kokeista ja tarjoilijoista, joista osa on alaa opiskelevia, mutta tekevät tarjoilijan tai kokin töitä opintojen ohella.

1.4 Tutkimuksen rakenne

Ensimmäisessä luvussa eli johdannossa kerron yleisesti opinnäytetyöstäni eli kuinka pääsin alkuun, minkälaisia tutkimusmenetelmiä käytän ja mikä on kohderyhmäni. Toisessa luvussa kerron tarjoilijan ja kokin ammanteista sekä työnkuvas- ta, esimerkiksi minkälaiset työolosuhteet ravintolatyöntekijöillä on.

Kolmannessa luvussa kerron lyhyesti uratutkimuksesta sekä esittelen erään tutkimuksen, jossa kerrotaan nuorten ammatinvalintaan vaikuttavista tekijöistä. Neljännessä luvussa kerron mielikuvista eli mitä ne tarkoittavat, miten ne muodostuvat sekä esittelen tutkimuksen eri ammattien arvostamisesta.

Viidennessä luvussa kerron tutkimusmenetelmästäni sekä siitä, kuinka olen laatinut kyselylomakkeeni. Lisäksi esittelen saamaani aineistoa sekä kerron muodostamistani keskeisistä tutkimuskysymyksistä, joiden avulla olen analysoinut aineistoa.

Kuudennessä luvussa esittelen keskeisimmät tutkimustulokset. Luvussa seitsemänten yhteenvedon tuloksista sekä pohdin tutkimusongelmaani ratkaisua. Lisäksi kerron, kuinka työ mielestäni onnistui sekä esittelen mahdollisia jatkotutkimusehdotuksia.

2 HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto jakautuu kolmeen eri koulutusohjelmaan. Ensimmäinen on asiakaspalvelun koulutusohjelma, josta valmistuu tarjoilijaksi. Toinen on hotellipalvelun koulutusohjelma, jonka pohjalta saa vastaanottovirkailija -tutkintonimikkeen. Tähän tutkintonimikkeeseen en paneudu sen enempää, koska se ei kuulu opinnäytetyöni aihepiiriin. Kolmas on kokin koulutusohjelma, josta valmistuu kokiksi. (Opetushallitus 2011.)

2.1 Aikaisemmat tutkimukset

Opinnäytetyöni aihetta ei ole koskaan tutkittu juuri minun valitsemastani näkökulmasta. Kokin ja tarjoilijan ammatilliseen suuntautumiseen vaikuttavista tekijöistä on tutkinut Anu Kiiskinen opinnäytetyössään ”Kokki vai tarjoilija - nuorten ammatilliseen suuntautumiseen ohjaavat tekijät Helsingin palvelualojen oppilaitoksessa”. Hän tutki, miksi ensimmäisen vuoden ravintola-alan opiskelijat suuntautuvat ravintolakokeiksi, eivätkä tarjoilijoiksi. (Kiiskinen 2008.)

Kiiskisen opinnäytetyön pohjalta saatiin selville, että kokkiopiskelijat olivat tykättyneet ruoanlaittoon jo kotitaloustunneilla ja mielenkiinto oli herännyt kokin ammattiin. Monet kokivat myös, että kokiksi opiskellessa saadaan myös pätevyys toimia tarjoilijana. Toisinpäin tämä olisi jo hieman haasteellisempaa, eli työskentely kokkina tarjoilijan koulutuksella. Useat sanoivat tarjoilijan koulutuksen olevan aivan liian pitkä, ja että siihen olisi hyvä sisällyttää esimerkiksi baarialan opintoja enemmän, jotta koulutuksesta tulisi monipuolisempi. Tärkeä tulos oli myös, että opiskelijat olivat valinneet Helsingin palvelualojen oppilaitoksen sen takia, että he kokivat sen parhaaksi itselleen sekä opisto oli lähellä kotipaikkaa. (Kiiskinen 2008: 20; 26.)

2.2 Tarjoilija ja kokki

Tarjoilijan työtehtäviin kuuluvat ruokailausten vastaanottaminen ja niiden välittäminen keittiöön. Hänen pitää olla valmis suosittelemaan ruokia sekä juomia asi-

akkaille tarpeen mukaan. Tarjoilijan työhön kuuluvat myös pöytien kattaminen, pöytiintarjoilu, laskutus sekä pöytien siivoaminen. Hänelle on tärkeää toimia kestävän toimintatavan ja hygieniavaatimusten mukaisesti sekä hänen tulee noudattaa anniskelumääräyksiä, muita alan säädöksiä ja sopimuksia. Mahdollisia työpaikkoja ovat esimerkiksi ravintolat, kahvilat sekä junien ravintolavaunut. (Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2010: 9; Opetushallitus 2011.)

Kokin työtehtäviin kuuluvat ruokalistojen suunnittelu sekä kylmien että lämpimien ruokien valmistaminen. Lisäksi olennaisena osana työssä ovat elintarvikkeiden hankkiminen, vastaanottaminen ja varastoiminen. Myös ruoan esille laittaminen sekä lämpö- ja kylmäsäilytys ovat kokin työtehtäviä. Kokin tulee myös noudattaa anniskeluun, hygieniaan ja muihin alan säännöksiin liittyviä sopimuksia. Kokki voi työskennellä esimerkiksi ravintolassa, kahvilassa, suurkeittiössä ja catering-alan yrityksessä. (Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2010: 9; Opetushallitus 2011.)

Tarjoilijan ja kokin työssä toimitaan asiakaslähtöisesti, tuloksellisesti ja kannattavasti samalla huolehtien tuotteiden turvallisuudesta, esteettisyydestä sekä terveellisyydestä. Muita työnkuvaa liittyviä asioita ovat suomalaisen tapa- ja ruokakulttuurin arvostaminen ja sen kehittäminen. Myös asiakkaiden tyytyväisyydestä huolehtiminen on tärkeä seikka, joka kuuluu molempiin ammatteihin. (Hotelli-, ravintola-, ja catering-alan perustutkinto 2010: 8.)

2.2.1 Tarjoilijan ja kokin ominaisuudet

Molemmissa ammateissa vaaditaan myönteistä palveluasennetta, kykyä toimia yhteistyössä muiden kanssa sekä ammatin keskeisten tietojen ja taitojen hallintaa. Tällä alalla ihmisten välinen vuorovaikutus on avainasemassa palveluiden tuottamisessa. Jokainen työntekijä vaikuttaa omalta osaltaan palveluun ja sen laatuun. Tällä alalla onkin tärkeää osata asiakaspalvelu-, yhteistyö sekä tiimitaitoja. (Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2010: 208.)

Ravintola-alan työntekijöiden tulee olla kiinnostuneita omasta alastaan, uusista trendeistä sekä tulevista kehityssuunnista. Heidän tulee olla vastuullisia, oma-

aloitteisia, rehellisiä sekä suvaitsevaisia. Ravintola-alan ammattilaisen pitää myös olla yhteistyökykyinen, palveluhenkinen ja hänellä täytyy olla hyvät käytöstavat. Lisäksi on tärkeää arvostaa kansallista perinnettä, mutta myös kulttuurillista erilaisuutta. Työntekijällä pitää myös olla hyvä ammatti-identiteetti. Hän tietää mitä tekee, jotta asiakkaat saavat mahdollisimman hyvää palvelua. Hän arvostaa muita ja muiden työpanosta sekä on valmis kehittämään itseään, omaa osaamistaan ja on tietenkin kiinnostunut oman alansa kehittämisestä. (Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2010: 207–208.)

Edellä mainittujen asioiden lisäksi on myös hyvä osata joitakin alaa täydentäviä taitoja, kuten vieraita kieliä tai atk-taitoja. Koska ravintola-ala kehittyy huimaa vauhtia ja trendejä poimitaan erilaisista keittiöistä, tulee ravintola-alan ammattilaisten hallita eri kieliä ja alaan liittyvää terminologiaa. On lisäksi hyvä ymmärtää erilaisia kulttuureja ja kunnioittaa niitä. Hyvät atk-aidot ovat myös mainio valttikortti työelämässä. Nykyään kaikki tiedot tallennetaan jonkinlaiseen tietojärjestelmään, esimerkiksi reseptiikka. Myös tavaroiden tilaaminen sekä logistiikka hoiutuvat helpommin, kun on tietämystä erilaisista tietokoneohjelmista. (Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2010: 209.)

Lisäksi on tärkeää, että hotelli- ja ravintola-alan työntekijöillä on riittävä fyysinen kunto. Henkilöllä ei saa olla sairauksia, jotka voisivat vaarantaa omaa tai muiden terveyttä tai turvallisuutta. Henkilöiden sopivuutta kyseisiin työtehtäviin voidaan joutua harkitsemaan, jos henkilöllä on esimerkiksi epilepsia, näön tai kuulon heikkoutta tai joitain allergioita. (Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2010: 210.)

2.2.2 Tarjoilijan ja kokin koulutus

Tarjoilijan ja kokin koulutusohjelmat ovat laajuudeltaan 120 opintoviikkoa. (LIITE 1.) Yksi opintoviikko vastaa siis 40 tunnin työpanosta. Syyslukukaudella molemmissa koulutusohjelmissä tutustutaan hotelli- ja ravintolapuolen peruspalvelujen opiskeluun, jolloin opetellaan ruoanvalmistuksen ja tarjoilun perustaitoja. Ennen syyslukukauden loppua opiskelijat valitsevat, suuntautuvatko kokeiksi vai tarjoilijoiksi. (Ahlman 2011.)

Toisena opiskeluvuotena kokit opiskelevat juhlapalveluita sekä ravintolaruokien valmistusta. Tarjoilijat puolestaan opiskelevat toisena opiskeluvuotenaan juhlapalveluja, mutta myös salitoimintoja. (Ahlman 2011.)

Opiskelijan kolmas vuosi rakennetaan siten, että se tukisi mahdollisimman paljon työllistymistä tai jatko-opiskelua. Molempiin tutkintoihin kuuluu 20–30 opinto- viikkoa työssäoppimista. Molemmissa koulutusohjelmissa on myös mahdollisuus päästä mukaan Taitaja-kisojen tarjoilijoiden tai kokkien ammattitaitokilpailujen valmennusryhmään. (Ahlman 2011.)

Ammatillisten opintojen lisäksi molempiin koulutusohjelmiin kuuluu ammattitaitoa täydentäviä opintoja. Näitä ovat muun muassa äidinkieli, matematiikka, englanti ja liikunta. (Ahlman 2011.)

2.3 Tarjoilijan ja kokin työ todellisuudessa

2.3.1 Työaika

Ravintolassa työskentelevien työajat vaihtelevat aika paljon riippuen työpaikasta, esimerkiksi kahvilatyöntekijöiden työaika painottuu päivätyöhön, mutta iltavuorojakin on, jos se on liikeidean mukaista. Kuitenkaan iltavuorot eivät ole niin pitkiä kuin ruokaravintoloissa, joissa tarjoilua saattaa olla puoleen yöhön asti. Baari-työntekijöiden työajat painottuvat puolestaan myöhäisestä illasta aamuyöhön. Toki baarialan ammattilaisilla on myös päivävuoroja, mutta tämäkin riippuu yrityksen liike-ideasta.

Ravintola-alan työntekijöihin sovelletaan matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajanpalveluita koskevaa työehtosopimusta. Sopimukset ovat sekä työntekijöille että esimiesasemassa työskenteleville. (Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2010 a.)

Työntekijät voivat olla kuukausipalkkaisia eli kokoaikaisia työntekijöitä tai osa-aikaisia. Kokoaikaisilla työntekijöillä työaika määräytyy kolmiviikkoisjaksoittain, jossa säännöllinen työaika saa olla enintään 111 tuntia kolmessa viikossa. Osa-aikaisilla työntekijöillä puolestaan työaika on vähemmän kuin 111 tuntia kolmes-

sa viikossa. Tässä tilanteessa työnantaja ja työntekijä sopivat joko kiinteästä vähimmäistyöajasta tai keskimääräisestä vähimmäistyöajasta kolmiviikkoisjakson aikana. Kolmiviikkoisjaksossa saa olla enintään 15 työpäivää, oli työntekijä sitten kokoaikainen tai osa-aikainen. (Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2010 a: 16; 19.)

Työehtosopimuksen mukaan työvuoron tulee olla vähintään neljä tuntia. Työvuoro saa olla enintään 10 tunnin pituinen, mutta niitä ei kuitenkaan saa teettää kohtuuttomasti. Yhden vuorokauden aikana saa kuitenkin teettää enintään 16 tuntia töitä. (Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2010 a: 18.)

Työvuorojen välinen lepoaika on oltava vähintään kahdeksan tuntia. Jos työntekijä tekee monta 10 tunnin työvuoroa peräkkäin, tulee vuorojen väliin jättää vähintään 10 tunnin lepoaika. Työvuoron ollessa yli kuusi tuntia, työntekijälle on annettava vähintään puolen tunnin pituinen tauko lepoa tai ruokailemista varten. Työntekijä on myös oikeutettu kahvitaukoon, kun työvuoro on yli neljä tuntia. (Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2010 a: 18.)

Työntekijöille kuuluu kaksi vapaapäivää viiden työpäivän viikkoa kohden. Toinen näistä vapaapäivistä on vähintään 30 tunnin pituinen viikkolepopäivä V ja toinen pitää olla vähintään 24 tunnin pituinen lisävapaapäivä X. Viikkolepopäivä V on annettava työntekijälle jokaisella viikolla. Lisävapaapäivä X:n voi pitää ansaintaviikon aikana tai muuhun vapaaseen yhdistäen, kuitenkin saman kolmiviikkoisjakson aikana. Vapaapäivien välissä työntekijällä saa olla enintään seitsemän työpäivää. Lisäksi vähintään joka viides viikonloppu tulee järjestää vapaaksi. (Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2010 a: 19–20.)

2.3.2 Palkkaus

Kokoaikaisille työntekijöille maksetaan kuukausipalkkaa ja osa-aikaisille työntekijöille tuntipalkkaa. Molempien työsuhdemuotojen palkka määräytyy kokemus-

vuosien perusteella. (Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2010 a: 38.)

Palkan suuruuteen vaikuttaa myös, mihin palkkaryhmään kuuluu. Näitä ryhmiä on viisi. Työntekijä saa palkkaa sen ryhmän mukaan, mitä tekee suurimman osan työajastaan Palkkaa korottavat lisäksi erilaiset lisät, esimerkiksi varavastaavanlisä sekä ilta- ja yölisät. Myös sunnuntai-, pyhä- ja aattotyöstä saa korvauksen. (Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2010 a: 40–41; 43–45.)

Seuraavaksi kerron, minkälaista palkkaa tarjoilijat ja kokit vähintään saavat työehtosopimuksen mukaan. Tässä esimerkissä työntekijät työskentelevät ravintoloissa, joissa on A-oikeudet eli ravintolassa saa anniskella yli 22 tilavuusprosenttisia alkoholijuomia. Tarjoilijan tai kokin palkka on tällöin 1654,00 euroa, mutta se nousee vähitellen kahden, viiden ja kymmenen vuoden kuluttua. (Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2010 b: 7.)

Palkkaan vaikuttaa myös paikkakuntakalleusluokitus, joita on kaksi. Toisesta luokituksesta kuitenkin pyritään pääsemään eroon ja tämä tapahtuu vähitellen palkankorotuksien avulla, jotta jäljelle jäisi vain yksi paikkakuntakalleusluokka. Edellisen kappaleen esimerkkinä oleva palkka on ensimmäisestä paikkakuntakalleusluokasta.

2.3.3 Työolosuhteet

Tarjoilijan ja kokin työolosuhteet vaihtelevat paljon. Kokin työ tulee tarjoilijalle kyllä jossain määrin myös tutuksi, koska tarjoilijoilla ja kokeilla täytyy olla hyvät vuorovaikutussuhteet, jotta asiat tulevat hoidetuksi ja asiakkaat ovat tyytyväisiä.

Päiväsaikaan, ja nimenomaan arkipäivinä, työvuorot ovat aika monesti huomattavasti hiljaisempia kuin ilta- ja viikonloppuvuorot. Työn tahti on aivan eri luokkaa, ja raskaimpia vuoroja sekä fyysisesti että psyykkisesti ovat viikonlopun iltavuorot sekä erilaiset juhlapyhät, kuten vappu. Myös isot tapahtumat kaupungissa tuovat paljon nälkäisiä asiakkaita, mikä tietää paljon rahaa yritykselle, mutta myös kiiret-

tä. Kiire ei ole tietenkään huono asia. Se on itse asiassa jopa parempi, sillä silloin asiat pysyvät paremmin hallinnassa.

Kiireessä on myös huonoja puolia molempien ammattien näkökulmasta katsottuna. Tarjoilijan ja kokin työ on välillä melko vaativaa sekä fyysisesti että psyykkisesti. Tarjoilijoiden täytyy esimerkiksi kantaa painavia lautasia ja kävellä ripeästi paikasta toiseen. Kokit puolestaan joutuvat nostamaan painavia laatikoita kuormia purkaessa. Lisäksi jatkuva seisominen on raskasta. Molemmissa ammateissa tehdään myös monia asioita yhtä aikaan, ja kaikissa tilanteissa haetaan täydellisyyttä, koska työskennellään kuitenkin palveluammattissa. Täydellisyys ei ole kuitenkaan aina itsestäänselvyys, joten erehdyksiä tapahtuu ja se on aivan inhimillistä. Pitäisi olla monessa paikassa yhtä aikaa ja pitää kaikki asiakkaat tyytyväisinä. Tällöin pitää vain osata rauhoittua ja tehdä asiat järjestyksessä omassa tahdissa.

Palvelutyössä asiakkaiden tyytyväisyys on avainasemassa. Jos jokin asia on mennyt hyvin tai päinvastaisesti ei ole mennyt niin kuin olisi pitänyt, ensimmäisenä asiasta kuulee useimmiten tarjoilija. Kaikenlaista kritiikkiä tulee vastaan, ja tilanteeseen sopeutumaton saattaa mennä hyvinkin hämilleen asiasta, eikä osaa sanoa mitään.

Tauot ja niiden pituudet ovat määritelty työehtosopimuksessa, mutta näin ei kuitenkaan tapahdu aina käytännössä. Tauoilla käydään tilanteen mukaan, mutta aina pyritään järjestämään edes pieni hengähdystauko. Juominen on myös erittäin tärkeää, koska nestettä haihtuu kehosta valtavia määriä työpäivän aikana kuumuuden takia. Kokin työssä ilman muuta tulee kuuma, kun pitää esimerkiksi seistä kuuman parilan edessä, mutta myös tarjoilijalle jatkuva liikkeessä oleminen tuo kuumuuden tunnetta.

Kokin ja tarjoilijan työ on useimmiten vuorotyötä, joten työvuorot saattavat sijoittua mille päivälle tahansa ja mihin aikaan tahansa. Työvuorojen ajankohtaan vaikuttaa tietysti ravintolan liikeidea. Työvuoroista voi keskustella työnantajan kanssa, jotta työ sopisi nykyiseen elämäntilanteeseen, esimerkiksi jos työntekijällä on perhettä. Kuitenkin työehtosopimuksen mukaan joka viides viikonloppu tulee järjestää vapaaksi.

3 AMMATINVALINTAAN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

3.1 Uratutkimus

AmmatINVALINTAA on tutkittu eräänlaisen elämänuratutkimuksen avulla. Tämä voidaan jakaa kahteen tutkimusmalliin, joita ovat kehityspäriate- sekä luonnontieteellinen malli. Kehityspäriatemallissa yhteiskuntamuutosta sekä yksilön urahistoriaa tutkitaan kokonaisuutena, jossa psykologiset ja yhteiskunnalliset tekijät yhdistyvät toisiinsa. Luonnontieteellinen malli puolestaan korostaa samana pysyvää ihmisluontoa, joka ei muutu paljon, jos yhteiskunta muuttuu. Urateoriaan voidaan läheisesti liittää myös käsite vapaamarkkinateoria, jonka mukaan yksilöt valitsevat uransa oman kiinnostuksensa mukaan, kenestäkään riippumatta ja rajoittamattomassa kilpailutilanteessa (Lyytinen, Korkiakangas & Lyytinen 1995: 368.)

Uratutkimus tarjoaa kaksi näkökulmaa, jotka ovat uranäkökulma sekä avainpisteet. Uranäkökulmassa tarkastellaan kaikkia yksilön elämänvaiheita sekä valintoja tutkittaessa nykyistä elämäntilannetta. Toisessa näkökulmassa tarkastellaan niitä avainpisteitä, joissa yhteiskuntatilanne sekä yksilönkehitys ovat vuorovaikutuksessa toistensa kanssa. (Lyytinen ym. 1995: 369.)

John van Maanen mukaan jokaisella nyky-yhteiskunnassa on jonkinlainen ura. Maanen sanookin: ”Ura voi olla loistelas tai kurja, menestyksellinen tai epäonninen.” Tässä pitää kuitenkin huomioida ammattien sosiaaliset erot, jotka säätelevät ihmisryhmissä esiintyviä valta- ja hyvinvointisuhteita. Tutkimuksien mukaan nuoret suuntautuvat paljon enemmän korkeakouluihin, jos vanhemmatkin ovat korkeasti koulutettuja. Heillä on täten niin sanottu sosiaalinen pääoma turvanaan, mikä tuo varmuutta heti koulutaipaleen alusta lähtien. AmmatINVALINTAAN vaikuttaa myös yhteiskunnan sukupuolijärjestelmä. Osa ammateista mielletään joko naisille tai miehille. (Lyytinen ym. 1995: 372.)

3.2 Nuorten ammatINVALINTA

Tämä luku käsittelee tutkimusta ”Nuoret ja ammatINVALINTA 2011”. Tutkimuksen vastaajina toimivat perusopetuksen 7–9. luokat sekä lukion 1. ja 2. vuoden opiske-

lijat. Kyseinen tutkimus on tehty vuosittain 2006 vuodesta lähtien. Vuonna 2011 vastaajia oli 1559. (Taloudellinen tiedotustoimisto 2011: 2.)

Tutkimuksen mukaan nuoret pitävät tulevassa ammatissaan tärkeimpinä, että työ ei rajoita liikaa perhe- tai ystävyys-suhteita. Myös vapaa-ajalle on jätävä aikaa työn lomassa. Lisäksi työympäristö pitää olla mieleinen sekä ammatissa pitää olla kehittymismahdollisuuksia. Työ pitää myös olla mielenkiintoista ja haasteellista. Myös palkalla on suuri merkitys tulevassa ammatinvalinnassa. (Taloudellinen tiedotustoimisto 2011: 6.)

Opiskelijoiden mukaan, eniten tietoa tulevista ammateista he saavat TET-jaksoilta eli työelämään tutustumisjaksoilta. Myös opinto-ohjaajilta, kotoa sekä ystäviltä saadaan paljon vinkkejä. Nykyaikana myös Internetin välityksellä saadaan paljon arvokasta tietoa. Tulosten mukaan opiskelijat haluaisivat saada enemmän tietoa esimerkiksi työvoimatoimistojen kautta. (Taloudellinen tiedotustoimisto 2011: 8.)

Tutkimustulokset kertovat myös, mitkä ovat suosituimpia aloja tyttöjen ja poikien keskuudessa. Tytöt ovat eniten kiinnostuneita sosiaalialasta sekä matkailu- ja ravintola-alasta. Pojat puolestaan ovat kiinnostuneita tietotekniikasta sekä sähkö- ja elektroniikkateollisuudesta. Pojat ovat kuitenkin enemmän kiinnostuneita matkailu- ja ravintola-alasta, kuin jos vertaa tyttöjen kiinnostusta esimerkiksi erilaisille teollisuusaloille. (Taloudellinen tiedotustoimisto 2011: 10.)

4 MIELIKUVAN MUODOSTUMINEN

Yksinkertaisimmillaan mielikuvan voidaan sanoa olevan vain jokin kuva ihmisen mielessä. Ihmisillä on erilaisia mielikuvia samoista asioista. Tämä johtuu siitä, että mielikuva on aina subjektiivinen eli henkilökohtainen. Siten voidaankin sanoa sen olevan asenne- ja arvoperusteinen, eikä se kuvaa mitään tiettyä objektiivista totuutta. Mielikuva on tavallaan jokaisen ihmisen oma mielipide asiasta, eli miten henkilö näkee tai kokee jonkin asian omasta subjektiivisesta näkökulmastaan. (Mether & Rope 2001: 13–14.)

Mielikuva muodostuu siis monien asioiden yhdistyessä toisiinsa. Mielikuvat muotoutuvat kokemusten, tietojen, asenteiden, tuntemusten ja uskomusten summana jotakin asiaa kohtaan. (Mether ym. 2001: 18.)

4.1 Ajattelun vaikutus mielikuvaan

Inhimilliseen käyttäytymiseen kuuluu ajattelu, ja sen kehitys on kiinteästi vuorovaikutuksessa ympäröivän maailman, oppimisen sekä kielellisen kehityksen kanssa. Erilaiset mielikuvat syntyvät ajatusprosessien tuloksena aiempien havaintojen ja kokemusten pohjalta eli kaikesta, jota on nähty, kuultu tai muuten aistittu. Näin voidaan sanoa, että ajatustoiminta tapahtuu mieltein ja havaintojen voimin. (Mether ym. 2001: 41.)

Ihmisellä on käsitteellisen ajattelun kyky, joka tarkoittaa, että esimerkiksi yksi-vuotias lapsi tunnistaa peilikuvasta itsensä. Eläimillä tosin asia ei ole näin, vaan eläin luulee peilikuvansa olevan toinen samaa lajia edustava. Mielikuvien muodostaminen on ihmiselle ominainen piirre, joten tämän vuoksi hänen käyttäytymiseensä ja päätöksentekoonsa voidaan vaikuttaa niin sanottujen psykologisten tekijöiden avulla. Ihminen voi tehdä päätöksensä ainoastaan tunteisiin vedoten, kun taas eläin ajattelee vain fysiologisia tarpeitaan. (Mether ym. 2001: 42.)

Käsitteellinen ajattelukyky jakaantuu konkreettiseen ja abstraktiseen ajatteluun. Sveitsiläisen lapsipsykologi Jean Piaget'n tutkimusten mukaan konkreettisen ajattelun vaihe kestää noin 12 ikävuoteen asti, jonka jälkeen lapsi alkaa ymmärtää

enemmän abstrakteja asioita. Konkreettista ja abstraktia ajattelua voidaan myös yhdistää, jonka tuloksena syntyy luovaa ajattelua. (Mether ym. 2001: 42.)

Mielikuvituksen perustana on varhaislapsuudessa uudelleentuotetut mielikuvat eli jo aikaisemmin koetut ja myöhemmällä iällä ennakoivat mielikuvat, jotka liittyvät tulevaisuudessa tapahtuviin asioihin, joita ei ole vielä ehditty havaita. Mielikuva onkin siis sidoksissa menneisyydessä koettuihin aikaisempiin kokemuksiin, jotka saattavat olla pidemmältä aikaväliltä. Se on myös sidoksissa tulevaisuuteen eli, miten yksilö ajattelee mielessään jonkin asian olevan tulevaisuudessa. Tällaisella ennakoivan mielikuvan muodostamisella on yhteys ammatinvalintaan. (Järvi, 1997: 36.)

4.2 Persoonallisuuden vaikutus mielikuvaan

Persoonallisuus rakentuu ihmisen fyysisten ja psyykkisten luonteenpiirteiden sekä ominaisuuksien muodostamasta kokonaisuudesta. Aineksia persoonallisuuden rakentamiseksi saadaan ympäristöstä ja perimästä. Ympäristöstä ihminen kerää itselleen asenteita, kokemuksia ja mielikuvia. Perimästä heijastuvat muun muassa älykkyys sekä erilaiset tarpeet. Jokaisen ihmisen erilaisuus johtuu juuri edellä mainituista seikoista ja vähitellen niistä alkaa muodostua käsityksiä muista sekä itsestä. Tähän vaikuttavat myös sen hetkinen asuinympäristö, käyttäytyminen, arvot ja asenteet sekä henkilökohtaiset tavoitteet. (Mether ym. 2001: 46–48.)

Ihmisen persoonallisuus vaikuttaa siis asioiden havainnointiin, tulkintaan ja oppimiseen eli se vaikuttaa siten koko käyttäytymiseen. Tämän takia ihminen omaksuu tietynlaisen elämäntyylin. Ammatteja miettiessämme, muodostamme mielikuvia tietyn ammatin ihmisistä eli ammatinharjoittajien yksilöllisistä piirteistä ja käyttäytymisestä eli lyhyesti ja ytimekkäästi sanottuna mielikuvia heidän persoonallisuudestaan. (Järvi 1997: 34.)

Erilaisista persoonallisuuksista johtuen samaan asiaan voi reagoida tai sen voi käsitellä monin eri tavoin. Asioiden havainnointi on prosessi, jonka avulla ihminen arvioi ympäröivää maailmaa ja todellisuutta, sekä yrittää asettaa oikeita palasia kohdalleen muodostaakseen järkeviä kokonaisuuksia. Havainnoinnissa on kyse

sekä henkisestä että kognitiivisesta eli tietoon pohjautuvasta prosessista. (Mether ym. 2001: 52–53.)

Viestinnän näkökulmasta havainnointi koostuu neljästä eri vaiheesta. Ensimmäisessä vaiheessa ihminen havainnoi ja aistii ulkoisia ärsykeitä sisäisten tekijöidensä avulla. Saatu tieto tulkitaan ja luokitellaan, jonka jälkeen se siirretään muistiin. Lopulta kaikki tieto, jota on havaittu, vaikuttaa ihmisen tuleviin päätöksiin ja reaktioihin, jotka liittyvät jollain tavalla jo aikaisemmin opittuun. Toinen vaihe koostuu tiedon yksinkertaistamisesta ja muokkaamisesta sopivaksi omiin kognitiivisiin rakenteisiin. (Mether ym. 2001: 53.)

Kolmannessa vaiheessa tieto varastoidaan pitkäaikaiseen muistiin. Muistiin piiryy erilaisia asioita, esimerkiksi ihmisistä ja tapahtumista. Nämä asiat voivat muodostua positiivisina tai negatiivisina. Neljännessä vaiheessa kuvataan ihmisen toimintaa ja tässä vaiheessa voidaan palauttaa lyhyt- ja pitkäkestoisesta muistista mieleen, esimerkiksi vastaus johonkin ongelmaan. (Mether ym. 2001: 53.)

4.3 Mielikuvan käsitteelliset tasot

Mielikuva koostuu hierarkkisesti kolmesta käsitteellisestä tasosta. Nämä ovat puhdas mielikuva, pysyvä mielikuva ja sisäinen totuus. Mielikuvan perusajatukseksi on, että ajatukset, näkemykset ja käsitykset ovat ilman positiivista tai negatiivista tunne-elementtiä. Puhdas mielikuva ei sisällä tunne-elementtiä ja se voidaan määritellä näin: Puhdas mielikuva = ajatus + arvovapaat käsitykset ja näkemykset. (Mether ym. 2001: 67.)

Kun mielikuvaan liitetään jokin asenne jotakin asiaa kohtaan, saadaan aikaan pysyvä mielikuva. Asenne liittyy siis positiivisia tai negatiivisia tunne-elementtejä puhtaaseen mielikuvaan. Pysyvä mielikuva voidaan kuvata seuraavasti: Pysyvä mielikuva = puhdas mielikuva + asenne. (Mether ym. 2001: 69.)

Pysyvät mielikuvat yleensä ohjaavat ihmisen käyttäytymistä, olipa käytös sitten oikeata tai väärää, positiivista tai negatiivista. Kun puhdas mielikuva alkaa pikku hiljaa kääntyä pysyväksi, alkaa mielikuvasta tulla uskomus. Mielikuviin uskominen muodostaa ihmisen maailman sekä henkilökohtaiset totuudet asioista ja ihmi-

sistä. Tärkeää on siis, että mielikuvaan uskotaan, koska vasta tämän jälkeen mielikuvasta voi muodostua sisäinen totuus, joka määritellään seuraavanlaisesti: Sisäinen totuus = pysyvä mielikuva + usko siihen. (Mether ym. 2001: 69.)

4.4 Imagon rakentuminen

Jonkin asian tai esineen imago ei rakennu oikeastaan ikinä samojen kaavojen mukaisesti, eli se ei ole toisin sanoen rakennettavissa niin kuin lähettäjätaho haluaisi. Imagon muodostumiseen vaikuttavat monet eri tekijät, joiden pohjalta yksilö muodostaa omat käsityksensä. Nyky-yhteiskunnassa media on suuressa roolissa imagon rakentumisessa, joten sillä on suuri valta esittää erilaista informaatiota, jonka avulla voidaan rakentaa omanlaisia käsityksiä. Näin voidaankin sanoa, että imagon muodostuminen on kahden eri tekijän summa. Päärooleissa ovat viestin vastaanottaja sekä viestivä taho, ja molemmat ovat toistensa vaikutuksen alaisia. (Karvonen 1999: 51.)

Tällä hetkellä televisiossa näytetään paljon erilaisia kokkiohjelmia, joten voi olla, että sillä on vaikutusta ihmisten mielikuviin kokin ammattista. Luultavasti kokin ammatti on nykyään saanut enemmän arvostusta juuri television kautta, koska siinä kokit saavat olla luovia, keksiä uutta ja kokeilla uusia asioita mielensä mukaan.

Mielenkiintoista on myös huomata, kun laittaa Googleen hakusanaksi ”tarjoilija” ja valitsee kuvahaun, suurin osa tarjoilijoiden kuvista on naistarjoilijoita. Kun Googleen laittaa hakusanaksi ”kokki”, huomaa, että suurin osa valokuvista ja piirretyistä kuvista on mieskokkeja.

4.5 Ammattien arvostus

Taloustutkimus on tutkinut ammattien arvostusta muun muassa vuonna 2004 ja 2007. Tutkimuslomakkeessa vastaajia oli pyydetty pisteyttämään 381 ammattia arvostuksen mukaan. Kyselyyn vastaajat olivat 15–64-vuotiaita ja heidät oli valittu Väestörekisterikeskuksen tietojärjestelmästä. Valitut henkilöt muodostivat ikänsä, asuinpaikkansa ja sukupuolijakaumansa puolesta edustavan otoksen. (Taloustutkimus 2011.)

Ensimmäisten kymmenen eniten arvostetun ammatin joukossa yhdeksän oli sosi-aali- ja terveysalan korkeakoulututkintoja, kuten lääkäri, kirurgi ja kättilö. Toiseksi arvostetuin ammatti oli palomies. Tutkimuksen mukaan ihmiset arvostavat kaikis-ta vähiten TV-lupien tarkastajia, puhelinmyyjiä sekä ovelta ovelle -myyjiä. (Talo-ustutkimus 2011.)

Tutkimuksen mukaan kokki on sijalla 47, kun taas tarjoilija on alemmalla tasolla, nimittäin sijalla 315. Kuten huomaa, sijat ovat aika kaukana toisistaan, ja tarjoilija jopa lähes loppupäässä. Tutkimuksen mukaan ihmiset arvostavat näköjään paljon-kin enemmän kokin kuin tarjoilijan ammattia. Tuloksissa esitellään myös edelli-sen tutkimuksen sijat jokaiselle ammatille. Kokki on ollut huonommalla sijalla verrattuna vuoden 2007 tuloksiin. Vuonna 2004 kokki oli sijalla 57. Tarjoilijaa ei edes ollut pisteytettävänä vuonna 2004. (Taloustutkimus 2011.)

5 TUTKIMUSMENETELMÄ JA AINEISTO

5.1 Tutkimusmenetelmä ja kohderyhmä

Opinnäytetyöni tarkoituksena on tutkia, miksi tarjoilijat ovat useimmiten naisia ja miksi kokit ovat useimmiten miehiä. Tutkin tätä asiaa kvantitatiivisen eli määrällisen tutkimuksen avulla ja tietojenkeräysmenetelmänä käytän kyselylomaketta. (LIITE 2.)

Tutkimukseni kohderyhmänä ovat vaasalaisten ravintoloiden tarjoilijat ja kokit. Ravintolat valitsin Vaasan keskustan alueelta. Toimitin kyselyt ravintoihin loka-kuun 2011 ensimmäisellä viikolla. Kuitenkin ennen kyselyiden toimittamista ravintoloihin kysyin luvan kunkin ravintolan ravintolapäälliköltä. Tämän jälkeen menin käymään ravintoloissa ja selitin, että olin sopinut ravintolapäällikön kanssa lomakkeiden jättämisestä. Sen jälkeen pyysin joltakin henkilökunnasta, joka oli useimmiten vuorovastaava tai päällikkö, viemään tyhjät kyselylomakkeet taukoti-loihin ja laittamaan ne mahdollisimman näkyvälle paikalle. Lisäksi pyysin, että työntekijät kertoisivat lomakkeista toisilleen, jotta monet saisivat tietää niistä.

Kyselyihin vastasivat siis Amarillon, Pincho bar Tapaksen, Rosson, Ravintola Kantarelliksen, Restaurant Strampenin, Fransmannin ja Restaurant Fondiksen tarjoilijat ja kokit. Jätin kyselylomakkeita suurin piirtein niin paljon, kun työntekijöitä on ravintoloissa, jotta mahdollisimman moni vastaisi. Annoin jokaiselle ravintolalle noin viikon aikaa vastata kyselyyn, jonka jälkeen kävin keräämässä täytetyt lomakkeet. Kävin myös viikon aikana joissakin paikoissa tiedustelemassa, kuinka monet ovat vastanneet. Tämän tein, jotta saisin mahdollisimman paljon vastauksia ja olisin hieman perillä tilanteesta.

5.2 Kyselylomakkeen laadinta

Kysymykset pitää muotoilla mahdollisimman tarkasti ja sanat tulee valita siten, että jokainen vastaaja ymmärtäisi ne samalla tavalla. Pitää myös muistaa, että yhdessä kysymyksessä saa kysyä vain yhtä asiaa kerrallaan. Kysymysten on lisäksi hyvä olla lyhyitä, sillä niitä on helpompi ymmärtää kuin vaikearakenteisia ja pit-

kiä kysymyksiä. Kyselylomake on hyvä aloittaa helpoilla kysymyksillä, joten onkin luontevaa laittaa erilaiset taustatieto-kysymykset lomakkeen alkuun, kuten ikä, sukupuoli ja siviilisääty. Tästä on hyvä jatkaa hieman tarkempiin kysymyksiin. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007: 191.)

Kyselylomakkeen laadinnassa kului melko paljon aikaa ja tein siihen muutoksia moneen kertaan. Kun oletin kyselylomakkeen olevan lähes valmis, koetestautin sen muutamilla opiskelijatovereilla. Silloin näin, mitkä kohdat kaipasivat vieläkin hiomista, eli mitkä kohdat olivat hieman ymmärretty eri tavalla kuin olisin tarkoittanut.

Kyselylomake muodostuu neljästä eri osiosta. Kysymystyyppeinä käytän strukturoituja kysymyksiä sekä avoimia kysymyksiä. Kuitenkin suurin osa kysymyksistä on esitetty väittämien muodossa ja näihin väitteisiin vastataan asteikon mukaan. Jokaisen kysymysoSION jälkeen vastaajalla on myös mahdollista kirjoittaa omia kommentteja.

Ensimmäinen varsinainen kysymysoSIO on taustatiedot. Tässä tiedustelen muun muassa vastaajan ikää, sukupuolta, siviilisäätyä, koulutusta ja nykyistä työtehtävää. Nämä kysymykset ovat siis esitetty strukturoituina kysymyksinä. Tässä osiossa on myös yksi avoin kysymys eli vastaaja saa kirjoittaa oman ammattinimikkeensä koulutus-kysymyksen kohdalla, mikäli hänen koulutuksensa on jokin muu kuin annetut vaihtoehdot.

Seuraavassa osiossa kysyn ammatinvalintaan vaikuttavista tekijöistä. Tästä osiosta alkaen kaikki kysymykset ovat erilaisten väittämien muodossa. Väitteen jälkeen vastaajan tulee valita viidestä eri vaihtoehdosta, mitä hän on mieltä kyseisestä asiasta. Asteikkona käytän 0–4, jossa 0 = ei osaa sanoa, 1 = täysin eri mieltä, 2 = eri mieltä, 3 = samaa mieltä ja 4 = täysin samaa mieltä. Myös näidenkin osioiden lopussa on tilaa kirjoittaa mahdollisia omia ajatuksia.

Kolmannessa osiossa esitän tarjoilijoihin ja kokkeihin liittyviä väittämiä ja näihin vastataan saman skaalan mukaan. Viimeisen osion väittämät liittyvät tulevaisuuteen, ja vastausskaala on edelleen sama 0–4. Ja kuten edellisissäkin osioissa, myös

näiden kahden viimeisen osion jälkeen on mahdollista kirjoittaa omia kommentteja.

5.3 Tutkimusaineiston käsittely

Tutkimusaineiston käsittelyssä käytin SPSS-ohjelmaa. Kerättyäni kaikki kyselylomakkeet, syötin tiedot SPSS:ään. Tämän jälkeen tutustuin materiaaliin eli tein erilaisia kaavioita, jotta saisin yleiskuvan aineistosta.

Seuraavaksi muodostin aineistooni liittyviä keskeisiä kysymyksiä, joiden avulla aineistoa olisi helpompi analysoida. Kyselylomakkeessani on aika paljon kysymyksiä, joten mielestäni ei ole tärkeää kertoa jokaisen kysymyksen tuloksia, vaan niputin muutamia kysymyksiä yhteen, jotta saisin pienemmän kysymysmäärän. Näitä tutkimuskysymyksiä pohdin enemmän pohdinnat-osiossa. Avoimiin kommentteihin ei kovinkaan paljon tullut lisätietoa, mutta käyn ne myös läpi tutkimustulosten loppupuolella. Keskeisimpiä tutkimuskysymyksiä ovat:

- Mieskokin haaveammatti oli lapsena enemmän kokki kuin naistarjoilijan.
- Naistarjoilijan mielestä asiakaspalvelu on antoisampaa kuin miestarjoilijan mielestä.
- Mieskokki ajatteli ruuanlaitoin olevan isompi osa tulevaa ammattia kuin naiskokki.
- Naistarjoilijan ammatinvalintaan on vaikuttanut hänen perheensä enemmän kuin miestarjoilijan.
- Naistarjoilija on hakenut neuvoja ammatinvalintaan enemmän kuin miestarjoilija.
- Tarjoilija on enemmän naisten kuin miesten ammatti.
- Kokki on enemmän miesten kuin naisten ammatti.
- Tarjoilijan työ on vaativaa.
- Kokkien työtehtävät ovat vaihtelevia.
- Kokin työ on arvostettua.
- Vuorotyö sopii naiselle.
- Naistarjoilija on tulevaisuudessa tyytyväisempi ammattiinsa kuin miestarjoilija.

- Naistarjoilija miettii enemmän alan vaihtoa tulevaisuudessaan kuin mieskokki.

5.4 Tutkimusaineisto

Tavoitteenani oli saada vähintään 50 täytettyä lomaketta. Sain kerättyä kaiken kaikkiaan 61 lomaketta 100 lomakkeesta. Vastausprosentti on siten noin 60 prosenttia. Kuitenkin joudun hylkäämään lomakkeista neljä, koska niissä ei ollut täytetty kaikkia osioita. Tutkimukseni aineisto koostuu siis 57 kyselylomakkeesta. Sain myös muutamia avoimiakin kommentteja, mutta olisin toivonut niitä enemmän, koska niiden pohjalta olisin voinut saada jotain ylimääräistä informaatiota.

5.5 Tutkimuksen luotettavuus

Tutkimuksen luotettavuutta mitataan kahdella eri määreellä, joita ovat validiteetti ja reliabiliteetti. Validiteetilla tarkoitetaan sen pätevyyttä, eli mitataanko juuri sitä asiaa, mitä on tarkoituksena mitata. Reliabiliteetti puolestaan osoittaa, missä määrin mitataan tutkittavaa ominaisuutta. Se myös kertoo, ovatko mittaustulokset pysyviä ja johdonmukaisia. Lisäksi reliabiliteetti kertoo, ovatko tulokset luotettavia, jos tutkimus suoritettaisiin uudestaan ja tulokset näyttäisivät samaa. (Oulun yliopisto 2011.) Pohdin tutkimustulosten reliabiliteettia ja validiteettia johtopäätökset ja pohdinta-luvussa.

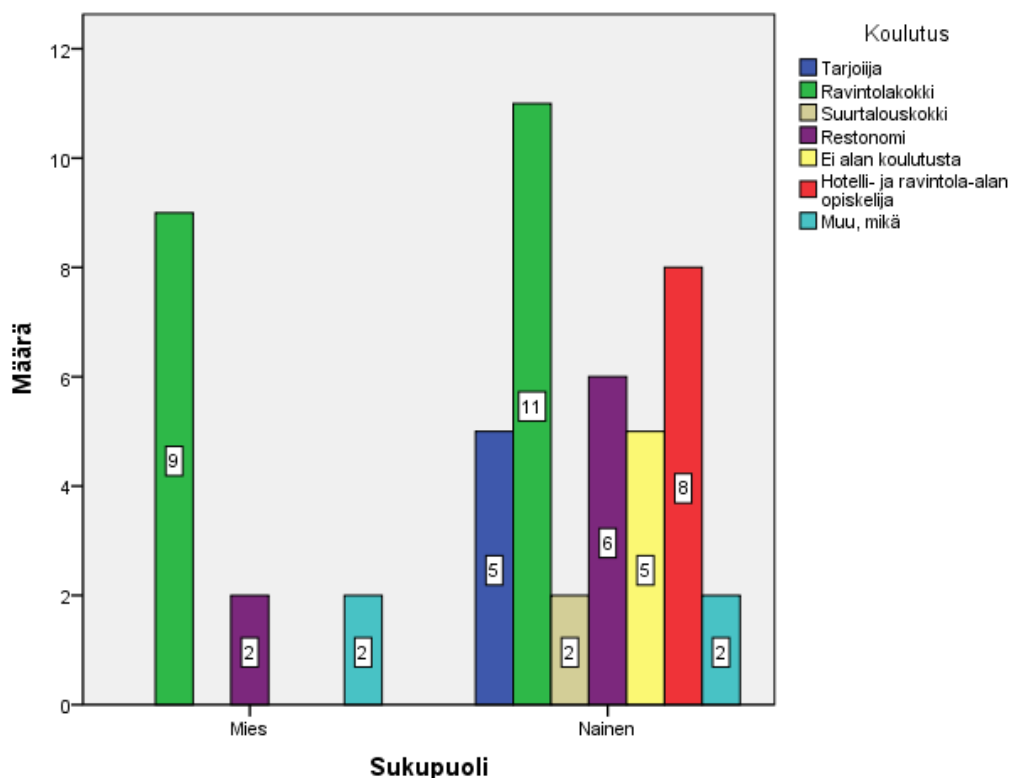
6 TUTKIMUKSEN TULOKSET

Tutkimusaineistoni koostui 57 kyselylomakkeen pohjalta. Kyselyyni vastasi 14 miestä ja 42 naista. Vain yksi vastaajista ei ollut ilmoittanut sukupuoltansa. Lukujen perusteella naisia oli 75 prosenttia vastaajista.

Kuviosta 9 eteenpäin diagrammeissa esitetyt värilliset palkit ovat analysoitu, kuten kyselylomakkeessakin olevat asteikot on määritelty. Eli 0 = ei osaa sanoa, 1 = täysin eri mieltä, 2 = eri mieltä, 3 = samaa mieltä ja 4 = täysin samaa mieltä.

6.1 Taustatiedot

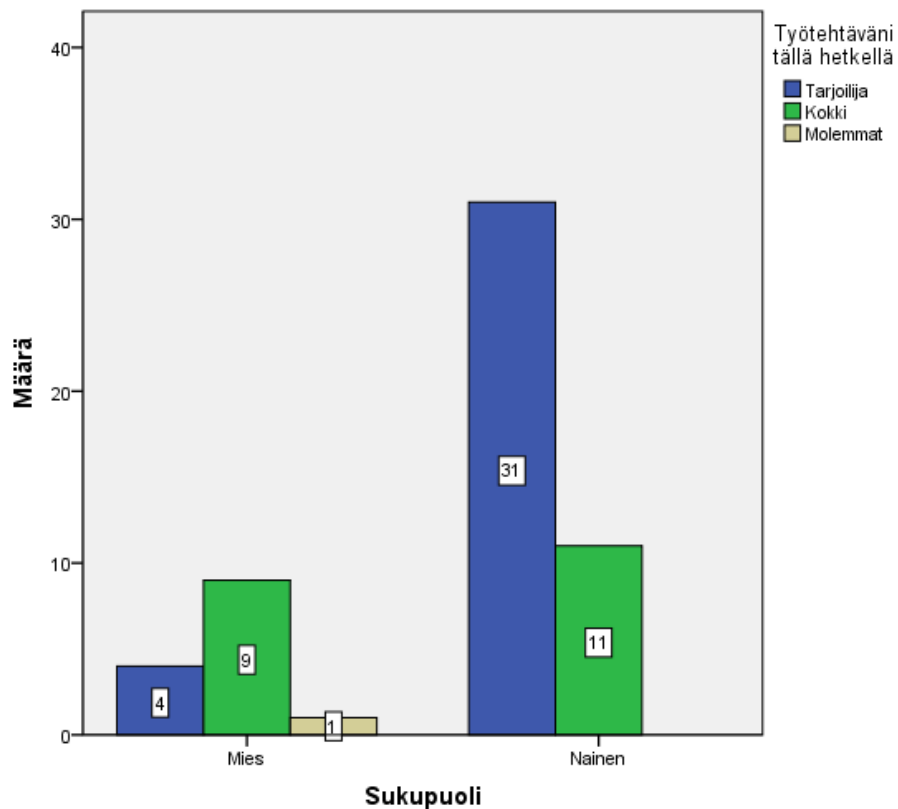
Selvitetään vastaajien sukupuoli ja koulutustausta eli minkälaisia koulutustaustoja naisilla ja miehillä on.



Kuvio 1. Naisten ja miesten koulutustausta. (N = 55)

Suurin osa miehistä, eli yhdeksän kappaletta, on ravintolakokkeja. (KUVIO 1.) Kaksi on vastannut olevansa koulutukseltaan restonomi tai jokin muu. Kenelläkään miehistä ei ollut tarjoilijan koulutusta. Naisilla puolestaan on erilaisempia koulutustaustoja. Naisista 13 vastasi olevansa ravintolakokkeja tai suurtaloukokkeja ja viidellä naisista oli tarjoilijan koulutus. Naisten keskuudesta on myös restonomeja. Lisäksi kahdeksan naisista kertoi olevansa hotelli- ja ravintola-alan opiskelija. Viidellä naisista ei ollut alan koulutusta.

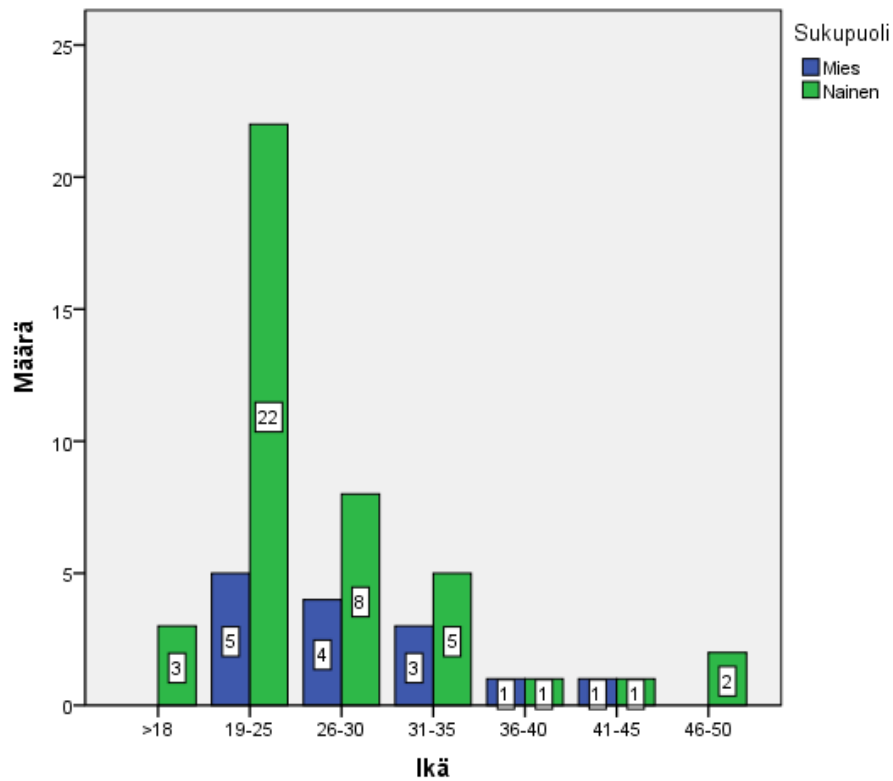
Selvitetään vastaajien työtehtävät sukupuolen mukaan eli kuinka moni vastaajista on tarjoilija ja kuinka moni on kokki.



Kuvio 2. Naisten ja miesten työtehtävät. (N = 56)

Miehistä lähes 70 prosenttia on kokkeja, kun taas noin 30 prosenttia on tarjoilijoita. (KUVIO 2.) Naisilla tilanne on taas toisinpäin eli yli 70 prosenttia on tarjoilijoita ja vähän alle 30 prosenttia kokkeja.

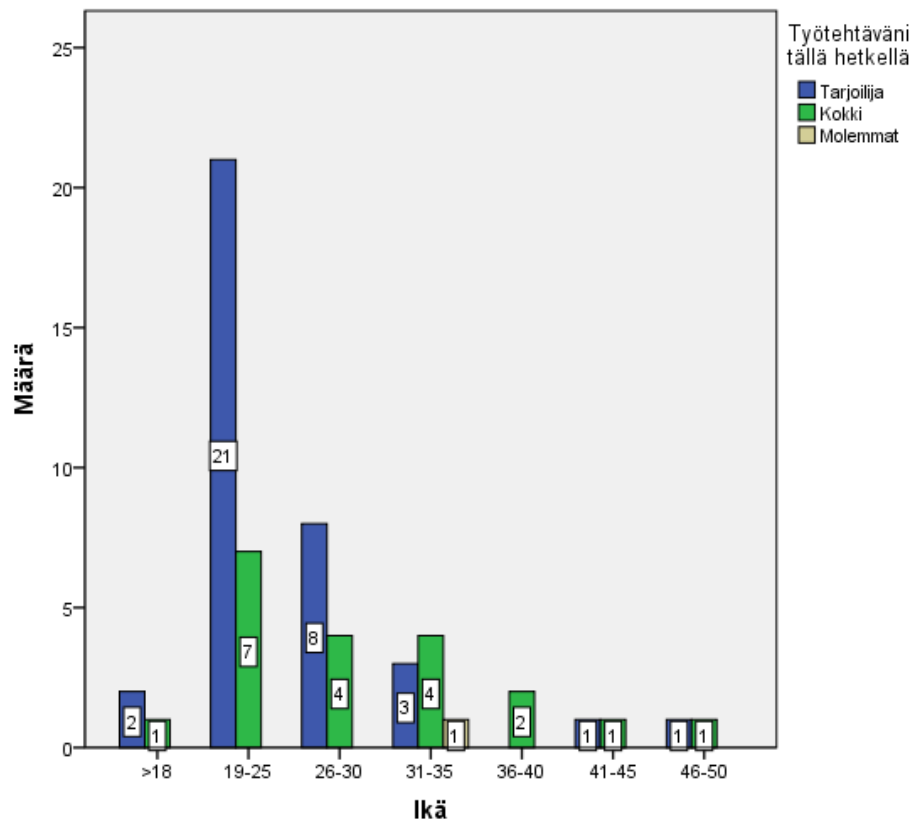
Selvitetään vastaajien ikärakenne eli paljonko naisia ja miehiä on eri ikäluokissa.



Kuvio 3. Naisten ja miesten ikärakenne. (N = 56)

Miehistä suurin osa on 19–35-vuotiaita, mutta naisilla suurin enemmistö on 19–25-vuotiaat. (KUVIO 3.) Molempien ammattien työntekijöiden määrä vähenee mitä vanhemmasta ikäluokasta on kysymys

Selvitetään vastaajien ikäjakaumaa eli minkäikäisiä tarjoilijat ja kokit ovat.

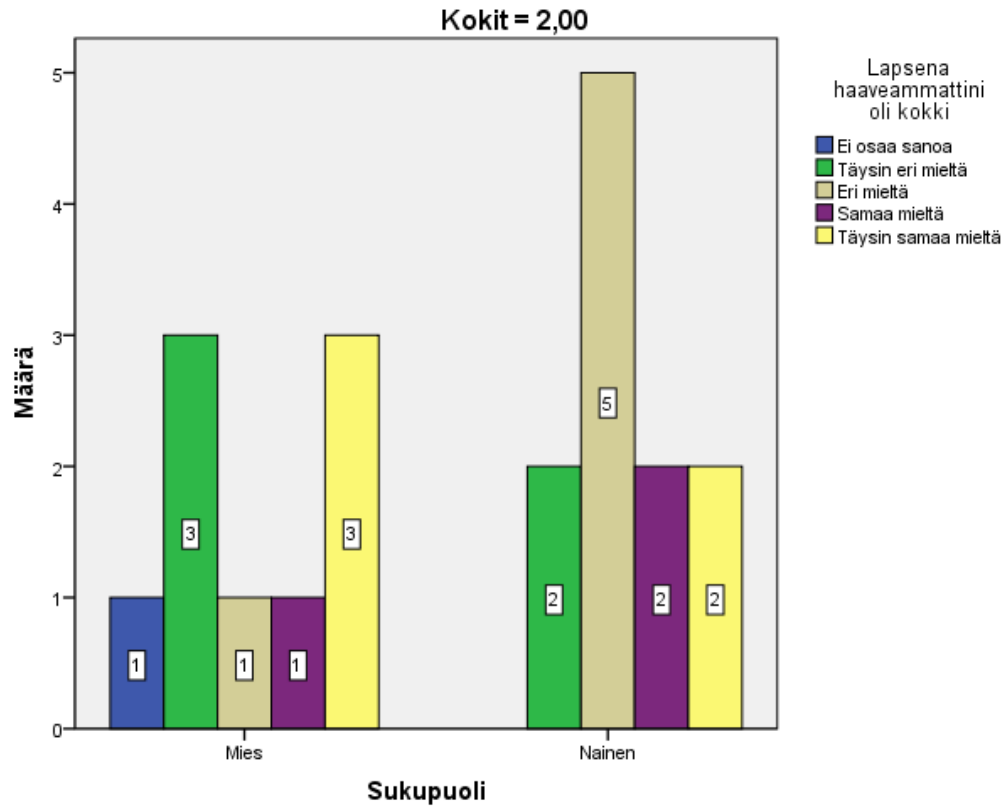


Kuvio 4. Tarjoilijoiden ja kokkien ikäjakauma. (N = 57)

19–25-vuotiaita tarjoilijoita on kolme kertaa enemmän kuin samaan ikähaarukkaan kuuluvia kokkeja. (KUVIO 4.) Lisäksi mitä vanhempia tarjoilijat ovat, sitä vähemmän heitä on. Kokeilla taas on toisinpäin, eli heitä näkyisi olevan lähes sama määrä kaikissa ikäluokissa.

6.2 Ammattiin suuntautuminen

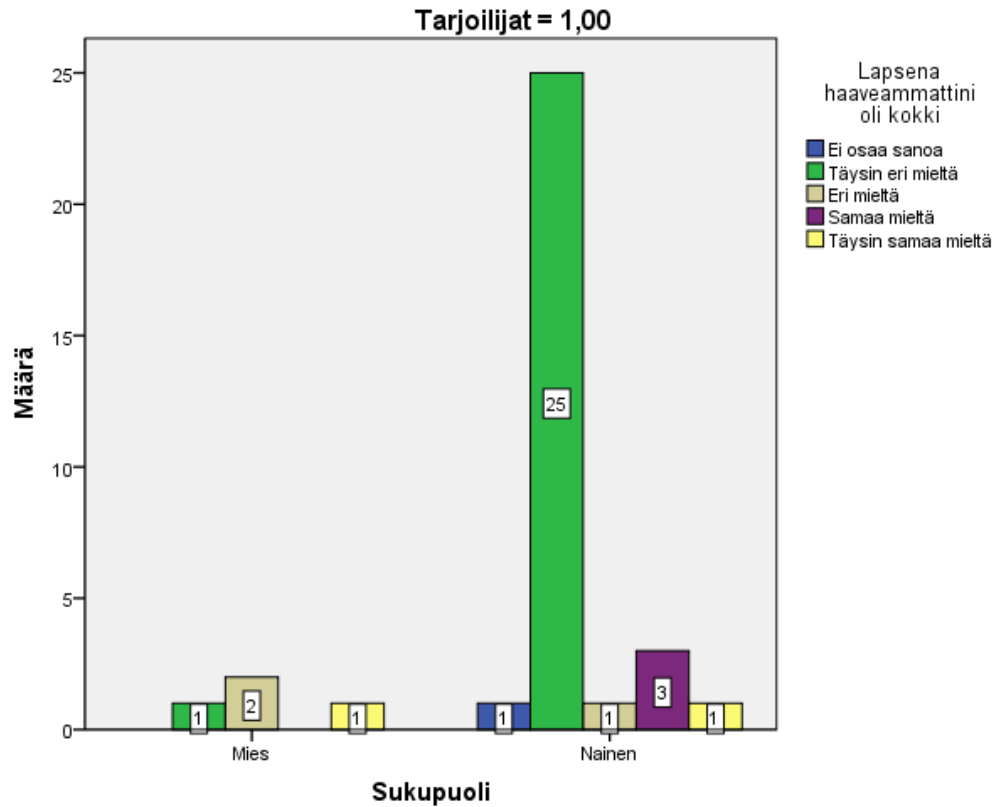
Selvitetään vastaajien haaveammatti eli onko kokkien haaveammattina ollut kokki.



Kuvio 5. Haaveammattina kokki – kokit. (N = 20)

Miesten vastaukset jakautuivat aika tasan kahtia, mitä mieltä he ovat. (KUVIO 5.) Neljä miehistä on joko eri mieltä tai samaa mieltä. Naisista puolestaan yli 60 prosenttia on eri mieltä, kun taas myönteisiä vastauksia on lähes 40 prosentilla vastaajista.

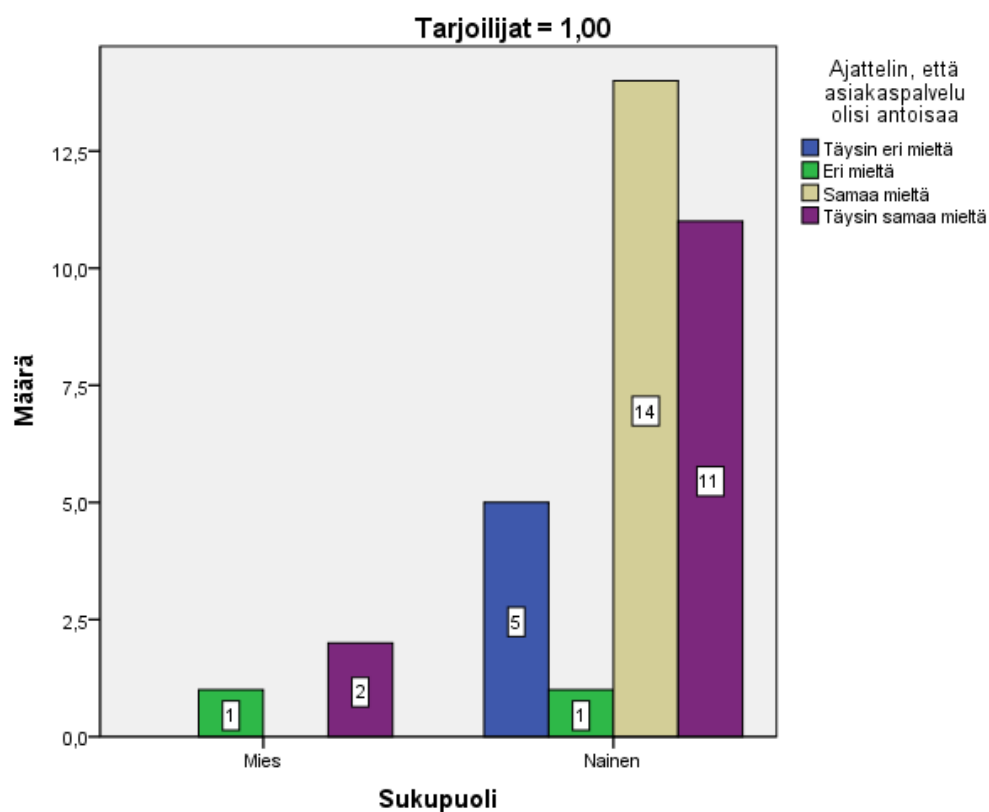
Selvitetään vastaajien haaveammatti eli onko tarjoilijoiden haaveammattina ollut kokki.



Kuvio 6. Haaveammattina kokki – tarjoilijat. (N = 35)

Suurin osa miestarjoilijoista vastasi, että heidän haaveammattinsa ei ollut lapsena kokki. (KUVIO 6.) Naistarjoilijoista puolestaan suurin osa eli 80 prosenttia vastasi, että heidän haaveammattinsa ei ollut lapsena kokki. Vain neljä naisista ja yksi miehistä oli ollut sitä mieltä, että kokki oli heidän haaveammattinsa lapsena.

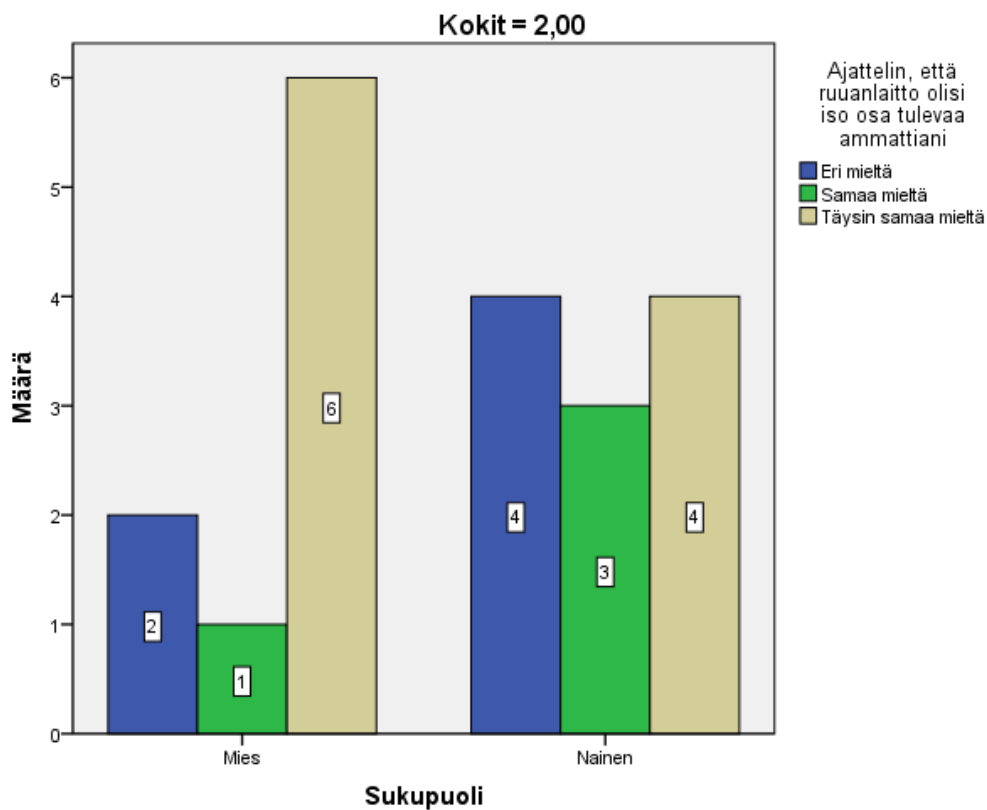
Selvitetään vastaajien mielipide, ovatko he kokeneet asiakaspalvelun antoisana.



Kuvio 7. Asiakaspalvelun antoisuus – tarjoilijat. (N = 34)

Yksi mies ja seitsemän naista vastasi, että he eivät ajatelleet asiakaspalvelun olevan antoisaa. (KUVIO 7.) Naisista puolestaan 25 ja miehistä kaksi ajattelivat sen olevan antoisaa.

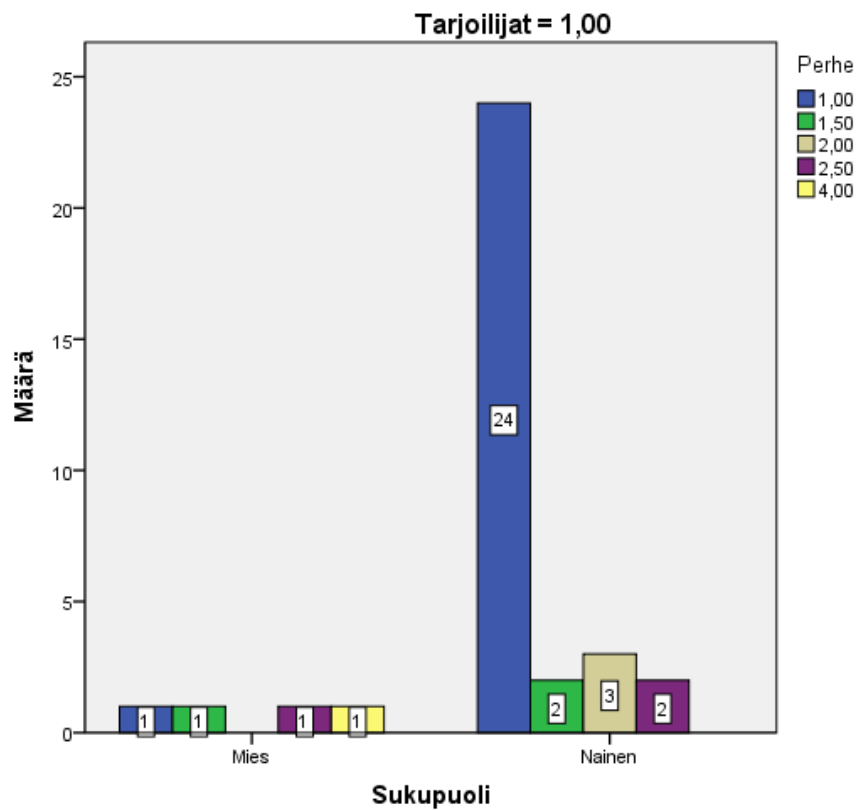
Selvitetään vastaajien mielipide, ajattelivatko he ruuanlaiton olevan iso osa tulevaa ammattia.



Kuvio 8. Ruuanlaiton osuus tulevassa ammatissa – kokit. (N = 20)

Kaksi miehistä ja neljä naisista vastasi, ettei ruuanlaitto ole iso osa tulevaa ammattia. Miehistä ja naisista seitsemän vastasi sen olevan iso osa. (KUVIO 8.)

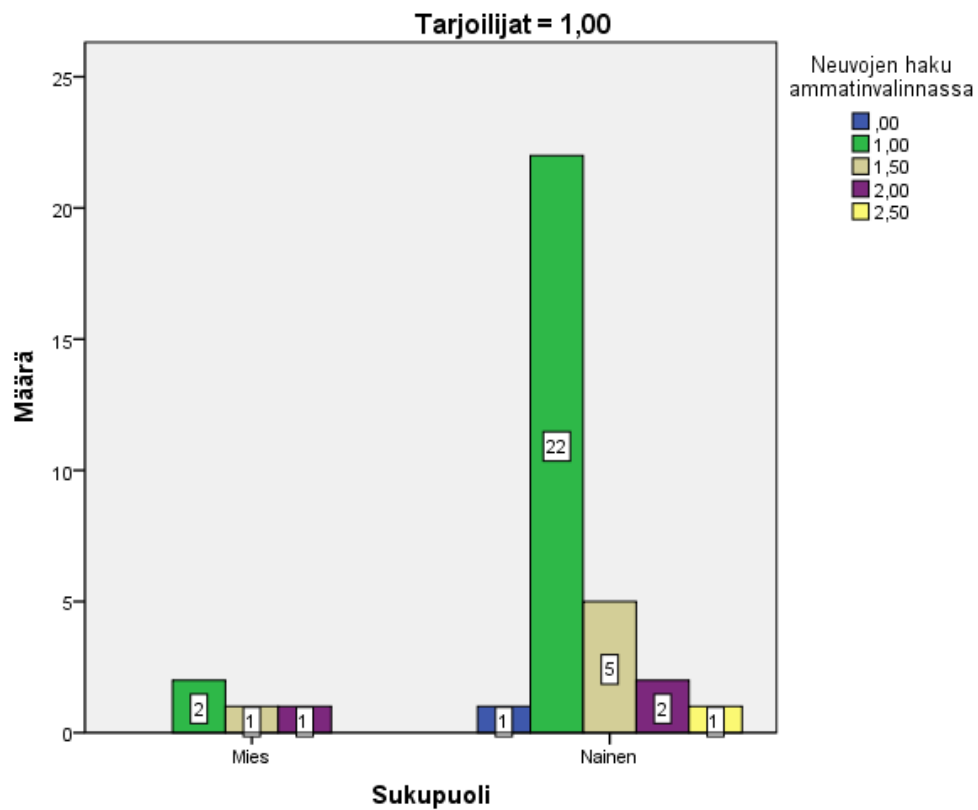
Selvitetään vastaajien perheen vaikutusta ammatinvalintaan liittyen.



Kuvio 9. Perheen vaikutus ammatinvalintaan – tarjoilijat. (N = 35)

Tähän kuvioon on koottu kahden eri väitteen keskiarvot ja nämä väitteet ovat: vanhempani ovat ravintola-alalla ja sisarukseni ovat ravintola-alalla. (KUVIO 9.) Kaksi miestarjoilijaa vastasi perheen vaikuttaneen ammatinvalintaan, kun taas kaksi vastasi, ettei perhe ollut vaikuttanut. Naistarjoilijoista puolestaan suurin osa eli yli 90 prosenttia vastaajista oli eri mieltä. Kahden naistarjoilijan mielestä heidän perheensä on vaikuttanut ihan vähän tarjoilijan ammatin valitsemiseen.

Selvitetään, ovatko vastaajat hakeneet neuvoja ammatinvalintaan.

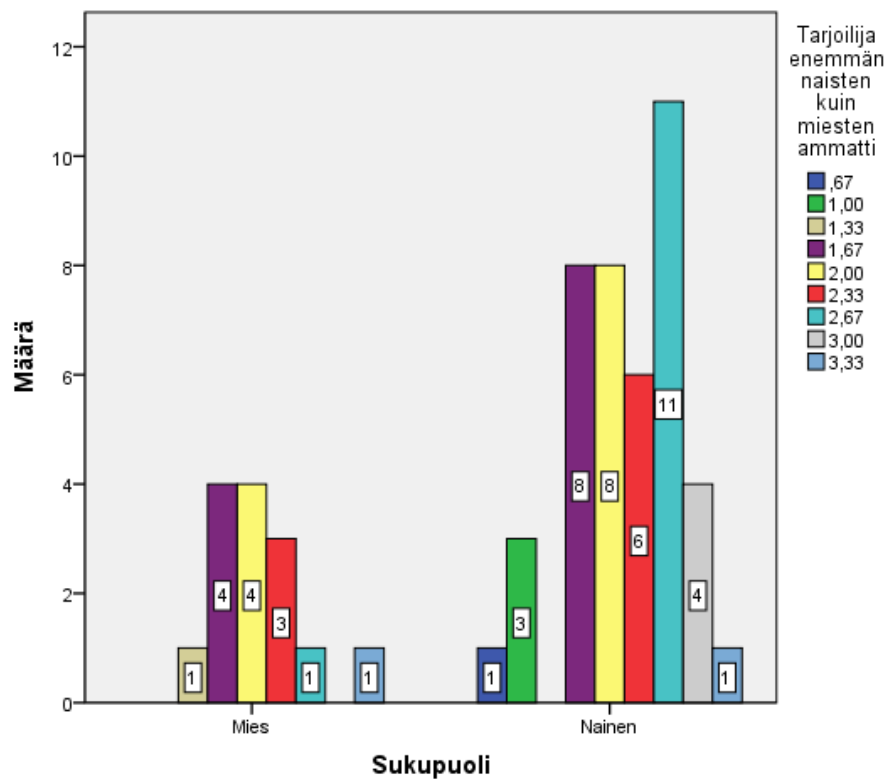


Kuvio 10. Neuvojen hakeminen ammatinvalinnassa. (N = 35)

Kuvioon 10 on koottu kahden eri väitteen keskiarvot ja nämä väitteet ovat: opinto-ohjaaja neuvot ovat vaikuttaneet uravalintaani ja työvoimatoimiston neuvot ovat vaikuttaneet uravalintaani. (KUVIO 10.) Kenenkään miestarjoilijan ammatinvalintaan ei ollut vaikuttanut opinto-ohjaaja tai työvoimatoimisto. Naisista yksi vastasi neuvojen vaikuttaneen ammatinvalintaan.

6.3 Tarjoilijan ja kokin ammatit

Selvitetään vastaajien mielipiteitä, onko tarjoilija enemmän miesten kuin naisten ammatti.

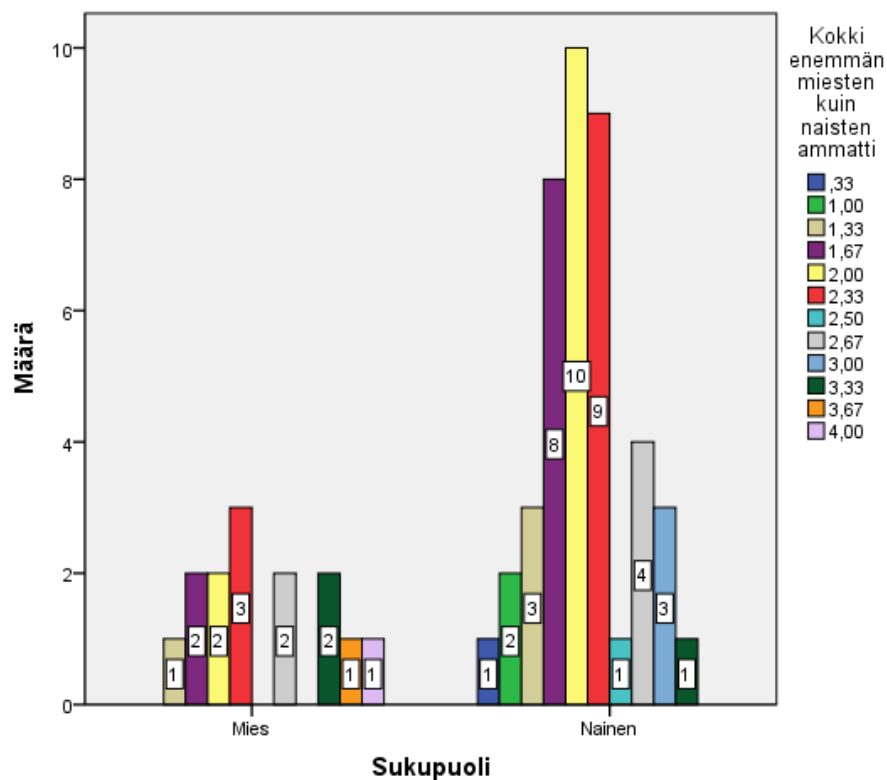


Kuvio 11. Tarjoilija enemmän naisten kuin miesten ammatti. (N = 56)

Kuviossa esitellään kolmen eri väitteen keskiarvot ja nämä väitteet ovat: tarjoilijat ovat useimmiten naisia, tarjoilijan ammatti sopii paremmin naiselle kuin miehelle ja tarjoilijan ammatti on naisellinen. (KUVIO 11.)

Kaikki miesvastaajat paitsi yksi on sitä mieltä, ettei tarjoilija ole enemmän naisten ammatti. Naisista puolestaan viisi on sitä mieltä, että tarjoilija on enemmän naisen ammatti. Kuitenkin suurimman osan naisten mielipide on se, ettei tarjoilijan ole enemmän naisten ammatti.

Selvitetään vastaajien mielipiteitä, onko kokki enemmän miesten kuin naisten ammatti.

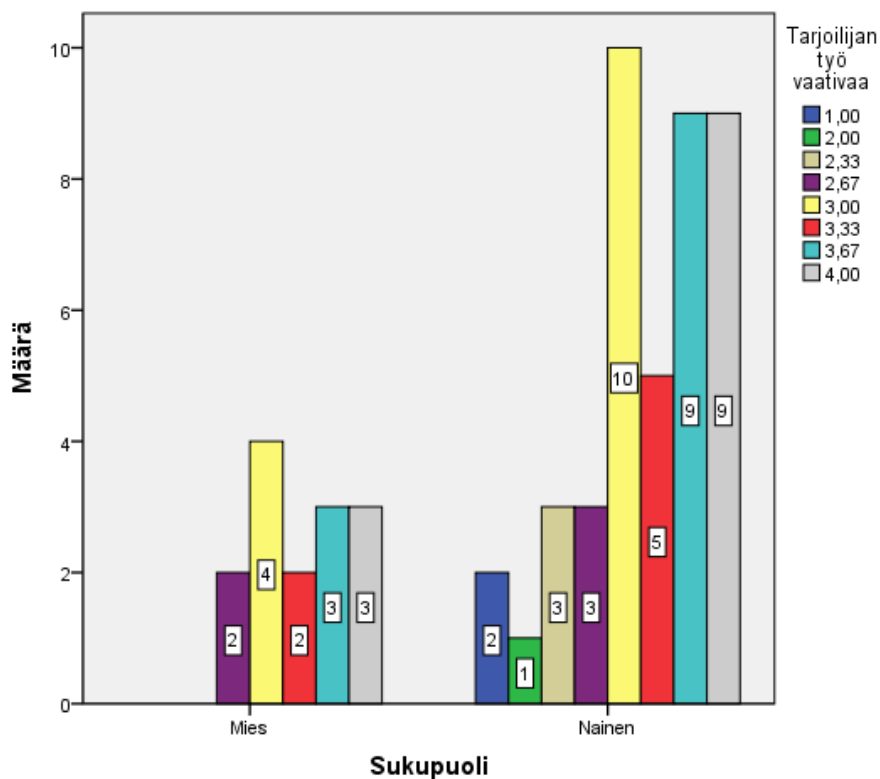


Kuvio 12. Kokki enemmän miesten kuin naisten ammatti. (N = 56)

Kuviossa esitetään kolmen eri väitteen keskiarvot ja nämä väitteet ovat: kokit ovat useimmiten miehiä, kokin ammatti sopii paremmin miehelle kuin naiselle ja kokin ammatti on miehinen. (KUVIO 12.)

Kymmenen miehistä vastasi, ettei kokki ole enemmän miesten ammatti, kun taas neljä on sitä mieltä, että kokki on enemmän miesten kuin naisten ammatti. Suurin osa naisista vastasi, että kokki ei ole vain miesten ammatti. Vain neljä naisista sanoi kokin olevan enemmän miesten ammatti.

Selvitetään vastaajien mielipiteitä, onko tarjoilijan työ vaativaa.

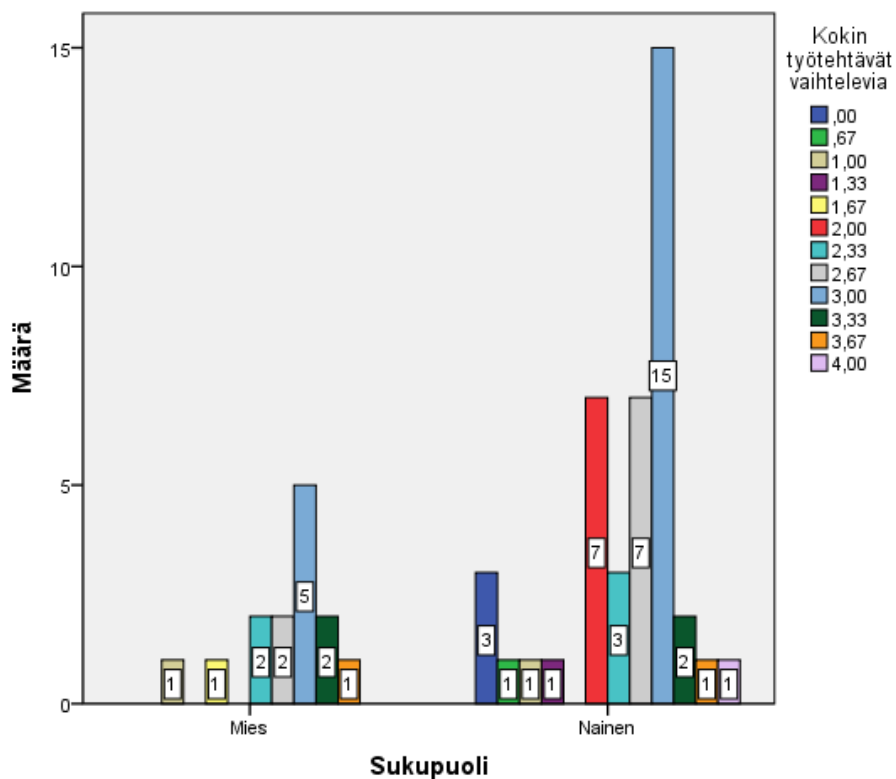


Kuvio 13. Tarjoilijan työ on vaativaa. (N = 56)

Kuviossa 13 on esitetty kolmen eri väitteen keskiarvot ja nämä väittämät ovat: tarjoilijan työ on psyykkisesti vaativaa, tarjoilijan työ on fyysisesti vaativaa ja tarjoilijan työskentelyssä tarvitaan ketteryyttä. (KUVIO 13.)

Lähes kaikki miehet, eli 85 prosenttia, vastasivat, että tarjoilijan työ on vaativaa, kun taas kaksi miesvastaajaa on ollut tästä eri mieltä. Myös suurin osa naisista, eli lähes 80 prosenttia vastasi tarjoilijan työn olevan vaativaa. 20 prosenttia vastasi, ettei tarjoilijan työ ole vaativaa.

Selvitetään vastaajien mielipiteitä, ovatko kokin työtehtävät vaihtelevia.

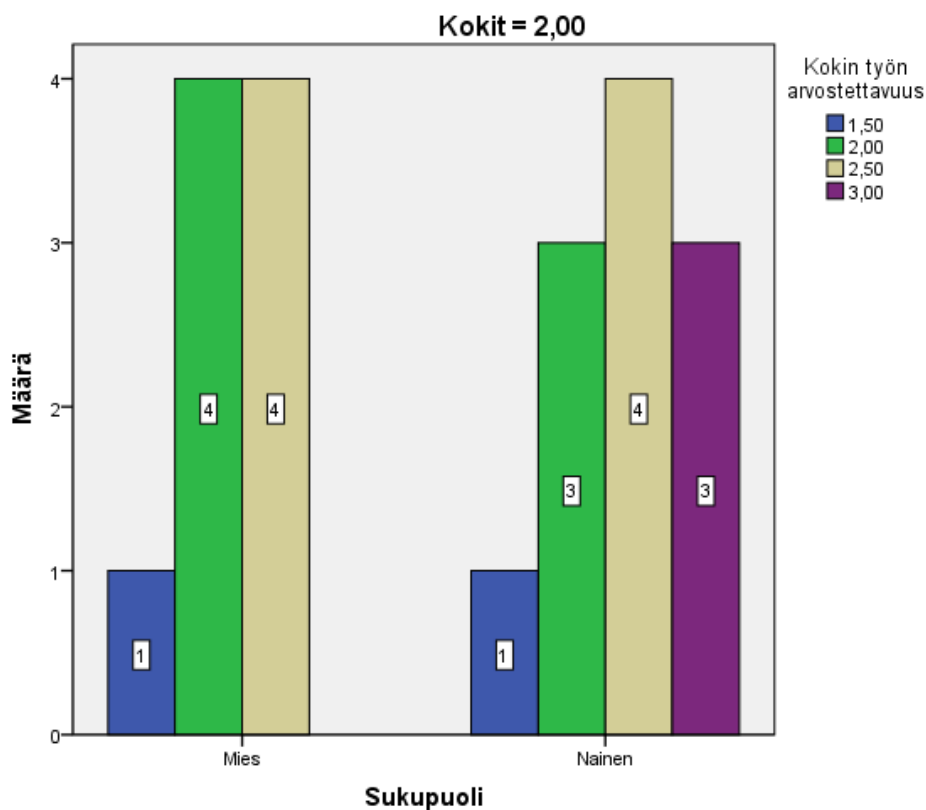


Kuvio 14. Kokin työtehtävät ovat vaihtelevia. (N = 56)

Myös kuviossa 14 on esitetty kolmen eri väitteen keskiarvot ja nämä väitteet ovat: kokin työ on palkitsevaa, kokin työtehtävät ovat vaihtelevia ja kokin koulutuksella voi toimia tarjoilijana. (KUVIO 14.)

Miesvastaajien mielipiteet menevät aika tasan eli kuusi miesvastaajaa vastasi, että kokin työtehtävät eivät ole vaihtelevia. Kahdeksan mieskokkia puolestaan vastasi työtehtävien olevan vaihtelevia. Naisten mielipiteissä on hieman hajontaa, mutta kuitenkin luvut menevät aika tasan. 19 vastasi, että kokin työtehtävät ovat vaihtelevia, kun taas 23 oli eri mieltä asiasta.

Selvitetään vastaajien mielipiteitä, onko kokin työ arvostettua.

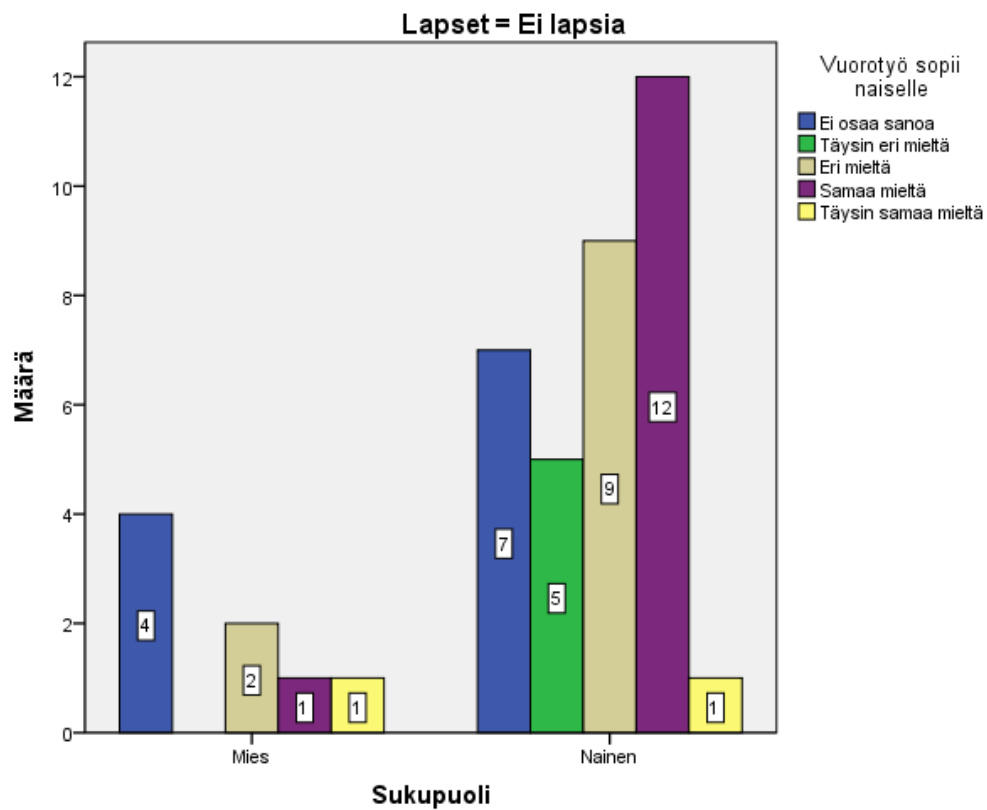


Kuvio 15. Kokin työ on arvostettua. (N = 20)

Kuvioon on koottu kahden eri väitteen keskiarvot ja nämä väitteet ovat: kokin työ on arvostetumpaa kuin tarjoilijan ja kokin palkka on riittävä työtehtävien vaativuuteen suhteutettuna. (KUVIO 15.)

Kukaan mieskokki ei ole sitä mieltä, että kokin työ olisi arvostettua. Myös naisista suurin osa eli kahdeksan vastasi, ettei kokin ole arvostettua, mutta kolme vastasi sen olevan arvostettua.

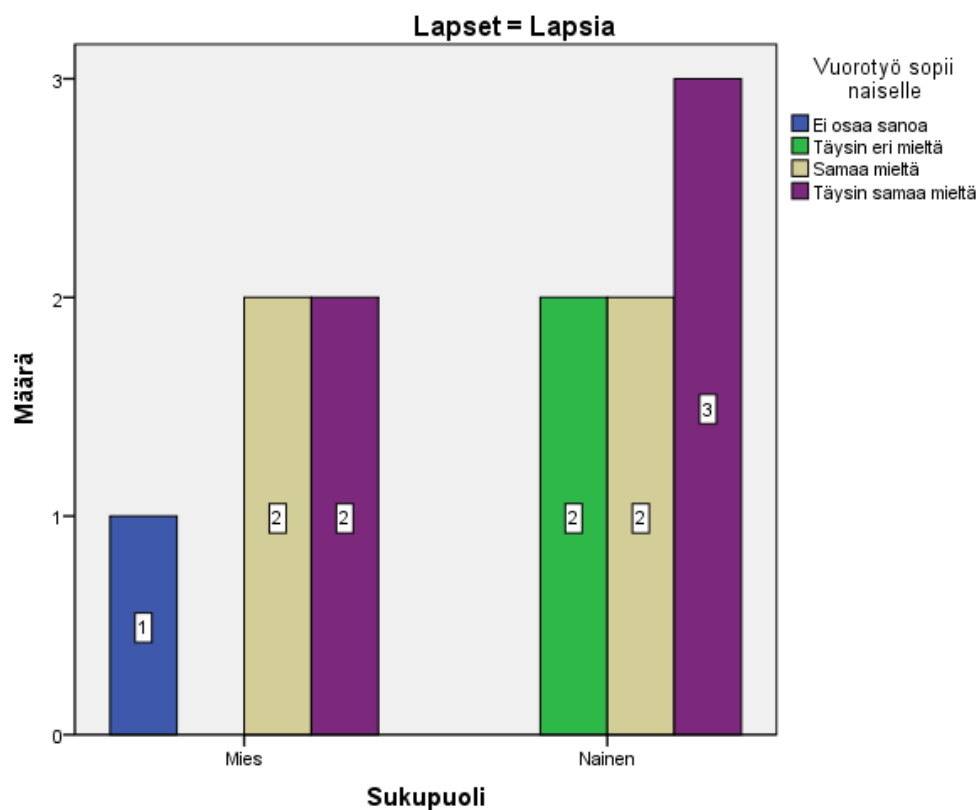
Selvitetään perheettömien vastaajien mielipiteitä, sopiiko vuorotyö naiselle.



Kuvio 16. Vuorotyö sopii naiselle – perheettömät. (N = 42)

Kaksi miestä vastasi, että vuorotyö sopii naiselle. (KUVIO 16.) Myös kaksi miesvastaajaa on eri mieltä ja puolilla miesvastaajista ei ole mielipidettä asiaan. Naisista puolestaan 13 vastasi, että vuorotyö sopii naiselle ja 14 vastasi, ettei vuorotyö sovi naiselle. Seitsemällä vastaajista ei ole mielipidettä asiaan.

Selvitetään perheellisten vastaajien mielipiteitä, sopiiko vuorotyö naiselle.



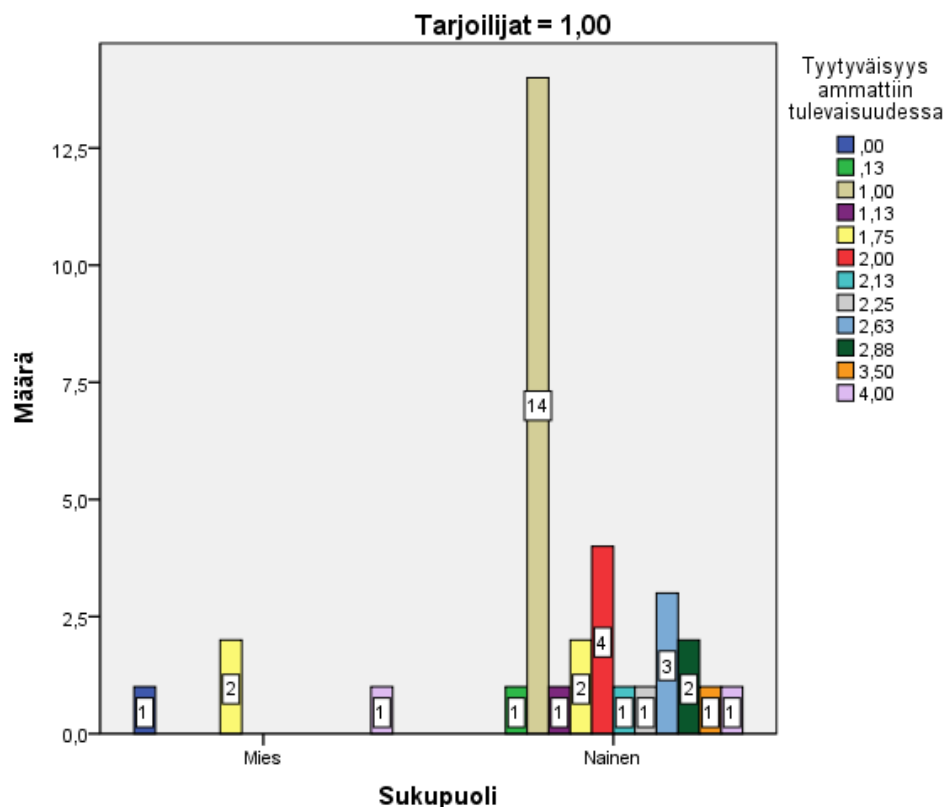
Kuvio 17. Vuorotyö sopii naiselle – perheelliset. (N = 12)

80 prosenttia miehistä vastasi, että vuorotyö sopii naiselle ja vain yhdellä vastaajista ei ole mieltä asiaan. (KUVIO 17.) Naisista puolestaan 70 prosenttia vastasi, että vuorotyö sopii naiselle ja 30 prosenttia oli täysin eri mieltä asiasta.

Kuvioista 16 ja 17 voidaan päätellä, että suurin osa miehistä, joilla on lapsia vastasi vuorotyön sopivan naiselle. Miehillä, joilla puolestaan ei ollut lapsia, mielipiteet erosivat hiukan. Myös naisvastaajista suurin osa, joilla oli lapsia, sanoi vuorotyön sopivan naiselle. Naisilla, joilla ei ollut lapsia, mielipiteet erosivat hieman.

6.4 Tulevaisuus

Selvitetään vastaajien, jotka ovat tarjoilijoita, tyytyväisyyttä tarjoilijan ammattiin tulevaisuudessa.

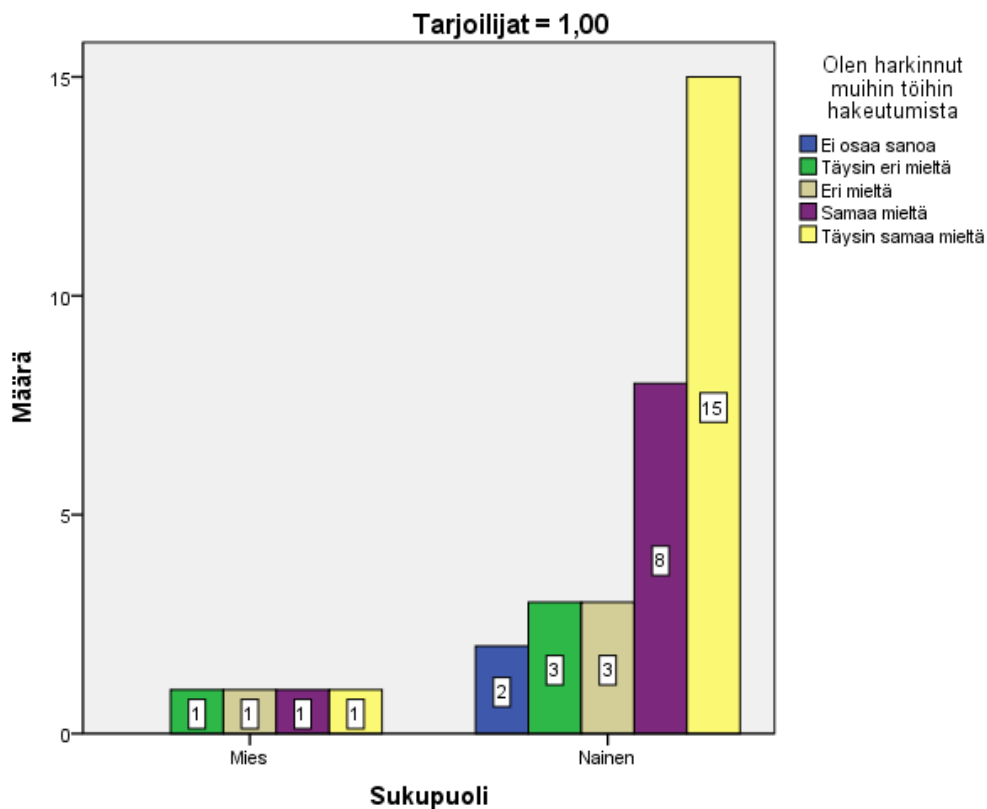


Kuvio 18. Tyytyväisyys tarjoilijan ammattiin tulevaisuudessa. (N = 34)

Kuvioon on koottu kahden eri väitteen keskiarvot. (KUVIO 18.) Nämä väitteet ovat: näen itseni tyytyväisenä ravintola-alalla 10 vuoden päästä ja aion pysyä samoissa tehtävissä eli en ole vaihtamassa ammattia.

Miehistä kaksi vastasi, ettei näe itseään tyytyväisenä tarjoilijan ammatissa ja yksi puolestaan näkee. Naisista 80 prosenttia ei näe itseään tyytyväisenä tarjoilijan ammatissa tulevaisuudessa kun taas 20 prosenttia näkee itsensä tyytyväisenä.

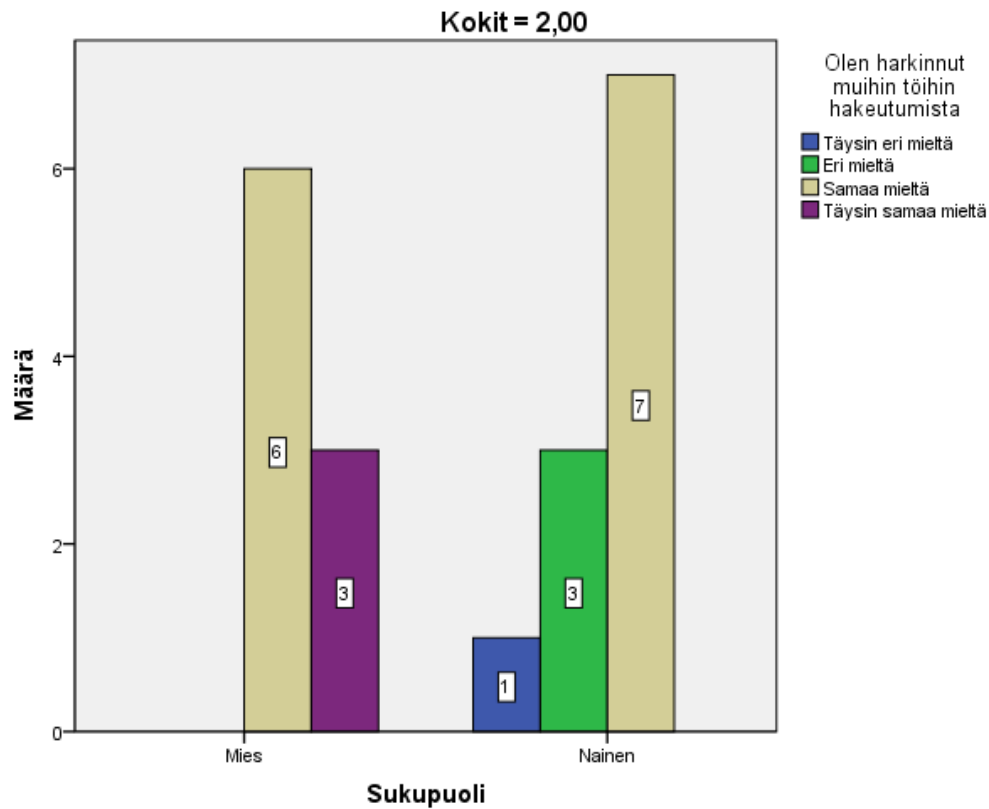
Selvitetään vastaajien, jotka ovat tarjoilijoita, hakeutumista muihin töihin tulevaisuudessa.



Kuvio 19. Hakeutuminen muihin töihin tulevaisuudessa – tarjoilijat. (N = 35)

Miestarjoilijoita on neljä kappaletta ja heistä jokaisella on eri mielipide, ovatko he hakeutumassa muihin töihin tulevaisuudessa. (KUVIO 19.) Naistarjoilijoista alle 20 prosenttia ei ole harkinnut muihin töihin hakeutumista, kun taas yli 80 prosenttia on vaihtamassa ammattiansa tulevaisuudessa.

Selvitetään vastaajien, jotka ovat kokkeja, hakeutumista muihin töihin tulevaisuudessa.



Kuvio 20. Hakeutuminen muihin töihin tulevaisuudessa – kokit. (N = 20)

Mieskokeista kaikki ovat hakeutumassa muihin töihin tulevaisuudessa. (KUVIO 20.) Naiskokeista alle 30 prosenttia aikoo pysyä kokin ammatissa, kun taas yli 60 prosenttia aikoo muihin töihin tulevaisuudessa.

Kuvioiden 19 ja 20 perusteella mieskokit ovat halukkaampia vaihtamaan ammattiaan kuin miestarjoilijat. Naistarjoilijoista suurin osa tulee vaihtamaan ammattiaan tulevaisuudessa, kun taas naiskokeista vähän yli puolet aikoo vaihtaa ammattiaan.

6.5 Avoimet kommentit

Teemoja, joista kirjoitettiin eniten olivat, kuinka sattuma on vaikuttanut ravintolalalle joutumisessa, keitä perheenjäseniä työskentelee ravintola-alalla, minkälainen ikäjakauma on ravintolatyöntekijöillä, mitä mieltä ollaan tarjoilijan ja kokin työstä ja vuorotyöstä sekä, miten vuorotyön on saanut sovitettua perhe-elämään.

Muutama naistarjoilijoista vastasi, että oli joutunut alalle ihan sattumalta, koska tarjoilijan työhön ei vaadita koulutusta ja jostain oli saatava lisätienestettä. Näistä vastaajista yksi on kouluttanut itsensä restonomiksi, muut olivat käyneet yliopistoa.

Muutamit mieskokit kertoivat, että heillä on perhettä ravintola-alalla. Yhden vastaajan äiti oli laivakokki sekä toisen toinen vanhempi ja yksi sisarus työskentelivät ravintola-alalla.

Yksi naistarjoilija, joka kuitenkin oli koulutukseltaan ravintolakokki, sanoi, että tarjoilijan työ on paljon luovempaa kuin kokin työ. Hän on tätä mieltä, koska useimmat ravintolat Suomessa ovat ketjuravintoloita, joten kokeilla ei ole paljon mahdollisuuksia tehdä asioita oman mielen mukaan. Tarjoilijat puolestaan voivat käyttää persoonallisuuttaan tarjoilutilanteissa tai kattaa pöytiä eri tavoilla, jolloin luovuutta saadaan enemmän esiin.

Eräs naiskokki puolestaan kertoo, kuinka hänen uransa aikana työkaverit ovat vaihtuneet useaan otteeseen. Ja vastaajan itsensä vanhetessa, työkaverit nuorentuvat koko ajan.

Eräs naistarjoilija oli sitä mieltä, että vuorotyö sopii sellaiselle ihmiselle, jolla ei ole mitään muuta elämää, koska vuorotyön takia ei ole aikaa nähdä ystäviä tai perhettä. Naiskokki ja naistarjoilija puolestaan sanoivat, että perhe-elämän saa sovitettua vuorotyön kanssa ihan hyvin. Työpaikalla pitää vain keskustella sopivista vuoroista ja myös mies voi hoitaa lapsia sillä välin, kun nainen on töissä, jos he tekevät eri vuoroja päivästä.

Taustatiedot-kohdassa, pyysin vastaajia kirjoittamaan, mikäli heillä on eri koulustausta kuin antamani vaihtoehdot. Muutamat olivat kirjoittaneet ammattinimikkeitään ja ne olivat filosofian kandidaatti, musiikkioppilaitoksen opettaja, baarimestari, matkailupalveluiden tuottaja ja vuoropäällikkö.

7 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

7.1 Tulosten tarkastelu

Tulosten analysoimista helpottaakseni muodostin 13 kysymystä. Näiden kysymysten pohjalta tein kuvioita, jotka esittävät keskeisimpiä tutkimustuloksia.

7.1.1 Ravintola-alan työntekijät

Tutkimukseni otos oli 57, joista naisia oli 42 ja miehiä 14. Yhden sukupuolta ei ollut ilmoitettu. Tavoitteenani oli saada vähintään 50 vastausta eli tavoitteeni täyttyi. Kuitenkin analysoidessani tuloksia, huomasin, että olisin tarvinnut huomattavasti enemmän vastauksia, jotta tuloksia olisi voinut tarkastella enemmän tilastollisesta näkökulmasta eli pitävätkö tulokset paikkaansa.

Tuloksista kävi ilmi, että naisten ja miesten koulutustausta sekä nykyiset työtehtävät eivät menneet käsi kädessä. Suurin osa miehistä oli koulutukseltaan ravintolakokkeja. Muutama oli vastannut olevansa restonomi, eli hekin ovat tavallaan myös päteviä toimimaan kokin ammatissa. Parilla oli jokin muu koulutustausta. Kuitenkin nykyään työelämässä kokkeina työskentelee vain yhdeksän miestä ja neljä heistä työskentelee tarjoilijana. Huomattavaa oli, että miehillä kenelläkään ei ollut tarjoilijan koulutusta. Tästä voisi vetää johtopäätöksenä, että kokin työtehtäviin tarvitsee kokin ammattitutkinnon ja tarjoilijana voi myös toimia kokin koulutuksella.

Yksi miesvastaajista totesi minulle ääneen täyttäessään lomaketta, että hän on hyötynyt ravintolakokin ammatista paljon, sillä hän voi toimia kolmessa eri ammatissa eli ravintolakokkina, suurtalouskokkina sekä tarjoilijana. Tulevaisuudessa onkin mahdollista vaihtaa työtehtäviä, jos esimerkiksi ravintolakokin työt alkavat kyllästyttää. Tämä voisi olla yksi syy siihen, että todella monilla tarjoilijoina työskentelevillä on ravintolakokin koulutus. Ehkä he ovat aikaisemmin kokeilleet kokin työtä, mutta ovat huomanneet, ettei se kiinnostakaan niin paljoa. Ehkä tarjoilijan työ asiakaspalvelutehtävissä onkin se asia, jota haluaa tehdä.

Naisilla 13:lla oli ravintola- tai suurtalouskokin koulutus. Vain viidellä naisista oli tarjoilijan koulutus. Naisista kahdeksan oli hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoita. Kuudella oli restonomin koulutus eli hekin ovat päteviä toimimaan tarjoilijan tehtävissä. Viidellä naisista ei ollut minkäänlaista koulutusta. Työelämässä kuitenkin 31 naisista toimii tarjoilijana ja 11 kokin tehtävissä. Tämän perusteella tarjoilijana pärjää monenlaisilla koulutustaustoilla. Itse voin kyllä allekirjoittaa tämän myös. Aloitin tarjoilijan työt toukokuussa 2010 ja olin käynyt siihen mennessä restonomin koulutusohjelmaa kaksi vuotta. Joitain asioita pystyin hyödyntämään koulun pohjalta, mutta suurimman osan opin paikan päällä. Mielestäni käytännön harjoittelulla oppii huomattavasti enemmän kuin lukemalla kirjoista. Puolentoista vuoden ajan olen ehtinyt oppia kaikenlaista ja olen päässyt toteuttamaan itseäni erilaisissa tehtävissä. Joka päivä oppii jotain uutta, liittyy se sitten asiakaspalveluun tai esimerkiksi erilaisten juomasekoitusten valmistamiseen.

Ravintolahenkilökunnan ikärakenteesta myös huomaa, että tarjoilijat ovat todella nuoria. Yksi naiskokki sanoikin minulle, että hän on työskennellyt kokkina lähes aina, ja työkaverit vaihtuvat useasti, mutta erityisesti tarjoilijat nuortuvat koko ajan. Mielestäni tämä selittyy sillä, että opiskelijat hankkivat aika usein lisätienestejä opiskeluihin tarjoilijana, koska siihen ei tunnuta tarvitsevan koulutusta.

7.1.2 Tarjoilijan ja kokin työ

Päätutkimusongelmaani, miksi tarjoilijat ovat yleisimmin naisia ja kokit miehiä voisi selittää joidenkin työhön liittyvien ominaisuuksien takia. Molemmat ammatit ovat mielestäni vaativia fyysisesti sekä psyykkisesti. Myös tutkimustulosten pohjalta käy ilmi sama asia eli sekä nais- ja miestarjoilijat että nais- ja mieskokit sanovat molempien ammattien olevan vaativia. Monia asioita pitää tehdä samanaikaisesti ja aina haetaan täydellisyyttä. Kiire on myös yksi alalle kuuluva asia ja kritiikkiä joutuu lisäksi kuulemaan lähes joka päivä

Onko kokin työ vaihtelevaa, jakaa mielipiteet oikeastaan lähes kahtia. Näin myös kävi ilmi tarjoilijan työn kohdalla. Joten tämäkään ei ole selitys tutkimusongelmaan. Myös kumpaakaan ammattia ei tunnuta arvostavan enemmän kuin toista.

Palkka saisi olla suurimman osan mielestä korkeampi. Kuitenkin on positiivista, että suurin osa vastaajista on sitä mieltä, että työ, jota he tekevät on palkitsevaa.

Palkkaanhan vaikuttaa palkkaryhmä. Ravintolat, joilla on A-oikeudet, saavat anniskella yli 22 tilavuusprosenttisia alkoholijuomia. Useimmilla ruokaravintoloilla on A-oikeudet, joten tarjoilijoilla ja kokeilla on suurin mahdollinen palkka, jota he voivat saada työehtosopimuksen mukaan. Mielestäni palkka voisi olosuhteisiin nähden olla hieman suurempi. Ainakin erilaiset lisät voisivat olla suurempia. Ravintolat kuuluvat iltaelämään suurimmaksi osin, lukuun ottamatta lounasravintoloita, joten silloin kun ihmisillä kuuluisi olla vapaata, ovat he töissä. Toki se on myös ammatinvalintakysymys, mutta silti mielestäni esimerkiksi iltalisät voisivat olla suurempia.

Vuorotyöstä ravintola-alalla oltiin aika eri mieltä. Perheellisten miesten mielestä vuorotyö sopii naiselle, kun taas perheettömien miesten mielipiteissä oli hajontaa. Myös perheettömien naisten mielipiteet jakautuivat, kun taas perheelliset naiset suurimmaksi osin vastasivat vuorotyön sopivan naiselle. Johtuisiko tämä siitä, jos vertaa esimerkiksi tarjoilijoiden ikäjakaumaan, että juuri naistarjoilijoiden määrä vähenee 25 ikävuoden jälkeen. Eli häviävätkö naistarjoilijat siinä vaiheessa, kun perhettä aletaan perustaa? Joten ovatko he, jotka ovat eri mieltä perhe-elämän ja ravintola-alan yhdistämisestä, itse kokeneet, ettei perhe-elämä ja ravintolassa työskentely sovi yhteen vuorotyön takia? Avoimissa kommentteissa eräs työntekijä oli vastannut, ettei vuorotyö ole ongelma, kun molemmilla vanhemmilla on vuorotyö. Silloin kun äiti on töissä niin isä hoitaa lapsia ja toisinpäin.

7.1.3 Mielikuvat ja ammatinvalinta

Ajattelin, että miehen haaveammattina olisi ollut kokki ja naisen tarjoilija, mutta näin ei kuitenkaan käynyt ilmi tutkimustulosten pohjalta. Mieskokkien mielipiteet jakautuivat aika tasan, mutta naistarjoilijat eivät ajatelleet haaveammattinsa olevan tarjoilija, kun he miettivät eri ammattivaihtoehtoja. Tutkimustulosten pohjalta saa siis käsityksen, että tarjoilija ei ole ollut kovin monen ykköshaaveammatti oikeastaan ikinä.

Itsekin muistan omat käsitykseni tarjoilijan ammatista peruskoulun viimeisellä luokalla. Yksi luokkalaisistani halusi nimenomaan tarjoilijaksi ja hänen valintaansa hieman väheksyttiin. Muutama ystäväni puolestaan halusi ravintolakokiksi. Mielestäni kokin ammatti kuulosti paljon hienommalta ja arvostetummalta kuin tarjoilijan. Ajattelin, miksi siihen edes tarvitsee käydä koulua, ja eikö se ole aika yksipuolista, jos kolmen vuoden ajan opiskellaan pelkästään tarjoilunkulkua. En olisi siinä vaiheessa ikinä voinut kuvitella, että myöhemmin hakisin ravintolalalle ammattikorkeakouluun ja että tekisin tarjoilijan työtä tulevaisuudessa. Tällä hetkellä arvostan tarjoilijoiden työtä suunnattomasti, sillä minulla on kuitenkin siitä jo puolentoista vuoden kokemus takanani.

Teoriaosuudessa esittelin ammattien arvostusta koskevan tutkimuksen ja oikeastaan edellisen kappaleeni pohdinta voisi olla syy, miksi tarjoilijan sijoitus arvostetuimpien ammattien listalla on niin huono. Ihmisillä ei välttämättä ole tietoa, mitä tarjoilijan työ todellisuudessa on. Se ei ole todellakaan paikallaan olemista vaan siinä joutuu paneutumaan moniin asioihin yhtä aikaa kiireisessä ympäristössä. Mielestäni tarjoilijan ammatista saa oikean kuvan vasta, kun työtä on itse päässyt tekemään.

Suurin osa naistarjoilijoista vastasi, että he ajattelivat asiakaspalvelutyön olevan mielekästä. Myös miestarjoilijat ajattelivat sen olevan antoisaa. Toisaalta suurin osa mieskokeista vastasi, että he ajattelivat ammattiin suuntautuessaan ruuanlaiton olevan iso osa tulevaa ammattia. Lisäksi suurin osa naisista oli samaa mieltä. Nämä asiathan ovat keskeisessä asemassa ammateissa: tarjoilijan päätyönä on olla asiakkaan kanssa vuorovaikutuksessa ja kokin päätyönä on tehdä ruokaa. Työpäikälläni olen keskustellut monien kokkien ja tarjoilijoiden kanssa aiheesta. Vähättelevästi puolin ja toisin kokit eivät ole pitäneet asiakaspalvelusta, eivätkä tarjoilijat ole voineet kuvitella itseään parilan eteen paistamaan pihvejä. Suuntautumisvaiheessa ollaankin oltu aika varmoja, mitä ei ainakaan halua tehdä tulevaisuudessa.

Yllättävää oli mielestäni se, ettei tarjoilijan ammattia mielletty enemmän naiselle tai kokin ammattia miehelle. Olisin olettanut, että tulokset olisivat kertoneet tois-

ta, koska oma mielipiteeni asiaan on se, että tarjoilija on enemmän naisten ammatti ja kokki miehen. Mielenkiintoista onkin pohtia, miksi sitten suurin osa naisista on kuitenkin tarjoilijoita ja suurin osa miehistä kokkeja? Olettaisin ainakin, että ihmisten on pitänyt jostain saada jotain mielikuvia kyseisistä ammateista ennen ammatinvalintaa. Kuten kerroin teoriaosuudessa tehneeni kuvahaun sanoilla ”kokki” ja ”tarjoilija”, niin miksi nämä kuvat tavallaan tukevat tutkimusväittämääni? Nähtävästi ihmisillä on kuitenkin käsitys, että tarjoilija olisi naisen ammatti ja kokki miehen. Kuitenkin kyselyni kohdistui alalla työskenteleviin, joten voi olla, että heidän mielipiteensä eroavat sen takia, koska heillä on kokemusta ja laajempi näkemys molemmista ammateista.

Mielestäni näin jälkeenpäin ajateltuna olisi ollut mielenkiintoista kysyä, kumpi vanhemmista teki vastaajan lapsuuden aikana enemmän ruokaa kotona. Jos vastaus olisi ollut isä, niin siitä olisi voinut tehdä johtopäätöksiä, että poika on voinut ihailta isänsä ruuanlaittotaitoja niin paljon, että on päättänyt tulevaisuudessa olla yhtä hyvä kokki. Minulla ei ole kuitenkaan mitään tuloksia tukemassa tätä ajatustani.

Perheellä ei nähtävästi ollut kovin paljon merkitystä ammatinvalinnassa, mutta kuitenkin muutamat mieskokit olivat kirjoittaneet avoimiin kommentteihin, että heidän toinen vanhempansa tai jokin sisaruksista on ravintola-alalla. Kuitenkin pitää todeta, ettei perheellä ollut tutkimustulosteni pohjalta niin suurta merkitystä kuin olisin ajatellut. Toisaalta jos asiaa pohtii pidemmälle, niin mielestäni tilanteella voisi olla kaksi puolta, jos perheellä olisikin ollut vaikutusta ammatinvalintaan. Eli joko lapsi on ihailut vanhempansa työtä ja haluaisi kulkea samoja jaloja jälkiä tai sitten toisaalta lapsi on saanut negatiivisen kuvan tarjoilijan tai kokin ammateista ja siksi on halunnut itse valita jonkin muun ammatin itselleen. Kuitenkin, kuten jo sanoin aikaisemmin, en saanut tukea tähänkään ajatukseeni tutkimustulosten pohjalta.

Työvoimatoimiston tai opinto-ohjaajan neuvoilla ei ole ollut kovinkaan paljon vaikutusta kokkien ja tarjoilijoiden ammatinvalintaan. Teoriaosuudessa esittelin tutkimusta, jossa nuoret ainakin nykypäivänä toivoisivat enemmän apua

juuri työvoimatoimistolta. Ehkä nuorten on vaikea lähestyä ihmisiä, joista voisi olla hyötyä ammatinvalintaa ajatellen, joten mielestäni olisi hyvä jos nuoria alettaisiin tukea entistä enemmän juuri työelämän näkökulmasta. Eli juuri he toimisivat tukijoina, jotka ovat lähimmin työelämän kanssa kosketuksissa.

Teoriaosuudessa pohdin myös, olisiko TV-kokeilla ollut jotain vaikutusta ammatinvalintaan ja nimenomaan mieskokeilla, koska jos ajatellaan suomalaisia huip-pukokkeja, ainakaan minulla ei tule mieleen yhtäkään naisen nimeä. En ole esittänyt mitään kaavioita tuloksista, koska TV-kokeilla ei ainakaan minun kyselyyni vastaajien mukaan ollut mitään merkitystä ammatinvalintaan. Vain muutamien naisten ja miesten ammatinvalintaan tämä oli vaikuttanut, joten tämäkään ei ole voinut olla syy miksi kokit olisivat miehiä.

Ammattien arvostus -tutkimuksessa, johon viittasin aiemmin, sanottiin myös, että nuoret haluavat sellaisen ammatin, jossa on kehittämismahdollisuuksia. Tutkimustuloksieni mukaan suurin osa tarjoilijoista ei näe itseään tyytyväisenä tarjoilijan ammatissa ja monet ovat jopa vaihtamassa alaa. Kuitenkin hotelli- ja ravintola-alaa voi jatkaa vielä ammattikorkeakoulussa, joiden pohjalta saa restonomin tutkinnon. Restonomin tutkinnolla on paremmat mahdollisuudet päästä esimiestehtäviin. Avoimista kommentteista löysin myös muutaman mieskokin ajatuksia. Eräs sanoi olleensa jo lähes 30 vuotta alalla, mutta ei ole varma haluaako tehdä ravintolatyötä koko lopun ikäänsä, vaikka onkin viihtynyt alalla hyvin. Muutama mies oli myös kirjoittanut, ettei kokin työtä jaksaa tehdä koko ikäänsä, koska se on raskasta. Voisiko työn raskaudella olla jotain tekemistä, että miehet suuntautuvat enemmän kokeiksi?

7.1.4 Tulevaisuudensuunnitelmat

Oli mielenkiintoista huomata, kuinka moni ravintolatyöntekijä on miettinyt alan vaihtoa tulevaisuudessa. Esimerkiksi aika pieni osa tarjoilijoista näkee itsensä tyytyväisinä tarjoilijan ammatissa 10 vuoden kuluttua. Tulosten mukaan mieskokit olivat halukkaampia vaihtamaan ammattiaan kuin miestarjoilijat. Tämä on mielenkiintoista minun mielestäni. Olisiko tässäkin syynä sama asia, jota pohdin jo aikaisemmin eli pystyykö tarjoilijan työssä kuitenkin toteuttamaan itseään enem-

män? Naistarjoilijoista puolestaan lähes kaikki on vaihtamassa ammattiaan, kun taas naiskokeista puolet aikoo jäädä alalle.

Avoimiin kommentteihin eräs tarjoilija kertoi, että olisi halukas perustamaan jonkin pienen kahvilan tulevaisuudessa. Monet tarjoilijat olivat myös kirjoittaneet, että aikovat kouluttautua enemmän, mikäli jäävät ravintola-alalle.

Pohdintojeni jälkeen minun täytyy kuitenkin todeta, etten saanut tutkimustulosteni pohjalta niin laajaa vastausta tutkimusongelmaani, kuin olisin halunnut. Muodostamiini tutkimuskysymyksiini sain vastauksia, mutta en saanut selville mitään kovin selviä suuntaviivoja, jotta voisin vetää suurempia johtopäätöksiä kysymyseen, miksi tarjoilijat ovat yleisimmin naisia ja kokit miehiä. Tuntuu, että asia vain on niin, eikä sille ole mitään syytä, jonka voisi saada tilastollisesti selville.

7.2 Reliabiliteetti ja validiteetti

Opinnäytetyöni reliabiliteetti ei ole mielestäni kovin hyvä koska minun olisi pitänyt kerätä enemmän vastauksia, jotta olisin saanut luotettavampia tuloksia. Lisäksi miehiä oli todella vähän vastaajina, joten reliabiliteetti hieman kärsii, koska naisia oli kuitenkin 75 prosenttia vastaajista.

Tutkimuksen reliabiliteetti olisi voinut olla parempi, jos otos olisi ollut suurempi. Tutkimukseni otos oli aika pieni, joten jos se olisi ollut esimerkiksi 200, tulokset olisivat olleet luotettavampia ja niistä olisi saattanut käydä ilmi joitain asioita selvemmin.

Voi myös olla, että kysymyksiäni ei ole luettu tarpeeksi huolella, joten kysymyksiini on saatettu vastata huolimattomasti tai ne on voitu tulkita väärin, mikä ei ole kovin hyvä asia reliabiliteetin kannalta. Kuitenkin vein kyselylomakkeet työpaikalle, joten olettaisin, että kyselyihin on vastattu tauon aikana, hieman kiireessä. Lisäksi kysymyksiä oli aika paljon, joten keskittyminen on saattanut huonontua jossain vaiheessa. Ihanteellinen asia olisi ollut, jos jokainen olisi ottanut lomakkeen kotiin ja täyttänyt sen siellä kaikessa rauhassa.

Empiirisessä osuudessa olisin voinut myös käyttää kvalitatiivista tutkimusmenetelmää kvantitatiivisen menetelmän tukena, jolloin validiteetti olisi ollut parempi. Toisaalta jostain on lähdettävä, joten ehkä seuraava tutkimus antaa parempia tuloksia.

7.3 Loppukommentit sekä ehdotuksia jatkotutkimuksia varten

Opinnäytetyöni aiheena oli saada selville, miksi naiset toimivat useimmiten tarjoilijan tehtävissä ja miehet kokin tehtävissä. Tutkimustulosteni pohjalta en kuitenkaan saanut niin laajaa vastausta tutkimusongelmaani. Paljon sain erialaisia tuloksia, mutta juuri tähän tutkimuskysymykseen en löytänyt mitään perusteltavaa syytä. Näin asiat vain tuntuvat olevan eli kokin ja tarjoilijan ammatit ovat vain ammatteja muiden joukossa.

Mielestäni opinnäytetyön kirjoittaminen on pitkä prosessi ja siihen saa kulumaan todella paljon aikaa. Toki täytyy sanoa, että välillä kohtasin pieniä ongelmakohtia, mutta kuitenkin aina noustiin ja taas jatkettiin eteenpäin. Minulla oli muitakin suunnitelmia tätä työtä ajatellen, mutta päätin, että en ala haalia liian suurta operaatiota suoritettavaksi.

Mielestäni suoriuduin tästä opinnäytetyöstä ihan hyvin ja olen tyytyväinen lopputulokseeni, vaikka totesinkin jo aiemmin, että alkukankeutta oli havaittavissa ja välillä olin aivan hukassa. Näin jälkeempäin ajateltuna voisin ehkä olla rohkeampi ottamaan asioista selvää ja kokeilemaan erilaisia asioita enemmän. Välillä myös tuntui, että olin aika riippuvainen avusta, mutta pitäisi kuitenkin muistaa, että saan vain neuvoja ohjaajalta ja muilta opettajilta, mutta itse teen lopulliset ratkaisut omaan työhöni liittyen. Yhtä asiaa olisin voinut miettiä myös paremmin näin jälkiviisaana, eli kyselylomakkeen kysymyksiä. Kuitenkin tämä oli ensimmäinen kerta, kun tein oikean kyselylomakkeen oikeaa elämää varten, joten en olettautkaan onnistuvani täydellisesti.

Toivottavasti jollakin muulla olisi mielenkiintoa jatkaa aiheitani ja syventyä tähän mielenkiintoiseen ilmiöön vieläkin enemmän, esimerkiksi erilaisten kvalitatiivisten tutkimusmenetelmien avulla. Syvähaastattelut tarjoilijoiden ja kokkien kes-

kuudessa kävivät mielessäni, mutta kuitenkin halusin toteuttaa tutkimukseni kyselylomakkeen avulla.

Minun näkökulmani aiheeseen oli tutkia jo työelämässä olevia tarjoilijoita ja kokkeja ja lisäksi alaa opiskelevia, jotka tekevät töitä opintojen ohella. Mielestäni olisi mielenkiintoista kysellä mielipiteitä myös ammattiopistotason opiskelijoilta, jotka eivät työskentele samanaikaisesti, eli miksi he ovat päätyneet juuri kokin tai tarjoilijan koulutukseen. Toki aihetta voisi tutkia myös ihan normaalien ravintolapalveluiden kuluttajienkin näkökulmasta eli, millaisena he näkevät kokin ja tarjoilijan ammatit.

Ulkomaillaahan tilanne voisi olla toisinpäin. Itse ainakin olen huomannut, että siellä vieraillessani naistarjoilijoita on yllättävän vähän. Keittiöön ei ole kovinkaan monissa paikoissa näköyhteyttä, joten jääkin hieman arvoitukseksi, ovatko naiset siellä enemmistönä. Tämäkin voisi olla jollekin mielenkiintoinen tutkimusaihe.

LÄHTEET

Ahlman (2011). Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto, ravintolapalvelun koulutusohjelma, kokki, 120 ov, pk [viitattu 6.6.2011]. Saatavilla Internetissä: <URL: <http://www.ahlman.fi/ravintolapalvelu>>.

Ahlman (2011). Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto, ravintolapalvelun koulutusohjelma, tarjoilija, 120 ov, pk [viitattu 6.6.2011]. Saatavilla Internetissä: <URL: <http://www.ahlman.fi/ravintolapalvelu>>.

Hirsjärvi, Sirkka & Remes, Pirkko & Sajavaara, Paula (2007). 13. painos. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto (2010). [viitattu 26.5.2011]. Saatavilla Internetissä: <URL: http://www.oph.fi/download/125114_HotRaCa.pdf>.

Järvi, Pentti (1997). Ammattimielikuva. Ammattimielikuva osana ammatillisen suuntautumisen prosessia. Turku: Kirjapaino Grafia Oy.

Karvonen, Erkki (1999). Elämää mielikuvayhteiskunnassa. Imago ja maine menestystekijöinä myöhäismodernissa maailmassa. Helsinki: Gaudeamus Kirja.

Kiiskinen, Anu (2008). Kokki vai tarjoilija - nuorten ammatilliseen suuntautumiseen vaikuttavat tekijät Helsingin palvelualojen oppilaitoksessa. [viitattu 14.9.2011]. Saatavilla Internetissä: <URL:<https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/1844/Kiiskinen.pdf?sequence=1>>.

Lyytinen, Paula & Korhokangas, Mikko & Lyytinen, Heikki (1995). 1. painos. Näkökulmia kehityspsykologiaan. Kehitys kontekstissaan. Porvoo: WSOY.

Mether, Jari & Rope, Timo (2001). Tavoitteena menestysbrandi. Helsinki: WSOY.

Opetushallitus (2011). Koulutusalat ja ammatit. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto. [viitattu 6.5.2011]. Saatavilla Internetissä: <URL:http://www.opintoluotsi.fi/fi-FI/koulutusalat_ja_ammattit/opetusohjelma.aspx?StudyProgrammeId=203b103c-f830-4431-874e-095447e61c63>.

Oulun yliopisto (2011). Mittarien validiteetti ja reliabiliteetti. [viitattu 29.11.2011]. Saatavilla Internetissä: <URL: <http://herkules.oulu.fi/isbn9514268334/html/x585.html>>.

Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry (2010 a). Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimus – työntekijät 1.4.2010–31.3.2013. Kirjapaino Libris.

Palvelualojen ammattiliitto PAM ry & Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry (2010 b). Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva työehtosopimukset. Palkat 1.4.2011–31.3.2012. Liite palkkaratkaisuista työntekijöiden ja esimiesten työehtosopimukseen 1.4.2010–31.3.2013. Kirjapaino Libris.

Ravintolakoulu Perho, Helsinki Culinary School (2011 a). Asiakaspalvelun koulutusohjelma, tarjoilija. [viitattu 13.9.2011]. Saatavilla Internetissä:
<URL: <http://www.perho.fi/koulu/opiskelijaksi/tarjoilija.htm>>.

Ravintolakoulu Perho, Helsinki Culinary School (2011 b). Kokin koulutusohjelma. [viitattu 13.9.2011]. Saatavilla Internetissä:
<URL: <http://www.perho.fi/koulu/opiskelijaksi/ravintolakokki.htm>>.

Taloudellinen tiedotustoimisto (2011). Tutkimukset. Nuoret ja ammatinvalinta - tutkimus. Nuorisotutkimus 2011. [viitattu 13.9.2011]. Saatavilla Internetissä:
<URL: <http://www.tat.fi/Tutkimukset/Nuoret-ja-ammatinvalinta>>.

Taloustutkimus. Plaza Otavamedia (2011). Taloustutkimuksen tekemä ammattien arvostus luettelo. [viitattu 13.9.2011]. Saatavilla Internetissä:
<URL: <http://keskustelu.plaza.fi/ajassa/kotimaa/1657720/taloustutkimuksen-tekema-ammattien-arvostus-luettelo/>>.

TARJOILIJAN JA KOKIN TUTKINTOJEN RAKENNE

Molemmissa koulutusohjelmissa opiskellaan paljon samoja asioita, joten esittelen molemmat koulutusohjelmat samalla kerralla. Painotan kuitenkin tarkkaan, missä kohdassa tutkinnot eroavat toisistaan.

Tutkinnon rakenne muodostuu:

- Kaikille tarkoitetuista ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista, 20 ov, jotka ovat pakollisia.
 - o Äidinkieli 4 ov
 - o Ruotsi 1 ov
 - o Englanti 2 ov
 - o Matematiikka 3 ov
 - o Fysiikka ja kemia 2 ov
 - o Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tieto 1 ov
 - o Liikunta 1 ov
 - o Terveystieto 1 ov
 - o Taide ja kulttuuri 1 ov

- Kaikille tarkoitetuista ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista, 4 ov. Näistä valitaan yhteensä 4 opintoviikkoa.
 - o Psykologia 1 ov
 - o Yritystoiminnan perusteet 1 ov
 - o Venäjä 2+1+1 ov
 - o Saksa 1+1 ov
 - o Ranska 1+1 ov

- Kaikille pakollisista tutkinnon osista, 20 ov
 - o Majoitus ja ravitsemisalaan orientoituminen 2 ov
 - o Ravintolapalveluissa toimiminen 4 ov
 - o Ruokapalveluissa toimiminen 4 ov
 - o Työssäoppiminen: Sali ja keittiö 10 ov

- Asiakaspalvelun (tarjoilijan) koulutusohjelmaan liittyvistä opinnoista
 - o Asiakaspalvelu ja myynti 20 ov
 - o Annosruokien ja juomien tarjoilu 20 ov

- Kokin koulutusohjelmaan liittyvistä opinnoista
 - o Lounasruokien valmistus 20 ov
 - o Annosruokien valmistus 20 ov

- Kaikille valinnaisista tutkinnon osista, 30 ov. Näistä valitaan yhteensä 30 opintoviikkoa.
 - o Kahvilapalvelut 10 ov
 - o Pikaruokapalvelut 10 ov
 - o A la carte ruoanvalmistus 10 ov
 - o A la carte tarjoilu 10 ov
 - o Juomien myynti ja tarjoilu 10 ov
 - o Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 10 ov
 - o Tilaus- ja juhlatarjoilu 10 ov
 - o Majoitusliikkeen varaustoiminnot 10 ov
 - o Tutkinnon osa baarimestarin erikoisammattitutkinnosta 10 ov
 - o Tutkinnon osa myynnin ammattitutkinnosta 10 ov
 - o Paikallisesti tarjottava alan tutkinnon osa 0-10 ov
 - o Sustainable gastronomy/kestävää gastronomiaa 10 ov

- Kaikille vapaasti valittavista tutkinnon osista, 10 ov
 - o Oluen paino 1 ov
 - o Konditoria 1 ov
 - o Työssäoppiminen 6 ov
 - o Viinioppi kokeille 6 ov
 - o Juomasekoitusten suunnittelu ja valmistus 1 ov
 - o Ravintola näyttämöllä 1 ov
 - o Osaava ohjaaja -työpaikkaohjaajakoulutus 2 ov

- Fine-dining ruuanvalmistus 2 ov
- Aktiivisesti ammattiin -työkykypassi

- Molempien tutkintojen osiin sisältyvästä
 - Opinto-ohjaus, vähintään 1,5 ov
 - Yrittäjyysosaaminen 5 ov
 - Työssäoppiminen 30–50 ov
 - Opinnäytetyö, vähintään 2 ov

(Ravintolakoulu Perho, Helsinki Culinary School 2011 a & b.)

**KYSELY TARJOILIJOIDEN JA KOKKIEN
AMMATTIIN SUUNTAUTUMISESTA**

Hei!

Olen Katri Järvelä, 22-vuotias restonomiopiskelija Vaasan ammattikorkeakoulusta. Opinnäytetyöni aiheena on tutkia, miksi naiset ovat useimmiten tarjoilijoita ja miehet kokkeja. Kyselyyn vastaamiseen kuluu aikaa noin 10 minuuttia. Kaikki tiedot käsitellään luottamuksellisesti. Kiitos näin etukäteen!

TAUSTATIEDOT

Rastita oikea vaihtoehto jokaiseen kysymykseen. Alla oleville viivoille voit vapaasti kommentoida, jos on jotain lisättävää.

1. Ikä >18 19-25 26-30 31-35
 36-40 41-45 46-50 51<
2. Sukupuoli Mies Nainen
3. Siviilisäätty Naimaton Naimisissa
4. Lapset Ei lapsia Lapsia
5. Koulutus (valitse yksi) Tarjoilija Ravintolakokki Suurtalouskokki
 Restonomi Ei alan koulutusta
 Hotelli- ja ravintola-alan opiskelija
 Muu, mikä _____
6. Työtehtäväni tällä hetkellä Tarjoilija Kokki Molemmat

Kommentteja

AMMATTIIN SUUNTAUTUMINEN – Mikä sai sinut valitsemaan kokin tai tarjoilijan ammatin?

Ympyröi sopiva vaihtoehto ja vastaa kaikkiin kysymyksiin 7-47. (1 = täysin eri mieltä, 2 = eri mieltä, 3 = samaa mieltä, 4 = täysin samaa mieltä, 0 = ei osaa sanoa) Kysymysten alla oleville viivoille voit kirjoittaa vapaasti omia ajatuksiasi.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7. Lapsena haaveammattini oli kokki | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 8. Lapsena haaveammattini oli tarjoilija | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 9. Ajattelin, että tarjoilija on naisten ammatti ja kokki miesten ammatti | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 10. Vanhempani ovat ravintola-alalla | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 11. Sisareni ovat ravintola-alalla | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 12. Opinto-ohjaajan neuvot ovat vaikuttaneet uravalintani | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 13. Työvoimatoimiston neuvot ovat vaikuttaneet uravalintaani | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 14. TV -kokit ovat vaikuttaneet uravalintaani | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 15. Ajattelin, että asiakaspalvelu olisi antoisaa | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 16. Ajattelin, että ruuanlaitto olisi iso osa tulevaa ammattiani | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |

Kommentteja

TARJOILIJAN JA KOKIN AMMATIT – Mitä ajatuksia tarjoilijan ja kokin ammatit herättävät sinussa?

Tarjoilijan ammatti

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 17. Tarjoilijat ovat useimmiten naisia | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 18. Tarjoilijan ammatti sopii paremmin naiselle kuin miehelle | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 19. Tarjoilijan ammatti on naisellinen | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 20. Tarjoilijan työ on psyykkisesti vaativaa | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 21. Tarjoilijan työ on fyysisesti vaativaa | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 22. Tarjoilijan työ on palkitsevaa | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 23. Tarjoilijan työtehtävät ovat vaihtelevia | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 24. Tarjoilijan työ on arvostetumpaa kuin kokin | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |

1 = täysin eri mieltä, 2 = eri mieltä, 3 = samaa mieltä, 4 = täysin samaa mieltä, 0 = ei osaa sanoa

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 25. Tarjoilijan palkka on riittävä työtehtävien vaativuuteen suhteutettuna | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 26. Tarjoilijan koulutus on monipuolinen | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 27. Tarjoilijan työskentelyssä tarvitaan ketteryyttä | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 28. Tarjoilijan koulutuksella voi toimia kokkina | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 29. Vuorotyö sopii naiselle | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |

Kommentteja

Kokin ammatti

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 30. Kokit ovat useimmiten miehiä | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 31. Kokin ammatti sopii paremmin miehelle kuin naiselle | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 32. Kokin ammatti on miehinen | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 33. Kokin työ on psyykkisesti vaativaa | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 34. Kokin työ on fyysisesti vaativaa | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 35. Kokin työ on palkitsevaa | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 36. Kokin työtehtävät ovat vaihtelevia | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 37. Kokin työ on arvostetumpaa kuin tarjoilijan | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 38. Kokin palkka on riittävä työtehtävien vaativuuteen suhteutettuna | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 39. Kokin koulutus on monipuolinen | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 40. Kokin työskentelyssä tarvitaan ketteryyttä | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 41. Kokin koulutuksella voi toimia tarjoilijana | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 42. Vuorotyö sopii miehelle | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |

Kommentteja

1 = täysin eri mieltä, 2 = eri mieltä, 3 = samaa mieltä, 4 = täysin samaa mieltä, 0 = ei osaa sanoa

TULEVAISUUS – Miten näet tulevaisuutesi?

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| 43. Näen itseni tyytyväisenä ravintola-alalla 10 vuoden päästä | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 44. Aion pysyä samoissa tehtävissä eli en ole vaihtamassa ammattia | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 45. Olen harkinnut muihin töihin hakeutumista | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 46. Mietin eri tehtäviä ravintola-alalla (esim. kokki tarjoilijan tehtäviin, tarjoilija vastaanottovirkailijan tehtäviin jne.) | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |
| 47. Koulutan itseäni vaativimpiin tehtäviin ravintola-alalla | 1 | 2 | 3 | 4 | 0 |

Kommentteja

Kiitos vastauksista ja hyvää syksyä!