



Köksän Mestarit – kotitalousoppilaiden kilpailu

Ada Tammi

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Amk-opinnäytetyö

2021

Restonomien tutkinto

Tiivistelmä

Tekijä

Ada Tammi

Tutkinto

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma

Raportin/Opinnäytetyön nimi

Köksän Mestarit – kotitalousoppilaiden kilpailu

Sivu- ja liitesivumäärä

35 + 8

Tämä on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka tarkoituksena on rakentaa uusi alakilpailukonsepti Food Camp Finland Oy:n vieraanvaraisuusala opiskelevien Mestarikoulukilpailulle. Uusi alakilpailukonsepti on nimeltään Köksän Mestarit. Köksän Mestarit -kilpailu kohdistuu yläkouluikäisiin, kotitaloutta opiskeleviin nuoriin. Työn toimeksiantajana toimi Food Camp Finland Oy.

Köksän Mestarit on nuorille suunnattu kilpailu. Sekä Mestarikoulun että Köksän Mestarien tarkoituksena on tehdä alasta houkuttelevampi ja saada nuoria innostumaan ruoka- ja ravintola-alasta. Köksän Mestarit -kilpailun tehtävänannon tarkoituksena on ohjata nuoria näkemään, millaista ruokailukulttuurin parissa työskentely ja ruokailuelämysten rakentaminen on kokonaisuudessaan.

Köksän Mestarien kilpailutehtävänä tänä vuonna on suunnitella juhlat, jotka oppilaat itse suunnittelevat ja videoivat. Kilpailun tehtävänannon on tarkoitus olla hauska oppilaille ja antaa Mestarikoululle ja yhteistyökumppaneille näkemys nuorten ruokailukulttuurista. Tehtävänanto on tullut julki kesäkuussa 2021. Kilpailuun kuuluu myös vastauslomakkeen palautus, jossa oppilaat kertovat omia näkemyksiään tehtävän teosta kirjallisesti.

Työ on toteutettu keräämällä tietoa Suomen kotitalousopetuksesta, ruokakulttuurista, tulevaisuuden trendeistä, nuorten kokemuksista ja ravintola-alan houkuttelevuudesta. Tiedonhankintamenetelmiin kuuluivat kotitalousopettajille ja alan ammattilaisille suunnatut haastattelut, sekä ravintola-alalla työskennelleille nuorille suunnattu sähköinen kysely.

Tässä työssä kotitalous-termiä käytetään lähinnä ruokapuolen opetuksesta, vaikka kotitalousopintoihin kuuluu paljon muutakin.

Kotitalouden lisäksi käytetään hospitality-termiä (suom. vieraanvaraisuus). Hospitality-termi on alan keskuudessa yleisesti käytetty ja tunnettu termi. Se toimii sateenvarjona koko vieraanvaraisuutta koskevaan alaan, sisältäen ruoka- ja ravintola alan.

Asiasanat

ruoka, kotitalous, ravintola-ala, kilpailu, ruokakulttuuri, hospitality

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Ruoka-alan kilpailut	3
2.1	Mestarikoulukonsepti	3
2.2	Muita ruoka-alan kilpailuja.....	5
3	Kotitalousopinnot Suomessa	7
3.1	Kotitalousopetuksen historiaa	7
3.2	Opetus yläkoulussa ja lukiossa	8
4	Hospitality-alan tulevaisuuden työntekijät nuorista	10
4.1	Suomalaisen ruokakulttuurin historiaa.....	10
4.2	Hospitality-alan työvoimapula.....	11
4.3	Vastuullinen ja hyvä työpaikka	12
4.4	Hospitality-alasta houkutteleva nuorille trendien avulla	12
5	Kehittämistyömenetelmät	16
5.1	Opinnäytetyön tavoitteet	16
5.2	Haastattelu.....	16
6	Köksän Mestarit kilpailukonseptin rakentuminen	18
6.1	Food Camp Finland Oy	18
6.2	Kehittämistehtävän tarkoitus	18
6.3	Nuorten kokemuksia ruoka- ja ravintola-alalta.....	18
6.4	Ideointi	23
6.5	Tuotteistaminen ja konseptin rakentaminen	24
6.6	Markkinointi.....	26
6.7	Kilpailusäännöt.....	27
6.8	Kilpailun toteuttaminen.....	27
7	Pohdinta.....	29
	Lähteet	31
	Liitteet.....	36
	Liite 1. Haastattelurungot	36
	Liite 2. Kysely	37
	Liite 3. Köksän Mestarit – vastauslomake.....	41
	Liite 4. Köksän Mestarit – kilpailusäännöt.....	43

1 Johdanto

Hospitality eli vieraanvaraisuus on käsite, joka kattaa koko kansainvälisen vieraanvaraisuusalan. Hospitality tarkoittaa suomeksi vieraanvaraisuutta, mutta usein vieraanvaraisuusalan toimijat käsittävät hospitality-käsitteen suurempana ja kattavampana kokonaisuutena. Hospitality-ala koostuu majoitus-, ravintola- ja matkailualasta, joissa vieraanvaraisuus on erittäin tärkeässä osassa asiakaskokemusta. (Mantere 2018). Hospitality-alaan kuuluu ruoka- ja ravintola-ala, joka on tämän opinnäytetyön keskiössä.

Ruoka on maailmanlaajuinen käsite. Ruoalla on monia vaikutuksia. Pääasiassa ruoka koetaan ravintona, mutta monille se on ravinnon lisäksi nautinto ja elämäntapa. Ruoka voi olla elämäntyö raaka-aineiden tuottamisesta ruoan valmistukseen ja tarjoiluun. Ruoan tuotanto on maailmanlaajuinen teollisuuden ala. Sosiaalisen median, aktiivisen uutisoinnin ja ruoan riittävyden vuoksi ruoasta on tullut globaali ilmiö, jossa keskitytään valmistuksen nopeuteen, raaka-aineisiin ja niiden vastuullisuuteen. Lisäksi ilmiöön kuuluu kansainvälisyys ja kansainvälistyminen. Otetaan palasia muiden kulttuureiden ruokailutottumuksista ja yhdistetään niitä omaan ruokailukulttuuriin. (Pruitt 2015) Tämä trendi näkyy suomalaisessa ruokailukulttuurissa. Perinteitä muokataan 2020-luvulle sopiviksi. Ihmiset ovat yhä kiinnostuneempia tekemään ruokaa kotona itse. Samalla kiinnostus on herännyt ruoka- ja ravintola-alaa kohtaan. Ravintola-alan arvostus on noussut viimeisen 20 vuoden aikana huimasti. (Rekola 16.9.2021). Erityisesti raaka-aineisiin, tuotantotapoihin, vastuullisuuteen ja ruokahävikkiin on kiinnitetty huomiota. Tähän kuuluvat esimerkiksi uusien ravintojen lähde: proteiini ei ole vain liha, vaan lihan proteiinit ovat korvattavissa kasviksilla ja kasvi-proteiineilla. Tuotantoprosessit ovat muuttuneet. (WWF Suomi 2012) Hospitality-alan opiskelu lähtee jo yläkoulun kotitalousopetuksesta, jossa käsitellään ruokaa ja ravintoa ja harjoitellaan elämisen taitoja. Nuoret oppivat erilaisista ruokailutavoista ja ruokakulttuureista kotitaloustunneilla. Samaan aikaan he tekevät suuria päätöksiä toisen asteen opinnoista, joten kotitaloustunnit voivat vaikuttaa oppilaiden päätökseen valita hospitality-alan opiskelu.

Opinnäytetyöni toimeksiantajana toimii Food Camp Finland Oy (Food Camp). Food Camp on pienenä yrityksenä yksi ruokailun edelläkävijöistä Suomessa ja yritys järjestää ruokailuun ja ruokailukokemukseen liittyviä tapahtumia. Yhtenä näistä tapahtumista on valtakunnallinen Mestarikoulukilpailu. Mestarikoulukilpailu on tarkoitettu kokkiopiskelijoille ammatitioppilaitoksissa tai ammattikorkeakouluissa. Kilpailun tavoitteena on houkutella hospitality-alan nuoria ja kasvattaa heidän arvostustaan alaa kohtaan sen lisäksi, että heidät saadaan innostumaan hospitality-alan kehittämisestä eteenpäin. Kilpailu pyrkii saamaan osallistujat kehittämään omaa tulevaa ammattitaitoaan ja haastamaan itsensä alan tulevaisuuden ammattilaisina.

Tämä opinnäytetyö toteutetaan toiminnallisena opinnäytetyönä, jonka tarkoituksena on rakentaa uusi toimiva kotitalouskilpailukonsepti Mestarikoulun yhteyteen. Konsepti on suunnattu yläkouluikäisille kotitalousoppilaille. Kilpailun tavoitteena on houkutella nuoria hospitality-alalle ja kasvattaa heidän arvostustaan alaa kohtaan. Itse kilpailukonseptin suunnittelu ja kilpailun käytännön toteutus ovat opinnäytetyön toiminnallinen osuus, jota on kuvattu luvussa kuusi. Tässä opinnäytetyössä ei ole huomioitu pandemian vaikutusta hospitality-alaan.

2 Ruoka-alan kilpailut

Ruoka-alalla järjestetään vuosittain erilaisia kilpailuja, joissa kilpailevat alan ammattilaiset. Kilpailut kehittävät ruoka-alaa eteenpäin ja lisäävät alan tunnettavuutta. Tällaisia ruoka-alan kilpailuja ovat esimerkiksi Vuoden kokki ja Vuoden tarjoilija, joissa etsitään aina vuoden parasta ammattilaista. Kilpailut ovat merkittäviä alan vetovoimaisuudessa, opetuksessa ja urakehityksessä. Kilpailuiden avulla ala kehittyy jatkuvasti eteenpäin. (Rekola 16.9.2021)

Mestarikoulun tavoite on, että sen kilpailut toimivat aloituksena ja pohjana hospitality-alan kilpailuille. Köksän Mestarit aloittaisivat uran, Bocuse d'Orin ollessa viimeinen, maailmanluokan kilpailu. (Kuva 1.)



Kuva. 1. Ruoka-alan kilpailuiden kulku kilpailutasojen mukaisesti.

Kilpailujen järjestämisen vaiheet eroavat usein kilpailun teeman mukaan, mutta yleisesti kaikki kilpailut etenevät samalla tavalla. Kilpailu on osapuolten välinen, jossa kaikki tavoittelevat parasta mahdollista tulosta tietyssä määrättyssä toiminnassa (Tieteen termipankki 2021). Ensimmäinen vaihe kilpailun suunnittelussa on kilpailun teema. Pitää tietää, kuka on osallistujana ja mikä on kohderyhmä. Teeman jälkeen valitaan kilpailutehtävä, eli minkä tehtävän kilpailijat suorittavat. Useissa kilpailuissa on monia erilaisia tehtäviä ja vaihteita, joiden kautta edetään, esimerkiksi alueelliset kilpailut ennen kansallisia kilpailuja. Kilpailun suunnittelussa tulee huomioida palkinto. Palkinnon pitää olla tarpeeksi houkutteleva, jotta kilpailijat lähtevät mukaan kilpailuun. Tämän jälkeen rakennetaan säännöt, jotka ovat selkeät kaikille kilpailijoille. Sääntöjä noudattaen kilpailu on reilu kaikille. Kun kilpailun keskeiset asiat on selvitetty, kilpailu voidaan julkistaa. Julkistamisen yhteydessä kilpailua pitää markkinoida, jotta se saa mahdollisimman laajan osallistujamäärän. Kilpailutehtävät palautetaan tai kilpaillaan tiettyyn määräaikaan mennessä, jolloin selvitetään kilpailun seuraavalle tasolle pääsevät tai voittajat. Palkitsemisen jälkeen kilpailun järjestäjät pyytävät palautetta, jotta mahdollisista virheistä voidaan oppia ja toimintaa voidaan kehittää seuraavaa kilpailua varten. (Skills Finland 2017)

2.1 Mestarikoulukonsepti

Mestarikoulu on Food Campin luoma kilpailukonsepti hospitality-alaa opiskeleville, tai jo valmistuneille, restonomiopiskelijoille. Ajatus Mestarikoulun konseptista lähti Food Campin toimitusjohtajalta, Riikka Kannakselta. Kannas inspiroitui vastaavanlaisesta tapahtumasta ollessaan Ghent-messuilla (Easyfairs s.a.), eli HoReCa-alan (Hotel, Restaurant, Catering:

hotelli, ravintola, pitopalvelu) messuilla Belgiassa. Kilpailussa gastronomiiaa opettavat koulut kilpailivat oppilaidensa kanssa. Kannas näki messutapahtumassa, miten kilpailu koulujen välillä toteutettiin. Hän vaikutti siitä, että kilpailu toi suuren määrän alan ammattilaisia ja huippukokkeja paikanpäälle. Näin hän päätti toteuttaa samankaltaisen kilpailun Suomessa. (Kannas 6.9.2021)

Ensimmäinen Mestarikoulu järjestettiin vuonna 2020 keväällä. Vuoden 2020 kilpailussa oli kokkisarjan kilpailu. Kokkisarjassa kilpaillaan pareittain. Mestarikouluun osallistui neljätoista paria tekemällä ennakkotehtävän, joista kahdeksan paria siirtyi semifinaaliin ja neljä paria eteni finaaliin. Kilpailu toteutetaan yhteistyössä Gastro Helsinki -ammattilaistapahtuman kanssa. Gastro Helsinki -messut, lyhyemmin Gastro-messut, on HoReCa-alan messutapahtuma. Gastro-messuilla kokoontuvat hospitality-alan ammattilaiset ja messuilla esitellään alan uusimmat maut ja trendit (Gastro Helsinki). Semifinaali ja finaali pidettiin Gastro-messujen yhteydessä Helsingin messukeskuksessa. Vuoden 2020 voittajaparina olivat Juho Lindström ja Piero Silvani, Haaga-Helian ammattikorkeakoulusta. (Food Camp Finland 2019a) Mestarikouluun voi osallistua opiskelijoita niin ammattioppilaitoksista kuin ammattikorkeakouluista. Kilpailun tavoitteena on kehittää, kasvattaa ja tuoda esille Suomen hospitality-alan oppilaitoksia ja niiden opiskelijoita. Mestarikoulu haluaa kasvattaa kiinnostusta ja arvostusta koko hospitality-alaa kohtaan opiskelusta ammattitaitoon. Yhteistyön kehitys ravintoloiden, yritysten, koulujen ja opiskelijoiden välillä on tärkeä tavoite Mestarikoululle. (Food Camp Finland 2019a)

Mestarikoulu järjestetään joka toinen vuosi ja seuraava kilpailu järjestetään vuonna 2022. Tulevaan kilpailuun lisätään kokkisarjan lisäksi Front of House -kilpailu eli tarjoilijasarja. Toisin kuin kokkisarjan parikilpailu, tarjoilijasarjan kilpailu on suunnattu yksilöille. Kokkisarjan päätuomarina toimii keittiömestari Sasu Laukkonen. Laukkonen omistaa Helsingin Ullanlinnassa sijaitsevan ravintola Oran. Ravintolalla on vuonna 2019 saatu Michelin-tähti. Tarjoilijasarjan päätuomarina toimii ravintolatoimenjohtaja Saara Alander. Alander on voittanut arvostetun Vuoden tarjoilija -palkinnon vuonna 2015 (Vuoden kokki b, s.a.). (Food Camp Finland 2019a)

Mestarikoulu 2022 – ennakkotehtävät julkaistiin lokakuussa 2021. Kokkisarjan ennakkotehtävänä oli suunnitella annos, joka on vaikuttanut ja inspiroinut omaa ammatinvalintaa kokiksi. Ennakkotehtävässä tulee kertoa tarina reseptistä, toimittaa resepti itsessään ja kuva, jossa ilmenee pääraaka-aine, lisuke ja kastike. Gastro-messuilla pidettävässä semifinaalissa parit valmistavat ennakkotehtävän annoksen kymmenelle hengelle kahdessa tunnissa. Finaalitehtävässä parit valmistavat pää- ja jälkiruoat 12 hengelle. Finaalitehtävän haasteena on, että raaka-aineita ei tiedetä ennen finaalitehtävää. Ruokat valmistetaan

Mestarikoulun yhteistyökumppaneiden tarjoamista raaka-aineista. Finaalitehtävä suoritetaan neljän tunnin aikana. Pääpalkintona on matka Keski-Eurooppaan, jossa voittajaparille järjestetään Mestarikoulun kumppanien kanssa yhteistyössä huikea kulinaarinen kokonaisuus. Kolme parasta paria saa huippukokkiluennon tai -valmennuksen. Mestarikoulu jakaa diplomeja ja palkintoja muille kilpailijoille. (Food Camp Finland 2019a)

Tarjoilijasarjan eli Front of House-kilpailun ennakotehtävässä katsotaan Mestarikoulun tuottama video, jossa kilpailijan tulee korjata virheellinen kattaus. Tämän lisäksi kilpailija lähettää vapaamuotoisen esittelyn itsestään, osaamisestaan ja ajatuksistaan ruoka-alaa ja -kulttuuria kohtaan. Tarjoilijasarjan voittaja pääsee yhdessä opettajan kanssa palkintomat- kalle Tukholmaan nauttimaan illallista Michelin-tähtiravintolaan. Kolme parasta kilpailijaa saavat huippukokkiluennon tai -valmennuksen. Mestarikoulu jakaa diplomeja ja palkintoja muille kilpailijoille. (Food Camp Finland 2019a)

2.2 Muita ruoka-alan kilpailuja

Taitaja-kilpailu on Suomen suurin, vuosittain järjestettävä, ammatillisen koulutuksen kilpailutapahtuma. Kilpailu on kohdistettu nuorille alle 21-vuotiaille opiskelijoille, jotka opiskelevat ammatillisissa oppilaitoksissa. Taitaja-kilpailun voittajia sanotaan Suomen mestareiksi omalla alallaan. Kilpailulajeja on noin viisikymmentä, joista kolme on hospitality-alaan liittyvää. Nämä ovat kondiittori-, kokki- ja tarjoilijakilpailut. (Skills Finland 2021a) Taitaja-kilpailussa on myös yläkouluikäisten osio, Taitaja9, jossa testataan 7.–9.-luokkalaisten taitoja. Taitaja9-kilpailussa kilpaillaan kolmen hengen joukkueissa ja kilpailutehtävät ovat yleisiä, nokkeluutta ja päättelykykyä vaativia tehtäviä. Taitaja9-kilpailutehtävät liittyvät eri ammateissa tarvittaviin tietoihin ja taitoihin. (Skills Finland 2021b).

Vuoden kokki -kilpailu on Suomen ruoanlaiton mestaruuskilpailu. Kilpailua on järjestetty vuodesta 1995. Kilpailun tarkoituksena on kehittää ruoka-alaa ja sen vetovoimaisuutta. Kilpailun pääjärjestäjänä toimii Elo-säätiö eli ELO-suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö. Vuonna 2013 aloitettiin tarjoilijoille tarkoitettu Vuoden Tarjoilija -kilpailu. Tarjoilijakilpailun tarkoituksena on lisätä arvostusta ja ammatillista tasoa. Vuoden Kokit ja Tarjoilijat valitaan Helsingin Messukeskuksen Viini- ja Ruokatapahtumassa. Kilpailussa hakijat tekevät ennakotehtävän, josta finalistit valitaan. Finalistit saavat itselleen mentorin, jonka tarkoituksena on tukea, ohjata ja kannustaa kilpailijoita kohti syksyn finaalia. (Vuoden kokki a, s.a.)

Bocuse d'Or, viralliselta nimeltään Sirha Bocuse d'Or, on joka toinen vuosi järjestettävä, maailmanluokan kansainvälinen kokkilpailu. Kilpailu järjestetään joka toinen vuosi ja siihen osallistuu noin kuusikymmentä maata, jotka ensin kilpailevat maanosiansa kesken.

Näistä voittajista kaksikymmentäneljä maata kutsutaan finaaliin Ranskan Lyoniin. Bocuse d'Or -kilpailua on järjestetty jo yli kolmekymmentä vuotta ja sen tavoitteena on löytää maailman parhaat kokit. (Bocuse d'Or 2021) Suomi on ollut osallisena ensimmäistä kertaa vuonna 1991. Kilpailu on nimetty merkittävän ranskalaisen kokin, Paul Bocusen, mukaan. Nimi Bocuse d'Or tarkoittaa kultaista Bocusea ja kilpailun voittaja saa kultaisen Bocuse-palkintopokaalin. (Elo-säätiö s.a.) Bocuse d'Or -kilpailuun osallistuu kokki, tämän apukokki ja heidän valmentajansa. Kilpailujoukkueella on taustalla ryhmä, joka pyrkii tukemaan joukkuetta ja heidän edistymistään kilpailussa. (Rekola 16.9.2021)

Ruoka-alalla on monia erilaisia kilpailuja, jotka erikoistuvat tiettyyn tuotteeseen. Esimerkiksi Food Camp järjestää Burger Battle -kilpailun, jossa etsitään Suomen hampurilaismestaria (Burger Battle 2020.) Kilpailu järjestettiin toista kertaa vuonna 2021. Food Camp järjestää myös Pizzamestari- ja Makeamestarikilpailuja. Pizzamestari- ja Burger Battle kilpailut ovat samantyyppisiä, keskittyen tietyn alan erityisosaamiseen. Kilpailuihin valitaan 8 semifinalistia, jotka esiintyvät tapahtumassa. Vuoden 2021 Covid-19-pandemian vuoksi Pizzamestari ja Burger Battle -kilpailut järjestettiin virtuaalisena tapahtumana, jolloin kilpailijat olivat kilpailupaikalla ja katsojat seurasivat kilpailua etänä. Kilpailuiden tavoitteena on löytää kyseisten teematuotteiden parhaat kokit, mutta myöskin nähdä ja löytää luovuutta ja kehitystä itse tuotteisiin. (Burger Battle 2020)

3 Kotitalousopinnot Suomessa

Kotitalous oppinaineena on kodissa ja yhteiskunnassa elämisen opettelua. Kotitaloudella on neljä ulottuvuutta, jotka yhdessä kokoavat kotitalouden oppiaineen tänä päivänä. Akateeminen kuri kuvastaa kotitalouden opetuksen ja kehityksen ulottuvuutta. Opettajat ja kotitalouden ammattilaiset kehittävät opetussuunnitelmaa, joka auttaa oppilaita löytämään omia kykyjään ja valmistautumaan tulevaisuuden elämään. Kotitalous antaa yhteiskunnallisen areenan oppilaalle. Se vaikuttaa oppilaan tulevaan elämään yhteiskunnan jäsenenä ja kehittää kestävää tulevaisuutta. (Kuva 2.)



Kuva 2. Kotitalouden neljä ulottuvuutta (mukaillen Pendergast, McGregor & Turkki 2012, 10)

3.1 Kotitalousopintojen historiaa

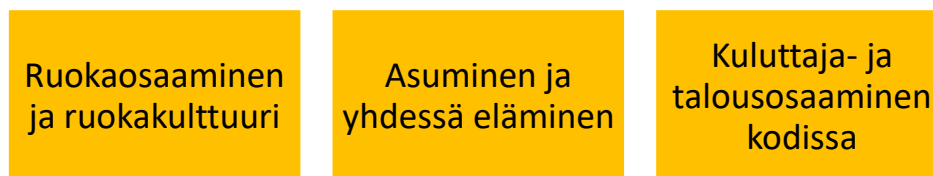
Kotitalousopinnot valmistavat nuoria oppilaita elämään yhteiskunnassa ja omassa kodissa. Kotitalouden opinnot Suomessa juurtuvat jo 1800-luvulle, jolloin kotitalouden opetuksen tarkoituksena nähtiin sen olevan tärkeää kansansivistyksessä. Kotitalousopetusta kutsuttiin ensin emäntäkouluksi. Vaikuttavia henkilöitä 1800-luvun kotitalousopetuksen aikaansaannille ovat Minna Canth, Agathon Meurman ja Elias Lönnrot. Vaikkakin kotitaloutta opetettiin jo 1800-luvulta lähtien, niin laki kotitalousoppilaitoksista astui voimaan vasta vuonna 1929. Oppilaitoksia oli erilaisia ja opetusjaksot olivat eripituisia. Kotitalousopistossa opiskeltiin vuosi itse kotitaloutta ja toinen vuosi opiskeltiin opettamaan aihetta. Emäntäkoulussa opiskeltiin vuosi, talouskoulussa lukukausi eli noin 5 kuukautta ja kotitalouskoulussa 5–7 kuukautta. Kouluihin sai osallistua täytettyään 17 vuotta, tai huoltajan erikoisluvalla. Kuitenkin ensin tuli olla kansakoulun opetus. (Kotitalousoppilaitosten rehtorit Ry 1992, 7–9)

Jos verrataan opetusta 1970-luvulla ja 2010-luvulla, niin opetuksessa nähdään huomattava ero kestävän kehityksen ja ilmastonmuutoksen myötä. Esimerkiksi 1970-luvun kotitalouden opetuksessa käytetyssä kirjassa ei puhuta lautasmaaleista ja riittävästä määrästä kaikkia ruoka-aineita, vaan mainitaan vain kaikki ruoka-aine ryhmät (Enqvist, Jolma & Levanto 1972, 11), kun taas 2010-luvulla painotetaan enemmän kasviperäisiä tuotteita, ja vain pieni osa on eläinperäisiä tuotteita. Lisäksi opetuksesta on tullut ympäristöä huomioivampaa. Kotitalous opettaa yhteisöllisyyttä ja olemaan osana yhteiskuntaa. Yhteiskunnan kehityksen myötä kotitaloudet muuttuvat ja pyritään olemaan kehityksellisiä. (Pendergast ym. 2012, 39)

Yhteiskunnan nopean muutoksen tulee myös näkyä kotitalousopetuksessa. Kotitalouden opetus toimii suunnannäyttäjänä nuorille heidän tulevassa kotielämässään. Kotitaloustunneilla harjoitellaan organisointi-, suunnittelu-, vuorovaikutus- ja yhteistyötaitoja, joita nuoret käyttävät ja muokkaavat läpi elämän. (Kuusisaari & Käyhkö 2014, 11–13)

3.2 Opetus yläkouluissa ja lukiossa

Kotitalouden opetuksen tavoitteena on tukea ja luoda perustaa oppilaan kodin arjelle ja antaa heille valmiuksia omaan ja itsenäiseen kotielämään niin yksilönä, kuin myös yhteiskunnan jäsenenä. Opetuksessa kehitetään kädentaitoja niin keittiössä, kuin pyykkihuoneessakin. Opetuksen tehtävänä on auttaa oppilasta kehittämään kestävän ja hyvinvointia edistävän elämäntavan tietoja, taitoja, asenteita ja toimintavalmiuksia. Tämänhetkisen opetussuunnitelman mukaan kotitaloutta opiskellaan yläkoulun ensimmäisellä luokalla, eli 7. luokalla pakollisesti. Tämän jälkeen 8.- ja 9.luokkalaiset saavat vapaavalintaisesti valita kotitalouden opiskelun. 7. luokalla oppilaat oppivat kotitalouden perusteita ja keskittyään kotitalouden kokonaisuuteen. Tähän kuuluu esimerkiksi pyykin pesu ja ruoanlaiton alkeet. Vapaasti valittavissa kotitalouden kursseissa on enemmän joustoa opetuksen sisällön suhteen ja opettajat saavat enemmän vapauksia opetuksen suhteen. (Opetushallitus 2014, 437) Suomalainen kotitalouden opetus perustuu käytäntöön ja käytännönläheisyyteen. Opetuksen sisällöt koostuvat kolmesta alueesta. (Kuva 3.)



Kuva 3. Kotitalousopetuksen pääsisällöt. (ePerusteet 2014)

Oppilaat itse tekevät ja harjoittelevat tekemään asioita alusta saakka, kuten esimerkiksi vihannesten kuorimista. Yleensä oppilaat saavat itse vaikuttaa vapaasti valittavien kursien sisältöjen suhteen. (Kirveskoski 24.9.2021)

Kotitalouslehtorin, Fiia Lujasmaan, mielestä kotitaloutta pitäisi opettaa lapsille jo alakouluissa. Lujasmaan mukaan kotitalousopetus sisältää paljon tärkeitä aiheita nuorille ja opetusta voitaisiin lisätä, sillä opetuksen sisältöä haluttaisiin laajentaa enemmän. Tällä hetkellä kotitaloutta on yläkoulujen pienin opintomäärä. (Lujasmaa, 26.9.2021)

Kotitaloutta voi lisäksi opiskella joissain lukioissa. Lukion opetuksessa keskitytään yläkoulu enemmän oman talouden ja oman arjen hallintaan. Esimerkiksi viikon ruokalistaa suunniteltaessa tehdään ateriakohtaisia hintalaskelmia ja keskitytään ravitsemukselliseen laatuun ruoassa. Keskeistä on opiskelijan itsenäinen tiedon soveltaminen käytännössä. Kotitaloudesta voi suorittaa lukiodiplomin, jossa oppilas osoittaa osaamisensa ja oma-aloitteellisuutensa. (Kotitalousopettajien liitto ry b, s.a.)

Vuoden 2020 aikana, ja sen jälkeen, kotitalousopinnot ovat joutuneet suuren muutoksen aaltoon. Maailmanlaajuinen Covid-19-pandemia aiheutti sen, että lähiopetus siirtyi etäopetukseen. Kotitalous on erittäin käytännönläheinen oppiaine, jolloin sen toteutus etäyhteyden avulla ja oppilaiden omissa kodeissa aiheutti ongelmia. Erityisesti sen suhteen, että jokaisen oppilaan koti on erilainen ja kaikkien vanhemmat eivät pystyneet tarjoamaan mahdollisuutta ostaa tarvittavia raaka-aineita tai valvomaan nuoren tekemää työtä. Tämä etäopetuksen aikajakso muokkaa kotitalousopetusta tulevaisuudessakin. (Rydberg 2021, 33–50)

4 Hospitality-alan tulevaisuuden työntekijät nuorista

Hospitality-alan työntekijä on kansainvälisen alan ammattilainen. Hospitality-ala on kansainvälinen asiakaspalveluala, joka tuottaa palveluita ja elämyksiä. Alan työntekijöiden arvoina ovat asiakaslähtöisyys, ammattitaito, ympäristön viihtyvyys sekä palvelujen hintalaatu-suhde. Hospitality-alan työntekijä osaa kuunnella ja lukea asiakkaita. Tilannetajua tarvitaan, jotta voidaan täyttää asiakkaan toiveet ja odotukset. Näin asiakkaalle tulee tervetullut, ymmärretty ja lämmin olo. (Mantere 2018)

4.1 Suomalaisen ravintolakulttuurin historiaa

Alkuperäinen ravintolakulttuuri on lähtöisin 1500-luvun Pariisista. Suomalaisen ravintolakulttuurin vallankumous tapahtui Ruotsin vallasta irtautumisen jälkeen, 1800-luvun alussa (Sillanpää 2002, 30). Ravintolakulttuuri ei päässyt kukoistamaan Suomessa samalla tavalla, kuin muualla Euroopassa raittiusliikkeen vuoksi. Ravintola miellettiin paikkana, jossa humalluttiin viinistä ja mellakoitiin. Suomen ravintolakulttuuri on ollut vaihtelevaa siksi, että ensin ravintolat houkuttivat ja niihin haluttiin mennä, sitten ravintoloita vihattiin ja meno ravintolaan jopa kiellettiin. (Sillanpää 2002, 30–40)

Ruoka tuli tukusta ravintolaan käsittelemättöminä raaka-aineina vielä 1970-luvulla. Esimerkiksi lihat tulivat ruhoina, ei valmiina fileinä. Mikään ei ollut valmiste tai puolivalmiste, esimerkiksi vihannekset kuorittiin, pilkottiin ja pikkelöitiin itse. Vuonna 1974 tulivat lounassetelit. Lounassetelit ovat työpaikan ostamia, joita työnantaja tarjoaa tai myy työntekijöille halvemmalla hinnalla ja työntekijä voi mennä ravintolaan syömään lounaan tietyllä kiintiöhinnalla. Lounassetelien myötä ravintolalounaan kysyntä muuttui. Tasoltaan ruoan piti olla halvempaa ja se perustui nopeuteen. Ravintolat markkinoivat ”nopeaa lounasta” eli asiakas saa lounaan nopeasti ja voi syödä sen nopeasti. 1990-luvulla lama vaikutti kotitalouksien rahatilanteeseen ja ruokaa tehtiin taas kotona, sillä se oli halvempaa. Samaan aikaan alettiin kiinnittää huomiota ruoan terveellisyyteen, kasvisruokaan ja erityisruokavalioihin. (Catani 2014, 143–173)

1900-luvun puolen välin jälkeen ravintolaruokailu sai vaikutteita muualta maailmalta. Vieraat ruokakulttuurit toivat uudet ruoat ja uusia ravintoloita perustettiin näiden mukaan. Tällaisia ovat esimerkiksi pizzeriat ja Steak house -pihviravintolat. Lähes jokaiselta ruokalistalta löytyi entrecôtea, chateaubriandia, T-bone steak -pihvejä ja grillattuja vasikanleikkeitä. Nämä ateriat yhdistettiin erilaisiin maustevoihin. Vuonna 1984 Suomen ravintolakuvaan tuli McDonald’s -pikaruokaravintolaketju. (Sillanpää 2002, 172–176) 1900-luvulla ravintoloihin kehittyi alkoholimonopoli, joka Suomessa on vielä tänäkin päivänä. Alkoholi-juomien nautiskeleminen on lisääntynyt ruokailun yhteydessä ja juhlissa 2000-luvulla ja

viini- ja olutharrastajia ja pienpanimoita on noussut pinnalle. Viimeisen kymmenen vuoden aikana lähiruokaa on alettu arvostamaan ja suosimaan kotimaisen ruokatuotannon vuoksi. Samalla on alettu keskustelemaan tuonnin ja massatuotannon etiikasta. (Alko 2021)

4.2 Ravintola-alan työvoimapula ja syyt

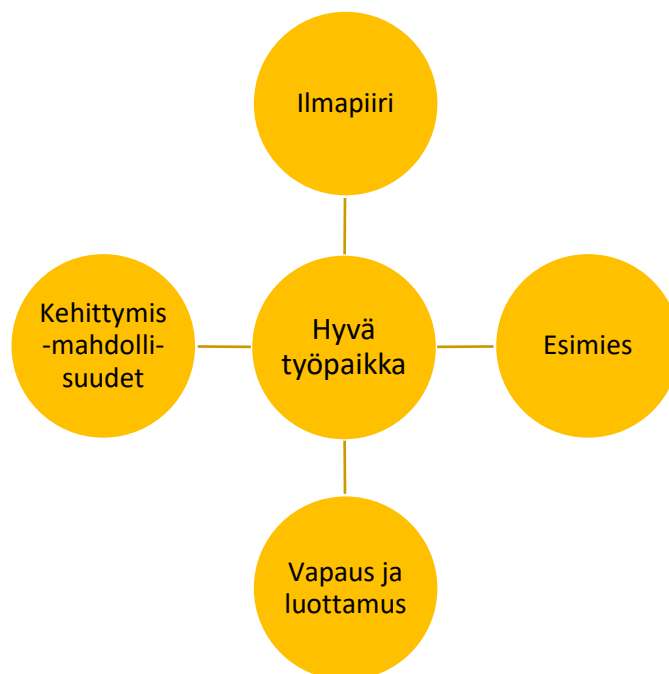
Ravintoloiden suosion nopea nousu aiheutti työvoimapulan. 1930-luvulle saakka ravintoloiden työntekijät olivat pääosin ulkomaalaisia (Sillanpää 2002, 71). Vuonna 1935 perustettiin Suomen ensimmäinen hotelli- ja ravintolakoulu. Koulu oli ravintolayrittäjien yhteisen kannatusyhdistyksen aikaansaama. Yhdistys halusi koululle saman aseman, kuin muillakin ammattioppilaitoksilla. Koulun lisäksi oppilaat työskentelivät Suomen suurimmissa hoteleissa ja ravintoloissa. Tämä kyseinen koulu on nykyään Liikeopisto Perho, joka sijaitsee Helsingissä. (Catani 2015, 11) 1970-luvulla koulutustarjontaa lisättiin esimerkiksi Rovaniemellä ja Kuopiossa. Näin pyrittiin ehkäisemään työvoimapulaa. (Sillanpää 2002, 172–176) Suomessa ei silti ole yhtäkään huipputason kokkikoulua, kuten esimerkiksi ranskalainen Le Cordon Bleu (Kannas 6.9.2021).

Edelleen ravintola-alalla on jatkuva työvoimapula. Kaikki ravintolaan liittyvä työ on käsi-työtä ja käsipareja puuttuu. Työvoimapula on suurentunut jatkuvasti 1970-luvulta saakka. Hyvästä ja ammattitaitoisesta henkilökunnasta on aina pulaa. (Catani 2014, 51). Tämä on syy, miksi halutaan houkutella nuoria jo aikaisessa vaiheessa huomioimaan alan tarjoamat kehitysmahdollisuudet ja miten laaja ja monipuolinen ala oikeastaan on. Työpaikkojen määrä hospitality-alalla on noussut viimeisen kymmenen vuoden sisällä huimasti ja työllistää tällä hetkellä 95 200 henkilöä. (Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry 2021)

Lähiaikoina on noussut paljon keskustelua ravintola-alan työvoimapulasta ja alan epämiellyttävän työpaikan maineesta. Helsingin Sanomissa on syksyn 2021 aikana julkaistu artikkeleita, joissa asiaa käsitellään. Ongelmia on ilmennyt esimerkiksi Hesburger-pikaruokaravintolaketjussa. Hesburgerin ongelmat tulivat ilmi Jodel-palvelussa. Jodel on sosiaalisen median palvelu, jossa keskustellaan anonymisti asioista. Hesburgerin työntekijät ovat kertoneet, että työntekijöitä on usein liian vähän verrattuna tarvittavaan kiireeseen. Työntekijät eivät ehdi pitää taukoja, ja he saavat jopa vapaapäivinä painostavia pyyntöjä tulla töihin. Hesburgerin työntekijät ovat nuoria. He kertovat, että pelkäävät valittaa tai kertoa vaikeista työoloista esimiehelle, sillä he uskovat menettävänsä työpaikkansa. Nuoret työntekijät eivät tunne oikeuksiaan, jolloin he eivät uskalla valittaa. (Onali 2021) Muut ravintola-alalta poistuneet työntekijät kertovat lähteneensä alalta, sillä työ on henkisesti ja fyysisesti rankkaa ja työn saatavuus on jatkuvasti epävarmaa. (Rantavaara 2021)

4.3 Hospitality-ala: Vastuullinen ja hyvä työpaikka

Vuonna 2018 aTalentin rekrytointitutkimuksen mukaan hyvän työpaikan tekee ilmapiiri, esimies, kehittymismahdollisuudet ja vapaus ja luottamus (Kuva 4.). Hyvässä ilmapiirissä työntekijöitä kohdellaan hyvin, heidän mielipiteitään kuunnellaan ja heitä arvostetaan. Yhdessä kehitetään työpaikan arvot ja tavoitteet, joiden eteen tehdään töitä. Ilmapiiri tukee työyhteisöä, kuin myös yksilöitä. Hyvä esimies toimii mentorina ja kannustaa työntekijöitä tekemään parhaansa. Lisäksi hän on helposti lähestyttävä ja läsnä. Yksilö voi kehittyä ja hänelle annetaan kehittymismahdollisuuksia. Työntekijää haastetaan annetuilla työtehtävillä, jotta hänellä on mahdollisuus jatkuvasti oppia ja kehittyä alallaan. Työntekijä saa vapauksia ja hän saa itse määritellä miten johtaa omaa työtään. Työntekijöiden yhteisössä luotetaan toisiinsa ja he saavat toteuttaa omia näkemyksiään. (aTalent 2018)



Kuva 4. Millainen on hyvä työpaikka? (aTalent 2018)

Vastuullinen ja houkutteleva yritys pitää huolta työntekijöistään, sijoittaa heidän hyvinvointiinsa, mahdollistaa yrityksen sisällä etenemisen ja tarjoaa hyvän palkan sekä työsuhteet. Nykyään keskitytään paljon enemmän työntekijöiden hyvinvointiin ja työntekijöiden tulisi aina olla työnantajan tärkein hyvinvoinnin lähde. (aTalent 2018)

4.4 Hospitality-alasta houkutteleva nuorille trendien ja mediaseksikkyiden avulla

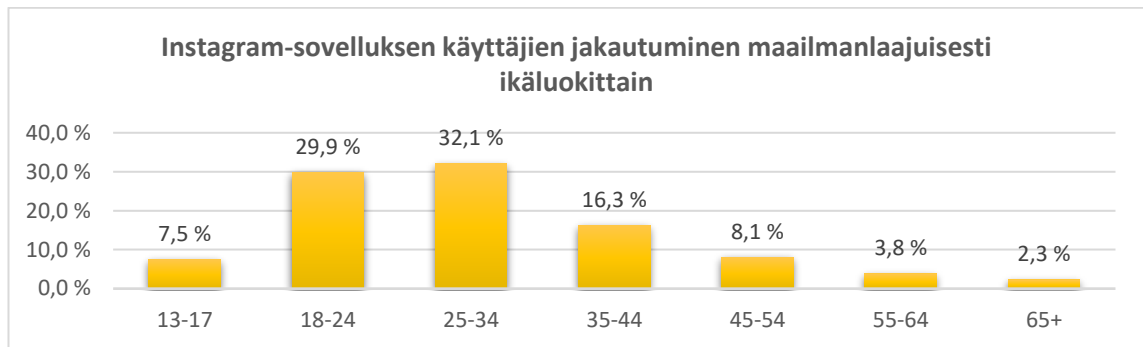
2000-luvun ruokatrendit ovat lähi-, sesonki- ja luomuruoka. Kuluttaja tiedostaa mitä syö. Raaka-aineissa huomioidaan ekologisuus, terveellisyys ja hyvinvointi. Ruoassa palataan alkuaskelille, eikä hyväksytä valmisruokia. Asiakkaat vaativat hienompia ja tasokkaampia ruokia, joten esimerkiksi tunnetut pikaruokat, kuten hampurilaiset, ovat nostaneet tasoaan. Nykypäivänä on erikseen hampurilaisravintoloita, jotka perustuvat tasokkaaseen ruokaan.

Hesburger ja McDonald's -tyyppiset pikaruokakonseptitkin kehittävät koko ajan toimintaansa trendien siivittämänä. Lisäksi etninen ruoka on tullut tunnetummaksi ja etnistä ruokaa voi saada myös tasokkaista fine dining -ravintoloista. (Catani 2014, 143–173)

Molekyyli gastronomiasta tuli suosittua 2010-luvulla. Molekyyli gastronomia ottaa tieteellisen näkökulman ruoanlaittoon ja keskittyy maku- ja aistielämyksiin. Esimerkiksi leivos voi maistua samalta, mutta koostumukseltaan se on erilaista, joten lopullinen makuelämyskin muuttuu tämän myötä. Vaikka ruokamaailma on tällä hetkellä todella laaja, niin klassikot pysyvät klassikoina. Tällainen on esimerkiksi poronkäristys ja perunasose. (Catani 2014, 143–173)

Ruoanlaitosta on taas tullut suosittua. ”Kokkaus on trendikästä ja siitä tykätään ja siinä halutaan onnistua. Juhla on aina hauskenpää kuin arki. (Lujasmaa 26.9.2021)” Sosiaalisen median (some) myötä ruoasta on tullut ”mediaseksikästä”. Esimerkiksi Instagram-sovelluksessa tavoitteena on jakaa hienoja ja kauniita kuvia mielenkiinnon aiheista ja elämästä. Lisäksi Instagramissa on erilaisia videotointoja, joilla käyttäjät viestittävät toimiaan päivän aikana. Instagram on yli 10 vuotta vanha ja sillä on edelleen miljardeja käyttäjiä. Usein ravintoloissa ja kahviloissa vierailu kuvataan ja jaetaan päivityksinä Instagramiin. Lähivuosina sovellusten videotointojen avulla ruoan laittaminen sosiaalisessa mediassa on lisääntynyt. Huippukokit jakavat vinkkejään omilla profiileillaan ja aloittelevasta kotileipurista voi tulla ruokabloggaaja ja somevaikuttaja, ja hän voi jopa tehdä elantonsa kuvaamalla ja kertomalla valmistamastaan ruoasta. Forbesin artikkelin mukaan Instagram antaa kaikille mahdollisuuden saada aikaan muutosta ja vaikuttaa siihen, mitä itse haluaa tehdä työkseen. Somevaikuttajat (eng. social media influencers) ovat nykypäivänä lähes julkisuuden henkilöitä. Heillä voi olla jopa enemmän seuraajia sosiaalisessa mediassa kuin maailman luokan artisteilla. (Demarest 2020) Kuluttaja tiedostaa mitä syö ja keskittyy esimerkiksi ilmastonmuutoksellisiin vaikutuksiin. (Degerman 2017)

Kansainvälisen tutkimuksen mukaan Instagramin käyttäjät ovat 18–34-vuotiaita (Kuva 5.). Tämä tukee suomalaista Tilastokeskuksen tutkimusta, sillä opiskelijat ovat usein 18–34-vuotiaita.



Kuva 5. Instagram käyttäjien jakautuminen maailmanlaajuisesti heinäkuussa 2021, ikäryhmän mukaan. (Distribution of Instagram users worldwide as of July 2021, by age group.) (Mukaillen Statista 2021)

Tilastokeskuksen (2017) tekemän tutkimuksen mukaan suomalaiset, 15 vuotta täyttäneet opiskelijat ja koululaiset käyttävät sosiaalista mediaa aktiivisesti. 60 prosenttia naisista ja 54 prosenttia miehistä käyttävät sosiaalista mediaa jatkuvasti eli useamman kerran päivässä. Vain 30 prosenttia naisista ja miehistä käyttävät sosiaalista mediaa muutaman kerran päivässä ja 2 prosenttia naisista ja 3 prosenttia miehistä eivät käytä sosiaalisen median palveluja ollenkaan. (Taulukko 1.). Sosiaalisella medialla on iso rooli jokapäiväisessä elämässä, erityisesti nuorilla. Kotitalousopettaja Elina Kirveskosken (24.9.2021) mukaan nuoret ovat kasvaneet älypuhelimet kädessään. Näin he saavat vaikutuksia elämästä sosiaalisesta mediasta.

Taulukko 1. Sosiaalisen median seuraamisen useus, 15 vuotta täyttäneet (2017) prosentuaalisesti, muuttujina sukupuoli, taustamuuttuja eli opiskelija tai koululainen, vuosi ja tiedot. (Mukaillen Tilastokeskus 2017)

	Jatkuvasti	Muutaman kerran päivässä	Päivittäin tai lähes päivittäin	Ainakin kerran viikossa	Harvemmin kuin kerran viikossa	Ei seuraa sosiaalista mediaa	Yhteensä	N(painot.)
Opiskelija tai koululainen (8)								
2017								
Miehet	54	30	7	2	4	3	100	432
Naiset	60	30	5	1	1	2	100	430

Köksän Mestarit -kilpailun tehtävään kuuluu lyhyen videon tekeminen. Video on aiheellinen, sillä videoiden tekeminen ja niiden katseleminen on nuorille arkipäivää. Vasta muutama vuosi sitten perustettu sosiaalisen median alusta, TikTok, on suosittu varsinkin nuorten keskuudessa. TikTokin ideana on esitellä erilaisia lyhyitä videoita. Vuonna 2021 tehdyn tutkimuksen mukaan 32,5 prosenttia yhdysvaltalaisista käyttäjistä ovat 10–19-vuoti-

aita. (Wallaroo 2021) Tämä antaa viitettä suomalaistenkin nuorten käyttäytymisestä. Videoiden tekeminen on tällä hetkellä suuri trendi nuorten keskuudessa. Kilpailutehtävän on tarkoitus olla ihanteellinen ja mielekäs nuorille, sillä he ovat todellinen kohderyhmä.

Sosiaalinen media ja videoiden tekeminen voidaan yhdistää kotitalouden opintoihin. Covid-19 pandemian vuoksi kotitalousopettajat ovat keksineet ja kehittäneet uusia ja erilaisia opetusmetodeja, jotta yhteys opettajan ja oppilaan välillä säilyy. Tällaisia kehityskohteita ovat esimerkiksi ryhmäpuheluiden järjestäminen WhatsApp-sovelluksen kautta tai työtehtävien videointi ja niiden palautus johonkin sosiaalisen median palveluun. (Rydberg 2021)

5 Kehittämistyömenetelmät

Tämä opinnäytetyö toteutetaan toiminnallisena opinnäytetyönä. Toiminnallinen opinnäytetyö on vaihtoehtoinen tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Toiminnallinen opinnäytetyö perustuu käytännönläheisyyteen. Työhön voi kuulua käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjestämistä tai järjeistämistä. Tässä työssä kyseessä on toiminnan järjestäminen eli tapahtumakonseptin toteuttaminen. Toiminnallisen opinnäytetyön tulee olla työelämälähtöinen, käytännönläheinen, tutkimuksellisella asteella toteutettu ja alan tietojen ja taitojen hallintaa osoittava (Airaksinen & Vilkkä 2003, 10). Työssä yhdistyy käytännön toteutus ja sen raportointi erilaisten tutkimustapojen keinoin.

Tutkimuksellinen osuus kuuluu aina idean tai tuotteen toteutustapaan. Selvitetään, miksi kyseinen idea tai tuote on toteutettava. Toiminnallinen opinnäytetyö ei vaadi tutkimuksellisia menetelmiä, sillä aihe voi helposti laajentua, jolloin työmäärän suuruus nousee opinnäytetyön tarkoituksesta. Tässä opinnäytetyössä on käytetty menetelminä kyselyä, joka on suunnattu nuorille ruoka-alan työntekijöille, ja haastatteluja alan ammattilaisille ja kotitalousopettajille. Tutkimuksellinen osuus esitetään empiirisessä osassa, luvussa kuusi. (Airaksinen & Vilkkä 2003, 56–57)

5.1 Opinnäytetyön tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena on suunnitella toimiva kilpailukonsepti yläkouluikäisille kotitalousoppilaille Food Campin Mestarikoulu-kilpailun alaisuuteen. Lisäksi tavoitteena on selvittää mitä tulee huomioida, kun rakennetaan kilpailukonseptia nuorille ja kotitalousopettajille. Tavoitteet luovat taustaa kilpailulle ja tuovat esiin huomioitavia teemoja.

Päätavoitteeni tässä opinnäytetyössä on rakentaa, tuotteistaa ja toteuttaa toimiva kotitalousoppilaiden Köksän Mestarit -kilpailukonsepti Mestarikoululle. Päätavoitettani täydentää alatavoite, eli miten tehdä kilpailusta houkutteleva nuorille ja kotitalousopettajille.

5.2 Haastattelut

Haastattelut ovat hyvä lähde silloin, kun tarvittavaa tietoa ei ole dokumentoitu tarpeeksi ja, kun halutaan ammattilaisen mielipide. Haastattelussa saadaan uusia näkökulmia ja voidaan selvittää ja syventää jo kerättyä tietoa. Haastattelu on laadullinen menetelmä ja se on yksi käytetyimmistä tiedonkeruumenetelmistä. Haastattelu voi kestää tunnista useampaan ja sen struktuuri riippuu halutusta tiedosta. Teemahaastattelut ovat puolistrukturoituja, joissa on tiedetty aihe, mutta ei selkeää kaavaa. Sähköpostihaastattelut eli kirjoitetut

kysymykset mihin haastattelun kohde vastaa, ovat strukturoituja haastatteluja. Kun haastattelu on käyty, tulee haastattelu kirjoittaa puhtaaksi paperille eli litteroida. Näin haastattelu on selkeä tiedonlähde. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2015, 105–108)

Työssä on käytetty molempia haastattelumetodeja, jotka vastaavat eri tavoitteita. Tässä opinnäytetyössä on kaksi puolistrukturoitua teemahaastattelua. Haastateltavina olivat Riikka Kannas, Food Campin toimitusjohtaja ja Sami Rekola, keittiömestari ja opettaja Haaga-Helia ammattikorkeakoulussa. Näiden lisäksi oli sähköpostihaastattelut kahdelle kotitaloudenopettajalle, Fiia Lujasmaalle, Armfeltin yhteiskoulun kotitalouden lehtorille, Salosta ja Elina Kirveskoskelle, Lauttasaaren yhteiskoulun kotitalouden lehtorille, Helsingistä. Tavoitteena oli haastatella opettajia, joista toinen on pääkaupunkiseudulta ja toinen pääkaupunkiseudun ulkopuolelta, jolloin saataisiin kattavampi ote ympäristön vaikutuksista.

6 Köksän Mestarit kilpailukonseptin rakentuminen

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Food Camp Finland Oy ja sen alaisena toimiva Mestari-koulukilpailu. Mestarikoulun tavoitteena on lisätä ruoka- ja ravintola-alan tunnettavuutta nuorten keskuudessa ja kehittää alan tulevaisuutta. Uuden kotitalousoppilaiden kilpailukonseptin, Köksän Mestarit, tavoitteena on markkinoida hospitality-alaa nuorille ja saada heidät kiinnostumaan ja innostumaan alasta.

6.1 Food Camp Finland Oy

”Food Camp on ruokailukokemuksen muotoilun edelläkävijäyritys Suomessa. Meidän tehtävämme on auttaa asiakkaitamme luomaan inspiroivia kokemuksia laadukkaasta ruoan äärellä paikasta, ajasta ja henkilömäärästä riippumatta. (Food Camp Finland 2018b)”

Food Camp Finland on vuonna 2014 perustettu osakeyhtiö, jonka aate perustuu erilaisten, uudenlaisten ja vaikutuksellisten ruokailukokemusten luomiseen (Kannas 6.9.2021).

Food Campin tavoite on kehittää uusia ja erilaisia ruokailukokemuksia. He haluavat opastaa asiakkaitaan luovuuteen ja mielikuvituksellisuuteen, joka on mahdollista ruokailun aikana. Food Campin palveluita ovat gastro catering, ruokailualan yritysten konsultointi ja erilaisten ruokailutapahtumien suunnittelu ja järjestäminen ja ravintoloiden operointi. (Food Camp Finland 2018b)

”Food Camp uskoo myös ajatukseen ruoan ja yhteiskunnallisten tekojen yhdistämisestä. (Food Camp Finland 2018c)”

Yritys järjestää monia vuosittaisia tapahtumia, kilpailuja ja projekteja, joiden tavoitteena on rikastuttaa Suomen ruokakulttuurin tuntemusta ja tietämystä. Tällaisia tapahtumia ovat esimerkiksi Food & Talk ja Food & Art -tapahtumat, joissa käsitellään erilaisia näkökulmia ruokaan ja ruokailuun. Food & Talk on seminaari, joka pohtii ruokailua ja sen tulevaisuutta jatkuvasti muuttuvassa kulttuurissa ja erilaisissa arvoissa. Mestarikoulu on yksi Food Campin järjestämistä tapahtumista ja kilpailuista. (Food Camp Finland 2018a)

6.2 Kehittämistehtävän tarkoitus

Tämän kehittämistehtävän tarkoituksena on kehittää Mestari-koulu-kilpailukonseptille uusi alakonsepti, joka on suunnattu yläkouluikäisille nuorille. Food Campin tavoite on luoda hospitality-alasta vaikuttava ja haluttava ala tulevaisuuden työntekijöille. Hospitality-alalla on suuri pula työntekijöistä, jotka ovat intohimoisia ruoasta ja elämyksien rakentamisesta. Opinnäytetyöni avulla pyritään lisäämään nuorten kiinnostusta ja inspiroida heitä ruokialalle.

Kotitalousopinnot ovat merkittävässä osassa nuoren elämää, kun puhutaan nuorten valmistumisesta tulevaan itsenäiseen elämään. Kotitaloustunneilla nuori voi oppia enemmän ruoasta, kuin on ennen muualla oppinut. Hospitality-alalla on huutava pula työntekijöistä (Catani 2014, 51) ja tulevaisuuden työntekijät ovat tämän hetken nuoret. Tämän vuoksi Food Camp halusi kehittää Mestarikoulun alaisuuteen konseptin, jossa kotitaloutta opiskelevat nuoret ovat keskiössä. Kilpailulla pyritään motivoimaan ja laajentamaan näkemystä hospitality-alasta. Alalla on negatiivinen maine ja kiinnostus on tästä syystä ollut alhainen. Köksän Mestarit -kilpailun tavoitteena on muuttaa tätä näkemystä positiiviseksi ja tuoda tätä alaa lähemmäksi oppilaita. Hospitality-alalla on paljon erilaisia mahdollisuuksia, joita nuoret eivät mahdollisesti ole koskaan kohdanneet tai nähneet. (Kannas 6.9.2021)

6.3 Nuorten kokemuksia ruoka- ja ravintola-alalta

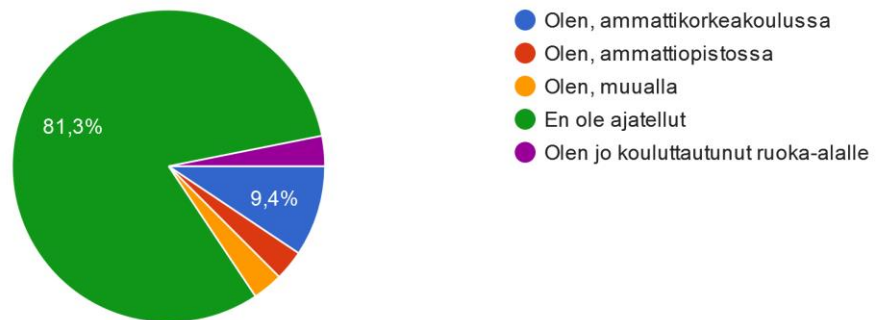
Kilpailun taustatutkimukseen tehtiin kysely nuorten kokemuksia ruoka- ja ravintola-alalta. Kysely toteutettiin Google Forms -verkkokyselynä ja kyselyyn vastasi 32 nuorta. (Liite 2.) Kyselyn vastaajia oli vähän suhteessa tieteelliseen tutkimuskyselyyn, mutta kysely kuitenkin auttoi kartoittamaan mitä nuorten ajatukset saattaisivat olla ja miten he haluavat kehittää hospitality-alaa. Tutkimusjoukko eli kyselyn vastaajat kerääntyivät niin, että kyselyn lähetyslinkki löytyi henkilökohtaisesta profiilistani, Instagramista ja sitä sai jakaa eteenpäin. Kyselyn linkki jaettiin eteenpäin viisi kertaa muiden ihmisten Instagram-tarinoissa.

Kysely on kätevä, nopea ja tehokas tapa kerätä laajaa tutkimusaineistoa. Kyselyt ovat laajalti käytetty kehittämistyömenetelmä erilaisissa tiedonkeruutarpeissa. Kysely antaa tilastollisen lukeman suurestakin väkijoukosta. Ennen on tehty paljon esimerkiksi posti- ja puhelukyselyitä, mutta nykyään tehdään eniten sähköisiä kyselyitä. Kyselyn ongelma on se, että se on satunnaisesti valittu otos ja on epävarmaa vastaavatko kaikki vastaajat todellisuuden mukaisesti. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2015, 121–123)

Kyselyn tavoitteena oli saada konkreettista kuvaa nuorten kokemuksista ravintola-alalla työskentelystä. Tämän lisäksi haluttiin tietää, että haluaako ravintola-alalla työskennellyt nuori kouluttautua alalle jatkossa.

Oletko ajatellut kouluttautua ruoka-alalle?

32 vastausta

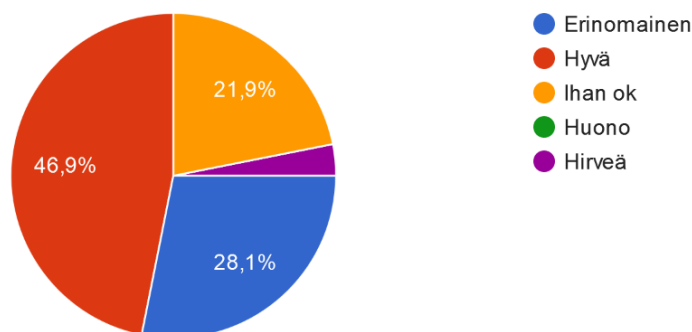


Kuva 6. Kysely ravintola-alalla työskennelleille nuorille. Oletko ajatellut kouluttautua ruoka-alalle?

Kyselyyn vastaajista suurin osa, 34,4 prosenttia oli 15–18-vuotiaita. 65,6 prosentilla vastaajista on työkokemusta ruoan parissa kesätyön kautta. Puolet vastaajista olivat joko luki-ossa tai valmistuneet lukiosta. Kuitenkin kysyttäessä koulutuksen liittymisestä ruoka-alaan, niin 81,3 prosenttia vastaajista eivät ole ajatelleet kouluttautua ruoka-alalle (Kuva 6.). Tämä osoittaa sen, että ruoka-alalla on töissä muitakin, kuin vain alan opiskelijoita tai ammattilaisia.

Millainen oli työkokemuksesi?

32 vastausta



Kuva 7. Kysely ravintola-alalla työskennelleille nuorille. Millainen oli työkokemuksesi?

Suurin osa vastaajista ovat kokeneet työkokemuksen positiiviseksi ja muutamien kokemus on ollut "ihan ok" (Kuva 7.). Yksi vastaajista on kokenut työn hirveäksi. Otos on pieni, mutta voidaan olettaa, että kaikilla työpaikoilla ei ole mukavaa työilmapiiriä. Luultavimmin sama vastaaja on kokenut työilmapiirin negatiiviseksi, epämiellyttäväksi, ahdistavaksi ja alentavaksi, tai ainakin joksikin näistä. Työympäristön negatiivisuus voi aikaansaada työn-tekijälle jopa ikuisia traumoja.

Ruoka-alalla on tunnetusti negatiivisen työympäristön maine (T-media 2021), joten tämä saattaa olla suuri vaikuttaja tulevaisuuden tekijöihin ja ammatin valintaan. Palvelualojen ammattiliiton puheenjohtajan, Ann Selinin, mukaan hotelli- ja ravintola-alan työntekijät ovat kuitenkin olleet myös merkittävässä yhteiskunnallisessa asemassa, sillä he ovat puolustaneet matalapalkkatyöntekijöiden asemaa, kuten myös naisten asemaa. (Palvelualojen ammattiliitto)

”Esimerkiksi naisten yhteiskunnallista asemaa voidaan tarkastella ravintolakulttuurin muutoksilla. Ei ole kovinkaan pitkä aika siitä, jolloin naiset eivät voineet mennä yksin ravintolaan ja alan naistyöntekijöillä oli huono maine. Tänä päivänä kumpikin asia tuntuu meistä täysin naurettavalta.” -Selin. (Palvelualojen ammattiliitto)

Työntekijän huonoa työkokemusta voidaan verrata esimerkiksi asiakaspalautteisiin tai asiakailta tullessiin arvosteluihin. Samalla tavalla, kun asiakas kertoo huonosta kokemuksestaan muille ihmisille eli mahdollisille asiakkaille, niin työntekijä kertoo huonosta työkokemuksestaan muille ihmisille eli mahdollisille työntekijöille. Voidaan siis päätellä, että työntekijän negatiivisen kokemuksen viesti kulkee samalla tavalla, kuin negatiivisen asiakaskokemuksen viesti.

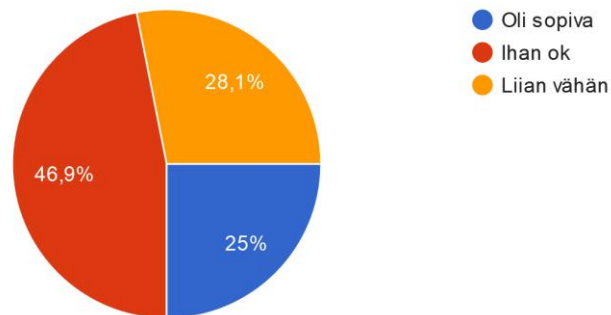
”It takes roughly 40 positive reviews of customer experiences to undo the damage of a single negative review. (Thomas 2018)”

Vapaasti suomennettuna: *”Tarvitaan noin 40 positiivista asiakkaalta tullutta arvostelua korjaamaan yhden negatiivisen arvostelun vahingot.”*

Nuorista monet ovat kokeneet työympäristön mielekkääksi ja vain muutamalla on ollut huono tai epämiellyttävä kokemus (Kuva 7.). Kuitenkin vain pieni osa on ajatellut opiskella alaa tai jatkaa alalla työskentelyä. Ainoastaan pieni osa on kiinnostunut ruoka- ja ravintola-alasta. (Liite 2.) On mielenkiintoista, että Keski-Euroopassa arvostetut tarjoilijat ovat miehiä ja Suomessa valtaosa tarjoilijoista ovat naisia. Tarjoilijan työtä on ennen arvostettu enemmän, sillä ruokaa on arvostettu enemmän. Suomessa tarjoilijaa on kohdeltu ajoittain erittäin epätasa-arvoisesti. (Kannas 6.9.2021)

Oliko palkkatasosi mielestäsi sopiva?

32 vastausta

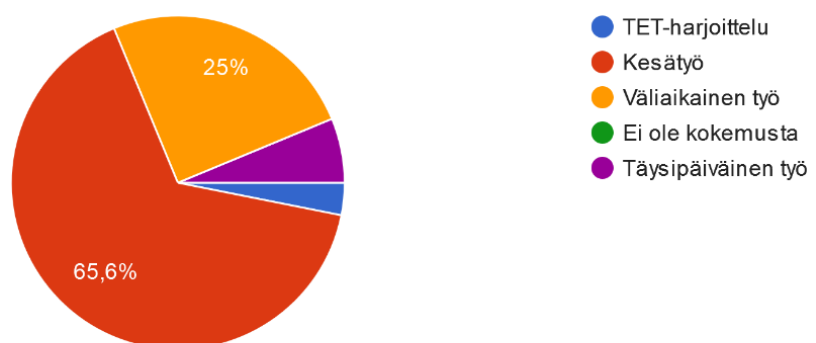


Kuva 8. Kysely ravintola-alalla työskennelleille nuorille. Oliko palkkatasosi mielestäsi sopiva?

Suuret ongelmat alan viehättävyydessä koostuvat palkkatason alhaisuudesta. Vastaajista 28,1 prosenttia kokee tason liian alhaiseksi (Kuva 8.). Uskon, että kyselyn vastaajat ovat kokeneet palkkatason siedettäväksi tai hyväksi sen vuoksi, että työpaikka on saattanut olla monelle ensimmäinen (Kuva 9.). Silloin kun aloitetaan työuraa, ei tiedetä mitä tulisi pyytää tai mitä voisi pyytää koskien palkkatasoa. Prosentuaalisesti vastaajat ovat olleet ravintola-alalla töissä kesätyönä, jolloin työsuhde ei ole kestänyt muutamaa kuukautta pidempään (Kuva 9.). Tämä voi vaikuttaa palkkatason tyytyväisyyteen, sillä työsuhde ei ole jatkuva tai ympärivuotinen.

Työkokemus ruoan parissa (kahvilat, ravintolat, baarit, kioskit yms.)

32 vastausta



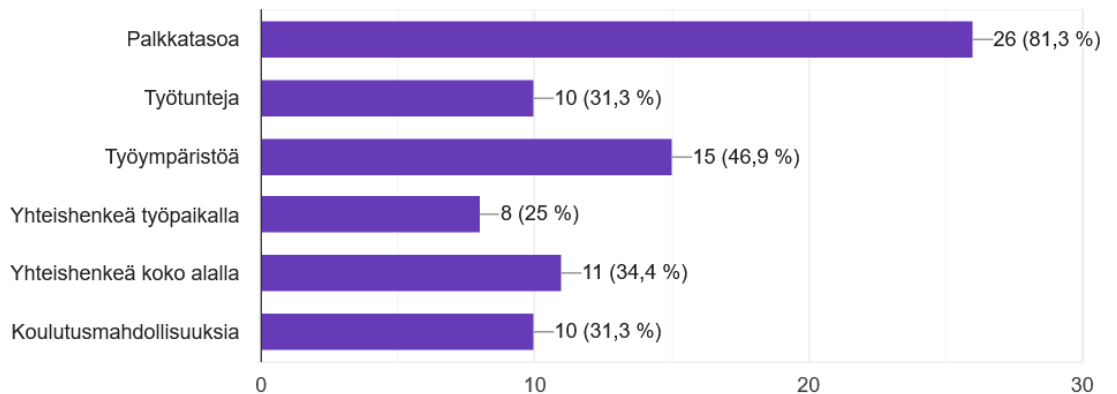
Kuva 9. Kysely ravintola-alalla työskennelleille nuorille. Työkokemus ruoan parissa (kahvilat, ravintolat, baarit, kioskit yms.)

Kehityksenä alalle olisi ensimmäisenä palkkataso, työympäristöt, koulutusmahdollisuudet ja yhteishenki. Palkkatason kehityksen lisäksi monet haluaisivat kehittää työympäristöä (Kuva 10.). Vaikka työympäristön kokee kannustavaksi ja positiiviseksi, niin kehitettävää löytyy aina. Ruoka- ja ravintola-alan työ on raskasta ja työntekijät usein kokevat vieläkin turvattomuutta ja hankalia työolosuhteita työpaikalla. Tämän lisäksi seksuaalinen häirintä

on liian yleistä (Palvelualojen ammattiliitto 2016). Nämä kaikki vaikuttavat työympäristöön ja sen viihtyvyyteen.

Mitä haluaisit kehittää ruoka- ja ravintola-alalla? (Voit valita useampia)

32 vastausta



Kuva 10. Kysely ravintola-alalla työskennelleille nuorille. Mitä haluaisit kehittää ruoka- ja Ruoka-alalla?

6.4 Ideointi

Idea kilpailuun lähti Juha Ojajärveltä, Perhon liiketalousopiston johtajalta. (Kannas 6.9.2021) Perhon liiketalousopisto on Suomen vanhin ruoka- ja ravintola-alaa opettava oppilaitos. (Catani 2015, 5) Ojajärven mukaan, jos halutaan löytää alalle tekijöitä, niin pitäisi aloittaa jo yläkouluikaisista, sillä yläkoululaiset tekevät lähitulevaisuuden valintansa 9. luokalla. Kotitalousopetus on yläkoulussa hospitality-alaa lähin oppiaine, joten lähdettiin hakemaan vastausta kotitalouden puolelta. Kotitalousopettajien liitto ry oli sopiva yhteistyökumppani, sillä heidän kauttaan kulkisi tiedotus opettajille ja he osaavat kertoa mikä on mahdollista alaikäisten nuorten kilpailun toteuttamisessa. ”Kotitalousopettajien liitto ry on kotitalousalan asiantunteva edunvalvoja, joka edistää jäsenten ammatillista osaamista, laajentaa alan tunnettua ja arvostusta sekä kehittää alan toimintaympäristöjä vahvan paikallistoiminnan, kattavien yhteistyöverkostojen ja aktiivisen yhteiskunnallisen keskustelun avulla. (Kotitalousopettajien liitto ry a, s.a.)”

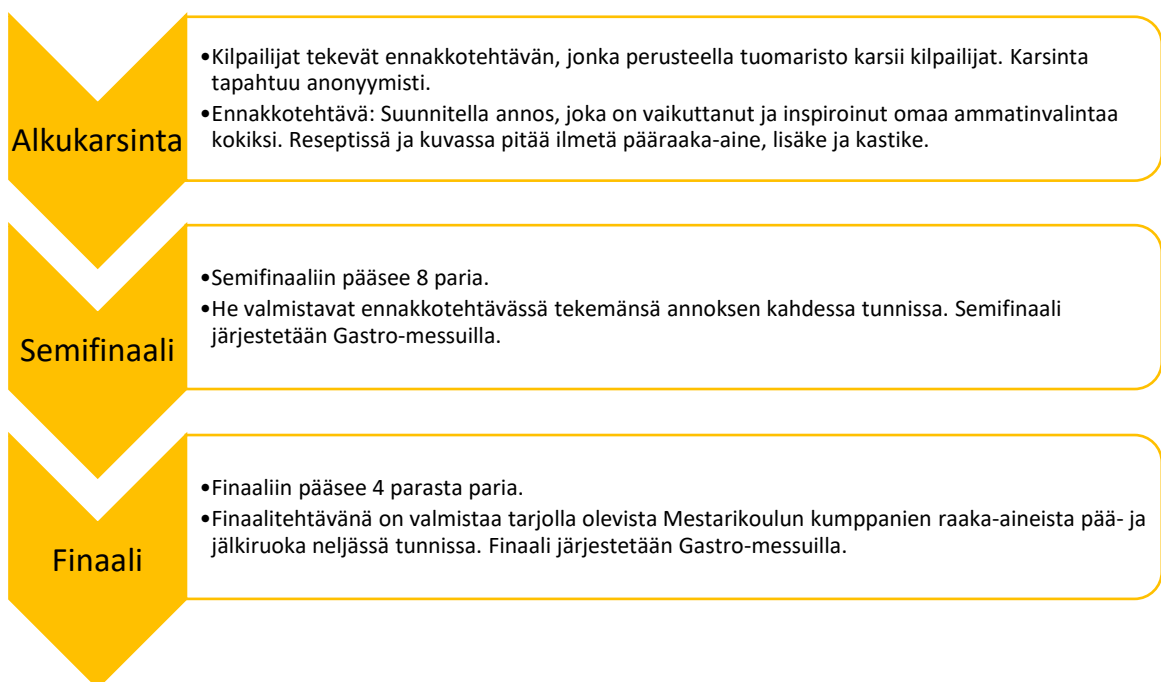
Kilpailun tavoite on selkeä: saada tämän hetken nuorista uusia, kunnianhimoisia työntekijöitä hospitality-alalle ja tuoda esiin alan monipuolisuutta ja laajuutta. Kun kilpailun järjestämisestä päätettiin, seuraava askeleena oli kilpailutehtävän ideointi. Kotitaloutta opiskelevat nuoret eivät luultavimmin ole ajatelleet kotitalouden yhteyttä hospitality-alan ammattiin ja he eivät ole yhtä intohimoisia ruoasta kuin ammattioppilaitoksissa opiskelevat kokit tai

tarjoilijat. Näin haluttiin luoda tehtävä, jonka suuntautuminen olisi enemmän ruokailukulttuuriin, eikä ainoastaan ruokatuotteeseen. Kilpailutehtäväksi muodostui juhlien järjestäminen. Tehtävässä tehdään lyhyt video, jonka teemana on oppilaiden omat juhlat. Kilpailusta kehitettiin nuorille sopiva lisäämällä elementtejä nykyajan mediasta. Nuoret käyttävät sosiaalista mediaa yhä enemmän ja videoiden tekeminen on lähes kaikille jokapäiväistä.

Kilpailun nimi 'Köksän Mestarit' keksittiin, kun mietittiin mikä olisi hyvä nimi kilpailulle. 'Köksä' on useassa kunnassa käytetty lempinimi kotitalouden opetukselle. Kotitaloutta nimetään usein köksäksi tai kotsaksi. Päädyimme 'Köksään', sillä se oli lähestyttävämpi. Köksän Mestarit -nimi yhdistyy Mestarikouluun, mutta on selkeästi osoitettu kotitalouden oppilaille.

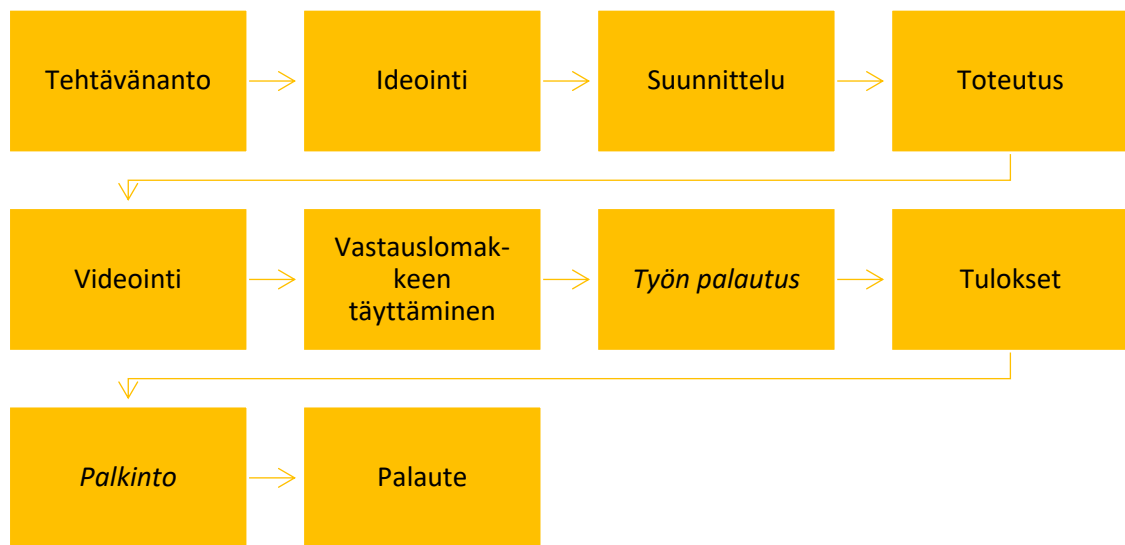
6.5 Tuotteistaminen ja konseptin rakentuminen

Mestarikoululla oli jo valmis konsepti kokkisarjan kilpailulle (Kuva 11.). Kokkisarjassa keskitytään jo valmiiksi kokin alaa opiskeleviin opiskelijoihin. Oppilaita ja opiskelijoita kannustetaan haastamaan itseään ja kehittämään alaa.



Kuva 11. Kokkisarjan kilpailun kulku. (Food Camp Finland 2019a)

Kokkisarjan kilpailun kulku toimi esimerkkinä Köksän Mestareille. Kokkisarjassa kilpaillaan pareissa, jossa parit tekevät ennakkotehtävän. Ennakkotehtävän perusteella tuomaristo karsii kilpailijat, jotka siirtyvät semifinaaliin. Semifinaali järjestetään Gastro-messuilla ja semifinaalin pareista 4 siirtyy finaaliin. (Kuva 11.) Kokkisarja eroaa Köksän Mestareista sillä, että kilpailijajoukkue on pienempi ja kilpailukouluja on vähemmän. Tämän vuoksi Köksän Mestareilla on vain yksi kilpailutehtäväkokonaisuus ja kilpailu ei vaadi ennakkoilmoittautumista.



Kuva 12. Köksän Mestarit -kilpailun kulku oppilaiden näkökulmasta.

Kun kotitalousoppilaiden kilpailulle oli saatu tehtävä ja tavoite, keskityttiin sen konseptin rakentamiseen (Kuva 12.). Köksän Mestarit -kilpailulla on vain yksi kilpailutehtäväkokonaisuus, toisin kuin muilla Mestarikoulun kilpailuilla (Kokki- ja tarjoilijasarjat). Kilpailun tarkoituksena on saada näkemys oppilaiden ruokailukulttuurista. Kilpailutehtävänä on tehdä juhlat. Oppilaat voivat itse päättää juhlien teeman. Juhlat voivat olla esimerkiksi syntymäpäiväjuhlat tai vaikka tupaantuliaiset. Oppilaiden tulee itse tehdä ruoka- ja juomatuotteet, joita juhlissa on tarjolla. Tämän jälkeen oppilaiden tulee videoida juhlat. Videomateriaali toimii itse kilpailumateriaalina. Video saa olla maksimissaan 3 minuutin pituinen. Videon lisäksi oppilaat ja opettajat täyttävät yhdessä vastauslomakkeen (Liite 3.), jossa kerrotaan kilpailujoukkueen tiedot, tietoa videosta, teemasta, tuotteista ja oppilaiden juhlaprojektin organisoinnista. (Liite 4.)

Köksän Mestarit -kilpailu etenee niin, että kilpailumateriaalit palautetaan palautuspäivään mennessä. Sen jälkeen karsintatuomaristo valitsee 20 parasta joukkuetta, jotka etenevät päätuomaristolle arvioitavaksi. Tuomareiden pisteytys on maksimissaan 100 pistettä per joukkue ja pisteytys tapahtuu kolmessa kriteerikategoriassa (Kuva 13.). Arviointikriteerit ovat koottu niin, että arvioidaan oppilaiden tekemisiä tuotteita, kuten ruoka- ja juomatuotteita ja juhlaa itsessään. Vastuullisuus haluttiin tuoda esille, sillä se on tärkeä osa kotitalouden opetusta (Kuva 3.) ja ajankohtainen aihe kestävän kehityksen ja ruokatietämyksen kannalta.

Köksän Mestarit - arviointikriteerit		
1. Juhlän kokonaisuus - idea, sen luovuus ja toteutus max 40 pistettä	2. Ruoka ja juoma - ulkonäkö, ruoka- ja juomatuote max 40 pistettä	3. Vastuullisuus ruoka- ja juomatuotteessa ja esillepanossa - lähituotanto, hävikki, taloudellisuus, yleinen ympäristöystävällisyys jne. max 20 pistettä

Kuva 13. Köksän Mestarit – tuomariston arviointikriteerit.

Köksän Mestarit -kilpailun voittajajoukkue palkitaan. Voittajajoukkue pääsee vierailemaan Helsinkiin maaliskuussa 2022. Voittajat illallistavat usean ruokalajin illallisen yhdessä Helsingin huippuravintoloista ja yöpyvät hotellissa Helsingissä. Illallisen ohella joukkue pääsee näkemään mitä ravintolan keittiössä tapahtuu. Vierailupäivien aikana he tutustuvat ammattioppilaitosten ja ammattikorkeakoulujen kampuksiin ja kuulevat hospitality-alan ammattilaisten tarinoita. (Liite 4.)

6.6 Markkinointi

Mestarikoulu toimii pro bono -tavoitteella eli ”yleisen hyvän vuoksi”. Mestarikoulu on siis voittoa tavoittelematon kilpailu samoin kuin Köksän Mestarit. Tällaiseen kilpailuun, joka kohdentuu yläkouluikäisille, oli vaikea löytää rahoitusta. Näin ollen markkinointiin ei ollut budjettia, vaan markkinointi pyrittiin suorittamaan ilmaisten kanavien kautta. Tällaisia ovat muun muassa sosiaalinen media ja Kotitalousopettajien liiton yhteystiedot ja heidän uutiskirjeensä. Sosiaalisen median markkinointi suoraan nuorille ilmeni haasteelliseksi, sillä tarvittiin tietynlaista kuvamateriaalia, joka soveltuu niin kilpailuun kuin Mestarikoulun sosiaalisen median tasoon. Nuorista on vaikeaa saada käytettävää kuvamateriaalia, sillä alakäisen kuvaa ei voi käyttää ilman vanhempien tai nuoren omaa suostumusta (Franke, Heikkilä, Lahtinen, Tyrkkö, Vanttaja 2017, 8). Köksän Mestareiden markkinointi jäi pääasiassa sosiaalisen median ja Kotitalousopettajien liiton varaan.

Köksän Mestarit saivat oman välilehden Mestarikoulun nettisivuilla. Nettisivuilla markkinoitiin yhteistyötä Kotitalousopettajien Liiton kanssa. Nettisivuilta löytyi kaikki tarvittava informaatio kilpailuun osallistumisen kannalta. (Kuva 14.)



Kuva 14. Köksän Mestarit -nettisivut. (Food Camp Finland 2019b)

6.7 Kilpailusäännöt

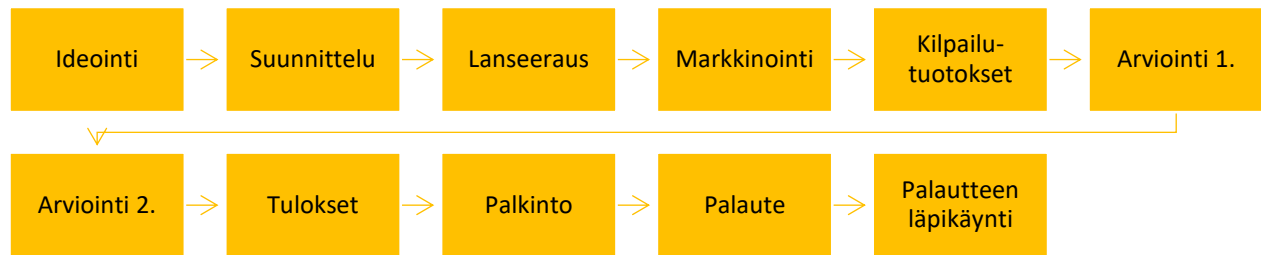
Kilpailu pidettiin mahdollisimman yksinkertaisena, jotta oppilaiden ja opettajien kynnys osallistua kilpailuun olisi matala. Kilpailun tehtävänanto on saanut kiitosta alan opettajilta (Kirveskoski 24.9.2021, Lujasmaa, 26.9.2021). Opettajat ovat kuvanneet tehtävänantoa ja sääntöjä yksinkertaisiksi ja sopiviksi juuri kotitalousopetuksen opetussuunnitelmaan, sillä tehtävässä testataan projektiosaamista ja yhdessä toimimista. Kilpailutehtävän konsepti herätti mielenkiintoa, sillä se yhdistää kotitaloustaidot, juhla kulttuurin ja teknologiset taidot.

Kilpailun säännöt eivät ole kovin rajoittuneet, jotta oppilailla on mahdollisimman vapaat kädet. Kilpailuun voi osallistua yksi joukkue per yläkoulu. Kilpailujoukkueessa saa olla maksimissaan 16 oppilasta ja kaksi ohjaavaa opettajaa. Oppilaiden tulee tehdä video, joka on maksimissaan kolme minuuttia pitkä. Oppilaan valmistavat itse ruoat ja juomat juhliin. Juhla saa olla omaperäinen. (Liite 4.) Videon lisäksi oppilaat täyttävät opettajan avulla vastauslomakkeen, jossa kuvataan juhlaa ja oppilaiden tekemiä tuotteita. Lomakkeessa kysytään myös oppilaiden ruokakulttuurista, jotta saadaan kokonaiskuva kilpailutehtävästä. (Liite 3.)

6.8 Kilpailun toteuttaminen

Kilpailun toteuttaminen seurasi kaavaa, jolla useat kilpailut on toteutettu. (Skills Finland 2017) Kaavaa seuraamalla kilpailun kulku oli yksinkertaista rakentaa ja sen etenemistä oli helppo seurata (Kuva 15.). Erittäin tärkeää on, että kilpailun jälkeen saatu palaute käydään läpi, sillä se kehittää seuraavasta kilpailusta paremman. Kilpailun oli tarkoitus alkaa jo touko-kesäkuussa 2021, mutta aikataulumuutoksista johtuen kilpailun alkua siirrettiin syyskuulle. Tämä aloituksen myöhästymisen tulee todennäköisesti vaikuttamaan kilpailun osallistujamäärään ensimmäisenä vuonna. Kotitalousopettajat ovat suunnitelleet syksyn

opinnot jo keväällä, joten uskon sen vaikuttavan suuresti koulujen mahdollisuuteen osallistua kilpailuun. (Lujasmaa 26.9.2021)



Kuva 15. Köksän Mestarit -kilpailun eteneminen projektinjohtajan näkökulmasta.

Kilpailuun voi osallistua lähettämällä videon ja tarvittavat tiedot 3.12.2021 mennessä. Palautuksen jälkeen karsintatuomaristo valitsee parhaat 20 videota, jotka etenevät päätuomareille. Karsintatuomaristoon kuuluu projektijohtaja ja edellisen vuoden Mestarikoulun voittajat. Päätuomaristo koostuu alan ammattilaisista, koulutusvastaavista, Liiketalousopisto Perhon johtaja Juha Ojajärvestä, ja Food Campin johtajistosta, Riikka Kannaksesta; Food Campin toimitusjohtaja ja Mikko Kaukosesta; Keittiömestari ja Food Campin osakas. Molemmat tuomaristot arvioivat tehtävät samoilla kriteereillä. Vuoden 2021 kilpailun lopputulokset ilmenevät vasta tammikuussa 2022, joten voittajaa ja osallistujien määrää ei saada selville tässä opinnäytetyössä.

7 Pohdintaa

Toimeksiantajan tavoitteena oli rakentaa kilpailukonsepti kotitaloutta opiskeleville yläkouluikäisille nuorille, jonka innostamana nuoret kiinnostuisivat hospitality-alan opinnoista ja alalla työskentelystä. Toimeksiantajan tavoite nuorten motivoinnista hospitality-alalle oli selkeä ja helppo kohdata. Lähdin pohtimaan aihetta aluksi turhan laajasti. Työn ja tiedon keruussa huomasin sen tiivistyvän ja tiivistyvän. Tämä oli hyvä työn toteutumisen kannalta.

Sain melko vapaat kädet kilpailun suunnitteluun, joten se eteni jouhevasti suunnitelmien mukaan. Rajoituksia tuli muun muassa kotitalousopettajien liiton, opettajien ja omien opintojeni aikatauluista. Esimerkiksi kesäkuussa ei saanut enää yhteyttä opettajiin tai liittoon. Haasteita ilmeni myös markkinoinnissa, joka edellä mainitusta syistä siirtyi syksyyn. En myöskään esimerkiksi pystynyt käyttämään toimeksiantajan sosiaalista mediaa ja nettisivuja hyväksi markkinoinnissa.

Tietoperustaa oli hyvin saatavilla. Kuitenkin välillä törmäsin vaikeuteen löytää oikeanlaista tietoa, joka on tarpeeksi laajaa ja aikakaudelle sopivaa. Monet lähteet olivat hyödyllisiä, mutta en halunnut käyttää niitä, sillä koin niiden olevan liian vanhoja. Pyrin käyttämään tietoperustana 2000-luvulla julkistettua tietoa.

Restonomien opinnoista on ollut paljon hyötyä niin opinnäytetyössä, kuin projektijohtajana. Olen pystynyt hyväksikäyttämään projektin hallintaa, markkinointia, taloudellisuus- ja budjettilaskentaa sekä kommunikaatio- ja viestintätaitoja.

Koen, että opinnäytetyöstä on hyötyä Mestarikoululle tulevaisuudessa. Jos kilpailu on tänä vuonna suppea, niin ensi vuonna se on paljon isompi, sillä sana kiertää. Kun kilpailun lanseeraa tarpeeksi ajoissa keväällä, niin kotitalousopettajat osallistuvat siihen mielellään. Lisäksi tästä opinnäytetyöstä voi hyötyä esimerkiksi restonomiopiskelija, joka on rakentamassa hospitality-alan kilpailua.

Köksän Mestarit -kilpailu loppui vasta opinnäytetyön palautuksen jälkeen, mutta ehdin saada yhden joukkueen tehtävänpalautuksen. Oppilaat kertoivat kokemuksiaan kilpailutehtävän tekemisestä. Palautteen lukeminen oli erittäin palkitsevaa ja motivoivaa.

"Tää juhlan järjestäminen oli samalla myös sellainen "ryhmytymispäivä". En muista milloin viimeksi siinä valinnaisryhmässä oli ollut noin yhtenäinen olo. Tunnelma luokassa oli tosi kiva ja tuli jo itellekin juhlaifillis." – 9. luokkalainen Pohjois-Karjalasta.

Kaiken kaikkiaan opinnäytetyön toimeksianto oli mielenkiintoinen ja se avasi minulle uuden kuvan kotitalousopetuksesta ja sen historiasta, mitä en ole koskaan sen kummemmin ajatellut. Palaan mielellään kehittämään Köksän Mestareita, jos kilpailusta tulee suosittu, sillä uskon sen saavan aikaan muutoksen tulevaisuuden hospitality-alan ammateissa ja lisätä alan tunnettavuutta ja houkuttelevuutta.

Lähteet

Airaksinen, T. & Vilkkä, H. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Gummerus Kirjapaino Oy. Jyväskylä.

Alko. 2021. Näin suomalaiset ovat syöneet 100 vuoden aikana. Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/makujen-maailma/ruokatrendit/100-vuotta-suomalaista-ruokaa>. Luettu: 15.9.2021.

aTalent 2018. Rekrytointi nuorten ammattilaisten silmin. Rekrytointitutkimus. Luettavissa: https://atalent.fi/rekrytointitutkimus-2018#wpforms-4541-field_1-container. Luettu: 21.9.2021.

Bocuse d'Or. 2021. Bocuse d'Or laboratory excellence. Luettavissa: <https://www.bocusedor.com/en/bocuse-dor-laboratory-excellence>. Luettu: 13.9.2021.

Burger Battle. 2020. Kilpailun esittely. Luettavissa: <https://www.burgerbattle.fi/kilpailun-esittely>. Luettu: 1.10.2021.

Catani, J. 2014. Syömään vai drinkille? Otavan kirjapaino Oy. Keuruu.

Catani, J. 2015. Tervetuloa Perhoon. 80 vuotta suomalaisen ravintolakulttuurin puolesta. Bookwell Oy. Porvoo.

Degerman, R. 2017. Vastuullinen kuluttaminen lisääntyy, mutta suurinta osaa kiinnostaa eniten hinta ja helppous. Yle. Luettavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-9930079>. Luettu: 1.11.2021.

Demarest, A. A. 2020. Forbes: The evolution of Instagram and its impact on food culture. Luettavissa: <https://www.forbes.com/sites/abigailabesamis/2020/10/06/the-evolution-of-instagram-and-its-impact-on-food-culture/?sh=13fb1cc069b0>. Luettu: 18.10.2021.

Easyfairs. HoReCa Expo Ghent. Luettavissa: <https://www.horecaexpo.be/nl/>. Luettu: 17.11.2021.

Elo-Säätiö. Bocuse d'Or historia. Luettavissa: <http://www.me.elo-saatio.fi/blog/2020/01/21/bocuse-dor-historia/>. Luettu: 13.9.2021.

Enqvist, M., Jolma, T. & Levanto, M. 1972. Koululaisen kotitalous. Otava. Helsinki

ePerusteet. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014. Kotitalous. Luettavissa: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/perusopetus/419550/sisallot/502086?vlk=428782>. Luettu: 1.11.2021.

Food Camp Finland. 2018a. Luettavissa: <https://www.foodcampfinland.fi/tapahtumat>. Luettu: 31.8.2021.

Food Camp Finland. 2018b. Luettavissa: <https://www.foodcampfinland.fi/yritys>. Luettu: 31.8.2021

Food Camp Finland. 2018c. Luettavissa: <https://www.foodcampfinland.fi/yritys>. Luettu: 31.8.2021.

Food Camp Finland. 2019a. Mestarikoulu. Kilpailun esittely. Luettavissa: <https://www.mestarikoulu.fi/>. Luettu: 14.5.2021.

Food Camp Finland. 2019b. Mestarikoulu. Köksän Mestarit -kilpailu. Luettavissa: <https://www.mestarikoulu.fi/k%C3%B6ks%C3%A4nmestarit>. Luettu: 6.9.2021.

Francke, L., Heikkilä, P., Lahtinen, M., Tyrkkö, T., Vanttaja, U. 2017. Opetushallitus. Tietokoneen, kännykän ja muiden mobiililaitteiden käyttöön liittyvistä oikeuksista ja velvollisuuksista koulussa. Luettavissa: https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/183993_tietokoneen_kannykan_ja_muiden_mobiililaitteiden_kayttoon_liittyvista_oikeuk.pdf. Luettu: 19.10.2021.

Gastro Helsinki. Luettavissa: <https://gastro.messukeskus.com/>. Luettu: 18.10.2021.

Kannas, R. 6.9.2021. Toimitusjohtaja. Food Camp Finland Oy. Haastattelu. Helsinki.

Kirveskoski, E. 24.9.2021. Kotitalouden lehtori. Lauttasaaren yhteiskoulu. Sähköposti-haastattelu.

Kotitalousopettajien liitto ry a. Luettavissa: <http://yhdistykset.kotitalousopettajat.fi>. Luettu: 5.9.2021.

Kotitalousopettajien liitto ry b. Kotitalous-oppiaine. Luettavissa: <https://www.kotitalousopettajat.fi/kotitalousopettajuus/kotitalous-oppiaine/>. Luettu: 15.10.2021.

Kotitalousoppilaitosten rehtorit Ry. 1992. 100 v. ammatillista kotitalousopetusta. Infobella Oy/Serioffset. Turku.

Kuusisaari, H. & Käyhkö, L. 2014. Tutki, kehitä ja kehity. Kotitalous yhteiskunnallisena oppiaineena. BoD. Helsinki.

Lujasmaa, F. 26.9.2021. Kotitalouden lehtori. Armfeltin yhteiskoulu. Sähköpostihaastattelu.

Mantere, P. 2018. Mistä on restonomiosaaminen tehty? AMK-lehti: Journal of Finnish Universities of Applied Sciences. Luettavissa: <https://uasjournal.fi/2-2018/mista-on-restonomiosaaminen-tehty/>. Luettu: 1.11.2021.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry s.a. Työllisten määrä majoitus- ja ravintola-alalla. Luettavissa: <https://www.mara.fi/toimiala/tilastot/yritysten-ja-tyollisten-maara/tyollisten-maara.html>. Luettu: 15.10.2021.

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2015. Kehittämistyön menetelmät: uudenlaista osaamista. 3–4. painos. SanomaPro. Helsinki.

Onali, A. 2021. Hesburgerin lupaukset työolojen parantamisesta saavat työntekijöiltä ristiriitaisen vastaanoton: ”Ehdotetut asiat eivät tunnu hyödyllisiltä”. Helsingin Sanomat.

Opetushallitus. 2014. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet. Kotitalous. Luettavissa: https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteet_2014.pdf. Luettu: 1.9.2021.

Palvelualojen ammattiliitto. 2016. PAMin Selin: Hotelli- ja ravintola-alan työntekijät ovat aina olleet aktiivisia elinkeino- ja sosiaalipoliittisia kehittäjiä. Luettavissa: <https://www.pam.fi/uutiset/pamin-selin-hotelli-ja-ravintola-alan-tyontekijat-ovat-aina-olleet-aktiivisia-elinkeino-ja-sosiaalipoliittisia-kehittajia.html>. Luettu: 15.10.2021.

Pendergast, D., McGregor, S. L. T. & Turkki, K. 2012. Creating home economics futures: the next 100 years. Australian academic press. Bowen Hills, Australia.

Pruitt, S. 2015, päivitetty 2020. Tracing the history of Tex-Mex. Luettavissa: <https://www.history.com/news/tracing-the-history-of-tex-mex>. Luettu: 15.10.2021.

Rantavaara, M. 2021. Ravintola-alaa ravistelee huutava työvoimapula ja nyt entiset työntekijät kertovat miksi he lähtivät. Helsingin Sanomat.

Rekola, S. 16.9.2021. Yrittäjä ja keittiömestariopettaja. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Puhelinhaastattelu. Helsinki.

Rydberg, I. 2021. Maisterintutkielma. Kotitalousopettajien kokemuksia etäopetusjaksosta poikkeusoloissa – ”Käytännön tehtävien teettämisessä oli paljon kirjavuutta.” Helsingin yliopisto. Luettavissa: https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/332100/Rydberg_Irene_maisterintutkielma_2021.pdf?sequence=2. Luettu: 2.11.2021.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi: Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Otava. Keuruu.

Skills Finland. 2017. Taitaja9 – kilpailujärjestäjän opas. PDF. Luettavissa: <https://docplayer.fi/55945955-Taitaja9-kilpailujarjestajan-opas.html>. Luettu: 9.11.2021.

Skills Finland. 2021a. Kilpailuinfo. Luettavissa: <https://taitaja2020.fi/fi/tapahtumainfo/>. Luettu: 16.9.2021.

Skills Finland. 2021b. Taitaja9. Luettavissa: <https://taitaja2020.fi/fi/lajit/taitaja9/taitaja9/>. Luettu: 16.9.2021.

Statista. 2021. Instagram: Distribution of Instagram users worldwide as of July 2021, by age group. Luettavissa: <https://www.statista.com/statistics/325587/instagram-global-age-group/#professional>. Luettu: 19.10.2021.

Thomas, A. 2018. The Secret Ratio That Proves Why Customer Reviews Are So Important. Artikkel. Luettavissa: <https://www.inc.com/andrew-thomas/the-hidden-ratio-that-could-make-or-break-your-company.html>. Luettu: 7.10.2021.

Tieteen termipankki. 2021: Clean Energy Research: competition. Luettavissa: <https://tieteen termipankki.fi/wiki/CleanEnergyResearch:competition>. Luettu: 15.10.2021.

Tilastokeskus. 2017. Sosiaalisen median seuraamisen useus, 15 vuotta täyttäneet (2017) % muuttujina sukupuoli, taustamuuttuja eli opiskelija tai koululainen, vuosi ja tiedot. Luettavissa: https://pxnet2.stat.fi/PXWeb/pxweb/fi/StatFin/StatFin__eli__vpa__Tieto_ja_viestintateknikka/statfin_vpa_pxt_197.px/table/tableViewLayout1/. Luettu: 18.10.2021.

T-media. 2021. Matkailu- ja ravintola-alan yritysten maine parantunut korona-ajan vaikeuksista huolimatta. Luettavissa: <https://t-media.fi/matkailu-ja-ravintola-alan-yritysten-maine-parantunut-korona-ajan-vaikeuksista-huolimatta/>. Luettu: 18.10.2021.

Vuoden kokki. Kilpailun historia. Luettavissa: <https://www.vuodenkokki.fi/vuoden-kokki-kilpailun-historia/>. Luettu: 13.9.2021

Vuoden kokki b. Vuoden tarjoilijat. Luettavissa: <https://www.vuodenkokki.fi/vuoden-tarjoilija-kilpailun-historia/>. Luettu: 13.9.2021.

Wallaroo. 2021. TikTok Statistics. Luettavissa: <https://wallaroomedia.com/blog/social-media/tiktok-statistics/>. Luettu: 15.10.2021.

WWF Suomi. 2012. Maailma lautasella. Ruokaopas. Luettavissa: https://wwf.fi/app/uploads/7/b/2/6tfzy5fahzl4gzoimdn6jce/ruokavihko_valmis_pieni.pdf. Luettu: 29.10.2021.

Liitteet

Liite 1. Haastattelurungot

Kannas, R. 7.9.2021.

1. Kerrotko taustaa Food Campista, Food Campin perustamisvuosi yms.?
2. Mikä on Food Campin visio tulevaisuuden ruokailusta? Food Campin filosofia.
3. Miksi Mestarikoulu perustettiin?
4. Miten keksisit idean kotitalousoppilaista? Belgialainen kilpailu?
5. Mikä on visiosi Mestarikoulun tulevaisuudelle?
6. Mikä on tavoitteesi Köksän mestareille? Mitä toivot Mestarikoulun saavuttavan sillä? Bocuse D'or -kilpailu tavoitteena?

Rekola, S. 16.9.2021

1. Mikä motivoi sinua valitsemaan ruokailualan? Vastaa lyhyesti.
2. Milloin kiinnostuit ruokailualasta?
3. Mitä teit ennen opetusta? Vai tiesitkö, että tulet olemaan opettaja?
4. Miten kokemuksesi vaikuttaa opetustapaasi?
5. Millä tavoin ruokailualasta saataisiin houkuttavampi nuorille? Oletko itse miettinyt 15-vuotiaana ravintola-alaa?
6. Miksi lähdit mukaan Bocuse d'Or -tiimiin? Vaikkakin ei kilpailemaan?
7. Oletko kilpaillut muissa alan kilpailuissa? Mikä tekee kilpailusta hyvän motivaattorin? Mikä on kilpailun merkitys ammatillisen identiteetin kehittäjänä?
8. Uskotko, että kotitalousopinnoilla on suuri vaikutus ruokailualan tekijöille?
9. Uskotko, että Köksän Mestarit voisi tuoda kiinnostuneita nuoria alalle?

Kotitalousopettajat: Kirveskoski, E. & Lujasmaa, F.

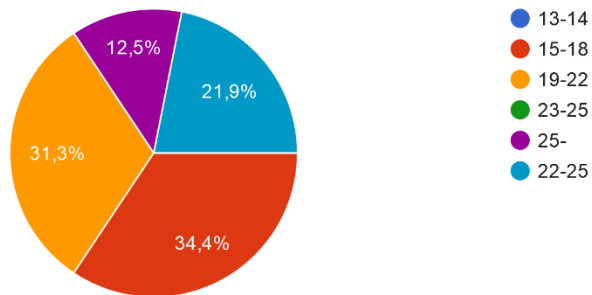
1. Ruokailutottumukset ja -tavat ovat muuttuneet 10 vuoden sisällä ja saaneet vaikutteita maailmalta ja trendeistä. Miten näet kehityksen nuorten ruokavalioissa ja ops:in kehityksessä?
2. Mitä mieltä olet Köksän Mestarit -kilpailukonseptista ja koetko konseptin tarpeellisen ja merkittävänä ruokailukulttuurin ja -tottumuksen positiivisessa kehityksessä?
3. Miten nuoret tavoitetaan ja miten heille kannattaa markkinoida kilpailua?
4. Koetko konseptin vetovoimaisena ja kannustava nuorille? Miksi?
5. Sopiiko kilpailu nykyiseen ops:iin? Miten?
6. Koetko, että kotitaloustunnit saavat oppilaat kiinnostumaan ruoka-alasta työpaikana? Arvostavatko oppilaat ruoka-alaa?
7. Mikä innostaa Sinua opettamaan kotitaloutta ja mikä inspiroi sinua jakamaan tietojasi nuorille?

Liite 2. Kysely

Kysely ravintola-alalla työskennelleille nuorille.

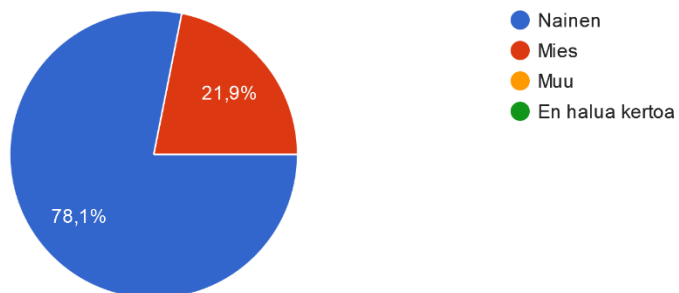
1.

Ikä
32 vastausta



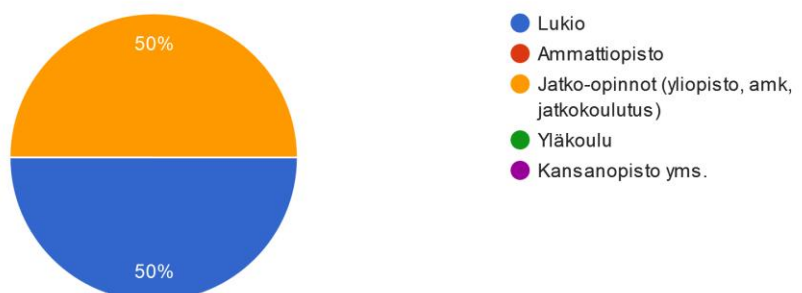
2.

Sukupuoli
32 vastausta



3.

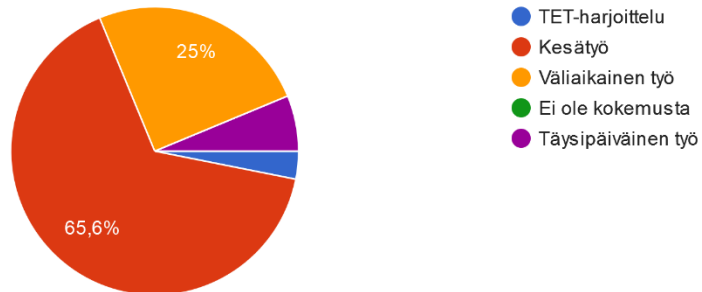
Koulutus (valmistunut tai opiskelemassa)
32 vastausta



4.

Työkokemus ruoan parissa (kahvilat, ravintolat, baarit, kioskit yms.)

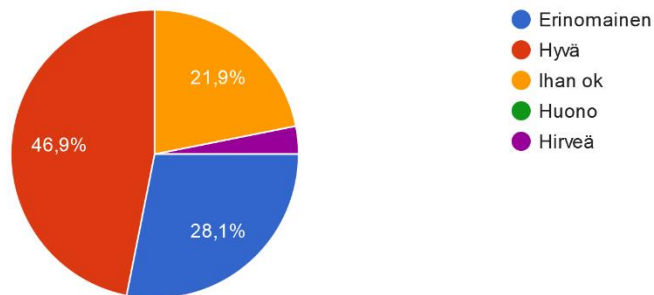
32 vastausta



5.

Millainen oli työkokemuksesi?

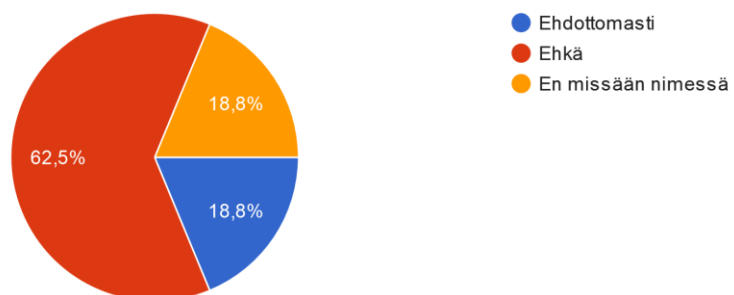
32 vastausta



6.

Jos et enää työskentele ruoka-/ravintola-alalla, niin työskentelisitkö tulevaisuudessa? Jos työskentelet, niin jatkaisitko työskentelyä alalla?

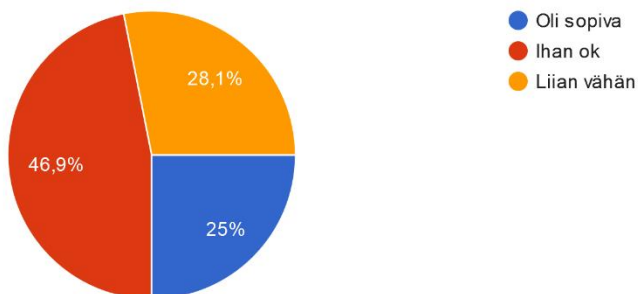
32 vastausta



7.

Oliko palkkatasosi mielestäsi sopiva?

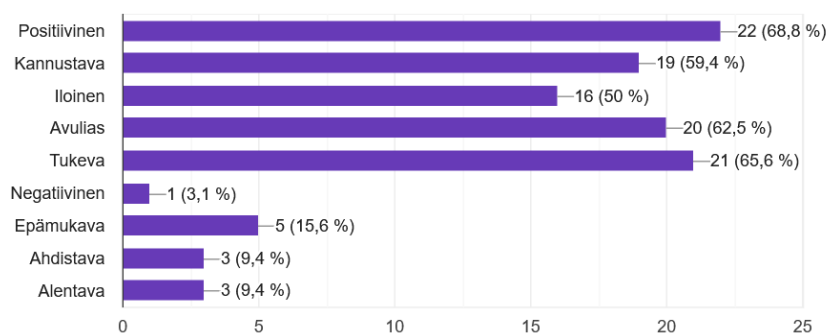
32 vastausta



8.

Millainen työympäristösi oli? Voit valita useamman.

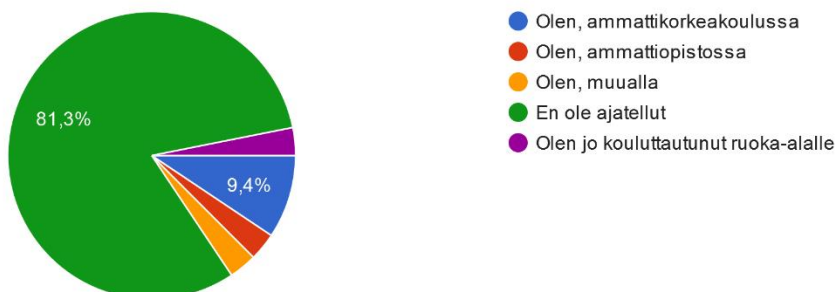
32 vastausta



9.

Oletko ajatellut kouluttautua ruoka-alalle?

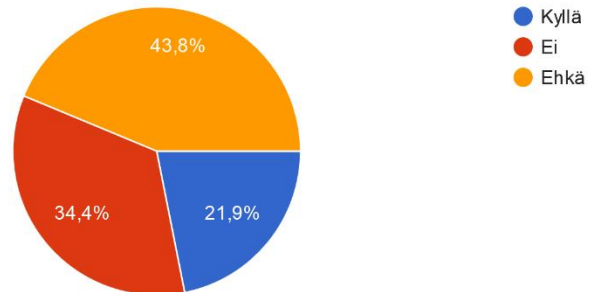
32 vastausta



10.

Kiinnostaako ruoka- ja ravintola-ala sinua?

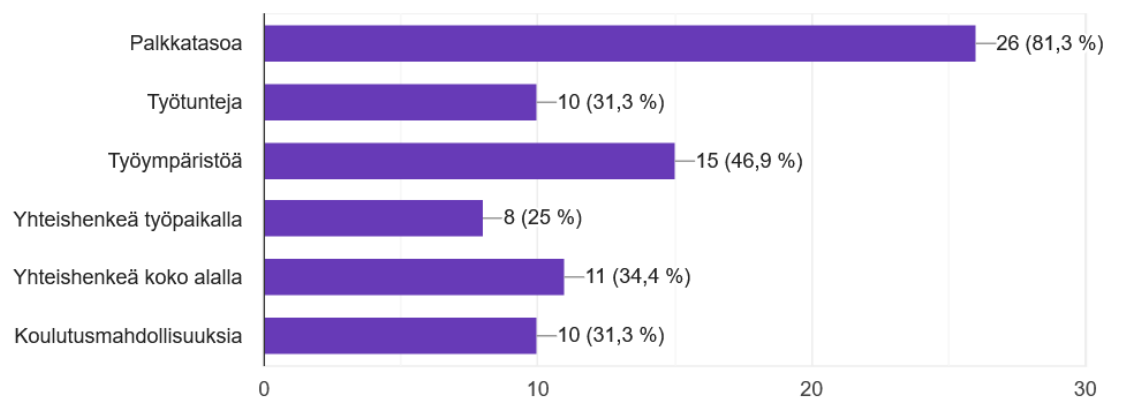
32 vastausta



11.

Mitä haluaisit kehittää ruoka- ja ravintola-alalla? (Voit valita useampia)

32 vastausta



Liite 3. Köksän Mestarit – vastauslomake**Mestarikoulu 2022 - Köksän Mestarit**

Vastauslomake

Koulun nimi:

Koulun postiosoite:

Koulun puhelinnumero:

Osallistuvan luokan tunnus:

Joukkueen osallistujien nimet:

Kotitalousopettajat:

Opettajien yhteystiedot:

JATKUU SEURAAVALLA SIVULLA

Kilpailutyön esittely

Juhlan teema:

Tunnelma, juhlan ohjelma:

Ruoka- ja juomatuotteet:

Tarjoilutapa:

Organisointi eli vastuunjako toteutuksessa:

Kertokaa lyhyesti, miksi valitsitte teeman ja tarjoilut, mikä teitä inspiroi:

Tarinoita, kommentteja ja palautetta:

HUOM! Vastaattehan kaikkiin kohtiin.

Liite 4. Köksän Mestarit – kilpailusäännöt

MESTARIKOULU 2022

Köksän Mestarit -kilpailusäännöt

1. Kilpailupaikka

Köksän Mestarit – Kotitalousoppilaiden 2022-kilpailun paikka on oman koulun köksän opetusluokka tai muu tila koululla.

2. Kilpailutehtävä ja osallistuminen

Kilpailuun osallistutaan järjestämällä juhla, joka videoidaan ja esitellään kirjallisesti (kts. vastauslomake). Oppilaat saavat itse määrittää juhlateeman (esimerkiksi häät, tupaantuliaiset, leffailta). Oppilaiden tulee itse valmistaa ruoat ja juomat sekä esitellä juhla. Juhla saa olla taiteellinen, omaperäinen ja viihdyttävä. Videon pituus on maksimissaan 3 minuuttia.

Videon lisäksi joukkue täyttää vastauslomakkeen. Lomakkeessa tulee käydä ilmi mm. ruoka- ja juomatuote, teema ja työskentelytavat. **Huom! Lomakkeen ja kilpailutehtävän voi tehdä suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi.**

Video ja vastauslomake lähetetään sivustolla olevan linkin kautta viimeistään **3.12.2021 puoleen yöhön mennessä**. Linkki avautuu myöhemmin syksyllä.

Kilpailuun osallistumisen myötä videon tekijä- ja julkaisu oikeudet siirtyvät Mestarikoululle/Food Camp Finland Oy:lle.

Tallennetta/tallenteita hyödynnetään Mestarikoulun sekä Food Camp Finland Oy:n piirissä olevien yhteistyökumppaneiden markkinoinnissa ja viestinnässä, ei kuitenkaan niin että alaikäiset lapset olisivat tunnistettavissa ilman erillistä kirjallista suostumusta.

3. Kilpailun vaiheet

Kilpailu tapahtuu kahdessa osassa.

Karsinta

Karsintatuomaristo valitsee kaksikymmentä (20) parasta joukkuetta finaaliin.

Karsintatuomaristo: projektijohtaja Ada Tammi, Food Camp ja vuoden 2020 Mestarikoulu-kilpailun voittajapari Juho Lindström & Piero Silvani.

Finaali

Päätuomaristo valitsee kahdenkymmenen (20) parhaan joukosta voittajan.

Päätuomaristo: toimitusjohtaja Riikka Kannas, Food Camp, kampusvastaava Risto Karmavuo, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, johtaja Juha Ojajarvi, Liiketalousopisto Perhon ja Inka Valima Kotitalousopettajien Liiton edustaja.

Voittajien julkistus

Voittajajoukkueen opettajalle ilmoitetaan voitosta henkilökohtaisesti sähköpostilla 10.1.2022.

Voittajajoukkue julkistetaan Mestarikoulun ja mahdollisesti Food Camp Finlandin sekä piirissä olevien yhteistyökumppaneiden eri markkinointikanavissa. Alaikäisten osallistujien nimiä ei julkaista.

4. Palkitseminen

Paras juhla palkitaan.

Voittajajoukkue (max 16 oppilasta ja 2 opettajaa) pääsee vierailemaan Helsinkiin 15.-16.3.2022. Voittajat illallistavat usean ruokalajin illallisen huippuravintolassa ja yöpyvät hotellissa Helsingissä. Illallisen ohessa heillä on mahdollisuus kurkistaa mitä tiskin takana tapahtuu. Päivien aikana he pääsevät tutustumaan ammattioppilaitosten ja ammattikorkeakoulujen kampuksiin ja kuuntelemaan ravintola-alan ammattilaisia.

Mestarikoulu vastaa voittajajoukkueen majoitus- ja ruokailukuluista. Voittajajoukkueelta ja opettajilta pyydetään erillinen kirjallinen kuvaussuostumus vierailun taltioimisesta ja tallenteiden julkaisemisesta Mestarikoulun viestinnässä.

5. Arviointikriteerit

Tuomaristot arvioivat joukkueen tekemää juhlaa ja lomakkeen tietoja, arvostaen tunnelmaa ja luovuutta videon sisällössä.

TUOMAREIDEN PISTEYTYS (maksimissaan 100 pistettä/video ja kirjallinen esitys/tuomari)

1. Juhlan kokonaisuus, maksimissaan 40 pistettä / tuomari

Idea, sen luovuus ja toteutus.

2. Ruoka ja juoma, maksimissaan 40 pistettä / tuomari

Ulkonäkö, ruoka- ja juomatuote.

3. Vastuullisuus ruoka- ja juomatuotteessa ja esillepanossa, maksimissaan 20 pistettä / tuomari

Lähituotanto, hävikki, taloudellisuus, yleinen ympäristöystävällisyys jne.

6. Muuta

Osallistujien henkilötietoja käsitellään henkilötietolain ehtojen mukaisesti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.