

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistallenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Lindell, M. & Kylmälä, S. 2018. Restonomit opinnollistamisen polulla. Teoksessa Tekemisen meininki : näkökulmia restonomikoulutuksen työelämäyhteistyöhön (toim. Mantere) Helsinki: Laurea-ammattikorkeakoulu.

DOI / URL: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-799-504-7>

vuoden teemana on toimiala nousuun. Tutkinto-ohjelman valmennussuunnitelmassa huomioidaan muun muassa eri opintiyhteisöskentelyn erilaiset tavoitteet. Ensimmäisen vuoden opintojaksossa mietitään, miksi tehdään tiimityötä, mitkä opepiirteet, tiimityön välineet ja tiimiroolit sekä oman roolin tu

Toisessa opintojaksossa harjoitellaan vastuullisena tiimi ja alustaitoja. Ensimmäisen vuoden keväällä teemoina ovat reflektiivinen tiimi, tiimin kehityspolku. Toisen vuoden syksyllä teknologiaa ja tietoa hyödyntävä tiimi. Toisen vuoden kevään tiimin rakentamista ja vastuullista tiimiä. Kolmantena vuokentelyn jo olla tuttua eri näkökulmista, ja tiimin työskentelprojekteissa sujuvasti ja itsenäisesti suunnittelulla ja tiimipalveluita ja uusia liiketoimintamalleja, jotka liittyvät koulutuseli ravitsemukseen, kansainväliseen ruokakulttuuriin, turva ja ihmisytyteen.

Opiskelijoita valmennetaan koko opintojen ajan tiimityöohjetyisi itseensä uskovia ja luottavia, toisia kunnioittavia, nöinnostuneita uuden etsijöitä ja yhteen huileen puhaltavia (Palveluliiketoiminnan opetussuunnitelma 2018, Palveluliinussuunnitelma 2017.) Väljäisältöiseksi rakennettu opetusstava ote antavat erinomaiset mahdollisuudet oppinnollistaa opyhteistyötä työelämän kanssa.

Restonomiopiskelijajoista ideasta yrittäjäksi

Syksyllä 2017 kolmannen vuoden restonomiopiskelijat saivat meksiantona tehtävän kehittää liiketoimintamalleja Hatanp2018. Toimivia malleja haettiin erityisesti kesän arkipäiville. 7 elokuun 2017 lopussa, jolloin opiskelijat saivat tietää tehtävätyi toimeen Palveluliiketoiminnan lehtoriin Mikael Lindellin yrittäjäksi -opintojaksolla. Parhaan liiketoimintamallin tuomaan mahdollisuuden toteuttaa ideansa Hatanpään kartanolo

Juvenes Oy on valtakunnallinen ravintola- ja palveluyritys. Se ravintola- ja kahvilapalveluita, juhla- ja kokouspalveluita. Ju230 henkilöä ja heidän ravintoloissaan valmistetaan vuosittäteriaa. Juvenes on Tampereen Yliopiston ja teknillisen korkek(Juvenes.)

Mikael Lindell & Satu Kylmälä

RESTONOMIT OPINNOLLISTAMISEN POLUILLA

TAMK on pyrkinyt kehittämään monimuotoista yhteistyötä alan yritysten kanssa. Restonomiopiskelijoille on luvattu, että he saavat eri 10 opintopisteen ammatillisissa opintojaksossa tehdä käytännön projekteja ja tätä kautta myös oppinnollistaa omia opintojaan. Opiskelijoita pyritään valmentamaan itsenäiseen työskentelyyn ja sitä tuetaan tiimityöskentelyllä ja valmentavalla otteella opetuksessa.

Valmentajuus tuo ja luo uutta

Työn oppinnollistamisessa opiskelu tapahtuu työpaikoille. Tutkinnossa edellytettävää osaamista voi hankkia tekemällä työtä. Oppinnollistaminen edellyttää etukäteissuunnittelua, jolla varmistetaan käytännön tekemisen ja tiedon yhdistäminen.

TAMKissa (Tampereen ammattikorkeakoulussa) aloittaa restonomin perustutkinnossa vuosittain 60 opiskelijaa päivätoteutuksessa ja 40 opiskelijaa monimuoto-toteutuksessa. Monimuoto-opiskelijoilla on kaikilla jo tullessaan alan ammattitutkinto, päiväopiskelijoilla ammatillinen tausta on noin puolella opiskelijoista.

mutta Sebastian Gripenberg suunnitteli uuden päärakennuksen, joka valmistui vuonna 1885. Hatanpää kuuluu Museoviraston ja Ympäristöministeriön luetteloon valtakunnallisesti merkittävistä kulttuurihistoriallisista ympäristöistä. Hans Henrik Boije perusti kartanon ympärille englantilaisyhtyeppisen puutarhan, josta yhtenä ilmentymänä tänä päivänä on Arboretumalue kartanopuistossa. Boije oli mukana ideoimassa myös Tampereen perustamista Tammerkosken rannalle ja myöhemmin Ruotsin kuningas Kustaa III antoikin käskyn Tampereen perustamisesta. (Hatanpään kartanopuiston käyttö- ja hoitosuunnitelma 2010.)

55 opiskelijaa teki kuukauden ajan töitä kahdessatoista tiimissä. Toimintaympäristön ja lähtökohtien analysoinnin perusteella he laativat markkinointi-, henkilöistö- ja taloussuunnitelman valitsemaansa liikeideaan perustuen. Syyskuussa 2017 tiimit pitchasivat liiketoimintamallinsa minimessuyhtyeppisesti Hatanpään kartanolla. Tuotoksia arvioivat toimeksiantajan osalta toimitusjohtaja Pekka Markkula ja kehitysjohtaja Päivi Jousmäki. Arvioinnin kohteina olivat esityksen eli pitchauksen lisäksi opiskelijoiden ideastaan laatimat Business Model Canvasit sekä laskelmat. Juvenes arvioi parhaaksi liiketoimintamalliksi Hatanpään kartanon kahvila -konseptin. Voittajatiimin liiketoimintamallissa arvostettiin erityisesti kokonaisuutta, taustatutkimusta, segmentointia sekä kunnianhimoista, mutta toteutettavissa olevaa liikevaihtotavoitetta. Hetken asiaa mietittyään voittajatiimiläiset – Erika Forsman, Mari Kempainen, Elina Lepistö ja Anita Seppälä – päättivät, että he ottavat haasteen vastaan ja ryhtyvät yrittäjinä hoitamaan kahvilaa kesällä 2018.

Opiskelijat pystyivät hyödyntämään 3. vuoden restonomiopintojaan liiketoimintamallin kehittämässä ja hiomisessa; palveluprosessia, tuotteistamista, markkinointi- ja henkilöistöstrategiaa rakennettiin osana 3. vuoden opintojaksoja. Myös osuuskunnan käytännön perustamistoimet tehtiin osana opintoja keväällä 2018, samalla kun Ruusutiimiksi ristitty nelikko loi verkostojaan tavarantoimittajiin ja yhteistyökumppaneihin suurelta osin itsenäisesti, mutta osin myös Juveneksen ja TAMK:n verkostoja ja ohjausta hyödyntäen.

Hatanpään kartanokahvila Kuiskeen kesän 2018 huiske

Hatanpään kartanokahvila Kuiske avasi ovensa sunnuntaina 27.5.2018. Jo alusta asti kävi selväksi, että uudelle konseptille oli Hatanpään kartanolla kysyntää. Asiakkaita kävi kesän aikana yli odotusten, mikä tarkoitti yrittäjien osalta todella työntäyteistä kesä-, heinä- ja elokuuta. Kartanokahvila Kuiske sulki kesän 2018 osalta ovensa 30.8.2018.

Kolmannen vuoden opiskelijat saivat loistavaa kokemusta pyörittämisestä, tiimityöskentelystä ja lukemattomista opeista. Kuiskeen liiketoiminta tuotti opiskelijoille opintopisteitä ja tuloja opinnollistamisena että harjoitteluna. Tämä kahvilaliiketoiminta oli hyvin sen, miten opiskelijat ovat kehittyneet opintojensa aikana. Tiimitoimijoiksi. Kartanokahvila Kuiskeen tiimi toimi itsestään ja omista kunnioittavina paineen sietäjinä ja onnistuivat puolestaan tiukassakin kiiretilanteessa.

Juvenekassa oltiin todella tyytyväisiä kesän kahvilatoimintaan. Tiimi itse konseptin lisäksi Kuiskeen tapaa olla läsnä sosiaalisen median sitoutumista toimintaan sekä palautteisiin reagoimista. Tiimillä on kassa jatkuu. Elokuussa 2018 uusi opiskelijaryhmä, uuden restonomiopiskelijat, saivatkin toimeksiantannon kehittämällemme kesällä 2019 koskien. Kuusi tiimiä tarttui tähän haasteeseen ja lenkiin jättää odottamaan, mitä opiskelijatiimit nyt saavat.

”Oma roolini oli lähinnä sparrata ja vastata opiskelijoiden kysymyksiin ja vastauksia ja selvittämään asioita itse. Opiskelijoiden näkökulmasta hyppy tuntemattomaan, mitä se oli myös minulle valmentajana, oli tehtiä. Koska toiminta ja tila olivat aivan uusia, opiskelijat saivat suhteellisen useaan opintojaksoon sekä projektiopeinoihin. Näin muun muassa markkinointistrategian laatiminen sekä yrityksen prosessi”, kertoo Lindell.

”Alussa tuntui sekavalta ja pelottavaltaakin, kun selkeät suuntaavuudet ja turhaa energiaa meni sähäläykseen, ennen kuin asiat loksahdettiin itse ottaa asioista selvää, rakentaa verkostoja. Valmentajien henkiset kokoprosessin ajan tärkeitä. Kokemus oli todella opettavainen, opin muualla, toisen palveluksessa oppia”, toteaa Erika Forsman, yksi kahvila Kuiskeen yrittäjistä.

KIRJOITTAJAT



Satu Kylmäjä, koulutuspäällikkö ja TAMKin Rekey-hankkeen projektipäällikkö



Mikael Lindell, palveluliiketoiminnan lehtori ja valmentaja, työskentelee lehtorina ja valmentajana restonomikoulutuksessa Tampereen ammattikorkeakoulussa.

LÄHTEET

Hatanpään kartanopuiston käyttö- ja hoitosuunnitelma. 2010. Luettu 5.8.2018. https://www.tampere.fi/liitteet/h/697sgHkSS/Hatanpaankartanopuiston_hoitokayttasuunnitelma.pdf

Juvenksen kotisivut. Luettu 5.8.2018. <https://www.juvenes.fi/>

Palveluliiketoiminnan opetussuunnitelma 2018. Tampereen ammattikorkeakoulu. Luettu 13.8.2018. <http://opinto-opas-ops.tamk.fi/index.php/fi/167/fi/49589>

Palveluliiketoiminnan valmennussuunnitelma. 2017. Tampereen ammattikorkeakoulu. Sisäinen julkaisu.