

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

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Antas, E., Tuomikoski, R., Torvinen, P. & Luoto, S. (2023) Coffee Lounge tekemällä oppien – Inspiroiva tila. TAMK-blogi, 10.2.2023.

URL: <https://blogs.tuni.fi/tamkblogi/opetus/coffee-lounge-tekemalla-oppien-inspiroiva-tila/>

Coffee Lounge tekemällä oppien – Inspiroiva tila

10.2.2023 — Arja Hautala



Tunnelma Coffee Loungessa on iloinen ja jännittynyt. Viimeinen koristetyyny löytää paikkansa sohvalta ja kestäväen ruokajärjestelmän kirjallisuus asetellaan siististi hyllykköön. Taustalla soi rento musiikki. Nyt se on valmis, palveluliiketoiminnan yhteisenä avoimena tilana – kohtaamiselle, vuorovaikutukselle ja kestäväen tulevaisuuden ideoinnille.

Projektin takana on kuusi kolmannen vuoden restonomiopiskelijaa, jotka lähtivät suunnittelemaan ja toteuttamaan uutta palvelumaisemaa TAMK Catering Studio Living Labin baarituloihin. Palvelumaisemalla tarkoitetaan moniaistista kokonaisuutta tilassa, jossa palvelu koetaan. Suunnittelussa ja kehittämisessä on hyödynnetty palvelumuotoilun menetelmiä.

Coffee Lounge -ajatus lähti tarpeesta. Kasvavalla pääkampuksella on kysyntää rennoille ja inspiroiville tiloille, joissa voi työskennellä ja viettää aikaa. Tilassa viriävä vapaa vuorovaikutus mahdollistaa uuden ideoinnin. Lounge on sisustettu luonnonläheisesti, värimaailma on lämmin ja rauhallinen. Coffee Loungeen pääsee kätevästi Catering Studio Living Labin omasta sisäänkäynnistä G0-27 Kuntokadun puolelta.

Learning by doing

Tekemällä oppiminen on yksi vanhimmista ja luonnollisimmista tavoista oppia. Se perustuu oppijan omiin kokemuksiin, ajatuksiin ja vuorovaikutukseen muiden opiskelijoiden sekä valmentajaopettajien kanssa. (Vuorinen 2001.) TAMKin restonomikoulutuksessa

pedagogiikka perustuu teoriaosaamisen soveltamiseen turvallisessa ja kannustavassa ympäristössä, jossa on myös lupa epäonnistua, iteroida ja kokeilla uudelleen.

Coffee Loungea tehdessä opiskelijatiimi oppi muun muassa projektinhallintaa, budjetointia, kilpailuttamista ja neuvottelutaitoja. Projekti vahvisti opiskelijoiden osallisuutta ja toimijuutta, ja motivaatio onnistumiseen ja projektin loppuun viemiseen kasvoi. Opiskelijoiden omaehtoiset projektit halutaan osaksi palveluliiketoiminnan kulttuuria.

Meidän ohjaajien tehtävänä on tukea, kannustaa ja mahdollistaa opiskelijalähtöiset projektit. Tutkinto-ohjelmassa tärkein arvomme onkin palvelu. – Pilvi Torvinen

Kestävä kehitys osana suunnittelua

Coffee Loungen suunnittelua ja hankintoja ohjasi ympäristöystävälliset valinnat sekä kestävä kehitys. Tila on rakennettu Tampereen yliopiston kestävyys- ja vastuullisuustyön edistämiseen tarkoitetulla tuella. Living Lab -kehittämisen näkökulmasta projektin toinen tärkeä yhteistyötaho oli kestävä ruokajärjestelmän [FUSILLI](#)-hanke. Tilan kalusteiden ja somisteiden osalta on hyödynnetty TAMKin olemassa olevia kalusteita ja second hand -kauppoja. Suurin osa hankinnoista onkin tehty kierrätyskeskuksesta.



ennen muodonmuutosta

Tila

Hyvä tietää ennen vierailua

Kotoisan ja viihtyisän tunnelman takaamiseksi Coffee Loungessa on säännöt. Sisään tullessa on hyvä ottaa rento asenne ja jättää ulkokengät eteiseen. Eteisessä on tarjolla villasukkia, jotta jalat pysyvät lämpiminä. Käyttäjien tulee kuitenkin huolehtia, että käytön jälkeen kalusteet, kirjat ym. löytyvät takaisin omille paikoilleen.

Henkilökunta voi varata tilan omaan käyttöönsä esimerkiksi kokouksia ja työpajoja varten, mutta pääsääntöisesti Coffee Lounge on tarkoitettu avoimeksi tilaksi. Ovessa on kyltti, jonka voi tarvittaessa kääntää varattu-puolelle, jos tilan on varannut itselleen. Ensimmäinen Loungessa järjestettävä säännöllinen tilaisuus on [Sustainability Open Space](#). Edelleen tila toimii myös restonomikoulutuksen oppimisympäristönä. Kevään 2023 kuluessa Loungessa järjestetään muun muassa pop up -kahvilatoimintaa.

Kirjoittajat:

Opiskelijat Emilia Antas ja Reetta Tuomikoski

Pilvi Torvinen, TAMK Catering Studio Living Lab, pilvi.torvinen@tuni.fi

Sanna Luoto, TAMK Palveluliiketoiminta, sanna.luoto@tuni.fi

Kuvat: kirjoittajat

Lähde:

Vuorinen, I. 2001. Tuhat tapaa opettaa: Menetelmäopas opettajille, kouluttajille ja ryhmän ohjaajille. Tampere: Resurssi