



Mahdollisuuksien ala

EK Toimialavartti 11.2.2022

koulutuspoliittinen asiantuntija Katri Jakosuo

Työtä ja hyvinvointia koko Suomeen • Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

Työtä ja hyvinvointia koko Suomeen

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

- matkailu- ja ravintola-alan edunvalvontajärjestö
- edustaa matkailu-, majoitus-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan sekä niihin liittyvän hyvinvointipalvelualan yrityksiä.

MaRassa on 3 100 jäsentä, joilla on 7 700 toimipaikkaa. MaRan jäsenyritykset työllistävät noin 70 000 henkilöä.

Jäsenyritysten liikevaihto on noin 85 % toimialan koko liikevaihdosta Suomessa.



MaRa viestii jäsenilleen mm.

- uutiskirjeet ja tiedotteet
- jäsenlehti "Vitriini"
- verkkosivut ja some.

MAJOITUSTOIMINTA



RAVITSEMISTOIMINTA



OHJELMAPALVELUT JA MATKANJÄRJESTÄJÄT



YHTEENSÄ 2019
28 232 yritystä
121 294 henkilötyövuotta
20,7 mrd. € liikevaihtoa

VUOKRAUS JA LEASING



HENKILÖLIIKENNE



Yritysten määrä

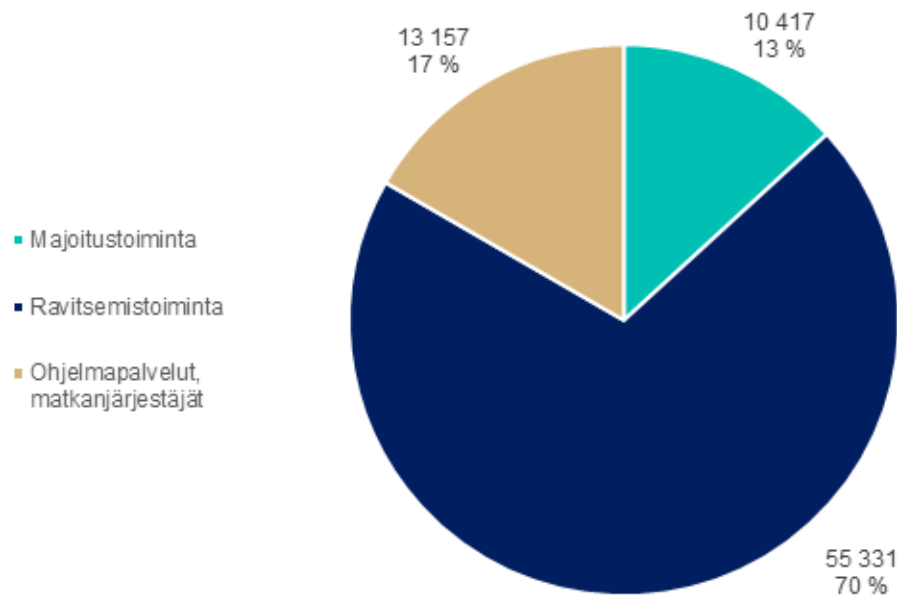


Henkilöstö (htv)



Liikevaihto

Matkailun ydinklusterin henkilöstömäärän (htv) jakautuminen vuonna 2019



Lähde: Tilastokeskus, Yritysten rakenne- ja tilinpäätöstilasto 2019



Alan ammatteihin on monta eri polkua

Ammatilliset oppilaitokset

Matkailualan perustutkinto

- majoituspalvelujen osaamisala (vastaanottovirkailija)
- matkapalvelujen myynnin osaamisala (matka-asiantuntija)
- matkailupalvelujen osaamisala (matkailupalvelujen tuottaja)

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija)
- ruokapalvelun osaamisala (kokki)



Alan ammatteihin on monta eri polkua

Ammattikorkeakoulut ja yliopistot

restonomi, restonomi YAMK

kandidaatit, maisterit, lisensiaatit ja tohtorit (Itä-Suomen yliopisto & Lapin yliopisto)

Ammattitutkinnot

matkailupalvelujen ammattitutkinto

opastuspalvelujen ammattitutkinto

ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto

ruokapalvelujen ammattitutkinto

Erikoisammattitutkinnot

erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto

majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto

Majoitus 2035

Kasuvat osaamistarpeet

Yleinen osaaminen ja työelämätaidot

- digitaalisten ratkaisujen hyödyntämisaaminen
- verkosto-, kumppanuus- ja sidosryhmäosaaminen
- myyntiosaaminen
- asiakaspalvelutaidot
- kestävän kehityksen periaatteiden tuntemus
- digitaalisten toimintojen hallinta- ja ohjaustaidot
- yhteistyötaidot
- vuorovaikutus-, viestintä- ja kommunikointitaidot
- ongelmanratkaisutaidot
- monikulttuurisuustaidot

Perusdigitaidot

- digitaalisen sisällön ja uudelleenjalostamis- ja integrointitaito
- digitaaliset kommunikointitaidot
- digitaalisen identiteetin hallintataidot
- tiedon hallintataidot
- tiedon digitaaliset jakamistaidot
- tiedon arviointitaidot
- nettietiketti
- digitaalinen aktiivinen kansalaisuus
- henkilökohtaisen tiedon ja -yksityisyyden suojeleosaaminen
- digitaalisen sisällön kehittämiskyky



Tärkeimmät osaamistarpeet

- Artesaani- ja elämysosaaminen
- Asiakaspalvelutaidot
- Digitaalisen sisällön uudelleenjalostamis- ja integrointitaidot
- Digitaalisten toimintojen hallinta- ja ohjaustaidot
- Digitaalisten työkalujen soveltamiskyky
- Innovaatio-osaaminen
- Kriittiset ajattelutaidot
- Monikulttuurisuustaidot
- Muutososaaminen
- Myyntiosaaminen
- Tiedon arviointitaidot
- Tiedon suullinen ja kirjallinen ilmaisutaito
- Työkykyisyydestaidot, oman elämän hallinta
- Vuorovaikutus-, viestintä- ja kommunikointitaidot



Ravitsemistoiminta 2035

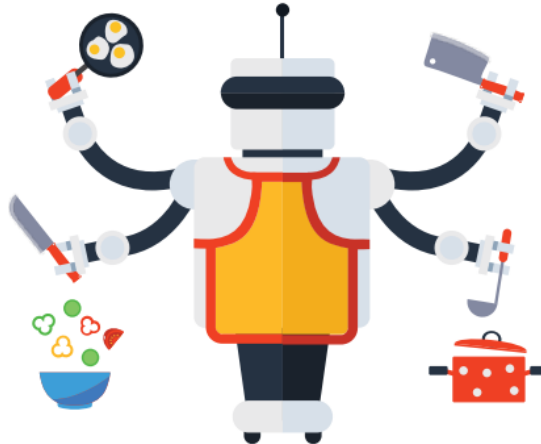
Kasvatavat osaamistarpeet

Yleinen osaaminen ja työelämätaidot

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

Perusdigitaidot

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



Tärkeimmät osaamistarpeet

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

Case Ravintolakolmio-konserni

Vuosittain noin 170 työssäoppimisjaksoa konsernin eri ravintoloissa

- oppilaitosyhteistyön piirissä 20 oppilaitosta ympäri Suomea (2. aste ja amk:t)
- ulkopaikkakuntalaisilla mahdollisuus maksuttomaan soluasumiseen
 - keskimäärin 30 % työllistynyt lähivuosien aikana
 - vuonna 2019 yli 10 % yrityksen työntekijöistä entisiä työssäoppijoita.

Lisäksi hanke- ja opinnäytetyöyhteistyö, kummiluokkatoiminta sekä opettajien työelämäjaksot. Mukana myös oppilaitosten ja yritysten yhteistyössä ja -tilaisuuksissa.

Järjestelmällisellä yhteistyöllä oppilaitosten kanssa suora urapolku työelämään

työssäoppimisjaksot → oppisopimus → työpaikka



Case Ammattikeittiössä toimiminen

Ammattikeittiössä toimiminen – Minustako kokki?! -koulutus on suunnattu vähintään 20-vuotiaille työttömille ja työttömyysuhan alaisille, jotka haluavat työskennellä kokin tehtävissä.

Osatutkintotavoitteinen koulutus monimuoto-opetuksena:

- lähiopetusta 9 viikkoa (lähi- ja verkko-opetus)
(mm. kokin työnkuva ja toimialatuntemus, keittiön koneet, laitteet ja välineet, ergonomia ja turvallinen työskentely ja hygieniaoppi)
- työssäoppimista 11 viikkoa
(viitenä päivänä viikossa ravintolan työvuorolistan mukaisesti, näytöt ja arviointikeskustelu)

Minustako kokki?! (nro 702367)

7.4.2021 /



TE-palvelut
tjänster | services

Suoritetaan Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon osat: Ravitsemispalveluissa toimiminen ja Lounasruokien valmistus



Mara-alan veto- ja pitovoimahanke

Tavoitteena on lisätä mara-alan vetovoimaa yritysten ja oppilaitosten välistä yhteistyötä kehittämällä. Lisäksi MaRa tekee toimintaa tukevaa materiaalia (mm. artikkelit).

Kokkien, tarjoilijoiden ja restonomien lisäksi kohderyhmään kuuluvat jo alalla työskentelevät sekä potentiaaliset alalle tulijat (ml. maahanmuuttajat) ja yläkoululaiset.

Alueelliset ryhmät (n = 17) päättävät itse toiminnastaan

Helsinki	Uusimaa	Mikkeli	Pori	Lappeenranta	Kuopio
Kajaani	Rovaniemi	Tampere	Oulu	Jyväskylä	Turku
Seinäjoki	Hämeenlinna	Joensuu	Vaasa	Lahti	

Yrityksistä mukana yksityisiä toimijoita ja ketjuja, oppilaitoksista mukana mm. ammattiopistoja, ammattikouluja sekä ammattikorkeakouluja.

Tavoitteena ei ole keksiä pyörää uudelleen, vaan saattaa alueiden hyvät käytänteet, oivallukset ja onnistumiset kaikkien käyttöön.



Kiitos!



katri.jakosuo@mara.fi

p. 041 501 4224