

Saimaan ammattikorkeakoulu
Liiketoiminta ja kulttuuri Imatra
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma
Hotelli- ja ravintola-ala

Sanni Kettunen

Saimaan ammattikorkeakoulusta vuosina 2010– 2014 valmistuneiden hotelli-suuntautuneiden res- tonomien urakehitys ja työllistyminen

Opinnäytetyö 2015

Tiivistelmä

Sanni Kettunen

Saimaan ammattikorkeakoulusta vuosina 2010–2014 valmistuneiden hotelli-suuntautuneiden restonomien urakehitys ja työllistyminen, 44 sivua, 1 liite

Saimaan ammattikorkeakoulu

Liiketoiminta ja kulttuuri Imatra

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Hotelli- ja ravintola-ala

Opinnäytetyö 2015

Ohjaaja: lehtori Sirpa Sahinjoki, Saimaan ammattikorkeakoulu

Tämä opinnäytetyö tehtiin Saimaan ammattikorkeakoulun toimeksiantona. Opinnäytetyössä tutkittiin Saimaan ammattikorkeakoulusta vuosina 2010–2014 valmistuneiden hotelli-suuntautuneiden restonomien työllistymistä ja urakehitystä. Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, miten ja millaisiin ammatteihin hotelli-suuntautuneet restonomit ovat työllistyneet, miten he kokevat hyötynensä restonomitutkinnosta työelämässä sekä minkälaisia toiveita ja tavoitteita heillä on urakehityksen kannalta. Tavoitteena oli myös saada ajankohtaista tietoa Saimaan ammattikorkeakoululle valmistuneiden restonomien tyytyväisyydestä restonomikoulutukseen.

Tutkimuksessa käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää, ja tutkimustulokset kerättiin sähköisen Webropol-kyselylomakkeen avulla. Kyselylomakkeen linkki oli avoinna reilun kahden viikon ajan, ja tänä aikana tutkimukseen osallistui 7 valmistunutta restonomia, näin ollen tutkimuksen vastausprosentti oli 41,2 %.

Opinnäytetyön teoriaosuus pohjautuu vahvasti Internet-lähteisiin sekä lähteenä käytettiin myös kirjallisuutta. Tutkimustuloksista selvisi, että valmistuneet restonomit ovat tyytyväisiä restonomitutkintoonsa sekä opetukseen Saimaan ammattikorkeakoulussa. Monella on toiveita kehittyä työelämässä ja päästä restonomitutkintoa vastaaviin esimies- ja johtotehtäviin. Tutkimuksessa selvisi myös, että valmistumisen jälkeen työllistyminen oli melko nopeaa. Valmistuneilta restonomeilta saatiin kehitysideoita siitä, miten Saimaan ammattikorkeakoulun restonomikoulutusta voisi tulevaisuudessa kehittää. Hyviä kehitysideoita olivat muun muassa työharjoitteluiden sekä työelämälähtöisten projektien lisääminen.

Asiasanat: restonomi, työllistyminen, urakehitys

Abstract

Sanni Kettunen

The Employment and Career Development of the Bachelors of Hospitality Management from Saimaa University of Applied Sciences, 44 pages, 1 appendix

Saimaa University of Applied Sciences

Business and Culture Imatra

Faculty of Tourism and Hospitality

Degree Programme in Hotel and Restaurant Business

Bachelor's Thesis 2015

Instructor: Ms Sirpa Sahinjoki, Senior Lecturer, Saimaa University of Applied Sciences

The purpose of the study was to find out the employment and career development of the Bachelors of Hospitality Management from Saimaa University of Applied Sciences. This study was commissioned by Saimaa University of Applied Sciences and it was narrowed to consider graduates from the years 2010-2014. The objective of the research was to examine how the graduates have been employed, what their career development aspirations are and how satisfied they are with their Bachelor of Hospitality Management degree. The purpose of this study was also to get some valuable opinions from the graduates about the level of teaching in Saimaa University of Applied Sciences.

The data for this thesis were collected by online survey via Webropol. The survey was sent to the graduates by an email and they had a little bit over two weeks to answer it. Responses to the survey totaled seven.

The results of the study show that the graduates are pretty satisfied with their degrees and also about level of teaching in Saimaa University of Applied Sciences. The graduates are having goals for career development and many of them want to work as a manager or a superior. The study also shows that the employment after graduating has been quite fast. The graduates had some interesting development ideas to improve the level of teaching in Saimaa University of Applied Sciences. These ideas were for example having more internships and also more working together with companies in professional life.

Keywords: Bachelor of Hospitality Management, employment, career development

Sisältö

1	Johdanto.....	5
1.1	Johdanto ja rajaukset.....	5
1.2	Tutkimuskysymys ja tutkimuksen toteutustapa	6
1.3	Aikaisemmat tutkimukset	8
2	Restonomitutkinto Saimaan ammattikorkeakoulusta	9
2.1	Saimaan ammattikorkeakoulu lyhyesti.....	9
2.2	Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma.....	10
3	Restonomi.....	12
3.1	Restonomikoulutus	12
3.2	Resto-tietotaitokilpailut.....	13
3.3	Restonomin työtehtävät hotellissa ja palkkaus	14
3.4	Työ esimiehenä	17
3.5	Restonomien työllistyminen	17
3.6	Urakehitys ja uran eri vaiheet	18
4	Tutkimuksen toteutus.....	20
4.1	Tutkimuksen tavoite ja tutkimusongelma	20
4.2	Tutkimuksen otos ja perusjoukko.....	21
4.3	Haastattelukysymykset	21
4.4	Aineiston analysointi	22
5	Tutkimuksen tulokset	22
5.1	Taustatiedot	23
5.2	Restonomikoulutuksen hyöty ja merkitys	25
5.3	Työllistyminen opintojen jälkeen ja nykyinen työllisyystilanne.....	31
5.4	Valmistuneiden restonomien tulevaisuuden uratoiveet.....	34
6	Pohdinta ja johtopäätökset.....	37
6.1	Tutkimustulosten yhteenveto ja johtopäätökset	37
6.2	Tutkimuksen luotettavuus	39
6.3	Kehitysehdotukset	40
	Kuviot	42
	Taulukot.....	42
	Lähteet	43

Liitteet

Liite 1 Kyselylomake

1 Johdanto

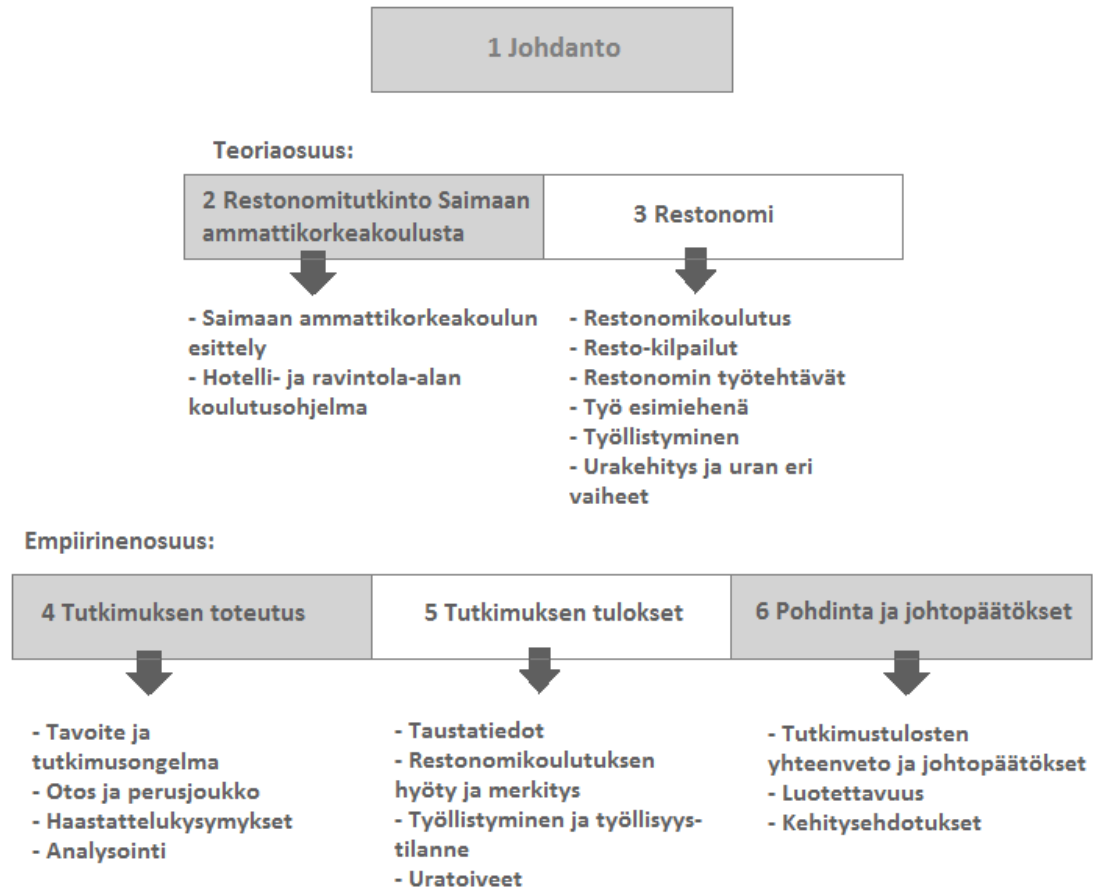
1.1 Johdanto ja rajaukset

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää, miten ja millaisiin ammatteihin hotelli-suuntautuneet restonomit ovat työllistyneet, miten he kokevat hyötyneensä restonomitutkinnosta työelämässä sekä minkälaisia toiveita heillä on urakehityksen kannalta. Tässä tutkimuksessa rajataan vastaajat nuorten tutkinnon suorittaneisiin hotelli-suuntautuneisiin restonomeihin. Suurimmaksi osaksi tähän rajaukseen vaikuttaa henkilökohtainen kiinnostus alan työllistymisestä ja mahdollisuuksista edetä uralla.

Tämän opinnäytetyön toimeksiantaja on Saimaan ammattikorkeakoulu ja hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Tutkimuksen päätavoite on saada ajankoh- taista ja hyödyllistä tietoa Saimaan ammattikorkeakoululle valmistuneiden restonomien työllistymisestä, siitä ovatko he käyttäneet tutkintoaan hyväksi työ- elämässä sekä miten he toivovat etenevänsä työurillaan.

Tutkimuksessa haastateltavien restonomien vastauksia voidaan käyttää myös tulevaisuudessa koulutuksen ja opetuksen kehittämisessä, mikä on tärkeää tu- levaisuuden restonomiopiskelijoiden kannalta. Tutkimuksesta voivat hyötyä myös tulevat restonomit, sillä he näkevät, minkälaisiin työtehtäviin ja ammattei- hin jo valmistuneet restonomit ovat päässeet.

Kuvio 1 kuvaa tämän opinnäytetyön viitekehystä.



Kuvio 1. Opinnäytetyön viitekehys

1.2 Tutkimuskysymys ja tutkimuksen toteutustapa

Saimaan ammattikorkeakoululle tutkimuksella saadaan ajankohtaista tietoa, sillä tällaista tutkimusta ei ole tehty kuin aikuistutkinnon restonomeille vuonna 2012 sekä vuosina 2004–2009 valmistuneille matkailu-suuntautuneille restonomeille. Hotelli-suuntautuneille restonomeille tällaista tutkimusta ei ole tehty.

Tässä tutkimuksessa käytetään kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää. Kvalitatiivinen menetelmä valitaan siksi, että tarkoituksena on haastatella etukäteen valittuja henkilöitä eli kyseessä on harkinnanvarainen otos sekä tällä tavalla saadaan kokonaisvaltaisia ja syventäviä vastauksia haastateltavilta.

Kvalitatiivinen tutkimus on sopiva tähän tutkimukseen myös siitä syystä, että tutkimuksen haastateltavat henkilöt on rajattu, joten vastausten määrä pysyy

melko pienenä. Kvantitatiivista eli määrällistä tutkimusta ei valita siksi, koska siinä on tarkoitus haastatella suuria määriä ihmisiä sekä tässä tutkimuksessa ei ole aikeena käyttää numeerista aineistoa.

Tämä tutkimus toteutettiin sähköisen Webropol-kyselylomakkeen avulla ja se lähetetään sähköpostitse etukäteen valituille henkilöille. Kyselyn toteutusmuodoksi valitaan sähköinen kyselylomake siitä syystä, että tällä tavalla uskotaan saavuttavan enemmän vastauksia kuin esimerkiksi paperisella kyselylomakkeella tai puhelinhaastatteluilla. Sähköisen kyselylomakkeen etuja ovat sen helppous, nopeus vastata, halpuus sekä mahdollisuus saavuttaa suuri joukko ihmisiä kyselyllä. Tätä tutkimusmenetelmää käyttämällä voidaan myös helpottaa tulosten analysointia sekä seurata vastaajien määrää läpi koko tutkimuksen. Sähköisen kyselyn suosio on kasvanut huomattavasti, ja se on nykyään melko yleinen tapa tehdä tutkimusta. (Bethlehem & Biffignandi 2012, 29, 127–128.)

Bethlehem ja Biffignandin (2012) mukaan sähköisen kyselyn lähettäminen haastateltaville ihmisille voidaan tehdä kolmella eri tavalla. Nämä kolme tapaa ovat kyselylomakkeen linkin lähettäminen sähköpostitse, kyselylomakkeen Internetosoitteen lähettäminen tavallisella postilla haastateltaville tai kyselylomakkeen linkin liittäminen jollekin toiselle Internetsivulle. Näistä kolmesta kaikkein helpoin tapa saada mahdollisimman monta vastausta kyselylle on viimeinen vaihtoehto, eli kyselyn linkin liittäminen toiselle sivustolle. Tätä kautta moni ihminen saa mahdollisuuden vastata kyselyyn. (Bethlehem & Biffignandi 2012, 113.)

Tässä tutkimuksessa on tarkoitus tehdä johtopäätöksiä ja yleistyksiä haastateltavien vastausten perusteella restonomien työllistymisestä ja urakehityksestä. (Satakunnan ammattikorkeakoulu 2014.)

Tutkimuksen päätutkimuskysymys on: *Miten hotellisuuntautuneet valmistuneet restonomit ovat työllistyneet ja kehittyneet urallaan?*

Tutkimus toteutetaan kyselylomakkeen avulla, ja lomakkeita lähetetään valituille Saimaan ammattikorkeakoulusta valmistuneille hotellisuuntautuneille res-

tonomeille sähköisesti. Haastateltavat on valittu sillä perusteella, että he ovat valmistuneet vuosien 2010 ja 2014 välillä. Tällä tavoin pyritään saaman riittävästi vastauksia haastateltavilta. Kyselylomake on sama kaikille haastateltaville. Tutkimuksessa selvitetään muun muassa valmistuneiden restonomien nykyistä työtilannetta, koulutuksen hyödyllisyyttä sekä tyytyväisyyttä koulutukseen Saimaan ammattikorkeakoulussa.

1.3 Aikaisemmat tutkimukset

Ammattikorkeakoulujen opinnäytetyö julkaisuarkiston Theseuksen perusteella löytyy useampi restonomien työllistymistä ja urakehitystä tutkiva opinnäytetyö.

Saimaan ammattikorkeakoululle on tehty aiemmin yksi samankaltainen opinnäytetyö vuonna 2012. Kyseisen opinnäytetyön teki hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opiskelija Anni Kaivosoja. Kaivosojan opinnäytetyö keskittyi Saimaan ammattikorkeakoulun aikuispuolelta hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmasta valmistuneisiin restonomeihin. Kaivosojan mukaan työn tarkoituksena oli selvittää, miten aikuispuolelta valmistuneet restonomit ovat edenneet urillaan valmistumisensa jälkeen. (Kaivosoja 2012.)

Toisen vastaavanlaisen opinnäytetyön on tehnyt palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman opiskelija Anna-Leena Häkkinen Mikkelin ammattikorkeakoulussa vuonna 2012. Häkkisen mukaan tämä opinnäytetyö toteutettiin, jotta saataisiin uutta tietoa Mikkelin ammattikorkeakoulusta valmistuneiden palvelujen tuottamisen ja johtamisen/ravitsemis- ja talousalan restonomien työllistymisestä, urakehityksestä sekä heidän tyytyväisyydestään tutkintonsa antamaan osaamiseen. (Häkkinen 2012.)

Vastaavanlaisiin tutkimuksiin ja opinnäytetöihin restonomien työllistymisestä ja urakehityksestä tutustuminen antoi ideoita tutkimukseen ja pohjaa myös siihen, minkälaisia vastauksia ja tuloksia tutkimus saattaa tuottaa. Tutkimuksen valmistuttua on myös hyvä vertailla tuloksia samankaltaisten tutkimusten kanssa ja katsoa minkälaisia eroavaisuuksia tuloksissa on. Eroavaisuutena tällä opinnäytetyöllä on se, että tutkimus keskittyy vain hotellisuuntautuneisiin valmistuneisiin restonomeihin.

2 Restonomitutkinto Saimaan ammattikorkeakoulusta

2.1 Saimaan ammattikorkeakoulu lyhyesti

Saimaan ammattikorkeakoululla on kampuksia kahdella eri paikkakunnalla, kampuksista suurempi, Skinnarilan kampus sijaitsee Lappeenrannassa ja pienempi, Linnalan kampus Imatralla. Saimaan ammattikorkeakoulu tarjoaa opetusta viidellä eri alalla: sosiaali- ja terveystieteiden ala, tekniikka, hotelli- ja ravintola-ala, liiketalous ja kuvataide. Näistä koulutusohjelmista valmistuu muun muassa restonomeja, tradenomeja, insinöörejä, ensihoitajia, fysioterapeutteja sekä sairaanhoitajia. (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014.)

Saimaan ammattikorkeakoulu on hyvin kansainvälinen koulu ja siksi tarjolla on myös kokonaan englanniksi opiskeltavia koulutusohjelmia. Englanninkielellä voidaan opiskella liiketaloutta, hotelli- ja ravintola-alaa sekä tekniikkaa. Kaikki koulutusohjelmat kestävät 3,5- 4 vuotta ja ne yhteensä puoli vuotta työharjoittelua. Opintopisteinä tutkintojen laajuus on 210–240 opintopistettä. Osana opintoja opiskelijalla on erinomaiset mahdollisuudet suorittaa osa opinnoista ulkomailta vaihto-opiskelijana sekä lähteä työharjoitteluun muuhun maahan. (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014.)

Saimaan ammattikorkeakoulussa voi suorittaa alemman ammattikorkeakoulututkinnon jälkeen ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon. Saimaan ammattikorkeakoulu tarjoaa ylempää ammattikorkeakoulututkintoa kaikilta viideltä alalta, joita voi opiskella myös alemmassa tutkinnossa. Vaatimuksena koulutukseen pääsylle on alempi ammattikorkeakoulututkinto sekä vähintään kolmen vuoden työkokemus alalta. Ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon tarkoituksena on syventää esimies- ja johtamistaitoja ja se antaa kelpoisuuden työskennellä julkisissa viroissa ja tehtävissä. Ylempään ammattikorkeakoulututkintoon osana kuuluu opinnäytetyö, joka toteutetaan työelämän kehittämishankkeena ja se toteutetaan useimmiten omalle työpaikalle. (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014.)

Saimaan ammattikorkeakoulussa on mahdollista opiskella pohjakoulutuksesta ja iästä riippumatta. Tämän mahdollistaa avoin ammattikorkeakoulu. Avoimessa AMK:ssa on mahdollista opiskella kaikilla koulun tarjoamilla aloilla. Opiskelijoil-

la, joilla on tavoitteena päästä ammattikorkeakouluopiskelijaksi, on mahdollisuus opiskella niin sanottuja polkuopintoja. Polkuopinnot tarkoittavat sitä, että henkilö ilmoittautuu opiskelijaksi avoimeen AMK:n ja käy samoja opintoja tutkintoa suorittavien opiskelijoiden kanssa. Polkuopinnot voi aloittaa pääsääntöisesti kaksi kertaa vuodessa, elo-syyskuussa sekä tammikuussa. Avoimen AMK:n opinnot eivät johda tutkintoon, mutta siinä voidaan kerryttää opintopisteitä. 60 opintopistettä kerrytettyään avoimen AMK:n opiskelija voi hakeutua tutkinto-opiskelijaksi erillishaussa, jolloin nämä jo suoritettut 60 opintopistettä luetaan osaksi tutkintoa. Polkuopinnot ovat maksullisia, 90 euroa lukukausi tai 150 euroa koko lukuvuosi. Avoimessa AMK:ssa voi opiskella myös pelkästään tiettyjä opintojaksoja/-kokonaisuuksia, jolloin yksi opintopiste maksaa 10 euroa. (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014.)

2.2 Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Saimaan ammattikorkeakoulussa restonomitutkinnon voi saada suomenkielisestä hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmasta tai englanninkielisestä Hotel, Restaurant and Tourism Management- ohjelmasta. Koulutus kestää 3,5 vuotta ja sisältää yhteensä 210 opintopistettä. Näistä 210 opintopisteestä 30 opintopistettä kartutetaan työharjoitteluilla.

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman tarkoitus on antaa opiskelijoille laaja-alainen, ajankohtaiseen teoriaan pohjautuva asiantuntijuus sekä kokonaisvaltainen ymmärrys opiskeltavasta alasta ja sen kehittämisestä. Koulutusohjelma valmistaa opiskelijoista oma-aloitteisia ja kyvykkäitä restonomeja, jotka voivat työskennellä monipuolisissa työtehtävissä, esimerkiksi yrityksen johdossa tai kehittämisessä. Opintojen aikana opiskelijaa kannustetaan kansainvälisyyteen ja suorittamaan opintojaan tai työharjoitteluaan osittain ulkomailla. Kielitaito onkin yksi tärkeistä valteista restonomitutkinnossa. (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014.)

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma sisältää 11 opintopistettä Saimaan ammattikorkeakoulun yhteisiä opintoja, johon kuuluvat englannin kielen opintojakso, ruotsin kielen opintojakso, suomen kielen opintojakso sekä orientoivat opinnot, joissa valmistellaan ja perehdytetään uutta opiskelijaa opintoja varten.

Koulutusohjelmaan kuuluvat myös perusopinnot, jotka sisältävät kieli- ja viestintäopinnot sekä liiketoimintaympäristöopinnot, kuten tietojen käsittelyn perusteita ja matematiikkaa. Perusopintojen lisäksi opiskelija perehtyy ammattiopintoihin, joiden tarkoituksena on laajentaa opiskelijan ammatillista osaamista. Ammattiopinnot painottuvat markkinointiin, johtamiseen, taloushallintoon sekä yritystoimintaan. (SoleOPS 2005–2014.)

Opiskelijan tulee ensimmäisen vuoden jälkeen valita syventävä suuntautumisvaihtoehto. Näitä vaihtoehtoja ovat ravintolaliiketoimintojen kehittäminen, hotelli- ja majoitusliiketoimintojen kehittäminen sekä matkailunpalveluliiketoimintojen kehittäminen. Nämä syventävät opinnot ovat laajuudeltaan 16 opintopistettä ja sijoittuvat 2. ja 3. vuodelle. Opintoihin kuuluu myös projektiopinnot 3 opintopisteen edestä, jotka voidaan suorittaa esimerkiksi osallistumalla erilaisten tapahtumien järjestämiseen. (SoleOPS 2005–2014.) Taulukko 1 kuvaa Saimaan ammattikorkeakoulun hotelli- ja ravintoalan koulutusohjelman opetussuunnitelmaa.

Saimaan ammattikorkeakoulu - RESTONOMI 210 op, hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto				
<i>Hotelli- ja ravintola-alan palveluympäristöosaaminen, kansainvälistyysosaaminen, palveluliiketoimintaosaaminen, talousosaaminen ja esimies taidot.</i>				
4. vuosi	PALVELULIIKETOIMINTAOSAAMISEN SOVELTAMINEN			
	Opinnäytetyö 15 op Vapaasti valittavat opinnot valmiina 15 op Harjoittelu suoritettuna 2 x 15 op = 30 op			
3. vuosi	PALVELULIIKETOIMINTAOSAAMISEN SYVENTÄMINEN			
	Hotelli- ja ravintola-alan markkinointi ja myyntityö 7 op Esimiestyö ja yrittäjyys 10 op Ammatilliset kieli- ja viestintäopinnot 12 op Menetelmäosaaminen ja työvälineet 3 op Kannattava yritystoiminta 3 op	Ravintolaliiketoimintojen kehittäminen 16 op	Hotelli- ja majoitustoimintojen kehittäminen 16 op	Matkailun palveluliiketoimintojen kehittäminen 16 op
2. vuosi	KANSAINVÄLISEN JA KANNATTAVAN PALVELULIIKETOIMINNAN KEHITTÄMINEN			
	Hotelli- ja ravintola-alan markkinointi ja myyntityö 8 op Esimiestyö ja yrittäjyys 10 op Ammatilliset kieli- ja viestintäopinnot 12 op Menetelmäosaaminen ja työvälineet 3 op Kannattava yritystoiminta 4 op Matkailun liiketoiminta ja tapahtumat 3 op	Matkailun palveluliiketoimintojen kehittäminen	Matkailun palveluliiketoimintojen kehittäminen	Matkailun palveluliiketoimintojen kehittäminen
1. vuosi	HOTELLI-, RAVINTOLA- JA MATKAILUN PALVELUYMPÄRISTÖOSAAMINEN			
	Majoitus-, ravitsemis- ja matkailupalvelut 13 op Ravintolatoiminta 10 op Hotelli- ja majoitustoiminta 9 op Matkailun liiketoiminta ja tapahtumat 6 op	Ammatilliset kieli- ja viestintäopinnot 9 op Menetelmäosaaminen ja työvälineet 9 op Kannattava yritystoiminta 3 op		

Taulukko 1. Saimaan ammattikorkeakoulun hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opetussuunnitelma (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014.)

Jokaisen hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opiskelijan tulee opintojen aikana suorittaa 15 opintopistettä vapaasti valittavia opintoja, kuten esimerkiksi eri kielten opintoja. (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014.) Opiskelijalla on mahdollisuus kerryttää vapaasti valittavia opintopisteitä myös esimerkiksi kesätyöpaikan avulla, jos työpaikka on hotelli- ja ravintola-alalla.

Koulutusohjelman kautta opiskelijalla on mahdollisuus saada hygieniapassi, anniskelupassi, anniskelupaikan vastaavan hoitajan pätevyys sekä järjestyksen valvojan pätevyys. Hygieniapassi sekä anniskelupassi ja järjestyksen valvojan koulutus ovat pakollisia. Järjestyksen valvojan koulutus kuuluu osana työsuojelu ja turvallisuus opintoja. Anniskelupaikan vastaavan hoitajan pätevyys ansaitaan 150 tunnin työharjoittelun jälkeen ja siitä saadaan 6 opintopistettä. (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014.)

3 Restonomi

3.1 Restonomikoulutus

Restonomeja kuvataan Saimaan ammattikorkeakoulussa seuraavanlaisesti:

Restonomi kehittää ja johtaa palveluja asiakaslähtöisesti, seuraa trendejä, ennakoi kehitystä ja toimii asiakaslähtöisesti. Hän voi työskennellä esimerkiksi vastaanottopäällikkönä, ravintolapäällikkönä, Revenue Managerina, kokous- ja kongressivastaavana tai matkailupalvelujen projektivastaavana. (Saimaan Ammattikorkeakoulu 2014.)

Restonomeiksi kutsutaan matkailu-, hotelli- ja ravintola-alan moni osaajia, jotka ovat valmistuneet ammattikorkeakoulusta. Restonomin tutkinto on laaja-alainen ja koulutusohjelmia restonomitutkintoon on useita. Kaikki restonomitutkinnot valmistavat opiskelijaa tulevaisuuden esimieheksi ja mahdollisesti myös alan yrittäjiksi. Restonomikoulutus on työelämälähtöinen ja kannustaa opiskelijaa työelämään jo opintojen aikana muun muassa harjoittelujaksojen muodossa.

Restonomiksi voi Suomessa opiskella melkein 20 eri ammattikorkeakoulussa. Eri ammattikorkeakoulut tarjoavat erilaisia koulutusohjelmia, joita ovat muun

muassa hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma, matkailun koulutusohjelma sekä palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Kaikissa ammattikorkeakouluissa, koulutusohjelmien eroista huolimatta tähdätään siihen, että restonomien ydiosaaminen olisi palveluprosessien hallinta. (Suomen Restonomit – SURE Ry 2014.) Restonomikoulutuksen aloittaa vuosittain noin 400 opiskelijaa.

Restonomeista valtaosa työllistyy valmistumisen jälkeen esimerkiksi vastaanottovirkailijaksi, myyntivastaavaksi sekä ravintola-alan työntekijäksi. Työkokemuksen kartuttua riittävästi restonomi voi työskennellä muun muassa vuoropäällikkönä, projektipäällikkönä, myyntiedustajana sekä myyntipäällikkönä. Restonomitutkinto antaa laajat valmiudet toimia myös alan yrittäjänä. (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2014.)

Ammattikorkeakoulusta valmistumisen jälkeen restonomeilla on mahdollisuus suorittaa ylempi ammattikorkeakoulututkinto. Tähän vaaditaan kuitenkin vähintään 3 vuoden työkokemus restonomiksi valmistumisen jälkeen. Ylempää ammattikorkeakoulututkintoa (YAMK) voidaan opiskella joko suomenkielisessä tai englanninkielisessä koulutusohjelmassa. Molemmat koulutusohjelmat kestävät 1,5–2,5-vuotta opiskelijan suoritusnopeudesta riippuen. YAMK-koulutus toteutetaan monimuoto-opintoina, eli se sisältää lähiopetusta, virtuaaliopintoja sekä itsenäistä opiskelua. (Suomen Restonomit – SURE Ry 2014.)

3.2 Resto-tietotaitokilpailut

Restonomiopiskelijoille vuosittain järjestettävät Resto-tietotaitokilpailut ovat hyvä tapa ja tehokas saada tunnettavuutta restonomi-nimikkeelle. Restokilpailuihin osallistuvat kaikki Suomen ammattikorkeakoulut 4 hengen joukkueilla. Kilpailuiden tarkoituksena on mitata restonomiopiskelijoiden tietoja ja taitoja erilaisilla osaamisalueilla, kuten matkailu- ravitsemis- ja talousalalla sekä liiketalousalalla. (Resto-tietotaitokilpailu 2015.)

Alun perin idea restonomiopiskelijoiden kilpailuista lähti vuonna 2002 Turun Ammattikorkeakoulun palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman opettajilta ja on sittemmin vakiintunut joka vuotiseksi tapahtumaksi. Ensimmäiset kilpailut järjestettiin Turun AMK:n tiloissa vuonna 2002. Joka vuonna Resto-

kilpailut saavat suuren määrän yhteistyökumppaneita, jotka tavalla tai toisella sponsoroivat kilpailuja. (Resto-tietotaitokilpailu 2015.)

Kilpailut ovat kaksipäiväiset ja ne sisältävät kolme erilaista kilpailutehtävää. Tehtävistä ensimmäinen suoritetaan ensimmäisenä kilpailupäivänä ja loput kaksi tehtävää toisena päivänä. Kilpailujen aikana kilpailijoille on järjestetty myös ohjelmaa, jonka avulla pääsee tutustumaan muiden ammattikorkeakoulujen opiskelijoihin. Kilpailujen ohessa myös opettajat osallistuvat heille järjestetyille verkostoitumista tukeville Kollegatreffeille. Resto-kilpailut huipentuvat toisena kilpailupäivänä järjestettävään Iltagaalaan, jossa julkistetaan koko kilpailun voittaja. (Resto-tietotaitokilpailu 2015.)

3.3 Restonomien työtehtävät hotellissa ja palkkaus

Restonomit ovat matkailu- ravitsemis- ja talousalan asiantuntijoita, jotka ovat erikoistuneet tiettyyn alaan kuten esimerkiksi tapahtumamatkailuun, matkailupalvelujen tuotteistamiseen tai hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohtoon. Yleisimmin restonomi työllistyy esimies-, asiantuntija- tai johtotehtäviin. Tämä kuitenkin vasta kun takana on jo hieman työkokemusta. (Hospitality Manager Wage Info, Job Description and Requirements 2014.) Restonomille sopivia ammatinimikkeitä ovat muun muassa avainasiakaspäällikkö, ravintolapäällikkö, tuotekehittäjä, vuoropäällikkö. Restonomeja työskentelee sekä yksityisellä, julkisella että kolmannella sektorilla kuin myös yrittäjinä. Taulukko 2 kuvaa restonomien työllistymistä eri sektoreilla (mukana vain SURE Ry:n jäsenet)

RESTONOMEJA KAIKILLA TYÖNANTAJASEKTOREILLA (Suomen Restonomit – SUREn jäsenten työnantajat sektoreittain)	
YKSITYINEN SEKTORI	81,5 %
KUNTASEKTORI	10,9 %
PTY-TEES *)	3,2 %
VALTIOSEKTORI	1,5 %
AMMATINHARJOITAJA	1,5 %
YLIOPISTO	0,8 %
SEURAKUNTA	0,6 %

Taulukko 2. Restonomit eri sektoreilla (Akavan Erityisalojen ammattijulkaisu 2013.)

Hotellissa restonomi työskentelee tavallisimmin vastaanottopäällikkönä, hotellin johtajana tai vuoro esimiehenä. Vastaanottopäällikkönä työskennellessä restonomin työnkuvaan kuuluvat vastaanoton henkilöstön ohjaaminen, majoituspalveluiden ja myyminen, työvuoro- ja työtehtäväsuunnittelu sekä yleisesti vastaanoton toimivuudesta vastaaminen. Vastaanottopäällikkö osallistuu mahdollisesti myös hotellin markkinointiin sekä tuotteiden ja palveluiden hinnoitteluun. Vastaanottopäällikköiden työtehtävät riippuvat myös siitä työskentelevätkö he ketju hotellissa vai yksityisen omistamassa hotellissa. Edellytyksenä vastaanottopäällikkönä toimimiselle on tietenkin alankoulutus, hyvät vuorovaikutustaidot, järjestelmällisyys sekä monipuolisuus. Laaja kielitaito on myös eduksi. (Työ- ja elinkeinoministeriö, Ammattinetti 2014.)

Jos restonomi etenee urallaan hotellinjohtajaksi hänen päätehtäviinsä kuuluu vastata hotellin liiketaloudellisesta, operationaalisisesta sekä strategisesta johtamisesta. Hotellinjohtaja on myös vastuussa hotellin omaisuudesta, taloudesta, henkilöstö- ja palveluprosesseista sekä laadusta. Johtajana restonomi vastaa hotellin tuloksesta ja kehityksestä yhdessä vastaavien esimiehien kuten vastaanottopäällikön kanssa. (Heikkinen 2004, 167.)

Restonomin palkka määräytyy voimassa olevien ja alalla noudatettavien työehtosopimusten mukaan. Restonomin palkkaus vaihtelee työtehtävän ja työkoke-

muksen mukaan. Palkan suuruuteen vaikuttavat myös ilta-, yö-, ja sunnuntai-
lisät. Taulukossa 3 on esimerkkinä käytetty matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan
palveluita koskevan esimiesten työehtosopimuksen palkkataulukkoa kuvaavaan
restonomien keskimääräisiä palkkoja jos he työskentelevät esimiestehtä-
vissä.

KUUKAUSI- JA TUNTIPALKAT 1.9.2014

Esimiehet

	0-2 v	yli 2 v	yli 5 v	yli 10 v
1.	1843 (11,59)	1895 (11,92)	1952 (12,28)	2011 (12,65)
2.	1937 (12,18)	1991 (12,52)	2054 (12,92)	2113 (13,29)
3.	2006 (12,62)	2062 (12,97)	2124 (13,36)	2186 (13,75)
4.	2023 (12,72)	2079 (13,08)	2143 (13,48)	2205 (13,87)
5.	2124 (13,36)	2184 (13,74)	2254 (14,18)	2322 (14,60)
6.	2269 (14,27)	2322 (14,60)	2378 (14,96)	2436 (15,32)

Ilta- ja yölisät

Iltatyölisä (klo 18.00 – 24.00)

1,05 euroa/tunti

Yötyölisä (klo 24.00 – 06.00)

2,06 euroa /tunti

Sunnuntaina ja pyhäpäivisin lisät maksetaan kaksinkertaisina (TES 17 §)

Taulukko 3. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva esimiesten
palkkataulukko (Palvelualojen Ammattiliitto – PAM 2014.)

Haaga-Helian ja Haaga-Perhon yhteistyönä vuonna 2011 tehty tutkimus res-
tonomien työllistymisestä ja palkkauksesta osoittaa, että restonomien bruttotulo-
jen keskiarvo kuukaudessa on 2789€. Vastaavasti nettotulon keskiarvo on
1983€. Valmistuneilta restonomeilta kysyttiin tutkimuksessa heidän toiveitaan
sopivasta bruttopalkasta ja heidän mielestään keskiarvo bruttopalkalle kuukau-
dessa olisi 3108€. Kyselyssä selvitettiin myös vastaajien kuulumista bonuspalk-
kausjärjestelmän piiriin sekä saavatko he sivutuloja. Bonuspalkkausjärjestel-
mään kuului 37 % vastaajista ja 4 % ei tiennyt kuuluuko vai ei. Sivutuloja sai
vastaajista vain 12 %. (Haaga-Helia 2011.)

Tutkimuksessa selvitettiin myös restonomien mielipidettä siitä, saavatko he res-
tonomitutkintoaan sekä nykyisiin työtehtäviinsä nähden vastaavaa palkkaa tällä

hetkellä. Molemmissa kysymyksissä vastaukset jakaantuivat tasan puoliksi, 50 % vastasi olevansa tyytyväinen tämän hetkiseen palkkaansa ja 50 % ei. (Haaga-Helia 2011.)

3.4 Työ esimiehenä

Heikkinen (2004) kuvaa työtä esimiehenä näin: *Esimieheyteen kuuluu tietty henkinen ja fyysinen status, aineelliset ja aineettomat palkkiot, pääsy professionaaliseen järjestöön, sisäinen kollegiaalinen kontrolli sekä tunnustettu asiantuntemus.*

Esimiehen työn painopiste on varmistaa työn sujuvuus niin, että asetetut tavoitteet toteutuvat. Esimiehenä menestymiseen vaaditaan tietoa ja monia taitoja, kuten hyvät vuorovaikutustaidot, päätöksentekokykyä myös haastavissa tilanteissa, puolueettomuutta sekä oikeudenmukaisuutta. Esimies pystyy vaikuttamaan omilla sanoillaan ja teoillaan työntekijöiden asenteisiin ja toimintaan. (Kaistila, 6.)

Erytisesti esimiehen oma suhtautuminen ja toiminta erilaisissa tilanteissa vaikuttavat suuresti työilmapiiriin ja työn toteutumiseen. (Väestöliitto 2014.) Esimiehen tulee tarttua vaikeisiin tilanteisiin ja vaatia avointa keskustelua työpaikalla. Motivoimalla työntekijöitään sosiaalisempaan kanssakäymiseen työpaikalla, esimies voi luoda luottavaisen ja hyvän ilmapiirin kollegoiden välille. Esimiehen tulee myös kannustaa työntekijöitä keskustelemaan asioista suoraan, eikä selän takana juoruillen. Tämäkin auttaa luomaan hyvää ilmapiiriä ja viihtyisää työympäristöä. Tilanteet, mitkä koskettavat yksittäistä työntekijää tulee selvittää kahdestaan esimiehen ja työntekijän kesken. (Kaistila, 8.)

Esimiestyö ei ole pelkästään johtamista vaan myös toiminnan suunnittelua ja järjestämistä. Esimerkiksi hotellissa vastaanottopäällikkö osallistuu myös suoritaviin tehtäviin kuten vieraiden vastaanottoon sekä muuhun asiakaspalveluun.

3.5 Restonomien työllistyminen

Restonomien työllistymistä tutkittiin vuonna 2011 Haaga-Helian ja Haaga-Perhon yhteistyönä. Tutkimuksessa pyrittiin selvittämään sekä alemman että ylemmän ammattikorkeakoulu restonomitutkinnon vuosina 1994–2011 suorittaneiden palkka- ja urakehitystä. Tutkimus toteutettiin paperisena kyselylomak-

keena sekä internet kyselynä. Vastaajia saatiin useammasta Suomen ammattikorkeakoulusta ja vastauksia kertyi reilu 1000. Edellinen vastaavanlainen tutkimus tehtiin saman tekijän toimesta vuonna 2005. (Haaga-Helia 2011.)

Työllistymisen osalta tutkimus osoitti, että kyselyyn osallistuneista restonomeista 68 % työskenteli kokopäiväisesti jonkun muun palveluksessa. Osa-aikaisesti työskenteli 6 % vastaajista sekä määrä-aikaisesti 9 %. Kyselyssä selvitettiin myös mistä syystä osa vastaajista työskenteli osa-aikaisena. 46 % vastasi, että osa-aikatyö sopii paremmin heidän elämäntilanteeseensa ja 38 % vastasi, että kokoaikatyötä ei ole tarjolla. Työttömänä tai opiskelijana vastaajista oli 2 %. Vastaajien joukossa oli myös 3 % restonomeja jotka toimivat yrittäjinä. (Haaga Helia 2011.)

Kyselyyn vastanneet restonomit, jotka työskentelivät omaa alaansa vastaavissa työtehtävissä, työskentelivät joko ruokaravintoloissa (15 %), opetus- ja koulutus-tehtävissä (12 %), hotelleissa (11 %), lentokentillä (6 %). Vastaajista 26 % työskenteli muualla kuin ammattiaan vastaavissa tehtävissä. Esimiestehtävissä oli 37 % vastaajista ja vastaavasti 63 % toimi tavallisena työntekijänä. Tutkittaessa restonomien työllistymistä heti opintojen jälkeen, pystyttiin tutkimuksesta toteamaan, että restonomeilla on erittäin hyvät työllistymismahdollisuudet. Yli puolet (65 %) vastaajista oli jo kokopäiväisessä työssä kun he valmistuivat ammattikorkeakoulusta. 13 % sai kokopäiväisen työpaikan heti valmistumisen jälkeen ja 8 % 1 - 3 kuukauden päästä valmistumisesta. Vain 5 % ei ollut tutkimuksen aikana saanut kokopäiväistä työpaikkaa. (Haaga-Helia 2011.)

Yleisimmin valmistuttuaan vastaajat työskentelivät suoritustason tehtävissä (60 %). Vastaajista 30 % pääsi heti valmistuttuaan johto- tai päällikkötason tehtäviin. Urakehityksen kannalta positiivista oli, että tutkimuksen teko hetkellä vastaajista 44 % oli edennyt urallaan johto- ja/tai päällikkötason tehtäviin ja 10 % liikkeenjohdon tehtäviin. (Haaga-Helia 2011.)

3.6 Urakehitys ja uran eri vaiheet

Urakehityksellä tarkoitetaan pitkällä aikavälillä toteutettavaa, suunnitelmallista ammatillisen osaamisen kehittämistä. Urakehitys vaatii suunnitelman, joka sisältää osaamisen kehittämistarpeiden kartoituksen, toimeenpanon sekä saavute-

tun osaamisen arvioinnin. Urakehitys pitää sisällään myös osaamisen syventämistä ja laajentamista. Työntekijän urakehitykselle on tärkeää jatkuvat kehityskeskustelut työnantajan kanssa. Useimmiten urakehitys mielletään vain esimies- ja johtotehtävissä työskenteleville henkilöille, mutta urakehitys alkaa pääasiassa jo silloin kun henkilö on suorittavissa työtehtävissä. Urakehityksellä on suuri merkitys työntekijän mielenkiinnon ylläpitäjänä sekä työssä jaksamisessa. Kun tietää, että on mahdollisuuksia edetä urallaan, jaksaa myös panostaa työhön enemmän. (Ruoranen 2007.)

Urakehityksestä on olemassa monta erilaista mallia, yhden mallin on kehittänyt Patricia Benner. Hänen mukaansa työura etenee viiden portaan kautta, jotka ovat aloittelija, edistynyt aloittelija, pätevä, taitava ja asiantuntija. Seuraavana Taulukossa 4 kuvataan toista, samankaltaista urakehityksen mallia kuin Bennerin malli.

Uran vaihe	Uravaiheen sisällöllinen kuvaus
Juniori	Kokeneemman alainen oppihenkilö, opettelee sietämään paineita.
Partneri	Kisällivaihe, oppimisen vaihe saattaa kestää kauan.
Seniori	Mestarivaihe, itsenäinen tai vähemmän riippuvainen mentoreista tai johdosta, saavuttaa omaa nimeä ammattilaisena.
Mentori (ohjaaja, neuvonantaja)	Osallistuu edelleen normaaliin työhön, mutta kenttä laajenee, tukee muita ideajohtajia, junioreiden opastaja, etsii uusia asiakkaita, mahdollisesti muodollinen esimies.
Suurlähettiläs	Eläkkeelle tai toiseen yritykseen siirtynyt seniori, myy yritystä oman kontaktiverkkonsa kautta.

Taulukko 4. Urakehityksen vaiheet (Ruoranen 2007)

Tätä taulukkoa voidaan käyttää myös kuvaamaan restonomien urakehitystä. Urakehitys voi olla joko horisontaalista tai vertikaalista. Horisontaalinen urakehitys tarkoittaa sitä, että henkilö kehittyy urallaan, joko entisessä tai sitä muistuttavassa työtehtävässä. Vertikaalisessa urakehityksessä työntekijä siirtyy aiempaa korkeampaan asemaan työpaikallaan. Urakehitys on prosessi, joka muut-

tuu ja kehittyy työntekijän ammatillisen osaamisen kehittyessä. (Ruoranen 2007.)

4 Tutkimuksen toteutus

4.1 Tutkimuksen tavoite ja tutkimusongelma

Tutkimuksen päätavoitteena oli saada ajankohtaista ja hyödyllistä tietoa Saimaan ammattikorkeakoululle hotelli-suuntautuneiden valmistuneiden restonomien työllistymisestä, urakehityksestä, siitä miten he haluavat edetä urillaan sekä siitä, ovatko he käyttäneet tutkintoaan hyväkseen työelämässä. Tutkimuksella voi olla hyötyä myös restonomiopiskelijoille, jotta he näkevät minkälaisiin työtehtäviin mahdollisesti pääsevät valmistuttuaan ja minkälaiset mahdollisuudet heillä on edetä urillaan. Tavoitteena oli myös se, että tutkimuksen tuloksia voisi tulevaisuudessa käyttää opetuksen ja koulutuksen kehittämisessä.

Tutkimuksen päätutkimuskysymyksessä kysyttiin: *Miten hotellisuuntautuneet valmistuneet restonomit ovat työllistyneet ja kehittyneet urallaan?*

Tutkimusongelman rajaus edellyttää tutkittavan aihepiirin tuntemusta. Rajatessa tutkimusongelmaa tehdään jo tutkimuksen sisältöön liittyviä päätöksiä. Tutkimusongelmaa rajatessa täytyy olla myös joustava, sillä liian tiukka aiheen rajaus saattaa olla haitaksi tutkimukselle, sillä näin tutkimuksesta saattaa tulla liian yksipuolinen. Tutkimusongelma voidaan rajata muun muassa kysymyksenasettelun, näkökulman, tutkimustyyppin tai tavoitteen perusteella. Tutkimuksen kohde on rajauksen kannalta hyvin tärkeä, muttei kuitenkaan ainoa rajauksen perusta. (Pihlaja 2001, 30–32.)

Tällä tutkimuksella pyrittiin selvittämään vastauksia seuraaviin kysymyksiin:

- Minkälainen työtilanne ja minkälaisissa työtehtävissä valmistunut restonomi työskentelee tällä hetkellä?
- Kuinka pitkään työllistyminen kesti valmistumisen jälkeen?
- Vastasiko heti valmistumisen jälkeinen työpaikka restonomitutkintoa?

- Kokeeko valmistunut restonomi hyötynensä restonomikoulutuksestaan työuraa ajatellen?
- Mikä on valmistuneen restonomin mielestä opetuksen taso Saimaan ammattikorkeakoulussa?
- Millä tavalla restonomikoulutusta voisi kehittää Saimaan ammattikorkeakoulussa?
- Minkälaisia tulevaisuuden urasuunnitelmia valmistuneella restonomilla on?

4.2 Tutkimuksen otos ja perusjoukko

Tämä tutkimus rajattiin koskemaan vain nuorten tutkinnon suorittaneita, hotellisuuntautuneita restonomeja. Saimaan ammattikorkeakoulusta voi valmistua restonomiksi myös ravintola- tai matkailusuuntautuneena. Tutkimuksen rajaus pelkkiin hotellisuuntautuneisiin restonomeihin perustuu lähinnä omaan mielenkiintoon sekä siihen, että olen itse suuntautunut hotellipuolelle opinnoissani.

Valmistuneiden restonomien tietoja ei saatu luovuttaa minulle, joten koulun opintotoimisto etsi vuosina 2010–2014 valmistuneiden hotellisuuntautuneiden restonomien tiedot ja välitti kyselyn eteenpäin niille henkilöille, jotka olivat ilmoittaneet koulun tietoihin jonkun muun sähköpostiosoitteen kuin opintojensa aikaisen koulun tarjoaman sähköpostin. Suurimmaksi osaksi tästä syystä haastateltuja saatiin lähetettyä vain 14 henkilölle. Tätä kautta lähetettyjä vastauksia kertyi neljä kappaletta ja kolme lisävastausta sain itse lähettämällä kyselyn linkin Facebookin välityksellä ihmisille, joiden tiesin valmistuneen hotellisuuntautuneena Saimaan ammattikorkeakoulusta.

4.3 Haastattelukysymykset

Tutkimuksen kysely jakaantui neljään eri osa-alueeseen. Ensimmäisenä selvitettiin vastaajien taustatietoja (ikä, sukupuoli, valmistumisvuosi, aikaisempi koulutus). Seuraavaksi esitettiin kysymyksiä työllisyystilanteesta, muun muassa tämän hetkistä työtilannetta, tämän hetkistä työtehtävää ja vastasiko se restonomitutkintoa sekä työllistymisen kestoa heti valmistumisen jälkeen.

Kolmas osio käsitteli restonomikoulutuksen hyötyä ja merkitystä. Tästä pyrittiin selvittämään kokivatko valmistuneet restonomit konkreettisesti hyötynensä restonomitutkinnosta työurillaan, hyötyivätkö he opintojen aikana olleista työharjoittelujaksoista ja heiltä kysyttiin myös millä tavalla restonomikoulutusta voisi kehittää Saimaan ammattikorkeakoulussa. Viimeiseksi kysely käsitteli uratoiveita. Kysymyksillä selvitettiin restonomien tulevaisuuden urasuunnitelmia, mahdollisia jatko-opintoja sekä sitä, vastaako nykyinen työ vastaajan uratoiveita.

4.4 Aineiston analysointi

Laadullisessa eli kvalitatiivisessa tutkimuksessa aineiston analysoinnin tärkeitä lähtökohtia ovat muun muassa tutkimuskysymykseen vastauksen saaminen, tutkimuksen luotettavuuden varmistaminen sekä poikkeavuuksien ja erilaisuuksien huomioiminen. Analysoimalla pystytään myös liittämään omia havaintoja jo olemassa oleviin tutkimuksiin ja teoriapohjaan. (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2015.)

Tässä tutkimuksessa kyselyn tuloksia analysoitiin teemoittelemalla. Teemoittelulla tarkoitetaan aineiston jakamista sekä ryhmittelyä osa-alueiden mukaan. Teemoittelun tukena voidaan käyttää teemakortistoa, jossa tutkimuksen aineisto pilkotaan aihealueittain. Teemakortiston ideana on löytää tutkitusta aineistosta tietty teemaa kuvaavia näkemyksiä ja eroja. Nämä näkemykset viedään teemakortistoon ja sitä vastaavan teeman alle. Tällä tavoin pystytään luokittelemaan sisällöllisiä näkemuseroja, joita eri teemoilla on (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2015.)

5 Tutkimuksen tulokset

Kysely lähetettiin aluksi sähköisesti 14 henkilölle ja vastauksia näin saatiin neljä. Lisäksi lähetin kyselyn Facebookin välityksellä muutamalle henkilölle ja näin sain kolme vastausta lisää. Yhteensä vastaajia tutkimuksessa oli siis 7. Alunperin toiveena oli ollut, että kysely saataisiin lähetettyä vähintään 30 - 40 henkilölle, mutta vähäisten yhteistietojen takia kysely lähetettiin vain pienelle joukolle. Kyselyn vastausprosentti on 41,2 %. Vastausaikaa kyselyyn valituilla henkilöillä oli 30.3.–12.4.2015 eli hieman yli kaksi viikkoa.

Tutkimustulokset on ryhmitelty samaan järjestykseen, kuin miten ne on ryhmitelty kyselylomakkeessa. Tällä tavalla analysointi on loogisempaa. Analysointimenetelmänä käytetty teemoittelu auttoi selvittämään tutkimusongelman kannalta oleellisimpia seikkoja tutkimuksesta. Analysoinnin apuna käytettiin myös vastaajien avoimia kommentteja. Kyselyn vastaukset analysoitiin heti kyselyn päätyttyä huhtikuussa 2015.

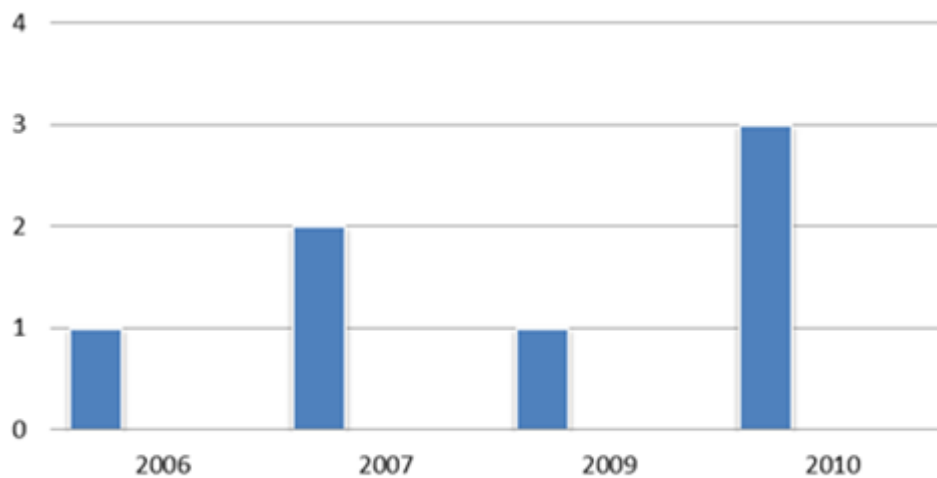
5.1 Taustatiedot

Kyselyn alussa selvitettiin vastaajien taustatietoja. Ensimmäisenä kysyttiin vastaajien sukupuolta. 100 % vastaajista oli naisia. Kuvio 2 havainnollistaa vastaajien ikäjakaumaa.



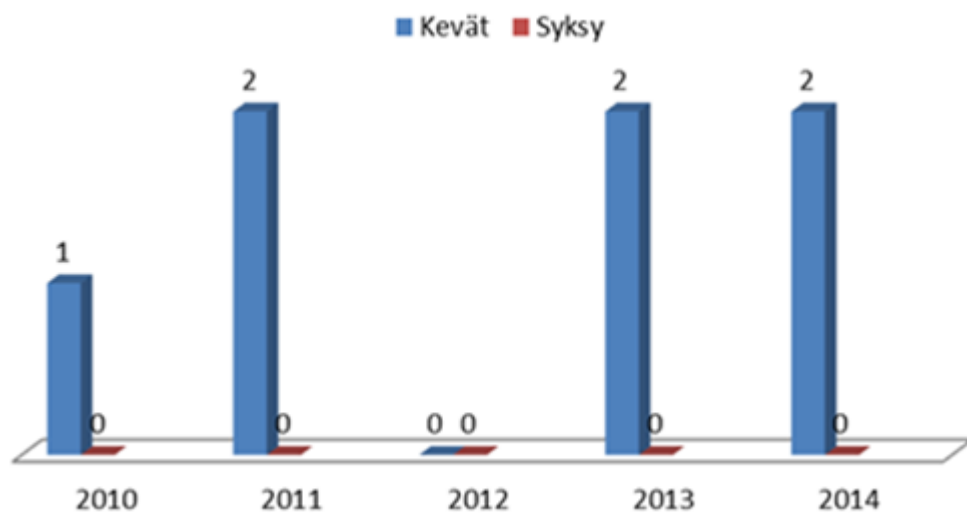
Kuvio 2. Vastaajien ikäjakauma

Kaikki vastaajista ilmoittivat mihin ikäjakaumaan kuuluvat. Vastaajista yksi (14 %) oli alle 25-vuotias ja loput kuusi (86 %) olivat ikäjakaumassa 26–30-vuotta. Kuvio 3 kuvaa restonomiopintojen aloitusvuotta.



Kuvio 3. Restonomiopintojen aloitusvuosi

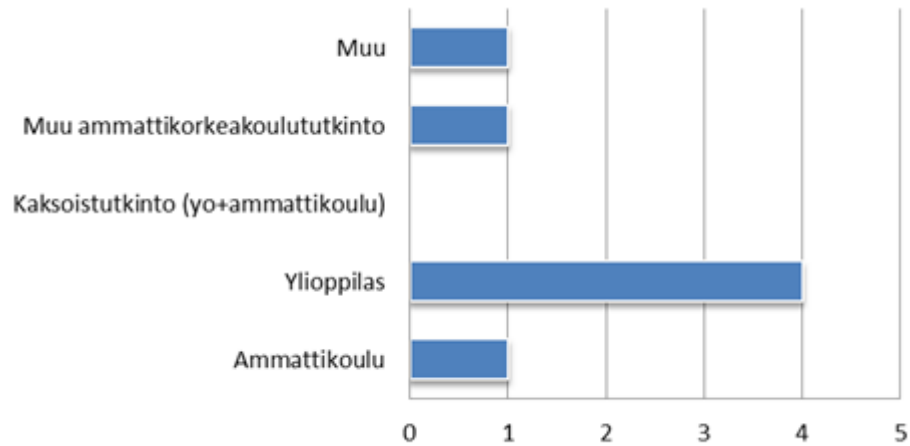
Kolme kyselyyn vastannutta (43 %) oli aloittanut restonomiopintonsa vuonna 2010, kaksi (29 %) vuonna 2007 ja vuosina 2006 ja 2009 opintonsa aloittaneita oli molempia yksi (14%). Kuvio 4 kuvaa restonomien valmistumisvuotta.



Kuvio 4. Restonomien valmistumisvuosi

Kyselystä selvisi, että kaikki vastanneet olivat valmistuneet keväällä, keväällä 2010 valmistui yksi vastanneista ja vuosina 2011, 2013 ja 2014 keväällä

jokaisena vuonna valmistui vastanneista kaksi. Kuvio 5 kuvaa vastaajien koulutusta ennen restonomitutkintoa



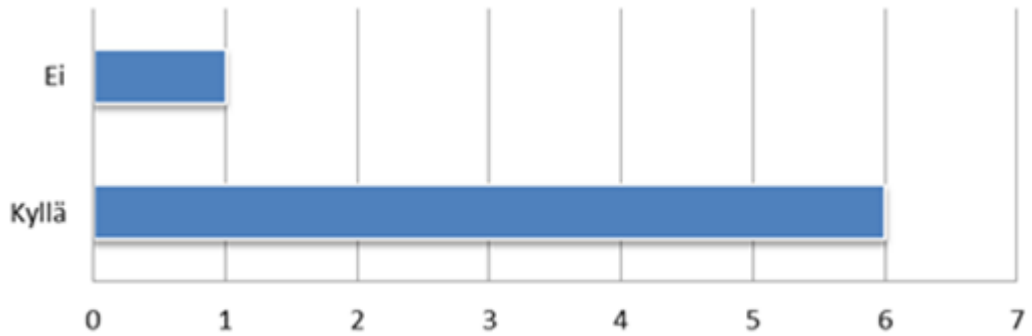
Kuvio 5. Koulutus ennen restonomitutkintoa

Valmistuneista restonomeista neljä (57 %) oli käynyt lukion ennen restonomiopintojaan. Ammattikoulun käyneitä oli yksi ja yksi vastanneista oli ennen restonomitutkintoa suorittanut toisen ammattikorkeakoulututkinnon ja se oli artonomitutkinto. Vaihtoehtoon muu vastasi yksi henkilö, ja hänen vastauksena oli, että hän oli käynyt lukion ja sen jälkeen vielä kahden vuoden mittaiset hotellivirkailijan opinnot ammattiopistossa ennen restonomitutkintoa.

5.2 Restonomikoulutuksen hyöty ja merkitys

Kyselyn toisessa osiossa pyrittiin selvittämään muun muassa ovatko valmistuneet restonomit tyytyväisiä suorittamaansa restonomitutkintoon Saimaan ammattikorkeakoulussa, mitä he pitivät tärkeänä opintojensa aikana sekä mitä mieltä he ovat Saimaan ammattikorkeakoulun kansainvälisyydestä.

Ensimmäisenä selvitettiin vastaajien mielipidettä siitä, kokevatko he konkreettisesti hyötynsä restonomitutkinnostaan työuraa ajatellen. Vastausvaihtoehdot olivat joko: kyllä, miten tai ei, miksi? Kuvio 6 kuvaa vastauksia.



Kuvio 6. Restonomitutkinnon konkreettinen hyöty

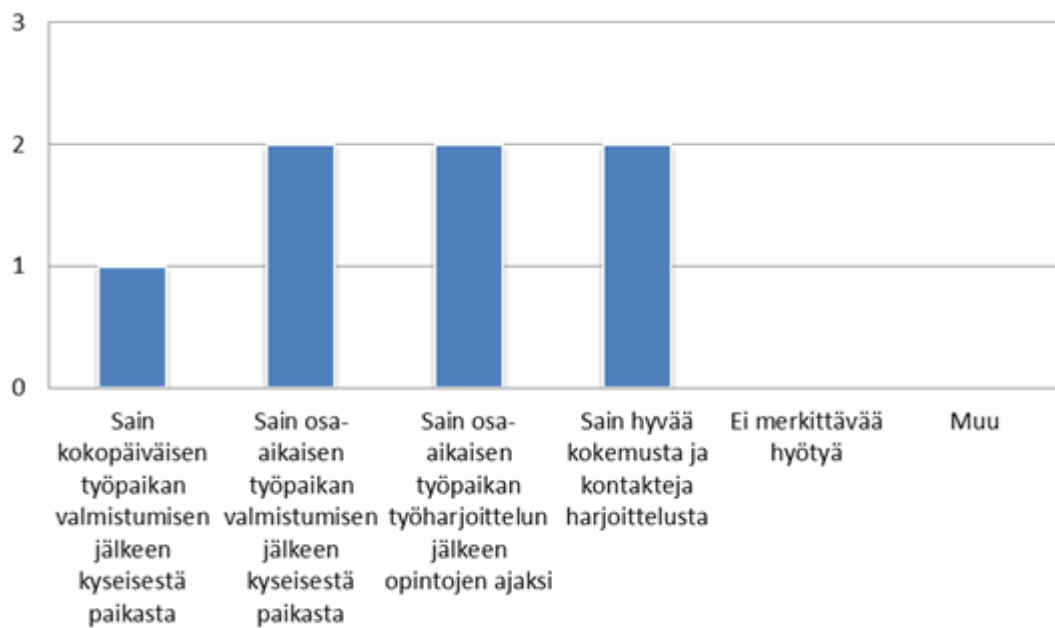
Kyllä-vastauksia kertyi kuusi kappaletta eli 86 % vastasi hyötynensä restonomitutkinnostaan työurallaan. Lisäksi vastaajat kommentoivat konkreettista hyötyä muun muassa niin, että he olivat saaneet esimiestehtäviä restonomitutkinnon pohjalta, anniskelu- ja hygieniapassit auttoivat heitä saamaan työpaikan, korkeakoulututkinto ylipäättänsä auttaa työnhaussa ja tutkinnon antaman tiedot ja taidot ovat tukena työelämässä. Muutama vastaaja koki myös hyötynensä opinnoista jo opintojen aikana kun he pääsivät käyttämään oppejaan työskennellessään alalla opintojen ohessa. Yksi vastaajista oli sitä mieltä, että hänelle restonomitutkinnosta ei ollut minkäänlaista konkreettista hyötyä ja hän perusteli vastauksensa sillä, että hänen mielestään hotelli- ja ravintola-alalla ratkaisevana tekijänä on kokemus ja oikeat kontaktit.

Seuraavana kysyttiin vastaajien mielipidettä siitä, mikä oli heidän mielestään merkittävin opintojakso/opintokokonaisuus ajatellen heidän nykyisiä työuriaan. Tämä kysymys totetutettiin avoimena kysymyksenä, eli vastaajat kirjoittivat oman mielipiteensä mukaan. Vastaajista viisi nosti esille kielten tärkeyden opintojen aikana. Kielistä mainittiin venäjä, ruotsi sekä englantia. Kolme vastaajaa korosti ylipäättänsä hotelli-kurssien tärkeyttä, etenkin mieluinen oli ollut kurssia, jossa perehdyttiin hotellin varausjärjestelmien käyttöön.

Yksi vastaaja nosti esille tärkeänä opintokokonaisuutena kustannus- ja kannattavuuslaskennan. Perusteluna tähän oli se, että tällä alalla täytyy ymmärtää tunnuslukuja ja numeroita. Sama vastaaja korosti myös markkinoinnin ja johtamisen opintojen merkitystä. Miinuksena näissä

opintojaksoissa oli hänen mielestään se, että hänen opintojensa aikana (opintojen aloitusvuosi 2006) opintojaksot olivat sisällöltään liikaa opettajien menneisyyteen pohjautuvia sekä osittain sisällöltään turhia. Muutama vastaaja oli myös sitä mieltä, että työuraa ajatelle tärkeää heille oli ollut anniskelulainsäädäntö sekä hygieniapassin saaminen. Yhdelle vastaajista kaikkein tärkeimpänä työuraa ajatellen olivat olleet työharjoittelujaksot. Tämän vastaajan mielestä harjoittelut olivat tärkeitä siitä syystä, että hän pääsi käytännössä kokeilemaan koulussa oppimiaan asioita.

Seuraavaksi selvitettiin, miten valmistuneet restonomit ovat hyötäneet opintojen aikana olleista työharjoittelujaksoista. Tämä kysymys toteutettiin monivalintakysymyksenä ja vastaajilla oli mahdollisuus valita useampi vaihtoehto. Kuvio 7 kuvaa vastauksia.



Kuvio 7. Työharjoitteluiden merkitys

Vastaajista yksi oli saanut kokopäiväisen työpaikan restonomitutkinnon jälkeen samasta työpaikasta missä oli ollut työharjoittelussa opintojen aikana. Kaksi vastaajaa taas oli saanut osa-aikaisen työpaikan valmistumisen jälkeen samasta paikasta missä oli ollut työharjoittelussa opintojen aikana. Kaksi vastaajaa oli

myös saanut työharjoittelujakson jälkeen samasta paikasta osa-aikaisen työpäi-
kan opintojen ajaksi. Kahden vastaajan mielestä työharjoittelujakso tarjosi hyviä
kokemuksia ja kontakteja tulevaisuutta varten.

Seuraava kysymys käsitteli Saimaan ammattikorkeakoulun kansainvälisyyden
hyötyjä opiskelijoille ja valmistuneille restonomeille. Kysymyksessä pyrittiin sel-
vittämään kokivatko valmistuneet restonomit, että esimerkiksi englanninkielisillä
opintojaksoilla sekä ulkomaan työharjoitteluilla tai ulkomaan vaihdoilla oli heille
hyötyä. Kysymys toteutettiin avoimena kysymyksenä, jotta vastaajat saavat vas-
tata oman mielensä mukaan. Vastaajista viisi oli sitä mieltä, että he hyötivät
Saimaan ammattikorkeakoulun kansainvälisyydestä. Nämä vastaajat perusteli-
vat vastauksiaan muun muassa sillä, että heidän kielitaitonsa parani ja kasvatti
uskallusta kommunikoida vierailta kielillä sekä ulkomaan työharjoittelut olivat
hyviä kokemuksia. Vastaajista neljä oli ollut vaihdossa ulkomailla tai työharjoit-
telussa. He olivat kuitenkin sitä mieltä, että työharjoittelulla/vaihdolla ulkomailla
ei ollut merkitystä heidän työuriaan ajatellen, mutta kokemuksena hyviä. Yksi
vastaaja nosti esille Intercultural communication opintojakson, jonka hän sanoi
olleen mielenkiintoinen ja kasvattaneensa kurssin aikana kielitaitoa, sillä kurssi
järjestettiin yhdessä kansainvälisen luokan kanssa.

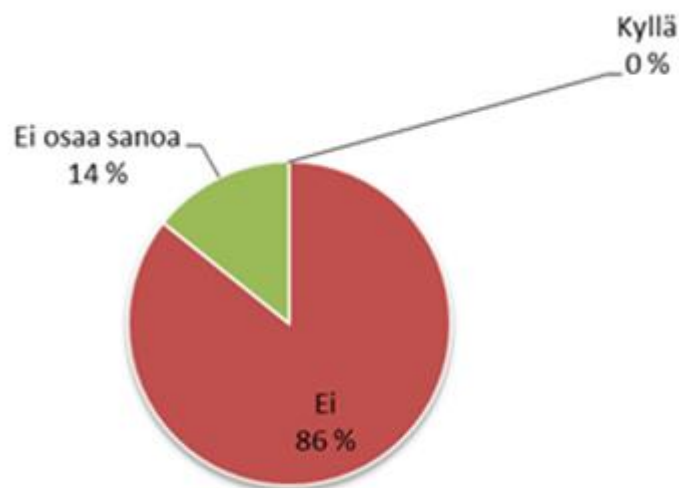
Kysyttäessä vastaajien kokemuksia siitä, mikä oli heidän mielestään merkittä-
vin/unohtumattomin oppimiskokemus Saimaan ammattikorkeakoulussa, vasta-
ukset jakaantuivat kuvion 8 mukaan. Tämäkin kysymys toteutettiin avoimena
kysymyksenä.



Kuvio 8. Merkittävin/unohtumattomin oppimiskokemus Saimaan ammattikorkeakoulussa

Viisi vastaajaa kertoi merkittävimmän kokemuksen olleen ulkomaan työharjoittelu tai opiskelijavaihto ulkomaille. Kaksi heistä vastasi olleensa työharjoittelussa Espanjassa, kaksi muuta ei maininnut paikkaa. Yhdelle vastaajista merkittävintä oli opinnäytetyön teko, etenkin sen aikataulutaminen sekä ylipäättänsä tekeminen. Sama vastaaja mainitsi myös keittiöjaksojen sekä drinkki-kurssin olleen tärkeitä hänen työuraansa ajatellen. Kaksi vastaajaa ei osannut sanoa mikä heistä olisi ollut merkittävin oppimiskokemus.

Seuraava kysymys käsitteli opinnäytetyön merkitystä valmistumisen jälkeiseen työllistymiseen. Kysymys oli monivalinta kysymys ja siihen pystyi vastaamaan joko kyllä, ei tai ei osaa sanoa. Kuvio 9 havainnollistaa vastauksia.

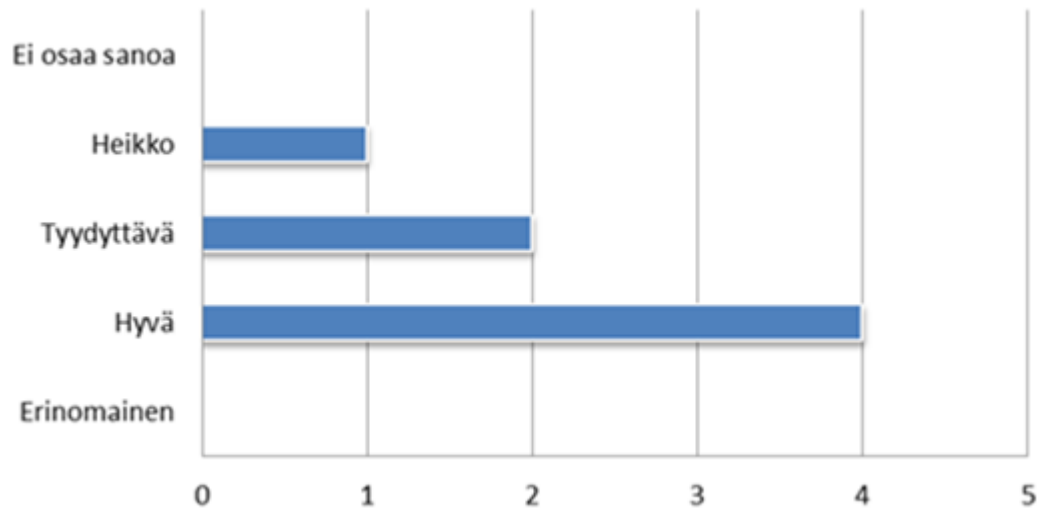


Kuvio 9. Opinnäytetyön vaikutus työllistymiseen

Kukaan vastanneista ei kokenut opinnäytetyön vaikuttaneen heidän työllistymiseensä valmistumisen jälkeen. Kuusi vastaajaa (86%) vastasinkin tähän kysymykseen ei ja yksi ei osannut sanoa vaikuttiko opinnäytetyö työllistymiseen vai ei.

Viimeisenä tässä osiossa selvitettiin valmistuneiden restonomien tyytyväisyyttä opetuksen tasoon Saimaan ammattikorkeakoulussa sekä kysyttiin heidän

mielipidetään siitä, miten restonomikoulutuksen opetusta voisi koulussa kehittää. Kuvio 10 kuvaa vastauksia kysymykseen mikä on opetuksen taso Saimaan ammattikorkeakoulussa.



Kuvio 10. Opetuksen taso Saimaan ammattikorkeakoulussa

Avoimeen kysymykseen restonomikoulutuksen opetuksen kehittämisestä vastaajilta tuli seuraavanlaisia kommentteja:

- Enemmän harjoitteluita opintojen aikana, sillä työkokemus ratkaisee
- Vähemmän yrittäjäpainotteisia/ yrittäjyyteen tähtääviä kursseja
- Enemmän yhteistyötä ja projekteja yritysten kanssa
- Lisää hotellipainotteisia kursseja
- Pitää huolehtia siitä, että opettajilla on käytössään nykyaikaiset opetusmenetelmät ja aineistot
- Uudet opettajat pitäisi perehdyttää kunnolla
- Opettajien tulisi olla tasa-arvoisia kaikkia oppilaita kohtaan, eikä suosia ketään ja syrjiä toista

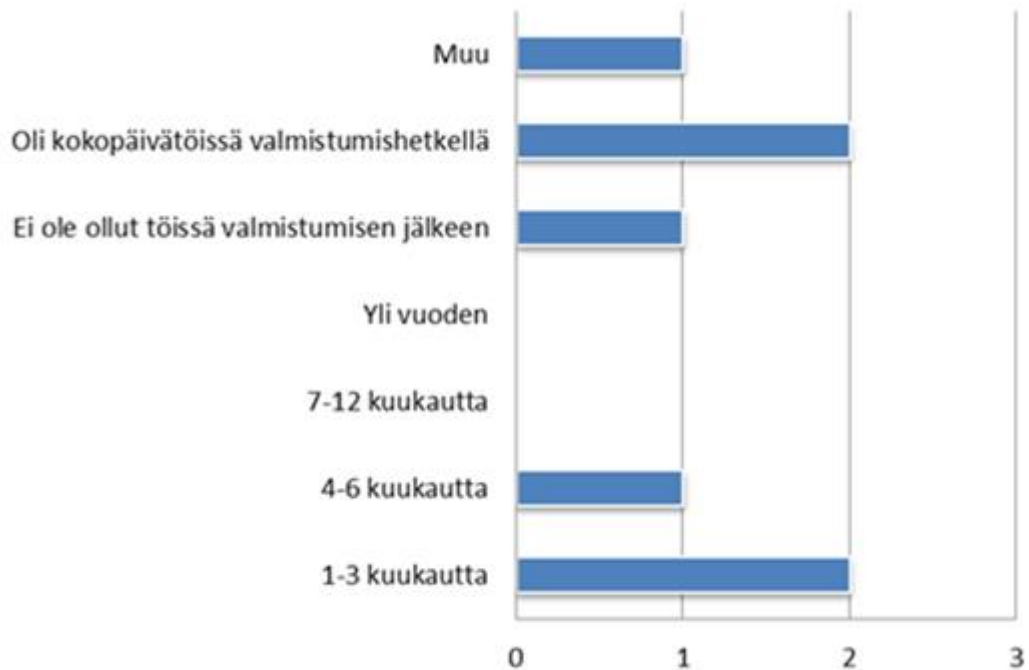
- Informaation parempi kulku
- Enemmän kannustavuutta

Neljän vastaajan mielestä opetuksen taso Saimaan ammattikorkeakoulussa on hyvä, kahden mielestä tyydyttävä ja yhden mielestä heikko.

5.3 Työllistyminen opintojen jälkeen ja nykyinen työllisyystilanne

Kyselyn kolmas osio käsitteli valmistuneiden restonomien työllistymistä. Tässä osiossa oli tarkoitus selvittää muun muassa valmistuneiden tämän hetkinen työllisyystilanne, toimiala jolla työskentelee tällä hetkellä, työtehtävät sekä mielipide alan palkkauksesta.

Ensiksi selvitettiin kuinka kauan työllistyminen kesti valmistumisen jälkeen. Kysymys toteutettiin monivalintakysymyksenä. Kuvio 11 kuvaa vastauksia.

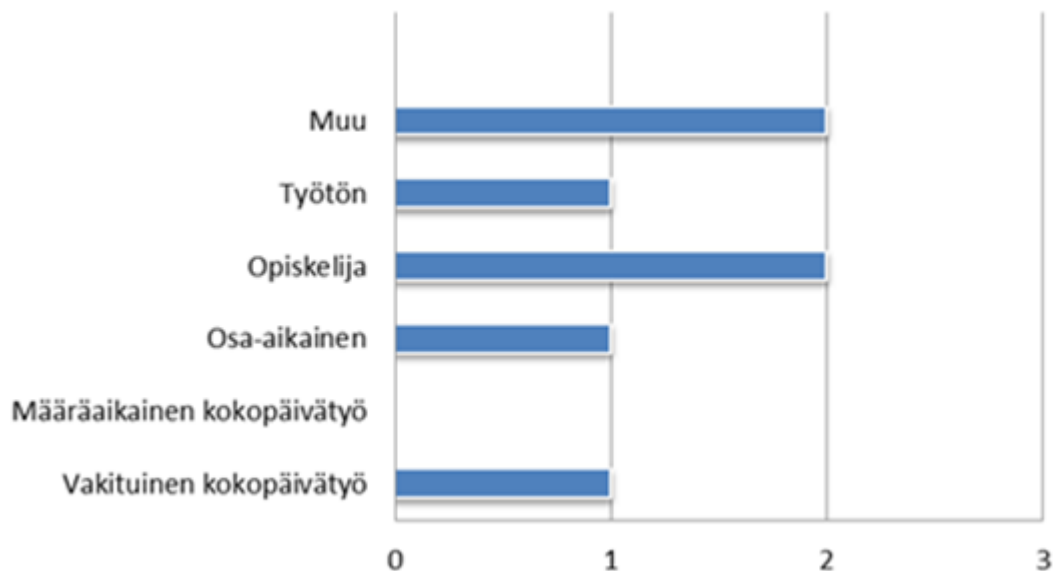


Kuvio 11. Työllistymisen kesto valmistumisen jälkeen

Vastaajista kaksi työllistyi 1 - 3 kuukauden sisällä valmistumisestaan. Kaksi vastaajaa oli jo kokopäiväisessä työssä valmistumishetkellä. Näistä vastaajista toi-

nen kommentoi, että hänellä oli sama työpaikka koko opintojen ajan ja työpaikka jousti, jotta hän sai käytyä opinnot loppuun asti. Yksi vastaaja kertoi työllistymisessä menneen 4 - 6 kuukautta ja yksi ei ole ollut töissä ollenkaan valmistumisensa jälkeen. Vastaaja, joka valitsi kohdan muu, kommentoi vastaustaan niin, että hän oli saanut valmistumisen jälkeen kesätyöpaikan ja tästä paikasta vakituisen työn kesätöiden jälkeen.

Seuraavana kysyttiin valmistuneiden restonomien tämän hetkistä työtilannetta. Kysymys tehtiin monivalintakysymyksenä ja vastauksia kuvaa kuvio 12.



Kuvio 12. Työllisyystilanne tällä hetkellä

Vastaajista vain kaksi (28 %) on tällä hetkellä työelämässä. Kaksi vastaajaa on päätoimisia opiskelijoita. Kaksi vastaajista valitsi vaihtoehdon muu, ja he perustelivat vastauksena sillä, että toinen on tällä hetkellä kotiäitinä ja toinen äitiyslomalla. Työttömänä vastaajista oli yksi (14 %).

Seuraava kysymys käsitteli toimialaa, jolla valmistuneet työskentelevät tällä hetkellä. Tämä kysymys tehtiin avoimena kysymyksenä. Kaksi vastaajaa työskentelee tällä hetkellä hotellissa, yksi kaupan alalla ja yksi opiskelee uutta alaa. Yksi vastanneista kertoi olleensa ravintola-kaupallisella-alalla, mutta joutui

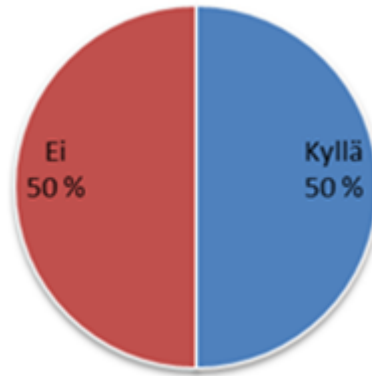
jäämään sairausloman takia pois ja toinen vastaaja kertoi olleensa ennen äitiyslomaa töissä baarissa, ravintolassa/kahvilassa sekä siivoustöissä.

Kysyttäessä minkälaisissa työtehtävissä valmistuneet työskentelevät tällä hetkellä selvisi, että neljä (57 %) työskentelee suorittavissa työtehtävissä ja yksi opiskelee. Tähän kysymykseen kaksi henkilöä ei vastannut ollenkaan.

Myös seuraavaan kysymykseen vastaamatta jätti kaksi henkilöä. Tässä kysymyksessä kysyttiin paikkakuntaa missä työskentelee tällä hetkellä. Kaksi (40 %) vastajaa vastasi työskentelevänsä kahdella paikkakunnalla, sekä Imatralla että Lappeenrannassa. Kaksi (40 %) muuta vastaajaa työskenteli Lappeenrannassa ja yksi (20 %) ilmoitti opiskelevansa Pohjois-Karjalassa.

Seuraavana selvitettiin valmistuneiden mielipidettä hotelli- ja ravintola-alan palkkaukseen sekä heidän tämän hetkistä kuukausipalkkaansa. Kysymys toteutettiin monivalintakysymyksenä. Kysymykseen vastasi kuusi henkilöä, eli yksi jätti vastaamatta. Selvä enemmistö (67 %) vastaajista oli sitä mieltä, että alan palkkaus on joko huono tai jopa surkea. Kaksi vastaajaa (17 %) vastaajista mielsi palkkauksen olevan ok, kommentoi että se voisi olla kuitenkin parempi. Muita kommentteja palkkauksesta olivat muun muassa hotelli- ja ravintola-alan työntekijöiden huono arvostus, surkeat ilta-/yö-/sunnuntailisät ja palkkaus on huono verrattuna työmäärään. Ainoastaan yksi vastaajista kertoi kuukausipalkkansa ja mainitsi sen riippuvan paljon työtunneista. Tämän henkilön palkka on kuukaudessa noin 1500 euroa.

Viimeiseen kysymykseen työllistymisosiossa vastasi myös kuusi henkilö, eli jälleen yksi jätti vastaamatta. Tämä kysymys liittyi siihen, vastasiko valmistumisen jälkeinen työpaikka restonomitutkintoa. Kuvio 13 kuvaa vastauksia.

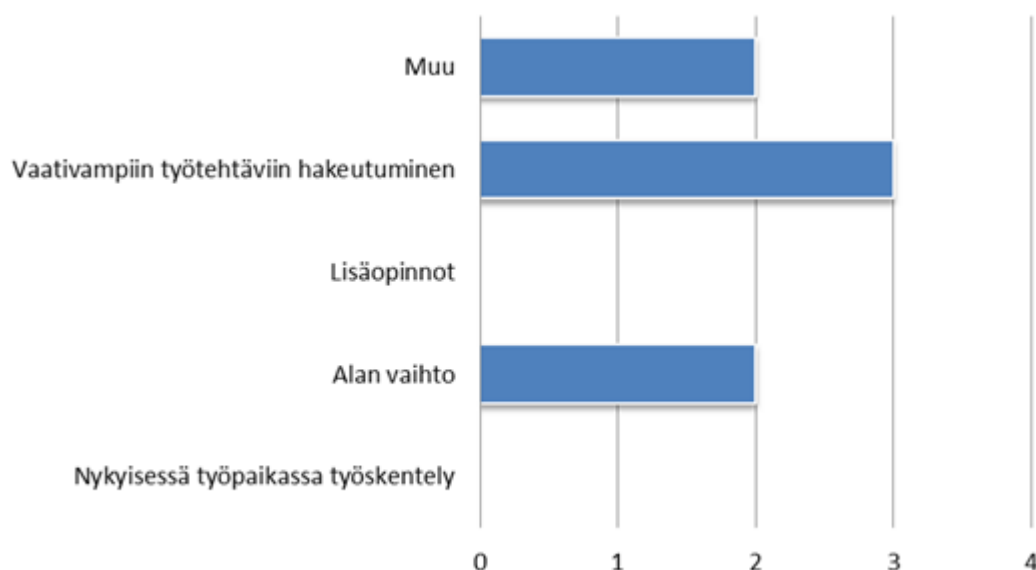


Kuvio 13. Vastasiko valmistumisen jälkeinen työpaikka restonomitutkintoa?

Tähän kysymykseen kolme vastaajaa (50 %) vastasi kyllä. Kysyttiin myös mikä oli työtehtävä jossa silloin työskenteli ja vastaukset olivat vuoropäällikkö, tarjoilija sekä vastaanottovirkailija. Kolme (50 %) vastasi vastaavasti ei. Nämä vastaajat työskentelivät joko tarjoilijoina tai vastaanottovirkailijoina. Vastauksissa on ristiriitaisuuksia, sillä osa kyllä-vastauksen antaneista mieltää tarjoilijan sekä vastaanottovirkailijan työn vastaamaan restonomitutkintoa ja ei-vaihtoehtoon valinneet eivät.

5.4 Valmistuneiden restonomien tulevaisuuden uratoiveet

Kyselyn viimeisessä osiossa selvitettiin valmistuneiden restonomien tulevaisuuden urasuunnitelmia ja – toiveita. Kysymys toteutettiin monivalintakysymyksenä. Kuvio 14 kuvaa vastauksia.



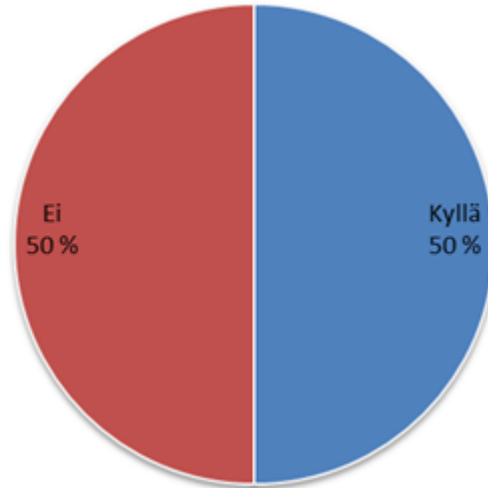
Kuvio 14. Tulevaisuuden urasuunnitelmat

Vastauksista ilmeni selkeästi, että kukaan vastaajista ei halua työskennellä tulevaisuudessa samassa työpaikassa/samoissa työtehtävissä kuin tällä hetkellä. Kaikilla vastaajilla on selkeät suunnitelmat työurilleen. Vastaajista kaksi (28 %) aikoo vaihtaa kokonaan alaa, toinen heistä kertoo vaihtavansa sosiaali- ja terveysalalle ja toinen taas leipomo-alalle. Vaihtoehtoon muu vastasi myös kaksi henkilöä, toisen urasuunnitelmiin kuuluu valmistuminen tradenomiksi ja toinen taas valitsi sekä lisäopinnot, että vaativimpiin työtehtäviin hakeutumisen. Kolme (43 %) vastaajista valitsi vaihtoehdon vaativimpiin työtehtäviin hakeutumisen. Heidän toiveissaan on päästä esimies- ja johtotehtäviin tulevaisuudessa ja näin kehittyä eteenpäin työurillaan.

Seuraavana uratoiveista selvitettiin, miten valmistuneet restonomit ovat kehittäneet itseään restonomikoulutuksen jälkeen. Tämä kysymys toteutettiin avoimen kysymyksenä ja siinä pyrittiin selvittämään muun muassa vastaajien mahdollisia jatkokoulutuksia. Tähän kysymyksen kaksi vastaajaa jätti vastaamatta kokonaan. Viidestä vastaajasta kaksi on saanut lisäkoulutusta työnpaikan kautta. Näistä vastaajista molemmat kertoivat osallistuneensa työpaikan tarjoamiin koulutuksiin, toisen koulutus koski Opera-hotellivarausjärjestelmän käyttöä ja toisen koulutus liittyi elintarvikkeisiin sekä asiakaspalveluun. Yksi vastaaja kommentoi oppivansa uusia tietoja ja taitoja työn kautta tekemällä. Yksi vastaaja taas haki jatkokoulutusta kokonaan uudesta ammatista. Tämä vastaaja hakeutui tradenomikoulutukseen.

Kysyttäessä haastateltavilta ovatko he saaneet lisäkoulutusta työnantajan puolelta vastaamaan heidän työkuviensa haasteita, vastaukset jakaantuivat puoliiksi (tähän kysymykseen vastasi kuusi henkilöä). Kolme vastaajaa vastasi saaneensa lisäkoulutusta ja kolme vastasi tähän ei. Lisäkoulutusta saaneet kolme vastaajaa kertoivat lisäkoulutuksen koskeneen muun muassa asiakaspalvelun kehittämistä, myynnin edistämistä sekä tuotekoulutusta. Myös työpaikalla vaihtuneet hotellivarausjärjestelmän takia oli järjestetty koulutus.

Uratoiveiden viimeinen osio käsitteli haastateltavien tyytyväisyyttä nykyiseen työhön ja siihen vastaako nykyinen työ heidän uratoiveitaan. Kuvio 15 kuvaa vastauksia.



Kuvio 15. Vastaako nykyinen työ uratoiveita

Tässäkin kysymyksessä vastaukset jakaantuivat puoliksi kuuden vastaajan kesken. Vastaajista kolme oli tyytyväisiä siihen, että heidän työnsä vastaa heidän uratoiveitaan. He perustelivat vastauksiaan sillä, että he pitävät työstään ja asiakaspalvelusta sekä heidän mielestään työllisyystilanne alalla on hyvä tällä hetkellä. Yksi näistä vastaajista mainitsi tässäkin kysymyksessä, että alan palkkaus voisi kuitenkin olla parempi. Kolme vastaajaa, joiden mielestä heidän työnsä ei vastaa heidän uratoiveitaan tällä hetkellä kommentoivat vastauksiaan sillä, että yksi heistä ei työskentele koulutustaan vastaavassa ammatissa, yksi haluaa ylennyksen jonkun ajan päästä ja yksi vastaajista ei osannut sanoa tähän mitään.

6 Pohdinta ja johtopäätökset

6.1 Tutkimustulosten yhteenveto ja johtopäätökset

Tutkimuksella saatiin mielestäni vastaus aluksi asettamaani päätutkimuskysymykseen: *Miten hotellisuuntautuneet valmistuneet restonomit ovat työllistyneet ja kehittyneet urallaan?*

Mielestäni positiivista on se, että vastauksia saatiin useammalta eri vuosikurssilta, eikä vain vasta valmistuneilta. Näin pysyttiin saamaan tietoa myös jo pitempään työelämässä olleita henkilöiltä, joilla on takanaan jo hieman pitempi urakehitys. Tutkimus osoitti, että suurimmaksi osaksi restonomiopiskelijat ovat suorittaneet ylioppilastutkinnon ennen hakeutumistaan ammattikorkeakouluun. Toinen pohjakoulutus restonomitutkintoon on saatu joko ammattikoulusta tai ammattikorkeakoulusta. Tutkimuksessa ilmeni myös, että valtaosa restonomitutkinnon suorittaneista kokee hyötynensä konkreettisesti restonomitutkinnostaan työuria ajatellen. Kyselyyn osallistuneista melkein kaikki korostivat kielten opetusten sekä englanninkielisten kurssien merkitystä.

Vastaajat kommentoivat Saimaan ammattikorkeakoulun kansainvälisyyden auttaneen heitä rohkeasti käyttämään eri kieliä ja tämä on ollut positiivista ajatellen heidän työuriaan. Koulun tarjoama mahdollisuus lähteä työharjoitteluun tai opiskelijavaihtoon koettiin myös tärkeänä asiana. Ulkomaan opiskelijavaihto tai työharjoittelu on monelle opiskelijalle unohtumattomin ja merkittävin oppimiskokemus. Opintojen aikaiset pakolliset työharjoittelut mahdollistivat monelle vastaajalle työpaikan työharjoittelun jälkeen. Työharjoittelu onkin tärkeä kanava päästä tutustumaan työelämään, luoda kontakteja ja harjoittelu on monelle paras keino oppia tekemällä itse työssä. Opinnäytetyön ei koettu auttaneen työpaikan saamisessa valmistumisen jälkeen. Tähän tulokseen osin varmasti vaikuttaa se, että kyselyyn osallistuneet eivät tehneet opinnäytetyötä millekään yritykselle.

Kysyttäessä tyytyväisyyttä opetuksen tasoon Saimaan ammattikorkeakoulussa ja pyydettyä kehitysehdotuksia restonomikoulutukseen, saatiin monia erilaisia vastauksia. Muutaman vastaajan mielestä opetuksen taso on joko tyydyttävä tai jopa heikko. Suurimmaksi osaksi kuitenkin valmistuneet restonomit olivat tyytyväisiä opetuksen tasoon, ja he valitsivat vaihtoehdon hyvä. Kehitysideoita

koulutuksen kehittämiseksi annettiin muun muassa kohdistuen kurssien sisältöihin, harjoitteluiden määrän vähyyteen, opetusmenetelmien uudistamiseen sekä opiskelijoiden kannustavuuteen.

Restonomien työllistyminen valmistumisen jälkeen oli pääosin melko nopeaa ja jotkut olivat töissä jo valmistumishetkellä. Tämä kertoo osaltaan jos siitä, että restonomitutkinto on melko arvostettu työmaailmassa. Heti valmistumisen jälkeen restonomit työllistyivät joko tarjoilijoiksi tai vastaanottovirkailijoiksi. Tämän hetkistä työtilannetta selvitetessä huomattiin, että yllättävän moni on kuitenkin töissä joko toisella alalla tai ei ole töissä ollenkaan tällä hetkellä. Tähän vaikuttaa se, että muutama vastaajista oli vastaushetkellä äitiyslomalla tai uudelleen kouluttautumassa. Vastaajat, jotka ovat työelämässä, työskentelevät joko hotellissa, ravintola-alalla tai kaupan alalla.

Vaikka restonomikoulutus valmistaa esimies- ja johtotehtäviin, ei kukaan vastaajista tällä hetkellä työskennellyt vastaavissa tehtävissä. Yksi vastaajista oli saanut vuoropäällikön paikan heti valmistumisensa jälkeen, mutta mitä ilmeisimmin ei enää työskentele samoissa tehtävissä. Useimmiten Saimaan ammatikorkeakoulusta valmistuneet olivat jääneet elämään ja työskentelemään joko Imatralle tai Lappeenrantaan.

Yleisesti palkkauksesta kysyttäessä melkein kaikki olivat sitä mieltä, että alan palkkaus on joko huono tai ihan ok. Kenenkään mielestä palkkaus ei ollut hyvä. Moni kokee hotelli- ja ravintola-alan olevan aliarvostettua ja sitä kautta myös palkkauksen olevan huono. Hotelli- ja ravintola-alalla työn kuormittavuus ja palkkaus eivät kohtaa.

Uratoiveissa suurimmalla osalla vastaajista on vaativimpiin työtehtäviin hakeutuminen, eli toisin sanoen päästä käyttämään restonomitutkintoa hyväksi työelämässä. Muutama haluaa myös vaihtaa kokonaan uudelle alalle. Pääosin valmistuneet restonomit haluavat työskennellä omalla alallaan, mutta päästä urillaan eteenpäin. Näen tämän positiivisena, sillä se kertoo siitä, että ihmiset haluavat jatkuvasti kehittää ja haastaa itseään työelämässä. Työpaikkojen tarjoama lisäkoulutus on erittäin hyvä asia. Vastaajista puolet oli saanut lisäkoulutusta työpaikkansa kautta. Viimeisenä selvitettiin uratoiveiden täyttymistä nykyi-

sessä työpaikassa. Suurimmaksi osaksi oltiin tyytyväisiä työhön, ja työ vastasi vastaajien omia uratoiveita, mutta osa halusi vaihtaa alaa tai saada ylennyksen.

Kysely jäi kaipaamaan miespuolisten vastaajien mielipiteitä. Vaikka Saimaan ammattikorkeakoulun restonomikoulutus on hyvin naisvaltainen, olisi ollut hyvä saada näkökulmaa myös edes muutamalta mieheltä. Näin olisi voinut vertailla myös miesten ja naisten välisiä eroja työllistymisessä ja urakehityksessä. Osaltaan ehkä kyselylomakkeen laajuus vaikutti vastaajiin negatiivisesti, sillä kyselylomakkeen linkki oli kuitenkin avattu hieman alle 20 kertaa, eli se oli kuitenkin katsottu mahdollisesti läpi ja todettu liian pitkäksi. Lisää vastaajia olisi todennäköisesti saatu, jos tutkimus olisi rajattu koskemaan myös aikuisopiskelijoita sekä ravintola- ja matkailupuolen opiskelijoita.

6.2 Tutkimuksen luotettavuus

Tutkimuksen luotettavuutta voidaan nostaa käyttämällä erilaisia menetelmiä läpi koko tutkimuksen. Yksi mahdollinen menetelmä on triangulaatio. Triangulaatio tarkoittaa useiden eri menetelmien soveltamista. Siinä vertaillaan eri menetelmillä saatujen aineistojen ja tuloksien keskenään. (Pihlaja 2001, 55.) Triangulaation avulla pyritään todistamaan, etteivät saadut tutkimustulokset ole sattumanvaraisia, vaan samanlaiseen tulokseen voidaan päätyä myös usealla muulla menetelmällä (Jyväskylän yliopisto 2015).

Laadullisen tutkimuksen luotettavuutta voidaan mitata myös käyttämällä reliabiliteettiä ja validiteettiä käsitteitä. Reliabiliteetti tarkoittaa luotettavuutta eli sitä, että tutkimusmenetelmällä saavutetaan tarkoitettuja ja haluttuja tuloksia. Reliabiliteetti tarkoittaa myös tulosten toistettavuutta sekä tarkkuutta. Validiteetti taas tarkoittaa tutkimuksen pätevyyttä sekä sitä, että analyysimittarit mittaavat juuri sitä mitä on tarkoitettu. (Anttila 1996, 400–406.) Laadullisen tutkimuksen tuloksia analysoidessa on tärkeää arvioida tutkimuksen luotettavuutta ja uskottavuutta. Yksi tärkeimmistä näkökulmista laadullisen tutkimuksen luotettavuutta mitattaessa on yleistettävyyden kysymys: Ovatko tutkimustulokset yleistettävissä? (Jyväskylän yliopisto 2015.) Laadullisen tutkimuksen luotettavuutta arvioitaessa tulee huomioida se, että arvioitavana eivät ole vain käytetyt tutkimusmenetelmät. Tärke-

ää on arvioida tulosten selkeys, vastaavatko tulokset todellisuutta sekä onko tutkimustavoitteeksi asetetut seikat saavutettu. (Anttila 1996, 410.)

Tässä tutkimuksessa ehdottomasti suurin luotettavuutta pudottava tekijä on vastaajien erittäin alhainen määrä. Mielestäni kuitenkin tutkimus antaa jonkunlaista suuntaa valmistuneiden restonomien työllistymisestä, urakehityksestä sekä heidän tyytyväisyydestään restonomikoulutukseen.

6.3 Kehitysehdotukset

Tämän tutkimuksen pohjalta ei voida montaa kehitysehdotusta tehdä vastaajien määrän takia. Vastaajien mielipiteet olivat kuitenkin melko yhteneviä läpi koko tutkimuksen, ja se mielestäni antaa jo hyvän kuvan valmistuneiden tyytyväisyydestä. Yleisesti opetuksen tasoon Saimaan ammattikorkeakoulussa oltiin tyytyväisiä, mutta kehitysehdotuksina restonomikoulutukseen annettiin seuraavallaisia:

- työharjoittelujaksojen määrän lisäämistä
- opetusmenetelmien ja – materiaalien päivittämistä
- yrittäjyyspainotteisuuden vähentämistä opinnoista
- enemmän yhteistyötä ja projekteja yritysten kanssa
- hotellisuuntautuneille enemmän hotellikursseja
- informaation kulkua paremmaksi koulussa
- enemmän kannustavuutta opettajilta

Valmistuneiden restonomien mielestä etenkin työharjoitteluiden paino opinnoissa on erittäin tärkeä, sillä sitä kautta saadaan luotua kontakteja työelämään ja kartutettua työkokemusta. Opinnoissa työelämälähtöisyys on tärkeää ja siksi myös projekteja yritysten kanssa tulisi lisätä. Tutkimus osoitti, että valmistuneet haluavat käyttää saamaansa tutkintoa hyväksi kehittyäkseen työurillaan eteenpäin.

Tulevaisuudessa samasta aiheesta voisi tehdä tutkimuksen, mutta sisällyttää tutkimukseen myös aikuispuolen opiskelijat sekä ravintola- ja matkailusuuntatuneet opiskelijat. Voisi olla myös mielenkiintoista tutkia englanninkielisen koulutusohjelman valmistuneiden restonomien työllistymistä ja urakehitystä. Tästä saataisiin tietoa, miten ja minne eri puolilta maailmaa tulleet ihmiset ovat työllistyneet ja minkälaisia eroja heidän työurillaan on eri maissa.

Kuviot

- Kuvio 1. Opinnäytetyön viitekehys, s.6
- Kuvio 2. Vastaajien ikäjakauma, s. 23
- Kuvio 3. Restonomiopintojen aloitusvuosi, s. 24
- Kuvio 4. Restonomien valmistumisvuosi, s. 24
- Kuvio 5. Koulutus ennen restonomitutkintoa, s. 25
- Kuvio 6. Restonomitutkinnon konkreettinen hyöty, s. 26
- Kuvio 7. Työharjoitteluiden merkitys, s. 27
- Kuvio 8. Merkittävin/unohtumattomin oppimiskokemus Saimaan ammattikorkeakoulussa, s. 28
- Kuvio 9. Opinnäytetyön vaikutus työllistymiseen, s. 29
- Kuvio 10. Opetuksen taso Saimaan ammattikorkeakoulussa, s. 30
- Kuvio 11. Työllistymisen kesto valmistumisen jälkeen, s. 31
- Kuvio 12. Työllisyystilanne tällä hetkellä, s. 32
- Kuvio 13. Vastasiko valmistumisen jälkeinen työpaikka restonomitutkintoa? s. 34
- Kuvio 14. Tulevaisuuden urasuunnitelmat, s. 34
- Kuvio 15. Vastaako nykyinen työ uratoiveita, s. 36

Taulukot

- Taulukko 1. Saimaan ammattikorkeakoulun hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelman opetussuunnitelma (Saimaan ammattikorkeakoulu 2014), s. 11
- Taulukko 2. Restonomit eri sektoreilla (SURE RY 2014), s. 15
- Taulukko 3. Matkailu-, ravintola- ja vapaa-ajan palveluita koskeva esimiesten palkkataulukko (Palvelualojen Ammattiliitto – PAM 2014), s. 16
- Taulukko 4. Urakehityksen vaiheet (Ruoranen 2007), s.19

Lähteet

Anttila P. 1996. Tutkimisen taito ja tiedon hankinta. Helsinki: Akatiimi Oy.

Bethlehem J. & Biffignandi S. 2012. Hand Book of Web Surveys. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.

Esimiehen muistilista. 2014. Väestöliitto
<http://www.vaestoliitto.fi/perhe-ja-tyo/esimiehen-muistilista/> Luettu 20.5.2014.

Heikkinen V.A. 2004. Matka restonomiin ydinosaamiseen. Tampere: Cityoffset Oy

Hospitality Manager Wage Info, Job Description and Requirements. 2014. Study.com.
http://study.com/articles/Hospitality_Manager_Wage_Info_Job_Description_and_Requirements.html Luettu 7.4.2015.

Häkkinen A-L. 2012. Mikkelin Ammattikorkeakoulun palvelujen tuottamisen ja johtamisen / ravitsemis- ja talousalan restonomit työelämässä.
http://theseus.fi/bitstream/handle/10024/42897/AnnaLeena_Hakkinen.pdf?sequence=1 Luettu 3.5.2014.

Kaistila M. Hyvä esimiestyö.
http://www.tyoturva.fi/files/1579/Hyva_esimiestyo_opas.pdf
Luettu 7.4.2015.

Kaivosoja A. 2012. Restonomiksi aikuisen, urakehitys ja sen motiivit, case: Saimaan Ammattikorkeakoulu.
http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/47071/Kaivosoja_Anni.pdf?sequence=1 Luettu 8.4.2015.

Kajaanin Ammattikorkeakoulu. 2014.
<http://www.kamk.fi/fi/Hakijalle/AMK-tutkinto-nuoret/Restonomi>
Luettu 20.5.2014.

Laadullinen ja määrällinen tutkimus. Satakunnan AMK.
<http://hui01.bh.spt.fi/vk/sotepo/tmrt.nsf/htmlview/F79D8B111A0F4995C225711000450FE0> Luettu 20.5.2014.

Laadullisen aineiston analyysi ja tulkinta. 2015. Kajaanin ammattikorkeakoulu.
<http://www.kamk.fi/opari/Opinnaytetyopakki/Teoreettinen-materiaali/Tukimateriaali/Laadullisen-analyysi-ja-tulkinta> Luettu 15.4.2015.

Palvelualojen ammattiliitto – PAM. 2014.
<https://www.pam.fi/wiki/matkailu-ravintola-ja-vapaa-ajan-palveluita-koskeva-esimiesten-tyoehtosopimus.html> Luettu 15.4.2015.

Pihlaja J. 2001. Tutkielmaa tekemään. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy.

Restonomien Ammatissa. 2013. Akavan Erityisalat.
http://www.akavanerityisalat.fi/files/2062/Ammattina_restonomi.pdf
Luettu 20.5.2014.

Resto-tietotaitokilpailu. 2015.
<http://www.resto.fi> Luettu 7.4.2015.

Restonomien palkka- ja työllisyystutkimus. 2011. Haaga-Helia.
<http://www.slideshare.net/ElisaAu/restonomien-tyllistymistutkimus>
Luettu 8.4.2015.

Ruoranen R. 2007. Henkilöstön liikkuvuus ja urakehitys.
<http://www.google.fi/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=13&sqi=2&ved=0CFwQFjAM&url=http%3A%2F%2Fwww.pshp.fi%2Fdownload.aspx%3FID%3D965%26GUID%3D%257B8D037CAD-0C71-4169-BFD5-2F53EEBEFB74%257D&ei=YZkvVYzBA8a8ygOMzYCADQ&usq=AFQjCNGZBqJif4YfV7R59V4b31ziGx6PNw&cad=rja> Luettu 16.4.2015.

Saimaan ammattikorkeakoulu. 2014.
<http://www.saimia.fi/fi> Luettu 20.5.2014.

SoleOPS. 2005-2014. Saimaan ammattikorkeakoulu.
<http://ops.saimia.fi/opsnet/disp/fi/welcome/nop> Luettu 20.5.2014.

Suomen Restonomit – SURE Ry. 2014.
<http://www.restonomit.fi/restonomi> Luettu 20.5.2014.

Tutkimuksen toteuttaminen. 2015. Jyväskylän yliopisto
<https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/tutkimusprosessi/tutkimuksen-toteuttaminen> Luettu 16.4.2015.

Työ- ja elinkeinoministeriö. Ammattinetti 2015.
http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/626_ammatti Luettu 7.4.2015.

Saimaan Ammattikorkeakoulusta vuosina 2010–2014 valmistuneiden hotelli-suuntautuneiden restonomien urakehitys ja työllistyminen

Teen opinnäytetyökseni tutkimusta Saimaan Ammattikorkeakoulusta valmistuneiden restonomien urakehityksestä ja työllistymisestä. Tutkimukseen on valittu vuosina 2010-2014 valmistuneita hotelli-suuntautuneita restonomeja. Pää tavoitteena on saada ajankohtaista ja hyödyllistä tietoa Saimaan Ammattikorkeakoululle valmistuneiden restonomien työllistymisestä, siitä ovatko he käyttäneet tutkintoaan hyväksi työelämässä sekä miten he toivovat etenevänsä työurillaan. Vastausaikaa kyselyyn on sunnuntaihin 12.4 asti.

Kiitos vastauksistanne jo etukäteen!
- Sanni Kettunen

Taustatiedot

1. Sukupuoli

- Nainen
 Mies

2. Ikä

- alle 25-vuotta
 26-30-vuotta
 yli 31-vuotta

3. Opintojen aloitusvuosi

4. Valmistumisvuosi (rastita oikea vaihtoehto)

	Kevät	Syksy
2010	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2011	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2012	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2013	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2014	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Koulutus ennen restonomitutkintoa

- Ammattikoulu
 Ylioppilas
 Kaksoistutkinto (ammattikoulu + yo)
 Muu ammattikorkeakoulututkinto, mikä?
 Muu, mikä?

Seuraava -->

Restonomikoulutuksen hyöty ja merkitys**6. Koetko konkreettisesti hyötyneesi restonomitutkinnosta työuraasi ajatellen?**

- Kyllä, miten?
- Ei, miksi?

7. Mitkä opintokokonaisuudet/opintojaksot olivat mielestäsi merkittävimpiä ajatellen nykyistä työuraasi?**8. Minkälaista hyötyä opintojen aikana olleista työharjoitteluista on ollut sinulle? (voit valita useamman vaihtoehdon)**

- Sain kokopäiväisen työpaikan valmistumisen jälkeen kyseisestä paikasta
- Sain osa-aikaisen työpaikan valmistumisen jälkeen kyseisestä paikasta
- Sain osa-aikaisen työpaikan työharjoittelun jälkeen opintojen ajaksi
- Sain hyvää kokemusta ja kontakteja harjoittelusta
- Ei merkittävää hyötyä
- Muu, mikä?

9. Oliko sinulle mielestäsi hyötyä Saimaan AMK:n kansainvälisyydestä? (englanninkieliset opintojaksot, ulkomaan työharjoittelut tai ulkomaan vaihdot)**10. Mikä oli sinusta merkittävin tai unohtumaton oppimiskokemus Saimaan AMK:ssa?****11. Vaikuttiko opinnäytetyösi valmistumisen jälkeiseen työllistymiseen?**

- Kyllä, miten?
- Ei
- En osaa sanoa

12. Mikä on opetuksen taso Saimaan AMK:ssa mielestäsi?

- Erinomainen
- Hyvä
- Tyydyttävä
- Heikko
- En osaa sanoa

13. Miten mielestäsi restonomikoulutuksen opetusta voisi kehittää Saimaan AMK:ssa?**Työllisyystilanne****14. Kuinka kauan työllistymisesi kesti valmistumisen jälkeen?**

- 1-3 kuukautta
- 4-6 kuukautta
- 7-12 kuukautta
- Yli vuoden
- En ole ollut töissä valmistumisen jälkeen
- Olin kokopäivätyössä valmistumishetkellä
- Muu, mikä?

15. Työtilanteesi tällä hetkellä

- Vakituinen kokopäivätyö
- Määräaikainen kokopäivätyö
- Osa-aikainen
- Opiskelija
- Työtön
- Muu, mikä?

16. Mikä on toimiala, jossa työskentelet tällä hetkellä?

17. Minkälaisissa työtehtävissä työskentelet tällä hetkellä?

- Suorittavissa tehtävissä (rivityöntekijä)
 Esimies
 Asiantuntija
 Yrittäjä
 Muu, mikä?

18. Missä kaupungissa työskentelet tällä hetkellä?

19. Mitä mieltä olet hotelli- ja ravintola-alan palkkauksesta ja mikä on nykyinen palkkasi kuukaudessa?

20. Vastasiko heti valmistumisen jälkeinen työpaikkasi restonomitutkintoasi?

- Kyllä, mikä oli työtehtäväsi?
 Ei, mikä oli työtehtäväsi?

Uratoiveet**21. Mitkä ovat tulevaisuutesi urasuunnitelmat?**

- Nykyisessä työpaikassa työskentely
- Alan vaihto, mikä ala?
- Lisäopinnot, mitkä?
- Vaativampiin työtehtäviin hakeutuminen
- Muu, mikä?

22. Miten olet kehittänyt itseäsi koulutuksen suhteen restonomiopintojen jälkeen? (esimerkiksi jatkokoulutus?)**22. Miten olet kehittänyt itseäsi koulutuksen suhteen restonomiopintojen jälkeen? (esimerkiksi jatkokoulutus?)****23. Oletko saanut lisäkoulutusta vastaaman työnkuvasi haasteisiin työnantajasi puolelta?**

- Kyllä, minkälaista lisäkoulutusta?
- En

24. Vastaako nykyinen työsi uratoiveitasi?

Kyllä, miten? Ei, miksi?

- Kyllä, miten?
- Ei, miksi?