



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Työnhakijoiden näkemyksiä ravintola-alan vetovoimatekijöistä ja koulutustarpeista

Piia Holappa, työmarkkina-asiantuntija, Tiedolla kohtaantoa (ESR)
Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

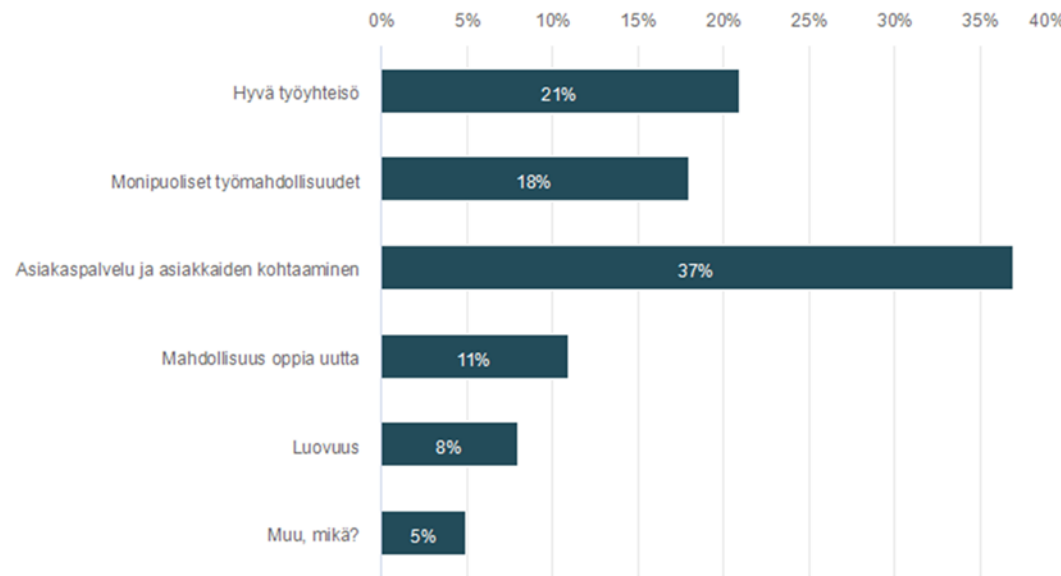
Piia Holappa
19.9.2022

Kysely ravintola-alan työnhakijoille keväällä 2022

- Tavoitteena selvittää työnhakijoiden näkemyksiä alalla **työskentelystä, täydenniskoulutuksen** tarpeista sekä mahdollisista **alanvaihtoaikaisista**
- Vastauspyyntö lähetettiin ravintola-alan ammattiryhmien työnhakijoille, joilla asiakkuus Pohjois-Pohjanmaan TE-toimistossa (työttömät, työssä olevat ja muussa tilanteessa olevat)
- Kysely avoinna 7.4.-28.4.2022
- Vastaajia yhteensä **90**, joista vastaushetkellä
 - **48** ravintola-alalla työssä olevia (16 kokoaikaisia ja 32 osa-aikaisia)
 - **10** muulla alalla työssä olevia
 - **21** työttömänä tai lomautettuna
 - **11** muussa tilanteessa olevia

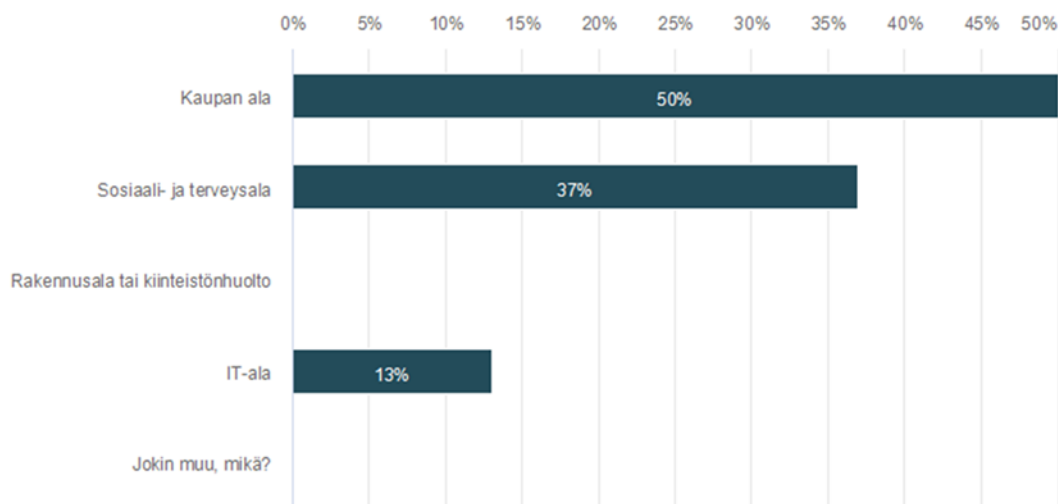


“Mitkä ovat mielestäsi ravintola-alan parhaita puolia?”



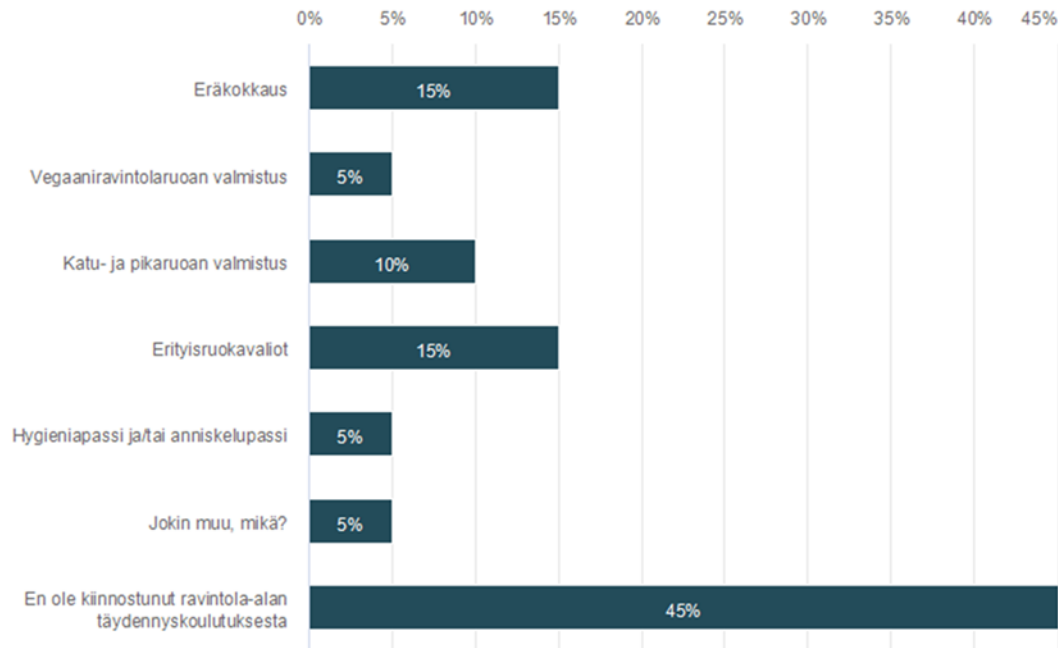
- Tärkeimmäksi vastaajien joukossa koettiin
 - **asiakaspalvelu ja asiakkaiden kohtaaminen,**
 - **hyvä työyhteisö sekä**
 - **monipuoliset työmahdollisuudet.**

Työttömien työnhakijoiden näkemyksiä: *alanvaihtoaikheet*



- **57 %** työttömänä/lomautettuna olevista vastaajista *ei* ollut vaihtamassa alaa
- **43 %** oli joko pohtinut alanvaihtoa tai vaihtanut jo alaa
- Alanvaihtoa harkinneista suurinta osaa kiinnosti kaupan ala tai sosiaali- ja terveysala

Työttömien työnhakijoiden näkemyksiä: *täydennyskoulutus*



- **55 %** oli kiinnostunut täydennyskoulutuksesta.
- Eniten mielenkiintoa herättivät **eräkokkaukseen, erityisruokavaliioihin** sekä **katu- ja pikaruoan** valmistukseen liittyvä täydennyskoulutus.

Työttömien työnhakijoiden näkemyksiä: ”Mitä muuta haluaisit kertoa ravintola-alasta?”

Myönteistä:

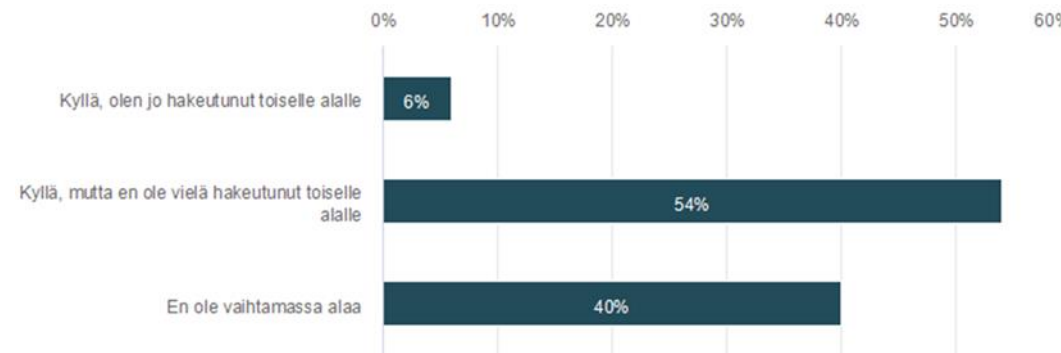
- *“Ravintola ala on mieleinen ja pidän asiakaspalvelusta.”*
- *“Se on luovaa, joskin kiireistä.”*
- *“Itsenäistä monipuolista työtä, hyvä ala.”*
- *“Mielenkiintoinen, haastava, mukava yhteisö!”*

Kriittistä:

- *“Hyvin vaikea saada töitä vaikka alalla on työvoimapulaa. Johtunee iästä.”*
- *“Huono palkkaus ja tulevaisuudessa näkymät. Korona karsinut töitä rajusti.”*
- *“Alipalkattu ja raskas ala.”*



Ravintola-alalla työssä olevien työnhakijoiden näkemyksiä: *alanvaihtoaikeet*



60 % oli pohtinut alanvaihtoa tai hakeutunut jo toiselle alalle.

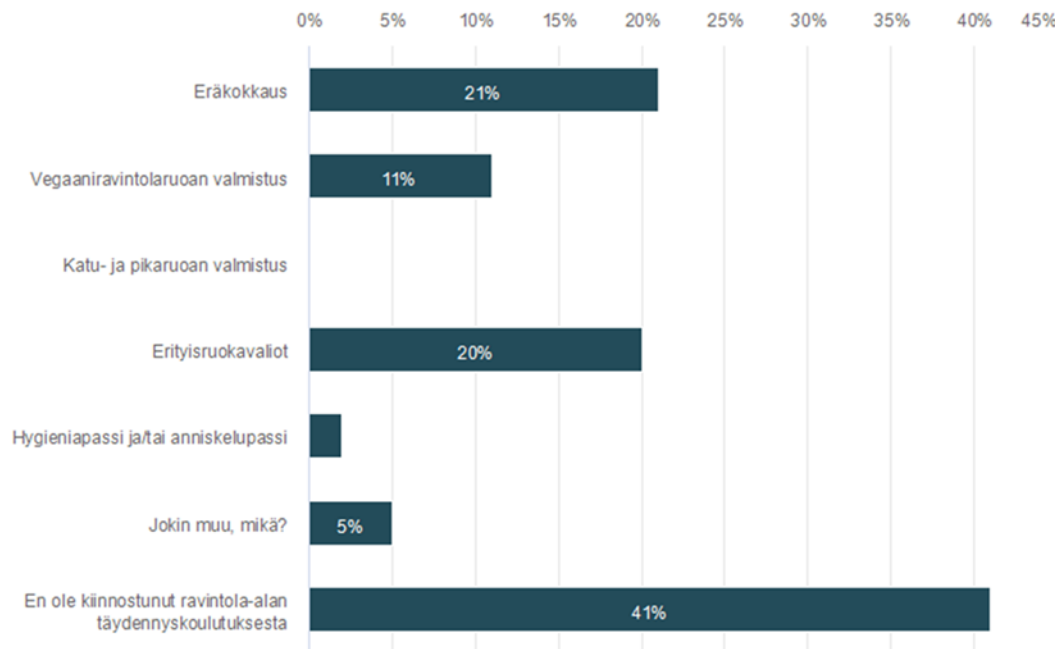
40 % ei ollut vaihtamassa alaa.

Alanvaihtoa pohtivia kiinnostivat eniten kaupan ala sekä sosiaali- ja terveysala.

Syitä alanvaihtoon:

- *”En koe ravintola-alaa omaksi ammatikseni saatika että lopun elämää sitä haluisin tehdä.”*
- *”Palkka ja vastuu ei kohtaa ravintola-alalla.”*

Ravintola-alalla työssä olevien työnhakijoiden näkemyksiä: täydennyskoulutus



- Työssä olevia työnhakijoita kiinnostivat eniten **eräkokkaukseen, erityisruokavaliioihin ja vegaaniravintolaruoan valmistukseen** liittyvät täydennyskoulutukset.
- Avoimissa vastauksissa mainittiin **ikäntyneiden ravitsemukseen** liittyvät asiat, **hävikin vähentäminen** sekä tilaus- ja muiden **järjestelmien** käyttöön liittyvä koulutus.
- **41 %** ei ollut kiinnostunut täydennyskoulutuksesta.

Ravintola-alalla työssä olevien näkemyksiä: ”Mitä muuta haluaisit kertoa ravintola-alasta?”

Kriittisiä näkemyksiä:

- *“Fyysisesti raskas ala, ainakin kokin työ”*
- *”Vaikea saada kokopäivätyötä”*
- *”Harmittaa kun pitkän kokemuksen ja monipuolisen koulutuksen omaava työntekijä ei enää kelpaa toistaiseksi voimassa oleviin työsuhteisiin yli viisikymppisenä.”*
- *”Työn pitäisi myös elättää, joten työajan soisi olevan vähintään 7,5h.”*
- *”Erittäin heikko palkkataso työn kuormittavuuden nähden.”*



Ravintola-alalla työssä olevien työnhakijoiden näkemyksiä: *”Mitä muuta haluaisit kertoa ravintola-alasta?”*

Myönteisiä ja neutraaleja näkemyksiä:

- *”Hyvä yhteishenki, halu kehittyä ja halu kehittää alaa ovat isossa roolissa.”*
- *”Tykkään itse ravintola-alalla työskentelystä mutta palkkaus, työn raskaus ja vaativuus suhteutettuna ei houkuttele nuoria alalle.”*
- *”Rankka ala, kun on hyvä työyhteisö niin erittäin monipuolinen ja antoisa ala. Tällä hetkellä vain huutava pula ammattitaitoisista tekijöistä.”*
- *”Mielestäni nuoria pitäisi innostaa alalle, ja tarjota työ- sekä harjoittelumahdollisuuksia. Ala kehittyy koko ajan, ja on mielenkiintoinen ja monipuolinen, myös erittäin kansainvälinen.”*

Muulla alalla työskentelevien näkemyksiä

- Suurin osa (67 %) ei ollut kiinnostunut ravintola-alan täydennyskoulutuksesta
- **40 %** oli hakeutunut jo toiselle alalle, **30 %** pohti alanvaihtoa
- Alanvaihtajien suosiossa sosiaali- ja terveysala

Syitä alanvaihtoon:

- *“Ravintola/keittiötyö on erittäin raskasta ja paineet kovat.”*
- *“Palkka oli isompi lastenhoitajan tehtävissä.”*
- *“Raadollinen työ ajoi muihin hommiin.”*

Muulla alalla työskentelevien näkemyksiä: ”Mitä muuta haluaisit kertoa ravintola-alasta?”

- *“Ei varma työpaikka.”*
- *“Ravintola- ja puhtausala on palkkakuopassa ja pätkätyöt ei innosta”*
- *“Nykyaikana ei ole kokoaikaisia ravintola-alan työpaikkoja avoinna, minkä vuoksi alan kiinnostus hiipuu ainakin omalla kohdalla.”*



Muussa tilanteessa olevien työnhakijoiden näkemyksiä

- **Noin puolet** oli jo vaihtanut tai vaihtamassa alaa
- Alanvaihtajia kiinnostivat: sosiaali- ja terveysala, kaupan ala, taloushallinto, liiketalous
- Täydennyskoulutuksen vaihtoehtoista kiinnosti eniten **vegaaniravintolaruoan** valmistus.

Syitä alanvaihtoon:

- *”Ravintola-alan huonot näkymät, henkilöstön heikko sitoutuminen alalle ... osittain huonot työajat, alan huono arvostus”*
- *”Ravintola-alan huono palkka ja työn yksitoikkoisuus”*

Muussa tilanteessa olevien työnhakijoiden näkemyksiä: ”Mitä muuta haluaisit kertoa ravintola-alasta?”

- *”Kutsumusammatti; ”rakkaudesta lajiin”.”*
- *”Nostetaan rimaa korkeammalle, eli vaaditaan koulutuksessa enemmän, että saadaan ammattitaitoista väkeä alalle. Tarvitaan oma-aloitteisuutta ja luovuutta sekä huimasti enemmän matemaattisia taitoja tulee kehittää/opettaa”*
- *”Palkat ja tauot kuntoon, osa-aikaiset sopimukset pois”*
- *“Jos löytää työpaikan loistavalla työporukalla ja ilmapiirillä niin ihan parasta hommaa ja mahdollisuudet kouluttautua ja suuntautua lisää laajat.”*

Yhteenvetoa

Yhteenvetoa: koulutustoiveet

Alan pitovoimaa vahvistaa osaamisen kehittäminen ja vaihtelevat työtehtävät. Lähes puolet vastanneista työnhakijoista oli kiinnostunut täydennyskoulutuksesta, kuten:

- Eräkokkaus
- Erityisruokavaliot ja vegaaniruoka
- Katu- ja pikaruoan valmistus
- Ikääntyneiden ravitseminen
- Hävikin vähentäminen
- Tilaus- ja muiden järjestelmien käyttö



Yhteenvetoa: **Mistä ravintola-alan työpaikkojen veto- ja pitovoima rakentuu?**

Ravintola-alan työnhakijoiden mukaan näistä:

- Toimiva ja kannustava työyhteisö
- Reilut työsuhteet
- Kohtuullinen työkuorma ja riittävä palautuminen
- Työn määrää ja vaativuutta sekä osaamista vastaava palkka
- Asiakaspalvelu ja asiakkaiden kohtaaminen
- Monipuoliset työmahdollisuudet
- Uuden oppiminen, ammatillisen kehittymisen ja uralla etenemisen mahdollisuudet

