

JHL

**AMMATILLISTA OSAAMISTA JÄSENTEN
NÄKÖKULMASTA
MITÄ AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT
TARVITSEVAT?**

JHL

Virpi Matikainen

MITÄ AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT TARVITSEVAT KOULUTUKSEEN?

- Tarve jatkuvalle koulutukselle on
 - teknologia, roboiikka,
 - ravitsemussuositukset,
 - puhtausstandardit, energiasäästöt,
 - kestäväkehityksen tavoitteet (hävikkiruoka), hygienian määräykset ja niiden seuranta sekä uudet ohjelmat ja laitteet.
- Työ kehittyy valtavaa vauhtia eteen päin. Tästä syystä täytyy olla tietoinen ammattialansa tarpeista ja siihen tarvitaan suunnitelmallista koulutusta työelämässä.

MITÄ AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT TARVITSEVAT REKRYTOINTIIN ?



- Monikulttuuriset työnhakijat tarvitsevat työn hakuun apuja.
- Työhakemukset ovat haasteellisia, jos suomen kielen kirjoittamisen osaaminen ei ole vielä varmalla pohjalla. Suomessa on useinmiten työpaikan työkieli suomi.
- Rekryä tehdään harvoin lyhyille tarpeelle, jopa 2- 4 viikon sijaisuuksiin ei haeta toista työntekijää sijaistamaan poissa oloja.
- Sisäiset rekryillä pääsee vaihtaa työnantajan sisäisesti työpistettä. Jo työnantajalla työskentelevät voivat hakea tätä työpaikkaa.
- Ulkoiseen rekryyn on kaikilla mahdollista hakea työpaikkaa. Eli myös työnantajan ulkopuoliset työnhakijat voivat hakea työpaikkaa.
- Rekryyn pitää panostaa ja tuoda työnantajan positiivinen kuva sekä miten työnantaja esimerkiksi tulee työssäjaksamista -> liikuntasasetelit/kortit
- Sosiaaliseen mediaan hakuvideo, jossa työntekijät kertoo videossa. Hae meille töihin, täällä eitä odottaa mukava työyhteisö ja pääset työskentelemään.....

MITÄ AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT TARVITSEVAT JOHTAMISEEN

- Johtajille tarvitaan henkilöstö johtamiseen koulutusta.
- Hyvä johtaja valmentaa ja tukee työntekijöitään sekä arvostaa ja kunnioittaa.
- Johtajille usein miten valutetaan epämääräisiä tehtäviä, joita on vaikea hoitaa tai siihen ei riitä aika.
- Työn priorisointi ja selkeät työtehtävät.
- Hyvä viestintä ja sosiaaliset taidot
- Ratkaisu keskeinen ja kehittävä työote
- Huomioin työntekijät tasa- vertaisesti

MITÄ AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT TARVITSEVAT KESTÄVYYTEEN?

- Ravitsemisala: Kestävä ruokatuotannossa ->
 - Edistää paikallisesti tuotettuja raaka-aineita ja ottaa kausiluonteiset raaka-aineet huomioon
 - Luomuruoka, jotka ovat sertifioituja (ekologisuus)
 - Ruoka hävikin hallinta ja sen vähentäminen
 - Energiatehokkaita ruoanlaitto ja säilytysmenetelmät
 - Eläin kunnantuotteet, jotka on tuotettu eettisesti ja kestävästi ja edistää kasviperäisiä vaihtoehtoja
- Puhtausala: Kestävät valinnat
 - Ympäristöystävälliset ja biohajoavat puhdistusaineet
 - Vähentää haitallisten kemikaalien käyttöä
 - Veden käytön vähentäminen
 - Energiatehokkaat laitteet
 - Jätteen lajittelu-> kierrätys

MITÄ OSAAMISTA JA KOULUTUSTA AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT TARVITSEVAT TÄLLÄ HETKELLÄ TYÖPAIKALLAAN?



Kysymys esitetty ammattialafoorumissa, jossa ammattialan edustavat jäsenet ovat saaneet vastata, mitä osaamista ja koulutusta työnantaja vaatii.

- Kriteereistä on höllennetty työntekijäpulasta johtuen. Ulkomaalaisten rekrytoinnit puhtausalalla ovat lisääntyneet myös pohjoisessa. Tätä ei virallisesti tunnusteta, mutta hygieniassa ja aseptiikassa on todellisia haasteita. Suomen kielen taito ei riitä käsitteisiin, eikä niiden sisällön soveltamiseen käytännössä.
- Meillä pääsääntöisesti palkataan koulutettuja. Meillä käytetty oppisopimusta aika paljon, näin saatu koulutettua meille osaavaa henkilökuntaa ja työntekijä saanut tutkinnon. Toki lyhyissä tuuraustarpeissa on meilläkin ollut kouluttamattomia
- Vaatimuksena koulutus tai kouluttautuminen oppisopimuksella. Lisäkoulutusta jos tarve itse oli juuri koulujen ja päiväkotien puhtauspalvelut oppisopimuskoulutuksessa 5 iltaa ja kesti muutaman kuukauden mutta hyvä koulutus.

MITÄ OSAAMISTA JA KOULUTUSTA AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT TARVITSEVAT TÄLLÄ HETKELLÄ TYÖPAIKALLAAN?

- Meidän pisteessämme on ollut yksi palvelutyöntekijä keittiöllä määräaikaisena, jolla ei ole minkäänlaista keittiö- tai puhtauspuolen koulutusta. Lisäksi on joukko filippiiniläisiä vuokrafirman kautta ja heitä on opetettu työn ohessa. Ongelmaa on kielitaidon kanssa. Meidän pisteessämme yksi filippiiniläinen ollut siivouspuolella ja kotimaassaan tehnyt ihan muuta työtä. Vuoden loppuun vuokrafirman palkkalistoilla ja sen jälkeen pitäisi työllistyä tälle työnantajalle.
- Vakituksilla koulutusvaatimukset ruokapalveluissa työehtosopimuksen mukaan. Määräaikaisia on myös ilman koulutusta. Hyvää suomen kielen taitoa pääosin vaaditaan. Puhtauspuolella tutkinto vaatimus vakituksessa työsuhteessa. Määräaikaisilla ei ja näkyy myös laadussa.
- Työvoimapula jälleen paha, joten siivouspuolelle ei vaadita koulutusta mutta hygieniapassi on iso plussa, sillä lähes joka työssä keittiöpuoli myös päivän mittaan tulee jossain muodossa. Halukkaille oppisopimuskoulutusta, yhtä lailla vanhoille kuin uusille työntekijöille. Tällä hetkellä työvoimapula rasittaa, rajusti.

MITÄ OSAAMISTA JA KOULUTUSTA AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT TARVITSEVAT TÄLLÄ HETKELLÄ TYÖPAIKALLAAN?

- Hakijoiden joukossa on niitä, joilla ei ole edes alan koulutusta. Jos on työkokemusta niin sekin riittää. Koulutukseen kyllä pääsee, jos vain halukkuutta riittää. Täällä eläköityy hurjaa tahtia porukkaa, täytyy toivoa, että uusia tulijoita riittää.
- Vaatimukset riippuvat työtehtävästä, esimerkiksi: Kokin tai suurtalouskokin perus- tai ammattitutkinto. Puhtaus- tai ateriapalvelualan perus- tai ammattitutkinto tai muu soveltuva koulutus. Lisäksi hygieniapassi sen vaatimissa tehtävissä.
- Meillä ei vaadita koulutusta, ainakaan siivouspuolella. Kunhan moppi jotenkin kädessä pysyy. Toki meillä on laitoshuoltajan ammattitutkinto joillain, mutta ei se palkkaan vaikuta, eikä kovin paljon edes markkinoida koulutuksia. Oppisopimuksella jokunen on voinut ammattitaitoaan kartuttaa. Keittiöpuolen asioista en tiedä, joskus siivouksesta on siirretty töihin sinne sijaisena jos akuutti tarve, silloinkin toki vain tiskiін yms. Tietääkseni kaikilla keittiössä työskentelevillä on sen alan koulutus.

MITÄ OSAAMISTA JA KOULUTUSTA AMMATISSA TYÖSKENTELEVÄT TARVITSEVAT TÄLLÄ HETKELLÄ TYÖPAIKALLAAN?

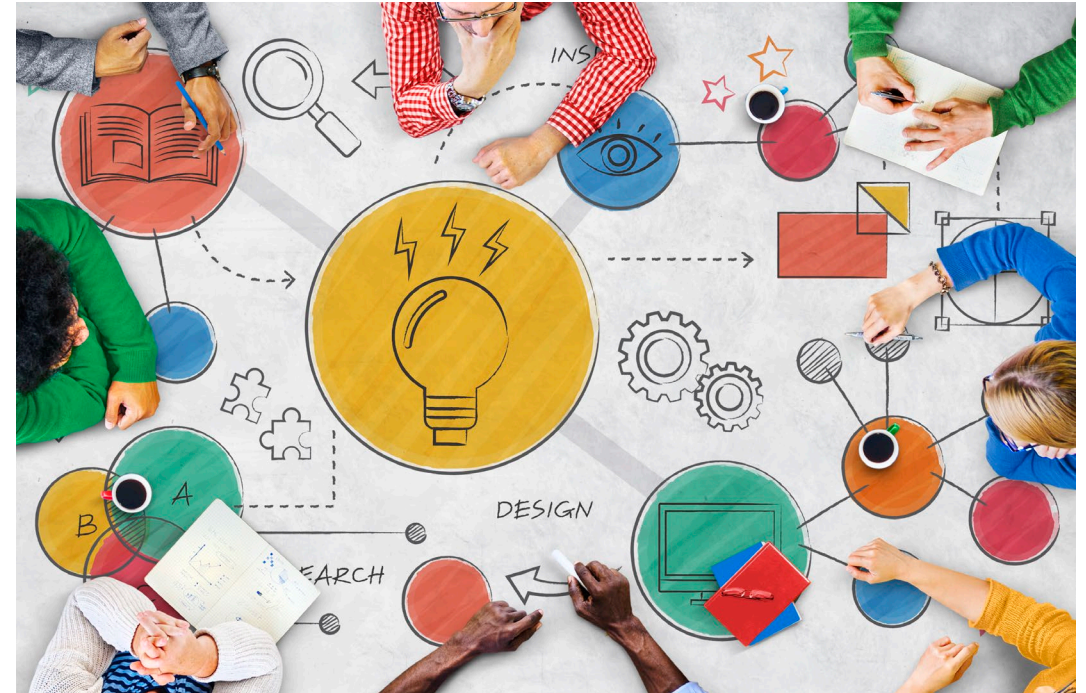


- Toimipisteissä tehtävissä toimivat niihin toimipisteisiin koulutetut työntekijät. Kokkina toimivat kokit, dieetikokkeina työskentelevät vain dieetikokit tai työkokemuksen myötä oppineet dieettitaitoiset kokit. Ravitsemistyöntekijöiden tehtävissä toimivat salaattitaitoiset työntekijät. Tehtäviin kuuluu mm. eri erikoisruokavalioiden tuntemus, huomioiden ruokien rakenteet, päiväkot-, koulu-, vanhus- ja sairaalaruokavalioissa.
- Jos tarvitaan lisätyövoimaa, nämä henkilöt menevät yleensä astiahuollon- tai puhtaanapitotehtäviin. Jos jossain toimipisteessä työskennellään yksin, ja työntekijä sairastuu, niin isommasta toimipisteestä menee sinne, siihen pisteeseen opetettu työntekijä ja tuuraaja tulee hänen tilalleen astiahuoltoon isompaan toimipisteeseen, jossa on mahdollista opastaa ja neuvoa työtehtävät sijaiselle.
- Meillä on koulutettu työntekijöiden osaamista lisää mm. oppisopimuskoulutuksella, uusia dieetikokkeja, kokkeja ja ravitsemistyöntekijöitä. Kouluista on ollut myös työharjoittelussa oppilaita ja esim. kesällä, ammattiin valmistuvia kesätoissa.
- Työpaikkamme toimipisteissä, on suurimmilta osin ravitsemisalan- tai kokkikoulun käyneet ja ammattitutkinnon suorittaneet työntekijät. Useimmat dieetikokit ovat suorittaneet dieetikokin erikoisammattitutkinnon.

YHTEENVETONA

Työnantajan ammatillisuuden on viisi tärkeää merkitystä:

1. Työtilanteen mukaan toimiminen ja tiedon jakaminen
2. Kriteerien höllentäminen työntekijäpulan vuoksi
3. Ulkomaalaisten rekrytointien lisääntyminen
4. Koulutettujen työntekijöiden palkkaaminen
5. Kielitaidon haasteet ja tarve opettaa työn ohessa



KIITOS

- **Virpi Matikainen**
- **virpi.matikainen@jhl.fi**

