MATKAILU- JA RAVINTOLA-ALA TUTUKSI

Tämä tietopaketti toimii taustamateriaalina etenkin opinto-ohjaajille ja kotitalousopettajille matkailu- ja ravintola-alasta pidettäviin oppitunteihin. Tietopaketti tarjoaa lisätietoa matkailu- ja ravintola-alasta harjoitusten tueksi.

Tietopaketti ja harjoitukset on tehty Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRan ja Nuorten Akatemian yhteistyönä.

TOIMIALA

Matkailu- ja ravintola-alalla on suuri merkitys Suomen kansantaloudelle

Vuonna 2024 matkailualan kokonaiskysyntä oli arviolta 16,7 miljardia euroa. Matkailuviennin arvo oli 5,5 miljardia euroa, mikä on noin 14 % Suomen palveluviennistä. Toimiala tuo vuosittain valtiolle paljon verotuloja: vuonna 2023 majoitus- ja ravitsemisalan verojalanjälki oli noin 2,8 miljardia euroa. Matkailu on ainoa vientiala, joka maksaa arvonlisäveron Suomeen.

5 % suomalaisista työskentelee matkailu- ja ravintola-alalla

Toimialalla on noin 150 000 työpaikkaa ja 51 000 toimipaikkaa. Tämä on reilu 5 % kaikista Suomen työllisistä. Toimiala työllistää paljon nuoria: monille nuorille kahvilat ja pikaruokaravintolat ovat ponnahduslauta työelämään. Työntekijöistä noin 30 % on alle 26-vuotiaita. Ravitsemisalan yrityksistä 95 % työllistää alle 10 henkeä.

Toimialan työpaikkoja on tarjolla isoilla ja pienillä paikkakunnilla ympäri Suomea. Työpaikkoja tarjoavat niin pienet paikalliset toimijat kuin suuret kansainväliset ketjut. Työtehtävästä ja yrityksestä riippuen työ voi olla vain arkisin tehtävää päivätyötä tai työt voivat painottua viikonloppu-, ilta- ja/tai yötyöhön.

Alalla noudatetaan Matkailu- ja Ravintolapalveluiden (MaRa) ja Palvelualojen ammattiliiton (PAM) solmimia työehtosopimuksia.

"Parasta töissä ovat monipuolinen työ, asiakkaat, työkaverit ja hyvä yhteishenki."

Ensi askel alasta innostuneella oppijalle on usein TET-harjoittelu. TET-harjoittelupaikkoja kannattaa kysyä suoraan paikallisista yrityksistä. Lisäksi harjoittelupaikkoja löytyy esimerkiksi tet.fi -sivustolta.

ILMIÖT

Luovuus, digitalisaatio ja ympäristövastuullisuus ovat olennainen osa matkailu- ja ravintola-alaa.

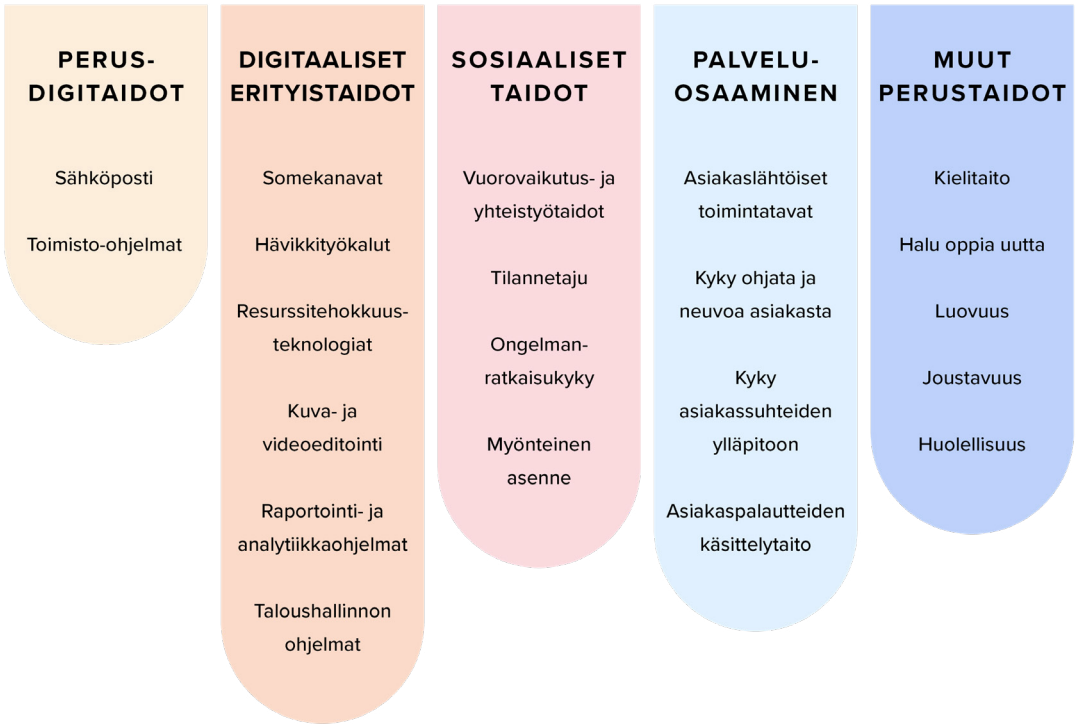
Luovuus on keskeistä palveluiden ja elämysten tuottamisessa sekä asiakkaiden tarpeiden ratkaisemisessa. Luovuus näkyy esimerkiksi ruokalistojen ja menujen suunnittelussa, tilojen visuaalisissa ratkaisuissa sekä asiakaspalvelussa. Toimialan monipuolisuus kannustaa kokeiluihin ja itsensä kehittämiseen. Luovuus auttaa yrityksiä myös erottumaan kilpailijoista sekä luomaan merkityksellisiä asiakaskokemuksia.

Digitalisaatiota hyödynnetään asiakaskokemuksen, palveluiden ja resurssien kehittämisessä sekä toiminnan tehostamisessa. Digitaalisia työkaluja käytetään esimerkiksi työvuorosuunnittelussa, asiakaspalvelussa ja markkinoinnissa sekä ympäristövaikutusten seurannassa.

Ympäristövastuullisuus näkyy toimialalla energiansäästötoimenpiteiden lisäksi esimerkiksi ruokahävikin ja pakkausjätteen vähentämisenä ja vähähiilisinä raaka-ainehankintoina. Lisäksi yritykset kannustavat asiakkaita ympäristöystävällisiin toimintatapoihin esimerkiksi liikkumista ja ruokaa koskevissa valinnoissa.

"Luovuus ja mahdollisuus oppia uutta pitävät virkeänä."

TAIDOT



KOULUTUSPOLUT

Alalle on useita erilaisia koulutuspolkuja. Alan **ammatilliset perustutkinnot** ovat

- Ravintola- ja catering-alan perustutkinto
  - asiakaspalvelun osaamisala: tarjoilija
  - ruokapalvelun osaamisala: kokki
- Matkailualan perustutkinto
  - matkailun asiakaspalvelija.

Matkailu- ja ravintola-alan ammatillisissa opinnoissa **oppisopimus** on suosittu koulutusto, koska käytännön työssä ammattitaito opitaan parhaiten.

Toisen asteen **kaksoistutkinnossa** yhdistyvät ammatillisten opintojen ja lukio-opintojen hyvät puolet – opiskelija saa sekä ammatin että yo-tutkinnon.

Ammattitutkintoja ovat ravintolan asiakaspalvelun, matkailupalvelujen, ruokapalvelujen, opastuspalvelujen ja lähiesimiestyön ammattitutkinnot.

Erikoisammattitutkintoja ovat erityisruokavaliopalvelujen ja majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinnot.

Toimialan **korkeakouluopintoja** tarjoavat ammattikorkeakoulut (restonomi ja restonomi YAMK) ja tiedeyliopistot (esim. kauppa-, elintarvike- ja ravitsemustieteet sekä matkailututkimus).

Lähde: Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry