

HANKE		Ravintola- ja palvelualojen haasteet S22109		
HANKEAIKA		15.5.2020 - 30.9.2021		
BUDJETTI, toteutuma ja omarahoitusosuus (koko hanke)				
Rahoitus	Myöntö €	Toteutuma €	Toteutuma %	
1. Palkkakustannukset	47 649	47 616,88	99,93	
2. Ostopalvelut	12 000	10 963,01	91,36	
3. Muut kustannukset	3 001	3 155,84	105,16	
4. Flat rate	8 101	8 094,88		
Yhteensä	70 751	69 830,61		
5. Tulot				
Nettokustannukset yhteensä	70 751	69 830,61	98,70	
Omarahoitusosuus	14 150	13 966,12		

TOIMINNALLISET TULOKSET

Hankkeessa järjestettiin tavoitteiden mukaisesti lyhytkestoisia koulutuksia, jotka kohdistuivat hotelli-, ravintola-, pitopalvelu-, majoituspalvelu- ja kahvila-konditoria-aloille sekä lisäksi sesonkiloontoisille aloille, maahanmuuttajille ja alan yrittäjille. Näille kaikille kohderyhmille tarjottiin koulutuksia, ja kaikkiin koulutuksiin saatiin opiskelijaryhmiä. Tärkeimmäksi asiaksi nousi sesonkityöläisten korttikoulutusten ja hygieniakoulutusten järjestäminen. Koulutusten ansiosta työllistyi noin 10 henkilöä, osa kesätöihin ja osa pitemmäksi aikaa alueen yrityksiin, mm. Valiolle, hoivakoteihin ja puualan yrityksiin. Yrityksille suunnatut ruokalistasuunnittelun koulutukset koettiin myös hyvinä ja tarpeellisina, koulutuksiin osallistui neljä yritystä ja heidän henkilöstöään.

Tuorevilliyrtit ja yrttituotteet ravintolan raaka-aineina -koulutukset olivat suosittuja, osallistujia oli kaikkiaan noin 30, myös leivonta- ja konditoriatuotteiden valmistuskurssit olivat erittäin suosittuja. Ammattikeittiöiden pyynnöstä järjestettiin myös Sairaalaruokavaliot ja kotiuttamiseen liittyvä ravitsemushoito -koulutus, johon osallistui 11 henkilöä.

Hankkeen osallistujatavoitteena oli 70 henkilöä, joista 38 naisia. Tavoitteet ylittyivät reilusti, sillä hankkeeseen osallistui yhteensä 186 henkilöä, joista 161 naisia. Lyhyemmän aikavälin tuloksena koulutettavien henkilöiden innostus on lisääntynyt ja vireystila parantunut, mikä näkyy juuri koulutushalukkuuden lisääntymisenä. Osallistujat kyselivät lisäkursseja ja niiden mahdollisia järjestämisaikoja.

JATKOTOIMENPITEET / MITÄ HANKKEESTA JÄÄ ELÄMÄÄN

Hankkeen aikana **JEDUn** yritysysteistyö hankkeen kohdealoilla lisääntyi. Saimme opiskelijoita yrityksistä myös tutkintoon johtavaan koulutukseen catering- ja esimiesaloille. Käytäntö osoitti näilläkin aloilla, että opiskelijat on helpompi sitouttaa lyhyempikestoisiin koulutuksiin kuin pitkään tutkintoon johtavaan koulutukseen. Tähän tarpeeseen JEDUssa tehtiin lyhyitä paikallisesti tarjottavia tutkinnon osia, joita voidaan markkinoida hankkeen päättymisen jälkeen yrityksille ja julkisen sektorin työpaikoille.

Yrityksille syntyi myös uusia tuttavuuksia ja kontakteja, mikä auttaa heitä luomaan uudenlaista yhteistyötä hankkeen päättymisen jälkeen. Ravintoloiden ja ammattikeittiöiden osaaminen kehittyi ammattitaitoisten kouluttajien avulla, samoin sesonki- ja kausityöläisten osaaminen lisääntyi ja monipuolistui.

Tuorevilliyrtit ja yrttituotteet ravintolan raaka-aineina -koulutuksia pyydettiin lisää seuraaville keväille. Leivonta ja konditoriatuotteiden valmistuskursseilla onnistuttiin niin hyvin, että osa osallistujista jatkaa aloittamalla tammikuussa 2022 JEDUssa suunnitellun Kahvileipätuotteiden valmistus -tutkinnon osan opiskelun.