



## Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen

### Uusien ruoka- ja juomatuotteiden sekä palvelukonseptien kehittäminen ravintola-alalle

#### TAVOITE JA SISÄLTÖ

Koulutuksen tavoitteena on antaa valmiudet uusien ruoka- ja juomatuotteiden sekä palvelukonseptien kehittämiseen ravintola-alalla. Koulutuksessa keskitytään osallistujan oman tuotekehitysidean jalostamiseen, kokeiluun ja markkinointiin. Uusien tuotteiden ja palveluiden tavoitteena on palvella ravintola-alaa ja sen työntekijöitä uudenaikaisessa markkinatilanteessa. Koulutuksen aikana suoritetaan

- Ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen (20 osp) tutkinnon osa
- Oma tuotekehitystä tukeva ammatillinen tutkinnon osa perus- tai ammattitutkinnosta

**Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen** tutkinnon osassa kehitetään uusiin tarpeisiin sopivia ruoka- ja juomatuotteita sekä palveluja. Tuotekehityksen aikana hankitaan tietoa, selvitetään asiakasryhmien tarpeita ja huomioidaan eri vuodenaikoihin sopivat tuotteet sekä kestävä kehityksen näkökulmat. Lisäksi tuote tai palvelu hinnoitellaan ja sille luodaan markkinointimateriaali. Tuotteistamisessa ja markkinoinnissa käytetään apuna sosiaalista mediaa ja asiakaspalautteita.

Omia tuotteita on mahdollisuus kokeilla oppilaitoksessa koulutuksen aikana ja näin arvioida tuotteen toimivuutta käytännössä (esim. reseptiikka annokseksi, raaka-aineiden toimivuus, tuotteen visuaalisuus, säilyvyys, kuljetettavuus). Oppilaitos voi myös myydä tuotteita myymälässään tai tarjota niitä oppilaitoksen henkilöstö-/opetusravintolassa, mikä mahdollistaa asiakaspalautteen keräämisen tuotteesta.

**Omaa tuotekehitystä tukeva ammatillinen tutkinnon osa** liittyy aihealueeseen, jonka osallistuja valitsee tuotekehityksensä kohteeksi. Aiheita voivat olla esimerkiksi kasvisruokien tai kylmänä tarjottavien ruokien valmistus, kahvilapalveluiden kehittäminen, tilaustarjoilussa toiminen, kaupan palvelutiskillä toiminen tai erityisruokavaliotietous. Osallistuja ja ammatillinen opettaja valitsevat tuotekehitykseen soveltuvan tutkinnon osan yhdessä opintoja suunniteltaessa. Osa voi olla myös muusta tutkinnosta, esim. elintarvike- tai logistiikka-alalta.



## KOULUTUSESITE

Ravitsemispalveluiden  
tuotteistaminen

### TOTEUTUS

Koulutus toteutetaan valmentavalla otteella, jossa ammatillinen opettaja kannustaa, tukee ja sparraa osallistujan tuotekehitysprosessia. Jokaiselle osallistujalle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), joka määrittelee opiskelun sisällön ja keston. Henkilökohtaisen ohjauksen lisäksi koulutukseen kuuluu teoriakoulutusta oppilaitoksessa ja/tai verkossa. Osallistujille on myös mahdollista järjestää työpajatyöskentelyä ja/tai keskustelufoorumi tuotekehitystyön tueksi. Osaaminen osoitetaan näytöillä.

Koulutuksen voi suorittaa sekä oppisopimuksella, koulutussopimuksella että oppilaitosmuotoisesti opiskellen. Myös yrittäjän oppisopimus on mahdollinen. Suoritustapa sovitaan jokaisen osallistujan kanssa hakeutusvaiheessa.

### AIKA

Koulutus toteutetaan ajalla helmikuu – toukokuu 2021. Aloituspäivä on **2.2.2021 klo 9-15** Hiekkaharjun toimipisteessä. Koulutuksen kesto määritellään yksilöllisesti osallistujan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman perusteella ja on noin 2–6 kuukautta.

### KOHDERYHMÄ

Ravintola-alan työntekijät, yrittäjät ja asiantuntijat, joilla on aikaisempaa kokemusta alalta sekä motivaatiota tuotekehitystyöhön. Koulutukseen voi osallistua myös useampi henkilö samasta yrityksestä, jolloin tuotekehitystyöstä syntyy yhteinen, yrityskohtainen projekti. Myös lomautetut henkilöt voivat hakeutua koulutukseen huomioiden työvoimaviranomaisten ohjeet hakuhetkellä.

### PAIKKA

Koulutuspäivät ja työpajatyöskentely järjestetään Vantaan ammattiopisto Varian Hiekkaharjun toimipisteessä tai verkossa. Koulutukseen sisältyy työpaikalla oppimista osallistujan omalla työpaikalla tai koulutussopimustyöpaikalla.

### HINTA

Koulutus on maksuton, kun osallistuja suorittaa ammatillisen tutkinnon osan tai osia henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelmansa mukaisesti.

### HAKEUTUMINEN

Hakijan tulee täyttää sähköinen hakulomake 22.1.2021 mennessä Varian nettisivuilla <https://varia-plus.solenovo.fi/education/app/applicant/applicationwizard/new?education=1835035604&lang=fi>



## KOULUTUSESITE

Ravitsemispalveluiden  
tuotteistaminen

Hakeutumisen yhteydessä Varia kartoittaa koulutukseen hakeutuvan oppimisen edellytykset, mukaan lukien riittävä suomen kielen taito.

### LISÄTIEDOT

Työelämäkoordinaattori Mervi Niittumäki-Mäntylä  
[mervi.niittumaki@eduvantaa.fi](mailto:mervi.niittumaki@eduvantaa.fi)

Asiakkuusvastaava Anne Sivonen  
[anne.sivonen@vantaa.fi](mailto:anne.sivonen@vantaa.fi) / p. 0400 765 753