

Podcast-jakso: Vernerin Peltomaa

Heini: Tervetuloa kuuntelemaan Turun matkailuakatemiaa ”Minäkin olen matkailualalla” -podcastia, jossa käsittelemme urapolkuja, erilaisia työnkuvia ja koulutusmahdollisuuksia matkailualalla, ja keskustelemme matkailuteollisuuden ajankohtaisista ilmiöistä. Minä olen Heini Korvenkangas ja työskentelen matkailuliiketoiminnan lehtorina Satakunnan ammattikorkeakoulussa, joka on yksi Turun matkailuakatemiaa jäsenenorganisaatioista.

Tänään vieraanamme on Vernerin Peltomaa. Vernerin toimii Cluster Food & Beverage managerina Scandic Porissa ja Raumalla, ja valmistui SAMKista restonomiksi vuonna 2020.

Vernerin: Kiitos kutsusta, oikein mainiota olla täällä.

Heini: Tervetuloa ja kiva Vernerin taas nähdä.

Vernerin: Kuin myös.

Heini: Vernerin sulla on todella monipuolinen tausta. Restonomiksi valmistumisen jälkeen sä oot muun muassa opiskellut ammatilliseksi opettajaksi, opettanut matkailua, toisella asteella, ollut mukana erilaisissa hankkeissa, tuomaroinut ammatillisen toisen asteen Taitajat-kilpailun finaaleissa, ja parhaillaan opiskelet SAMKissa johtamista ja digitalisaatiota osana ylempää ammattikorkeakoulututkintoa.

Vernerin: Joo, kyllä vain.

Heini: Nyt jos sun pitäisi muutama tällainen merkityksellinen asia sun koulutustaustasta kertoa, niin mitä sieltä erityisesti nousisi esiin?

Vernerin: Merkityksellisiä asioita... No ensinnäkin voisi todeta, että tää mun koulutustausta, tai oikeastaan tää koulutuspolku, niin se ei ehkä juurikaan ole mitenkään tämmöinen tarkasti suunniteltu kokonaisuus pidemmän päälle. Ehkä se on enemmän... se on ehkä ollut semmoista tilanteiden ja fiiliksen viemää ja sen mukana menoa. Mutta jos joku merkityksellinen asia pitäisi mainita, niin ehkä se on nimenomaan ollut tää monipuolisuus, ne käytännön projektit ja erilaiset harjoittelujaksot. Ja etenkin, ehkä jos pitäisi nyt yks mainita, niin tärkein ja hienoin asia ollut nimenomaan nää työharjoittelujaksot ja etenkin tää mun työharjoittelujakso minkä suoritin Satakunnan ammattikorkeakoulussa, Barcelonassa, ja ehkä kaikkiin niihin jotenkin liittyy ihmiset ja se verkostoituminen, mistä tää matkailu varmasti on aika pidemmän päälle kiinni ja kyse.

Heini: Se on ihan totta. Matkailu on todella tämmöinen, niin kuin ihmislähtöinen ja ihmisläheinen ala. Kaikki tapahtuu siitä, että siellä on ihmiset tekemässä ihmisille näitä juttuja. Ja tietysti myös kansainvälisyys leimaa matkailua hyvin vahvasti. Toi olisi varmaan aika mielenkiintoista kuulla vähän enemmänkin vielä tuosta sun Barcelonan harjoittelusta. Mikä sai sut lähtemään ulkomaille tekemään tämmöistä KV-harjoittelua?

Veneri: No se varmaan liittyy vähän samaan kategoriaan, kun tää mun aiemmin mainitsemani koulutuspolku. Että ei mitenkään hirveästi enempää tarvinnut miettiä, kun pisti vaan hakemuksen, ja sen jälkeen alkoi vasta miettiä, että mitä sitä tuli tehtyä. Ja sitten se oli menoa sen jälkeen. Että suosittelen myös kaikille muillekin vähän tän tyyppisiä ratkaisuja, että ottaa härkää sarvista kiinni ja lähtee puskemaan niitä unelmia kohti.

Heini: Just näin. Monta kertaa ne hyvät jutut tapahtuu sillä, että lähtee rohkeasti mukaan, ja kyselee sitten ehkä vähän jälkikäteen vasta, että mikä on homman nimi.

Veneri: Sitä juuri.

Heini: Mitäs hei, sun tän hetkinen työnimike on siis Cluster Food and Beverage Manager. Mitä tämä pitää sisällään, ja miten sä oot päätenyt tällaiseen tehtävään?

Veneri: Eli... No lyhykäisyydessään mä oon vastuussa Scandic Porin ja Scandic Rauman ravintolatoiminnasta – mikä on siis tämä Food and Beverage Manager -titteli – ja siihen kuuluu ihan aamiaiset, lounaat, kokoukset ja iltaravintola, ja niiden operatiivisen toiminnan ylläpitäminen ja laadun varmistaminen.

Ja tähän on esihenkilörooli, eli siinä tulee myös se tiimi ottaa huomioon. Pitää tukea ja johtaa sitä tiimiä. Ja sitten totta kai itse se operatiivinen työ. Raportointi ja mitä kaikkea siihen mahtuukaan siihen väliin. Mutta päävastuu on sitten laadun ja totta kai tulostuullisuuden varmistamisessa siinä päivittäisessä toiminnassa yhdessä sen tiimin kanssa.

Miten mä oon sitten päätenyt tähän tehtävään? Siihen löytyy varmasti pidempikin versio, mutta mennään vähän tiiviimmässä paketissa. Mutta vuonna 2010–2011 aloitin urani Scandicilla harjoittelun merkeissä ja siitä jäin sitten kesätöihin tänne Scandicille. Ja sitä kesti sitten noin viitisen vuotta, ja lähdin sen jälkeen opiskelemaan sitten restonomiksi Satakunnan ammattikorkeakouluun. Valmistuin 2020. Suoritin myös siellä esihenkilöharjoittelun, itse asiassa Scandicissa.

Ja valmistumisen jälkeen lähdin vähän vieraisiin. Kävin katselemissa, mitä se toisen asteen ammatillisen opettajan työ pitää sisällään ja toimin myös sitten sesonkiravintoloissa ravintolapäällikkönä siinä sivussa ja opiskelin hiukan lisää, niin kuin mainitsit tuossa aiemmin. Ja nyt helmikuussa [2024] aloitin tässä nykyisessä roolissa, ja tuntui jotenkin niin luonnolliselta palata takaisin Scandicille. Että ehkä tää oli se, mitä siellä 2010–2011 vuodenvaihteessa odottikin jo, ja piti semmoisena pienenä haaveena. Että tänne päättyy – ja tässä sitä ollaan.

Heini: Niin, se on jotenkin jännä, kun sanoit, että ei ole mitään ehkä semmoista kauhean suunnitelmallista polkua, mut mä näen kyllä tossa ihan sellaisia selkeitä linkkejä, että miten yks asia on ehkä johtanut toiseen ja ainakin sitten liittyy aina siihen johonkin edelliseenkin juttuun. Mut onko sun uralla ollut jotain sellaisia

käännekohtia – jotain sellaista, mikä on ehkä vahvistanut sun halua pysyä alalla, tai ylipäättänsä, että olet hakeutunut alalle?

- Veneri: En mä ehkä lähtisi sanomaan, että on ollut mitään semmoisia suoranaisia käännekohtia. Kuitenkin tehnyt tätä niin pitkään ja ollut kuitenkin... tää ura on ollut semmoinen, että mä oon tehnyt tätä koko urani ajan, tää matkailu- ja ravintola-ala. Että ehkä tähän on jotenkin kasvanut enemmän kiinni, kuin on ollut mitään käännekohtia. Mutta totta kai onnistumiset ja asiakkaiden ja tiimiläisten kohtaaminen, niin kyllä se vahvistaa aina sitä, että tää on se ala mitä haluaa tehdä nyt ja varmasti tulevaisuudessa. Enkä mä varmasti edelleenkään tiedä mikä musta tulee isona, mutta tässä kohtaa tässä on hyvä olla.
- Heini: Kyllä kyllä. Ja varmaan sitten se että, tota haluaa olla siinä alalla, mutta haluaa myöskin uudistaa sitä alaa.
- Veneri: Sitä juuri.
- Heini: Nimittäin sä mainitsit tuossa aikaisemmin, kun me juteltiin, että teillä on tulossa jonkinlainen konseptiuudistus sinne Scandicciin. Haluatko sä tästä kertoa vähän enemmän?
- Veneri: Joo, hei voin kertoa. Ja itse asiassa nyt Scandic Poriin ja Scandic Raumaan ollaan uudistettu ravintolakonseptia nimenomaan. Ja tämmöinen bistro & bar -konsepti on nyt tullut molempiin kaupunkeihin. Tää sama konsepti löytyy myös useasta muusta Scandic-hotellista Suomessa, ja Scandic Pori oli nyt itse asiassa viimeisten joukossa mihin tää lanseerattiin. Ja ehkä tää on semmoinen konsepti, että halutaan tuoda niin kuin enemmän näkyväksi sitä meidän palvelua ja tarjontaa, ja tämmöistä 'value for time' -ajattelua. Ja ehkä just ne isommat muutokset ja semmoiset näkyvimät muutokset, ne on semmoiset, että ollaan tuotu esille liitutauluille nämä meidän tuotteet ja palvelut. Ja just tämmöistä bistro & bar -henkistä konseptia, mihin liittyy vahvasti sitten tämmöinen myös 'counter service' eli tilaukset pääsääntöisesti pyritään ottamaan tiskiltä, mikä sitten taas tukee tätä 'value for time' -ajattelua. Jos mietitään esimerkiksi meidän sitä suurinta kohderyhmää, mikä on se hotellin asiakas.
- Heini: No mites tota, ilmeisesti siis laajempikin uudistus Scandicissa, sanoit, että viimeisimpänä tulossa nyt niin kuin Poriin, mutta pakko nyt sillain niin kuin toisen satakuntalaisen toiselta satakuntalaisen kysyä, että toimiiko sama konsepti Porissa ja Raumalla?
- Veneri: No Raumallahan me saatiin tää jo hyvin maaliin tuossa viime kuun puolessa välissä ja nyt viime viikolla vasta tämä saatiin Porissa lanseerattua. Toki pieniä hienosäätöjä toki on vielä edessäpäin, mutta sehän kuuluu aina uudistuksiin ja tulee yllätyksiä vastaan. Mutta vastaus tuohon sun kysymykseen, niin kyllä mä näen, että se toimii. Koska jos mietitään nyt sitä meidän kohderyhmää, niin se ei välttämättä ole se paikallinen asiakas, vaan ne on nämä hotellivieraat, mitkä tulee. On ne sitten leisure-matkailijoita tai työelämän matkailijoita, niin ne kaikki arvostaa sitä aikaa mitä meidänkin pitää sitten lähtökohtaisesti arvostaa siinä palvelun kulussa ja siinä palvelupolussa.

- Heini: Kyllä vain. Tossa aikaisemmin viittasinkin jo vähän siihen, että matkailu on tosi kansainvälinen ala, ja se ehkä tässä kielessäkin kuuluu ja paistaa läpi. Ja kuulijoillekin ehkä pieni kertaus, eli se bleasure oli sitä, että on matkailija, joka yhdistää sitä bisnes- eli sitä liikematkailua siihen leisure, siihen vapaa-ajan matkailuun, niin siitä, siitä tulee tää bleisure. Ja sitten seuraavaksi mä hei Verneri kysyisin sulta: Sä mainitsit tuossa aikaisemmin tän 'value for time' - otetaan tästä vähän enemmän vielä kiinni.
- Verneri: Otetaan vain.
- Heini: Mitä tää 'value for time' oikeastaan on, ja miten se näkyy nyt sitten vaikka sille asiakkaalle? Mainitsit tuossa sen, että tiskiltä tilataan ja säästetään aikaa, mutta mitä tää kaikinensa on?
- Verneri: Joo, no ehkä lyhykäisyydessään kaikista yksinkertaisin selitys sille on, että me halutaan arvostaa tosiaan sitä asiakkaan aikaa. Ja me halutaan nimenomaan keskittyä siihen meidän suurimpaan asiakasryhmään. Mikä on se hotellivieras, mitkä haluaa sitä palvelua - nykypäivänä ne haluaa sitä nopeasti, ja me halutaan tällä nopeuttaa ja luoda tehokkaampia prosesseja ja vähentää sitä asiakkaan kokemaa odottelua. Etenkin siinä ravintolavierailun loppupäässä. Ja jos esimerkiksi sä nyt käyt ravintolassa, niin mikä olisi sinun mielestä semmoinen ärsyttävien hetki mitä, siinä ravintolakokemuksessa, jos siellä pitää odottaa jotain siellä loppupäässä?
- Heini: No mainitsit tuon odottelun, niin kyllä se varmaan on niin kuin se laskun odottaminen, maksaminen, jaetaan jos on, että ei menekään yhdelle laskulle kaikki... Mutta sitten ehkä henkilökohtaisesti, niin siellä loppupäässä on ehkä sitten jo se tunnelma ja ilmapiiri aika jees, mutta jos siinä alkupäässä joutuu odottelemaan, vaikka sitä, että tuodaan menu, niin sitten se voi olla vähän semmoinen, mikä vaikuttaa tunnelmaan.
- Verneri: Joo kyllä, nimenomaan. Ja sitten me halutaan tällä konseptilla nimenomaan tuoda ne kaikki tuotteet näkyväksi, niin asiakas osaa hyvin jo siinä tiskillä kertoa sen tuotteen, minkä hän haluaa ostaa. Ja sitten kun me mahdollistetaan asiakkaalle se, että hän voi siinä samalla maksaa sen laskun, niin hänen ei enää siellä loppupäässä tarvitse sitä laskuakaan jäädä odottelemaan, vaan maksu suoritetaan välittömästi, vaikka siinä tilauksen yhteydessä. Mikä mahdollistaa sitten [sen], että hän saa nopeasti nauttia sen aterian siinä omassa tahdissaan, oli se sitten semmoinen rento hitaammin nautittava kokonaisuus, tai sitten vaan vatsan täytettä. Että pyritään olemaan tällä konseptiuudistuksen myötä joustava, ja vastata niin kuin jokaisen asiakkaan tarpeisiin.
- Heini: No entä onko tää 'value for time', onko tää niinku nyt sitten nimenomaan niiden asiakkaiden näkökulmasta, vai tuoko tää konsepti jotain uudistusta myös sinne johtamiseen tai työvuorosuunnitteluun tai johonkin tällaiseen?
- Verneri: Joo, kyllä tää näkyy itse asiassa sielläkin, aika hyvin. Ja varsinkin nyt on haastava aika löytää esimerkiksi työntekijöitä tälle alalle, niin me pärjätään myös sillä, että meillä voi olla työvuorossa yks pätevä henkilö, ketä osaa ja tuntee kaikki ne hotellin ja ravintolan palvelut. Ja sitten meillä voi olla tämmöinen

henkilö siellä töissä, mikä toimii sitten vaikka niin sanotusti food runnerina ja blokkaa pöytiä, eli siivoaa pöytiä tai vie ruokia pöytään. Eli tää vapauttaa myös siinä mielessä sitä työvuorosunnittelua. Ja totta kai tää 'value for time' niin tuo meille sen, että me halutaan myös kuunnella niitä työntekijöitä ja arvostaa heidän aikaa. Esimerkiksi siinä [työ]vuorosunnittelussa otetaan vapaatoiveet huomioon, ollaan joustavia ja sitten priorisoidaan niitä tehtäviä. Omia ja niitä tiimiläisten.

- Heini: Ja varmaan sitten toisen kautta näkyy ehkä siinä perehdytyksessäkin, että sen uuden tulokkaan tai vaikka kesätyöntekijän on ehkä helpompi tulla tällaiseen konseptiin mukaan, kun ei olekaan heti 'yksin vastuussa omasta pöydästä' - tyyppisesti, vaan pääsee siinä rinnalla työskentelemään jonkun kanssa.
- Veneri: Joo, juuri näin. Ja kyllähän tää sitten varmasti auttaa sitä uuttakin työntekijää sisäistämään asiat nopeammin ja varmasti kasvattaa sitä halua työskennelläkin tulevaisuudessa tällä alalla. Jos puhutaan ravintola-alasta nyt pelkästään.
- Heini: Kyllä, kyllä. No mitäs hei, puhuttiin vähän näistä uusista työntekijöistä, niin mitä vinkkejä antaisit tällaisille alasta haaveileville? [Tai] on se sitten alan koulutusta harkitseville, että miksi kannattaisi lähteä mukaan matkailuteollisuuteen?
- Veneri: No sitä on ehkä voinut lukea tän koko setin aikana, mutta onhan tämä äärettömän joustava ja monipuolinen ala. Että matkailuala - jos sä kerrot, että sä oot matkailualalla, niin kukaan ei pysty siitä lauseesta kertomaan, [että] mitä sä teet. Tai se voi olla melkein mitä vaan. Että ehkä suurin vinkki on se, että tarttuu haasteisiin, ottaa käytännön harjoitteluita vastaan. Menee sitä kohti, mikä kiinnostaa, ja kyseenalaistaa asioita. On innovatiivinen ja luova, koska nykypäivänähän matkailuala on melko kilpailtu ala, niin täällä pitää olla uusia ratkaisuja, innovatiivisuutta, luovia tapahtumia tai ihan mitä vaan ratkaisuja.
- Heini: Kyllä.
- Veneri: Ehkä semmoinen 'out of the box' -thinking voisi olla semmoinen yksi vinkki, mitä kannattaa tällä alalla harjoittaa.
- Heini: Hei tässä on erinomainen aasinsilta: Sä mainitsit luovuuden, niin nyt mä kysyn sulta näiden vinkkien jälkeen vielä, että minkä kotimaan matkailukohteen vinkkaisit? Ehkä joku semmoinen, missä et itsekään ole koskaan käynyt, mutta haluaisit käydä?
- Veneri: Se ei välttämättä ole suoranaisesti... No kyllä tämä on matkailukohde. Tua... kiinnostaisi tällainen Finlandia Marathon tuolla Jyväskylässä, tällainen urheilumatkailun ja vapaa-ajan matkailun yhdistäminen kiinnostaisi suuresti mua. Se ei välttämättä ole mikään itse se matkakohde, mutta käydään tuolla Suomen kauneimman liikenneväylänä palkitussa Jyväskylän rantaraitilla, että se olisi ehkä semmoinen mikä olisi matkakohteenä mun suosituksena kaikille, ketä kiinnostaa yhtään tällainen hyvinvointi- tai urheilumatkailu.
- Heini: Niin Jyväskylähän on tällainen urheilupääkaupunki Suomessa, niin siellä varmaan tunnelmakin kohdallaan ihan myös tällaisille vähän passiivisemmillekin urheilumatkailijoille.

Veneri: Ehdottomasti.

Heini: Hei tää on hyvä ehdotus. Katsotaan kalenterista mitä seuraava Jyväskylän matka pitää sisällään.

Kiitos Veneri, kiitos kuulijat, ja tervetuloa kuuntelemaan myös muut 'Minäkin olen matkailualalla' -jaksot.

Veneri: Kiitoksia.