

Ravintolakolmio-ryhmän yhtenä arvona on jatkuva kehittäminen. Tämän vuoksi haluamme tarjota henkilökunnallamme mahdollisuuden osallistua erityyppisiin koulutuksiin ja rohkaista itse kutakin kouluttautumaan eri tavoin – oli kyse sitten konkreettisesti taidosta tai tiedon lisäämisestä.

Ravintolakolmio-ryhmän henkilökunnan kouluttamisesta vastaa erillinen yksikkö, Altinda Oy. Koulutuksiin osallistumisesta sovitaan aina oman lähimmän esimiehen kanssa.

**Ammattitilpeytemme yksi teesi on henkilökunnan halu oppia ja kehittyä!**

# RAVINTOLAKOLMIO-RYHMÄ

## KOULUTUS JA KEHITTÄMINEN 2009-2010

Kun menestyksesi ydin on ihminen



**[www.ravintolakolmio.fi](http://www.ravintolakolmio.fi)**

# JOHTAMINEN

## Vuoroesimiespäivä

Kaikille vuoroesimiehille järjestetään vuosittain syksyllä vuoroesimiespäivä. Tämän päivän aikana käydään läpi eri aiheita esimiestyön ympärillä. Päivän aikana puretaan ja analysoidaan myös vuoroesimiehille tehdyn johtamismittausten tulokset ja tehdään tulosten perusteella jokaiselle oma henkilökohtainen johtamispassi. Vuoroesimiehet saavat myös arvioida oman yksikkönsä partnerien tuloksellista yhteistyötä.

Kouluttajana toimii Martti Tynismaa

**Tiistai 27.10.2009, kello 9.00-15.00**

**Paikka on Cantina Westin, Donator**

## Kolmioakatemia VII

**Esimiesvalmennus alkaa syyskuussa 2009. Koulutus kestää vajaan vuoden. Hakuohjeet verkossa.**

Kolmioakatemia on Ravintolakolmio-ryhmän esimieskoulutus, jonka tavoitteena on luoda yhtiön palveluksessa työskenteleville henkilöille mahdollisuus hankkia esimiesvalmiuksia opiskelemalla työn ohella. Kolmioakatemia koostuu seuraavista moduuleista:

• Moduuli 1 – Strategiat	9/2009	klo 9-13	Rk-ryhmä
• Moduuli 2 – Kivijalat	10/2009	klo 9-12	Rk-ryhmä
• Moduuli 3 – Liiketoiminta	1/2010	klo 9-16	Haaga-Helia
• Moduuli 4 – Tavoitteet	2/2010	klo 9-12	Rk-ryhmä
• Moduuli 5 – Ihmisten johtaminen	3/2010	klo 9-12	Rk-ryhmä
• Moduuli 6 – Oman toiminnan johtaminen	4/2010	klo 9-12	Rk-ryhmä
• Moduuli 7 – Myynti ja markkinointi 1	5/2010	klo 9-16	Haaga-Helia
Myynti ja markkinointi 2	5/2010	klo 9-16	Haaga-Helia
• Moduuli 8 – Palvelun johtaminen	6/2010	klo 9-16	Haaga-Helia
• Lopputöiden esittely ja päättäjäiset	6/2010		

Haaga-Helia sijaitsee Pasilassa, Rautatieläisenkatu 5

Koulutuksen ohjaajana toimii Elina Ostela-Pyhälä.

Kouluttajina toimivat Helian kouluttajat ja Elina Ostela-Pyhälä sekä asiantuntijana mukana Martti Tynismaa.

## Johtamisentaitopäivä

Johtamisentaito-päivä on ravintolayhtiöiden johtoryhmien jäsenille suunnattu tilaisuus, jossa käydään ensisijaisesti läpi tammikuussa 2009 tehdyt johtamismittausten tulokset. Samassa yhteydessä käsitellään myös seuraavia asioita

- uusimmat alan suuntaukset
- alaispalautteet ja palautteen tulkinta
- henkilökunnan työtyytyväisyysmittauksen palaute
- henkilökohtaiset kehittämisen painopisteet, jotka kirjataan johtamispassiin

Kouluttajana toimii Martti Tynismaa.

### \* Partnerit:

**tiistai 9.2.2010 klo 9-15.00 Donator- kabinetti, Cantina West**

### \* Avainhenkilöt:

**torstai 11.2.2010 klo 9-15.00 Donator- kabinetti, Cantina West**

(Avainhenkilöitä ovat ravintolapäälliköt, keittiömestarit ja muut nimetyt, jotka eivät partnereita).

## LIIKETOIMINTA

### Liiketoimintakoulutus uusille esimiehille

Aiheina ovat tuloslaskelma, katteet ja tehot sekä budjetointi. Sisältö muokataan tarpeiden ja toiveiden mukaan. Koulutuksessa avataan aihealueita käytännön esimerkein sekä kysymyksiin vastaten. Koulutus järjestetään Ravintolakolmio-ryhmän toimistolla. Koulutuksen päätteeksi noin klo 19.30 nautitaan yhteinen illallinen jossakin Ryhmän ravintolassa.

### **Maanantaina 8.9.2009 kello 17.00-**

Kevään 2010 ajankohta ilmoitetaan myöhemmin.

Kouluttajana toimii Heimo Keskinen

Tarkemmat ohjeet ryhmäkansiossa.

## KEITTIÖHENKILÖKUNNAN KOULUTUKSIA

### Jälkiruoka- ja leipäkoulutus

**Päivät: 7-8.9.2009**

**Aika: Ma 7.9. klo 15- 20.00 ja Ti 8.9.2009 klo 9-14.00**

**Paikka: Kokkikoulu Espa**

**Kouluttaja makeissa herkuissa: Marko Hirvonen**

Kurssi soveltuu kaikille eli edetään rauhassa, jotta myös jälkiruokiin perehtymättömät pysyvät varmasti mukana.

Leivän osalta saamme koulutukseen mukaan mielenkiintoisia uusia mausteaineosia ja valmiit reseptikirjat Roberts Oy:ltä, jotta jokainen voi omatoimisesti myös kokeilla uusia leivänmakuja omaan yksikköönsä.

Leipiä, joihin saamme raaka-aineet ja monia eri valmiita reseptejä ovat:

- Syysaurinko leipämix
- Kampus leipämix
- Darkki leipämix
- Romix jyväseos
- Romix ruisjauhe
- Othell ruisraskijauho
- Easy Ciapatta

Kurssilla tehdään muutamia kakkuja sekä lautasjälkiruoka-annoksia esim.

Karamellisuklaa-sitruunakakku

Passion-vadelmakakku

päärynä tarte tatin

Suklaa- ja sitruunatartaletti

Ilmoittautumiset viim. 31.8.2009 Elinalle. Mukaan mahtuu max 15 kokkia.

## **VIINI- JA ALKOHOLITIEDOTUS:**

**Maailman viinejä VI – kurssi alkaa vuoden 2009 aikana. Hakuohjeet saat esimieheltäsi.**

- I. JOHDANTO VIINIEN MAAILMAAN 1**
- II. JOHDANTO VIINIEN MAAILMAAN 2**
- III. EUROOPPA 1**
- IV. EUROOPPA 2**
- V. EUROOPPA 3**
- VI. UUSI MAAILMA 1**
- VII. UUSI MAAILMA 2**
- LOPPUTENTTI**
- VIII. VIINI JA RUOKA (osallistumismahdollisuus myös muilla kuin kurssilaisilla)**

- Kurssin aikana pidetään luentoihin, harjoituksiin ja kirjalliseen materiaaliin pohjautuvia kertaavia kokeita.
- Lopputentti muodostuu kirjallisesta ja aistivaraaisesta kokeesta.
- Aktiivisimmat opiskelijat palkitaan hienoin lahjoin.

## JUOMAKOULUTUKSIA:

### Whiskey ja Martell- koulutus

**Päivä:** Maanantai 12.10.2009  
**Aika:** Kello 15.00, kesto noin 2,5-3 tuntia  
**Paikka:** Cantina West, Arizona  
**Kouluttaja:** Michael Belfrage, pernod-ricard-finland

### Martell

**Sisältö:** Mitä on konjakkia, lyhyt historian katsaus, konjakki vs. brandy, konjakki-valmistus, luokitukset, tuotesittelyn ja historia, konjakki etiketti ja käyttömahdollisuuksia. Tuotteiden maistatus

### Whisk(e)y

**Sisältö:** Mitä on whisky, viskin historia (Skotlantilaista) terminologia, whisk(e)y ympäri maailman, valmistusprosessi (=chivas experience), käyttömahdollisuuksia ja tuotteiden maistatus  
(6 eri viskiä blended, single malt, ruis ja bourbon)

Ilmoittautuminen elinälle 5.10.09 mennessä. Koulutus suomenkielinen.

### Ruoan ja viinin yhdistäminen

**Päivä:** Maanantai 19.10.2009  
**Aika:** 15.00 -  
**Paikka:** Cantina West, Arizona- kabinetti  
**Kouluttaja:** Servaali Tommi Ruuska, Foster's Finland Oy:n Country Manager.

Maisteltavia viinejä:

Fosters -viiniellä (Lindemans, Beringer, Penfolds, Rosemount, Wolf Blass...) .

Koulutuksen tavoite on kasvattaa Fosters -viinien tietoutta ja osaamista Ravintolakolmio-ryhmän henkilökunnan keskuudessa ja antaa eväät näiden viinien myymiseen sekä lisämyynnin hankkimiseen.

## ASIAKASPALVELU:

### Asiakaspalvelun ABC

**Kohderyhmä:** Kaikki uudet tarjoilijat ja vanhat, jotka sitä haluavat  
Yksikkökohtainen koulutus

**Ryhmän koko:** Kerrallaan 8-10 pax

**Aikataulu:** 3 x 2 tuntia järjestetään sopimuksesta

**Kouluttaja:** Elina

**Sisältö:** 1-2. Asiakaspalvelun ABC  
3. Lisämyynti ja suosittelu

## TURVALLISUUS:

Ensiapukoulutus (EA 1)

SPR:n koulutusaikataulusta voit kysyä esimieheltäsi; se löytyy ryhmäkansiosta. Työnantajasi maksaa koulutuksen; koulutuspäivistä emme maksa palkkaa.

## PEREHDYTTÄMINEN

Ravintolakolmio-ryhmässä on käytössä perehdyttämispassi, jonka tavoitteena on taata kaikille uusille työntekijöille mahdollisimman hyvä kuvaus ryhmämme toiminnasta.

Järjestämme sekä syksyllä että keväällä uusille työntekijöille Ravintolakolmio-ryhmässä perehdyttämistilaisuuden toimistolla ja yhteisen illallisen jossakin ryhmän ravintolassa. Tässä tilaisuudessa kerrotaan ryhmästä ja sen toiminnasta. Tapaat myös työntekijöitä muista yksiköistämme.

Perehdytystilaisuuden vetäjinä toimivat Heimo Keskinen ja Elina Ostela-Pyhälä.

### **Perehdytysosa IV:**

**Tiistai 8.9.2009 alkaen kello 17.00 toimistolla.**

Illalliselle siirrymme noin kello 19.30.

Tarkemmat ohjeet ryhmäkansiossa

Kevään 2010 ajankohta ilmoitetaan myöhemmin.

## TYÖSSÄOPPIJOIDEN LOUNAS

Tarjoamme **jokaisen kuukauden ensimmäisenä maanantaina alkaen kello 12.00** kaikille halukkaille työssäoppijoillemme lounaan jossakin yksikössämme. Tilaisuuden tavoitteena on jakaa tietoa meistä tulevaisuuden työnantajana sekä saada palautetta kuinka työssäoppijoita on opastettu yksiköissämme. Tilaisuuden vetäjänä toimii Elina.

Ilmoittautuminen tapahtuu oman esimiehen kautta Elinalle aina edellisellä viikolla.

Työssäoppijat saavat myös työssäoppimisjakson ajaksi henkilökuntakortin, joka oikeuttaa -50% alennukseen ruoasta Ryhmän ravintoloissa.

## TYÖPAIKKAOHJAAJAKOULUTUS

Seuraava koulutus on syksyllä 2009. Koulutus on suunnattu niille, jotka omassa ravintolassaan vastaavat uusien työntekijöiden perehdyttämisestä ja opastuksesta uuteen työhön. Koulutus on yhteensä kolmipäiväinen sekä 2 ov; sisältää myös ennako- ja kehitystehtävän.

## **OSAAVA OHJAAJA**

### **Työpaikkaohjaajakoulutus 2 ov**

20.- 21.10 ja 29.10.2009 klo 9-15.30. Koulutuksen hinta on 200 € /hlö + alv 22 %.

## **HAAGA-PERHO**

### **Pajuniityntie 11, 00320 Helsinki**

Lisäohjeet ryhmäkansiossa tai esimieheltä.

## **HENKILÖKUNNAN TYÖTYTYVÄISYYS**

Ravintolakolmio-ryhmän henkilökunnan työtyytyväisyysmittaus on kerran vuodessa alkuvuodesta. Jokainen työntekijä saa anonyymisti vastata 20 kysymykseen ja näin pääsee vaikuttamaan omaan työvihtyvyyteensä. Tulokset julkistetaan Johtamisentaito päivänä keväällä. Tulosten julkistettua jokaisen ravintolamme johtoryhmä mieltii kehittämiskohteet ja samalla sitoutuu parantamaan saatuja tuloksia. Tulokset kerrotaan myös omalle henkilökunnalle. Näin ylin johto sitoutuu panostamaan voimavaroja oman henkilökuntansa työtyytyväisyyteen.

Paras ravintola palkitaan kunnialla ja maineella sekä upealla Ravintolakolmio-ryhmän kiertopalkinnolla signeerauksineen.

## **MUUT KOULUTUKSET**

Edellä mainittujen koulutusten lisäksi voi työntekijä osallistua jonkun ulkopuolisen tahon järjestämään koulutukseen. Tuemme koulutusta niin, että Ravintolakolmio-ryhmä maksaa koulutuksesta puolet, kuitenkin enintään 420 euroa. Mikäli Sinulla on mielessä tietty koulutus, johon haluaisit osallistua, kerro siitä esimiehellesi. Hän esittää asian johtoryhmässä, joka päättää osallistuuko ravintola kustannuksiin vai ei.

## **KEHITYSKESKUSTELUT**

Koulutustarjontamme ja – tarpeen perustana ovat kehityskeskustelut.

Ravintolakolmio-ryhmän ravintoloissa käydään kehityskeskustelu jokaisen työntekijän kanssa kaksi kertaa vuodessa. Kehityskeskustelun käy aina lähin esimiehesi. Kehityskeskustelussa käydään läpi yksilön työhön ja ammatilliseen kehittämiseen liittyviä asioita. Kehityskeskustelujen yhteenvedosta kartoitetaan tulevan kauden kehittämis- ja koulutustarve.

# KOULUTUKSIIN HAKEUTUMINEN

## Valintaperusteet

- vakituinen työsuhde
- lisäkoulutuksen tarpeellisuus työssä
- koulutuksesta kiinnostuneet ilmoittautuvat oman yksikön ravintolanjohtajalle tai ravintolapäällikölle
- valinnan tekee kunkin ravintolan johtoryhmä

## Saadut opit käytäntöön

- opiskelu velvoittaa siirtämään saadut opit omaan työskentelyyn ja kertomaan koulutuksesta työtovereille
- merkittävää taloudellista panostusta vaativissa koulutuksissa sovitaan ehdot erikseen
- jokainen koulutustapahtuma on prosessi – koulutuspäivän jälkeen keskustellaan oman esimiehen kanssa opeista ja kokemuksista

## Kustannukset ja korvaukset

- Vuoro-esimiespäivä sekä johtamisentaitopäivät ovat palkallisia koulutuksia.
- Kolmioakatemia on palkallinen koulutus. Mikäli koulutuksen keskeyttää tmv. syntyy siitä tietty korvausvelvollisuus. Voit tiedustella tarkemmin esimieheltäsi.
- Perehdytystilaisuus toimistolla ei ole palkallinen, eikä myöskään liiketoimintakoulutus (molempiin kuuluu illallinen).
- Keittiökoulutukset ovat palkattomia.
- Asiakaspalvelukoulutus on palkallinen ja pakollinen niin sovittaessa.
- Viinikoulutus – palkallisuus/palkattomuus koulutuksen ja tilanteen mukaan; sovitaan erikseen ennen koulutuksen alkua kuten myös korvausvelvollisuus, mikäli työsuhde päättyy.
- Juomakoulutukset ovat palkattomia.
- Turvallisuus- ja ensiapukoulutukset ovat palkattomia.
- Työpaikkaohjaajakoulutus on palkallinen.
- Muiden koulutuksien, ts. muiden tahojen kuin Ravintolakolmio-ryhmän järjestämät, kohdalla palkallinen/palkaton katsotaan tapauskohtaisesti.
- Nyrkkisääntönä; alle puolen päivän koulutus on palkaton ja kokopäiväkoulutus palkallinen.

Kaikista koulutuksista saa lisätietoa Elinalta. Koulutuksiin ilmoittautuminen ja peruuttaminen Elinalle, ellei toisin ole mainittu.

## Ravintolakolmio-ryhmä

Elina Ostela-Pyhälä

Haapaniemenkatu 7-9 B, 00530 Helsinki

Puh 020 7424 203

[elina.ostela-pyhala@ravintolakolmio.fi](mailto:elina.ostela-pyhala@ravintolakolmio.fi)