



RESTO20

HOSPITALITY MINDSET 5.0

11.-12.3.2020

Haagan restonomikampus,
Haaga-Helia AMK



Haaga-Helia



RESTO 2020

PROJEKTIPÄÄLLIKÖIDEN TERVEHDYS

Lämpimästi tervetuloa Haagan restonomikampukselle!

Kampuksemme täyttää tänä vuonna 50 vuotta ja osana tätä juhlavuotta meillä on kunnia isännöidä RESTO-tietotaitokilpailuja. Teemaa pohtiessamme kriteereiksi nousivat restonomien osaaminen sekä paikallisuuden esille tuominen. Halusimme löytää teeman, joka kuvastaa juuri meitä haagalaisia ja tekemistämme. Teemaksi valikoitui Hospitality Mindset 5.0.

RESTO-tietotaitokilpailujen järjestäminen on osoittautunut suureksi ja mielenkiintoiseksi haasteeksi. Halusimme tehdä paljon itse, ja yleensä voimmekin todeta, että yli 150 opiskelijaamme on ollut mukana suunnittelemassa ja toteuttamassa tätä tapahtumaa. Kaiken minkä voimme, teemme itse.

Hospitality Mindset ei ole vain ulospäin näkyvää proaktiivista palveluasennetta ja hymyä. Tiimien keskinäinen luottamus sekä arvostusentunne omasta työstä on kaiken tekemisen ydin. Moka on arvokas opetus, kun tietää tiimin seisovan yhdessä päätösten takana. Tätä kulttuuria olemme halunneet projektipäällikköinä edistää. Tulevat päivät näyttävät, kuinka tässä olemme yhdessä onnistuneet. Toivottavasti Haagan taika välittyy onnistuneesti teille vieraillemme!

Toivomme myös, että viihdytte Haagassa ja kilpailutehtävän lomassa onnistumme huolehtimaan teistä tavalla, joka mahdollistaa innostavat ja antoisat kilpailupäivät teille kaikille. Nauttikaa opiskelijoidemme valmistamista tarjoiluista ja tutustukaa toisiinne. Gaalassa katsotaan kuka pokkaa kirkkaimman palkinnon tänä vuonna. Teemallemme uskollisina aiomme palkita myös parhaat tulevaisuuden visionäärit ja sydämellistämisen osaajat. Mutta ennen kuin sukellamme merenalaiseen iltagaalaamme, on syytä kääriä hihat ja hoitaa työ pois juhlan alta.

Nautinnollisia ja menestyksekkäitä kilpailupäiviä!

Sydämellisesti, Essi & Elina



WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)

Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

RESTONOMIKOULUTUS 50 VUOTTA

Restonomeja eli matkailu-, ravitsemus- ja majoitusalan asiantuntijoita, on koulutettu Suomessa jo 50 vuotta. Hotelli- ja ravintolaopisto aloitti toimintansa Haagassa vuonna 1969 vastauksena hotelli- ja ravintola-alan nopeaan kasvuun. Opiston ensimmäinen vuosi alkoi ilman erityisiä juhlallisuuksia 15.9.1969 klo 10.00, jolloin opiskelijat kantoivat huonekalut luokkiin. Hotelli- ja ravintolaopistossa opiskeli ensimmäisenä syksynä 160 opiskelijaa. Vuonna 1991 nimi vaihtui Haaga Instituutti ammattikorkeakouluksi, sillä Haaga sai ensimmäisenä ammattikorkeakoulutoimiluvan Suomessa.

Haagassa onkin juhlittu 50-vuotisjuhlia koko vuosi. Juhlavuoden tavoitteena on tehdä Haagan restonomikoulutusta ja nimikettä tutuksi suuremmalle yleisölle sekä edistää matkailu-, ravitsemus- ja talousalan verkostoitumista. Juhlavuosisprojektissa korostuvat tiiviit suhteet alan elinkeinoon ja TKI-toimintaan sekä kansainvälisyys ja hospitality mindset, toteavat juhlavuoden vastuuhenkilöt Terhi Oksanen-Alen ja Nina Niemi Haagasta.

50 vuotta myöhemmin restonomit ovat yhä aktiivisia, ja huomisen restonomit kokoontuvat 19. kertaa kilpailemaan kansallisissa RESTO - tietotaitokilpailussa. Resto 2020 -kilpailujen teemana on Hospitality Mindset 5.0., jolla halutaan viestittää, että ”Restonomi on vieraanvaraisuuden vastuullinen visionääri ja sydämellistämisen osaaja”. Tämän haasteen 10 kilpailujoukkuetta eri puolelta Suomea ovat ottaneet vastaan ja he pääsevät osoittamaan taitojaan ja tietojaan moninaisissa tehtävissä kahden kilpailupäivien aikana.



WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)

Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

VIERAANVARAISUUDESTA VASTAAMASSA

Opiskelijaprojektipäälliköt:

Essi Matikainen – Hospitality, Tourism & Experience Management
Elina Moreira Kares – Hospitality, Tourism & Experience Management

Opettajaprojektipäälliköt:

Nina Niemi – Majoitusliiketoiminnan lehtori
Terhi Oksanen-Alen – Ravintolaliiketoiminnan opettaja

Päätuomaristo:

Pasi Tuominen – Tulevaisuuden palveluteknologioiden tutkija
Eeva Pajakkala – Elintarvikeaineiden lehtori
Pekka Heikkilä – Laskentatoimen lehtori

Tuomaristo:

Kristiina Ramirez – Business Director, Compass Group
Carolina Sirén – HR Manager L&D, Scandic Hotels
Joseph Youssef – Restaurant Group Director, NoHo Partners
Tuomas Liewendahl – General Manager, Hotel Kämp
Heli Mäki-Fränti – Managing Director, Suomen matkailualan liitto ry (SMAL)
Jukka-Pekka Tolvanen – Yritysluotsi, Helsingin kaupunki
Antti Uusitalo – Ravintoloitsija, ravintola Vinkkeli

Juontajat

Fanni Polón – Ruokatuotannon johdon koulutus
Riikka Ritvanen – Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus

Markkinointi:

Vesa Siitonen – Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus
Cecilia Uusimäki – Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus
Sanna Jussila – Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus
Nette Hynninen – Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutus
Essi Matikainen – Hospitality, Tourism & Experience Management
Sari Auranen – Markkinoinnin ja matkailun sähköisen liiketoiminnan opettaja
Hanna Huuskonen – Markkinoinnin asiantuntija
Tuomo Vanhanen – Verkkopalvelupäällikkö
Pia Parkkinen – Johdon assistentti

Valokuvaus:

Francisco Votta – Hospitality, Tourism & Experience Management
Eralp Kahyaoglu – Hospitality, Tourism & Experience Management
Cecilia Palombo – Hospitality, Tourism & Experience Management

WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)
Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

VIERAANVARAISUUDESTA VASTAAMASSA

Kilpailutehtävä:

Elina Moreira Kares – Hospitality, Tourism & Experience Management
Kristiina Adamsson – Tutkimus-, kehittämis- ja innovointimenetelmien lehtori
Pasi Tuominen – Tulevaisuuden palveluteknologioiden tutkija
Eeva Pajakkala – Elintarvikeaineiden lehtori
Pekka Heikkilä – Laskentatoimen lehtori
Heikki Ursin – Ravintolaliiketoiminnan opettaja

Tekniikka:

Antti Tuomela – Järjestelmäasiantuntija

Sydämellistäjät:

Ensimmäisen vuoden matkailun liikkeenjohdon opiskelijat
Essi Matikainen – Hospitality, Tourism & Experience Management
Salla Ursin – Matkailun lehtori
Sirpa Kajarinne – Kielten lehtori

Get Together -ilta:

Ensimmäisen ja toisen vuoden ruokatuotannon johtamisen opiskelijat
Toisen vuoden hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon opiskelijat
Jari Karjalainen – Ruokatuotannon lehtori
Sakari Ketolainen – Ruokatuotannon lehtori
Outi Rekola – Ravintolaliiketoiminnan lehtori
Heikki Ursin – Ravintolaliiketoiminnan opettaja

Osaamo-lounge, henkilökunnan lounge ja välipalat:

Ensimmäisen vuoden hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon opiskelijat
Sami Rekola – Ruokatuotannon opettaja
Heikki Ursin – Ravintolaliiketoiminnan opettaja

Palkintogaala:

Ensimmäisen ja toisen vuoden ruokatuotannon johtamisen opiskelijat
Toisen vuoden hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon opiskelijat
Hospitality Innovation and Imagineering -erikoistumisalan opiskelijat
Essi Matikainen – Hospitality, Tourism & Experience Management
Violeta Salonen – Lehtori, Experience Management
Outi Rekola – Ravintolaliiketoiminnan lehtori
Heikki Ursin – Ravintolaliiketoiminnan opettaja
Jari Karjalainen – Ruokatuotannon lehtori
Sakari Ketolainen – Ruokatuotannon lehtori

WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)
Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

OSALLISTUJAT

XAMK - Kaakkois-Suomen AMK:

JEES 4.0

Susanna Suomi
Elisa Forss
Elina Koponen
Joni Kerkelä

Savonia AMK:

Savilahden Sankarit

Teo Karvonen
Kalle Komulainen
Selma Repo
Anni Kapanen

Laurea AMK:

Laurean Lumo

Breda Kaarepere
Rina Kallio
Pihla Latikka
Ida Veisto

Karelia AMK:

Pielisen Parraat

Mira Kaarmo
Hanne Räsänen
Ismo Romppanen
Kim Holm

Lapin AMK:

Lapin Roihut

Veera Nurmela
Susanna Ollila
Emma Pesonen

Seinäjoen AMK:

Komiat

Anne-Mari Jouppila
Jaana Pelkkala
Rasmus Terho
Nina Virta

Jyväskylän AMK:

Sydän Suomen salaisuus

Kimmo Hyvönen
Minna-Liisa Ilkka
Miia Haapaniemi
Susanna Lehtinen

Satakunnan AMK:

Samkin Special

Verner Peltomaa
Shimon Tammilehto
Anu Vuorinen
Jonna Pekkarinen

LAB AMK:

Team LAB

Roni Hyväkkä
Paloma Sandberg
Anna Ruuskanen
Samu Volotinen

Tampereen AMK:

ManseGo

Ilona Lunkka
Mikael Mäkelä
Artturi Simukka
Anna Rahikkala

WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)

Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

KILPAILUTEHTÄVÄT

Kilpailutehtävät ja niiden arviointi koostuvat tänä vuonna ennakkotehtävistä sekä kahden kilpailupäivän suorituksista. Kilpailun kokonaispistemäärä on 120 pistettä.

ENNAKKOTEHTÄVÄT

Ennakkotehtävät on julkaistu 4.2.2020 ja niiden viimeinen palautuspäivä oli 4.3.2020. Ennakkotehtävät ovat yhteensä laajuudeltaan 50 pistettä.

Ennakkotehtävä 1

Tehtävänä on luoda innovatiivinen hospitality-alan liiketoimintakonsepti merelliseen Helsinkiin. Raportin enimmäispituus on 5 sivua ja sen tulee sisältää vaadittavat liitteet. Päätuomaristo arvioi tehtävän.

40 p.

Ennakkotehtävä 2

Joukkueiden tulee esitellä tiimensä Hospitality Mindset 5.0-teeman hengessä. Esityksen tulee olla kestoaltaan 1 minuutin. Päätuomaristo arvioi tehtävän kilpailun avajaisissa.

10 p.

KILPAILUPÄIVÄT

Päätuomaristo arvioi kilpailupäivien suoritukset yhdessä elinkeinon edustajista koostuvan raadin kanssa

Ensimmäinen kilpailupäivä

30 p.

Toinen kilpailupäivä

20 p.

Bonus-pisteet

Kehittyminen kilpailupäivien aikana.

20 p.

SURE
restonomiliitto

SURE-PALKINTOKATEGORIA

Sure ry hakee joukkuetta, jonka asenne ja tekeminen kuvaavat tulevaisuuden restonomeja parhaiten. Tehtävä paljastetaan kilpailun avajaisissa.

WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)

Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

SPONSORIT & YHTEISTYÖKUMPPANIT

Dieta®



SURE

restonomiliitto



NORDIC BUSINESS FORUM / Helsinki

LAB8

Service Experience Laboratory

KÄMP

1887

NoHo

NORDIC HOSPITALITY PARTNERS

Scandic

gastro

HELSINKI



WE SERVE THE BEST

BPF

BEVERAGE PARTNERS FINLAND



SON OF A PUNCH
COCKTAIL BASTARDS



RECOVER LABORATORY



FAMILIA TORRES

Desde 1870



WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)

Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

SYDÄMELLISESTI

10.3

18.00-22.00

Get Together

Haagan restonomikampuksella hauskaa tekemistä, verkostoitumista ja buffet-illallinen.

11.-12.3

Osaamo-lounge

Tarjolla pientä purtavaa, kahvia ja teetä aukioloaikojen mukaisesti joukkueille ja kollegoille. Täällä voit rentoutua hetkeksi tai hoitaa kiireisimmät työasiat pois häiritsemästä.

Löydät Osaamo-loungen info-pisteen vierestä.

Auki kilpailupäivinä:

11.3 klo 7.30-12.30

12.3 klo 7.30-16.30

Infopiste & narikka

Pajuniityntien puoleisen sisäänkäynnin aula.

Auki kilpailupäivinä:

11.3 klo 7.30-18.00

12.3 klo 7.30-23.00

HUOM. Löydät henkilökohtaisen ohjelmasi nimilappusi takaa.

WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)

Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

JOUKKUEIDEN OHJELMA

11.03 8.00-9.00
RESTO2020 Avajaiset
Juontajina Fanni Polón ja Riikka Ritvanen

9.30-11.30

LEGO serious play -workshop
Mário Passos Ascenção, Certified facilitator of LEGO® SERIOUS PLAY® method, Haaga-Helia AMK

Ennakkotehtävien palaute
Päätuomariston toimesta

11.30-12.00

Lounas
Wicked Rabbit by Compass Group

12.15-12.40

Kuljetus Gastro-messuille
Lähtö Hotel Haagan edestä

13.00-16.30

Kilpailu jatkuu messuilla

17.00-17.30

Kuljetus Hotelli Haagaan

18.00-18.25

Kuljetus kaupungintalolle

18.30-19.30

Kaupungintalon RESTO-vastaanotto
Minttu Perttula, Helsingin Kaupunki

20.00-21.00

Oriental Street Food by Muji
Yhteinen ruokailu ostoskeskus Kampin ravintolassa

12.03 8.00-8.30
2. kilpailupäivän avajaiset
Vesa Heikkinen, majoitus- ja ravitsemispalveluinnovaatioiden yliopettaja ja yllätysesiiintyjä

8.45-9.45

"1:1" Palaute -workshop
Yliopettaja Mário Passos Ascenção, lehtori Violeta Salonen, lehtori Wallace Reynolds

9.45-11.00

Työskentelyaikaa
Itsenäisesti

11.00-13.00

"Stage is Yours"
Viimeiset esitykset Haagan kampuksen auditoriossa

13.00-13.45

Lounas
Wicked Rabbit by Compass Group

14.15-16.15

Viininmaistelu by Vinstituutti
Puheenjohtaja Juulia Salokangas

Son of a Punch
Cocktail-tasting

14.15-16.45

Amos Rex - museovierailu
Lähtö Hotel Haagan edestä 14.15

18.30

Gaalan ovet aukeavat

19.00-23.00

Säihkyvä Itämeri-iltagaala

KOLLEGOIDEN OHJELMA

11.03 8.00-9.00
RESTO2020 Avajaiset
Juontajina Fanni Polón ja Riikka Ritvanen

9.30-10.30
Maailmanluokan asiakaskokemusta - ihmiseltä ihmiselle
Salla Seppä, Asiakaskokemusjohtaja, Nordic Business Forum

10.30-12.00
Lounas
Wicked Rabbit by Compass Group

12.15-12.40
Kuljetus Gastro-messuille
Lähtö Hotel Haagan edestä

13.00-16.30
Gastro Helsinki 2020
Tutustumista messuihin & kilpailutehtävän seuraamista

17.00-17.30
Kuljetus Hotelli Haagaan

18.00-18.25
Kuljetus kaupungintalolle

18.30-19.30
Kaupungintalon RESTO-vastaanotto
Minttu Perttula, Helsingin Kaupunki

20.00-21.00
Oriental Street Food by Muji
Yhteinen ruokailu ostoskeskus Kampin ravintolassa

12.03 8.00-8.30
2. kilpailupäivän avajaiset
Vesa Heikkinen, majoitus- ja ravitsemispalveluinnovaatioiden yliopettaja ja yllätysesitiintyjä

9.00-10.30
Lab8 Trendityöpaja
Teemu Moilanen, Head of R&D, Haaga-Helia AMK,
lehtori Pekka Lampi, Haaga-Helia AMK

11.00-13.00
"Time to Rock"
Viimeiset esitykset Haagan kampuksen auditoriossa

13.00-13.45
Lounas
Wicked Rabbit by Compass Group

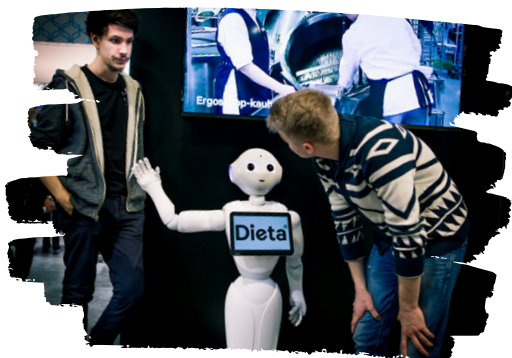
14.15-16.45
Helsinki Distilling Company -vierailu
Lähtö Hotel Haagan edestä 14.15

Amos Rex - museovierailu
Lähtö Hotel Haagan edestä 14.15

18.30
Gaalan ovet aukeavat

19.00-23.00
Säihkyvä Itämeri-iltagaala

VIERAILUKOhteet



GASTRO HELSINKI 2020

Gastro Helsinki -messut järjestetään vuosittain Helsingin Messukeskuksessa. Tapahtuma kerää alamme ammattilaiset yhteen inspiroitumaan tuoreimmista trendeistä sekä uusimmista innovaatioista. Messuja vietetään tänä vuonna teemalla "Vastuu innoittaa". Näytteilleasettajien lisäksi messuilla tapahtuu myös paljon muuta, kuten alamme kilpailujen finaaleja (Vuoden Kokki 2020 & Vuoden Tarjoilija 2020) sekä Suomen 50 parhaan ravintolan julkistus ja palkitseminen.

HELSINGIN KAUPUNGINTALO

Porvariston nousu 1800-luvulla merkitsi uudenlaisen seuralämän muodostumista ja tähän tarpeeseen syntyivät seurahuoneet. Ensimmäinen Seurahuone perustettiin Turkuun vuonna 1812 ja pääkaupunkistatuksen myötä Helsinkiin 1833. Seurahuoneissa järjestettiin erilaisia banketteja eli pitkiä yhteisillallisia sekä tanssia. Nykyisin vanha Seurahuone palvelee Helsingin Kaupungintalona ja on upeaa juhlasalia lukuun ottamatta sisätiloiltaan kokonaan muutettu.



HELSINKI DISTILLING CO.

Helsinki Distillery sijaitsee trendikkään Helsingin sydämessä, Teurastamolla, joka on nimensä mukaisesti toiminut teurastamona aina 1990-luvulle saakka. Vuonna 2014 toimintansa aloittanut Helsinki Distillery on tuonut tislaimisen perinteet takaisin pääkaupunkiseudulle, yli 100-vuoden tauon jälkeen. Heidän tuotteitaan on palkittu useaan kertaan ulkomaita myöten.

WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)

Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)

VIERAILUKOhteet

AMOS REX - GENERATION 2020

Lasipalatsissa vuonna 2018

avattu, arkkitehtuuriltaan ainutlaatuinen Amos Rex -museo tarjoaa kohtauspaikan taiteelle ja kaupunkikulttuurille. Generation 2020 -näyttely on kiehtova kurkistus nuoren, nousevan tekijäpolven ajatuksiin ja taiteeseen tuoden yhteen yli kahdeksankymmenen 15–23 vuotiaan taiteilijan teokset. Näyttelyssä käsitellään aikamme suuria ilmiöitä sekä kysymyksiä usein hyvin henkilökohtaisten kokemusten kautta.



VINSTITUUTTI

Vinstituutti on pääosin Haagan kampuksella toimiva viinikerho, jonka päätehtävänä on edistää opiskelijoiden alkoholin tuntemusta nautintoaineena ja täten edistää kotimaista juoma- ja ravintolakulttuuria. Vinstituutti ei nimestään huolimatta rajoitu vain viineihin, vaan osaamisalaan kuuluvat myös eri panimotuotteiden, tisleiden sekä vahvempien alkoholijuomien tuntemus ja maistelutilaisuudet.



SON OF A PUNCH

Son of a Punch on vuonna 2011 perustettu ravintola-alan yritys, joka pyrkii luomaan mieleenpainuvia ravintolakokemuksia. Heidän paikkojaan ovat Liberty or Death, Trillby & Chadwick sekä Pizzeria Via Tribunali. Tämän lisäksi he ovat vuosittain mukana useissa tapahtumissa tuottamassa cocktail-cateringia.



WI-FI

Kampuksella: Eduroam (kirjaudu oman korkeakoulusi tunnuksilla)

Messukeskuksessa: Messukeskus (ei salasanaa)



RESTO20

OTA YHTEYTTÄ

resto2020@haaga-helia.fi



#restokisat2020

#hospitalitymindset



Haaga-Helia



RESTO 2020