

MATKAILUOPISTA TASKUKOULUUN

Huomioita Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Porvoon yksikön matkailukoulutuksen alkutaipaleelta ja matkailu-, ravitsemis- ja talousalan lähitulevasta

V.A. Heikkinen

Koulutusta matkailualan tarpeisiin

Matkailu- ja ravintola-ala on kasvanut Suomessa 50 vuodessa paikallisyrittäjyydestä kansainväliseksi matkailu-, elämys- ja kohtaamisteollisuudeksi. Toiminta on kaupallistunut ja ammatillistunut. Yritys-, matkailija- ja työntekijämäärät ovat kasvaneet. Samalla työvoimatarve on lisääntynyt etenkin Suomen keskeisillä markkina-alueilla Helsingissä, Itä-Suomessa ja Lapissa.

Kotimainen matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattikorkeakoulutus (MaRaTa) taas on perustunut toimialan työvoimatarpeen kasvuun sekä tutkimus- ja kehittämistehtäviin. Koulutustarjonta on kasvanut ja opiskelijamäärät nousseet. Samalla on syntynyt toimialaa tukemaan kokonainen koulutusjärjestelmä (matkailulukioiden, ammatillisen koulutuksen, ammattitutkinnot, ammatti- ja tiedekorkeakoulujen tutkinnot), jossa on mahdollisuus edetä ”nisestä” matkailutohtoriksi.

Tämä essee on tiivis kuvaus Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Porvoon yksikön alkutaipaleesta sekä nykyisistä MaRaTa-koulutuksen keskeisistä kehitysilmiöistä osana elinkeinon muutosta. Esitykseni on arvostuksen osoitus Porvoon monipuoliselle matkailukoulutukselle, sillä yksikön perustamista tulee kuluneeksi 1.8.2012 40 vuotta. Kirjoitukseni lopussa ennakkoin matkailun ammattikorkeakoulutusta.

Esseeni pääaineistona ovat kirjalliset dokumentit, asiantuntijakommentit ja toimiala-analyysit. Päälähteinä ovat väitöskirjani restonomien ydinosaaminen, Hillu-Kuitusen (1992) Porvoon matkailualan oppilaitoksen 20-vuotishistoriikki, Mikkosen (2011)

MaRaTa-raportti, Opetusministeriön aloituspaikkapäätökset (2012), Reinbothin (2008) Ammattitaitoa Porvoon mitalla ja Viitasen (2000) toimittama Kasvamassa ammattitaitoon.

Rikas lähihistoria

Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Haagan ja Porvoon yksiköillä on erillinen, rikas lähihistoria. Porvoon yksikkö on kehittynyt Porvoon Naisopiston (1912-1972), Porvoon Ravintola-alan oppilaitoksen - hotelli- ja ravintola-alan ammattiopiston (1972-1973), Matkailuopiston (1973-1975), Porvoon matkailualan oppilaitoksen (1975-1991) ja Helsingin Liiketalouden ammattikorkeakoulun (Helia) kautta.

Haagan yksikön 40-vuotisen taipaleen taustalla ylläpitäjinä ovat olleet Hotelli- ja ravintolaopistosaatiö (1964-1996), Haaga Instituutti-säätiö (1997-2006) ja HAAGA-HELIA Oy (2007-). Samaan aikaan koulun nimi on elänyt Haagan Instituutin väliaikaisesta ammattikorkeakoulusta (1991-1996) Haaga Instituutin ammattikorkeakouluun (1996-2006) ja lopulta osaksi HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulua (2007-).

Yksikköjen koulutusohjelmien kehitys on aina ollut yhteydessä Etelä-Suomen matkailu- ja ravintolaelinkeinon sekä Helsingin alueen matkailijamäärien kasvuun. Rehtorit, yksikköjen johtajat, opettajat sekä johto- ja neuvottelukunnat ovat jatkuvasti korostaneet toiminnan, opintojen ja

opetussuunnitelmien työelämälähtöisyyttä ja työharjoittelua ennen kuin opetusviranomaiset olivat kehittäneet yhtäkään nykyistä työssäoppimis-, Living Lab- ja kolmoskierre-käsitettä (työelämä-oppilaitos-kuluttaja).

Osaomistajamme, matkailu- ja ravintolaelinkeino, ovat toki aina olleet rakentavan kriittisiä (korkea)koulutusta kohtaan. Varsinkin pk-yrittäjille on ollut tärkeää, että tuleva ammattilainen on kielitaitoinen ja osaa laskea. Osalle elinkeinosta ei ole ollut kovinkaan suurta merkitystä, opiskeleeko matkailuopiskelija toisella asteella, ammattitutkintoa tai korkeakoulussa, kunhan hän tarttuu työhön ja tulee toimeen erilaisten ihmisten kanssa.

MaRaTa-koulutusyksiköt taas ovat perustelleet korkeakoulututkintoa, että toimialamme tarvitsee lisää osaavia esimiehiä, työnjohtajia ja yrittäjiä, strategista ja operationaalista osaamista, liiketaloudellista tutkimusta sekä yritysten ja palvelujen kehittämistä. Isot operaattorit ja pk-yritykset tarvitsevat kilpailukykyänsä turvaamiseksi joustavia ja palvelevia moniosajia, jotka kykenevät suunnittelemaan, tuottamaan ja kehittämään kaupallisia sisältöjä: majoitus-, ravitsemis- ja ohjelmapalveluja asiakkaille.

Porvoon matkailualan oppilaitoksen perustaminen

Porvoo on aina ollut matkailukoulutuksen tärkein yksikkö Suomessa siinä missä Haaga taas on ollut hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutuksen edelläkävijä.

Porvoon Naisopisto Osakeyhtiö anoi vuonna 1972 lupaa perustaa hotelli-ravintola- ja matkailualan ammattiopisto. Opetusministeriö antoi 27.7. 1972 perustamispäätöksensä koululle. Tavoitteeksi muodostui hotelli-ravintolan keittäjän, kokin ja kylmäkkökoulutuksen antaminen keskikoulun tai peruskoulun oppimäärän suorittaneille sekä alan jatkokurssien järjestäminen.

Uusi Porvoon Ravintola-alan Oppilaitos käynnistyi saman tien 1.8.1972. Vesitornin- ja Aleksanterinkadun kulmassa sijainneessa koulutalossa alkoi ravintolalinja ja Suomen ensimmäinen kaksivuotinen matkailun peruskurssi, jonka tavoitteena oli kouluttaa ylioppilastutkinnon tai jonkin muun toisen asteen tutkinnon suorittaneita matkailutehtäviin. Opinnot sisälsivät neljä 16 viikon lukukautta; toisen ja kolmannen lukukauden välissä oli pa-

kollinen 80 vuorokauden mittainen työharjoittelu oppilaitoksen hyväksymässä matkailualan harjoittelupaikassa.

Koulutus suunniteltiin matkailuelinkeinon tarpeisiin, sillä 1970-luvulla tarvittiin runsaasti pätevää työvoimaa, sillä maamme matkailu oli kansainvälistymässä. Uusia hotelleja (InterContinental, Hesperia) oli valmistumassa ja lentoliikenne lisääntymässä. Helsingin hotelli- ja ravintolakoulu, Hotelli- ja ravintolaopisto sekä Kuopion ja Rovaniemen hotelli- ja ravintolakoulut eivät pystyneet kouluttamaan riittävästi työvoimaa Suur-Helsingin kuntien ja valtion matkailuorganisaatioiden sekä eteläsuomalaisten yritysten tarpeisiin.

Ensimmäiset opettajat siirtyivät Naisopistosta ja Tyttölukiosta. Matkailuopettajat tulivat elinkeinosta, koska alan opettajankoulutusta ei ollut. Tilat olivat ahtaat, mutta talkoohenkeä ja ideoita riitti. Oppimateriaaleja hankittiin Keski-Euroopasta ja Englannista.

Opetussuunnitelma tuki hyvin kansainvälistyvää toimialaa. Opiskeltiin muun muassa matkailumaantiedettä, kulttuurihistoriaa, matkailu-, tiedotus- ja liikkeenhoito-oppia, lainsäädäntöä, majoituspalveluja ja kieliä. Vaihtoehtoisina aineina oli musiikkia tai liikuntaa. Vapaaehtoisina aineina oli konekirjoitusta ja vieraita kieliä. Viikkotunteja oli 40.

Matkailuopisto perustettiin

Porvoon matkailulinjalle haki yli 700 opiskelijaa, joista vain 40 voitiin hyväksyä. Matkailun peruskurssin suosion johdosta oppilaitoksen johtokunta päätti lisätä opiskelijoiden sisäänottoa 40:sta 70 opiskelijaan ja samalla anoa toiminnan laajentamista opistotasoiseksi oppilaitokseksi. Valtioneuvosto päättikin 19.7.1973 Porvoon matkailuopiston perustamisesta.

Matkailuopisto koulutti ylioppilastutkinnon tai vastaavan toisen asteen koulutuksen saaneita matkailuelinkeinon eri sektoreille: matkailuhallintoon, liikenteeseen, matkatoimistoihin ja majoitusliikkeisiin. Keskeisiä ammattiaineita olivat matkailu- ja tiedotusoppi, matkailumaantiede, markkinointi, liikkeenhoito, laskentatoimi ja majoituspalvelut. Yleisaineina oli muun muassa kieliä ja sivistyshistoriaa.

Toisena lukuvuonna opiskelijat valitsivat matkatoimisto- ja liikennelinjan, majoituspalvelut tai kunnallisen matkailulinjan.

Kahden viikon työharjoittelu kuului keskei-

sesti opetussuunnitelmaan. Matkailuopiskelijat hakeutuivat ”miljööharjoitteluihin” majoitusliikkeisiin, lomakeskuksiin, kuntiin, matkatoimistoihin ja liikenneyhtiöihin. Harjoittelusta maksettiin palkkaa.

Hotelli- ja ravintolakoulun sekä Porvoon matkailuopiston rehtorina toimi vuosina 1972-1979 Porvoon naisopiston ja tyttölukion entinen rehtori Sirkka Söderlund. Hän toimi myös kurssijohtajana. Söderlundia seurasi Harri Lipsanen vt. 1979, Jorma Hemmi 1980-1982, Sirkka Starck 1982-1999 sekä Tuovi Soisalon-Soininen vs, kl. 1990 ja kl. 2000.

Ammattikorkeakouluysteistyö ja väliaikainen ammattikorkeakokeilu aloitettiin lukuvuonna 1991-1992 Haaga Instituutin väliaikaisen ammattikorkeakoulun kanssa. Haaga Instituutin vakinaistuttua amk-kumppania etsittiin ns. Idäntien amk-kokeilusta, Vantaa-amk -koalitiosta sekä Helsingin liiketalouden ammattikorkeakoulusta (Helia).

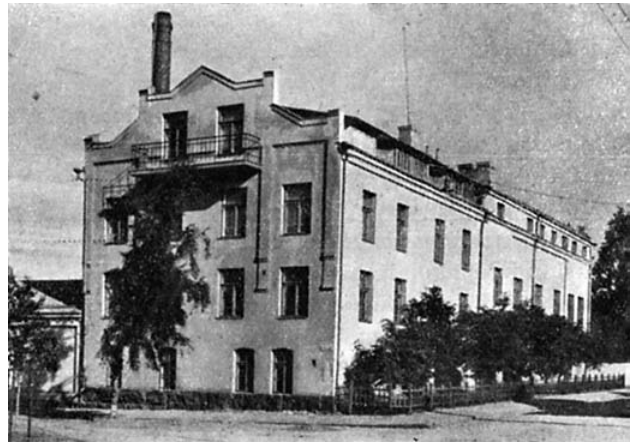
Matkailuopiston viimeiset opiskelijat valmistuivat toukokuussa 1998 ja valtakunnallisesti arvostettu matkailukoulutus päättyi. Helia-Porvoo-Borgå sai vakinaisen toimiluvan 1.8.2000 alkaen. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu käynnistyi 1.1. 2007.

Ammattikorkeakoulutus tänään

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattikorkeakoulutus käynnistyi vuonna 1993. Opintomäärä lisääntyi 140 opintoviikkoon (210 opintopistettä). Koulutuksen tutkimuksellisuutta, laatua ja kansainvälisyyttä nostettiin. Syntyi matkailu-, ravitsemis- ja talousalan (marata) ammattikorkeakoulututkinto ja kansalliseksi tutkintonimikkeeksi tuli restonomi (amk). Nykyisin tutkinnon suorittaneilla on laaja ammattitaito ja monipuolinen asiantuntemus.

Restonomiopiskelijoiden hakijamäärät ovat kasvaneet vuosittain. Hakijoita (nuoret ja aikuiset) oli vuonna 2010 n. 7 300. Aloituspaiikkoja oli 18 yksikössä n. 2 150, joista suurin osa on ollut matkailun koulutusohjelmassa. Yhteensä opiskelijoita oli n. 8 400. Naisopiskelijoita on enemmistö. Suosituimmat koulutusohjelmat ovat Haaga-Helian, Tampereen ja Turun ammattikorkeakoulujen marata-yksiköt. Kaikkien yksiköiden työllistymisaste on ollut ammattikorkeakoulujensa korkeimpia. Restonomit työskentelevät pääosin esimies-, työnjohdollisissa sekä mm. hotelli-, ravintola-, kohde-, myynti- ja henkilöstöpäällikön tehtävissä.

Restonomi (ylempi AMK) -opinnot ovat laajuu-



Matkailuopisto näki päivänvalon Porvoon Naisopiston (1912-72) koulutalossa Aleksanterin- ja Vesitorninkatujen kulmassa

deltaan 90 opintopistettä. Niiden tavoitteena on edelleen syventää ja laajentaa osaamista sekä tuottaa kelpoisuuden julkisiin virkoihin ja toimiin kuin ylempi korkeakoulututkinto. Opiskelijoita oli v. 2010 vajaat 250 ja hakijoita n. 500. Ylemmän restonomitutkinnon suorittajia on Haaga-Heliassa n. 100 opiskelijaa.

Stadi ja Porvoo houkuttavat matkailijoita ja työvoimaa

Kotimaan matkailulla on ollut positiivinen vire koko 2000-luvun. Toimialan ennakoitaan kasvavan hitaasti, vaikka maailmantaloudessa myrskyä. Usea matka-, kongressi-, tapahtuma-, kulttuuri- ja liikuntakohde tekee hyvää tulosta, ja tilauskirjat näyttävät lupaavilta. Sisko- ja velivenäläiset lähimatkailijat. Helsinki, Itä-Suomi ja Lappi kiinnostavat. Lentoyhtiöt lentävät Pohjolaan & paatit seilavat Mare nostrumilla. Pussinperä-pelko on turhaa toisin kuin Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskuksen yksi skenaarioista povaa.

Yritysrakenne, ansaintamallit, liiketoiminta, markkinointi (vies-tintä) ja henkilöstön käyttö ovat kaikilla markkinoilla edelleen hyvin samankaltaista: ala on ja pysyy pienyritysvaltaisena. Isot, globaalit ja kansalliset matkanjär-jestäjät, liikenneyhtiöt sekä hotel-li- ja ravintolaketjut vahvistavat myös asemaansa yritysostoin ja koalitioin. Pienyritysten menestys taas on täsmäkasvua täsmäkon-septeissa täsmäkohteissa. Henki-löstötarve kasvaa.

Uusimaa, Helsinki (10) ja Borgå ovat kuitenkin pieniä des-tinaatioita tässä matkakohteiden supermarketissa. Hyperkil-pailussa matkailukaupungit ja -kohteet ovat sikin sokin globaa-lien media-, viihde-, matkan-välittäjä- ja teknologiajättien omistamissa megaportaaleissa, joissa ohjataan/manipuloidaan strategisesti ihmisten mieliku-via sekä ajan ja rahan käyttöä. Niillä markki-noilla ei kysytä, kuuluko Itä-Uusimaa Helsinkiin, Espoo Helsinkiin ja Loviisa Porvooseen, vaan isot matkanjärjestäjät, lentoyhtiöt ja hotelliket-jut määrittävät itse Suomen markkina-aseman ja kiinnostavuuden.

Opiskelupaikat vähenevät ja kilpailu lahjakkuuksista kasvaa

Alan ja tutkinnon vetovoimaisuudesta ja työllis-tävyydestä huolimatta Opetus- ja kulttuuriminis-teriö on päättänyt vähentää restonomiopiskelu-paikkoja 1593:sta 1023:an aloituspaikkaan vuonna 2013. Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Porvoon ja Haagan yksiköissä on ollut 370 aloituspaikkaa, jotka vähenevät vuonna 2013 290 paikkaan. Syy-nä ovat valtion yleissäästöt, ja ajatus, että Suomi tarvitsee pikemminkin ammatillisen koulutuksen suorittaneita työntekijöitä, tradenomeja sekä sosi-aali- ja terveysalan asiantuntijoita kuin erityispal-velualan asiantuntijoita.

Myös koulutusalat ja oppilaitosbrändit kilpaile-vat lahjakkuuksista yhä voimakkaammin. Etevim-mät opiskelijat ovat toki aina lähteneet harjoitte-

AMK, Marata: Aloituspaikat, hakeneet, aloittaneet ja opiskelijamäärä 2010

	alpat	hakeneet	aloittaneet	opiskelijoita
Restonomikoulutus:				
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala, yht.	1541	6078	1722	6903
Kotitalous- ja kuluttajapalvelut				
DP in Facility Management	70	185	64	153
Majoitus- ja ravitsemisala				
Dp in Hotel & Restaurant Business	-	-	-	31
Dp in Hotel, Restaurant & Tourism Manag.	20	325	27	111
Hotelli- ja ravintola-alan ko.	210	1013	239	947
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon ko.	155	500	166	671
UP för affärsledning i hotell & restaurang	-	-	-	1
UP för hotell- & restaurangbranschen	-	-	-	16
Matkailu				
DP in Tourism	202	1022	229	706
Matkailun ko.	476	1630	516	2229
Matkailun liikkeenjohdon ko.	60	325	66	288
Up in tourism	80	202	89	352
Muu Marata-alan koulutus				
Dp in Experience & Wellness Management	18	85	23	57
Palvelujen tuottamisen & johtamisen ko	259	791	303	1341

lemaan ja hakemaan kokemuksia ulkomaille. Myös Yhdysvaltain ja Sveitsin yliopistot rekrytoivat suo-raan osaavia, kielitaitoisia nuoriamme. Lähdön esteenä vain ovat kovat lukuvuosikustannukset. Maamme houkuttaa yhä enemmän ulkomaalais-opiskelijoita ja voimme tarjota lähes ilmaista pä-tevää koulutusta. Tavoitteena tulisi myös olla, että ulkomaalaiset opiskelijat jäisivät valmistuttuaan palveluyrityksiimme.

Määräviä indikaattoreita ovat mielikuvat toimi-alamme dynaamisuudesta, oppilaitoksesta, opiske-lupaikkakunnasta, alan ja alueen työvoimatarve, koulutuksen laatu, kansainvälisyys-, suosituim-muus- ja valmistumisasteet sekä kaveripiiri. Myös tutkimus- ja innovaatioportfolion vaikuttavuutta arvioidaan.

Yleisiä Haaga-Helian kilpailuetuja ovat hyvä työpaikkatarjonta ja yksiköiden omat, vahvat iden-titeetit. Helsingin matkailu-, kauppa-, liikunta- ja kulttuurikeskukset ovat vetovoimaisia. Stadin ja Porvoon ilmapiiri, kadut, perusmagneetit: nähtä-vyydet, shopit, keskukset, design, ilta- ja yötalous houkuttavat. Sesongit vaihtuvat. Saa talvehtia ja suvehtia ihq´n meren, puistojen, hyväntuulisten ja kauniiden ihmisten ja golfin ääressä. Kievarit viih-dyttävät ja majatalot viivyttävät.

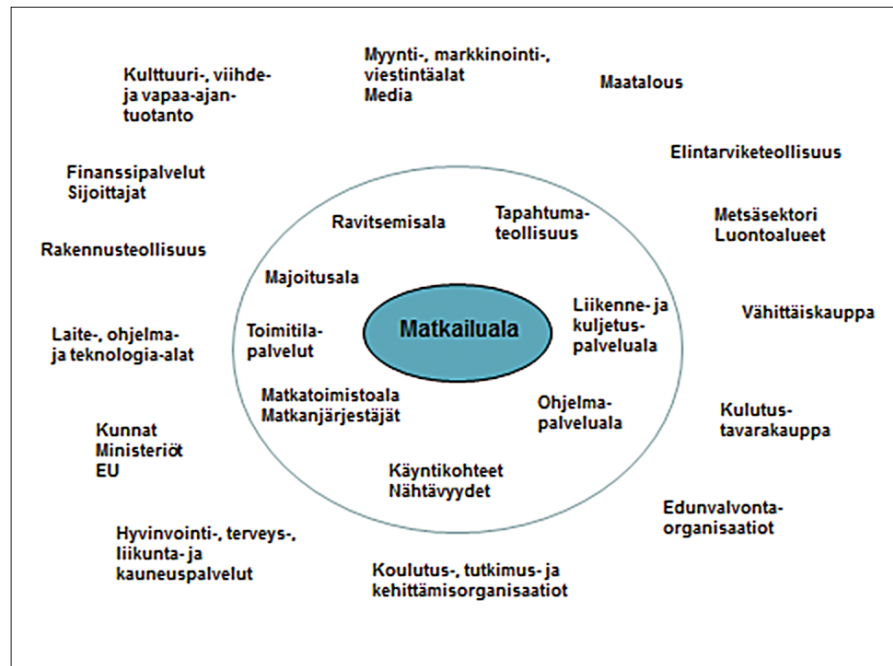
Tarvitaan konsepti-innovaattoreita

Aloituspaikkojen vähenyksestä huolimatta toimiala tarvitsee monitaitoisia (t)yonjohtajia, asiantuntevia animatöörejä ja seremoniamestareita (engl. Master of Ceremony). Restonomien ydinosaaminen on ja pysyy asiakkaiden vieraanvaraisuus-, hyvinvointi- ja elämyspalvelujen ja -sisältöjen suunnittelussa ja tuottamisessa.

Koulutusohjelmien tehtävä taas on mahdollistaa laaja-alainen ja syvä oppiminen sekä lisätä toimialan ja yritysten innovaatioastetta esimerkiksi toiminta- ja tapaustutkimuksellisin sekä innovaatiopedagogisin keinoin.

Toimiala tarvitsee myös uusia konsepteja ja palvelumaailmoja. Haasteena on, että yritykset ovat tottumattomia systemaattiseen palvelujen kehittämistyöhön sekä meidän koulutus- ja tutkimusorganisaatioiden taitamattomuutemme ”myydä” ideoita ja levittää osaamistamme. Lisätehtävänä on myös hakea elinkeinolle ulkopuolista rahoitusta, sillä nyt edistyksellisetkään yritykset eivät riittävästi tunne julkisen sektorin rahoitus-, koulutus- ja tutkimusorganisaatioita, osaamiskeskuksia ym. klustereita.

Vaikka Haaga-Helia ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan pääopetus-, tutkimus-, kehittämis-, koulutus-, innovointikenttänä on Uusimaa, meidän on kiinnitettävä entistä enemmän huomiota Helsingin, lähialueiden, kuten Baltian, Pietarin ja Lapin, toimintaympäristön vapaa-aika-, lifestyle- ja elämystalouden analysoimiseen, venäläisten kaupunkimatkailijoiden asiakas- ja kulutuskäyttäytymisen tuntemiseen sekä yhteistyön kehittämiseen esimerkiksi Aalto yliopiston, Lapin Matkailualan Tutkimus- ja koulutusinstituutin, Itä-Suomen korkeakoulujen ja Pietarin palveluyliopiston kanssa. Pääkoulutusmarkkinamme ei siis ole Keski-Eurooppa, Välimeren alue, Arabit ja Kiina, vaan lähialueet, ellei koulutus- ja osaamisvientimme hyödytä selkeästi



KUVIO 1 Matkailuala ja sen lähialoja

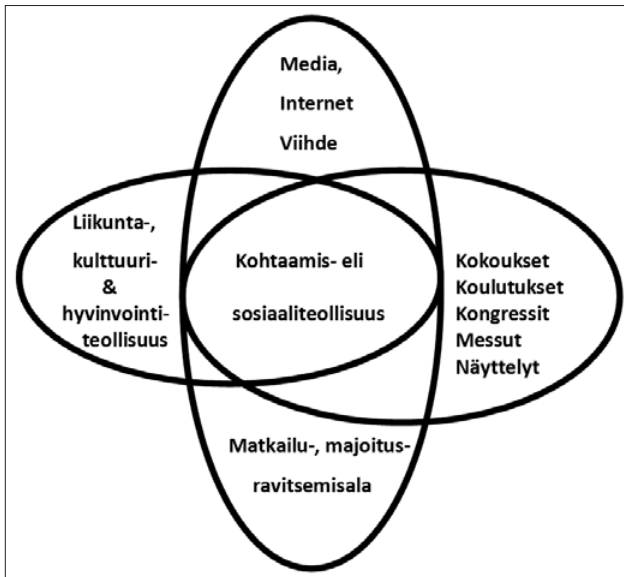
maa-, kohde- ja koulutusmarkkinointiamme!

Jatkossa meidän restonomiopettajien kotikentällä toimiminen korostuu. Tehtävänämme on ratkoa kotimaisen toimialan pääongelmia: maamme heikkoa matkailuimagoa, pk-yritysten heikkoa kilpailukykyä, toimialan suhdanneherkkyyttä sekä kehittää esimerkiksi hiljaisten aikojen palveluja.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulun MaRaTa-yksiköt on ja pysyy Suomen johtavina MaRaTa-yksikköinä. Onkin osattava kertoa laajemmin ja perusteellisemmin toimialamme moniulotteisuudesta (kuvio 1). Nyt elinkeinomme erityisyys on jäänyt todistamatta ja riskinä voi olla, että MaRaTa-ala syöksyy tradenomi-koulutuksen suuntautumisvaihtoehdoksi.

On ennakoitava, miten toimialamme muuttuu palveluteollisuudesta elämyssektoriksi ja kohtaa-misteollisuudeksi (engl. Social Industry).

Porvoon ja Haagan kampukset ilmentävät jo nyt nykyaikaista kohtaamisteollisuutta. Ne tarjoavat erilaisia oppimisympäristöjä ja edistävät oppimista. Varsinkin Porvoon upeat opiskelutilat ja opettaja-facilitaattorien sosiokonstruktiivinen valmennusote tukevat restonomiutta ja erityisesti oppimaan oppimisen taitoja. Haagan yksikkö taas panostaa vahvasti sekä perinteisen palvelutuotannon opetukseen että elämyskonseptien



KUVIO 2 Kohtaamisteollisuuden rakenne

kehittämiseen. Uutena alueena onkin elämys- ja hyvinvointipalvelujen koulutusohjelma (engl. Experience and Wellness management). Uskomme, että elinkeino tarvitsee nyt ja jatkossa kansain-

välisesti verkottuneita palvelujen kaupallistajia, konseptiojia, kehittäjiä, brändääjiä ja tuottojohtajia, jotka taitavat ja osaavat ylittää toimialarajoja.

Ylemmässä restonomi- ja täydennyskoulutuksessa korostuu jatkossa ei-lineaarisen ja hyperkilpaillun muutostalouden ymmärtäminen. Tapaustutkimuskohteina ovat muun muassa yritysten uudet ansainta- ja johtamismallit, hiljenevät ja harmaantuvat maakuntamme, matkailukeskusten ja kaupunkien kilpailukyyn kehittäminen sekä niiden elinkaaren ennakointi. Lisäksi on syvennyttävä palvelujen kehittämiseen aasialaisille, (matkailu)mediaan ja toimialamme vihreisiin strategioihin (engl. Green Hospitality Strategy).

Vihertyvä Haaga-Helia (muun muassa ympäristölähtöiset opetussuunnitelmat, ekocampus) taas käyttää runsaammin digi- ja virtuaaliopetusta. Lähitulevana osa opintojaksoista siirtyy suuremmiksi opintojaksoiksi verkkoon ns. pad-moduuleiksi, jopa on-line -koulutukseksi. Rakenteilla on MaRaTa-taskukoulu "Perfect Destination", josta löytyy kohtaamistalouden yritystapauksia, oppimateriaaleja, tutkimustietoa, raportteja, trendejä, mikrofilmejä ja oppimistehtäväpankki, joita koti- ja ulkomaiset studentit voivat opiskella omaan tahtiin missä päin maailmaa tahansa, mieluiten kotomaan kohteita kehittäen.



V. A. Heikkinen

Matkailu-, majoitus- ja ravitsemisalan palveluinnovaatioiden yliopettaja
KT, kotitalousopettaja, kokki, ravintola- ja ruokatutkija, neuvonantaja,
Haaga-Helia ammattikorkeakoulu