

Kohti unelma-ammattia

K1J4

00:00:03 Krista

Tervetuloa kuuntelemaan Kohti unelma-ammattia -podcastia. Mä oon Krista ja opiskelen Keudassa media-alan ammattitutkinnossa ja toimin tän podcastin toisena juontajana.

00:00:13 Hannu

Ja mä oon Hannu, Keudan työelämäyhteistyön kehittäjä opettaja. Hyppää mukaan!

00:00:22 Krista

Moikka vaan kaikki kuulijat ja tervetuloa tämän päivän jakson pariin. Me ollaan Hannun kanssa täällä studiossa, ja meille on tullut huippuosaaja vieraaksi tänne ja kyseessä on Keudan entinen opiskelija, ja vuoden 2020 Masterchef Suomi -kilpailun osanottaja. Tervetuloa Dani Hänninen!

00:00:45 Hannu

Kertoisitko Dani meille, kuka olet ja mistä tulet?

00:00:50 Dani Hänninen

Jes no mä olen Dani Hänninen, nuori, 26 vuotias keittiömestari, kokki, yrittäjä, titteleitä nyt on varmaan monia, mutta pidä itseäni kuitenkin eniten kokkina öö, koska siihen pystyy upottamaan niin paljon ammattitaitoa ja asioita. Mutta tota tosiaan Järvenpään Keudasta opiskellu ravintolakokiks ja sitten Haaga Heliassa öö opiskellu vähän lisää restonomiks, ruokatuotannon johtamista. Ja tota tosiaan nuori yrittäjä, ja viime vuoden puolella perustin oman toiminimen ja sillä nyt ollaan menty, menty tässä pandemian aikana isosti eteenpäin. Ja tuota olen siis pitkän aikaa tehnyt myös kevytyrittäjänä töitä että että tuota se yrittäminen on hyvin tuttua, vaikka se ei ole ehkä välttämättä ihan luontaista. Mutta että tota perheen ainoa yrittäjä tällä hetkellä niin se on kyllä ihan hienoa.

00:01:46 Krista

No mikä sai sut sitten valitsemaan ravintola-alan? Ja ootko sä aina ollut kiinnostunut alasta?

00:01:53 Dani Hänninen

No, tämä oli itse asiassa, mä en ole ikinä ollut mikään sellainen koulu ihminen niin niin tuota öö, tää oli itse asiassa ainoa mihin mä silloin ysiluokalla pääsin. Montakohan niitä hakuvaihtoehtoja oli varmaan viisi, niin niin tuota tämä oli ainoa mihin me pääsin, eli Keuda Sibeliuksenväylä. Ravintolakokki ei ole mitenkään ollut ikinä niin kuin unelma-ammatti. On paljon hienoja tarinoita erilaisista kokeista, kun se on niitten niin kuin elämäntyö tai jotenkin sellainen mitä ne on aina halunnut tehdä ja ne on mummon kanssa kokkaillut, mutta

mutta minulle se ei ollut se vaan tuota nimenomaan se kasvoi sitten se palo siihen työhön kasvoi sitten siinä niin kuin syödessä ja ja kokkaillessa, että että tuota. Niin tosiaan silloin nuorena kun pääsin sitten opiskelemaan tätä kokkausalaan niin niin tota se ensimmäinen vuosi oli tosi vaikea itse asiassa, se ei siltikään tuntunut ihan mun alalta. Että, että mä muistan ne opettajien kommentitkin kun ne sanoivat, että ei tämä välttämättä ole sitten ihan se mitä sinä haluat tehdä, mutta kyllä ne kuitenkin tuota puski mua koko ajan eteenpäin.

Ja sitten mä pääsin työssä oppimaan öö helsinkiläiseen ravintolaan GW sundmanssiin silloin, ja ja sitten minä huomasin sen öö intohimon ja sen pallon mitä siellä ravintola keittiössä tapahtuu ja. Ja sitten siitä oikeastaan alkoi se nousukiito ja sitten se kokkaaminen olikin aika siistiä ja ja hienoa ja ja tuota sitten ollaan koulukisoissa käyty ja niin kuin haluttiin oppia kaikki mahdollinen myös siellä koulussa. Mä olen puhunut paljon itse asiassa näiden vanhojen opettajien kanssa, kun ne on nähnyt sen öö muutoksen mikä sitten tapahtui silloin. Ja minä sanoin että se oli aika uskomaton käänös mikä silloin tapahtui, mutta tota se oli tosi hyvä käänös, mikä silloin tapahtui että nyt ollaan tässä ja 10 vuotta takana ja ja tuota vaikka silloin mietittiin, että että kyllä minä lähdän vaikka putkimieheksi tai jotain muuta, mutta mutta joo tässä ollaan.

00:03:54 Krista

Sä sanoit tossa että kokiksi tuleminen tai ryhtyminen ei ollut unelma ammatti, niin mikä sun unelma ammatti oli nuorempana?

00:04:04 Dani Hänninen

Niin joo, en mä tiedä sitten mikä loppujen lopuksi oli se unelma ammatti että että silloin kun mä olin pieni niin minä halusin olla haalarit päällä jossain raksalla tai leikkii putkimiestä. Mutta ne haalarit oli niin kuin varmaan se juttu, että sai jo niin kuin möyriä sellaisessa liassa ja sotkussa niin se on. Se vaikutti mun mielestä niin siistiltä tai joku autokorjaaja tai joku. Mutta tuota en mä sitten tiedä eroaako tuo kokkaaminen yhtään yhtään siitä tuota univormuista tai sitten sotkuisuudesta. Mutta ei mulla niin välttämättä ollut ikinä sellaista unelma unelma ammattia, mutta tota tästä on ehkä kehkeytynyt kuitenkin tässä vuosien saatossa sellainen unelma ammatti.

00:04:49 Hannu

Kuka on ollut sinulle tärkeä mentori, vaikuttaja tai esikuva?

00:04:55 Dani Hänninen

No ehkä esikuvat alalla. Totta kai tähän pitäisi vastata niinku kaikki, jotka alalla on ja yhdessä tätä tehdään. Mutta tuota kyllä varmaan niin kun suurimmat suurimmat oli sitten silloin nuorena oli totta kai opettajat, koska ne mentoroivat tosi hyvin ja se kaikki aika ja oppi mikä saatiin saatiin heiltä. Esimerkiksi juuri valmistauduttiin sinne taitaja-kisoihin, ja ja saatiin niin kuin käyttää omaa aikaa siellä ja ne käytti omaa aikaa, että ne mentoroivat meitä niin se oli mun mielestä tosi hienoa. Mutta kyllä niin kuin alalla alalla on niin kuin on syntynyt niitä esikuvia, että että Matti Jämsen, Eero Vottonen ja ja viimeisimpinä varmaan Toni Kostian on on minulle ollut joku sellainen niin kuin hyvin tärkeä hahmo tuolla alalla. Että heille iso kiitos, että on saanut heitä kattella, koska tuota öö ne on hyvin hyvin auttanut minua eteenpäin ja saanut tuota innostumaan koko ajan enemmän.

00:05:53 Krista

No joo siis mullahan on semmoinen tilanne, että mä opiskelen tällä hetkellä media-alaa, ja mä haluaisin tietää että millaista sun mielestä opiskelu oli Keudassa ja millaisen oppimistavan sä oot itse kokenut mielekkääksi?

00:06:06 Dani Hänninen

No Keudassa opiskelu oli siis mielekästä, totta kai, mutta se että, että että sitä minä niin kuin arvostin. Ja sitten minä mietin myös jo silloin, että että kun se oli hyvin, en mä nyt tiedä, onko se niin kuin vapaa, vapaata opiskelua, että onko se se oikea sana. Mutta hyvin niin kuin sellaista niin kuin opiskelijälähtöistä, että että yritetään etsiä jokaisesta ne parhaat puolet ja niin kuin buustataan niitä. Että välttämättä kaikki ei ole hyviä leipureita tai niin kuin kokkeja, tai osaa tiettyjä juttuja niin niin sitten petrataan niitä ja yritetään niin kuin selättää ne ongelmat siinä. Että että se oli hyvin niin kuin yksilöllistä se opiskelu siihen aikaan, varsinkin niin kuin meillä. Ja sitten tuota arvostan suuresti juuri sitä, että että sitten kun oli näyttänyt sen halun ja tuota halun oppia oikeastaan niin sitten siihen annettiin kaikki mahdolliset eväät, että sitten myös opettajat halusi jäädä sitten vähän pidempään että että poika sai oppia. Että tota sitä niin kuin arvostettiin ja arvostan vieläkin, että siellä oli hienoja hienoja opettajia siihen aikaan varsinkin.

Ja tuota kuitenkin kun ala on mitä on, niin niin se on hyvin käytännönläheinen niin öö varmasti se oppimistapa mikä oli paras varsinkin itselle oli juuri se että että sitten kun oli kerrottu että mitä pitää tehdä, niin sitten vaan tehtiin se. Että välttämättä sieltä kirjasta ei löydy sitä parasta tapaa tehdä, vaan nimenomaan sitten kokeillaan ja mietitään ja Tähän uudestaan ja ja tota se on käytännönläheisyys on varmaan se oikea sana.

00:07:40 Hannu

Kuinka tärkeäksi koet työelämässä oppimisen ja tuota? Oletko päässyt itse ohjaamaan alan opiskelijaa?

00:07:49 Dani Hänninen

No mun mielestä ehkä tärkeimpänä mä pidin kuitenkin sitä työelämässä oppimista, koska tuota no ravintola-ala on nimenomaan sitä, että että siellä kentällä oppii parhaiten. Niin niin tota se on tärkeätä, että noita opiskelijoita laitetaan myös sinne ravintoloihin ja kentälle pyörimään, koska koska tuota siellä sen parhaan opin saa tietysti. Ja tota siellä näkee sen mitä se työ sitten tulisi olemaan. En mä tiedä onko se sitten hyvä vai huono juttu että siinä vaiheessa jo näkee sen että mitä se työ tulee olemaan että tuota sitten on ehkä monta kulmaa.

Mutta mutta se on kyllä tosi hyvä ja ja nimenomaan arvostan sitä varsinkin nykyään kun on noissa ravintoloissa pyörinyt ja sinne on tullut noita työssäoppijoita niin kyllä se on niinku se on tärkeätä myös niille ravintoloille, että pystytään niin kuin viestimään ja antaa sitten positiivista kuvaa niin kuin siitä alasta. Että tuota enemmän pitäisi saada niin kuin innostettua nuoria ehkä jatkamaan jatkamaan sitä koulua, mutta myös se, että että niille syntyisi myös sellainen pieni palo siihen opiskeluun ja ja siihen, että haluaa kehittyä siinä alalla. Koska välttämättä siellä koulussa ei saa sitä todellista kuvaa siitä mitä se työ tulee olemaan, niin niin se kenttä on hyvä siinä.

Ja meillä on iso vastuu myös siellä niin kuin ravintolakeittiössä sitten myös tuoda esiin sitä, että mikä tässä on hienoa ja ja mikä sinusta voi tulla. Että vaikka sä olet vielä opiskelija, niin nyt vaan jatkat ja tehdään tätä yhdessä. Että kyllä niitä opiskelijoita on tullut ohjattua ja mielelläni ohjaan niitä koko ajan ja tuota mä oon ehkä ottanut jopa itelleni vähän sellaiseksi pieneksi tehtäväksi myös sen, että jos mä saan omalla esimerkilläni tai omalla työlläni edes yhden opiskelijan jäämään alalle tai tulemaan alalle niin se on, se on mun mielestä lottovoitto. Että että kuitenkin kun on niin vaikea työllisyystilanne ja muuta niin niin tota kaikki kaikki me halutaan sinne lisää tekijöitä.

00:09:45 Krista

Mä oon tota itse opiskellut yrittäjyyttä ammattikorkeassa ja sähän toimit nyt ravintola-alalla yrittäjänä. Niin kertoisitko sä, et millaisia mahdollisuuksia ja haasteita yrittäjänä on?

00:09:59 Dani Hänninen

No yrittäjänä oleminen, mä ehkä aloitin se virallisen yrittämisen tuohon vaikeimpaan aikaan, koronapandemia ja kaikki muut tuossa, ravintola-alalla on muutenkin vähän tiukkaa. Minä näin sen kuitenkin hyvänä mahdollisuutena tehdä sitä omaa juttua ja myös se, että että kun yrittäjänä sä pystyt kuitenkin, OK sä teet sitä itselle, mutta mutta sä pystyt hyvin laajasti myös, tota valitsemaan sen, että mitä sä haluat tehdä. Että että sun ei tarvitse niinku en mäkään niinku vaan kokkaa, että kyllä mä teen niinku ruokakuvakuvia ja kaikkia stailauksia ja reseptiikkaa ja tuotteistuksia erilaisilla yrityksillä niin mahdollisuudet on niin laajat. Että se siitä mä olen iloinen että että vaikka onkin kokki niin pääsee tekemään kaikkea muuta sen ympärillä. Että se ei ole vaan sitä niinku ruoan tekoa, vaan nimenomaan pystytään tekemään laajasti myös niin kuin ravintola-alaa ja ja siihen niin kuin liittyviä juttuja.

Onhan se tietysti haastavaa, että tällaisessa tilanteessa lähdetään yrittämään. Mutta se, että haasteita nimenomaan varmasti tulee siinä, että kun ala on siinä tilanteessa mikä on niin niin tota, että onko tälle kysyntää vielä sanotaan vuoden päästä. Nyt ollaan päästy tekemään niitä etäkokkauksia, etälivejä ja ja tuollaisia juttuja, mutta mutta voiko se toimia vielä vuoden päästä niin se jää oikeastaan vaan nähtäväksi.

00:11:26 Krista

No hei, onko sinulla itsellä mitään niinku koulutusta tai sellaista tuosta yrittäjyydestä ja voiko kuka tahansa olla tai ruveta yrittäjäksi?

00:11:37 Dani Hänninen

Öö, no onhan minulla, siis ammattikorkeakoulussa mulla on oli, onkohan se linjaus vai mikä se on, että no ruokayrittäjä, mutta mutta niistä kauheasti ei ole jäänyt päähän, että kyllä se niinku aika lailla niinku sellainen omatoiminen oli lähteä tuohon yrittäjyyteen. Kauheasti minä en ole siihen niin kuin itseäni valmistautunut tai valmistanut. Kyllä se niin kuin kyllä minä väitän että joka ikinen voisi olla yrittäjä jos ne vaan niin kuin haluaa ja niillä on vähän ajatusta edes siitä, että mitä ne haluaa tehdä niin en mä sen enempiä, minulla ei ole mitään kokemusta tai tietoa siitä yrittämisestä. Että nimenomaan, eikö se sanakin kerro sen että pitää vaan yrittää.

00:12:18 Krista

Jes sitten tosiaan vielä semmoinen kysymys, kun sä kilpailit vuoden 2020 Masterchef Suomi -TV-formaatissa niin tota miten se on vaikuttanut sun elämään, tai millaisia positiivisia vaikutuksia sä oot huomannut, kun sä osallistuit tähän kilpailuun?

00:12:37 Dani Hänninen

No Masterchef 2020 öö finaalissa toiseksi ja tota se oli oikeastaan todella hieno kokemus. Että mä en ole ikinä TV:tä tehnyt ja nyt mä pääsin senkin näkee, että miten se oikeasti tapahtuu ja mitä siellä niin kuin kisäkeittiössä tapahtuu ja ja mitä kaikkea siellä voi niinku käydä ja sattuu. Mutta tota se on oikeastaan vaikuttanut tosi paljon itse asiassa. Mä olin tosi yllättynyt siitä, että paljon se sai niin kuin näkyvyyttä ja paljon niin kun paljon ihmisiä seurasi, että tota se on oikeastaan vaikuttanut tosi positiivisesti nimenomaan siihen, että että siinä oli ehkä myös hyvä aasinsilta siihen, että minä lähdin sitten yrittämään, että että kun minä huomasin sen potentiaalin siinä vaiheessa, mutta öö kyllä tosi positiiviset vaikutti, ollaan saatu paljon erilaisia keikkoja, ollaan vähän saatu niin kuin jalkaa oven väliin sinne sun tänne. Niin niin niin tuota ja siellä kun kokkailtiin niin ihmiset sai ehkä tosi hyvän kuvan siitä, että oon tosi rauhallinen ja mutta se on ihan hyvä että se tuli nyt siellä telkkarista ulos niin pidetään vielä se kuva kaikilla yllä.

00:13:42 Hannu

Tota, mitkä on sinun tulevaisuuden suunnitelma?

00:13:46 Dani Hänninen

Öö tulevaisuudensuunnitelmia? Niitä on itse asiassa paljon. On hyvin sellainen ihminen, että mä maalailen paljon tota erilaisia ajatuksia ja haaveita ja toiveita ja öö tulevaisuudenkuvia, mutta mutta hyvin moni ei sitten tuu kuitenkaan toteudu, koska koska tuota koko ajan pitää tehdä kaikkea mahdollista, mennä joka paikkaan. Mutta, kyllä varmasti niin kuin päällimmäisenä on tietysti se, että että halusi sen oman ravintolan. Ja nyt tehdään töitä nimenomaan sen takia, että että päästäisiin se avaa tässä öö tulevaisuudessa. Ja tuota kyllä tuo yrittäjäys on ollut se yksi haave totta kai tietyn aikaa ja ja varmasti se on myös sellainen tulevaisuuden suunnitelma ja ja tavoite, että että siitä saadaan niin kuin kannattava kannattava liiketoiminta ja haluaa haluaa totta kai tehdä itselle sitä nimeä ja tota työtä.

00:14:43 Krista

No sitten vielä loppuun meillä olisi tämmöinen kysymys, mitä me halutaan kysyä kaikilta haastateltavilta, eli mikä olisi sun vinkki, neuvo, tai tärkein semmoinen muistettava asia tai ominaisuus kohti sitä unelma-ammattia.

00:14:59 Dani Hänninen

Ominaisuus tai vinkki kohti unelma-ammattia. Mun mielestä se on, toi itse asiassa tosi vaikea kysymys, mutta kyllä minä sanoisin ehkä sellainen niinku päämäärätietoinen tekeminen ja se on ehkä sellainen niinku että että, kun sä oot löytänyt sen oman juttusi tai sä tiedät mitä sä haluat niin sitten vaan niinku menet siihen suuntaan ja jätät kaiken muun sähläämisen sitten pois.

Ja tota mä oon yleensä tehnyt aina silleen, että että jos minä asetan vaikka tavoitteita, niin minä asetan myös paljon niin pieniä välitavoitteita, että mitä minä haluan saada niin kuin ennen kuin minä pääsen siihen niin kuin isompaan tavoitteeseen ja tosi niin kuin päämäärätietoisesti muutenkin rakentanut tätä omaa uraa. Mutta se että monilla tuntuu myös olevan se, että ne vähän säntää sinne tuonne, että ne ei oikein tiedä mitä ne haluaa tai muuta. Mutta sitten kun sä päätät vaan sen että että nyt mä haluan tän, mä haluan mun unelma-ammattiin ja ja asetat vaan ne tavoitteet ja ja pusket sitä kohti niin se on ehkä sellainen mun tärkeä vinkki, että sinne vaan ja eteenpäin.

00:16:06 Krista

Hei oikein paljon kiitoksia Dani että me saatiin sut tänne meidän studioon ja me jäädään oikein mielellään odottamaan, että milloin me saadaan sitten kutsu sinne sun uuteen ravintolaan, minkä sä avaat joku päivä.

00:16:21 Hannu

Tämä oli Keudan kohti unelma-ammattia -podcast.

00:16:26 Krista

Ensi kertaan!