

Aleksi Tamminen

CURRICULUM VITAE

17.3.1981

aleksi@aleksitamminen.fi

050-5758376



”Nuorta ja notkeaa minusta ei enää saa, mutta ahkeruuteni ja työmotivaationi korvaavat nämä piirteet.”

Olen Aleksi Tamminen (s.1981), kolmen pienen pojan isä, yrittäjä ja automaatio-opiskelija Seinäjoen ammattikorkeakoulusta.

Lähes kaksikymmentä vuotta olen tehnyt ravintola-alan töitä niin rivimiehenä, kuin yrittäjänäkin. Koulutukseltani olen painotuotantoassistentti ja tätä ammattia toteutan lähes päivittäin yrittäjä-puolisikoltani.

Toinen jalkani on siis edelleen tavalla tai toisella ravintolamaailmassa. Omistamme lapsieni äidin/avovaimoni kanssa kolme ravintolaa Seinäjoella. Tällä hetkellä työpanokseni yritykseemme on markkinointi ja graafiset toteutukset suunnittelusta tuotteen painamiseen, ohjelmabuukkaukset, IT-tuki, internetsivujen tekeminen ja ylläpito ja olutkoulutukset. Ravintolayrittäjyyteen kuuluu toki myös kaikki muu mahdollinen yllättävä, mitä nyt mieleen voi vain tulla esim. nurmikon leikkaus, kodinkonehuoltajan homma, iltojen isännöinti, putkimies, remonttimies, roudari, miksaaja... Eli sormi ei mene suuhun, vaikka jotakin yllättävää tulisikin eteen.

Ulkomaillakin on tullut työskenneltä jo pariin otteeseen.

Aika kääntää uusi sivu

Ravintolayrittäjän arki lapsiperheessä on melko haastavaa. Erityisesti ilta- ja yövuorot, viikonlopputyö, eli täysi epäsäännöllisyys. Siihen mausteeksi kolme alle 6-vuotiasta lasta sekä arki tuloineen ja menoineen. Kaikki tämä pisti perheemme miettimään tulevaisuutta. Päädyimme ratkaisuun, että minä lähdän opiskelemaan ja pyrin kohti säännöllisempää rytmiä ja avovaimo hoitaa ravintoloita enimmäkseen ilman minua. Vanhin poikamme menee ensi syksynä kouluun, joten nyt on aika uusille tuulille.

Olen valmis seuraavaan haasteeseen ja valmis etenemään työurallani uusiin polkuihin. Automaatioalana elää juuri nyt suurta murrosta ja antaa mahdollisuuden uusiin, rajapintoja rikkoviin sovelluksiin ja innovaatioihin. Tämän vuoksi opiskelen **Automaatiotekniikan insinööriksi SeAMK:ssa toista vuotta. Suuntautumisenä sähköautomaatio.**

Seuraavilta sivuilta löydät työkokemukseni laajemmin ja muut tiedot.

Työntekijänä

Tulen loistavasti toimeen ihmisten kanssa. Olen oppinut yhtä ja toista ihmissuhdetaidoista ja huomannut, että vuorovaikutustaidot ovat ensiarvoisen tärkeitä. Olen erittäin kykenevä toimimaan erilaisien ihmisten kanssa, osaan homman niin työntekijän kuin myös esimiehen roolissa. Pystyn työskentelemään itsenäisesti ja osana isompaa tiimiä. Väitän omaksuvani nopeasti uusia asioita, koska sitä myös yrittäjyytemme on ollut. Pidän ongelmien ratkaisemisesta ja päättelykykyä vaativista työtehtävistä. Olen niissä täsmällinen ja oma-aloitteinen. Minulle

on tärkeää, että tekemäni työnjalke on hyvin tehty ja laadukasta ja tätä kautta asiakastytyväisyys on minulle erittäin tärkeää.

Mielestäni on äärimmäisen mukavaa tehdä vaihtelevaa ja haastavaa työtä, kehittää uutta ja parantaa vanhoja tottumuksia. Pystyn loistamaan myös kiireessä ja stressinsietokyky on kova. Pidän jopa paineen alla työskentelystä, jolloin tulosten aikaan saaminen motivoi seuraavaan haasteeseen.

Yrittäjyys ja Mallastupa Oy

Yrittäjyys on opettanut minulle paljon asioita mitä normaalisti ei välttämättä tulisi edes ajatelleeksi esim. kuinka pienistä säästetyistä euroista voi syntyä tuhansien eurojen säästöjä. Yrittäjyys on rakentanut minuun pienen selviytyjän monellakin lailla. Tutuksi ovat tulleet myös yrityksen kassavirta, katelaskenta, laajentuminen jne. sekä fyysiset ja henkiset sietokykyne rajat. Osaan ajatella asioita yksityisyrittäjän kannalta. Olen nähnyt kolikon molemmat puolet.

Mallastupa oy on 29.02.2012 Seinäjoella perustettu ravintola-alan yritys, joka sai alkunsa sattumasta ja siitä että oikea paikka kohtasi oikean ajan. Lisäksi toiminta on haarautunut jonkin verran koulutuksiin, konsultointiin, tapahtumien järjestämiseen, oluen valmistamiseen jne. Mallastupa Oy työllistää minun ja avovaimoni lisäksi 6 – 12 työntekijää, vuodenajasta riippuen.

Muuta

Aquaponics

Tällä hetkellä rakennamme Varickolle Aquaponics kasvatusjärjestelmää, jossa yhdistetään kalojen kasvattaminen ja vesiviljely. Olen suunnittelemassa tähän myös automaatio- sekä IoT järjestelmää. Automatisoidut kasvatusjärjestelmät tulevat ole-

maan asumisen arkipäivää lähitulevaisuudessa. Tämän kehitystä tulen raportoimaan tulevaisuudessa sekä Varickon, että omilla aleksitamminen.fi nettisivuillani.

Wordpress ja nettisivut

Olen tehnyt erilaisia nettisivuja sekä verkkokauppoja Wordpress alustalla, sekä kirjoitellut muutaman sivuston käyttäen HTML ja CSS kieltä. Wordpress on kuitenkin sen verran Näppärä CMS-alusta, jolla olen suurimman osan sivuistani loihdinut.

- ∞ **HTML**
- ∞ **CSS**
- ∞ **PHP**

Adobe Creative Suite

Olen käyttänyt Adoben erilaisia ohjelmia kuvankäsittelyssä, grafiikan luomisessa kuin videoiden editoinnissakin.

- ∞ **Photoshop**
- ∞ **Illustrator**
- ∞ **InDesign**
- ∞ **Premiere Pro**
- ∞ **After Effects**

Koulussa käyttämäni ohjelmat

- ∞ **Eplan**
- ∞ **CADS**
- ∞ **Siemens Sinematic7 / TIA**
- ∞ **Beckhoff TwinCAT 3**
- ∞ **Solid Edge**
- ∞ **Matlab**

Koulussa käyttämäni ohjelmointikielät

- ∞ **Function Block Diagram**
- ∞ **Ladder Diagram**
- ∞ **C#**
- ∞ **SQL**

Koulussa ja vapaa-ajallani tulen oppimaan lisää ohjelmointikieliä ja ohjelmistoja, sekä luonnollisesti myös syventämään nykyistä tietoa.

Työkokemus

29.02.2012-

Mallaskosken Panimoravintola

Mallaskosken Panimon yhteydessä toimiva ravintola herää kesällä ansaitsemaansa kukoistukseen. Lähes 500 paikkainen terassi, luonnon rauhassa, mutta kävelymatkan päässä keskustassa herätetään henkiin Vappuna, josta se on auki aina elokuun loppuun. Tähän väliin mahtuu viikoittaiset live-illat, kesäteatteri, teema-illat sekä paljon muuta. Elokuun jälkeen siirrymme yksityistilaisuuksiin, joista pikkujoulukausi on luonnollisesti vilkkain.

15.8.2015-

Mallas Kabacka

"Kaba" sai alkunsa 2015 kesällä. Meillä oli kait jonkin sortin huutava tarve saada Seinäjoelle olohuonemainen ja rento olut-ravintola. Oikea olutravintola...Nykyään Kabacka nauttii jo hyvää mainetta nuoresta iästään huolimatta. Ravintolassa on laaja ja vaihteleva n. 50-80 oluen valikoima sekä vaihteleva oluen kylkeen passaava street food- ruokalista. Ruoka on kokeilemme intohimo ja he tekevätkin työtään rakkaudesta ruokaan.

3.11.2017-

Varicko

Marraskuussa 2017 perustettu lounasravintola Varicko sai alkunsa, kun Rytmikorjaamo kaipasi uutta yrittäjää tiloissaan toimivaan ravintolaan. Tällä hetkellä Varicko on kovaa vauhtia kasvamassa tunnetuksi lounasravintolaksi sekä loistavaksi paikaksi viettää isompia juhlia. Varickolla voi nauttia hyvää ruokaa ja juomaa Rytmikorjaamon keikkojen yhteydessä tai vaikka Pako pelin lomassa.

Oluttuoppi.com

Olut aiheinen sivusto, joka asettui nykyiseen muotoonsa, eli YouTube-kanavaksi. Videoista olen suurimman osan kuvannut ja editoinut itse. Alkutaipaleen hektisemmästä tahdistista on kanava siirtynyt verkkaisempaan julkaisutahtiin. Oluen ystäville paljon katseltavaa.

26.7 - 29.7.2012

Make My Solutions oy, (nyk. Smile MMS Oy)

- ∞ Kesätapahtumissa tehtävä
- ∞ vastaavanhoitajan työ:
- ∞ Vauhtiajot (Seinäjoki)

3.6 - 8.8.2011

Make My Solutions oy,

Kesätapahtumissa

- ∞ vastaavanhoitajan työ:
- ∞ Mallaskosken Panimoravintola (Seinäjoki),
- ∞ Tangovapaa vyöhyke (Seinäjoki),
- ∞ Vauhtiajot (Seinäjoki), Pub Väiski ja Bar Nightclub Oscar (Lapua)
- ∞ 24.11.2010-8.5.2011

1.11.2009-8.5.2010

Oy Levi Ski Resort Ltd, Levi

- ∞ Vuokraamotyöntekijä

1.9-3.10.2010 (Ruska-aika)

Ravintola Tuikku, Levi

- ∞ Baaritarjoilija

3.9-2.10.2010 (Ruska-aika) ja 5.11.2010-8.1.2011

Kylpylä Hotelli Levitunturi, Levi

- ∞ Baaritarjoilija (extra)

1.7-16.8.2010

Make My Solutions oy,

Kesätapahtumissa

- ∞ Seinäjoen tangomarkkinat, Seinäjoki: baaritarjoilu
- ∞ Seinäjoen Vauhtiajot, Seinäjoki: olutteltan vastaava
- ∞ Tampere International Air Show,
- ∞ Tampere: baaritarjoilu
- ∞ Bar Oscar, Lapua: Baaritarjoilu, baaritarjoilu

12.11.2009-03.05.2010

La Mona Oy, Ihku Bar, Levi

- ∞ Vuorovastaava
- ∞ mm. tilaukset,
- ∞ inventaariot

01.11.2008-09.11.2009

Levi Restaurants, Gondoliravintolat, Levi

- ∞ Vuoropäällikkö

18.06.2008-07.10.2008

Levi Restaurants, Ravintola Draivi, Cafe Tanja, Gondoliravintolat, Levi

- ∞ Baaritarjoilija
- ∞ Catering
- ∞ Tilaustarjoilu
- ∞ Inventaariot

05.11.2007-03.05.2008

Levi Restaurants, Gondoliravintolat, Ravintola Horizont, V`inkkari, Levi

- ∞ Baaritarjoilija
- ∞ Catering
- ∞ Tilaustarjoilu
- ∞ Inventaariot

02.11.2005-30.09.2007

Yökerho Superstereo ja Pub D.O.M Munkhaus, Vaasa

- ∞ Baaritarjoilija
- ∞ 2. vuorovastaava
- ∞ Inventaariot
- ∞ Kirjanpidon avustaminen

26.04–15.08.2005

Hotel de Gerstekorrel, Amsterdam, Hollanti

- ∞ Yöportieeri
- ∞ Vastaanotto
- ∞ Järjestyksen valvonta
- ∞ Aamiainen (teko ja ylläpito)

26.12.2003–12.02.2005

Radisson SAS, Pub O'Malley's, Vaasa

- ∞ Baaritarjoilija
- ∞ 2. vuorovastaava
- ∞ Invetaariot

01.06.2001 – 31.05.2003

Radisson SAS, Yökerho Royal Night ja Pub O'Malley's, Vaasa

Baaritarjoilija (Royal Night)

- ∞ Markkinointi
- ∞ Baarimanuaalien ja hyllykarttojen suunnittelu ja ylläpito
- ∞ Inventaariot

Baaritarjoilija (O'Malley's)

- ∞ Inventaariot

02.06 – 31.08.2000

**Der Party Löwe (Expo2000 Suomen paviljonki)
Hannover, Saksa**

- ∞ Baaritarjoilija
- ∞ Terassibaarissa
- ∞ VIP Baarissa
- ∞ Bistrossa

Kielitaito

Suomi: äidinkieli
Englanti: hyvä
Ruotsi: Vähän

Vapaaehtoistyötä ja Kursseja

Vapaaehtoistyöntekijä Vaasan elävän musiikin yhdistyksen (Welmu r.y) ylläpitämässä musiikkibaari Club 25:ssä vuosina 1998-2006.

Hämeen ammattikorkeakoulussa (HAMK) avoin ammattikorkeakoulu: Oluen valmistaminen, Mustiala

Opinnot

Insinööri (AMK), Automaatiotekniikka, Sähköautomaatio, SeAMK, Seinäjoki. Koulu alkanut syksyllä 2016.

Painoviestinnän perustutkinto, Ulkoasuntoteuttajan osaamisala, Painotuotantoassistentti. Tampereen Ammattiopistossa, (nykyään TREDU). Valmistunut 29.5.2013.

Tekemiäni nettisivuja

<http://www.mallaskoskenpanimoravintola.fi/>

<http://kabacka.fi/>

<http://varicko.fi/>

<http://aleksitamminen.fi/>

<http://mirtelo.fi/> (verkkokauppa)

<http://mhtiimi.fi/> (verkkokauppa)

<http://www.omaani.com/>