

KOLMIO- UUTISET

1 / 2016
15.3.2016

Ravintolakolmio-ryhmän sidosryhmälehti
Ilmestyy kolme kertaa vuodessa.



HELMIGRILLI
EI MIKÄÄN TAVALLINEN GRILLI

WEERUSKA
Reilua ruokaa Alppilassa



AAASI
RAVINTOLA

Graniittilinna

juttutupa

AAASIN
KELLARI

MERIPAVILJONKI

KIRJOITTAJAT OVAT RK-RYHMÄN STRATEGISEN JOHTORYHMÄN JÄSENIÄ SEKÄ HALLITUKSEN PUHEENJOHTAJA



Johtamispäivien aamupäivän teemamme oli Mindfulness työssä – hyvinvointia ja rentoja onnistumisia oman mielen johtamiselle, päivän vetäjänä toimi Kolmiouutisten vieraskynä, Antti-Juhani Wihuri. Antti-Juhani kertoo omassa tekstissään enemmän, mitä suosittu Mindfulness käsittää.



JOONAS KESKINEN
toimitusjohtaja, senior partner
Graniittiravintolat Oy

Graniittiravintolat Oy:n kuulumiset vuodelta 2015

Vuosi 2015 tarkoitti Graniittiravintolat Oy:ssä 15 vuoden suunnittelutyön loppuun saattamista, ravintola Meripaviljongin avausta ja liiketoiminnan merkittävää kasvattamista. Liikevaihdon kehitys Graniittiravintoloissa oli viime vuoden osalta kokonaisuudessaan +36 % vuoteen 2014 verrattuna, ollen yhteensä 10,5 miljoonaa euroa. Ilman Meripaviljonkiakin liikevaihto oli kehittyvä, yhteensä +1,9 % edelliseen vuoteen verrattuna. Tuloksessa käyttökatteella mitattuna pääsimme aivan budjetin kantaan, josta haluankin kiittää koko henkilökuntaa. Kokonaisuutena voimme olla kaikki tyyty-

väisiä viime vuoden työhömmä, onnistuimme hyvin vallitsevassa taloustilanteessa. Suuri kiitos vielä omalta osaltani kaikille Graniittiravintolat Oy:n työntekijöille vuodesta 2015!

Meripaviljongin ensimmäisen yhdeksän kuukauden aikana kävi asiakkaita 65 000, eli oli keskimäärin noin 1,5 kertaa täynnä joka päivä. Lähdimme

jatkuu sivulla 5 >>

Mindfulness - hyvinvointia ja rentoja onnistumisia työpäivään

ANTTI-JUHANI WIHURI
Johdon ja työyhteisöjen
valmentaja
Mind at Work Oy



Olet ehkä työssäsi joskus tuskaillut aika-
taulupaineiden, toistuvien keskeytysten ja
tietotulvan keskellä. Tämän päivän työssä
ajankäyttöemme usein sirpaloituu ja keskitty-
misemme hajaantuu. On tutkittu, että saa-
tamme vilkaista sähköpostia 50–100 kertaa
päivässä ja kännykkää jopa 150 kertaa päi-
vässä. Tutkimusten mukaan keskitymme yhä
lyhyempiä hetkiä kerrallaan. Tarkkaavaisuus-
häiriöihin perehtynyt yhdysvaltalainen psy-
kiatri Edward Hallowell onkin todennut, että
tapamme tehdä töitä voi synnyttää meissä
itse aiheutetun tarkkaavaisuushäiriön.

Kun tekemisen rytmi kiihtyy, heikkenevät
nopeasti myös työn ilo, hyvinvointi ja vuo-
rovaikutuksen laatu. Kuunteleminen ja hyvä
asiakaspalvelu jäävät kiireen tunnun ja kär-
simättömyyden jalkoihin. Levottomuuden
vallatessa mielen kärsivät myös luovuus,
työturvallisuus ja päätöksenteon laatu.

Onneksi mieltä on mahdollista harjoittaa yksinkertaisilla menetelmillä, jotka on helppo omaksua ja joiden vaikuttavuus on todettu niin käytännössä kuin lukuisin tieteellisin tutkimuksinkin. Yksinkertaisin mindfulness-harjoituksen on mahdollista saavuttaa keskittynyt ja tietoinen mielentila, joka tuottaa rennon tuloksekasta toimintaa ja hyvinvoivia työyhteisöjä.

Harjoitettu mieli on vakaa, avoin ja uudistumiskykyinen. Kun mielentilamme on suotuissa, voimme kohdata hankalankin tilanteen levollisella, luovalla ja muut huomioon ottavalla tavalla. Ajattelemme johdonmukaisemmin ja teemme parempia valintoja. Voimme löytää polttelevaankin ongelmaan juuri tilanteeseen sopivan lähestymisen ja saada asiat toteutumaan yhä helpommin – ilman tarpeetonta vääntöä ja ylivirittyneisyyttä, keskittyneesti ja rennon tulokseksaasti.

Monilla suuryrityksillä kuten Googlella ja Intelillä onkin jo omat mindfulness-ohjelmasa tukemassa onnistumista ja hyvinvointia työssä. Pohjoismaisista esimerkeistä voidaan mainita vaikkapa Orion.

Mindfulness suomennetaan joko tietoisuustaidoiksi tai hyväksyväksi tietoiseksi läsnäoloksi. Sen taustalla ovat idän viisauksiperinteet, erityisesti buddhalainen psykologia, jonka harjoituksista tuli tieteellisen tutkimuksen saattelemana 1970-luvulta alkaen osa myös länsimaisen lääketieteen ja psykologian menetelmiä.

Menetelmän tunnetuin länsimainen kehittäjä Jon Kabat-Zinn määrittelee mindfulnessin tietoisuudeksi, joka ilmenee kun huomio suunnataan tarkoituksellisesti, nykyhetkessä ja hyväksyvästi hetki hetkeltä avautuvaan kokemukseen.

Tämän taidon harjoittamisen voit aloittaa milloin tahansa – vaikkapa nyt saman tien. Ota itsellesi hetkeksi asento, joka tuntuu vaivattomalta ja jossa voit tuntea itsesi valppaaksi ja läsnäolevaksi. Avaa aistisi nykyhetkelle ja avaudu vastaanottamaan se rikas informaation virta, jonka aistimme tarjoavat meille joka hetki. Voit tuntea kehosi tunteukset ja sen painon esimerkiksi tuoliasi vasten. Hengitys on hyvä kiinnekohta, johon keskittymällä voit tuoda itsesi tähän hetkeen. Voit tuntea hengityksesi liikkeen sen virratessa keuhkoihisi, ja jälleen sieltä ulos. Sallien sen olla juuri niin kuin se on. Sisään... ja ulos.

Jo muutaman minuutin pysähtyminen saa sinut näkemään selkeämmin sen, mitä olet tekemässä ja mikä olisi paras tapa toimia juuri tässä tilanteessa. Se on arvokas taito vaikkapa työpäivän keskellä.

Vuorovaikutuksessa mindfulness-aidot näkyvät avoimena ja tarkkaavaisena kuunteluna, omien tunteiden, ajatusten ja asenteiden tunnistamisena sekä kykyä asettua toisen asemaan. Syntyy läsnäoloa, jonka keskustelukumppani kokee arvostuksena ja luotamusta herättävänä. Tutkimusten mukaan tietoisuustaidoissa harjaantuneet myös toipuvat muita nopeammin kielteisistä tunnetiloista.

Osallistumalla ohjatulle mindfulness-kursseille sinun on helppo tutustua monipuolisesti eri mindfulness-harjoituksiin, kuten kehomeditaatioon, istumameditaatioon ja tietoiseen liikkeeseen. Tämän lisäksi tietoisesta läsnäoloa on mahdollista harjoittaa arjen askareiden keskellä. Sen voit tehdä esimerkiksi tuomalla tietoista ja hyväksyvä läsnäoloa valitsemiisi työ- tai vuorovaikutustilanteisiin.

Haluaisitko sinä löytää uuden levollisen tavan onnistua työssäsi? Milloin viimeksi tunsit itsesi täysin levolliseksi, valppaaksi ja hyvinvoivaksi?

Lataa maksuton harjoitus

Blogisivuiltani voit ladata maksutta viiden minuutin mittaisen Tietoisuustauko-äänitteen, jonka avulla voit helposti tuoda huomiosi tähän hetkeen ja saada parhaan esiin itsestäsi. Löydät sen osoitteesta www.mindatwork.fi/vinkit

Jälleen on yksi taantuman vuosi takanapäin, toivottavasti viimeinen!

Viime vuoden selvisimme aivan kohtuudella, ottaen huomioon viime Kolmiuutisissa kerrotuista suurista investoinneista huolimatta. Pari yllätystäkin tuli vuoden lopulle. Bio Rexin ja Lasipalatsin toiminnan jatkuminen aina vuoden loppuun asti selvisi meille niin myöhään, että emme pystyneet tätä tietoa hyödyntämään joulukaupassa kuin vain murto-osan. Jäimme pahasti viimevuoden vastaavasta ajasta.

Casa Maren kiinteistön putkiremontin kohdalla jo kuulimme, että emme joudu sulkemaan ravintolaa lainkaan, mutta lähempänä joulua käytännön linjasaneeraustoimenpiteet edellyttivät, että jouduimme sulkemaan koko ravintolan joululta tammikuun puoleen väliin asti. Tämän lisäksi meiltä oli lähes kaikki kabinetit koko joulukaupan ajan pois käytöstä. Ravintolamme musiikista ovat pitäneet huolen piikkauskoneet, mutta eihän

rakentamista kukaan voi suorittaa äänettömästi, tämä on vain hyväksyttävä. Onneksi vastaavia tehdään joka puolella kaupunkia, niin asiakkailkakin on ymmärrystä hyvin. Lisäksi metrotyömaa on sulkenut katamme läpikulun ja vienyt läheiset parkkipaikat. Nyt putkiremontti vei loputkin parkkipaikat, niin kaupallisuus on ollut vähän vaikeamman kautta. Tietysti lähes 30 vuoden historiaan osuu muutakin kuin aurinkoisia päiviä, näin se vaan on. Huhtikuussa loppuu putkiremontti ja elokuussa toivottavasti uusi metrolinja tuo jo lisää asiakkaita. Jenni kirjoittaakin vuodestamme numeroiden muodossa.

Rakentamisen Ruusu 2015 – ravintola Meripaviljonki

Helsingin kaupungin rakennuslautakunnan vuosittainen tunnustus osui kohdallemme. Rakentamisen Ruusun avulla rakennusl

lautakunta ja Helsingin kaupungin rakennusvalvontavirasto nostavat esille kohteita ja henkilöitä, jotka ovat edistäneet rakentamisen kultuuria. Tämä tunnustus tuntui todella hyvältä, koska huomattavaa vastustustakin oli, varsinkin hankkeen suunnittelun aikana. Se pitää tietysti sanoa, että viranomaisien kanssa tämä eteni kaiken aikaa hyvässä yhteisymmärryksessä. Nyt tietysti on hyvä mainita sekin, että lukuisia lähialueen asukkaita on käynyt sisällä kertomassa: ”Kyllä minäkin tätä hanketta vastustin aikoinaan, mutta nyt haluan tulla kädestä kiittämään, miten upean Meripaviljongin olette rakenta-



HEIMO KESKINEN
hallituksen pj, perustaja
Ravintolakolmio-ryhmä

neet.” Näitä tarinoita on ollut upea kuulla.

Tässä lienee syytä mainita, että Meripaviljongin ulkoterassin suunnittelu on aloitettu. Tavoitteenamme on avata se asiakkaille keväällä 2017.

Ravintola Lasipalatsi ja Café Lasipalatsi

Lasipalatsin kiinteistön kunnostaminen sekä laajentaminen Amos Anderssonin museon käyttöön on alkanut heti vuoden alusta, kuten pitikin.

Meillä suunnittelutyö on täydessä vauhdissa uusien ravintolan laajennustilojen osalta. Myös keittiöön on tulossa joitain parannuksia remontin yhteydessä. Tältä osin kaikki näyttää erinomaisen hyvältä. Bio Rexin osalta meillä on menossa museon kanssa hyvä suunnittelu- ja kehittämistyö, nämä tilat valmistuvat käyttöön varmuudella vasta 2018 syksystä lähtien. Näillä asioilla ei ole vielä kiirettä. Markkinointi on kuitenkin pystyttävä aloittamaan 1–1,5 vuotta etukäteen, että ei se kiire kuitenkaan kaukana ole. Lopullinen aikataulu vahvistuu tältä osin myöhemmin.

Tulevaisuudessa ei näköpiirissä pikavoittoja

Elinkeinomme osalta on paljon investointeja tulossa maamme molempiin ääripäihin. Niin Lappiin kuin pääkaupunkiseudulle on lukuisia hankkeita vireillä. Hankkeet ovat tietysti kohdistuneet pääosin tavalla tai toisella majoitukseen, mutta kyllä niihin yleensä automaattisesti liittyy ravintolatoimintakin, tai ainakin tuovat asiakkaita ravintoloille. Sisustamis-, kalustamis- ja saneerauspuolen yrityksille on tullut aiempaa enempi tilauksia majoitus- ja ravintola-alalta. Varsinkin tarjouspyyntöjä on paljon liikkeellä. Siis uskoa ja suunnitelmia tulevaisuuteen on yllättävän paljon meidän alalla. Kun tähän vielä lisätään Matti Vanhasen sanat, että pohjakosketus on saavutettu, niin toivokaamme, että suunta – vaikka hitaastikin – on kääntymässä ylöspäin. Kyllä se tästä lähtee...

Hyvää vuotta 2016 kaikille lukijoillemme!



aloituksessa maltillisella ruokatuotteella, jolla halusimme varmistaa ruokatuotteen laadun uudessa toimintaympäristössä. Nyt olemme lähteneet monipuolistamaan ruokatuotettamaa liikeidean mukaisesti. Olemmekin vuoden alusta tuoneet Meripaviljongin valikoimiimme vieläkin vahvemmin kalat, äyriäiset sekä merenelävät. Lippulaivatuuotteena mainittakoon elävät hummerit, jotka poimitaan asiakkaan toiveiden mukaan suoraan hummerialtaasta. Hummeria on saatavilla sekä sellaisenaan että yhdistettynä äyriäisvatiin. Äyriäisvatiimme sisältää muun muassa erilaisia simpukoita, savustettuja katkarapuja, mustekalaa, ostereita, kokonaisen hummerin sekä erilaisia lisukkeita.

Lämpimästi tervetuloa maistelemaan uusia herkkuja!

Hakaniemessä on meillä viime vuosina ollut lähes koko ajan kehitteillä uusia tai kehittyviä ravintolatoimintoja, kuten yllä voitte lukea Meripaviljongin terveiset. Nyt on aika sisäisten toimintojen kehittämiseen. Koko tämän vuoden teemana on sisäisten prosessien kehitys ja toimintatapojen selkeyttäminen, unohtamatta työhyvinvointia, asiakastytyväisyyttä sekä tuloksellisuutta.

Minun roolini on yhä enemmän koko Ravintolakolmio-ryhmän operatiivisessa kentän johtamisessa, ja samalla Graniittiravintolat Oy:ssä kehitetään organisaation sisäistä toimintaa. Tammikuussa aloitti määräaikaisen työn ravintolatoimenjohtajana Salla Tapojärvi (Lasipalatsin toimitusjohtaja) ja Sallan johdolla Lasipalatsin kiinniolon aikana hiemme Graniittiravintolat Oy:n uudistuvan organisaatiomallin toimivaksi kokonaisuudeksi.

Tässä yhteydessä kehitämme johtoryhmän toimintaa sekä koko organisaation vastuualueita, jotta toimintamme olisi mahdollisimman selkeää ja suoraviivaista. Tavoitteena on toiminnan laatu myös tulevaisuudessa ja tällä kehityksellä varmistamme niin henkilökunnan hyvinvoinnin, asiakastytyväisyyden, ravintoloiden kehittymisen kuin tuloksen kehittämisen.

Minun työnkuvaani kuuluu tämän vuoden alusta lähtien johtaa Graniittiravintolat Oy:n johtoryhmää, RK-ryhmän operatiivista toimintaa sekä strategista johtoryhmää. Tämän muutoksen myötä kohdistan aikani hyvin paljon kentälle, jonka myötä minua tullaankin näkemään eniten eri ravintoloissamme aistimassa asiakasnäkökulmasta toimintamme perusasioiden toimivuutta sekä kehityskohteita. Pääteemoina johtamisessa pidän henkilökunnan hyvinvoinnin, asiakastytyväisyyden sekä tuloksellisuuden, näillä asioilla varmistamme toimintamme jatkuvuuden myös tulevaisuudessa.

Pitkäaikainen keittiötoimenjohtaja ja strategisen johtoryhmän jäsen Marko Helenius siirtyi urallaan eteenpäin. Lämmin kiitos vielä Markolle yhteisesti vuosista.

Strateginen tahtotila ja päämäärät 2017 toteutetaan sovitus vahvistaen yhtäidemme johtoryhmätyöskentelyä sekä nykyisiä toimivia sisäisiä foorumeitamme, kuten ravintolapäällikkö- ja keittiöestarifoorumit ja markkinointi- ja myyntityöfoorumi. Samalla hyödynnämme entistä enemmän RK-ryhmän avainhenkilöiden laajaa ja vahvaa osaamista sekä monipuolista ammattitaitoa. Päämäärien ja tahtotilan toteutuksessa Jenni vastaa edelleen tuloksesta, minä jatkuvan toiminnan kehittämisestä sekä asiakastytyväisyydestä ja Elina ihmisten johtamisesta.

Cantina West Kasarminkadulla uudistuu keväällä 2016

Cantina Westissä on tulossa uudistuksen tuulia kevään aikana ja niistä kertoo seuraavassa lisää ravintolan toimitusjohtaja Kimmo Martiskainen.

CANTINA WESTISSÄ ON UUDISTUKSIA LUVASSA HUHTIKUUSSA, VOISITKO KIMMO KERTOAA HIEMAN TARKEMMIN TÄSTÄ UUDISTUKSESTA?

Huhtikuussa tulemme lanseeraamaan Cantina Westin asiakkaille uudella herkullisella sekä makurikkaalla ruokatuotteella ja uudella palveluajattelulla. Uudistuksen pohjaksi olemme tehneet laajan asiakastutkimuksen uudistuksen suunnan määrittämiseksi. Ravintolan tilat ja markkinoinnillinen ilme uudistetaan, raikastetaan ja tuodaan lähemmäksi asiakasta. Haluamme olla asiakkaiden olohuone Kasarminkadulla. Täällä viihdytään, nautitaan upeita makukokonaisuuksia ja luodaan asiakkaille elämyksiä. Ruokatuote modernisoidaan vastaamaan asiakkaiden tämän päivän odotuksia, raikkautta, tuoreutta, runsaita makuja ja värikkäitä annoksia. Palvelua hiotaan entistä asiakasläheisemmäksi ja sydämmellisemmäksi. Tavoitteemme on hymyilevä asiakas, joka haluaa palata uudestaan vieraaksemme. Miljöön saa osittain uuden ilmeen ja uskomme sen lisäävän asiakkaiden viihtyvyyttä ja tunnelmaa huomattavasti. 2 kerroksen uudistunut juhlasali toimii jatkossa myös erilaisissa tapahtumissa ja yksityistilaisuuksissa à la carte -toimintojen ohessa. Miljöön uudistuksen myötä meillä on aiempaa paremmat mahdollisuudet tarjota tiloja myös erilaisiin tapahtumiin niin yksityisille kuin yritysasiakkaille.

MITKÄ ASIAT NÄKYVÄT ASIAKKAILLE ISOIMPINA MUUTOKSINA?

Ensimmäisenä asiana asiakas huomaa muutoksen markkinointi-ilmeessä. Ravintolaan sisään astuessaan pääsee tutustumaan uudistettuun miljööseen ja saa kohdata lämpimän sekä sydämmellisen vastaanoton. Yksi isoimpia muutoksia on uudistettu ruokatuote, joka houkuttelee ulkonäöllään ja maistuu raikkaina sekä täyteläisinä makukokonaisuuksina. Myös tutkimuksessa esiin tullut mausteisuus on huomioitu ruokatuotetta suunniteltaessa. Cantina Westin taustamusiikki on myös musiikkisuunnittelijan tarkkaan miettimää, näin pystymme vastaamaan asiakkaiden toiveeseen musiikin autenttisuudesta.

MITÄ PIDÄT TÄRKEIMPINÄ TAVOITTEINA TÄSSÄ UUDISTUKSESSA?

Asiakaskokemuksen nostamisen uudelle tasolle Cantina Westissä asioidessaan, joka myös houkuttelee asioimaan uudelleen. Tärkeintä meille on asiakkaiden viihtyvyys ja lämminhenkinen palvelukokemus. Pystymme tarjoamaan asiakkaillemme laadukasta sekä käsin tehtyä tämän päivän texmexruokaa.

KERTOISITKO MUUTAMALLA SANALLA, MINKÄLAINEN ESIMIES OLET?

Tavoitteellinen, käytännönläheinen, asiakasrajapinnassa toimiva, myynnillisesti ajatteleva, yrittäjähenkkinen uudistaja.



JENNI KESKINEN

toimitusjohtaja, senior partner
Ravintolacolmio Oy

Vuosi 2015 oli haastava

Tätä kirjoittaessa viime vuosi on jo taputeltu, tosin tilinpäätöslukuja vaille. Koko konsernin liikevaihto oli 27,2 miljoonaa euroa. Ravintolayhtiöiden liikevaihto kipusi 25,4 miljoonaan, joka on 7,8 prosenttia edellisvuotta parempi. Tämä luku ei ole vertailukelpoinen, sillä se pitää sisällään huhtikuussa 2015 avatun ravintola Meripaviljongin. Vertailukelpoinen liikevaihto jäi hieman yli kolme prosenttia edellisvuodesta. Sitä voidaan pitää ihan kelpo suorituksena ja sekään ei tosin ole täysin vertailukelpoinen, sillä se pitää sisällään huhtikuussa 2015 avatun Tony's street barin liikevaihdon, mutta toisaalta se pitää sisällään myös Weeruskan kymmenen viikon kiinniolo ja lisäksi loppuvuoden kaupankäyntiä haittasi Lasipalatsin iso remontti sekä Casa Maren kiinteistön putkiremontti.

Käyttökatteessa tulemme jäämään edellisestä vuodesta. Kuten jo viimeksi kirjoitimme, söivät isot investoinnit tulostamme. Osa kuluista oli jo budjetoitu, kuten isommat työvoimakulut avauksiin sekä isompia markkinointikuluja. Toisaalta investoinnit veivät myös monen henkilön aikaa muista yksiköistä ja niiden kehitystyöstä. Pikkujouluksi, marras-joulukuun, meni liikevaihdossa yli viime vuoden, mutta vertailukelpoisesti ilman Meripaviljongin lukuja jäämme myös siinä edellisestä vuodesta. Tähän vaikutti varsinkin Casa Maren ja Lasipalatsin tilanne, mistä Hemppa kirjoittikin.

Graniittiravintolat Oy tulee tekemään hyvän tuloksen, yhtiön monien vuosien investointiputki on nyt valmis. Myös Lasipalatsi tekee hyvän tuloksen, vaikka loppuvuosi olikin äärimmäisen haastava tulevan remontin myötä. Henkilökunta jaksoi kuitenkin todella hienosti loppuun asti hoitaa työnsä ammattimaisesti ja hienolla draivilla.

Investointien täyttämä vuosi tiedettiin haastavaksi ja sitä se kyllä oli loppuun asti. Nyt ne ovat kuitenkin takanapäin ja kuluvana vuonna pääsemme taas keskittymään tuloksen tekemiseen sekä toiminnan kehittämiseen. Lasipalatsin kiinniolo tuo omat haasteensa tälle vuodelle, mutta onneksi nyt voimme jo kuitenkin puhua sulkemisen sijaan Lasipalatsin avaamisesta!

Uudet alkoholiosuimukset 2016–2017

Uusi vuosi vaihtui tänä vuonna alkoholiosuimuksia päivittämällä. Kaudelle 2016–2017 tuli jonkin verran muutoksia yhteistyökumppaneihimme. Viinien puolella laajensimme yhteistyötä sekä Arvid Nordqvist Oy:n sekä Servaali Oy:n kanssa. Vanhana tuttuna jatkaa myös Interbrandsin kolmen hienon talon kokonaisuus. Viineissä uusi yhteistyökumppanimme on, itse asiassa ensimmäistä kertaa, Tampereen Viinitukku Oy. Väkevien osalta vahvistamme yhteistyötä Edrington Oy:n kanssa sekä jatkamme sillä saralla myös pitkäaikaisen kumppanimme Pernod Ricardin kanssa. Panimopuolella muutoksia ei tullut; jatkamme ykkösanimon, Olvin, kanssa ja kakkosanimona jatkaa Hartwall sekä erikoisoluiden osalta Brew Seeker. Kespron kanssa tukkuyhteistyömme on kasvanut varsinkin ruokapuolella viime vuosina ja jatkamme hyvää yhteistyötä myös alkoholiosuimien suhteen.

Sopimuksia solmiessa tavoitteena oli edelleen löytää meidän koko RK-ryhmälle sopivia tuotteita, niin Myyrmäen asiakkaille kuin keskustan business-asiakkaille; se vaatii varsin laajaa skaalaa niin valikoimissa kuin

hintaluokissa. Lisäksi varsinkin väkevien puolella asiakkaat vaativat nykyään entistä enemmän laadukkaita brändejä; kovalle hinnalle vaaditaan ansaitusti alusta loppuun asti mietittyä juomatuotetta. Mielestäni onnistuimme tekemään sopimukset, joiden avulla saamme ravintoloihimme hyviä edullisia tuotteita, mutta myös mielenkiintoisia uutuusia niin viinien kuin väkevienkin osalta.

Tässä kohtaa on hyvä kiittää menneestä kaudesta kaikkia yhteistyökumppaneita hienosta yhteistyöstä! Kiitos myös kaikille RK-ryhmän juomista vastaaville sopimusten kunnioittamisesta, koko kauden ajan sekä aivan sen loppuun asti!

Odotan innolla tulevaa kautta ja toivotan lämpimästi tervetulleeksi myös uudet kumppanit ja yhteyshenkilöt. Juomakaupan ollessa ravintola-alalla edelleen todella haastavaa, haluammekin teidät haastamaan meidät niin suositteluvassa juomamyyntissä kuin kilpailukykyisessä juomavalikoimassa.

Alkoholilakia ollaan tämän meidän kuluvan sopimuskauden aikana uudistamassa; mitä se tarkalleen tuo tullessaan on vielä arvoitus. Pahimmallaan juuri mikään ei muutu ja verotusta jopa kiristettäisiin alkoholin osalta. Tätä kirjoittaessani ministeri Rehula on juuri avannut pohjaesitystään, jonka tarkoituksena on vähentää byrokratiaa ja vanhentuneita normeja sekä siirtää anniskelua kotoa ravintoloihin.

Niin kauan kun hintaero Viroon on kuitenkin näin merkittävä, ei näennäisillä helpotuksilla saada juurikaan muutosta aikaan ravintoloiden anniskeluun. Se jatkuu helposti kotona tai tiloissa, jonne voi viedä omat juomat. Rehula ei maininnut mahdollisesta alv:n alentamisesta alkoholin osalta mitään, mutta muut hallituspuolueet kannattavat avoimesti alkoholin alv:n alentamista. Tämä todella auttaisi ravintola-alaa ja näkyisi varmasti melko nopeasti verotuloina sekä uusina työpaikkoina.

Ruokasopimukset 2016

Yksi pääyhteistyökumppanimme on jo monta vuotta ollut Kespro, jonka kanssa yhteistyö on kehittynyt jatkuvasti ja itse perustoiminta sujunut mallikkaasti. Tämän lisäksi meillä on tiivis yhteistyö lihojen osalta Atrian, kalojen osalta E. Erikssonin ja vihannesten osalta JH Vihanneksen kanssa. Kaikkien edellä mainittujen kumppanien kanssa olemme tehneet myös muunlaista yhteistyötä esimerkiksi erilaisten koulutusten, tavarantarkastuksien tai toiminnan kehittämisen parissa. Tästä pitkäjänteisestä ja linjakkaasta toiminnasta olemme hyötynneet selkeästi ja tulemme hyötymään jatkossakin. Varsinkin nyt tiukassa taloustilanteessa hyvien yhteistyökumppanien kanssa tehtävä kehittäminen ja erilaisten resurssien hyödyntäminen muun muassa erilaiset koulutukset ovat hyvä tapa sitouttaa henkilökuntaa ja tuoda vaihtelua monesti stressaavaankin arkeen. Tämän lisäksi meillä on yhteistyötä pienemmässä mittakaavassa monien muidenkin yritysten kanssa, jotka ovat omalta osaltaan tukemassa toimintaamme esimerkiksi erikoistuotteiden osalta, kiitos myös heille hyvästä yhteistyöstä vuonna 2015.

jatkuu seuraavalla sivulla >>

Herkkupaloja Tony's delin uudelta à la carte -listalta...



Tervetuloa Bulevardille!

» jatkoa edelliseltä sivulta

Kuluva vuosi on sopimusten suhteen tarkoituksella rauhoitettu ja tuleme käynnistämään neuvottelut suuremmin ensi syksynä. Yhtenä isona tekijänä tähän linjaukseen on vuonna 2017 avautuva Ravintola Lasipalatsi, joka nostaa meidän ostojemme määrää merkittävästi ja tietysti jo siitä syystä sopimusten kilpailuttaminen isommin on ajankohtaista.

RK | **RUNNERS**

RK-Runnersien 10-vuotisjuhlavuosi

Tänä vuonna tulee kymmenen vuotta, kun starttasimme ensimmäistä kertaa Helsinki City Runille! Yhdeksän puolimaratonin lisäksi RK-Runnersit ovat juosseet yhden koko maratonin Tukholmassa 2013 ja viisi kertaa Midnight Run Helsingin. Aika paljon kilometrejä, kun kaikki laskeaan yhteen. Tänä vuonna onkin juhlavuosi, joten tässä on hyvä haastaa kaikki entiset ja nykyiset RK-Runnersit juoksemaan la 14.5.2016 Helsinki City Runia! Juoksun jälkeen on tietysti perinteiset jälkijuoksut, eli saunaa ja ruokaa.

Liity Facebookissa ryhmään RK-Runners ja osallistu mukaan puolimaratonille!



^ Iloisia palkittuja avainhenkilöitämme



ELINA OSTELA-PYHÄLÄ
kehitysjohtaja, senior partner
Ravintolakolmio-ryhmä

Johtamis-, asiakas- ja työhyvinvointi- mittauksien tuloksia

Perinteiset mittauksemme on taas tehty – lämmin kiitos sinulle työntekijämme, kun olet antanut arviosi sekä partnereillemme että avainhenkilöillemme siitä, miltä heidän johtaminen näyttää sekä arviosi liittyen työhyvinvointiin. Sinä taas, joka olet juuri saanut oman johtamisindeksin, käy huolellinen purkukeskustelu esimieheni kanssa niistä sinun kehittymisen kohteista, jotka olet kirjannut johtamispassiisi. Joukossamme oli aivan huipputuloksia – olkaa ylpeitä itsestänne, tältä johtamisenne tuntuu ja toki mukana oli myös pettyneitä ilmeitä. Jos koet saaneesi odotuksiasi huonomman johtamisindeksin, niin kannattaa tarkkaan miettiä muutostarpeita omalle johtamiselle, eikä alkaa selitellä. Esimiehen kanssa käymäsi purkukeskustelu on kultaakin arvokkaampi tässä kohtaa. Partnereidemme loppukeskustelussa nousi kaksi johtamisen kehittämisen teemaa selvästi yli muiden: pitää viestiä selkeästi, mitä odottaa johdettavilta ja antaa lisää palautetta sekä positiivista että korjaavaa. Myös innostavuutta saisi olla lisää. Avainhenkilöidemme päivässä nousivat samat teemat sekä vielä teemat kuuntelutaito ja kannustaminen uuden oppimiseen vahvasti esille. Muistathan, että johtamiskeskusteluja käydään läpi koko vuoden, 3 kk välein – ketään ei jätetä yksin tuloksensa kanssa.

Tyytyväisimmät asiakkaat -kiertopokaali meni tällä kertaa Meripaviljonkiin upealla keskiarvolla 4,50.

Koko RK-ryhmän keskiarvo asiakastytyytyväisyydessä oli viime vuonna 4,12.

Kiitos ihanille sadoille ja sadoille asiakkaillemme, jotka antavat meille jatkuvasti palautetta. Sen avulla pystymme vahvistamaan hyväksi koettuja toimintatapoja sekä korjaamaan virheitämme.

Tyytyväisin henkilökunta -kiertopokaali meni Lasipalatsiin keskiarvolla 4,36.

Koko RK-ryhmän keskiarvo henkilökunnan työtyytyväisyydessä oli viime vuonna 4,10.

Lasipalatsin jengi jaksoi hymyssä suin loppuun asti tehdä kiitettävästi töitä, erittäin hatunnostonarvoinen työ – lämmin kiitos siitä!

Lämpimät onnittelet kaikille voittajille!



PARTNERTULOKSET 2016:

Vuoden esimies I

ANNIKA NIEMONEN

ravintolapäällikkö, Tony's deli ja Kokkikoulu Espa

Vuoden esimies II

TARJA PENNALA

keittiöpäällikkö, Casa Mare, Helmi Grilli, Weeruska

Vuoden esimies III

NINA VAAHTORANTA,

ravintolapäällikkö, Weeruska

Vuoden esimies IV

MIRO KURVINEN,

toimitusjohtaja, Tony's deli ja Kokkikoulu Espa

Vuoden esimies V

KIMMO MARTISKAINEN,

toimitusjohtaja, Cantina West

Vuoden nousija

PAULA KOTILAINEN,

ravintolapäällikkö, Juttutupa

Vuoden tulokas

SVEN DENIS,

keittiöpäällikkö, Tony's deli

Partnereiden keskiarvo oli 3,90

AVAINHENKILÖTULOKSET 2016:

Vuoden esimies I

PASI PUHAKKA,

apulaisravintolapäällikkö, Cantina West

Vuoden esimies II

MIKA RAISKIO,

keittiömestari, Paasiravintola

Vuoden esimies III

ESTER AUF DER MAUER,

myyntipäällikkö, RK-ryhmä

Vuoden esimies IV

MIKKO SEPPÄ,

keittiöpäällikkö, Graniittiravintolat Oy

Vuoden esimies V

MATTI LEMPINEN,

keittiömestari, Kokkikoulu Espa

Vuoden nousija

MARIA RANTA-RUONA,

apulaisravintolapäällikkö, Casa Mare

Vuoden tulokas

MIKAEL KYHYNEN,

keittiömestari, Meripaviljonki

Avainhenkilöiden keskiarvo oli 4,01

» *jatkoa edelliseltä sivulta*

Sisäinen tiedottaminen – intran hyödyntäminen

Tiedottaminen on haaste. Sitä pitää osata jakaa ja sitä pitää osata ottaa vastaan. Työhyvinvointimittauksen vakiokkehittämiskohde on tiedon jakaminen. Johtoryhmänne tulevat varmasti purkamaan tätä vielä tarkemmin kanssanne, mitä tämä tarkoittaa juuri sinun ravintolassasi. Seuraavan asian haluan varmistaa juuri sinulta hyvä RK-ryhmän työntekijä: onko sinulla aktiivinen tunnus intraamme? Intraassa on valtavasti tietoa työterveyshuollostamme, henkilökuntaeduistamme, tarjolla olevista koulutuksistamme, asunnoistamme, yhteisistä urheilutapahtumistamme jne. Jos vastasit, että sinulla ei ole tunnuksia sinne, niin pyydäthän ne saman tien Elisalta täältä toimistoltamme elisa.ahonen@ravintolakolmio.fi. Laita vaan viestiä Elisalle, kiitos.

2. asteen oppilaitoksen rekrypäivä

”Peto on irti” soi taustalla, kun toivotimme Omniassa nuoret pääkaupunkiseudun alan oppilaitoksista osastollemme tutustumaan RK-ryhmään. Meitä oli huippu 9 hengen tiimi markkinoimassa RK-ryhmää työssäoppimispaikkana ja tulevaisuuden työnantajana. Noin 400 nuorta kävi päivän aikana tutustumassa meihin ja palaute meille päin päivästä on ollut varsin positiivista. Meidän kaikkien tehtävänä on jaksaa opettaa, kannustaa ja antaa palautetta näille nuorille toppi-jakson aikana, saammehan heistä meidän tulevaisuuden työntekijöitä! Laskettu on, että joka 3. työssäoppija tulee jollain tavalla palkkalistoillemme.

Vielä hiukan tilastoa: viime vuonna meillä oli yhteensä n. 170 työssäoppijaa, 18 eri oppilaitoksesta ympäri Suomen. Tämä on iso määrä nuoria, joita olemme saaneet valmentaa ja opettaa – päävastuu on koulutetuilla työpaikkaohjaajillamme, mutta iso kiitos nuorten tsemppaamisesta kuuluu sinulle eli ihan jokaiselle työntekijällemme.



^ Iloinen filis messuilla!

Nimitysuutisia

SALLA TAPOJÄRVI

ravintolatoimenjohtaja
Graniittiravintolat Oy

LINDA LAGERKRANS

vuoromestari
Casa Mare

VILJA RASKINEN

apulaisravintolapäällikkö
Weeruska

JARI LÄGAS

apulaisravintolapäällikkö
Cantina West

MIKA TIKKANEN

keittiömestari
Juttutupa

LAURA LAUKKA

vuoropäällikkö
Graniittilinna

MIKA RAISKIO

keittiöpäällikkö
Cantina West

PETRA PÄIVÄNEN

hovimestari
Cantina West / Handelsgillet

SENJA VÄHÄKANGAS

apulaisravintolapäällikkö
Casa Mare

NOORA MÖLLER

apulaisravintolapäällikkö
Tony's deli

TARJA MARTISKAINEN

markkinointipäällikkö
Cantina West

ESTER AUF DER MAUER

myyntipäällikkö
RK-ryhmä

NIKOS GKOTZAMPASIS

vuoropäällikkö
Casa Mare

PANU HYTÖNEN

keittiömestari
Weeruska

MATTI MIETTUNEN

apulaisravintolapäällikkö
Cantina West

Iloiset onnitelut kaikille ja Tzemii! :)