



Itella Green



**HEIMO KESKINEN**  
hallituksen pj, perustaja  
Ravintolakolmio-ryhmä

## Kirjat kiinni vuodelta 2011

Monista vaikeuksista huolimatta, pystyimme tekemään yli 200 000 euroa edellisvuotta paremman liikevoiton. Ainakin itse olen tähän saavutukseen erittäin tyytyväinen. Tästä erittäin suuri kiitos koko henkilökunnalle, varsinkin kun kaikissa toimipisteissä ei ollut mahdollisuutta parantaa tuloksentekoa. Tulos tehtiin siellä, missä se oli mahdollista.

Se, mikä oli meillä vaikeinta viime vuonna, oli kassavirtojen hallinta. Olimme laskeneet viime syksystä lähtien kassavirtojen vahvistuvan merkittävästi uusien toimintojen avautuessa Hakaniemessä, mutta näin ei käynyt. Myöskään tietoa Hakaniemen kokonaisuuden asioiden viivästyisestä, ja miten kauan ne viivästyvät, ei saatu tietoa. Kun vahvistuvat kassavirrat muuttuivat heikkeneviksi kassavirroiksi liian aikaisen rekrytointien ja Hakaniemen rakentamisen haittojen myötä kasvaneiden kulujen kanssa, oli siinä vähän ylimääräistä miettimistä. Tämän lisäksi meillä oli tietysti normaalit investointisuunnitelmat, mitkä tällä kertaa koskivat Cantina Westin uusien kabinettien rakentamista ja keittiön uudistamista sekä Casa Maren keittiön täydellistä uudistamista. Yhtälö alkoi muodostua melkoiseksi, mutta päätimme pitää investointien aikatauluista kiinni alkuperäisen suunnitelman mukaisesti. Tämä tuotti meille melkoisia taloudellisia paineita viime syksyn ja talven aikana. Näin jälleenkäin ajatellen toimimme aivan oikein, eli kyseiset ravintolamme ovat hyvässä vedossa tehtyjen muutosten myötä.

## Alkanut vuosi näyttää hyvältä

Myyntillisesti tämä vuosi on lähtenyt hieman viime vuotta hitaammin liikkeelle, mutta tuntuu parantavan vauhtia kuukausi kuukaudelta. Parannusta varmaan on tapahtunut yleiselläkin tasolla, mutta olemme löytäneet hyvän uuden avainhenkilöiden henkilökohtaisen markkinointitavan, mistä on todella hyviä kokemuksia jo käytännössä. Meiltä on löytynyt todella hyviä henkilökohtaisen markkinoinnin ammattilaisia ja he tuntuvat tekevän sitä työtä kovalla innolla. Tästä suuri kiitos tekijöille. Tehdään tästä osa meidän jokapäiväistä johtamistyötämme tulevaisuudessa.

Tehtyjen rakenteellisten ja viime vuonna tapahtuneiden muutamiin esimiesten vaihtumisen myötä, olemme käyttökäteellä mitattuna tuloksellisesti alkuvuonna noin 30 % edellä edellisvuotta edellä. Koska tiedämme vielä, mitä parannuksia tämä vuosi tuo tulossa, on lupa odottaa merkittävää tuloskasvua tälle vuodelle.

## Pitkä sitoutuminen palkitaan

Teemme Ravintolakolmio-ryhmässä aina pitkäjänteistä työtä, olemmehan jo taivaltaaneet yli 33-vuotta samalla kehitysvälillä ja kasvavalla linjalla. Tätä ei voi kukaan tehdä yksin, tähän tarvitaan monia sitoutuneita ja osaavia tekijöitä. Haluamme varmistaa sen, että sitoutuminen myös kannattaa ja se palkitaan. Päätimme tehdä partner-nimitykseen muutoksen, mistä ulkopuolinenkin voi havaita, että tässä ollaan tosissaan ja katseet ovat kauaksi tulevaisuuteen. Oltuaan meillä partner-osakkaana yli viisi vuotta, liitetään nimeen senior partner.

Kaikille niille partnereille, jotka tilinpäätöksen ajankohtana ovat olleet partnerina yli viisi vuotta, yhtiö maksaa vuosittain erillisen rahastoidun eläkkeen OP-Henkivakuutus Oy:öön. Kaikille lähetetään tästä suorituksesta erillinen ilmoitus ja kukin voi tarkistaa rahaston arvon halutessaan. Tästä lisäeläkkeestä on kunkin partnerin ja sen yhtiön kanssa, mitä omistaa, erillinen allekirjoitettu eläkesopimus.

Tällä lisäeläkkeellä pyrimme osaltamme kiittämään siitä pitkästä sitoutumisesta ja arvokkaan ammattiosaamisen panoksen antamisesta yhtiön pitkäjänteiseen kehittämiseen. Pyrimme osaltamme myös katsomaan pitkäjänteisesti ja pidemmälle sinne partnerin tulevaisuuteen.

Partnerit, jotka ovat olleen kehittämässä Ravintolakolmio-ryhmän toimintaa yli viisi vuotta ja kuuluvat edun piiriin, ovat tällä hetkellä: Paula Kotilainen, Mari Mikkola, Elina Ostela-Pyhälä ja Marko Helenius.



**JENNI KESKINEN**  
toimitusjohtaja, senior partner, Ravintolakolmio Oy

## Sähköistä kehittämistä ja hyvinvointia

Asetimme yhdeksi strategiseksi päämääräksi vuoteen 2014 mennessä vähentää sähköisillä järjestelmillä 1 henkilötyövuosi vuosittain. Olen kullekin keväällä aloittanut tämän projektin Qlikview-nimisen ohjelman parissa. Ryhmämme on käyttänyt erinäköisiä Exceleitä jo usean vuoden ajan; olemme saaneet niiden avulla äärettömän tärkeää tietoa, mutta toisaalta tieto on tullut melko hitaasti ja vaatinut monen ihmisen käsi-työtä. Jatkossa Qlikview yhdistää kassajärjestelmän, työaikajärjestelmän, kirjanpito-ohjelman sekä muut reskontraohjelmat. Saamme raportit nopeasti käyttöömmee. Toki uusi ohjelma vaatii myös oma-aloitteellisuutta käyttäjältä, sen antama tieto kun on jatkossa lähes vain mielikuvituksen rajoissa. Tulemme vielä ennen kesää starttaamassa ohjelman joka ravintolassa. Aluksi toki käytämme sen rinnalla omia taulukoitamme hetken, jotta voimme puuttua nopeasti mahdollisiin poikkeamiin. Viimeistään syksyllä luovumme kyllä omista Exceleistämme!

## Uusien henkilöstöetujen vaikutus

Vuoden 2011 teimme kaksi merkittävää taloudellista muutosta henkilöstöetuihimme, kun vakuutimme kaikki meillä päätoimisesti työskentelevät Laajalla Terveysturvalla sekä otimme parin vuoden tauon jälkeen käyttöön taas Smartumin liikuntaselitet. Rahallisena panostuksena nämä kaksi etua maksavat ryhmällemme yhteensä n. 100 000 euroa vuodessa eli kyseessä on taloudellisesti merkittävät panostukset. Tässä kohtaa voin kuitenkin todeta, että tämä panostus todella on kannattanut! Samaan aikaan olemme tehneet merkittäviä säästöjä sillä, että sairaspäivät ovat pudonneet merkittävästi. Uskon vahvasti, että olemme näillä henkilöstöeduilla sekä työterveyshuollon ennalta ehkäisevällä toiminnalla menossa oikeaan suuntaan.

## Nimitysuutisia

Lämpimät onnittelet ja tsemppiä kaikille!

<b>MIA KORPIJÄRVI</b> Weeruska keittiömestari	<b>SAMULI SIDENSNÖRE</b> Lasipalatsi hovimestari	<b>MERI-TUULI HAKAMAA</b> Cafe Lasipalatsi vuoropäällikkö	<b>DMITRI RUDNEV</b> RK-ryhmä Venäjän suhteet -markkinointipäällikkö
<b>SAKARI KETOLAINEN</b> Tony's deli vuoromestari	<b>MICHAELA WINGREN</b> Lasipalatsi terassi vuoropäällikkö	<b>TARJA NIEMINEN</b> Myyntipalvelu myyntineuvottelija	<b>ALEKS AAVA</b> RK-ryhmä Venäjän suhteet -markkinointikoordinaattori
<b>JOHANNA NIEMONEN</b> Tony's deli vuoropäällikkö	<b>HEIDI MARKLUND</b> Lasipalatsi terassi vuoropäällikkö	<b>TUIJA HAIKALA</b> Paasin Kellari kokousemäntä	

## Juoksukilometrejä taas plakkarissa ja lisää luvassa

Ravintolakolmio-ryhmän 16 juoksijaa starttasivat perinteisesti lauantaina 5.5.2012 Helsinki City Runilla. Keli oli loppujen lopuksi mitä mahtavin ja fiilis juoksijoiden joukossa sitäkin korkeammalla! Jälleen mukana oli konkareita, mutta myös monta ensikertalaista, enkä usko että tämä jäi kenenkään viimeiseksi juoksukisaksi. Tämän juoksun jälkeen alkoi myös suunnittelu ensimmäistä oikeaa eli kokonaista maratonia varten. Näillä näkymin porukkaa starttaa ensi kesänä Tukholman maratonilla! Tästä maratonjuoksusta lisää informaatiota lähiaikoina - muista seurata tiiviisti Intraamme, ettei jää kyydistä pois.

Toukokuun aikana starttasi myös meille uutena juoksutapahtumana WWF:n järjestämä juoksukoulu "Juokse meri edestä". Tätä kirjoittaessa kaksi juoksukertaa on jo takana ja kaksi vielä edessä. Ja ainakin ensimmäisten kokemusten perusteella kokemukset ovat olleet varsin positiiviset: Lauttasaarella juostiin varsin reippaasti mahtavissa maisemissa ja viimeksi harjoiteltiin Töölönlahden ympäristössä ylämäkitreeniä Markus Pöyhösen opastuksella.

Niin ja tietysti kasasimme toukokuun aikana porukan kasaan myös syksyn Helsinki Midnight Runia varten; juoksemaan on lähdössä ennätysmäärä porukkaa, yhteensä 42 juoksijaa.

# KOLMIO-UUTISET

2 / 2012  
15.6.2012

Ravintolakolmio-ryhmän sidosryhmälehti ilmestyy 3 kertaa vuodessa.



▲ Kolmioakatemia innokkaat oppijat ja suunnittelijat orientointipäivänä. Lupasimme kaikki nostaa maljan valmistumisen kunniaksi 15.10.2013!



▲ Iloinen Rosa tutustumiskäynnillä Koffin tehtaalla



**ELINA OSTELA-PYHÄLÄ**  
kehitysjohtaja, senior partner, Ravintolakolmio-ryhmä

## Kivijalkana määrätietoinen kehittäminen

### Kolmioakatemia starttasi

Hempaa puhuu pitkäjänteisestä kehittämisestä ja sitä olemme tehneet myös koulutuksen saralla jo pitkään RK-ryhmässä. Uusimpana uudistuksena on esimiesvalmennuksemme, Kolmioakatemia muuttaminen tutkintoon johtavaksi koulutukseksi. Mukaan yhteiseen elinikäiseen oppimiseen polulle lähti maaliskuussa kolmetoista innokasta työntekijäämme suorittamaan oppisopimuksella majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkintoa. Tällä hetkellä yhteistyökumppanimme tässä koulutuksessa on Haaga-Perho. Kolmioakatemia meillä on pyörinyt jo yli 10 vuotta, mutta se ei ole ollut tutkintoon johtava eli uudistus on erittäin merkittävä ajatellen opiskelijoitamme ja koko koulutusrunkoa. Kolmioakatemiasta on valmistunut vuosien varrella useita kymmeniä esimiehiä ja 15.10.2013 nostamme maljan Kolmioakatemia VII ihanille tyypeille! Lupasitte minulle!

Muita hyödyllisiä koulutuksia tämän kevään aikana on ollut mm. matka Keravalle Koffin tehtaalle, Westonsin myyntijohtajan loistava menestystarina siidereiden myymisen osalta, numerotietoutta on opetettu niin esimiehille kuin tarjoilijoille ja kokeillekin. Keittiöväkeämme on koulutettu herkullisen Valrhonan suklaa-workshopin johdolla ja myös Maran Veli-Matti Aittoniemi oli kouluttamassa ja kertomassa Oivan tulosta bisnekseemme. Uusi ja mielenkiintoinen kokeilu oli tämän kevään aikana venäjän alkeiden minikurssi. Tämän koulutuksen tarkoituksena oli avata edes hieman tätä mystistä - mutta niin tärkeää - kieltä asiakaspalvelussa oleville henkilöillemme. Koulutuksesta saatu palaute oli pääsääntöisesti erittäin positiivista ja mietinnässä onkin jatkokurssi. PR-Finland on kouluttanut halukkaita baariopin taitajaksi perusbaariopista tämän hetken trendeihin. Maxxium maistattaa, haistattaa ja opettaa vielä ennen kesää työntekijöillemme Sauzan ja bourbonviskien saloja.

### Koulutustarjontaa 2012–2013

Ensi kauden koulutusasetitettä ei automaattisesti enää postiteta jokaiselle kotiin, vaan kaikki tarvittava tieto löytyy intrasta. Muista käydä kurkkimassa; kesän aikanakin laitan sinne mielenkiintoista koulutustarjontaa kuten mm. vierailu Malmgårdin kartanon panimolle tutustumaan hyvin luonnonmukaiseen viljelyyn sekä luomutuotteiden jalostamiseen. Winestaten kanssa polkaisemme käyntiin jälleen ns. pitkän viinikoulutuksen. Peruskoulutussetit rullaavat koko ajan ja muut tarpeet saankin esimiestenne minulle tekemistä kehityskeskusteluiden koonneista.

