

KOLMIO- UUTISET

3 / 2012
30.10.2012

Ravintolakolmio-ryhmän sidosryhmälehti
Ilmestyy 3 kertaa vuodessa.



RAVINTOLA
HELMI GRILLI
tyylillä ja makua Kontulassa

Ravintola
WEEROSKA
reilua ruokaa Alppilassa



Graniittilinna

juttutupa



MERIPAVILJONKI
Tulossa 2014



^ Uusi upea Paasin Kellari väriloistoinen



Iloisia mestareita Nykissä ^



MARKO HELENIUS
keittiötoimenjohtaja, senior partner
Graniittiravintolat Oy

Keittiömestarit New Yorkissa 21.9.–26.9.2012

Keittiömestareiden vuotuinen alaan tutustumismatka on jälleen heitetty ja tänä vuonna matkamme suuntautui maailman ruokakulttuurien sulatusuuniin, New Yorkiin. Tuo 8 miljoonan asukkaan kaupunki osoitti suuruutensa ja saimmekin nähdä pienen raapausun kaupungin laajasta tarjonnasta, vaikka ryhmämme pyrki välttämään nukkumista kaikin mahdollisin keinoin.

Iso kiitos näistä matkoista kuuluu reissut rahallisesti mahdollistaneelle Hempalle. Myös järjestelyvastuussa allekirjoittaneen kanssa ollut Kespro sekä sieltä Matti Tirronen on ansainnut kiitokset. Lisäksi matkalle osallistuneille kiitos mahtavasta matkaseurasta ja innostavista keskusteluista matkan aikana. Kiitos myös Martti Tyyntymäälle hyvistä ravintolavinkeistä reissullemme.

Matkan iloisia oppeja ja kaikenlaisia kokemuksia

Ensimmäinen illallispaikkamme oli Rosa Me-

xicana. Heti täällä törmäsimme asiakasvirtojen massiivisuuteen eli porukkaa oli liikkeellä. Heti, kun pöytä vapautui, niin uudet asiakkaat olivat tulossa tilalle. Tämä toistui oikeastaan kaikissa paikoissa, missä kävimme. Ravintola Rosa Mexicano osoittautui mukavaksi, selkeitä ja puhtaita makuja vaalivaksi meksikolaisravintolaksi. Siellä tehdään mm. quacamole asiakkaalle pöydän päässä tarpeen mukaan ja melkein joka pöytään sitä sitten rajattiinkin.

Lauantaiaamu alkoi Ben Ash Dinerissa, jossa nautimme periamerikkalaisen aamiaisen sisältäen pekoni, munat, pannukakut, siirapit, pavut yms. Illallispaijaksi meille oli jo suomessa vinkattu pihvipaikka ja saimmekin varattua Peter Luger Steak Houseen pöydän illaksi. Ravintola on klassikko jopa New Yorkin mittapuulla. Heidät on muun muassa valittu 24 vuotta putkeen Nykin parhaaksi pihvipaikkaksi. Pienenä detaljina, heillä on itsellään pelkästään tätä ravintolaa varten varastossa 300 000 dollarin arvosta lihaa riippumassa parhaan laadun takaamiseksi. Itse vierailussa

yllätti paikan rustiikki sisustus sekä annoksen konstailemattomuus, joka johtui varmasti ravintolan pitkästä historiasta (est. 1887). Mitenkään hirveän pieleen tuo vanhan kunnioittaminen ei ole voinut kuitenkaan mennä, kun katsotaan asiakasvolyyymiä ja pitkään jatkunutta voittokulkua eri arvosteluissa. Meidän vierailumme ei kuitenkaan ollut ihan onnistuneimmasta päästä.

Sunnuntaiamu alkoi sovitulla tutustumisella hotellin keittiöön. Hotellin ollessa kokoluokkaa 450 huonetta, olimme aika yllättyneitä keittiön pienuudesta sekä siisteydestä, joka oli melko keskinkertaista luokkaa. Kierroksen jälkeen pidimme oman palaverin, missä kävimme läpi tulevia haasteitamme sekä linjasimme toimintaamme tulevalle vuodelle, lopuksi Matti Tirronen piti meille tilannekatsauksen yhteistyöstämme Kespron kanssa. Tämän jälkeen sunnuntai jatkuikin luontevasti lounaalla Dinerissa, joka osoittautui melkoiseksi klassikoksi, ruoat myös tässä paikassa olivat juuri sitä, mitä ravintolan ulkoasu, sisus-



HEIMO KESKINEN
hallituksen pj, perustaja
Ravintolakolmio-ryhmä

Heimo Keskinen vuonna 2014

Hakaniemi valmistui – hyvää kannatti odottaa

Scandic Paasi -hotelli avasi 170 huoneen ovet elokuussa. Uusia kokoustiloja tuli samalla Paasi Kongressikeskuksen käyttöön edellisten 26 kokoustilan lisäksi. Meille avautui uusi ravintola Paasin Kellari ja edustussauna 12 henkilölle. Tästä kaikesta syntyi mahtava kongressikeskus – kokonaisuus ”*yksilöllinen monille*”. Kaikki saman katon alle. Kyllä meidän nyt kelpaa.

Heimo Keskinen vuonna 2013

Hotellissa on ollut korkea käyttöaste heti alusta lähtien. Kongressikeskuksen palveluja on varattu tulevalle 12 kuukaudelle yli 100 % enemmän kuin koskaan aikaisemmin. Tästä automaattisesti seuraa meille uutta ja määrällisesti lisää tekemistä.

Heimo Keskinen vuonna 2012

Meille syntyi selkeä haaste, saada uusissa olosuhteissa hoidettua niin palvelu kuin tuote siten, että saadaan asiakkaiden luottamus varmistettua. Mutta ainakin yhteistyössä niin hotellin kuin kongressikeskuksen kanssa on niin vahva tahtotila, että tästä ei voi syntyä muuta kuin hyvä lopputulos. Hiomista meillä itse kullakin riittää varmasti vuodeksi, mutta jo tällä kokemuksella voin todelta, että ne korjattavat asiat ovat onneksi vain pieniä asioita, kaikki isot asiat toimivat heti alusta lähtien.

Myös Paasin Pidot elokuussa oli mahtava näyttö siitä, että kiinnostusta meitä kohtaan oli kovasti. Oli ilo havaita yli 1 500 vieraan saapuneen ihastelemaan meidän uutta hotellia ja paljon muutamkin uutta näytettävää. Palaute on ollut erittäin positiivista ja onhan Scandic Paasin uusi hotellikonsepti ”tarinahotelli” todella mielenkiintoinen. Ja tarinoitahan Hakaniemestä löytyy hyvin aina 1700 luvulta lähtien. On niin helppo esitellä asiakkaille uusia tiloja näiden mahtavien tarinoiden myötä, mitkä pohjautuvat juuri Hakaniemen alueelle. Hakaniemen historia sekä näkyy että kuuluu uudessa hotellissa. Ja onhan meidän Juttutuvan tarina lähtenyt liikkeelle jo 1800 luvun lopulta, ja nykyisessä paikassa 1908 alkaen. Ei tällaisiakaan tarinoita Suomessa montaa löydy.

Heimo Keskinen vuonna 2011

Asiakkaalle olemme koettaneet tehdä koko kongressikeskuksessa asioimisen helpoksi; pyrimme kaikessa järjestämään tilaisuudet niin, että asiakas voi saada palvelut yhden luukun periaatteella, hotelli-, kokous- ja ravintolapalvelut. Tässä meillä on vielä hiomista niin henkisesti kuin teknisesti, mutta kyllä tämä varmasti toteutuu.

RK-ryhmällä vahvaa kasvun aikaa

Hakaniemen investointiemme ensimmäinen osa valmistui. Toinen osa, eli Meripaviljonki valmistuu huhtikuussa 2014. Nämä ja muut ryhmän kehittämishankkeet tulevat nostamaan meidät uuteen kokoluokkaan. Liikevaihtomme kasvaa reilusta 20 miljoonasta noin 35 miljoonaan. Samalla vakituinen henkilöstömme kasvaa reilusta 200 henkilöstä noin 300 henkilöön.

Tästä kasvusta syntyy melkoinen haaste ryhmän johtamiselle. Johtaminen ei voi jäädä vanhalle tasolle, jos aiomme pärjätä

Heimo Keskinen vuonna 2010

Heimo Keskinen vuonna 2009

tus, palvelu ja musiikki antoivat odottaa eli hyvin amerikkalaista burgeri-, pirtelö-, juustomakaroniosastoa jne. Paikka oli siis onnistunut valinta. Ilmallispaikaksi olimme valinneet Anthony Bourdainin vanhan työpaikan Brasserie Des Hallesin, joka tarjosi ranskalaista evästä perinteisessä muodossa. Paikassa oli hyvät mutkattomat ruoat ja palvelu, siellä oli myös muutamia annoksia, jotka valmistettiin salissa. Esimerkiksi tartarpihvimassan sekoitus sekä creppien ja banaanien liekitys tapahtui salissa.

Heimo Keskinen

Maanantaiaamuna siirryimme oppaan johdolla Harlemiin, jossa pääsimme syömään aamiaista LHOP-ravintolaketjun paikkaan. Näitä on 1400 ympäri jenkkilää ja tämä ketju tarjoaa aamiaiseen liittyvää tuotetta laidasta laitaan; mm pannukakut, jotka painoivat varmasti yli kilon per annos. Nautittuamme aamupalan siirryimme Harlemissa olevaan Costco-tukkuun, joka kuuluu yhdysvaltojen isoimpiin tukkuketjuihin.

Tukun toiminta perustuu jäsenmaksuun, jonka kaikki asiakkaat maksavat kerran vuodessa, maksu on tänä vuonna 50\$ per asiakas. Tukkuun pääsevät siis kaikki, jotka maksun ovat suorittaneet myös yksityishenkilöt. Valikoimassa oli ruokatuotteiden lisäksi mm. lääkkeitä, koruja ja vaatteita. Tukun jälkeen siirryimme Eatalynn, joka on Mario Battalyn valtakuntaa. Kahdeksan ravintolan keskittymä, jossa on myös leipomo, herkkukauppa, oma panimo ja kirjakauppa. Ruokailimme ulkona kattoterassilla, mihin oli rakennettu Birreria niminen kokonaisuus. Ruoka oli perussimppeleitä italialaista höystettyinä omilla oluilla ja tynnyristä suoraan laskettavilla viineillä, taustalla soi tietysti Quentin Tarantinon leffoista tutun kuuloinen musiikki.

Iltpaikaksi viimeiselle illalle valitsimme paikallisen vinkin perusteella Hakkasan New York -ravintolan, joka on kaupungin uusin, kuumin ja myös yhdellä Michelin-tähdellä palkittu kiinalaisravintola. Söimme maistelumenun, joka oli kaikin puolin taiten valmistettu. Myös ravintolan sisustukseen ja keittiöön oli varmasti saatu upotettua melkoinen kasa rahaa.

Heimo Keskinen

Tämän opintomatkan antia tulette näkemään ruokalistoillamme ja ravintoloissamme lähitulevaisuudessa. Näillä matkoilla on tarkoitus oppia tuntemaan mestarien kesken paremmin ja poistaa turhia kynnyksiä yhteydenpidolta ja siinä kyllä mielestäni onnistuimme mainiosti.

Heimo Keskinen

Haasteemme ruokapuolella loppusyksylle ja tulevalle vuodelle ovat kovat, mutta uskon vakaasti, että näin ammattitaitoisella porukalla sekä avoimella yhteistyöllä ravintoloiden välillä pystymme kehittämään ja erottautumaan kilpailijoista eduksemme. Matkasta keskustelu varmasti jatkuu ja hyvä niin. Kyselkää rohkeasti lisää, kun tavataan. ■

tulevaisuudessa uusien haasteiden ja uuden kokoluokan kanssa. Tästä syystä olemmekin parhaillaan muuttamassa meidän strategisen johtoryhmän työskentelytapaa täysin uusiksi. Siellä katsomme Ravintolakolmio-ryhmää yhtenä kokonaisuutena konsernimuodossa. Ylimmän johdon livivoimaisesti suurimmiksi asioiksi nousevat tuloksen tekemiseen liittyvät asiat niin lyhyellä kuin vähän pidemmälläkin tähtäimellä selkeästi seurattavilla tunnusluvuilta. Taseen omavaraisuus tietysti liittyy tulosseurantaan. Toisena suurena asiana tulee olemaan näkemyksellisyys. Meillä pitää olla selkeä näkemys, mihin me olemme menossa, mihin yhteiskunta on menossa ja minkälaisessa markkinatilanteessa me kilpailemme. Näissä asioisa jokaisella strategisen johtoryhmän jäsenellä pitää olla selkeä oma näkemys. Tulemme tekemään nopeita ja vahvoja päätöksiä varmistaksemme tehtyjen tavoitteiden täyttymisen. Mielipiteitä voi olla monia, mutta päätösten jälkeen kaikki noudattavat parhaaksi valittua, vain tehtyä päätöstä ja täsmälleen päätetyssä muodossa. Tulemme huomioimaan myös ryhmän imagon kantamisen ja ihmisten johtamisen ja ohjaamisen, mutta ei niin suurella painoarvolla mitä kaksi edellistä asiaa, vaikka tärkeitä asioita ovatkin.

Heimo Keskinen

Ylimmän johdon pitää nähdä oikea suunta ja varmistaa vahva tulos, ainoa asia, minkä varassa liikeitoiminta voi häiriöttä jatkua. Tämän jälkeen on helppo tehdä kaikkia muita asioita. Näitä asioita kokoonnumme varmistamaan kahden kuukauden välein. Yrityksessä on tietysti paljon muitakin tärkeitä asioita, mutta niistä huolehdimme muissa foorumeissa.

Ravintolaelinkeinossa ristiriitaisia tunteita

Hieman tahmea kevätkausi ja vaikea kesä ainakin terassien osalta, on sulkenut muutamia ravintolan ovia pääkaupunkiseudulla. Onpa yksi ravintolaketju päättänyt lakkauttaa samalla kertaa Suomessa 20 publiakin. Uskon, että pubien lakkauttamiseen on vaikuttanut valtiovallan tulevien alkoholipoliittisten päätösten ennakkointi. Onhan tämä Suomessa hyvin erikoista, kun todellisiin alkoholihaittoihin ei voida puuttua; julkijuopotteluun, valtavaan alkoholituontiin Virosta, mikä johtaa väkivaltaisuuksiin kodeissa

ja kaduilla sekä alaikäisille myyntiin ym. Näin kerätään poliittisia irtopisteitä puuttumalla valvottuun ja luvanvaraiseen ravintolaelinkeinoon.

Heimo Keskinen

Päättäjien tavoite lienee koko valvotun anniskelun alas ajaminen ja juopottelun siirtäminen kaduille ja koteihin. Samalla siirrymme miedoista juomista väkeviin (jopa 80 %) ja annosmäärissä senteistä takaisin litroihin.

Heimo Keskinen

Ravintolaelinkeinossa, varsinkin ilman anniskelulupia olevissa paikoissa, satojen miljoonien veromenetykset ovat kaikkien tiedossa. Tämän viranomaiset lienee hiljaisesti hyväksyneet, tekevähän tällaista bisnestä hyvin useasti "valtion" virkamiehet, eli työttömyyskorvausta nostavat henkilöt. Näin yhteiskunnalle syntyvä lasku tulee kaksinkertaisena.

Heimo Keskinen

Tai sitten ne ”ravintolat”, mihin ei ole haettu anniskeluoikeuksia, mutta ”anniskellaan” kuten luvanvaraisissa ravintoloissa. Näin ei jouduta minkäänlaisen valvonnan piiriin. Ei ole tupakkalakia, ei alkoholilakia eikä jatkoaikamääräyksiä ja alkoholikin noudetaan verotta Virosta. Eli tekemistä riittäisi, mutta viranomaisilla ei taida löytyä halua ”likaisiin” asioihin. Anniskeluravintoloiden myynnin osuus koko valtakunnassa olevan alkoholin myynnistä on enää noin 10 %. Kyllä tähän kannattaa lyödä kiinni kaikki hallinnolliset voimavarat ja unohtaa se 90 % alkoholin kulutuksesta. On otettava vielä huomioon, että varmasti 70 % ravintoloista ei edes tiedä, mitä häiriökäyttäytyminen on. Valtaosa anniskelusta tapahtuu ruokailun tai muun yleisen seurustelun merkeissä. Tältä osin suomalaiset ovat nykyisin todella sivistyneitä ja muun maailman vapaata alkoholikulttuuria nähneitä, että häiriöstä ei ole tietoaakaan. Kyllä tänä päivänä voidaan todeta, että viranomaiset ampuvat todella isolla tykillä valtakunnassa noin 3 % alkoholikulutuksen osuuteen. Pitäisiköhän tykki suunnata välillä 97 %:n osuuteen, olisi ainakin suurempi maalitaulu.

Kohti joulukauppaa

Heimo Keskinen

Meillä sisällä olevan varauskannan perusteella näyttäisi siltä, että joulukauppa tulee olemaan edellisen vuoden tasolla eli aivan hyvä. Näin olen ymmärtänyt myös kilpailijoiden tilanteen olevan. Median vahvasti markkinoivien teolli-

suuden ja suuryritysten jatkuvat yt-neuvottelut ovat lyöneet oman varovaisen leiman meidänkin kaupankäyntiin, eli päätöksenteko on varovaista ja vaatii meiltä tavallista enemmän ponnisteluja päästäksemme maaliin asti. Toivottavasti viranomaiset alkavat hyväksyä ja ymmärtää, että palvelusektorin osuus suomalaisena työllistäjänä suhteellisesti kasvaa koko ajan. Tuntuu siltä, että viranomaiset antavat mieluummin kaiken huomion suuryritysten ja teollisuuden menetetyille työpaikoille kuin palvelusektorin synnyttämille uusille työpaikoille, saatikka että parantaisivat palvelusektorin työllistämismahdollisuuksia. Tässä taloudellisessa tilanteessa mielestäni olisi hyvä myös tuoda positiivisia asioita vahvasti esiin, vaikka ne eivät yhtä hyvin myykään kuin negatiiviset asiat.

Heimo Keskinen

Vaikka joulu meille parasta kaupankäynnin aikaa, pitää jo nyt kääntää katseet myös tammi – maaliskuun kauppaan. Suunnitelmat alkuvuoden kaupan aktivoimiseksi pitää olla jo työpöydällä. Henkilökohtaisesti uskon, että alkuvuosi tulee olemaan todella vaikeaa. Uskon kuitenkin, että viime aikoina ja jo aiemmin EU-tasolla tehdyt kovat päätökset alkavat pikkuhiljaa tuottaa tuloksia. Vahvaa nousua ei kenenkään kannata odottaa, mutta uskon tilanteen vakiintuvan koko EU-alueella. Tulemme saamaan talouteen pienen, mutta plus-merkkisen etumerkin ja sillä on erittäin suuri henkinen merkitys. Kun saamme henkisen vahvuuden jälleen toimimaan, siitä alkaa uusi nousu.

Heimo Keskinen

Me tulemme Ravintolakolmio-ryhmässä kehittymään sekä liikevaihdollisesti että tuloksellisesti sekä tehtyjen tai tulossa olevien investointien kautta, mutta myös oman kovan myynti- ja markkinointityön tuloksena. Emme odota apuja yleisestä kehityksestä, vaan oman tekemisen tuloksena. Tämä vaatii koko henkilökuntaa varmistamaan sekä hyvän palvelun että tuotteen ja johtavassa asemassa olevilta poikkeuksellisen kovaa henkilökohtaista panostusta myyntiin ja markkinointiin joka päivä. Henkilökohtaisten asiakkaiden määrään pitää kasvaa jatkuvasti. Tästä se lähtee... ■



JENNI KESKINEN

toimitusjohtaja, senior partner, Ravintolakolmio Oy

Sairastaminen puhuttaa

Sairastaminen on puhuttanut paljon viime aikoina julkisuudessaakin ja jokaisella tuntuu olevan asioihin omat mielipiteensä ja tilastonsa. Ottamatta kantaa viimeaikaisiin keskusteluihin voin todeta, että meillä sairastamisesta, sairastunneista ja niiden vähentämisestä on puhuttu jo vuosia ja itsekin olen aiheesta monesti kirjoittanut. Ravintolakolmio-ryhmässä menimme pitkään alle oman tavoittemme, sairasprosenttimme pysyi hienosti alle 3,5 prosentissa. Tänä syksynä olemme kuitenkin kivunneet yli tavoitetason ja nyt syyskuun jälkeen olemme 3,6 prosentissa. Tämä mielessä menin myös vuosipalaveriin Lääkärikeskus Aavaan. Meillä on taloja, jotka menevät hienosti alle kolmessa prosentissa ilman sen suurempia muutoksia. Valitettavasti on myös taloja, joissa prosentit ovat yli neljässä prosentissa ja tavoitetason saavuttaminen on hankalampaa.

Palaverissa työterveyslääkärin sekä työterveyshoitajan kanssa keskusteltaessa huomasimme kuitenkin työterveyshuollon kulujen laskeneen lähes joka talossa. Tämä kertoo siitä, että nousseista sairasprosenteista osa johtuu uudesta vakuutuksestamme. Vakuutusta on käytetty muun muassa erilaisiin leikkauksiin, joista yleensä tulee pidempi sairausloma. Mutta tämä onkin vakuutuksen juju; kipeät ja oireilevat paikat saadaan nopeasti kuntoon ja palaaminen töihin työkykyisenä on kuitenkin tehokkaampaa kuin kitkuttella puolikuntoisena töissä. Joten uskon edelleen, että vakuutuksen ottaminen oli hyvä päätös!

Vakuutuksesta on myös hyötyä vaikeammissakin tapauksissa. Sainkin vinkkinä yhdeltä työntekijältämme, että voisimme vielä paremmin informoida siitä, että vakuutus mahdollistaa myös 20 käyntiä psykoterapiassa. Aihe tuntuu olevan hieman vaikea niin lähiesimiehille kuin keskusteluapua tarvitseville ja valitettavan usein tarvittavan avun saamisessa tai sen pyytämisessä meneekin liian kauan. Sitä ei myöskään välttämättä haluta yhdistää työterveyshuoltoon lainkaan. Tähän taas sain hyvän neuvon työterveyslääkäriltämme; potilaan niin halutessa voidaan kaikki tiedot ja käynnit merkitä salaisiksi. Vuosipalaverissa päätimme myös nimetä RK-ryhmälle työpsykologin.

Varhaisen tuen mallia ei sovi myöskään unohtaa. VATU-keskustelut toimivat hyvinä työkaluina sairauspoissaolojen hallinnassa. VATU-keskustelut otetaan meillä RK-ryhmässä käyttöön viimeistään silloin, kun sairauslomia on kolme kappaletta kolmessa kuukaudessa ja tarvittaessa pyydetään työterveyshuoltoilta apua. Toki VATU-keskusteluita on hyvä käydä tarpeen tullen jo ennen sairauslomakierrettä, jolloin mahdollisiin ongelmiin voidaan puuttua jo varhaisessa vaiheessa. VATU-keskusteluita ei sovi unohtaa myöskään pitkissä sairauslomissa, eli muistetaan pitää yhteyttä sairauslomalla oleviin ja pyydetään käymään työpaikalla vaikka kahvilla viimeistään silloin, kun töihin paluu alkaa lähestyä. Pitkissä sairauslomissa on myös hyvä informoida työterveyslääkärinä ja ennen töihin paluuta tulee käydä työterveyslääkärin vastaanotolla.

16 rohkeaa on matkalla kohti Tukholmanmaratonia 2013

Juoksubuumi yltyy RK-ryhmässä. Helsinki Midnight Runissa sää ei suosinut meitä ja muutama juoksuun ilmoittautunut taisikin pelästyä pientä syyssadetta. RK-ryhmän kovimman ajan kiskaisi tällä kertaa Lasipalatsin Petteri Taskinen ajalla 00:50:43. Onnea Petterille sekä kiitokset kaikille mahtavasta juoksuseurasta!

Joonas heitti meille Midnight Runilla haasteen: Tukholman maraton 1.6.2013! Lopulta 16 innokasta tai ainakin yllytyshullua (allekirjoittanut mukaan lukien) otti haasteen vastaan ja liput on nyt ostettu. Varsinaista juoksukouluja ei ole tulossa, mutta kimpjajuoksutreenejä tullaan järjestämään säännöllisesti, aikatauluja löytyy tai voi ehdottaa Facebookissa Ravintolakolmio-ryhmän juoksijoiden ryhmäisivulla. Aivan ilman ammatilaisten apua meidän ei onneksi matkalle tarvitse lähteä, sillä mukaan on lähdössä Lasipalatsista Samuli seitsemän maratoonin kokemuksella. Lisäksi saamme Lääkärikeskus Aavasta liikunnanohjaaja Sirpa Vepsäläisen pitämään meille kaksi luentoa. Yksi tullaan järjestämään vielä ennen joulua, aiheena kuinka harjoittelu saadaan mielekkääksi. Toinen luento pidetään sitten keväällä aiheesta maratoniin valmistautuminen. Luennoille ovat toki tervetulleita kaikki juoksua harrastavat; seuratkaa intraa, sinne tulee tarkemmat kutsut.

Perhepäivä Lasipalatsin Bio Rexissä sunnuntaina 2.12.2012

Nyt jo perinteeksi muodostuvaa perhepäivää on kovasti kyselty. Tänä vuonna päivä järjestetään hieman myöhemmin syksyllä. Perhepäivää vietetään su 2.12.2012 klo 15- alkaen Lasipalatsin Bio Rexissä. Luvassa on mm. maittavaa puuroa ja lämmintä glögiä unohtamatta tietenkään leffakarkkeja sekä virvokkeita! Muista seurata intraa; sinne ilmestyy pian tarkempi kutsu, jossa selviää myös leffavaihtoehtot. ■



JOONAS KESKINEN

toimitusjohtaja, senior partner, Ratello Oy

Lasipalatsin kesä oli kokonaisuutena hyvä heikoista terassisäistä huolimatta

Kuten moni Helsingissä kesän viettänyt tietää, terassikalien puolesta oli tänä vuonna melko haasteellinen kesä. Tein vertailua Lasipalatsin oluen myynnistä heinäkuussa 2011–2012. Tänä kesänä myimme joka päivä 313 olutta kappalemäärällisesti vähemmän kuin edellisenä kesänä. Eli karkeasti mitattuna joka päivä laiturin asiakaspaikat olivat ”yhden olutkierroksen” verran tyhjempiä (asiakaspaikkoja laiturilla 356).

Yläkerran ravintolan päätimme aiempien kesien oppien perusteella pitää heinä-elokuussa viiden viikon ajan kiinni. Ravintolamme pääkohderyhmänä toimivat liikemiehet sekä yritykset, ja heidän lomaillessa eivät pelkät turistit ja niin sanotut walk-in-asiakkaat ole tuoneet viime kesien aikana riittävästi syöjiä Lasipalatsiin. Näin ollen oli perusteltua sulkea lomien ajaksi ovet ja samalle ajalle myös kohdistaa henkilökunnan lomat. Olemme päättäneet pitää ravintolan kiinni myös ensi heinäkuussa.

Myynnillisesti huonomman kesän taloudellisen tuloksen pelasti aiempaa parempi työvuorosuunnittelu. Jäimme käyttökatteella mitattuna vain 3,1 prosenttiyksikköä edellisen kesän heinäkuusta (joka oli historian kovin) yhdessä yläkerran sulkemisen kanssa. Suuri kiitokseni kesän ahkerille työntekijöille sekä tehokkaaseen työvuorosuunnitteluun osallistuneille esimiehille.

Lasipalatsin Bio Rexin terassilla on menneiden vuosien aikana kokeiltu muun muassa jazz-terassia sekä house-tyylisiä musiikkiklubeja. Olemme päättäneet uudistaa kokonaan Bio Rexin terassikonseptin. Mielestämme terassi Helsingin yhdellä parhaimmalla paikalla tarvitsee arvoisensa konseptiin niin tuotteen, palvelun kuin muunkin miljöönsä osalta. Aiempina kesinä pidetyt musiikkiklubit lopetetaan uuden konseptin tieltä kokonaan ja muutoinkin kehitämme kokonaisuutta hienostuneempaan suuntaan. Tästä kerron tarkemmin ensi vuonna.

Paasitornin Pidot kruunasi vastavalmistunut hotelli

Jo kuudennen kerran pidetyt Paasitornin Pidot liitettiin tänä vuonna uuden Scandic Paasin avajaisiin. Kuten Hemppakin jo kirjoituksessaan viittaa, palaute on jälleen ollut pääsääntöisesti hyvää ja erinomaista. Kouluarvosanalla (asteikolla 4 –10) mitattuna tämän vuoden pidot saivat arvostuksensa 8,93. Vuosien 2007–2012 välillä arvostanut ovat liikkuneet 8,87–9,18 välillä, joten voimme olla kokonaisuuteen jälleen tyytyväisiä. Toki useita kehityskohtia saimme taas pohdittavaksemme sekä asiakkaiden että henkilökuntamme antamista palautteista. Näiden palautteiden sekä omien kokemuksiemme avulla lähemmekin suunnittelemaan vuoden 2013 pidosta jälleen ainutlaatuista asiakastilaisuutta. Ennen varsinaisia Paasin



▲ Paasitornin Pidoissa pöydät notkuivat herkkuja!

Pitoja järjestimme Paasitornin täyden palvelun kokonaisuuden ja Scandic Paasin medialanseerauksen, jonka johdosta on jo nyt kirjoitettu noin 30 eri lehtiartikkelia, mielenkiinto tuntuu jatkuvan edelleen. Kokonaisuutena Paasitornin Pidot olivat onnistunut tilaisuus, jossa saimme taas kerrottua monipuolisista mahdollisuuksistamme niin uusille asiakkaille sekä muistutettua palveluistamme jo tuttuja asiakkaitamme. Tämän vuoden kohokohtana kaikille oli varmasti uuden hotellimme (kuten Paasitornissa meillä on tapana sanoa) ainutlaatuiset ”stoorit” sekä mieleenpainuvat huoneet.

Työpanosta myös Cantina Westissä

Elokuusta lähtien olen ollut työpanoksellani mukana myös Cantina Westin toiminnassa aiempaa vahvemmin. Cantina on ollut lähes neljä vuotta jatkuneiden remonttien myllerryksessä. Ensin oli kaksi vuotta kiinteistöremonttia ja sen jälkeen keittiöremontti sekä muut taloustilat ja viimeksi uusien kabinettien rakentaminen. Koska Cantina on nyt ”teknisesti” kunnossa on myynnin, markkinoinnin ja palvelun kehittämisen aika.

Vastuualueelleni kuuluu Ravintolakolmio-ryhmässä koko ryhmän markkinoinnin johtaminen, näin ollen kuuluu minun myös kantaa korteni kekkoon Cantina Westin kehitystyössä. Tavoitteenani on antaa lisätukea Cantinan ja Handelsgilletin juhlatilojen myynti- ja markkinointityöhön. Tämän lisäksi tuen palvelukonseptin kehittämisprojektiä. Fyysisesti vietän toistaiseksi kaikki keskiviikot Cantina Westissä ja keskitän oman panokseni pääosin aina siis näille päiville. ■

Vieraskynä

Oiva tulee toukokuussa 2013

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira valmistele Oiva-järjestelmän käyttöönottoa. Oivalla tarkoitetaan hymynaama-raporttia, joka kertoo kuluttajille terveystarkastajan ravintolan hygieniasostasta antaman arvosanan. Järjestelmä otetaan käyttöön toukokuussa 2013. Ensimmäiset hymynaamat ilmestyvät siis ravintoloiden oville ensi kesänä.

Oiva-järjestelmä edellyttää, että kaikki ravintolat arvostellaan ja kaikkien on kerrottava saamansa arvio myös asiakkaille. Ravintolat ovat tästä syystä hyväksyneet uuden järjestelmän käyttöön otton. Alkuvaihe huolestuttaa kuitenkin monia. Saadaanko kaikki asiat kuntoon ensi kesään mennessä? Ymmärtävätkö kuluttajat oikeasti, mitä näkyviin laitettavilla hymynaamoilla halutaan kertoa?

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on

perustanut Oiva-ryhmän, joka ottaa ravintoloiden puolesta kantaa järjestelmän kehittämiseen ja kriteereihin. Mukana on myös Marko Helenius Graniittiravintoloista. Ravintolakolmio-ryhmä saa siis tiedon järjestelmän kehittämisestä ensimmäisten joukossa. Ja samalla hyvän mahdollisuuden hoitaa asiat niin, että kesällä ravintoloiden ovissa näkyy pelkkää hymyä.

Oiva-järjestelmässä on lähes kaksikymmentä tarkastuskohdetta, joille luodaan talven aikana tarkemmat tarkastuskriteerit. Yhdessä tarkastuksessa tarkastetaan 4 – 5 kohdetta ja arvosana annetaan niiden perusteella. Kokonaisarvosanan ratkaisee huonoin arvosana. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että jatkossa kaikkien asioiden on oltava hyvässä kunnossa. Tanskassa oville laitetaan vain kokonaisarvosanaa osoittava tarra. Suomessa

VELI-MATTI AITTONIEMI
varatoimitusjohtaja, pk-asiamies
Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

esillä on raportti, jossa näkyy kokonaisarvosanan lisäksi arvosana kaikista tarkastetuista asioista.

Kävin keväällä keskustelemasta Oivasta keittömestarienne kanssa. Valmistautuminen järjestelmään on hyvässä vauhdissa. Myös valmiudet asioiden hoitamiseen vaikuttivat hyviltä. Talven aikana seurataan, mitä tapahtuu ja keväällä omavalvontasuunnitelmien ja ohjeiden tulisi olla tasolla, joka varmistaa hymynaaman ovella. Tämä on tärkeää, koska Oiva saa huomiota varsinkin alkuvaiheessa. Media on kiinnostunut ja myös ikävät yllätykset saavat huomiota. Kun hankkii hymynaaman ovella heti alussa, voi erottaa kilpailijoista ja varmistaa menestyksen tulevina vuosina.



ANDERS LÖFMAN
toimitusjohtaja, partner
Oy Confetti Restaurants Ab

Kiitoksen paikka

Alkuun haluan julkisesti esittää Confetin henkilökunnalle suurkiitokset yhtiömme nykytilasta. Olen ylpeä saadessani olla Teidän esimies. Tony's delissä heinä-, elo- ja syyskuu ovat viime vuotta myynnillisesti noin 40% parempia. Sama indeksi tuskin voi jatkua pitkään, mutta olemme nöyrän kiitollisia tämän tilanteen vallitessa. Risottoviikkojen aloittaminen elokuun alusta osoittautui hyväksi ratkaisuksi. Risottoja on keuhuttu, eikä syyttä. Kahdeksan viikon aikana ehdimme tarjoilla yli 2000 annosta risottoa. Markkinointimielessä sekä Facebook että NRJ ovat osoittautuneet hyviksi kanaviksi tapahtumista tiedottamiselle. Myös Diner's clubin etuseteleitä on palautunut kiitettävästi.

Lokakuussa pyörähtävät käyntiin Pihviiviikot. Keittiöpäällikkö Anssi Nurminen johdolla olemme suunnitelleet yhdeksän erilaista pihviannosta lihan-syöjien mieliksi. Palvelemme myös isänpäivänä 11.11. Tervetuloa!

Olemme Tony's delissä mielenkiintoisessa murrosvaiheessa; on aika kääntää keskustelun sävy siitä, miten voimme olla parempia siihen, miten voimme säilyttää nykyisen tason tekemisellemme. Yksi suuri oivallus on

sisäistä, että mikään ei ole neutraalia; kokemus on aina positiivinen tai ei. "Ok" tarkoittaa yleensä lievää pettymystä – välttäämme siis jatkossa ok-kokemuksien tuottamista. Aina pitäisi pystyä vaaka heilauttamaan positiivisen kokemuksen puolelle. Se lukee myös meidän asiakaslupauksessa: "Meille on mukava tulla ja meiltä lähdet aina onnellisena". Huolenpito.

Kokkikoulu Espanan uutta osaamista

Kokkikoululla tulee toteutumaan samanlainen vuosi kuin 2011. Kun muistaa, että 2011 oli toistaiseksi paras vuosi Kokkikoulumme historiassa, niin pitää olla tyytyväinen. Nykyisessä taloustilanteessa arvokkaammille tuotteille kysyntää on rajoitetusti. Uskon silti, että erinomaisuudelle on aina kysyntää. Uusi keittömestari Matti Lempinen tuo uutta osaamista ja perspektiiviä lähiruoasta ja kotimaisista raaka-aineista. Kokkikoulun konsepti on sen verran mukaansa tempaiseva, että jokainen tilaisuus toimii omana markkinointitilaisuutena. Lisäksi oma aktiivisuus myyntityössä ja kontaktoinnissa ovat ratkaisevia tekijöitä. Hyvä pössis! ■



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

Kehitys- ja mittaustuloksia

Opinnäytetöiden rikasta antia

Kaksi hienoa RK-ryhmälle suunnattua työtä on valmistunut. Toinen on Tomas Sademiehen (Hanken) tekemä työ: Intern marknadsföring inom restaurangkoncernen Ravintolakolmios tre restaurangföretag – En studie om hur personer på olika nivåer inom företaget anser att den interna marknadsföringen är genomförd. Vapaasuomennos: "Sisäinen markkinointi ravintolakonserni Ravintolakolmion kolmessa ravintolassa – Tutkielma, jossa tutkittu kuinka ihmiset yrityksen eri tasoilla näkevät sisäisen markkinoinnin olevan toteutettu"

Toinen on Tuuli Tommolan (Haaga-Helia) tekemä työ Vastuullinen ryhmä – tyytyväinen työntekijä. Osana Tuulin työtä oli myös henkilöstötiedotteen laatiminen, jonka näet vieressä. Tuulin työn pääset lukemaan alla olevasta linkistä ja Tomaksen työstä saat lisätietoa omalta toimitusjohtajaltasi.

Vuoroesiemien johtamisentaitopäivä

Taas on vuosittainen johtaminen mitattu ja jännittävä päivä on takana. Mukana tämänkertaisessa mittauksessa oli 33 lähiesimiestämme. Johtamisindeksin keskiarvoksi tuli hyvää tasoa oleva 3,86. Keskiarvo on hieman heikompi kuin vuosi sitten, jolloin se oli tasan 4,0. Johtamisentaitopäivä aamun vietimme teemalla: Jokapäiväisen myynnin ja kannattavuuden kasvattaminen ja tärkeimpänä, miten voin itse siihen vaikuttaa omalla tekemiselläni. Jokainen mukanaolija ideoi itselleen 1–2 konkreettista tapaa (uutta tai vanhaa) ja ne tuli myös kirjattua johtamispassiin; näin partnerit myös näkevät sovitut kohdat ja voivat kannustaa alaisinaan aina myynnillisempään tapaan työskennellä pitäessään johtamispassikeskustelua.

Jokainen sai kertoa yhden johtamispassiin kirjaamansa johtamisen kehittämisen painopistealueen; top 3 olivat palautteen antaminen ja vastaanottaminen, viestittävä selkeästi mitä keneltäkin odottaa sekä delegointi ja ko asioiden seuraaminen. Innostaminen – teema oli myös pinnalla; miten sitä voi käytännössä osoittaa ja olla esimerkkinä muille?

Johtamisen aihealueista osaaminen ja valmentaminen sai heikoimman keskiarvon. Tähän annoin opiksi jokaisella vanhat viisaudet: Kysy aina kun voit, miten itse tekisit? Ja puhu aina oikealle ihmiselle, kun haluat muutoksen.

VUODEN 2012 PALKITUT

Vuoden vuoroesiemies

- | | |
|-----|------------------------------|
| I | Niina Gäsman, Cantina West |
| II | Pia Vähäsalo, Cantina West |
| III | Tommi Töyriiluoma, Weerusk |
| IV | Annina Salin, Cantina West |
| V | Mikael von Luders, Juttutupa |

Vuoden nousija / Petra Päivänen, Lasipalatsi

Vuoden tulokas / Sakari Ketolainen, Tony's deli

Vuoden terrassiesimies / Matti Miettunen, Lasipalatsi

Onnittelut kaikille hienosta tuloksesta ja esimerkillisestä johtamisesta!

Henkilöstötiedote 22.9.2012

VASTUULLINEN RYHMÄ – TYYTYVÄINEN TYÖNTEKIJÄ
Ravintolakolmio-ryhmän henkilökunnasta ja sen hyvinvoinnista pidetään hyvää huolta. Vastapainoksi Ravintolakolmio-ryhmän henkilöstö on sitoutunutta. Työnantajan hyvä maine leviää kaupungilla ystävien kesken sekä monipuolisen oppilaitosyhteistyön kautta.

Ravintolakolmio-ryhmässä toteutetaan varsin laaja-alaisesti henkilöstöön kohdistuvaa vastuullisuutta. Työntekijät arvostavat kannustavaa työilmapiiriä, kattavia henkilöstöetuja sekä koulutus- ja etenemismahdollisuuksia. Työhyvinvoinnin panostuksilla on selvästi merkitystä henkilöstön sitoutumiseen, koska työntekijät pysyvät pääosin niiden vuoksi Ravintolakolmio-ryhmässä. Vastuullisesta työnantajasta puhutaan hyvää ja tuttuun työssäoppimispaikkaan on mukava tulla aloittamaan varsinainen työura.

LISÄÄ TASAPUOLISUUTTA...

Kaikki työntekijät eivät koe päivittäisjohtamisen tai palkitsemisen olevan aina reilua. Epätasa-arvoista kohtelua koetaan kaikilla organisaation tasoilla. Tällä on merkitystä sekä työilmapiiriin että työnantajamaineeseen.

... JA MAHDOLLISUUKSIA VAIKUTTAA

Ryhmäläiset haluavat osallistua vastuullisen toiminnan kehittämiseen. Tämä olisi koko organisaation kannalta varsin edullista, koska sitä kautta saatujen ideoiden lisäksi saataisiin todennäköisesti vastuutoimiin sitoutuneempia työntekijöitä.

AINA KUN KEHITETÄÄN TAI KORJATAAN, SIITÄ KANNATTAA VIESTIÄ
Työntekijöiden mielestä kehityskeskusteluissa tai työhyvinvointimittauksissa esiin tulleet epäkohdat eivät aina korjaannu. Jotta henkilöstö kokee voivansa aidosti vaikuttaa, tulee tehdystä toimenpiteistä muistaa aina kertoa. Ravintolakolmio-ryhmäläisille on tärkeää, että oma työnantaja on vastuullisen toiminnan kehittäjä ja arvostettu toimija ravintola-alalla. Ryhmän johto tekee työtä harmaan talouden työryhmässä, käy luennoimassa ja kehittää lähialuetta. Näitä asioita ei kannata pitää piilossa, vaan tuoda reilusti julki.

RK-RYHMÄ KURKISTI PEILIIN KESÄN KYNNYKSELLÄ

Ravintolakolmio-ryhmän sosiaalista vastuuta ja sen vaikutuksia henkilöstön sitoutumiseen selvitettiin viime keväänä. Kahtatoista ryhmäläistä haastateltiin 24.5.–4.6.2012. Neljä toimenkuvaa oli edustettuna: kokki, tarjoilija, vuoroesiemies ja partneri. Haastattelut oli valittu niin, että eri ravintoloista saatiin kattava joukko eri-ikäisiä miehiä ja naisia, joiden työsuhteen kesto vaihteli. Tutkimus oli osa HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulun restonomitutkinnon opinnäytetyötä. Lämpimät kiitokset kaikille tutkimukseen osallistuneille! Työhön voi halutessaan tutustua tarkemmin osoitteessa www.theseus.fi. Työ löytyy nimellä "Sosiaalinen vastuu Ravintolakolmio-ryhmässä ja sen vaikutus henkilöstön sitoutumiseen"

LISÄTIEDOTE: Restonomiopiskelija Tuuli Tommola, Helsingin palvelualojen oppilaitos, ravintolapalvelun opettaja, puh. 040 8400 878, tuuli.tommola@edu.hel.fi. Opinnäytetyönohjaaja, yliopettaja Marjaana Mäkelä, HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu, puh. 040 488 7168, marjaana.makela@haaga-helia.fi



Itella Green



ANTTI HALTTUNEN

ravintolatoimenjohtaja, partner, Scanredi Oy

*Palvelu ja ruokatuote
tarkkailuun*

Alkuvuonna olemme jääneet reilusti liikevaihdossa edelliseen vuoteen verrattuna. Kuluneen vuoden aikana on tullut reklamaatioita ja palautteita sekä palvelusta että ruoan laadusta. Palvelulupauksemme ei siis ole toiminut. Taaksemme asiakkaille laadukkaana palvelun sekä nautinnollisen ravintola- tai kokoustilaisuuden, terävöitämme palvelulupaustamme, panostamme laatuun ja perusasioiden toimivuuteen. Palvelulupauksen tulee toimia aina eli perusasioiden kanssa ei saa epäonnistua.

Esimiestyön tason vaatavuuden seurannalla ja jatkuvalla puuttumisella epäkohtiin pystymme kehittämään palveluprosessiamme. Ravintolapäällikkö Joni Knookalan avuksi on palkattu Pasi Puhakka apulaisravintolapäälliköksi, Pasi tulee ottamaan Jonin kanssa tiukemman otteen palvelukokonaisuudesta. Aloitimme syyskuussa myös palvelukoulutuksen, jonka tarkoituksena on nostaa palvelun taso lupaamallemme tasolle. Lisäksi olemme lanseeranneet palvelukilpailun, jonka voittaja pääsee kahden hengen kylpylämatkalle viroon. Tiukempi ote on jo selvästi näkynyt ja Texas-viikot ovat onnistuneet mainiosti. olemme saaneet runsaasti positiivista palautetta ruoasta sekä palvelusta. Tästä on hyvä jatkaa eteenpäin kohti kiireistä pikkujoulukautta.

Syksy on jo ehtinyt pitkälle ja odotamme tosiaan innolla loppuvuoden vilkasta myyntiä. Teemme paljon aktiivista markkinointi- ja myyntityötä ja olemme hankkineet uusia asiakkaita sekä Handelsgilletin kokoustiloihin että ravintola Cantina Westiin. Tsemppiä syksyyn kaikille!



TANJA HALONEN

toimitusjohtaja, partner, Diafora Oy

Palvelu paranee

Vuoden 2013 alusta Diafora Oy laajentaa toimintaansa perustamalla oman ravintola-alaan erikoistuneen palkkaosaston. Palkkaosaston perustaminen on jo kovassa käynnissä ja henkilökunta tulee olemaan alamme ammattilaisia, joiden osaamista ja ravintola-alan Tes-tuntemusta ylläpidetään ja kehitetään säännönmukaisella koulutuksella.

Tervetuloa täyden palvelun tilitoimisto Diafora Oy:n asiakkaaksi; samalla saat kirjanpito- sekä palkanlaskentapalvelut.

Kerron mielelläni lisää uusista mahdollisuuksista; soittele ja pyydä käymään!

YHTEYSTIEDOT

Tanja Halonen
puh. 040 1713 731
e-mail tanja.halonen@diafora.fi

Nimitysuutisia

Lämpimät onnitelut ja tsemppiä kaikille!

TIINA PARTTI

Lasipalatsi Bio Rex
ravintolapäällikkö

IRINA JANSSON

Café Lasipalatsi
vuoropäällikkö

SUSANNA KARISTO

Weeruska
vuoropäällikkö

PÄIVI LAINE

Casa Mare
vuoromestari

MATTI MARKKANEN

Lasipalatsi
hovimestari

PASI PUHAKKA

Cantina West
apulaisravintolapäällikkö

MICHAEL ALFARO

Weeruska
vuoromestari

HELI LUUKKANEN

Juttutupa
vuoropäällikkö

MIRA MÖTTÖNEN

Lasipalatsi
vuoromestari

MATTI LEMPINEN

Kokkikoulu Espa
keittiömestari

TUIJA SCHLEIFER

Weeruska
vuoromestari

ELINA WÄLLÄRI

Café Lasipalatsi
kahvilapäällikkö

MARI KORHONEN

Tony's deli
vuoromestari

SOILA LEHTONEN

Casa Mare
vuoropäällikkö



RAVINTOLAKOLMIO
RYHMÄ

Haapaniemenkatu 7-9 B, 00530 Helsinki
Puh. 020 742 4200, Fax. 020 742 4209

Painos: 600 kpl
Paino: KiriPrintti

www.ravintolakolmio.fi