

Kolmiouutiset

2
2018

Ravintolakolmio-konsernin sidosryhmälehti

Kaikkien aikojen hellekesä

Ravintola-ala
kehittyy – ja keskittyy

Projekti Lasipalatsi

Kesätöissä Casa Maressa

Kesä (ja sää)
Suomenlinnassa



RAVINTOLAKOLMIO
KONSERNI



Kaikkien aikojen hellekesä

Tätä kirjoittaessa koulut ovat jo alkaneet, ja vielä jatkuvat lämpimät säät. Tuskin kukaan uskalsi unelmoida toukokuun ensimmäisten helteiden aikaan, että niistä nautittaisiin vielä elokuussakin! Ravintola-ala kärsi 2017 sateisesta ja kylmästä kesästä, mutta täytyy myöntää, että kaupan käynnin kannalta nyt mentiin sitten toiseen ääripäähän varsinkin heinäkuun osalta. Meillä on ravintoloita kuten Suomenlinnan ravintolat, joissa päästiin nauttimaan auringon tuomasta kasvavasta liikevaihdosta, ja sitten niitä paikkoja, jotka täyttyivät ennemmin kylmemmällä säällä. Nyt oli ajoittain niin kuuma, että se alkoi verottaa jo kaupankäyntiä. Heinäkuussa asiakkaita alkoikin saapua vasta silloin, kun aurinko alkoi laskea. Työntekijöille kesä oli haastava, se vaati paljon jaksamista ja tsemppaamista!

Kuluvasta tilikaudesta

Kuluvan tilikauden liikevaihtomme näyttää tällä hetkellä lähes kymmenen prosentin kasvua. Luvut eivät tosin vielä ole vertailukelpoisia, mikä johtuu Lasipalatsin toukuussa avatusta Bio Rexistä ja vasta heinäkuun lopulla avautuneesta Lasipalatsin Laiturista. Tuloksen eteen olemme tehneet jo pitkään töitä muun muassa kilpailutamalla isoimpia sopimuksia sekä muuttamalla toimintamalleja. Nyt tämä työ on alkanut tuottaa tulosta.

Uskomme, että syksystä tulee suunnitellun kaltainen; varauskanta näyttää positiiviselta ja ilmassa on positiivista pöhinää. Elokuun aikana aukeaa Lasipalatsin alle vihdoin kauan odotettu Amos Andersenin taidemuseo Amos Rex, mikä jälkeen koko kiinteistö on taas normaalisti käytössä, tosin entistä upeampana! Onkin mielenkiintoista nähdä, miten uusi museo muuttaa kiinteistön ilmettä ja toimintaa. Uskon, että museolla on jatkossa merkitystä myös Helsingin houkuttelevuustekijänä.

Alkoholilaki käytännössä

Nyt kun uuden alkoholilain voimaantulosta on jo tovi vierähtänyt, voi siitä jo kertoa kokemuksia. Kuten aiemmin mainitsin, niin mitään suurta liikevaihdon kasvua sen tuomista muutoksista ei syntynyt – hellekesästä huolimatta! Mutta olemme saaneet tarjota asiakkaille jotain uutta. Suomenlinnan yksiköissä anoimme vähittäismyyntiluvan, ja varsinkin Suomenlinnan Panimon tuotteita on ostettu mukaan kivasti. Käyttäessään Suomenlinnan hoitokunnan ylläpitämiä cateringtiloja, voi asiakas nykyään valita tuoko mukanaan omat juomat vai tilaako myös ne ravintolayrittäjältä. Varsinkin yritykset ovat taipuvaisia tilaamaan myös juomat. Neljään jatkuvaa anniskelua olemme kokeilleet Juttutuvassa ja Lasipalatsin Laiturilla. Syksyllä on Bio Rexiin tulossa anniskelualue, jota pyöritämme yhdessä elokuvanäytöksiä tarjoavan Korjaamo Groupin kanssa. Mistään suurista muutoksista ei siis sinänsä ole ollut kyse, mutta henkisesti tämä on ollut merkittävä asia: kaikki ei olekaan enää kiellettyä! Kuitenkin, jotta anniskelua saataisiin siirrettyä kotioloista enemmän ravintoloihin, vaatisi se alkoholin arvonnalisäveron laskemista ruuan tasolle neljään toista prosenttiin. Huomiomatta tässä kohtaa lainkaan vielä yhtä maailman kalleinta alkoholiveroa, joka on viimeisimmän tiedon mukaan edelleen nousemassa! On kuitenkin ollut hienoa huomata, että viranomaiset ovat olleet muutoksissa mukana, ja luvat on saatu suunnitellun aikataulun mukaisesti, vaikka kiire ja kyselyiden tulva on ollut varmasti melkoinen.

Jenni Keskinen
Toimitusjohtaja, Senior Partner
Ravintolakolmio-konserni

Ravintola-ala kehittyä – ja keskittyy

Ehkä nyt jo voidaan sanoa, että Suomi alkaa olla ravintolamaa, ja varsinkin pääkaupunkiseutu edustaa todella monipuolista ravintolakulttuuria. Ennen kävimme ulkomailla tunnustelemassa ravintoloiden uusia tuulia, mutta nyt kannattaa ensin perehtyä siihen, mitä kaikkea kotimaamme ja varsinkin suurimmat kaupungit tarjoavat. Meiltä ei puutu juuri mitään. Ainoa, mitä voisi esimerkiksi Tukholmaan tai maailman suurkaupunkeihin verrattuna toivoa, on enemmän asiakkaita alkuvuikkoihin. On luonnollista, että yli 10 miljoonan asukkaan kaupungit tuottavat Suomeen verrattuna monipuolisempaa tarjontaa joka päivä ja kaikkina vuorokauden aikoina. Suurkaupungeissa joka tunti päättyy aina joidenkin työssäkävien työvuoro, minkä päätteeksi halutaan mennä vähän rentoutumaan, olipa kello sitten vaikka viisi aamulla. Mutta mekin olemme jo hyvää vauhtia menossa tähän suuntaan.

Se, että meiltä puuttuu asiakkaita alkuvuikosta, johtuu enemmän yhteiskunnan päätöksistä kuin alan kehityksestä. Suomessa on ravintola-alalla määrätty maailman korkeimmat alkoholi-erot, mikä on voimakkaasti jarruttanut alamme kehitystä verrattuna muihin, oikeasti euroopalaisiin maihin. Tietysti myös Suomen huippukorkea kokonaisverotus pitää huolen siitä, että ihmisillä ei ole liikaa rahaa käytettävissä omaan viihtymiseen. Ruotsalaiset eivät juurikaan lyhennä asuntolainojaan, minkä myötä heillä on varaa kuluttaa meitä enemmän: tämä näkyy varsinkin Tukholmassa alkuvuikon iltoina huomattavasti Helsinkiä suurempina ravintola-asiakasmäärinä. Mutta ei tässäkään asiassa mielestäni Ruotsissa kaikki ole kohdallaan; joskus lainatkin on maksettava, mutta ehkä ne maksaa seuraava sukupolvi.

Pääkaupunkiseudulla on paljon yhden ja kahden ravintolan yrittäjiä, jotka ovat hankineet muutaman ravintolan lisää. Tällaisiin pieniä ravintolaketjuja syntyy koko ajan lisää.

Restamax on näyttänyt Suomessa, että yksityinenkin taho voi laajentua voimakkaasti, ja jopa rajojen ulkopuolelle. Nyt alan toinen suuri yksityinen kasvaja, Royal, siirtyy Restamaxin siipien suojaan. Tämä uusi, todella suuri kokonaisuus on lisäksi voimakkaasti menossa rajojen ulkopuolelle. Tämä on alallamme harvinaista, joskaan ei ainutlaatuisia. On hienoa nähdä, että kun vuosikymmenien ajan olemme olleet vastaanottavana osapuolena ulkomaisten ravintolayritysten tullessa meidän maaperällemme, niin nyt pystymme myös viemään suomalaista osaamista ulkomaille.

Minua tässä rajussa kasvussa on ihmetyttänyt taseeseen syntyneet huimat arvojen muutokset. Toistaiseksi lähes kaikki ammattianalytikotkin puhuvat vain ja ainoastaan kasvusta. Mielestäni kasvu rakentuu kuitenkin taseen varaan, joka on yhtiön kivijalka, eikä siihen tässä tapauksessa yksikään ammattianalytikko ole kiinnittänyt huomiota. Tähän kaipaisinkin ammattilaisten arviota muustakin kuin vain liikevaihdon kasvusta. Olisi hieno nähdä, millaisia asioita he pitävät tärkeinä taseen puolella. Tietysti pörssiyrityksillä on IFRS:n mahdollistama liikearvojen poistamattomuus ja sitä kautta tuleva tulosparannus. Me ei-pörssiyrityksenä joudumme poistamaan aineettomat oikeudet / liikearvot kymmenen vuoden aikana. Mutta samalla tämä pakottaa meidät tasehallintaan, halusimmepa sitä tai emme. Samalla poistuu ylisuurten osinkojen maksumahdollisuus, koska tase / omapääoma ei sitä mahdollista. Mutta kirjanpitoavasta huolimatta hyvä tulos vaikuttaa kuitenkin aina osinkojen määrään.

Toivotan onnea näin kovalle kasvustrategialle, ja varsinkin ulkomaille menemiseen ja siellä onnistumiseen. Minun muistini ei yllä niin pitkälle, että muistaisin vastaavaa kasvua. Luulenpa, että tämä on varsin ainutlaatuisia meidän alalla.

Aina tarvitaan sellaisia pioneerityötä tekeviä yrityksiä, jotka näyttävät meille muille onnistuneita esimerkkejä niin pörssiin menosta kuin ulkomaille laajentumisesta. Tämä osoittaa jälleen kerran, että mahdottomiltakin tuntuvia asioita on mahdollista toteuttaa, kun vain riittää osaamista ja rohkeutta.

Heimo Keskinen

Hallituksen puheenjohtaja, yrityksen perustaja
Ravintolakolmio-konserni



*Laiturin tuotevalikoima on
lähes kaksinkertaistettu!*

Projekti lasipalatsi

Vihdoin ja viimein Lasipalatsin ravintolakokonaisuus on valmis! Lasipalatsin Laituri-terassi avattiin heinäkuun viimeisenä perjantaina pitkän odotuksen jälkeen. Täysin uusitulla Laiturilla on erinomaisesti huomioitu Suomen kesän ”normaali” ilmasto: terassista pystytään tarvittaessa kattamaan jopa 90 %, sillä terassilla on hienot italialaiset avautuvat pergolat (markiisit). Tämän lisäksi laadukkaita maakaasulämmittimet kattavat lähes koko terassialan, joten uskallankin väittää, että Laiturista tulee seuraavina vuosina todella suosittu kohtaamispaikka keskellä Helsinkiä – myös huonommallakin säällä. Laiturilla on yhteensä 284 asiakaspaikkaa, eli miltei yhtä paljon kuin aiemminkin. Uudistuneen alkoholilain myötä Laiturilla on anniskelulupa joka päivä 04.00 saakka, jota hyödynnetään sään ja asiakasmäärien mukaan. Myyntipisteen suunnittelussa on hyödyn-

netty uutta ratkaisua: myyntipiste ja kylmähuone on yhdistetty niin, että kylmähuone tuottaa 75 % myyntipisteen juomakaappien kylmästä ilmasta. Tämän ratkaisun ansiosta Laiturin tuotevalikoima on voitu lähes kaksinkertaistaa aiempaan verrattuna, mikä puolestaan auttaa pysymään mukana juomakulttuurin viimeisimmissä trendeissä ja mikä mahdollistaa muun muassa laajan erikoisolutvalikoiman. Laituri on ollut nykyisellä paikallaan jo vuodesta 2004, mutta viimeiset pari kesää se on ollut poissa käytöstä kiinteistön suuren kehityshankkeen vuoksi.

Lasipalatsin alle valmistuu elokuun lopussa Amos Rex -taidemuseo, joka tuo meillekin aivan uudenlaiset mahdollisuudet niin Bio Rexin, Laiturin, Ravintola Lasipalatsin kuin Café Lasipalatsin asiakasvirroissa. Museon sisäänkäynti on Cafén välittömässä läheisyydessä,

ja uskonkin tämän vaikuttavan erittäin positiivisesti asiakasvirtoihimme. Amos Rex tulevine museovieraineen on huomioitu myös yläkerran ravintolan menun suunnittelussa. Toki seuraavan vuoden aikana saamme varmasti moneen kertaan tarkentaa toimintamallejamme, sillä emme vielä voi aidosti tietää, minkälaiset vaikutukset tämä uusi hieno museo tuo tontillemme.

Amos Rexin myötä Lasipalatsin ravintolakokonaisuuden asiakaspaikkoja tulee olemaan lähes 2000, sillä museon tiloissa anniskelualueita on noin 1000 henkilölle. Museon avajaisissa pääsemme ensimmäistä kertaa käyttämään näitä uusia tiloja, ja jatkossa hoidamme mm. kaikki ravintolapalvelut myös museon kutsuvierastapahtumiin.



Joonas Keskinen
Kentän johtaja, Senior Partner
Ravintolakolmio-konserni



Lasipalatsin Bio Rex pääsi aloittamaan toimintansa vapun tienoilla, ja kevään aikana saimme monia hyviä ja erilaisia tilaisuuksia hoidettavaksemme. Syksy näyttää varaustilanteen osalta jo hyvältä, mutta tuki vielä tilaakin on. Lasipalatsin Bio Rexiin myydään lähinnä yritystilaisuuksia arkipäiville ja vastaavasti Korjaamo Kino pyörittää elokuvatoimintaa viikonloppuisin. Tämän lisäksi Bio Rexissä järjestetään vuosittain joitakin elokuvafestivaaleja, kuten syyskuussa Rakkautta ja Anarkiaa -festivaali.

Kaiken kaikkiaan Lasipalatsin seuraava vuosi uuden museon ja kasvaneiden tilojen myötä tarkoittaa meille jälleen uuden oppimista ja toimintamme kehittämistä. Lasipalatsin ravintolakokonaisuuden myötä uskon saavuttavamme aivan uudenlaisen aseman Helsingissä, mutta se vaatii meiltä jatkuvaa hereillä oloa ja oman tekemisemme kehittämistä. Ja sehän meiltä onnistuu!



*Kantavaksi teemaksi nostettiin
positiivinen asiakaskokemus.*

Joonas Keskinen
Kentän johtaja, Senior Partner
Ravintolakolmio-konserni



Kesätöissä Casa Maressa

Muutamit työntekijämme ja pari tuttua asiakastakin ovat hieraisseet silmiään kesän aikana, kun ovat törmänneet minuun tarjotin kädessä Lauttasaaren Casa Maressa. Tein keväällä päätöksen, että pidän tänä kesänä hieman eri tavoin lomaa ja teen "kesätöitä" Casa Maren riveissä viikonloppuisin läpi kesän. Ja oli mukava olla pitkästä ajasta tarjotin kädessä asiakkaiden parissa!

Lanseerasimme Casa Maressa suurimman pizzauudistuksen 33 vuoteen, kun toimimme markkinoille Premium Pizzat. Pizzojen suurin muutos aiempiin verrattuna ovat huippulaadukkaat täytteet kuten thaimarinoidut jättikatkaravun pyrstöt, Mouhijärven Metsuri -punahomejuusto, savumuikku tai vaikkapa savustettu kirjolohenmäti. Kesän aikana Premium Pizzat saivat varsin positiivisen vastaanoton. Lisäksi kesällä järjestettiin perinteiset, jo vuodesta 1995 lähtien vietetyt Pizzaviikot, jolloin tarjoamme kaksi pizzeria yhden hinnalla viiden viikon ajan. Tänä vuonna pizzoja meni kampanjan aikana 11403 kappaletta, joista siis tarjosimme

ilmaiseksi noin 5700 pizzeria. Määrällisesti pizzamenekki oli kutakuinkin edellisen vuoden tasolla. Lisäksi tarjouksessa olivat uudet Premium Pizzat, joista Thai Surf & Turf -pizza nousi heti myydyimpien neljän pizzan joukkoon. Heinäkuussa Casa Maressa liikevaihtoa syntyi pari prosenttia edellisvuotta enemmän, ja elokuukin on lähtenyt hieman viime vuotta pirteämmin käyntiin.

Kesäkuussa sovimme yhdessä Casa Maren henkilökunnan kanssa, että vuoden kantavaksi teemaksi nostetaan positiivinen asiakaskokemus ja sen kehittäminen. Kaikki mitä teemme, tähtää asiakaslähtöiseen ajatteluun. Lisäksi syksyn aikana kehitämme muun muassa lounasta sekä syksymmällä tulevia teemaviikkoja, ja pikkujoulusesongin uutuutena paketoimme aiempaa selkeämmin ryhmille mahdollisuuden saada Casa Maren baari yksityiskäyttöön.

Lopuksi haluan vielä kiittää Casa Maren henkilökuntaa hyvästä perehdytyksestä, joka muutaman vuoden tauon jälkeen oli paikallaan.



Kesä (ja sää) Suomenlinnassa

Vietin kesän melko tiiviisti tutuilla kulmillani Suomenlinnan Panimolla. Siellä ehdin tehdä muutamia havaintoja, joista toivottavasti voimme oppia jatkoa ajatellen.

Mennyt kesä oli harvinaisen lämmin ja aurinkoinen. Suomenlinnassa, joka elää huippuseasonkiaana juuri touko-elokuussa, keleillä on suuri merkitys. Aurinkoinen kevät sai varauskirjan täyttymään ryhmäasiakkaista pitkälle eteenpäin, ja myyntiennätyksiä paukuteltiin rikki sekä ravintolan että Delin puolella.

Mutta uskomatonta kyllä, hellettä voi olla myös liikaa, mikä näkyi eritoten heinäkuussa. Vaikka asiakkaita olikin liikkeellä paljon, niin kertaostoksen euro-määrä väijäämättä pieneni. Oluen ja muiden alkoholijuomien sijaan kulutuksessa näkyi siirtymää vesiin, ja ruokapuolessa painopiste siirtyi yksittäisiin annoksiin ja kevyempiin salaatteihin. Ravintoloitsijana oman empiirisen ”mutu”-tuntumani perusteella suomalaiselle kuluttajalle paras kesäsää on +23 astetta ja puolipilvistä.

Kuuma ja kostea sää rasittaa paitsi työntekijöitä myös kylmälaitteita. Jos ja kun näitä säätilojen ääri-ilmioita tullaan kokemaan myös tulevaisuudessa, niin suunnitelmat tuotteistuksen ja olosuhteiden säätämiseksi on hyvä aloittaa jo nyt, kun kokemukset ovat vielä tuoreessa muistissa.

Viaporin Deli & Cafén puolella käytimme hyväksemme alkoholilain muutosta ja panostimme mietojen juomien ulosmyyntiin. Tiputimme hintoja melko reilusti ja annoimme entistä enemmän hyllytilaa ja näkyvyyttä Suomenlinnan Panimon omille tuotteille. Näin pystyimme palvelemaan asiakkaita paremmin, kun esimerkiksi picnic-korin tilaajalle voitiin tarjota laadukkaat pienpanimotuotteet mukaan eväretkelle tai ryhmille catering-tilaisuuksiin. Liiketaloudellisesta näkökulmasta katsottuna tämä liike kasvatti volyymin reilusti, ja se mikä kateprosentissa hävitettiin, tuli korkoineen takaisin myynnin kasvuna. Voikin todeta, että kysynnän hintajousto toimii positiivisesti, kunhan panokset ovat riittävät.

*Kesä ja alkoholilain uudistus
vauhdittivat oluen ulosmyyntiä.*



Uralla eteenpäin!

Onnittelut kaikille!

KONSERNIN SISÄLLÄ EDENNEET:

Tiina Piirainen

apulaiskeittiömestari
Tony's deli

Joni Kautto

vuoropäällikkö
Tony's deli

Meri Qvist

vuoropäällikkö
Cantina West

Matti Miettunen

ravintolapäällikkö
Ravintola Lasipalatsi

Päivi Luoma

keittiömestari
Casa Mare

Mikko Koskinen

apulaiskeittiömestari
Casa Mare

Anu Uimonen

vuoromestari
Café Lasipalatsi

Riku Uusihanni

apulaiskeittiömestari
Meripaviljonki

Roope Einto

vuoromestari
Juttutupa

Johanna Pulkkinen

vuoropäällikkö
Meripaviljonki

Jonne Bakker

vuoromestari
Paasiravintola

Laura Grönqvist

keittiömestari
Paasiravintola

UUDET NIMITYSUUTISET:

Tomi Järvinen

keittiömestari
Cantina West

Nora Paananen

apulaisravintolapäällikkö
Casa Mare

Sami Einola

keittiömestari
Juttutupa

Marko Viitala

bankettihovimestari
Lasipalatsin Bio Rex

Timo Sarriola

keittiömestari
Ravintola Lasipalatsi

Ida-Aliisa Pakarinen

vuoropäällikkö
Graniittilinna

Janne Stenström

keittiömestari
Meripaviljonki

Heikki Helppikangas

vuoropäällikkö
Tony's deli

Marjatta Sassila

vuoropäällikkö
Ravintola
Suomenlinnan Panimo



Terassin extraajasta terrassisuunnittelijaksi – ja Lasipalatsin ravintolapäälliköksi

Rovaniemeläisen Matin matka Ravintolakolmiossa alkoi vuonna 2010, kun hän tuli Lasipalatsin Laituri -terassin extratarjoilijaksi. Seuraavana kesänä Matti jatkoi samalla terassilla vuoropäällikkönä, ja syksyllä tie vei Juttutuvan vuoropäälliköksi sekä sittemmin Laiturin terassipäälliköksi ja edelleen Lasipalatsin hovimestariksi. Lasipalatsin ollessa suljettuna Matilla oli vajaan vuoden mittainen määräaikaisuus apulaisravintolapäällikkönä Cantina Westissa, mistä matka jatkui takaisin Lasipalatsiin. Työnkuva laajeni entisestään, kun Matti alkoi suunnitella uuden Laituri-terassin myyntipistettä sekä Meripaviljongin tulevan terassin myyntipistettä yhdessä arkkitehdin kanssa. Tulevana syksynä Matti ottaa urallaan jälleen askelen eteenpäin Ravintola Lasipalatsin ravintolapäälliköksi.

Matti, mistä erityisesti pidät työssäsi?

Parasta ovat ihmiset: sekä asiakkaat että työkaverit. Lisäksi työaikojen ja erilaisten tilanteiden vaihtelevuus ja työn monipuolisuus sopivat minulle.

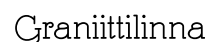
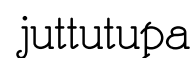
Mitä arvostat työnantajassasi?

Tykkään perheyrityksen arvoista ja siitä, että henkilöstö otetaan huomioon monin tavoin.

Paras muistosi arjesta matkan varrelta?

Ravintolatyössä sattuu ja tapahtuu aina! Joskus on esimerkiksi pitänyt tarttua sahaan saadaksemme terassilautojen väliin pudonnut puhelin takaisin asiakkaalle... :) Parasta kuitenkin on aina se, kun asiakas tulee kiittämään kädestä pitäen tai ihan halaamaan. Silloin tietää onnistuneensa työssä.

Onnea uusiin haasteisiin, Matti!



RAVINTOLAKOLMIO
KONSERNI

Haapaniemenkatu 7-9 b, 00530 Helsinki
Puh. 020 742 4200
www.ravintolakolmio.fi

Painos: 600 kpl
Paino: Grano
Visuaalinen ilme ja taitto: Tommi Lalu
Kuvat: Mika Levälampi, Tommi Lalu