

Ravintola-alan pk-yritysten kehittämishaasteet ja mahdollisuudet Etelä-Pohjanmaalla

14.4.2025

Tässä artikkelissa kuvataan Etelä-Pohjanmaan ravintola-alan pk-yritysten tuottavuuden ja työhyvinvoinnin nykytilaa, ja siinä havaittuja kehittämishaasteita. Havainnot perustuvat Menestysresepti-hankkeeseen osallistuvien kuuden pilottiyrityksen edustajien haastatteluihin. Menestysresepti-hankkeen tavoitteena on vahvistaa yrittäjien, esihenkilöiden ja työntekijöiden osaamista työn sujuvoittamiseen, tuottavuuteen ja työhyvinvointiin liittyen.

Pk-ravintoloiden toiminta Etelä-Pohjanmaan alueella kohtaa monia kehityshaasteita, jotka vaativat huomiota ja ratkaisuja. Näitä haasteita ovat muun muassa ravintolatoiminnan kustannustehokkuus, toiminnan jatkuva kehittäminen, osaavan työvoiman saatavuus ja henkilöstön pitovoima sekä henkilöstön työhyvinvoinnin vahvistaminen ja lisääminen. Tämän artikkelin haastatteluaineisto on kerätty Etelä-Pohjanmaan alueen ravintoloista, ja se tarjoaa arvokasta tietoa näiden haasteiden konkreettisista vaikutuksista ja mahdollisista ratkaisuista. Haastattelut toivat esiin ravintoloiden omistajien, esihenkilöiden ja työntekijöiden näkemyksiä ja kokemuksia, mikä auttaa ymmärtämään haasteiden moninaisuutta ja löytämään tehokkaita keinoja niiden ratkaisemiseksi.

Ravintolaliiketoiminnan suurimpia uhkia ovat myynnin kehitystä hidastava kustannusten nousu, heikentynyt ostovoima ja etätyön lisääntyminen sekä niistä aiheutuva heikko kannattavuus (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry, 2024a). Kannattavuutta heikentävät myös korkeat verot ja palkkojen sivukulut (MaRa ry, 2024b). Vuoden 2020 syyskuusta vuoden 2024 syyskuuhun raaka-aineiden tukkuhinnat nousivat noin 30 prosenttia, ja ravintola- ja kahvilapalveluiden kuluttajahinnat noin 21 prosenttia (MaRa ry, 2024c). Tämä epäsuhta tukku-

ja kuluttajahintojen kehityksessä vaikuttaa yritysten kannattavuuteen. Ravintoloiden tuottavuutta ja kannattavuutta voidaan kehittää työtä sujuvoittamalla ja työntekijöiden työhyvinvointiin panostamalla.

Vuonna 2024 ravintola-alalla todettiin merkittäviä muutoksia, joita ohjaavat kestävän kehityksen vaatimukset, teknologian kehitys ja asiakaskokemuksen uudistaminen (Suomenravintolat.fi, 2024). Asiakkaat arvostavat yhä enemmän eettisesti tuotettuja raaka-aineita, ruokahävikin minimointia ja paikallisia tuotteita. Teknologian, kuten tekoälyn ja digitaalisten palvelujen hyödyntäminen tehostaa toimintaa ja mahdollistaa asiakaslähtöisemmän palvelun. Kilpailussa menestyminen edellyttää myös ravintoloiden asiakaskokemuksen kehittämistä, kuten yksilöllisiä ruokailuelämyksiä ja interaktiivisia palveluita. Lisäksi kansainvälisten makujen ja ruokakulttuurien suosio kasvaa, ja se tarjoaa ravintoloille mahdollisuuden erikoistua tai yhdistellä eri keittiöiden vaikutteita. Henkilöstön merkitys korostuu, sillä osaava ja motivoitunut henkilökunta vaikuttaa suoraan asiakaspalvelun laatuun.

Ravintoloiden kustannustehokkuuteen vaikuttavat haasteet

Kustannustehokkuuden parantaminen on yksi ravintola-alan pk-yritysten suurimmista haasteista. Nousevat kustannukset, työvoimapula ja asiakasmäärien ennustettavuuden vaikeus vaikuttavat kustannustehokkuuteen (Koivisto 2025, s. 23). Kustannustehokkuuden parantaminen vaatii systemaattista lähestymistapaa ja jatkuvaa kehittämistä. Etelä-Pohjanmaan pk-ravintoloissa työvoimakustannukset ovat sesonkivaihteluiden vuoksi haastava kustannuserä. Hankkeeseen osallistuville yrityksille tehdyissä haastatteluissa nousi esille, että ravintoloiden kiireisimpien aikojen epätasainen sijoittuminen kalenterivuodelle vaikeuttaa kustannusten hallintaa ja ennustettavuutta. Ravintoloiden tulisi löytää keinoja tasapainottaa toimintaa ja vähentää kustannuksia ympäri vuoden. Ruoan myyntiä ja katetta tulisi parantaa sekä palveluiden tunnettavuutta ja saavutettavuutta kehittää. Etelä-Pohjanmaalla toiminta on kannattavaa suurten tapahtumien aikana, mutta hiljaisina aikoina kustannustehokkuus laskee.

Monipuolinen koulutus lisäisi pk-ravintoloiden työvoiman joustavuutta ja tehokkuutta sekä auttaisi vähentämään kustannuksia. Etelä-Pohjanmaalla pk-ravintolat nostivat haastatteluissa esiin erityisesti ammattitaitoisten kokkien saatavuuden haasteet. Koulutus voi tarjota tähän ratkaisun laajentamalla henkilöstön osaamista ja parantamalla työntekijöiden valmiuksia monipuolisiin tehtäviin. Henkilöstölle suunnatuissa koulutuksissa on tärkeää tarjota työntekijöille työkaluja oman hyvinvoinnin ja jaksamisen tukemiseen, kuten ergonomian ja stressinhallinnan työkalujen käyttöönottoa. Sesonkiaikojen työmäärä ja -tahti voivat olla henkilöstölle hyvin kuorittavia. Hyvä johtaminen, oma ammattitaito ja myönteinen työilmapiiri edistävät työhyvinvointia ja parantavat työssä jaksamista, tuottavuutta sekä työhön sitoutumista (Toimivaravintola.fi, 2022). Työhyvinvoinnista on vastuussa aina koko työyhteisö. Työnantajan tehtävänä on varmistaa turvallinen työympäristö ja oikeudenmukainen johtaminen, kun taas työntekijöiden vastuulla on ylläpitää omaa työkykyään ja ilmoittaa epäkohdista.

Työvoiman tehokas käyttö ja henkilöstön koulutus parantavat henkilöstön sitoutumista ja jaksamista sekä pitovoimaa yrityksessä ja näin olleen vaikuttavat yrityksen kustannustehokkuuteen. Työvoiman saatavuus ja pitovoima ovat keskeisiä tekijöitä ravintoloiden menestyksessä. On tärkeää houkutella ja pitää osaavaa

henkilöstöä, jotta ravintolat voivat tarjota korkealaatuista palvelua. Menestysresepti-hankkeen tarjoamat koulutukset ja valmennukset, kuten ergonomian ja stressinhallinnan työkalut, auttavat työntekijöitä kohtaamaan työnsä haasteet paremmin. Myös esihenkilötyö on keskiössä Menestysresepti-hankkeessa, sillä kuunteleva ja tukeva työn johtaminen luo perustan hyvinvoivalle työyhteisölle.

Pk-ravintoloiden toiminnan kehittäminen

Pk-ravintoloiden toiminnan kehittäminen on kaiken kaikkiaan monivaiheinen prosessi, joka vaatii jatkuvaa innovointia ja sopeutumista markkinoiden muutoksiin. Toiminnan jatkuva kehittäminen on välttämätöntä, jotta pk-ravintolat voivat pysyä kilpailukykyisinä ja vastata asiakkaiden muuttuviin tarpeisiin. Digitaalisten ratkaisuja hyödyntämällä voidaan parantaa asiakaskokemusta ja kustannustehokuuden seurantaa ja hallintaa. Digitaalisten ratkaisujen käyttö tarjoaa mahdollisuuden palveluiden monipuolistamiseen ja kustannustehokkuuden reaaliaikaiseen seurantaan sekä lisää yritysten kilpailukykyä. Suomessa toimitaan vielä varsin perinteisesti esimerkiksi lounasruokailussa, vaikka asiakkailla on valmiudet lounaiden vertailuun, tilaamiseen ja maksamiseen digitaalisesti (Koivisto 2025, s. 24).

Pk-ravintolat voivat kehittää toimintaansa ja varmistaa kilpailukykynsä muuttuvilla markkinoilla hyödyntämällä asiakaspalautteen keräämistä ja analysointia, joista voi saada arvokasta tietoa palveluiden parantamiseksi. Henkilöstön koulutus ja motivointi on avainasemassa asiakaskokemuksen parantamisessa. Yritysyhteistyö voi tuoda uusia mahdollisuuksia ja lisäarvoa asiakkaille, esimerkiksi paikallisten raaka-aineiden käyttö voi parantaa ruuan laatua ja tukea paikallista taloutta. Toiminnan kehittämisessä kestävän kehityksen huomioiminen voi parantaa yrityksen mainetta ja houkutella ympäristötietoisia asiakkaita. Kestävän kehityksen toimenpiteet voivat sisältää esimerkiksi energiatehokkuuden parantamista, jätteiden vähentämistä ja vastuullisten hankintojen tekemistä. Kestävän kehityksen ja lähituotteiden brändäys voivat olla merkittävä tekijä millä Etelä-Pohjanmaan pk-yritykset voivat erottautua kilpailijoista ja saada houkuttelua uusia asiakasryhmiä.

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla

Seinäjoen ammattikorkeakoulu on mukana Menestysresepti-hankkeessa, joka käynnistyi marraskuussa 2024. Hankkeen tavoitteena on vahvistaa ravintola-alalla työskentelevien osaamista, lisätä työn sosiaalista kestävyyttä, parantaa työhyvinvointia ja edistää ravintolaliiketoiminnan tuottavuutta ottaen huomioon alan erityispiirteet, kuten digitaalisten ratkaisujen hyödyntämisen.

Menestysresepti-hanke on valtakunnallinen viiden ammattikorkeakoulun ryhmähanke, jonka päätoteuttajana on Tampereen ammattikorkeakoulu ja osatoteuttajina LAB-ammattikorkeakoulu, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, Satakunnan ammattikorkeakoulu sekä Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Hankkeen osarahoittajana on Euroopan unioni.

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi -hanke on Euroopan unionin

osarahoittama.

Taina Seppälä-Kolkka
Asiantuntija, TKI, Kestävät ruokaratkaisut (TKI)
SEAMK

Kirta Nieminen
Restonomi (ylempi AMK), lehtori
SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät SeAMK Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla ruokahävikin ja vastuullisuuden parantamiseen liittyvissä hankkeissa ja ovat mukana Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi -hankkeessa. Taina Seppälä-Kolkka on hankkeen projektipäällikkö ja Kirta Nieminen hankkeen asiantuntija.

Hankesivut: https://projektit.app-staging.seamk.hion.dev/kestavat-ruokaratkaisut/menestysresepti-fi/

Lähteet

Koivisto, S. (2025). Lounas tulevaisuudesta. *Aromi, 58*(2).

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. (2024a). *Matkailu- ja ravintola-alan palvelujen kysyntä jatkuu vaimeana – suomalaisten ulkomaanmatkailu ennätyksellistä.*https://www.mara.fi/ajankohtaista/tiedotteet/2024/matkailu-ja-ravintola-alan-palvelujen-kysynta-jatkuu-vaimeana-suomalaisten-ulkomaanmatkailu-ennatyksellista.html

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. (2024b). *Ravintolaruokailu vahvassa kasvussa ennen koronaa – kustannusten nousu, etätyö ja ostovoiman heikko kehitys hidastuttavat toipumista.* https://www.mara.fi/ajankohtaista/tiedotteet/ravintolaruokailu-vahvassa-kasvussa-ennen-koronaa-kustannusten-nousu-etatyo-ja-ostovoiman-heikko-kehitys-hidastuttavat-toipumista.html

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry. (2024c). *Vuosi 2024 ja tulevan vuoden näkymät. Matkailu- ja ravintola-ala kärsii talouden alavireestä.*matkailu-ja-ravintola-alan-vuosi-2024-ja-nakymat-2025.pdf

Toimivaravintola.fi. (2022). *Työhyvinvointi.*https://toimivaravintola.fi/tyohyvinvointi/

Suomenravintolat.fi. Ravintola-alan trendit 2024.
https://suomenravintolat.fi/2024/04/10/ravintola-alan-trendit-2024/