



30 säästövinkkiä grilli- ja ravintolayrittäjille

Kohonneet energiakustannukset, raaka-aineiden korkeat hinnat ja asiakkaiden ostovoiman väheneminen huolestuttavat monia grilli- ja ravintolayrittäjiä tänä talvena. Kiitämme kaikkia grilli- ja ravintolanomistajia, jotka jakoivat parhaat säästövinkkinsä energiakriisin ratkaisemiseksi. Tässä yhteenveto vastauksista, poimi talteen sinulle sopivat vinkit!

Ketkä osallistuivat tutkimukseen?

Sivustollamme marraskuussa 2022 toteutettuun kyselyyn osallistui lähes 30 suomalaista grilli- ja ravintolayrittäjää, joista monet olivat työskennelleet alalla yli 10 vuotta. Vastaajien joukossa oli monipuolisesti ravintoloitsijoita pienistä lounaskahviloista perinteisiin grilli- ja pizzeria-ravintoloihin ja à la carte -ravintoloihin. Myös golfkenttien, hiihtokeskusten, hotellien ja moottoriteiden läheisyydessä sijaitsevien ravintoloiden omistajia on mukana tutkimuksessa.

Kohonneet energiakustannukset - heitä jääkaappi pois

Grilli- ja ravintola-alalla työskentelee selvästi luovia ja ratkaisukeskeisiä yrittäjiä. Mitä korkeammaksi sähkön hinta nousee, sitä kekseliäämpiä keinoja yrittäjät keksivät vähentääkseen sähkönkulutusta ravintoloissaan. Monet vastaajista ovat tarkastelleet perusteellisesti sekä ravintolansa laitteita että työtapoja tehdäkseen yrityksestä energiatehokkaamman.

Tässä alan energiansäästövinkejä:

1. Hanki uudet energiatehokkaammat jääkaapit ja pakastimet. Pärjäätkö vähemmällä kaapeilla?
2. Sammuta kaikki laitteet, jotka eivät ole käytössä.
3. Ajasta valaistus ja kylmälaitteet.
4. Vähennä juomavalikoimaa, niin voit luopua yhdestä kylmäkaapista.
5. Sammuta liesituuletin, kun et valmista ruokaa.
6. Laita uuni päälle myöhemmin, älä pidä sitä tarpeettomasti lämpimänä.
7. Vaihda energiatehokkaisiin laitteisiin ja LED-valaistukseen.
8. Mieti tarkkaan, missä vaiheessa teet eri tehtäviä ja voitko käyttää samaa lämpöä useamman ruoan valmistamiseen.
9. Alenna sisälämpötilaa.
10. Kilpailuta erilaiset hankinnat.

Ennätyksellisen kalliit raaka-aineet - nosta hintaa

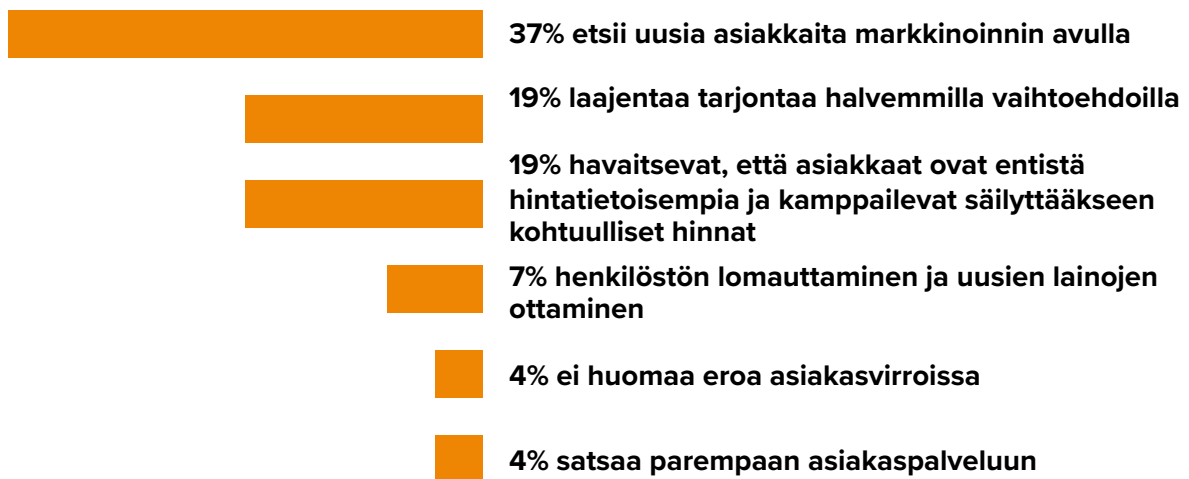
Suhtautuminen hintojen nostamiseen vaihtelee. Osa tarjoaa pienempiä annoksia, kun toiset puolestaan nostavat mieluummin aterian hintaa. Monet yrittävät tehdä ostoksia fiksummin ja vähentää ruokahävikkiä kompensoidakseen raaka-aineiden korkeaa hintaa. Tulokset osoittavat, että kolmannes grilli- ja ravintolayrittäjistä valitsee hintojen korotuksen.



Asiakkaat vähenevät – varmista näkyvyys

Ravintoloiden asiakasmäärät vähenevät ja yhä useammat ottavat oman lounaan mukaansa töihin. Todella suuri haaste ja pettymys ravintoloitsijoille, jotka pandemiasta selviytymisen jälkeen olivat odottaneet vilkasta sesonkia.

Tutkimuksen tulosten perusteella on olemassa kaksi tapaa edetä. Osa lyhentää aukioloaikoja, irtisanoo henkilökuntaa ja keskeyttää kaikki investoinnit, kunnes paremmat ajat koittavat. Toiset taas keskittyvät uusien asiakkaiden löytämiseen ja tuotevalikoiman laajentamiseen niin, että tarjolla on tuotteita eri hintaluokissa.



Nämä ovat kiistatta vaikeita aikoja grilli- ja ravintolayrittäjille. Tämä vastaus kuvaa erittäin hyvin hylätyksi tulemisen tunnetta, jota monet tuntevat juuri nyt:



“Kaikki tulot menee juokseviin kuluihin ja koska on tiedossa ettei tulot ainakaan kasva niin kaikki investoinnit on lykätty odottamaan parempia aikoja.”

Grilli- ja ravintola-alan parhaat säästövinkit, ole hyvä!

Kyselyn lopussa pyysimme kaikkia osallistujia jakamaan parhaan säästövinkkinsä muille alan toimijoille. Hienoa nähdä, että energiakriisi ei ole vaikuttanut huumorintajuun!

Energia:

11. *“Höyryt pois uunista & päästä, harkiten eteenpäin!”*
12. *“Prosessien huolellinen läpikäynti, oikea aikainen laitteiden päällä olo.”*
13. *“Miettiä tilan energiasyöppöjä uusiksi.”*
14. *“Pidämme vaan tilausravintolana nytten 1.11.22–31.3.23.”*
15. *“Syyään pimiässä”*

Raaka-aineet:

16. *“Hävikin minimointi. Kalliiden tuoreiden kasvisten korvaaminen paremmin säilyvillä ja halvemmilla vaihtoehdoilla.”*
17. *“Pienet raaka-ainetoimittajat tuovat yleensä veloituksetta tuotteensa ja on hinta-laatu suhde paikallaan.”*
18. *“Suosittelen ottamaan yhteyttä myös pieniin raaka-aineiden toimittajiin. Hinnat ovat hyvin kilpailukykyiset ja voi saada halvemmallakin.”*
19. *“Vertaile tavarantoimittajia sama tuote säästöt useita 10 / tuote.”*
20. *“Yhteistyötä kaupan kanssa, salaattipöydässä pystyn hyödyntämään kaupan hävikki tuotteita.”*

Keittiö:

21. *“Energiatehokas ruokalistasuunnittelu. Hyödynneittäisiin etenkin pitkät haudutusajat yöaikaan, jolloin sähkö on halvempaa. Hyödynnetään uuniin lämmitys ja loppulämmöt erilaisiin työvaiheisiin.”*



22. *”Itse suurin hyöty tuli meille liian suuren rasvakeittimen vaihdosta pienempään induktio rasvakeittimään.”*

23. *”Panosta esivalmistukseen, raaka-aineiden käyttöön ennen pilaantunista.”*

Ravintola:

24. *”Siirry pois buffetista lautastarjoiluun. Esimerkiksi ryhmiltä, kysy rohkeasti mitä syövät ja mitä eivät – näin ei tule keiteltyä kananmunia roskeen heitettäväksi.”*

25. *”Laatu pitää hyvänä, mutta annoskokoja miettiä.”*

26. *”Hävikin torjunta – tarkka suunnittelu ja hävikin hyödyntäminen esim. ale annoksiin (esim. resque klubin yms. kautta)”*

27. *”Lounaspöytään eiliset lounaan hävikit kauniisti tarjoiltuna.”*

Muita vinkkejä:

28. *”Voitto tehdä ostettaessa ei myyees”*

29. *”Vältetään hävikkä ja uskalla supistaa toimintaa ajoissa ennen kuin tulee liian vaikeaa.”*

30. *”Ajattele kahdesti jos vaan ehdit.”*

Ole'sin säästövinkki: satsaa edullisiin raaka-aineisiin

Nyt on tärkeämpää kuin koskaan tarkistaa hinta-laatusuhde raaka-aineita valittaessa. Tutustu edullisiin ja suosittuihin Ole's hampurilaispihveihin, kebabvartaisiin ja kasvipohjaisiin Tasty-tuotteisiin! Ota yhteyttä, jos sinäkin haluat kokeilla tuotteitamme!

