



30 spartips från grill- och restaurangägare

Många grill- och restaurangägare är bekymrade över vinterns utmaningar när det gäller energikostnader, råvarupriser och kundernas minskade köpkraft. Vi tackar alla grill- och restaurangägare som delade med sig av sina bästa spartips för att tackla energikrisen. Här är en sammanställning av svaren, låt oss lära oss av varandra!

Vem deltog i undersökningen?

Närmare 30 grill- och restaurangägare i Finland deltog i enkäten på vår webbplats i november 2022. Många av dem har jobbat mer än 10 år inom branschen. Personerna som svarat driver allt från små lunchcaféer till traditionella grillar och pizzerior samt à la carte-restauranger. Här finns också ägare till restauranger i anslutning till golfbanor, skidcentrum, hotell och motorvägar.

Höjda energikostnader – släng ut kylskåpet

Det är uppenbarligen kreativa och lösningsfokuserade entreprenörer som jobbar i grill- och restaurangbranschen. Ju högre elpriserna blir desto mer påhittiga verkar företagarna bli när det gäller att hitta sätt att minska elförbrukningen i sina utrymmen. Många av dem som svarat har gjort en noggrann genomgång av både utrustning och arbetsrutiner i sin restaurang, för att göra verksamheten mer energieffektiv.

Här är branschens energispartips:

1. Skaffa nya energieffektiva kylskåp och frysar. Klarar du dig med färre skåp?
2. Stäng av all utrustning som inte används.
3. Tidsinställ belysning och kylutrustning.
4. Minska utbudet av drycker, så slipper du ett kylskåp.
5. Sänk fläkteffekten när du inte steker.
6. Lägg på ugnen senare, håll den inte varm i onödan.
7. Byt till energisnål utrustning och led-belysning.
8. Fundera noga i vilket skede du gör olika arbetsmoment, och om du kan använda samma värme för att tillreda mer mat.
9. Sänk inomhustemperaturen.
10. Konkurrensutsätt olika anskaffningar.

Rekorddyra råvaror – höj priset

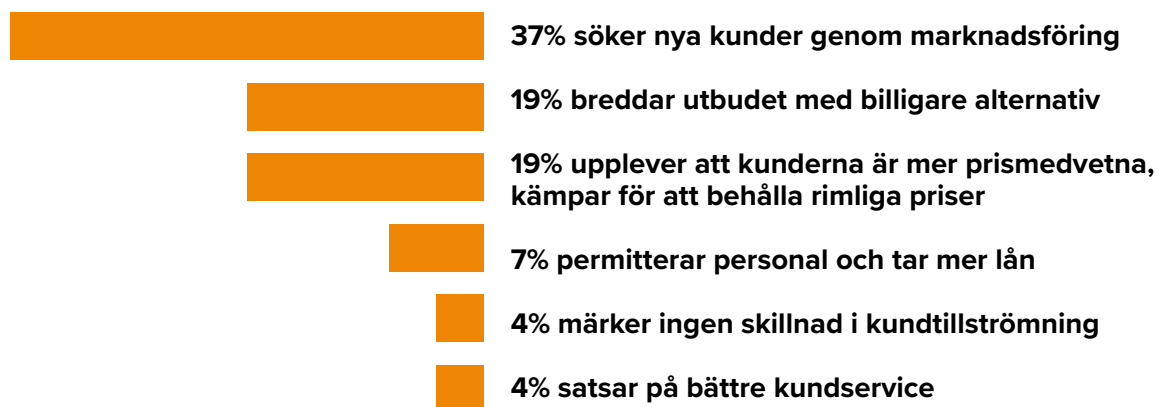
Här går åsikterna isär. En del serverar mindre portioner – andra vägrar att göra det och väljer istället att höja priset för en måltid. Många försöker handla smartare och minska matsvinnet för att kompensera för de höga råvarukostnaderna. Resultatet visar att en tredjedel av grill- och restaurangägarna väljer att höja sina priser.



Kunderna sinar – se till att synas

Kundtillströmningen minskar i restaurangerna och allt fler tar med sig lunchlåda till jobbet. En riktigt jobbig situation för alla restaurangägare som överlevt pandemin och sett fram emot att det ska bli livligt i restaurangen igen.

Resultatet av undersökningen visar att det finns två vägar att gå. En del förkortar öppetållningstiderna, permitterar personal och pausar alla investeringar i väntan på bättre tider. Andra satsar på att hitta nya kunder och bredda utbudet, så att det finns produkter i olika prisklasser.



Det är onekligen tuffa tider för grill- och restaurangägare. Det här svaret beskriver känslan av uppgivenhet som många upplever just nu:



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

Grill- och restaurangbranschens bästa spartips, varsågod!

I slutet av enkäten bad vi alla deltagare dela med sig av sitt bästa spartips till andra i branschen. Härligt att se att energikrisen inte rår på humorn!

Energi:

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”*

Råvaror:

16. *“Hävikin minimointi. Kalliiden tuoreiden kasvien korvaaminen paremmin säilyvillä ja halvemmilla vaihtoehdoilla.”*
17. *“Pienet raaka-ainetoimittajat tuovat yleensä veloitusetta 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.”*

Köket:

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.”*

Restaurangen:

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. rescue klubin yms. kautta)”*

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

Andra tips:

28. *“Voitto tehdä ostettaessa ei myyees”*

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

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

Spartips från Ole's: satsa på prisvärda råvaror

Nu är det viktigare än någonsin att kontrollera förhållandet mellan pris och kvalitet när du väljer dina råvaror. Upptäck Ole's hamburgerbiffar, kebabstockar och vegetariska Tasty-produkter – prisvärda och mycket populära i både grillar och restauranger. Hör av dig om du vill testa någon av våra produkter!

