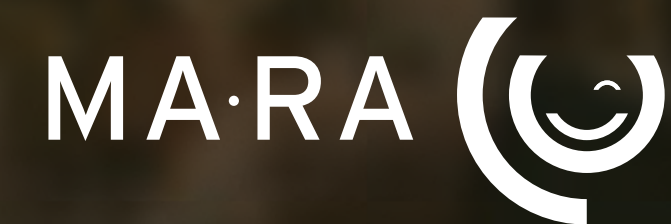


Ravintola barometri 2025



Sisällysluettelo

Yhteenveto tuloksista	3
Tulevaisuuden näkymät	4
Arvostus ja ammatillinen ylpeys	5
Hyvinvointi ja työyhteisö	7
Pito- ja vetovoima	9
Tulevaisuus ja median näkyvyys	13
Digitaalisuus ja työelämän kehitys	15
Arvio omasta työpaikasta ja alasta	17
Parasta ravintola-alalla	20
Kansainvälistyminen	22



Ravintola-alan työntekijät ansaitsevat arvonsa

Ravintola-alan tekijät ovat avain alan hyvinvointiin ja kehittymiseen. Siksi kysyimme heiltä *"Mitä sinulle kuuluu?"*. Ravintolabarometrilla haluamme

- jakaa realistista ajankuvaa alan ammattilaisten tunneista
- nostaa keskusteluun harvemmin esillä olevia näkökulmia
- antaa uutta perspektiiviä nykykeskusteluun alasta
- avata alan arkea suomalaisille
- nostaa alan tekijät keskiöön toimipisteen tai liiketoiminnan kokoluokasta ja sijainnista riippumatta
- tuoda vastapainoa median yksipuoliselle narratiiville alasta

Tutkimuksen tilaaja: Wihuri Metro-tukku

Tutkimuksen toteuttaja: Petteri Ohtonen, Vesa Heikkinen, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu yhdessä MaRa ry:n kanssa

Kohderyhmä: ravintola-alan päättäjät, yrittäjät, työntekijät ja opiskelijat

Toteutus: Online-kyselyt ja teemahaastattelut (807 vastaajaa suomeksi ja englanniksi)

Ajankohta: 8.- 30.9.2025

YHTEENVETO

Merkityksellinen ala

Ravintola-alan suurin vahvuus liittyy työn merkityksellisyyteen, asiakaskohtaamisiin ja työyhteisön voimaan. Ravintola-ala uravalintana on osalle henkilöstöä "se ainoa oikea". Ei ole korvaavaa toimialaa, joka antaisi heille niin paljon.

Työyhteisö ja hyvinvointi

Työhyvinvoinnin osalta tärkein voimavara ovat työkaverit ja työyhteisö, joita kuvataan usein "toiseksi perheeksi". Työn fyysisestä ja henkisestä raskaudesta riippumatta työkaverit ja hyvä tiimihenki auttavat jaksamaan. Kehittämistarpeet liittyvät esihenkilöiden tukeen sekä työ- ja vapaa-ajan tasapainoon.

Ammattiylpeys ja arvostus

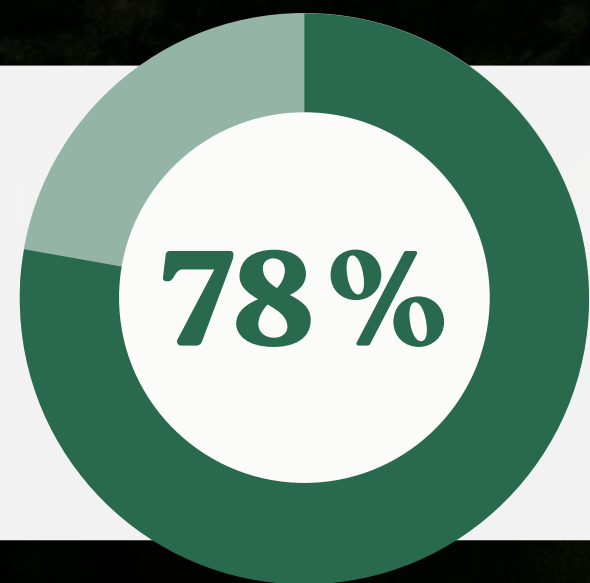
Työntekijät ja yrittäjät kokevat ylpeyttä ammattitaidostaan sekä asiakkaiden antamasta palautteesta. Alan yhteiskunnallinen arvostus nähdään kuitenkin puutteellisena ja ravintola-alan todellisuus näyttäyty monipuolisempana kuin julkinen keskustelu usein antaa ymmärtää.

Veto- ja pitovoima

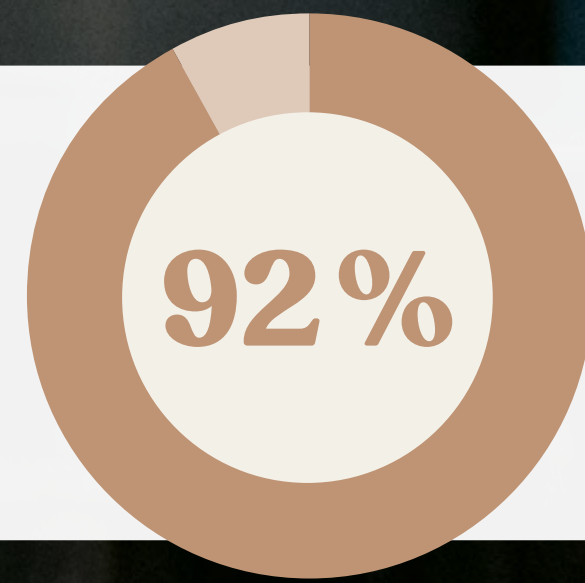
Ravintola-ala nähdään edelleen vetovoimaisena, sillä se tarjoaa vaihtelevuutta, luovuutta ja mahdollisuuden tuottaa elämyksiä asiakkaille – asioita, joita pidetään korvaamattomina. Asiakkaat ja asiakaspalvelusta saatava merkityksellisyys lisäävät alan pito- sekä vetovoimaa.

Digitaalisuus ja kansainvälistyminen

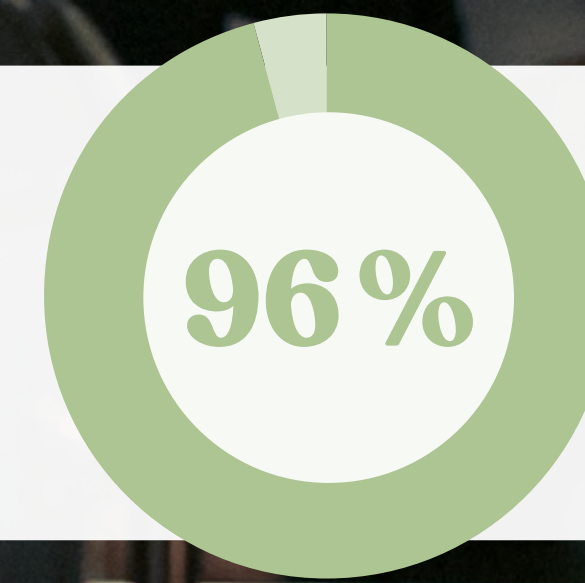
Digitaalisuuden nähdään voivan tehostaa prosesseja ja vapauttaa aikaa asiakaspalveluun, mutta hyödyt eivät vielä näy työn arjessa yhtä selvästi kuin toivottaisiin. Kansainvälistymisen myötä monikulttuurisuus työyhteisöissä sekä kansainvälinen asiakaskunta tuovat alalle uusia mahdollisuuksia, mutta edellyttävät vahvempaa johtamista ja kielitaitoa.



arvioi työpaikkansa työnantajana erittäin tai melko myönteiseksi.



kokee vahvaa ylpeyttä omasta ammattitaidostaan.



kokee työkaverien ja kollegoiden tukevan omaa jaksamistaan.

TULEVAISUUDEN NÄKYMÄT

Tulevaisuutta koskevissa näkemyksissä korostuvat sekä mahdollisuudet että epävarmuus.

Toimia tarvitaan alan arvostuksen, työolojen ja esihenkilötyön vahvistamiseksi sekä nuorten ja kansainvälisen työvoiman sitouttamiseksi.



Positiivisin tulevaisuudenarvio tulee Lapista



MAHDOLLISUUDET

Kasvavat asiakasodotukset: vastuullisuus ja elämyksellisyys

Digitaalisuus asiakas-kokemuksen tukena

Kansain-välistyminen ja monikulttuurisuus voimavarana

Ravintolat yhteisöjen ja kulttuurin keskuksina

Alan arvostuksen vahvistaminen ja uusien tekijöiden houkuttelu

Arvostus ja ammattillinen ylpeys

67 % kokee, että ravintola-ala on
mainettaan parempi toimiala.

*“Kun media puhuu vain
konkursseista, ei synny kuvaa
siitä, kuinka merkityksellistä
työmme on.”*

Ammattiylpeys ja yhteiskunnallinen arvostus eivät kohtaa

- Suurin ylpeyden aihe ravintola-alalla ovat asiakkaiden tyytyväisyys ja palaute. Työn merkityksellisyys muodostuu elämyksien ja ilon luomisesta asiakkaille.
- Ylpeyttä aiheuttavat myös ammattitaito ja osaaminen sekä tiimihenki ja yhteisöllisyys alalla.
- Ravintola-alan työntekijät näkevät alan mainettaan parempana, mutta kokevat ristiriidan oman ylpeyden ja ulkoisen arvostuksen välillä.
- 85 % on sitä mieltä, että ravintola-alaa ei arvosteta Suomessa riittävästi.
- Koetaan, että ala nähdään ”kutsumusammattina”, alan vaativuutta ei tunnisteta tarpeeksi ja mediassa korostuvat usein alan ongelmat.
- Vahvimmin ammattiylpeyttä tunnetaan Uudellamaalla ja Lapissa.

”Voin tehdä jonkun päivästä paremman palvelulla.”

”On hienoa, kun onnistuu rakentamaan tiimin, joka saa asiakkailta kiitosta.”

Ravintola-alaa ei arvosteta Suomessa riittävästi



Ravintola-ala on mainettaan parempi toimiala



1 Täysin eri mieltä 2 Jokseenkin eri mieltä 3 En osaa sanoa 4 Jokseenkin samaa mieltä 5 Täysin samaa mieltä

Hyvinvointi ja työyhteisö

96 % kokee työkavereiden ja kollegoiden
tukevan omaa jaksamista.

*"Kun tiimi toimii, jaksan
vaikka olisi kuinka kiire."*

Työyhteisö tukee hyvinvointia, työ- ja vapaa-ajan tasapaino haastaa

- Työyhteisön merkitys koko ravintola-alan hyvinvoinnille on tärkeä. Työkaverit ja kollegat ovat selvästi tärkein voimavara.
- Työn fyysisen kuormittavuuden hallinta nähdään tärkeänä. 83 % kokee fyysisen kuntonsa riittäväksi työssä jaksamiseen.
- 73 % kokee, että esihenkilöiden ja johdon toimintatavat tukevat hyvinvointia.
- Työ- ja vapaa-ajan tasapaino on selkein haaste, mutta noin kaksi kolmesta kuitenkin kokee onnistuvansa pitämään ne tasapainossa.
- Ulkomaalaistaustaiset arvioivat muita positiivisemmin eri tekijöiden vaikutuksen hyvinvointiinsa.

“Meillä on hyvä ilmapiiri, yhdessä nauretaan paljon ja se kantaa pitkälle.”

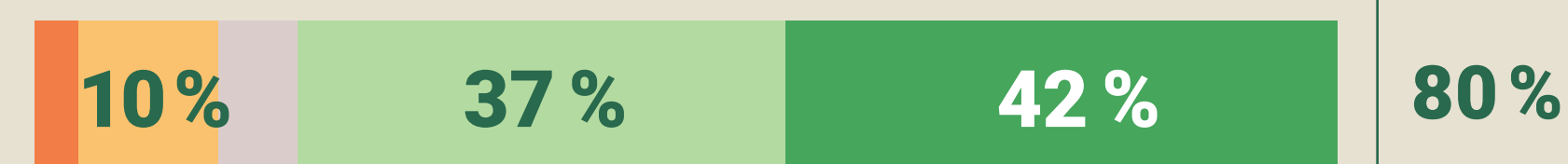
Työkaverit/kollegat ovat tärkeitä hyvinvointini kannalta



Fyysinen kuntoni on riittävä työssä jaksamiseen



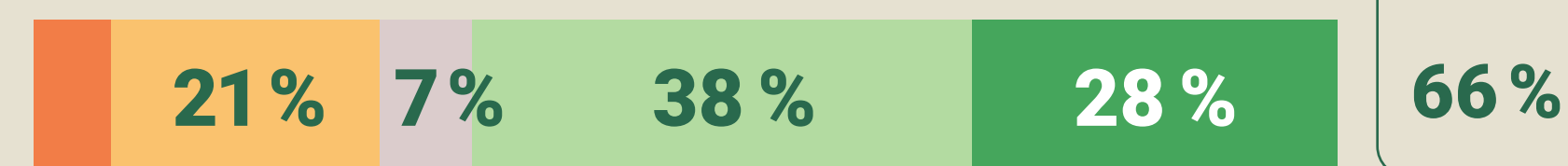
Työpaikallani / yrityksessämme on hyvä ilmapiiri



Esihenkilöiden ja johdon toimintatavat tukevat hyvinvointiani



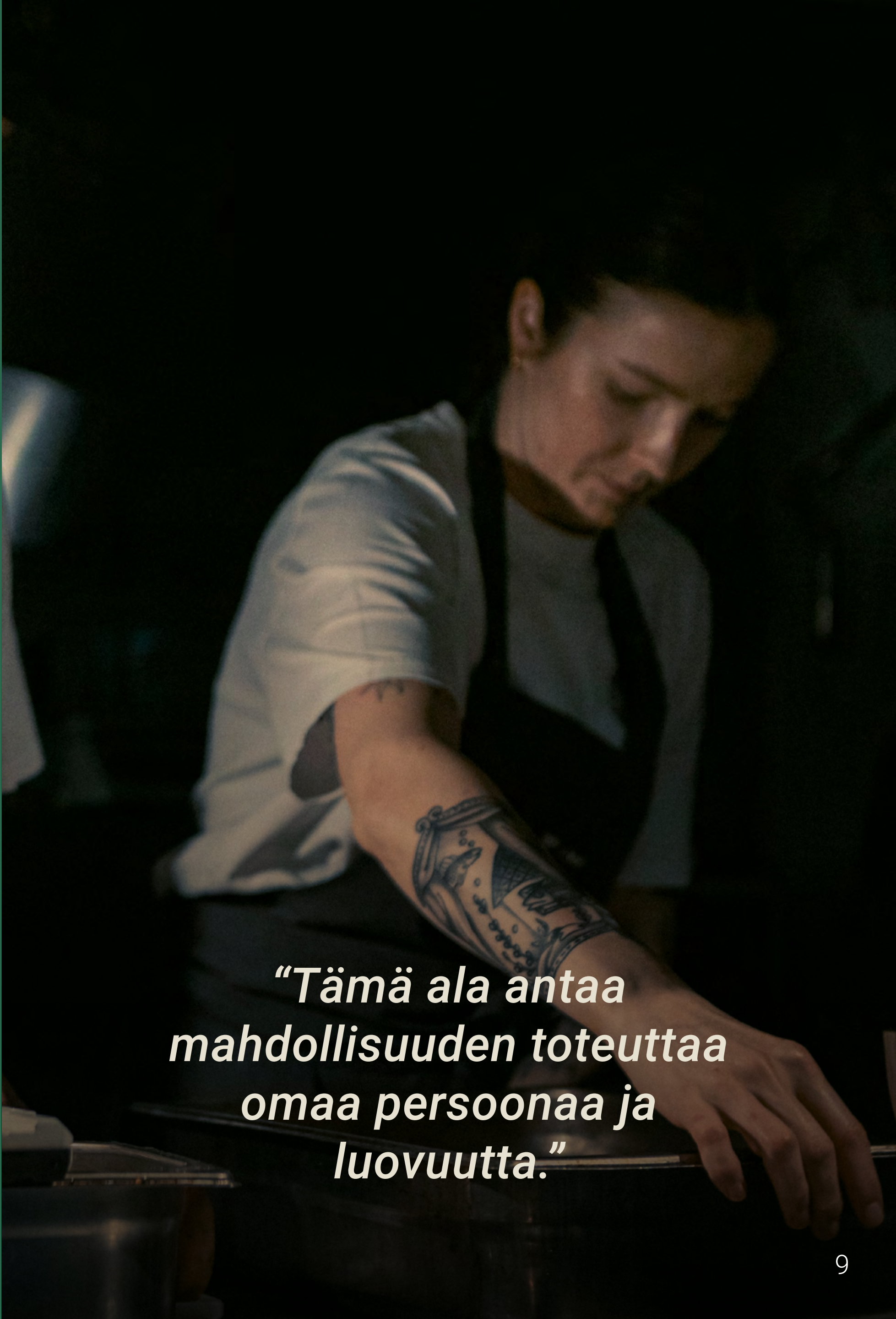
Voin pitää työ- ja vapaa-ajan tasapainossa



1 Täysin eri mieltä 2 Jokseenkin eri mieltä 3 En osaa sanoa 4 Jokseenkin samaa mieltä 5 Täysin samaa mieltä

Pito- ja vetovoima

87% kokee, että työssä voi olla oma itsensä ja tuoda esiin persoonallisuuttaan.



“Tämä ala antaa mahdollisuuden toteuttaa omaa persoonaa ja luovuutta.”

Ura ravintola-alalla antaa merkityksellisyyttä, jota ei muualla saa

- Alan pito- ja vetovoima perustuvat työn merkityksellisyyteen ja mahdollisuuteen tuottaa hyviä asiakaskokemuksia. 96 % kokee, että niiden tarjoaminen työssä on palkitsevaa.
- 87 % näkee persoonallisuuden käyttämisen työtehtävissä vahvistavan alan vetovoimaa.
- Työyhteisöllä on suuri merkitys. Kollegat ja yhdessä tekemisen ilo kannattelevat arjessa ja houkuttelevat palaamaan alalle, vaikka työ olisi raskasta.
- Ravintola-ala näyttäytyy tekijöilleen monipuolisena ja eläväisenä. Se on merkityksellinen uravalinta, jota ei ole helppo korvata muilla toimialoilla.
- Ruoka- ja pikaruokaravintoloiden työntekijät näkevät alan vetovoimaisempana kuin kahvilatyöntekijät. Yli 250 työntekijän ravintolayrityksissä ala koetaan vetovoimaisempana kuin pienemmissä yrityksissä.
- Kehityskohteiksi koetaan nuorien vaikea sitouttaminen ja epäselvät urapolut.

“Saan kohdata ihmisiä ja tuottaa heille merkityksellisiä kokemuksia, se palkitsee aina.”

“Vaikka ala on raskas, se antaa paljon. Erityisesti työkaverit ja yhteisöllisyys saavat palaamaan, jos joskus väsyä.”

Hyvien asiakaskokemusten tarjoaminen on työssäni palkitsevaa



Työssäni voin olla oma itseni ja tuoda esiin persoonallisuuteni



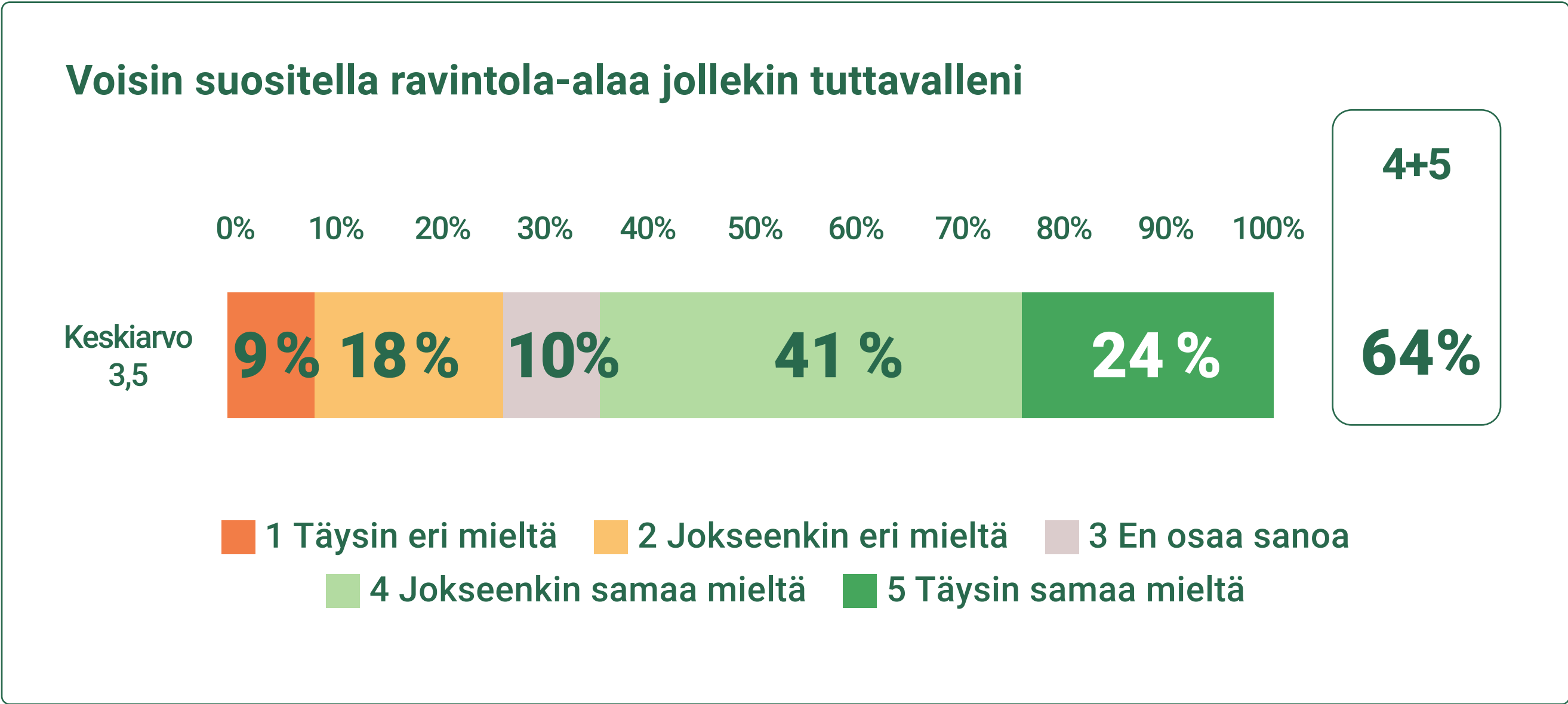
Minulla on mahdollisuus vaikuttaa yrityksemme toimintaan ja menestymiseen



1 Täysin eri mieltä 2 Jokseenkin eri mieltä 3 En osaa sanoa 4 Jokseenkin samaa mieltä 5 Täysin samaa mieltä

Kaksi kolmesta suosittelisi ravintola-alaa

- Ravintola-alan suositteluhalukkuus on kohtalaisen hyvä, 64 % suosittelisi alaa. Tämä antaa positiivisen kuvan, mutta joukossa on selvästi myös kriittisiä (27 %).
- Suositteluhalukkuus on korkeinta yrittäjillä, pienissä ja suurissa yrityksissä. Heikointa se on keskikokoisissa yrityksissä ja kahvila-/tapahtumaravintoloissa.



	TOTAL	n=	Suosittelee (4+5)
		807	64%
Suuralue	Uusimaa	281	67%
	Etelä-Suomi	70	53%
	Länsi-Suomi	299	66%
	Itä-Suomi	58	64%
	Lappi	34	68%
	Muu Pohjois-Suomi	65	55%
Toimenkuva	Yrittäjä	181	69%
	Muu johto	47	62%
	Esihenkilö+asiantuntija	151	66%
	Työntekijä	410	62%
Työkokemus ravintola-alasta	alle 2 vuotta	55	64%
	2-5 vuotta	122	66%
	6-10 vuotta	115	70%
	yli 10 vuotta	515	63%
Työpaikka-tyyppi	Ruokaravintola	456	65%
	Kahvila	147	60%
	Pikaruoka	75	64%
	Pub/yökerho	109	67%
	Henkilöstöravintola	110	60%
	Tapahtumaravintola	109	59%
Yrityksen koko	Liikenneasemaravintola	177	64%
	alle 10 henkilöä	269	67%
	10-49 henkilöä	268	62%
	50-99 henkilöä	52	56%
	100-249 henkilöä	57	58%
	Yli 250 henkilöä	120	68%
Ikä	Alle 25 vuotta	79	67%
	25-34 vuotta	178	62%
	35-44 vuotta	181	67%
	45-54 vuotta	168	64%
	55 vuotta tai enemmän	201	62%
Sukupuoli	Nainen	546	66%
	Mies	249	61%
Äidinkieli	Suomi/ruotsi/saame	763	64%
	Muu	44	75%

RAVINTOLA-ALAN SUOSITTELEMINEN

Mielekkyyys ja hyvät oppimismahdollisuudet

"Ala opettaa elämäntaitoja, joita ei muualla saa."

Fyysisesti ja henkisesti kuormittavat työolosuhteet

"Työ on fyysisesti raskasta, taukoja ei aina ehdi pitää."

Sosiaalisuus ja hyvä yhteishenki

"Kollegoiden kanssa onnistumisen ilo on paras palkinto."

Epäsäännölliset työajat

"Työajat eivät sovi kaikille –se rajaa paljon."

Vaihtelevat työpäivät ja uudet taidot

"Paineensieto ja ongelmanratkaisukyky kehittyvät jatkuvasti."

Alan epävarmuus ja vaihtuvuus

"Henkilöstön suuri vaihtuvuus tekee työyhteisöstä epävakaan."

Kansainväliset ja urakehitysmahdollisuudet

"Ala avaa ovia kansainvälisiin kokemuksiin."

Palkkataso

"Palkka ei vastaa työn vaativuutta."



Suosittelen



En suosittelen

Tulevaisuus ja median näkyvyys

88 % kokee, että asiakkaiden vaatimukset ovat kasvaneet ravintola-alalla.



“Asiakkaat osaavat vaatia enemmän – se on haaste, mutta myös mahdollisuus.”

Ravintola-alalla riittää mahdollisuuksia ja kehitettävää

- Alan tulevaisuudessa nähdään mahdollisuuksia, jotka liittyvät trendien muutoksiin. Asiakkaiden odotusten uskotaan kasvavan ja liittyvän ruoan laatuun, alkuperän jäljitettävyyteen sekä palvelun elämyksellisyyteen.
- 76 % katsoo, että ravintola-alan kansainvälistyminen on positiivinen asia.
- Positiivisin tulevaisuudenarvio, yli kymmenen prosenttiyksikköä korkeampi kuin Etelä-Suomessa, tulee Lapista.
- Vähiten positiivinen arvio ravintola-alan tulevaisuudesta on uraa aloittelevilla, alle kaksi vuotta alalla olleilla.
- Alan kehittämiskohteista tärkeimpiä ovat alan arvostuksen lisääminen, työolojen parantaminen ja henkilöstön hyvinvointi. 87 % ajattelee, että ravintola-alan hyvistä puolista pitäisi kertoa enemmän julkisuudessa.
- Panostusta työntekijöiden jaksamiseen ja hyvinvoinnin tukemiseen toivotaan lisää.
- Työvoimapula nähdään todellisena ongelmana, kun suomalaiset eivät enää hakeudu ravintola-alalle yrittäjinä tai työntekijöinä yhtä vahvasti kuin ennen.

“Ravintola-ala uudistuu jatkuvasti, se on meidän vahvuus.”

“Ala tarvitsee enemmän näkyvyyttä positiivisten tarinoiden kautta – ihmisille pitää näyttää, että ravintola-ala voi olla ura, ei vain väliaikainen työ.”

Asiakkaiden vaatimukset ovat kasvaneet ravintola-alalla



Ravintola-alan hyvistä puolista pitäisi kertoa enemmän julkisuudessa



Ravintola-alan kansainvälistyminen on positiivinen asia



1 Täysin eri mieltä 2 Jokseenkin eri mieltä 3 En osaa sanoa
4 Jokseenkin samaa mieltä 5 Täysin samaa mieltä

Digitaalisuus ja työelämän kehitys

61% kokee, että digitaalisuus on alalla enemmän mahdollisuus kuin uhka.

“Automaatio hoitaa rutiinit, jolloin voin keskittyä asiakkaaseen.”

Digitaalisuus tuo positiivista kehitystä, mutta ei saa korvata ihmiskohtaamisia

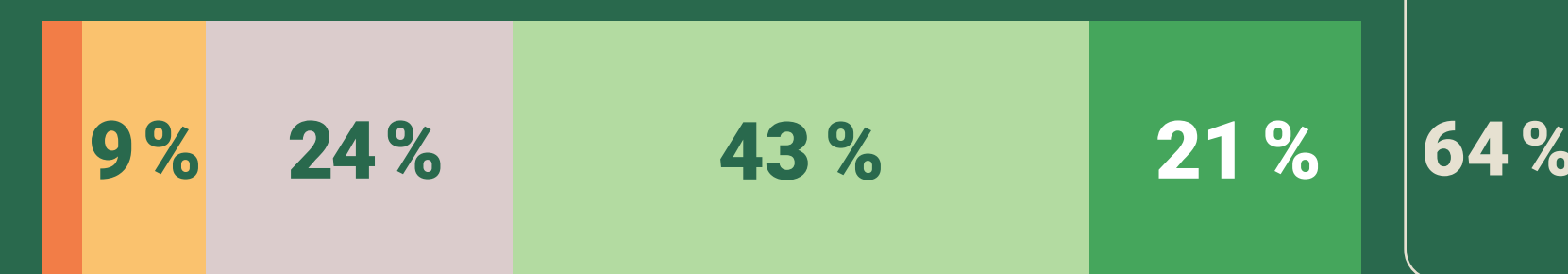
- Digitaalisuus nähdään kokonaisuudessaan positiivisena kehityssuuntana, mutta sen konkreettiset hyödyt omassa työssä ja ajankäytössä eivät vielä näy selvästi.
- Positiivisimmin digitaalisuuteen suhtautuvat alalla nuoret, alle 25-vuotiaat, sekä suurten, yli 250 henkilön, ravintolayritysten työntekijät.
- Teknologian nähdään helpottavan tilauksia, maksamista ja taustaprosesseja.
- Teknologian mahdollisuuksia nähdään myös liiketoimintaosaamisen hyödyntämisessä sekä asiakasymmärryksen ja markkinoinnin kehittämisessä. Digitaaliset työkalut auttavat seuraamaan asiakasvirtoja ja mieltymyksiä, mikä mahdollistaa palvelun personoinnin.
- Kansainväliset näkökulmat nousivat myös esiin. Monikieliset järjestelmät ja digitaaliset ratkaisut helpottavat ulkomaalaisten asiakkaiden asiointia.
- Liiallista digitalisointia ei nähdä suotuisana kehityskulkuna. Teknologiaa toivotaan tueksi ja työkaluksi, ei ihmiskohtaamisten korvaajaksi.

“Tekniikka auttaa palvelemaan kansainvälisiä asiakkaita, kun kieli ei ole este.”

“Teknologialla voi seurata asiakasvirtoja ja mieltymyksiä – sitä kautta voi kehittää palvelua entistä henkilökohtaisemmaksi.”

“Ravintola-ala on ihmisten välistä työtä. Jos kaikki menee koneiden kautta, asiakaskokemus köyhtyy.”

Uusi teknologia voi tukea ravintola-alan vahvuuksia, kuten elämyksellisyyttä



1 Täysin eri mieltä 2 Jokseenkin eri mieltä 3 En osaa sanoa
4 Jokseenkin samaa mieltä 5 Täysin samaa mieltä

Arvio omasta työpaikasta ja alasta

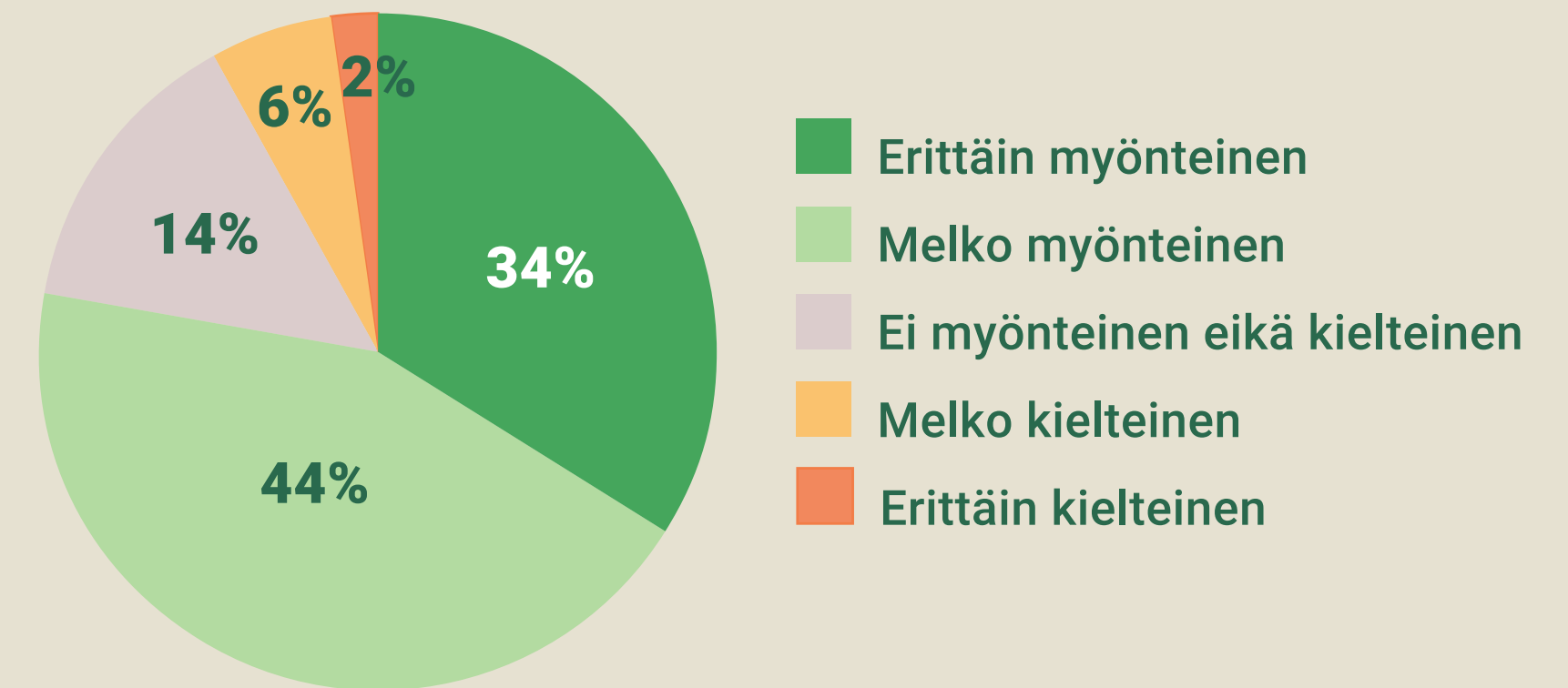
78 % arvioi työpaikkansa myönteiseksi.



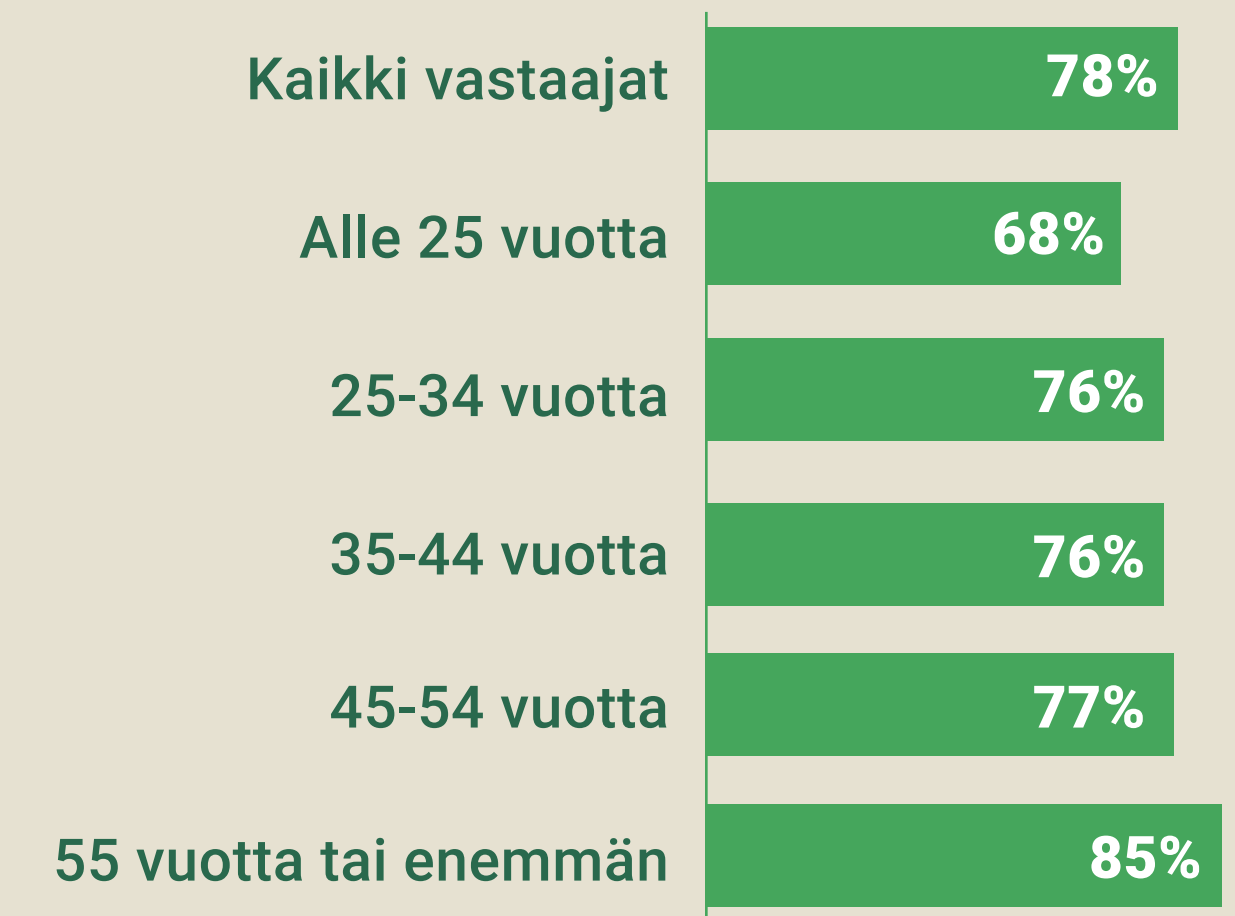
Käsitys omasta työpaikasta ja työnantajasta

- Ravintola-alan työntekijöiden käsitys omasta työpaikastaan on myönteinen.
- Työkokemuksen perusteella kielteisin käsitys omasta työpaikasta on alle kaksi vuotta ravintola-alalla olleilla.
- Eri ikäryhmistä myönteisin käsitys on 55-vuotiailla ja sitä vanhemmilla.
- Ulkomaalaistaustaisilla on huomattavasti muita kielteisempi, 18 prosenttiyksikköä matalampi, arvio omasta työpaikasta ja työnantajasta.

Millainen käsitys sinulla on työpaikastasi / yrityksestäsi työnantajana?



Myönteinen käsitys työpaikasta / yrityksestä työnantajana



Tilannearvio ravintola-alasta ja yleisestä kehityksestä seuraavan vuoden aikana

- Ravintola-alan viimeisen vuoden kehitys nähdään selvästi heikommaksi koko Suomen tasolla kuin omalla alueella. Paikallistasolla on voitu sopeutua haasteisiin tai säilyttää toiminnan jatkuvuus paremmin kuin valtakunnallisesti. Yleiskuva molemmilla tasoilla on kuitenkin negatiivinen.
- Varovaiset ja jakautuneet näkemykset tulevasta vuodesta kertovat yleisestä epävarmuudesta alalla ja koko Suomen taloudessa.
- Nuoret ja ulkomaalaistaustaiset työntekijät erottuvat selvästi optimistisempina, samoin kuin tapahtuma-ala.

Alan tilanne omalla alueellamme on viimeisen 12 kk aikana...



Alan tilanne Suomessa on viimeisen 12 kk aikana...



■ Parantunut ■ Pysynyt ennallaan ■ Huonontunut
■ En osaa sanoa

Alan yleinen tilanne tulee...



■ Paranemaan ■ Pysymään ennallaan ■ Huonontumaan
■ En osaa sanoa

Parasta ravintola-alalla

Asiakkaat ovat parasta ravintola-alalla omasta roolista riippumatta. Muuten yrittäjien, työntekijöiden ja muiden alan ihmisten arvostukset eroavat hieman toisistaan.

Ravintola-alan paras anti työntekijöilleen on juuri ihmisläheisyys, yhteisöllisyys ja välitön palaute, jota harva muu ala tarjoaa. Ravintola-alan koetaan kehittävän tärkeitä elämäntaitoja: vuorovaikutusta, joustavuutta ja paineensietokykyä. Alalla opitaan ihmisistä, elämyksistä ja yhdessä tekemisestä, minkä halutaan välittyvän myös alan ulkopuolisille.



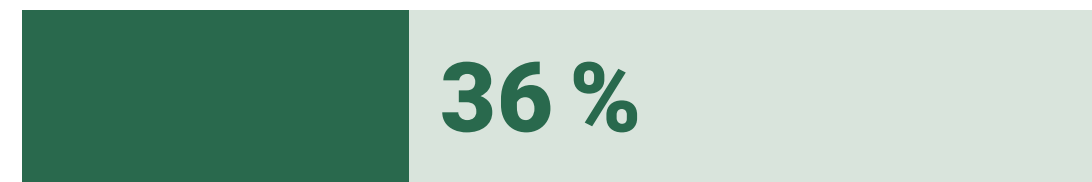
“Kun asiakas hymyilee ja kiittää, tiedän tehneeni merkityksellistä työtä.”

“Jokaisen pitäisi joskus työskennellä ravintolassa – oppii ymmärtämään ihmisiä ja arvostamaan palvelua eri tavalla.”

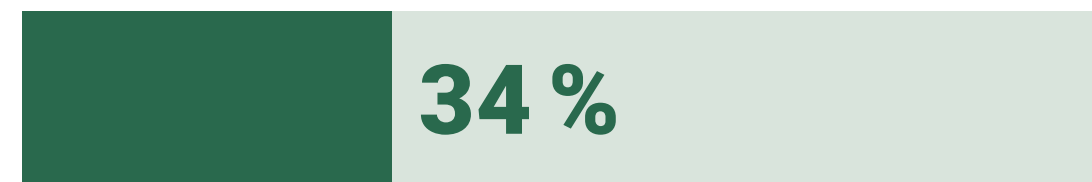
Ravintola-alalla parasta

Yrittäjille

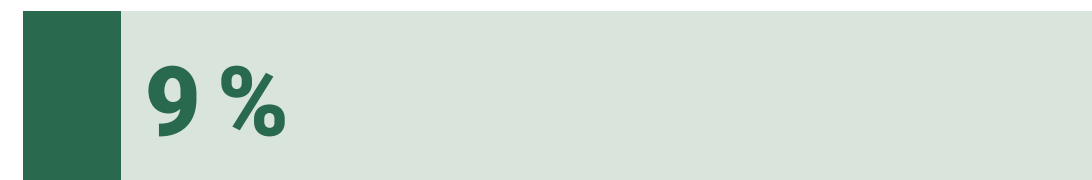
Asiakkaat & asiakaskohtaukset



Luovuus & kehittäminen (ideoiden toteutus, konseptin/menun kehittäminen)

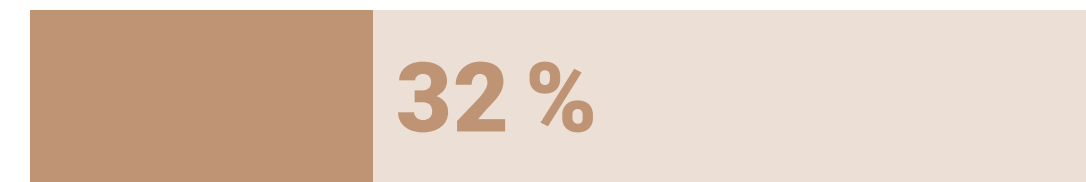


Vapaus & autonomia (yrittäjäisyys)

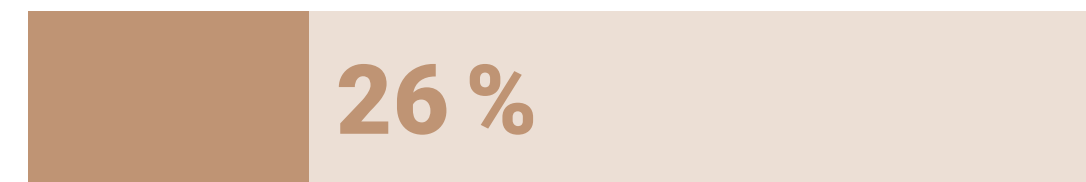


Työntekijöille

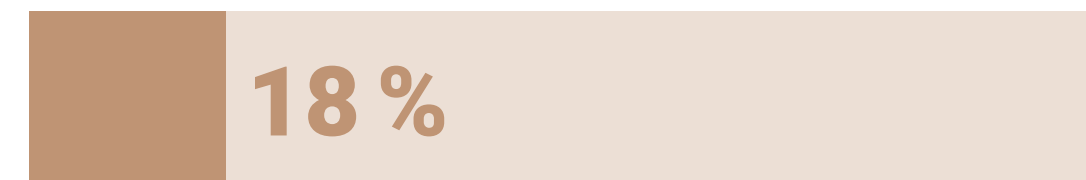
Asiakkaat & asiakaskohtaukset



Työkaverit & työyhteisö



Vaihtelevuus & monipuolisuus



Muille (asiantuntijat, esihenkilöt, muu johto, opiskelijat)

- Asiakkaat ja asiakaskohtaukset ovat keskiössä.
- Esihenkilöt korostavat enemmän tiimityötä ja johtamiseen liittyviä näkökulmia kuin asiantuntijat.
- Muu johto painottaa alan jatkuvaa muutosta ja strategisia näkökulmia (trendejä, kehitystä), joita ei opiskelijoilla juuri tule esiin.
- Opiskelijoilla korostuu oppiminen ja kehittyminen, mutta myös alan intohimo mainitaan selkeämmin kuin muissa ryhmissä.

Kansainvälistyminen

Kansainvälistymiseen suhtaudutaan pääosin myönteisesti ravintola-alalla. Sitä pidetään väistämättömänä ja mahdollisuuksia avaavana kehityssuuntana. Kansainvälistymisen katsotaan edellyttävän uusia taitoja työyhteisöiltä ja johtamiselta.

“Asiakkaat ja työntekijät kansainvälistyvät – se pitää meidät liikkeessä, mutta vaatii uutta osaamista.”

“Matkailijat odottavat enemmän – ja se nostaa laatua.”

“Ulkomaalaiset työntekijät ovat meille iso voimavara.”

“Monikulttuurisuus tuo rikkautta ja uusia näkökulmia.”

MAHDOLLISUUKSIA JA KEHITYSKOhteITA

KANSAINVÄLISTYVÄ RAVINTOLA-ALA

Työvoima

Kansainvälisyys ei ole enää vain tulevaisuuden trendi, vaan arkea ravintola-alalla. Se tuo alalle työvoimaa ja osaamista.

Asiakkaat

Kansainvälisen asiakaskunnan kasvu nostaa laatutasoja ja pakottaa ravintolat kehittämään palveluaan entistä korkeammalle tasolle.

Ideat

Ruoka- ja kulttuurivaikutteiden monipuolistuminen koetaan vahvuutena. Kansainvälinen henkilökunta tuo mukanaan uusia resepti-ideoita ja työtapoja.

Alan kasvu

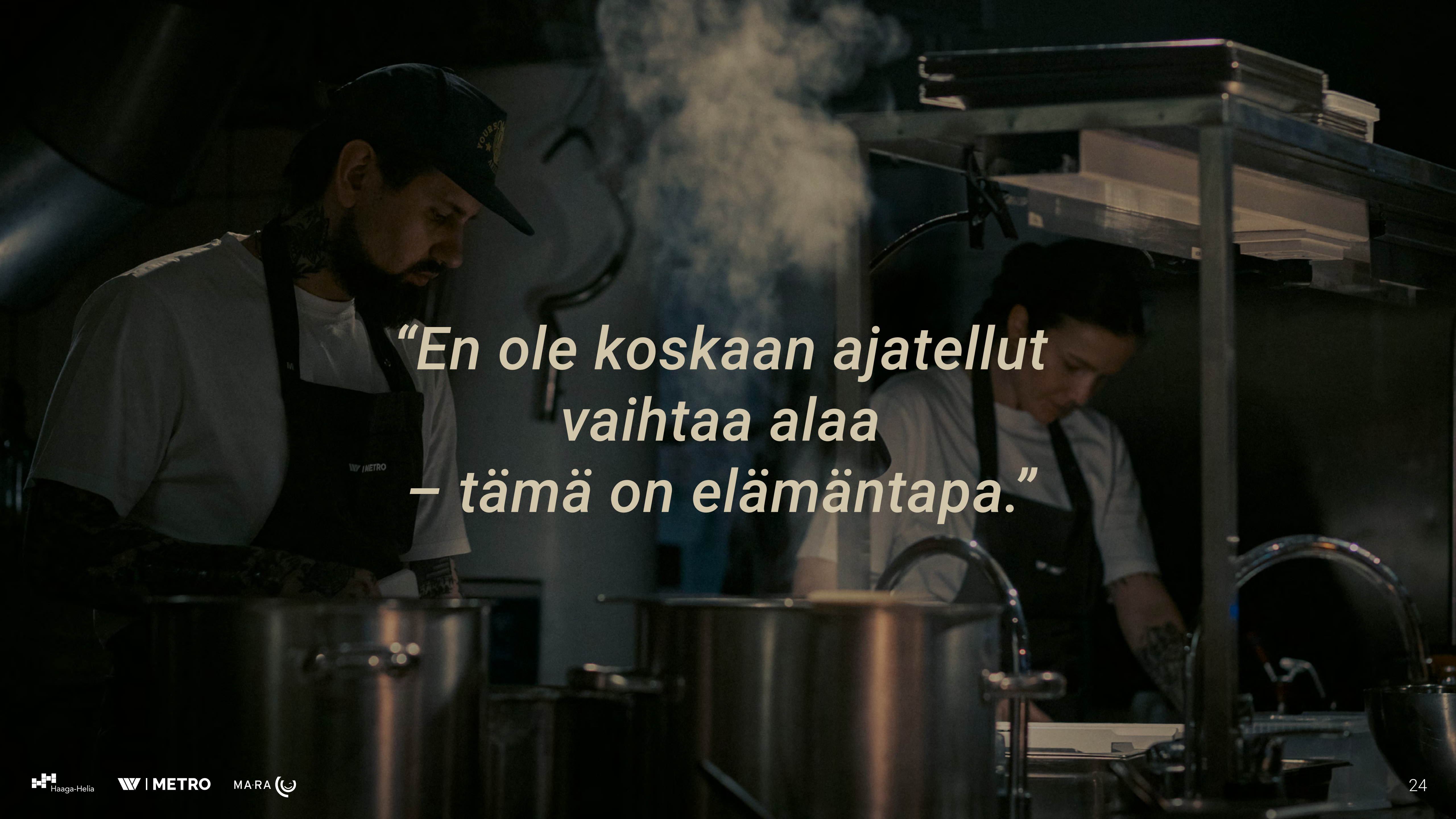
Kansainvälisyys vahvistaa alan elinvoimaisuutta ja sen avulla voidaan kehittää uusia liiketoimintamahdollisuuksia. Kansainvälisyys näyttäytyy voimavarana, jonka hyödyntäminen voi vahvistaa koko alan vetovoimaa ja kasvua Suomessa.

Johtaminen

Monikulttuuriset työyhteisöt nähdään rikastuttavina, mutta ne asettavat myös vaatimuksia johtamiselle ja kielitaidolle. Johtajilta odotetaan entistä enemmän vuorovaikutustaitoja, joustavuutta ja kykyä hyödyntää erilaisia kulttuurisia vahvuuksia.

Kielitaito

Englannin kielen käyttö työvälineenä jakaa mielipiteitä: osalle se on luontevaa, osa taas kokee sen haasteelliseksi.

A chef in a white shirt, black apron, and black cap is working in a kitchen. Steam is rising from large pots in the background. The chef has tattoos on his neck and arms. The text is overlaid in the center of the image.

*“En ole koskaan ajatellut
vaihtaa alaa
– tämä on elämäntapa.”*



Lisätietoja

Wihuri Metro-tukku

Emilia Santavuori

Director of Assortment & Marketing

+358 44 2842855

emilia.santavuori@wihuri.fi

Haaga-Helia

Vesa Heikkinen

vesa.heikkinen@haaga-helia.fi

MaRa ry

Timo Lappi

+358 40 734 5549

timo.lappi@mara.fi



METRO

MA·RA

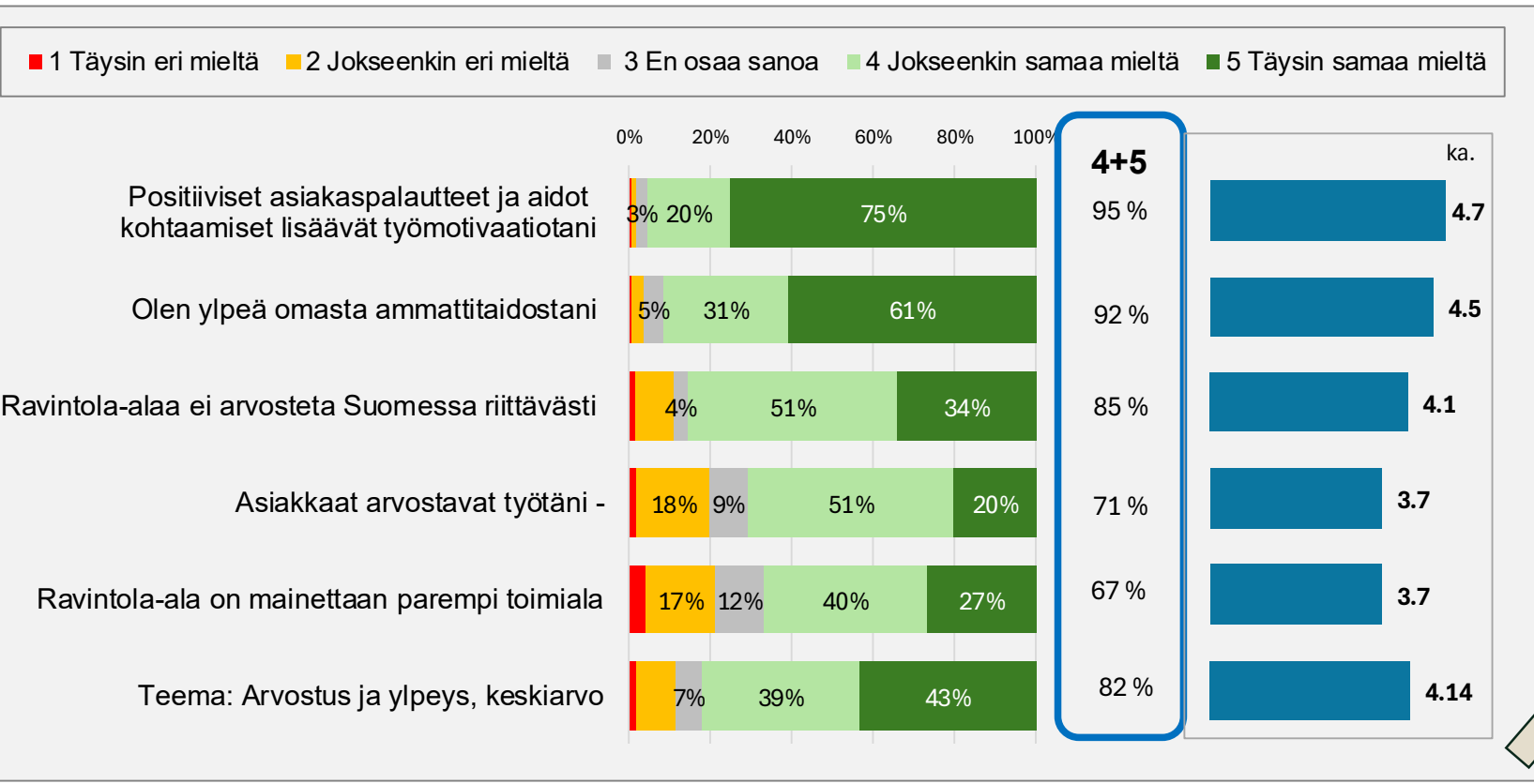


Liitteet



Ravintola-alan arvostus Suomessa

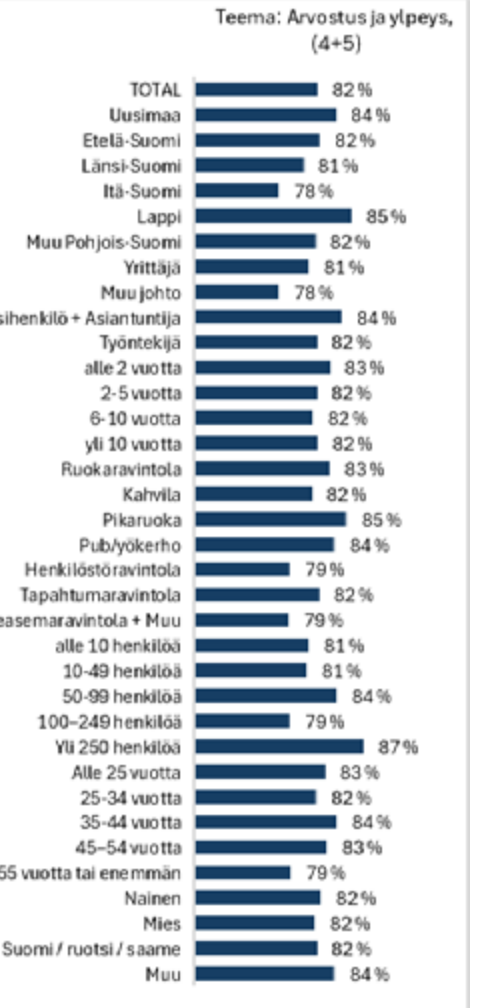
- Ravintola-alan työntekijät saavat suurta motivaatiota positiivisesta asiakaspalautteesta (95 %) ja kokevat vahvaa ylpeyttä omasta ammattitaidostaan (92 %). Alan yhteiskunnallinen arvostus nähdään kuitenkin puutteellisenä (85 % samaa mieltä, että arvostusta ei ole riittävästi)
- Työntekijät näkevät alan mainettaan parempana, mutta kokevat ristiriidan oman ylpeyden ja ulkoisen arvostuksen välillä.



Haaga-Helia

"Seuraavassa on joukko väittämiä, jotka liittyvät ravintola-alan arvostukseen ja toimialalla työskentelyyn. Merkitse, oletko väittämän kanssa täysin samaa mieltä, jokseenkin samaa mieltä, en osaa sanoa, jokseenkin eri mieltä, täysin eri mieltä. Vastaa oman näkemyksesi mukaan valitsemalla yksi vaihtoehto."

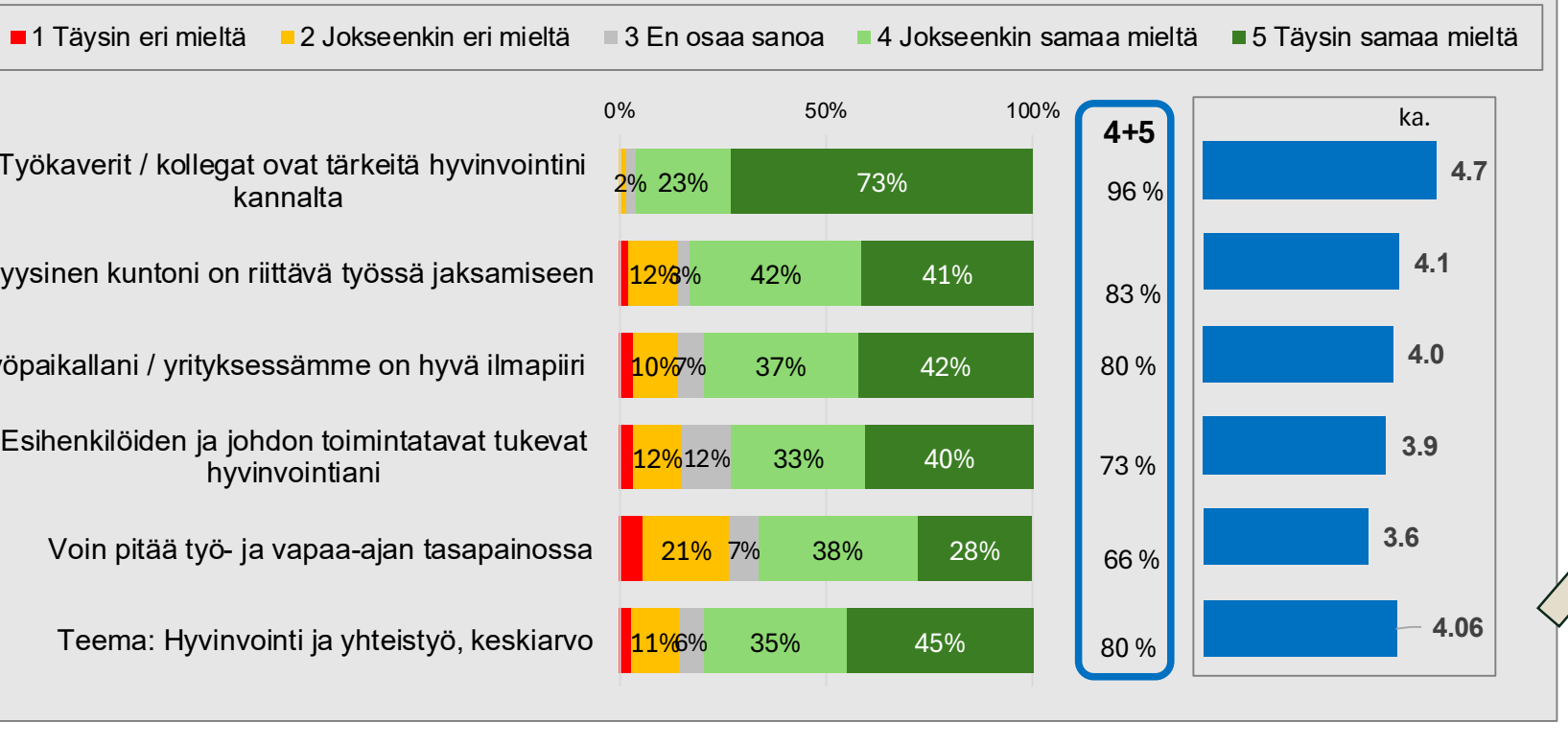
METRO



*Asuinlääni, toimenkuva, työkokemus ravintola-alasta, työpaikkatyyppi, yrityksen koko, ikä, sukupuoli, äidinkieli

Arviot hyvinvointiin ja työyhteisöön liittyvistä asioista

- Työyhteisön merkitys koko ravintola-alan hyvinvoinnille on tärkeä. Työkaverit ja kollegat ovat selvästi tärkein voimavara: 96 % kokee heidän tukevan omaa jaksamistaan. Fyysinen kunto nähdään pääosin riittävänä (83 %), mikä osoittaa, että työn fyysinen vaativuus on tunnistettu, mutta suurimmalla osalla hallinnassa. Ilmapiiri työpaikalla arvioidaan hyväksi 80 %:n mielestä.
- Esihenkilöiden ja johdon tuki jää hieman alemmalle tasolle: 73 % kokee saavansa tukea. Työ- ja vapaa-ajan tasapaino on selkein haaste: noin kaksi kolmesta kokee onnistuvansa pitämään ne tasapainossa.



Haaga-Helia

"Merkitse, oletko väittämän kanssa täysin samaa mieltä, jokseenkin samaa mieltä, en osaa sanoa, jokseenkin eri mieltä, täysin eri mieltä. Vastaa oman näkemyksesi mukaan valitsemalla yksi vaihtoehto."

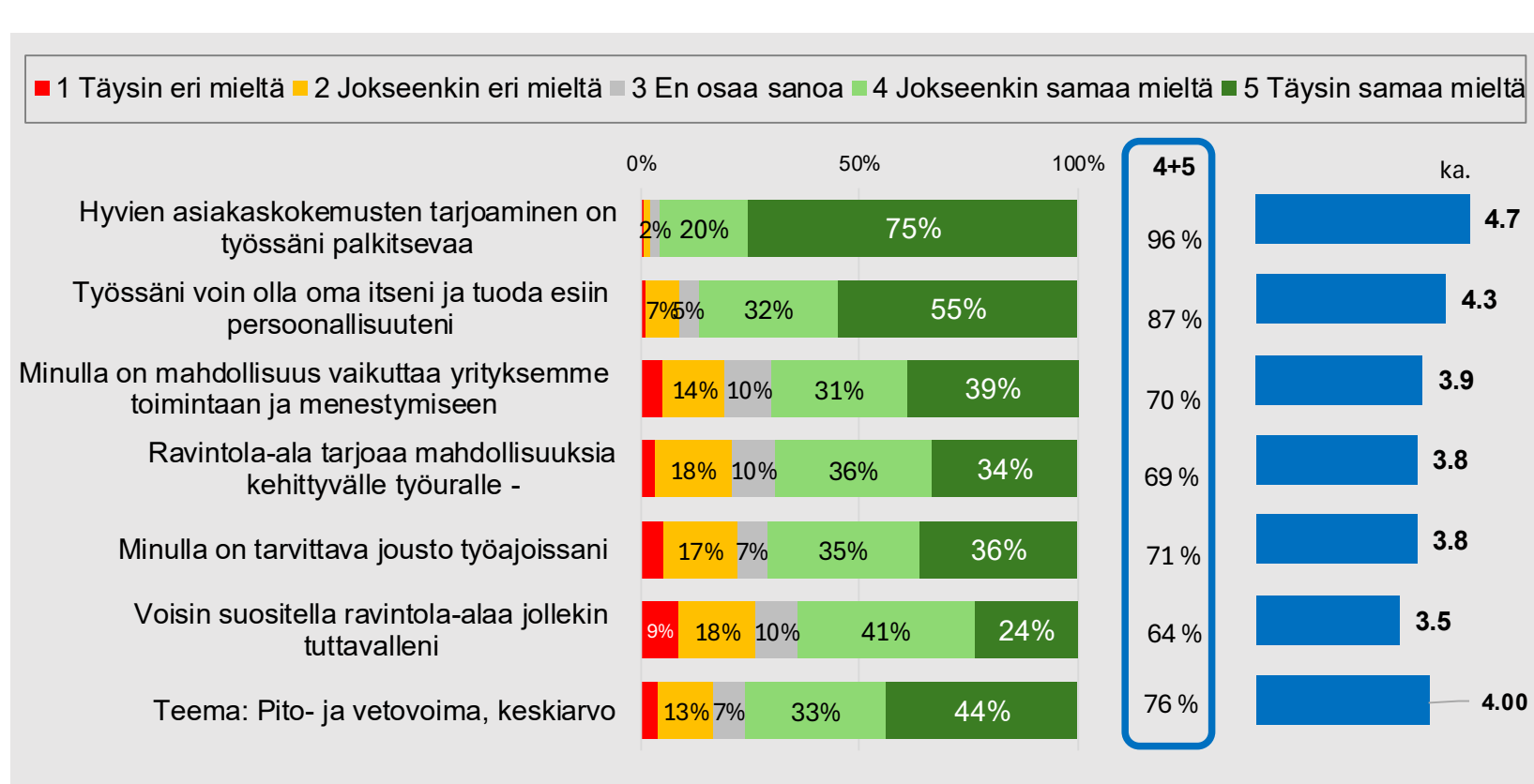
METRO



*Asuinlääni, toimenkuva, työkokemus ravintola-alasta, työpaikkatyyppi, yrityksen koko, ikä, sukupuoli, äidinkieli

Arviot pito- ja vetovoimaan liittyvistä asioista

Ravintola-alan pito- ja vetovoima perustuu ennen kaikkea työn merkityksellisyyteen ja mahdollisuuteen tuottaa asiakkaille hyviä kokemuksia, mikä koetaan palkitsevaksi hyvin yleisesti (96 %). Myös persoonallisuuden käyttäminen työtehtävissä vahvistaa alan vetovoimaa (87 %). Vaikutusmahdollisuudet, urapolut ja työaikojen joustot arvioidaan kohtalaisiksi. Vastaajista kaksi kolmesta voisi suositella alaa tuttavalle.



"Merkitse, oletko väittämän kanssa täysin samaa mieltä, jokseenkin samaa mieltä, en osaa sanoa, jokseenkin eri mieltä, täysin eri mieltä. Vastaa oman näkemyksesi mukaan valitsemalla yksi vaihtoehto."

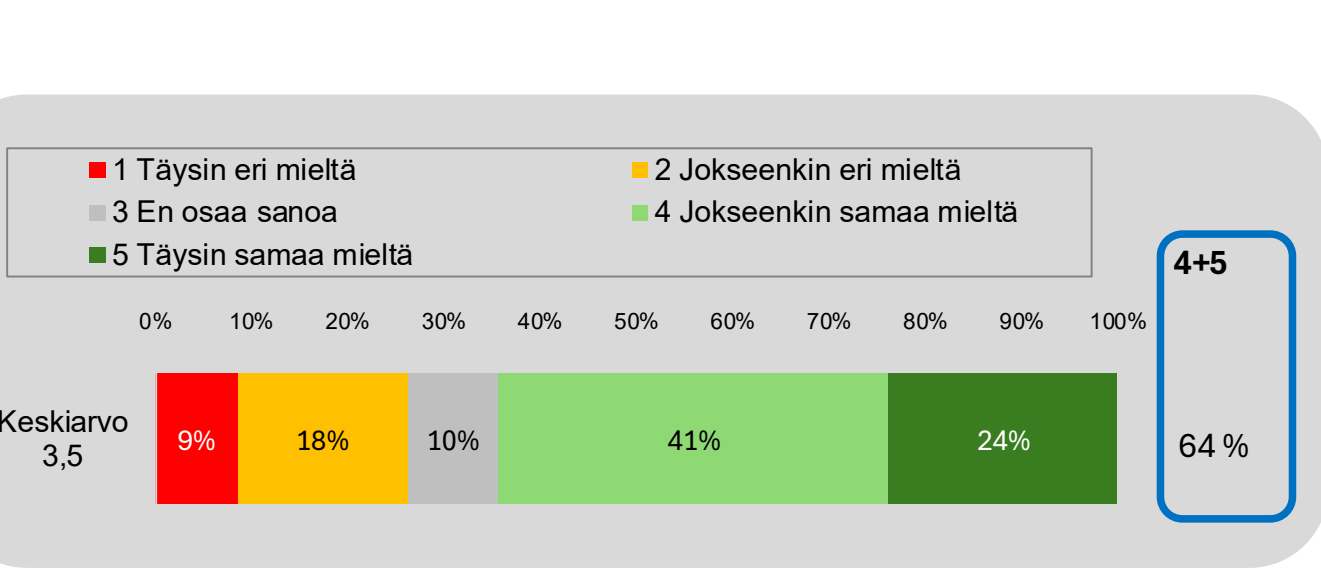
METRO



*Asuinlääni, toimenkuva, työkokemus ravintola-alasta, työpaikkatyyppi, yrityksen koko, ikä, sukupuoli, äidinkieli

Ravintola-alan suositteleminen 1(2)

- Ravintola-alan suosittelemiskokemus on kohtalaisen hyvä, 64 % suosittelee alaa. Tämä antaa positiivisen kuvan, mutta joukossa on selvästi myös kriittisiä (27 %).
- Suositteluhaluus on korkeinta yrittäjillä, pienissä ja suurissa yrityksissä. Heikointa se on keskikokoisissa yrityksissä ja kahvila-/tapahtumaravintoloissa.



"Voisin suositella ravintola-alaa jollekin tuttavalleni." Voisitko perustella muutamalla sanalla mielipidettäsi?

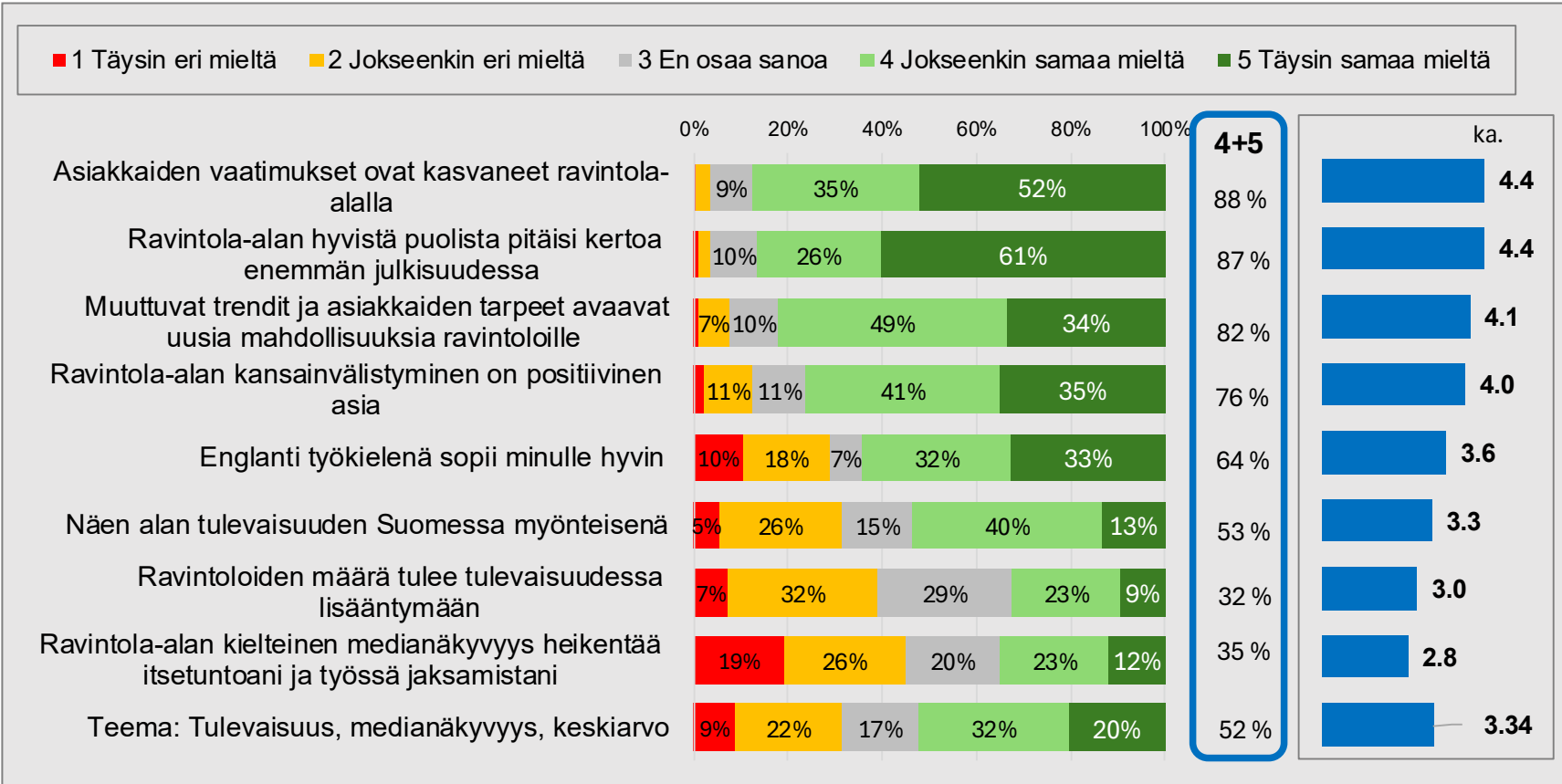
Haaga-Helia

METRO

		n=	Suosittellee (4+5)
Suuralue	TOTAL	807	64%
	Uusimaa	281	67%
	Etelä-Suomi	70	53%
	Länsi-Suomi	299	66%
	Itä-Suomi	58	64%
	Lappi	34	69%
Toimenkuva	Muu Pohjois-Suomi	65	55%
	Yrittäjä	181	69%
	Muu johto	47	62%
	Esihenkilö + Asiantuntija	151	66%
	Työntekijä	410	62%
	alle 2 vuotta	55	64%
Työkokemus ravintola-alasta	2-5 vuotta	122	66%
	6-10 vuotta	115	70%
	yli 10 vuotta	515	63%
	Ruokaravintola	456	65%
	Kahvila	147	60%
	Pikaruoka	75	64%
Työpaikkatyyppi	Publyökerho	109	67%
	Henkilöstöravintola	110	60%
	Tapahtumaravintola	109	59%
	Liikenneasemaravintola +	177	64%
	alle 10 henkilöä	269	67%
	10-49 henkilöä	268	62%
Yrityksen koko:	50-99 henkilöä	52	56%
	100-249 henkilöä	57	58%
	Yli 250 henkilöä	120	68%
	Alle 25 vuotta	79	67%
	25-34 vuotta	178	62%
	35-44 vuotta	181	67%
Ikä	45-54 vuotta	168	64%
	55 vuotta tai enemmän	201	62%
	Nainen	546	66%
	Mies	249	61%
	Suomi / ruotsi / saame	763	64%
	Muu	44	75%

Arviot tulevaisuuteen liittyvistä asioista

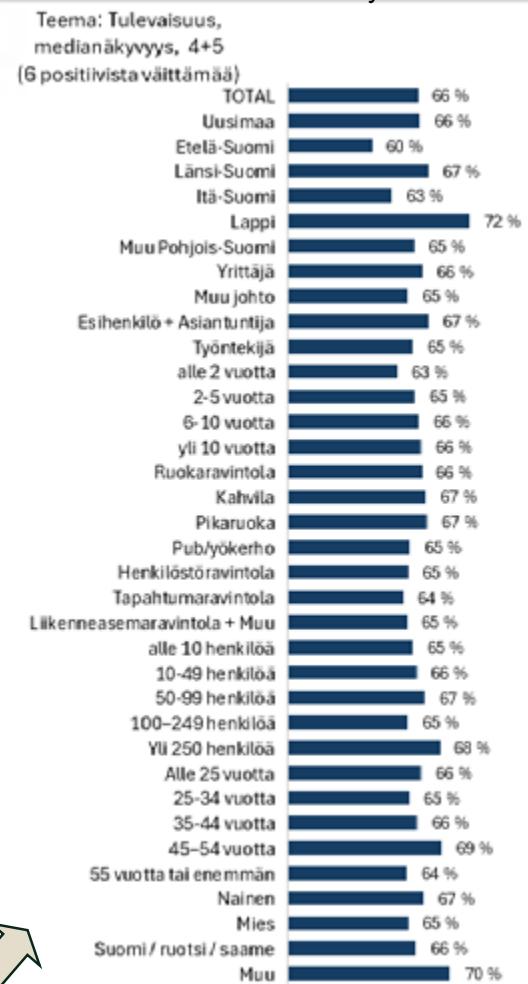
- Alan työntekijät ja johto kokevat asiakkaiden odotusten kasvavan ja näkevät trendien muutoksissa mahdollisuuksia. Kansainvälistymiseen suhtaudutaan positiivisesti, mutta englannin kieli työvälineenä jakaa jonkin verran vastaajia. Positiivisin tulevaisuudenarvio tulee Lapista.
- Alan tulevaisuuden näkymät Suomessa arvioidaan epävarmoiksi, eikä ravintoloiden määrän kasvuun uskota vahvasti.



"Merkitse, oletko väittämän kanssa täysin samaa mieltä, jokseenkin samaa mieltä, en osaa sanoa, jokseenkin eri mieltä, täysin eri mieltä. Vastaa oman näkemyksesi mukaan valitsemalla yksi vaihtoehto."

METRO

Teeman tulos taustaryhmittäin*

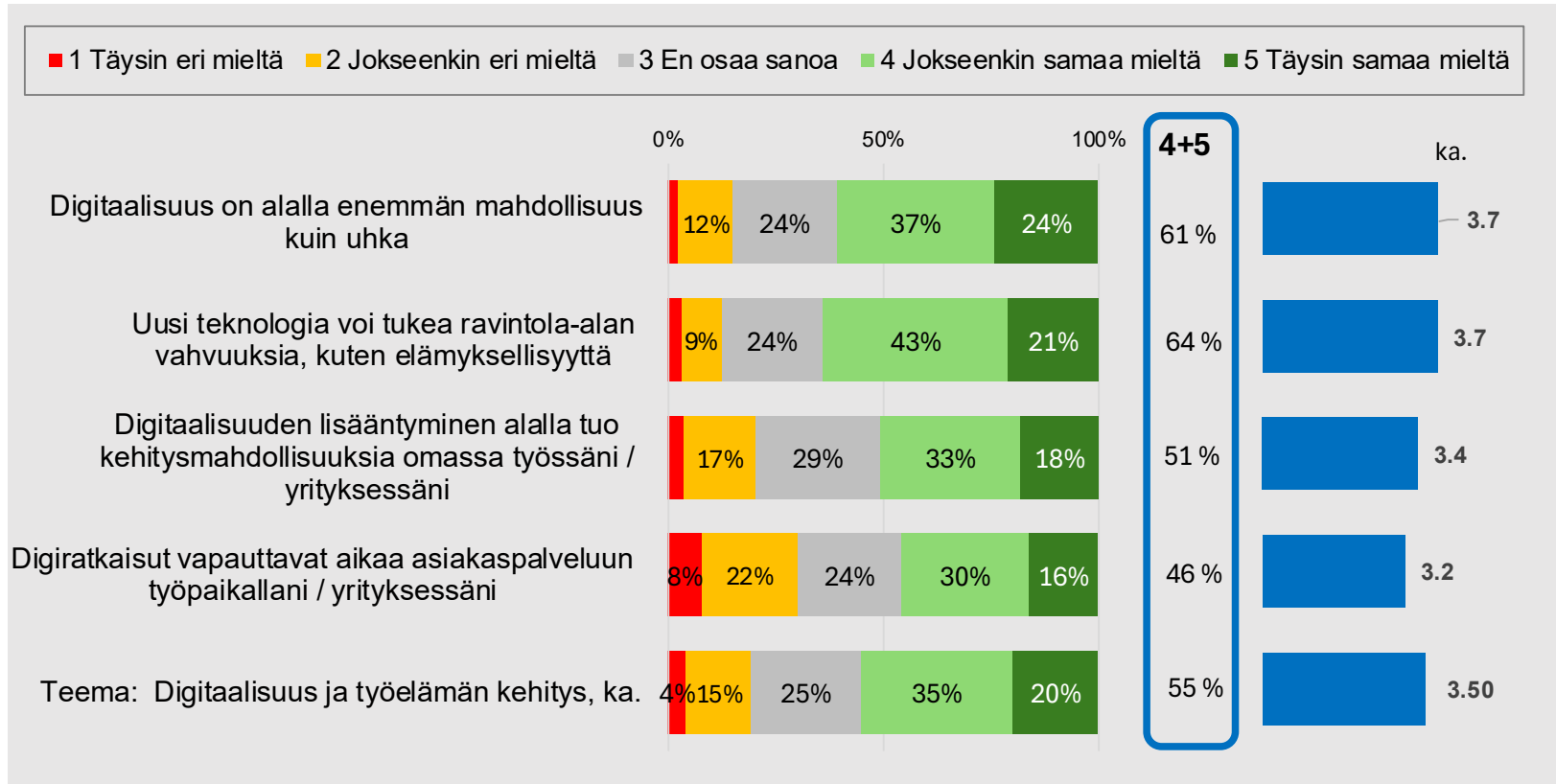


*Asuinläini, toimenkuva, työkokemus ravintola-alasta, työpaikkatyyppi, yrityksen koko, ikä, sukupuoli, äidinkieli

21

Arviot digitaalisuuteen liittyvistä asioista

Vastaajien suhtautuminen digitaalisuuteen on pääosin myönteinen mutta varovainen. Digitaalisuus nähdään kokonaisuudessaan positiivisena kehityssuuntana (ka. 3,5 / 5), mutta sen konkreettiset hyödyt omassa työssä ja ajankäytössä eivät vielä näy selvästi. Myönteisimmin digitaalisuuteen suhtautuvat alle 25-vuotiaat ja suuryrityksissä työskentelevät.



"Merkitse, oletko väittämän kanssa täysin samaa mieltä, jokseenkin samaa mieltä, en osaa sanoa, jokseenkin eri mieltä, täysin eri mieltä. Vastaa oman näkemyksesi mukaan valitsemalla yksi vaihtoehto."

METRO

Teeman tulos taustaryhmittäin*

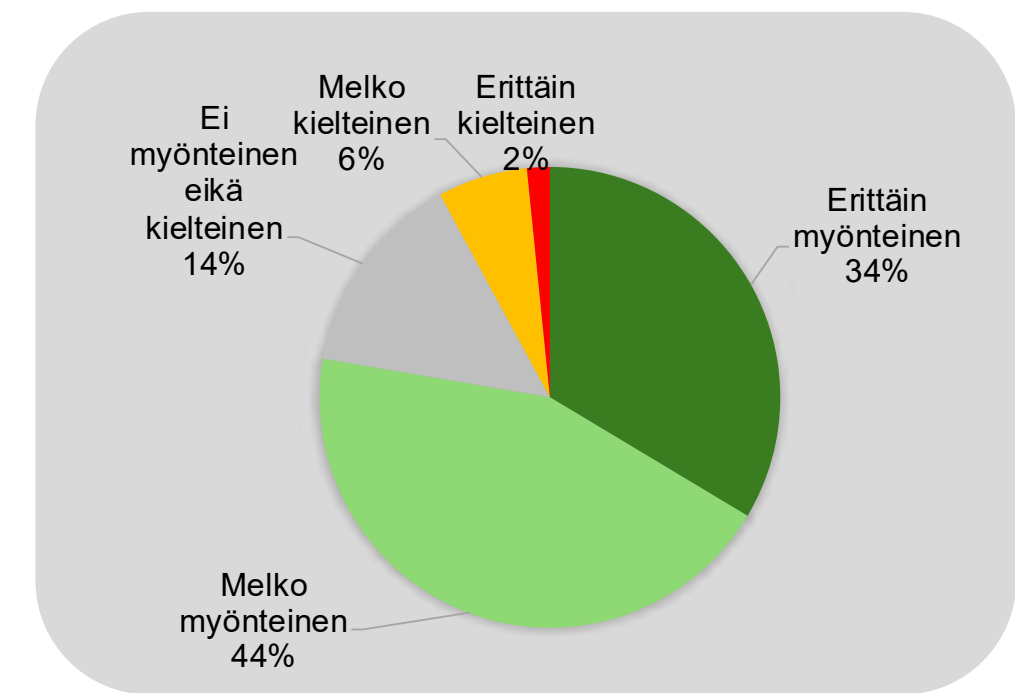


*Asuinläini, toimenkuva, työkokemus ravintola-alasta, työpaikkatyyppi, yrityksen koko, ikä, sukupuoli, äidinkieli

23

Käsitys omasta työpaikasta ja työnantajasta

Tulosten perusteella työntekijöiden käsitys omasta työpaikastaan on myönteinen. Yhteensä 78 % vastaajista arvioi työpaikkansa työnantajana erittäin tai melko myönteiseksi. Neutraaleja arvioita on 14 %, mikä kertoo, että osa suhtautuu työpaikkaansa varauksellisesti ilman vahvaa mielipidettä. Kielteinen käsitys työpaikasta on vain 8 %:lla.



Millainen käsitys sinulla on työpaikastasi / yrityksestäsi työnantajana?

METRO

Taustaryhmittäin tulos, myönteinen käsitys työpaikastasi / yrityksestäsi työnantajana*

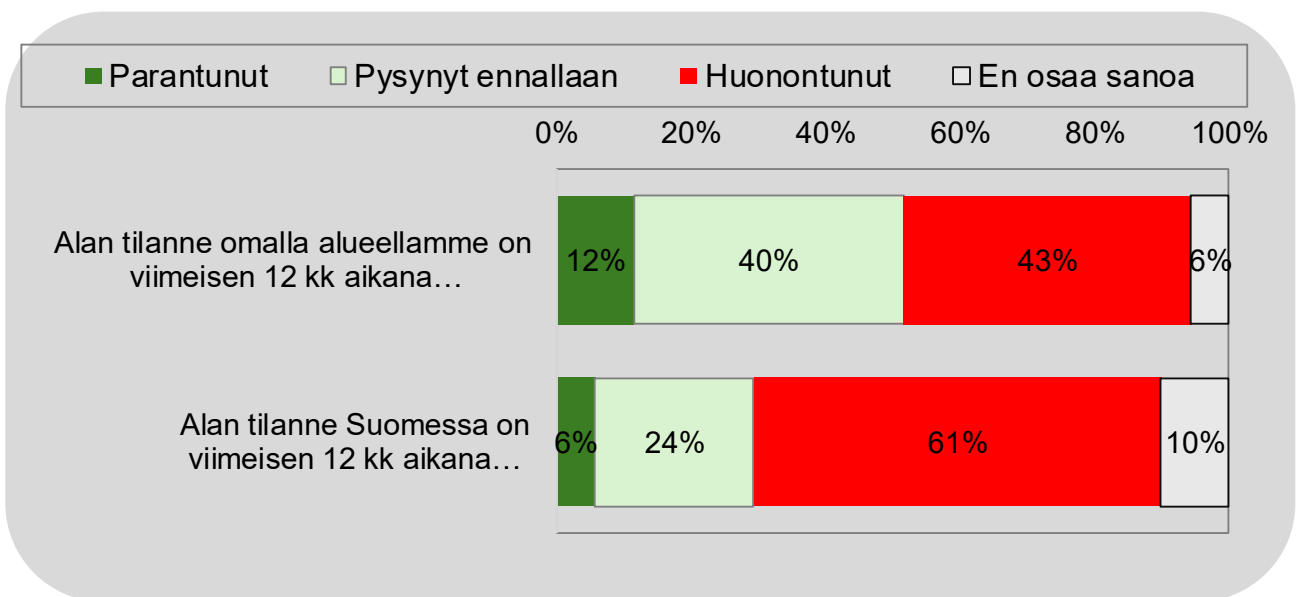


*Asuinläini, toimenkuva, työkokemus ravintola-alasta, työpaikkatyyppi, yrityksen koko, ikä, sukupuoli, äidinkieli

25

Tilannearvio ravintola-alasta

- Ravintola-alan viimeisen vuoden kehitys nähdään selvästi heikommaksi koko Suomen tasolla kuin omalla alueella. Omalla alueella 43 % kokee tilanteen huonontuneen, mutta lähes yhtä moni (40 %) arvioi sen pysyneen ennallaan. Koko Suomessa 61 % katsoo tilanteen huonontuneen ja 6 % näkee parannusta.
- On ilmeistä, että paikallistasolla on voitu sopeutua haasteisiin tai säilyttää toiminnan jatkuvuus paremmin kuin valtakunnallisesti. Kuitenkin yleiskuva molemmilla tasoilla on negatiivinen.



METRO

Alan tilanne omalla alueellamme on viimeisen 12 kk aikana parantunut



*Asuinläini, toimenkuva, työkokemus ravintola-alasta, työpaikkatyyppi, yrityksen koko, ikä, sukupuoli, äidinkieli

26