

Pitopalvelutoiminnan aloittaminen Ravintola Laulumiehissä

Heidi Martikainen



Tekijä(t) Heidi Martikainen	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Pitopalvelutoiminnan aloittaminen Ravintola Laulumiehissä	Sivu- ja liitesivumäärä 32 + 29
<p>Opinnäytetyössä kuvataan pitopalvelutoiminnan aloittaminen toimeksiannon antaneelle yritykselle Ravintola Laulumiehille, jonka ravintoloitsijana toimii Tarja Byman. Toimeksianto on saatu lokakuussa 2014. Ravintoloitsijan tavoitteena on saada aikaiseksi lisämyyntiä pitopalvelu- ja noutomyyntitoiminnalla. Toiminnan tarpeellisuutta kartoittaakseen hän tilasi Haaga-Helia Ammattikorkeakoulun opiskelijalta työn aiheesta.</p> <p>Opinnäytetyössä yhdistyy teoreettinen osuus sekä käytäntö, kuinka perustaa uusi palvelu ravintolalle ja mitä tähän tarvitaan. Opinnäytetyön tietoperustassa on käyty läpi ravitsemusalaan yleisenä käsitteenä, ravintola-alan taloustilannetta ja syvennytty pitopalvelutoimintoihin käsitteenä ja kuvataan toimeksiantaja yrityksen tietoja ja ravintolan nykyistä tilannetta. Toimeksiantajayritystä varten on varattu oma lukunsa ravintolan pitkän historian vuoksi. Ravintola on perustettu sodan jälkeen vuonna 1949 ja sen tiloissa on järjestetty perhe- ja yritysjuhlia siitä lähtien. Pääasiassa ravintolan asiakkaat koostuvat kertaluontoisista muistotilaisuusasiakkaista, mutta työssä selvitetään mahdollisia väyliä kanta-ansiokkuuksien kerryttämiseen muun muassa lähialueen yrityksiä, juhlatilojen ja seurakuntien kautta.</p> <p>Asiakkaiden tarpeiden kartoittamista varten on tehty empiirinen tutkimus, jossa on tutkittu pitopalvelun tarvetta, kohderyhmää ja parannusehdotuksia. Tutkimus on suoritettu kyselylomakkeella, jossa viimeinen kohta on jätetty avoimeksi, jolloin kysely on ollut kvalitatiivinen eli laadullinen. Ravintoloitsijan pyynnöstä kerättiin kyselytutkimuksen lisänä asiakaspalautetta ravintolalle, jotta ravintolan nykyisestä toiminnasta saataisiin kerättyä tärkeitä tietoja toiminnan kehittämistyötä varten.</p> <p>Pitopalvelu- ja noutomyyntihinnastot eli opinnäytetyöstä syntynyt tuotos on tehty yhdessä ravintoloitsija Tarja Bymanin ja keittiövastaava Kirsi Kostiaisen kanssa. Pitopalvelu-esitys ja noutomyyntihinnasto löytyvät kokonaisuudessaan opinnäytetyön liiteosista liitteinä 5 ja 8. Esite ja hinnasto miellyttivät toimeksiantajaa ja muutamia tuotteita on jo päästy kokeilemaan asiakkailla. Lopullisessa muodossaan esite ja hinnasto tulevat käyttöön keväällä 2017, kun ravintoloitsija on viemässä Ravintola Laulumiesten brändin esille Kaapelitehtaalla järjestettävälle Love Me Do-messuille.</p>	
Asiasanat Ateriapalvelut, pitopalvelu, kehitystyö, lisämyynti, markkinointi.	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Ravitsemisala.....	2
2.1	Perinteinen ravintola-ala	2
2.2	Ravintola-alan taloustilanne	4
2.3	Pitopalvelutoiminta Suomessa	4
3	Toimeksiantaja.....	7
3.1	Ravintola- juhlapalvelu Makuelämyksiä Oy	7
3.2	Ravintola Laulumiehet.....	8
3.3	Ravintolan asiakkaat.....	10
3.4	Ravintolan yhteistyökumppanit.....	11
3.5	Pitopalvelutoimijat alueella	12
3.6	Ravintolan SWOT-analyysi	14
4	Kyselytutkimus	16
4.1	Kyselytutkimuksen tavoitteet, sisältö ja toteutus.....	16
4.2	Vastausten analysointi	18
5	Pitopalvelutoiminta Ravintola Laulumiehissä.....	21
5.1	Pitopalvelu- ja noutomyyntitoimintojen kuvaus	21
5.2	Nykyinen varustelu ja tarvittavat hankinnat	22
5.3	Hinnoittelu.....	23
5.4	Noutomyyntihinnasto.....	24
5.5	Pitopalvelu-esite.....	24
5.6	Potentiaaliset asiakkaat	26
5.7	Markkinointi.....	27
6	Johtopäätökset ja pohdinta.....	30
	Lähteet	33
	Liitteet.....	35
	Liite 1. Kyselylomake ravintolan asiakkaille	35
	Liite 2. Haastattelukysymykset ravintoloitsija Tarja Bymanille.....	37
	Liite 3. Astiahinnasto.	38
	Liite 5. Juhla- ja kokouscatering-esite Ravintola Laulumiehet.....	41
	Liite 4. Esimerkki tarjous 80 hengen häistä.	54
	Liite 7. Ravintola Laulumiesten mainoslehtinen.	55
	Liite 8. Noutomyyntihinnasto Ravintola Laulumiehet.....	56
	Liite 9. Potentiaaliset yritysasiakkaat.	61
	Liite 10. Lähialueen juhlatiloja.	62
	Liite 11. Seurakuntasaleja lähialueella.	63

1 Johdanto

Hirsjärven, Sajavaaran ja Remeksen teoksessa Tutki ja kirjoita aiheen rajaamisesta kerrotaan seuraavaa: ”Kun aihe on löytenyt, sitä on useimmiten rajattava. On tarkennettava ajatusta siitä, mitä haluaa tietää tai mitä haluaa osoittaa keräämällään aineistolla.” (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara, 81.)

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää pitopalvelutoiminnan tarpeellisuutta Ravintola Laulumiehissä. Tutkimusryhmäksi valitsin ravintolan palveluita ennestään käyttävät asiakkaat eli niin sanotut kanta-asiakkaat. Koin, että ravintolan tarve toiminnan laajentamiselle tulee kartoittaa etukäteen. Tämä siksi, että toimeksiantaja saa tarpeeksi tietopohjaa asiakkaidensa kiinnostuksesta uutta palvelua kohtaan. Aineiston keruuta varten teetettiin kyselytutkimus.

Opinnäytetyötä ei ole laadittu kokonaan kyselytutkimuksen pohjalta, mutta se on keskeinen osa kokonaisuutta palveluiden kehittämisprosessissa. Valmis tuotos laadittiin kyselytutkimuksen, haastattelun sekä oman havainnoinnin kautta. Kyselytutkimus toteutettiin Ravintola Laulumiesten tiloissa ajalla marras-joulukuussa 2014. Sama kysely lähetettiin ravintolan tärkeimmille yhteistyökumppaneille webropol-portraalin kyselylomaketta käyttäen. Kyselyyn osallistui yhteensä 91 ravintolan asiakasta. Yhteistyökumppaneilta saimme yhteensä yhdeksän vastausta. Ravintolassa kysely oli esillä sekä juhlasalin baaritiskillä, että eteisaulassa riippumatta ravintolan aukioloajoista. Kyselyn tarkoituksena oli selvittää, kuinka moni asiakasta on mahdollisesti kiinnostunut pito- tai noutomyyntipalveluista. Kyselytutkimuksen lisäksi selvitettiin ravintolan asiakastytyvyyttä ja annettiin asiakkaille mahdollisuus palautteen antoon ravintolan toiminnasta, joka oli ravintoloitsijan pyyntö, jotta ravintola voi kehittää nykyistä toimintaansa.

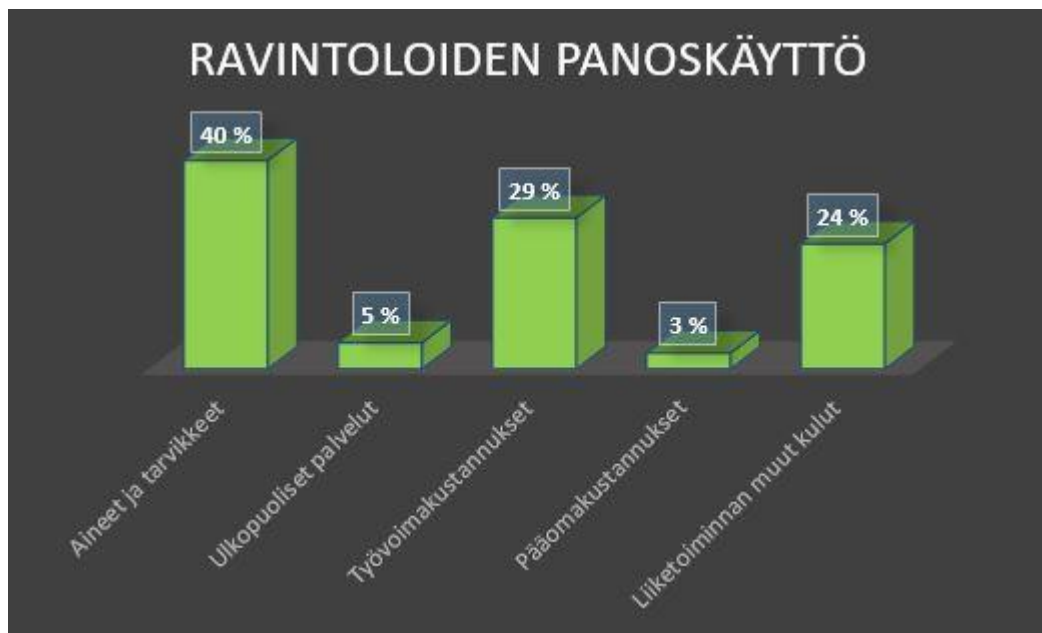
Pitopalveluesite ja noutomyyntihinnasto laadittiin yhdessä ravintoloitsija Tarja Bymanin ja Ravintola Laulumiesten keittiövastaava Kirsi Kostiaisen kanssa. Lopputulos oli kaikkia miellyttävä ja valmis tuotos on nähtävissä tämän opinnäytetyön liiteosiossa liitteenä 5. Esite ei ole vielä päässyt käytännön kokeiluun, mutta tarkoituksena on julkaista pitopalvelu ja noutomyyntihinnasto keväällä 2017.

2 Ravitsemisala

Luvussa kerrotaan tarkemmin ravitsemisalasta ja keskitytään perinteiseen ravintola-alaan sekä pitopalvelutoimintaan ja sen perinteisiin. Ravitsemuspalvelut voidaan jakaa kahteen ryhmään: julkiseen sektoriin, jonka ravitsemuspalveluita tarjoavat isot ammattikeittiöt kuten sairaalat ja koululaitokset sekä perinteiseen ravintola-alaan. (Toimialaraportti 2016, 16.)

2.1 Perinteinen ravintola-ala

Ravitsemuspalvelut voidaan jakaa kahteen ryhmään: julkiseen sektoriin, jonka ravitsemuspalveluita tarjoavat isot ammattikeittiöt kuten sairaalat ja koululaitokset sekä perinteiseen ravintola-alaan (Toimialaraportti 2016, 16). Perinteisellä ravintola-alalla ja erityisesti pienissä, alle 10 hengen yrityksissä, ensisijaisina asiakkaina ovat yksityishenkilöt ja kotitaloudet. Toimeksiantajan yritys Ravintola- juhlapalvelu Makuelämyksiä Oy lukeutuu näihin ravintola-alan pienyrityksiin yhdeksän työntekijän henkilökunnalla. Kuviossa 1 on eritelty alle 10 hengen yritysten panoskäyttöä ja kuviossa 2 myynnin jakautumista eri asiakasryhmiin. Kuvioista 2 käy ilmi, että 85 prosenttia pk-yritysten asiakkaista on kotitalouksia ja yksityishenkilöitä. Julkisen sektorin kulutus tulee vasta seuraavana kahdeksalla prosentilla. (Toimialaraportti 2016, 17.)



Kuvio 1. Alle 10 hengen ravintola-alan yritysten panoskäyttö (Mukaihen Toimialaraportti 2016, 17)



Kuvio 2. Ravintoloiden myynnin jakautuminen eri asiakasryhmiin (Mukaillen Toimialaraportti 2016, 17)

Suurin toimija perinteisellä ravintola-alalla on Restel Ravintolat Oy 63,7 miljoonan euron liikevaihdolla. Kuvio 3 käy ilmi, että suurimmat toimijat ovat ketjuja. Toiseksi suurin toimija on yksityinen ravintolaketju Royal Ravintolat Oy, jolla on 32 ravintolaa ja 16 konseptiravintolaa ympäri Suomea. Royal Ravintoloiden ravintolat edustavat perinteistä ravintola-alaa, siinä missä Restel-konserniin kuuluvat ravintolat ovat suurempia tapahtuma-areenoita ja kokous- ja messutiloja. (Toimialaraportti 2016, 32.)

Ravintolat	Liikevaihto milj. euroa
Restel Ravintolat Oy	63,7
Royal Ravintolat Oy	62,6
Select Service Partner Finland Oy	46,2
Fazer Ravintolat Oy	37,4
Avecra Oy	34,1
Kanresta Oy	19,5
Rax Ravintolat Oy	16,6
Suomen Ravintolatoimi Oy	16,4
Oy Center-Inn Ab	15,8
BW-Restaurants Oy	14,5

Kuvio 3. Ravintoloiden liikevaihto vuonna 2014 (Toimialaraportti 2016, 33)

2.2 Ravintola-alan taloustilanne

Ravintola-ala on tällä hetkellä kasvusuhdanteessa. Ravintola-alan suhdannenäkymät ovat ensimmäisen kerran plussan puolella neljään vuoteen ja myynnin kasvun odotetaan jatkuvan kohtuullisena loppuvuoteen mentäessä. Kotitalouksien ostovoiman kasvu on merkittävin tekijä ravintoloiden noususuhdanteessa. Myynnin kasvu sijoittuu pääasiassa ruuan myyntiin, mutta ravintoloiden anniskelussa myynnit ovat edelleen pahasti alakanttiin ja näyttää siltä, että alkoholin myynnin tilaan ei ole lähiaikoina tulossa muutosta. Yhtenä syynä alkoholin myynnin laskuun pidetään alkoholin tuontia Virosta. (MaRa ry a.)

Uusia ravintoloita avataan varsinkin Uudellamaalla ja Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara ry:n tiedotteen mukaan matkailu- ja ravintola-alan kesämyynti on kasvanut edellisvuodesta. Kuvio 4 näkee, että ravintoloista noin 70 prosenttia ilmoitti myyntinsä kasvaneen kahdesta neljään prosenttia edellisvuodesta, 10 prosentilla myynti pysyi ennallaan ja vain 20 prosenttia kertoi myyntinsä laskeneen edellisvuodesta. Vaikka kasvua on tapahtunut, jäi myynnin kasvu kevään sesonkiennusteesta.

(MaRa ry c.)



Kuvio 4. Mara-alan kesämyynnin muutokset vuodesta 2015 (Mukaillen MaRa ry c).

2.3 Pitopalvelutoiminta Suomessa

Pitopalvelu on yksi monista ravitsemisalan liike- ja toimintaideoista. Pitopalvelu nimitystä on Suomessa käytetty lähinnä palvelutoiminnasta, jossa tilaustarjoiluna asiakkaan kotiin,

vuokrattuun tilaan tai joskus jopa ulkomaille tuodaan valmistetut ruuat. Catering sana yhdistetään Suomessa helposti pitopalvelutoimintaan, vaikka cateringilla oikeasti tarkoitetaan kaikkea ateriapalvelua. Pitopalvelu voi tarkoittaa vain ruokien valmistamista ja viemistä tilaajan toivomaan paikkaan, tai se voi sisältää koko tilaisuuden suunnittelun sekä henkilökunnan, koristeet ja muut vaadittavat tarpeet tilaisuuteen, kuten servietit, pöytäliinat, pöydät, tuolit, aterimet, lämpöhauteet, lautaset ja kukat. Paikat joihin pitopalvelu toimittaa ruokia on muun muassa seurakuntasalit, hallit, teatterit, musiikkitalot, yritystentoimitilat, kodit ja metsät. (Määttä, Nuutila & Saarenpää 2008, 8-9.)

Pitopalveluyritykset voivat poiketa toisistaan kokonsa, yritysmuotonsa, toimintansa laajuuden tai erikoistumisensa mukaan. Pitopalvelua voi pyörittää niin pieni yksityinen yrittäjä, kuin sivutoiminen harrastaja kotikeittiössä tai iso monen toimipisteen ketju. Isosta ketjusta hyvinä esimerkkeinä voidaan pitää Fazer Amican juhlapalvelua, joka on erikoistunut yritysasiakkaisiin ja HOK-Elannon juhlapalvelua, joka taas on erikoistunut yksityisasiakkaisiin. (Määttä ym. 2008, 8-9.)

Kuviosta 5 näkee vuoden 2014 tilanteen Suomen pitopalveluyritysten liikevaihdoista. Suurimpana yrityksenä kahvi- ja cateringpalveluita tarjoava Pelican Rouge Coffee Solutions Oy 20,3 miljoonan euron liikevaihdolla. Kuviossa 3 kuvattiin ravintolatoimintojen liikevaihtoja ja kun näitä kahta kuviota vertaa toisiinsa, on huomattavaa, kuinka paljon pienempi liikevaihto on pitopalvelutoimintaa harjoittavissa yrityksissä. Monet ravintolat harjoittavat pitopalvelutoimintaa muun ravintolatoiminnan ohessa, jolloin liikevaihto on ravintolan pääasiallisen liiketoiminnan alaisuudessa. (Toimialaraportti 2016, 32.)

Pitopalvelu	Liikevaihto milj. euroa
Pelican Rouge Coffee Solutions Oy	20,3
Tiisis Oy	5,0
Pyytivaaran Pidot ja Pullat Oy	4,0
Sand Catering Oy	3,5
Leipomokahvila Manteli Oy	2,8
mbar oy	2,2
Pitopalvelu maijalaine Oy	2,1
H & S International School Oy	1,9
Loisto Catering Oy	1,6
Oulu Tours Group Oy	1,6

Kuvio 5. Suomen pitopalveluyritysten liikevaihto vuonna 2014 (Toimialaraportti 2016, 33)

Pitopalvelulla on yksi selkeä asiakas, joka tilaa tuotteet, jolle viedään tuotteet ja tilaisuuden luonteesta ja tilanteesta riippuen jätetään tarjoilijat paikan päälle.

Pitopalvelun henkilökunta koostuu, yrityksen koosta riippuen, omistajasta tai omistajista, kokeista sekä mahdollisesta myyntipalvelun työntekijästä. Suuremmat pitopalveluyritykset pitävät listoillaan vakituista tarjoiluhenkilökuntaa, mutta suurin osa säästää sosiaalikorvauksissa ym. tilaamalla henkilökunnan tilaisuuksiin vuokratyövoiman välitysfirmasta, kuten Opteam, Enjoy ja StaffPlus noin muutamia mainitakseni. (Määttä ym. 2008, 8-9.)

Pääasiallisesti pitopalvelutoimintaa harjoittavalla yrityksellä on harvoin omia ravintolatilaja, vaan yrityksellä saattaa olla pelkkä valmistuskeittiö, josta löytyy hyvät säilytystilat ruokatuotteiden ja raaka-aineiden säilytystä varten. Pitopalvelutoiminnan harjoittaminen tapahtuu monesti samoissa tiloissa lounasravintoloiden kanssa. Lounasravintoloissa myyntiaika on rajoittunut pääasiallisesti arkipäiviin kello 11.00-15.00 välille, jolloin ravintolan keittiö on tyhjiään ja eikä käyttöä synny. Tällaisessa ravintolassa pitopalvelun harjoittaminen tuo lisämyyntimahdollisuuden. Pitopalvelu nimitystä on melko yleisesti pidetty suomessa käsitteenä palvelutoiminnasta, jossa lähinnä järjestetään juhlia kotona tai muissa tiloissa.

Asiakkaita pitopalvelulla on monenlaisia ja asiakaskunnat voidaan jakaa kolmeen ryhmään: yritysasiakkaisiin, järjestöihin ja yksityisiin kotitalouksiin. Yritykset ovat jatkuvasti kasvava asiakaskunta. Ne käyttävät pitopalvelua kokouksiin, virkistytymiseen, cocktailtilaisuuksiin, liikelounaisiin, juhlapäivällisiin ja vastaanottoihin. Pitopalvelun toimittamat kokouslounaat yrityksen tiloihin ovat yleistyneet runsaasti. Kasvusta huolimatta suurin asiakasryhmä silti edelleen on yksityiset kotitaloudet. Kotona järjestettäviä tilaisuuksia yksityisasiakkailta ovat yleensä muistotilaisuudet, ristiäiset, syntymäpäivät ja valmistujaiset. Muut suuremmat perhejuhlat, kuten häät, yksityishenkilö tilaa yleensä pitopalveluyritykseltä tai ravintolalta. (Määttä ym. 2008, 8-9.)

3 Toimeksiantaja

Ravintola Laulumiesten tilat sijaitsevat Hietaniemenkadulla Helsingin Kampissa. Ravintolan tiloissa vuokralaisena toimii ravintoloitsija Tarja Bymanin omistama yritys Ravintola-juhlapalvelu Makuelämyksiä Oy. Ravintola Laulumiesten ohella ravintoloitsijalla on omistuksessaan toinenkin yksikkö, ala carte-ravintola Ravintola Solna Helsingin Munkkiniemessä.

3.1 Ravintola- juhlapalvelu Makuelämyksiä Oy

Ravintola- juhlapalvelu Makuelämyksiä Oy ravintoloitsija Tarja Bymanin omistama yritys. Tarja toimii yrityksen toimitusjohtajana ja hallituksessa. Hänen kanssaan hallituksen jäsenenä toimii tytär Heidi Martikainen. Yritys on perustettu maaliskuussa 2010. Se sai alkunsa Tarjan palavasta halusta aloittaa jotain omaa. Ennen Makuelämyksiä Oy:tä Tarja työskenteli pääällikkönä Amicalla 30 vuotta ja koki uransa tulleen siihen kohtaan, että kehittymistä ammatillisesti ei enää ollut saavutettavissa. Yrityksellä on kaksi toimipistettä: Ravintola Laulumiehet Helsingin Kampissa ja Ravintola Solna Helsingin Munkkiniemessä. Ravintoloita yhdistää pitkä historia Helsingin ravintolakulttuurissa. Ravintola Laulumiehet on ollut yrityksen omistuksessa huhtikuusta 2010 ja Ravintola Solna vasta hiljattain heinäkuusta 2015. (Byman. 10.11.2014.)

Yrityksen alaisuudessa työskentelee tällä hetkellä yhteensä yhdeksän työntekijää ja heistä kolme henkeä Ravintola Laulumiehissä. Tarvittaessa tilaisuuksiin palkataan lisätyövoimaa vuokratyövoimayritys Opteamin kautta. Yritys on käyttänyt vuokratyövoimaa sekä salin että keittiön puolella vuodesta 2010 lähtien. Ravintola Laulumiehissä on jo vakiintuneet extrat, jotka tilataan tarvittaessa Opetamin kautta. Ravintola Laulumiehissä työskentelee vakituisesti yksi kokki, yksi vuoropäällikkö salin puolella ja yksi tarjoilija, joten yli viidenkymmenen hengen tilaisuuksissa lisäkäsille salissa on tarvetta. (Byman. 10.11.2014.)

Ravintola Laulumiesten ravintoloitsijana ennen Tarjaa toimi Pirjo Hagelin kuuden vuoden ajan. Ravintoloitsijan vaihduttua ravintolassa on tehty pientä pintaremonttia, kalusteiden uudistusta ja nettisivujen uudistusta. Iso osa ravintolan kanta-asiakkaista on lähtöisin Pirjon ajalta, mutta asiakkaat ovat ottaneet uuden ravintoloitsijan avosylin vastaan. (Byman. 10.11.2014.)

3.2 Ravintola Laulumiehet

Ravintola Laulumiehet on pitkät perinteet omaava tilausravintola, joka on perustettu sodan jälkeen vuonna 1949 Helsingin ydinkeskustaan Laulu-Miesten kuoron toimesta. Alkuperäisenä tarkoituksena ravintolalla oli toimia Laulu-Miesten kuoron harjoitus- ja kerhotilana. Laulu-Miesten kuoro on yksi Suomen tunnetuimmista kuoroista. Kuoro on perustettu vuonna 1914 entisistä ylioppilaskunnan laulajista sekä Suomen laulun mieskuoron jäsenistä. Nykyisellään kuoro koostuu akateemisten kuorojen mieslaulajista. Laulu-Miesten kuoro on mm. esittänyt ensimmäisenä kuorona Sibeliuksen Jääkärien marssin ja Finlandia hymnin. (Ravintola Laulumiehet 2012, 1-4.)



Kuva 1. Laulu-Miesten kuoro 100-vuotta. (Laulu-Miehet)

Ravintolan tiloja käytetään nykyään kaksi kertaa viikossa kuorojen harjoitustoimintaan. Juhlasalissa harjoituksiaan pitävät maanantaisin Laulumiesten kuoro ja keskiviikkoisin Suomen Laulu. Juhlasalin lisäksi kuoroilla on kaksi vain heidän käytössään olevaa tilaa ravintolan kellarikerroksissa. Kuorot käyttävät niitä omiin tarkoituksiinsa riippumatta ravintolan aukioloajoista. Tiloissa pidetään kokouksia, säilytetään arkistoa sekä pidetään laulutunteja. (Ravintola Laulumiehet 2012, 1-4.)

Ravintolan perusvarustuksessa asiakkaalla on käytössään maksuton WiFi-verkkoyhteys, videotykki sekä valkokangas kokouksia varten. Ravintolalta löytyy asiakkaiden käyttöön muun muassa virsikirjoja, flyygeli isossa salissa ja kaksi pianoa kabineteissa, langaton mikrofoni, mikrofonitelineitä, nuottitelineitä, musiikin toistolaitteet sekä puhujanpöytä Laulu-Miesten logolla varustettuna. Asiakkaalla on mahdollisuus tilata ravintolan kautta

kukka-asetelmat, toivomansa servietit ja somisteet lisämaksusta. (Ravintola Laulumiehet 2012, 1-4.)

Ravintolan tilat omistaa Laulu-Miesten kuoro, joita nykyinen ravintoloitsija vuokraa ravintolan käyttöön. Tällä hetkellä ravintoloitsijalla on käytettävissään juhlasali ja kaksi kabinettia kahdessa kerroksessa. Vielä 80-luvulla kuoron omistuksessa oli katutasossa sijaitseva ravintola, mutta tilat jouduttiin myymään ja ravintolan toimintaa supistaa kahteen kerrokseen, jotka molemmat sijaitsevat katutason alapuolella. Asiakastiloja ravintolassa on kolme; juhlasali ja kaksi kabinettia. Juhlasalin maksimikapasiteetti on cocktailtilaisuudessa 300 henkeä ja istuvalla illallisella 150 henkeä. Ravintolan suuremmissa kabinetissa eli Keulakabinetissa tilaisuuksia voi järjestää jopa 40 hengelle ja kellarikerroksen Karikatyyri-kabinetissa maksimissaan 25 hengelle. (Ravintola Laulumiehet 2012, 1-4.)



Kuva 2. Laulumiesten juhlasali (Heidi Martikainen 2015)



Kuva 3. Keulakabinetti (Ravintola Laulumiehet)

3.3 Ravintolan asiakkaat

Ravintola Laulumiehet on luonteeltaan tilaustarjoiluravintola, joten ravintolan tilat ovat pääsääntöisesti varattuina yksityistilaisuuksia varten. Ravintolan sijaitsee lähellä Hietaniemen hautausmaata, jonka vuoksi suurin osa ravintolan asiakkaista koostuu muistotilaisuusasiakkaista. Muistotilaisuuksien järjestämisessä ravintola on perinteikäs ja tunnettu. Ravintolassa järjestetään paljon musiikkiin sekä tohtorinväitöstilaisuuteen liittyviä karonkoja. Häitä ravintolassa on hieman vähemmän, koska tila ei ole kovinkaan tyypillinen tila järjestää kesähäitä. Ikähaarukka on niin sanotusti vauvasta vaariin. Kanta-asiakkaat ovat kuitenkin ikähaarukassa 56–90-vuotta, kuten Taulukosta 1. kyselylomakkeemme tuloksista tulee huomaamaan. (Ravintola Laulumiehet 2012, 7-10.)

Ravintolassa ei järjestetä vain yksityistilaisuuksia. Yhtenä esimerkkinä ravintolassa noin kahdesti kuussa järjestettävä Jazz-yhdistyksen kaikille avoin Jazzanti-ilta, jossa on vaihtuvia esiintyjä. Jazz-illoissa on ravintolan baari auki, josta voi ostaa juotavaa sekä ravintolan ruokaisia leipiä. Helsingin sanomien Nyt-liite on listannut Ravintola Laulumiehet yhdeksi Helsingin parhaista Jazz-paikoista.

(Kallionpää 2014.)

Kuorojen lisänä ravintolalla on kolme ryhmää, jotka käyttävät ravintolan palveluita ja tiloja kuukausittain. Laulumiesten kuoron seniorit Urisevat ukot, Viipurin Lauluveikot ja Alkon eläkeläiset. Urisevat Ukot ja Viipurin Lauluveikot kokoontuvat kerran kuussa lauiltaan. Ryhmät laulavat ja ruokailevat noutopöydästä kolmen ruokalajin illallisen. Illan päätteeksi heillä on yleensä esitelmöitsijä paikalla, joka pitää noin tunnin esitelmän jostakin suomalaiseseen musiikkiin liittyvästä aiheesta. Alkon eläkeläisetkin kokoontuvat kerran kuussa. He nauttivat ensin kolmen ruokalajin lounaan kahveineen, jonka jälkeen heillä on esitelmä jostakin ajankohtaisesta aiheesta, kuten politiikkaan tai lääketieteeseen liittyvää, minkä jälkeen heillä on vielä lyhyt kokous ja yhteenveto tulevista tapahtumista. Nämä kolme tilaisuutta ovat kuukausittain samaan aikaan. Alkon eläkeläiset ja Viipurin Lauluveikot kuun ensimmäisenä tiistaina ja Urisevat Ukot kuun kolmantena tiistaina. Ryhmät pitävät kesätaukoa ajalla kesä-elokuu ja jatkavat toimintaansa taas syyskuussa. (Ravintola Laulumiehet 2012, 7-10.)

Muita vakinaisia asiakkaita, jotka käyttävät ravintolan palveluita säännöllisesti kerran kaksi vuodessa ovat: Veronmaksajien liitto, Helsingin elatusvelvolliset, Suomen Laulu, Helsinki-Tampere-seura, Mummolaakso, Helsingin Palolaitoksen Veteraanit, Pukevakerho sekä Shellin seniorit. Ryhmät järjestävät ravintolassa muun muassa joululounaita, kevätpäiviä, vuosikokouksia ja jälleennäkemisiä. Erityismaininta Helsinki-Tampere-seuran mustanmakaran päivästä, joka on aina yhtä hauska ja odotettu tilaisuus. (Ravintola Laulumiehet 2012, 7-10.)

3.4 Ravintolan yhteistyökumppanit

Yhteistyökumppaneina ravintolalla on monia ja näitä muutama mainitakseni ovat Tuoni studiot, B&B Wines, Heinon tukku, Laulu-Miesten kuoro, Olvi sekä hautaustoimistot Helsingin ja Espoon alueella. (Byman 10.11.2014.)

Tuoni studiot ovat suomenlaajuisesti toimiva Tamperelainen elämystoimisto, joka järjestää yhteistyössä ravintoloiden ja juhlatilojen kanssa interaktiivisia teemaillallisia. Illalliset ovat suunnattu muun muassa yritysten kick offeihin, polttareihin, pikkujouluihin sekä kaikkiin tilaisuuksiin, joista halutaan tehdä ikimuistoisia. Illallisia on mahdollista järjestää kymmenestä hengestä jopa neljälle sadalle, mutta Ravintola Laulumiehissä maksimikapasiteetti teemaillalle on tilojen rajoittavuuden vuoksi 120 henkeä. Ravintola Laulumiehissä teemaillallisia on järjestetty muutamia kertoja. Ravintolassa järjestettävissä illoissa on pääosin teemana speakeasy eli kieltolaki ja murhamysteeri. Tuoni Studiot ostavat palveluna ravintolalta tilan, ruuan sekä juoman ja tuovat iltaa varten tarvitsemansa rekvisiitan ja toimivat illan isäntinä ohjaten mysteerin kulkua. (Tuonistudiot)

Ravintola Laulumiesten viinin maahantuojana toimii Pietarsaarelainen yritys B&B Wines. He toimittavat pääsääntöisesti kaikki ravintolan viinit. Vuonna 2014 Laulumiesten kuoro juhli satavuotista taivaltaan ja ravintola halusi muistaa kuoroa suunnittelemalla ravintolalle Laulumiesten viinin. Etiketti suunniteltiin yhdessä B&B Winesin kanssa ja viinintoimittaja valitsi ravintolan luonteeseen sopivan viinin, joka maistettiin yhdessä ravintoloitsijan ja kuoron puheenjohtajan kanssa. Viini on ollut suosittua ja herättänyt erityistä kiinnostusta asiakkaiden keskuudessa. (Byman 10.11.2014.)

Tukkurina ravintolalle toimii Heinon tukku. Ravintola käyttää Heinolta sekä tilaustukkuja että pikatukkuja Helsingin Kalasatamassa tukkutorilla. Tukku tilataan noin kerran viikossa ja pienemmät hankinnat käydään hakemassa pikatukusta. Heinon valikoima on laaja, tuotteet laadukkaita ja heidän kanssaan on helppoa ja mielekästä asioida. Ravintoloitsija halusi tukun, josta hän pystyy tilata kerralla kaikki ravintolassa tarvittavat raaka-aineet, tarvittaessa kaikki juomatuotteet sekä siivoukseen ja somistukseen tarvittavat tuotteet. (Byman 10.11.2014.)

Ravintolalla on monia hautaustoimistoja yhteistyökumppaneinaan. Eniten yhteistyötä ravintola tekee HOK-Elannon hautauspalveluiden, Aution hautaustoimiston ja Mikko Monosen hautaustoimistojen kanssa. Ravintola sijaitsee noin 5 minuutin kävelymatkan päässä uudelta krematoriolta, jolloin sijainti on muistotilaisuuksia ajatellen ihanteellinen. Pääosin hautaustoimistot varaavat tilaisuudet suoraan ravintolaan. (Byman 10.11.2014.)

Sen lisäksi, että Laulu-Miehet ry toimii Ravintola Laulumiesten vuokranantajana, ovat he yksi ravintolan yhteistyökumppaneista. Ravintolan nettisivuilla on mainos Laulu-Miesten kuoron mieskvartetista. Asiakas voi halutessaan varata tilaisuuteensa kvartetin esiintymään viidensadan euron hintaan. Kvartetti on varattavissa ravintolan kautta tai suoraan kuorolta. (Ravintola Laulumiehet 2012, 11-12.)

3.5 Pitopalvelutoimijat alueella

Alueen toimijoita kartoitin havainnoimalla lähiympäristöä ja etsimällä alueen kartasta googlsta Helsingin ydinkeskustan alueella ja etsimme netistä lähellä olevien ja toimivien yritysten tietoja. Löysin tietoa monesta Helsingin sekä Espoon alueella toimivasta pitopalveluyrityksestä, mutta päädyin keskittymään viiteen selkeästi samalla tasolla olevaan yritykseen: Annin juhlapalvelu, Crepperie Catering, Soupster-catering, Ravintola Perho sekä Pitopalvelu Hupli.

Annin juhlapalvelu on jopa 35 vuotta vanha monille tuttu toimija Helsingin alueella. Yrityksellä on vankka pohja yritys- ja yksityistilaisuuksien järjestämisessä. Yritys on lähtöisin Helsingin Eirasta ja vuonna 1995 yrityksen omistajat Tiina ja Jouko Pirttimaa perustivat yrityksen nimeltään Leipomokahvila Manteli Oy ja Annin juhlapalvelu liitettiin uuden yrityksen apunimikkeeksi. Tällä hetkellä yritys toimii ympäri Helsinkiä ja heillä on useita toimipisteitä ympäri pääkaupunkiseutua. Juhlapalvelulla on kaikkiaan neljä toimipistettä, joista lähinnä ydinkeskustaa sijaitsee Salmisaassa toimiva Salmi-Sali. Yrityksellä on monia toimipisteitä juhlien järjestämiseen ja he tekevät yhteistyötä samojen hautaustoimistojen kanssa kuin ravintola Laulumiehet. Annin juhlapalvelu tarjoaa täyden palvelun ruokapalveluja sisältäen tarjottavat tuotteet sekä henkilökunnan ja tämä kyseinen toiminto on hyvin kysytty seurakuntasaleissa, joissa monet yksityishenkilöt järjestävät erilaisia perhejuhlia, kuten muistotilaisuuksia ja kastejuhlia. (Annin juhlapalvelu.)

Creperie Catering on tapahtumatuotantoyritys, joka tarjoaa kokonaisvaltaista tapahtumasuunnittelua, juhlatilojen vuokrausta sekä catering-palveluita. Yrityksen tärkeintä osaamisaluetta on kuitenkin suurien yritystapahtumien järjestäminen, mutta he tarjoavat palveluitaan myös yksityishenkilöille erilaisiin perhejuhliin. Yrityksen ehdottomana etuna on laaja valikoima erilaisia juhlatiloja Helsingin keskustan tuntumassa. Ravintolatilat ovat hyvin muokattavissa, joten ne soveltuvat pienempienkin perhejuhlien tai syntymäpäivien järjestämiseen. Ravintola Laulumiesten kanssa he kilpailevat lähinnä häiden osalta. Yrityksellä on monen vuoden vankka kokemus suurien juhlien järjestäjänä ja erinomaisella sijainnilla varustelluilla tiloilla he kosiskelevat suurelta osin Helsingin alueen hääseurueita. (Creperie Catering.)

Soupster Catering tarjoaa urbaania ruokakulttuuria ja elämäntapaa erityisesti yritysten tarpeisiin. Pitkä kokemus isoista tapahtumista tekee Soupster Cateringista luotettavan partnerin sekä yrityksille että yksityishenkilöille. Suurimmaksi osaksi yritys kilpailee Creperie Cateringin kanssa, koska molemmat ovat suuria yrityksiä pitopalveluyritysten mittapuulla mitattuna ja ovat erikoistuneet isojen yritystapahtumien järjestämiseen, mutta Soupsterin kilpailuvalltina on pienten juhlaillallisten järjestäminen asiakkaan kotona. Yrityksellä on monia toimitiloja ympäri Helsinkiä ja se järjestää juhlia monien yhteistyökumppaneiden tiloissa. (Soupster-catering.)

Ravintola Perho on ravintolakoulu Perhon yhteydessä toimiva opetusravintola. Ravintola tarjoaa lounasta ja ala cartea. Yksityistilaisuuksiin on varattavissa 3 kabinettia, jotka voidaan tarvittaessa yhdistää suuremmaksi tilaksi. Ravintola Perho on pitkään kilpaillut Ravintola Laulumiesten kanssa alueen muistotilaisuuksista sekä muista perhe- ja yksityisjuh-

lista, koska ravintolat sijaitsevat noin 300 metrin säteellä toisistaan ja erinomaisen etäisyyden päässä Hietaniemen hautausmaasta. Ravintola Perholla ei ole pitopalvelua, mutta he kilpailevat Ravintola Laulumiesten kanssa edullisen noutomyyntinsä kanssa. (Ravintola Perho.)

Pitopalvelu Hupli on Tapiolassa vuonna 1976 perustettu perheyritys. Yrityksellä on pitkä 40 vuoden kokemus erilaisten juhlien ja tilaisuuksien järjestämisestä 20–2500 hengelle. Yritys toimii pääasiassa pitopalveluna, mutta alkuvuonna 2014 avattiin yritykselle verkko-kauppa, josta asiakas voi ostaa noudettavia ruokia alle 20 henkilön tilaisuuksiin. Pitopalvelu Hupli on täyden palvelun yritys. Yritykseltä on mahdollista tarjoilujen ohella tilata astiat, liinat sekä henkilökunnan lisäveloituksesta. Yrityksen toimipiste sijaitsee Espoossa, mutta he toimivat ympäri pääkaupunkiseutua. Pääasiassa häiden ja perhejuhlien osalta he kilpailevat samoista tiloista ja asiakkaista ravintola Laulumiesten kanssa. He operoivat muun muassa Poliisien Kesäkotia Lauttasaaressa, joka on ravintola Laulumiesten toimintaa ajatellen ihanteellinen yhteistyökumppani sijaintinsa vuoksi. (Pitopalvelu Hupli.)

3.6 Ravintolan SWOT-analyysi

Riskienkartoitusta varten tein SWOT-analyysin ravintola Laulumiesten toimintaa koskien. SWOT-analyysi on Albert Humphreyn kehittämä nelikenttäanalyysi, jolla analysoidaan koko yrityksen toimintaa. Analyysissä käsitellään nykytilannetta eli yrityksen vahvuuksia ja heikkouksia sekä tulevaisuutta eli ympäristön uhkatekijöihin ja mahdollisuuksiin. Seuraavassa kuviossa (kuvio 5) olemme hahmotelleet SWOT-analyysin nelikenttämalliin ravintola Laulumiesten toiminnasta.

<p>Vahvuudet:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Keskeinen sijainti Helsingin ydinkeskustassa *Henkilökohtainen palvelu *Esillepanoon panostaminen *Laadukkaat raaka-aineet *Joustavuus *Osaava ja tunnollinen henkilökunta *Perheyritys *Kilpailukykyiset hinnat *Käsin valmistetut tuotteet *Vankka kanta-asiakaskunta 	<p>Heikkoudet:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Tilausravintola *Pienet varastotilat *Vanha kiinteistö (remontit) *Markkinatilan saavuttaminen ja sen vakiinnuttaminen
<p>Mahdollisuudet:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Keskeinen sijainti Helsingin ydinkeskustassa *Catering- ja juhlapalveluiden kasvava kysyntä *Aitojen raaka-aineiden ja käsintehdyn ruuan suosio *Perinteet *Yhteistyö hautaustoimistojen kanssa 	<p>Mahdollisuudet:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Keskeinen sijainti Helsingin ydinkeskustassa *Catering- ja juhlapalveluiden kasvava kysyntä *Aitojen raaka-aineiden ja käsintehdyn ruuan suosio *Perinteet *Yhteistyö hautaustoimistojen kanssa

Kuvio 5. Ravintola Laulumiesten SWOT-analyysi

4 Kyselytutkimus

Tässä osiossa kerrotaan produktin pohjana käytetystä kyselytutkimuksesta. Tässä luvussa käsitellään kyselytutkimuksen tavoitteita, toteutusta sekä tuloksia. Lopuksi analysoidaan kyselyn onnistumista sekä kerrotaan kehitysehdotuksista.

4.1 Kyselytutkimuksen tavoitteet, sisältö ja toteutus

Tavoitteena oli kehittää Ravintola Laulumiehille toimiva ja mahdollinen kokonaisuus toiminnan laajentamisesta catering-palveluihin. Työskentelen toimeksiantajan yrityksessä ja halusin tehdä mahdollisimman valmiin ja hyvän kokonaisuuden uuden toiminnan aloittamista varten. Minulle tärkeää oli kartoittaa nykyisten asiakkaiden sekä yhteistyökumppaneiden kiinnostus uutta palvelua kohtaan, jotta uudelle toiminnolle olisi jo valmiiksi varteenotettavia käyttäjiä. Teetin kyselyn siksi, että saisin mahdollisimman paljon tietoa asiakkaiden ja yhteistyökumppaneiden halusta käyttää ravintolan palveluita tulevaisuudessa.

Vastaavia kyselytutkimuksia asiakkaiden ja yhteistyökumppaneiden intresseistä ja tyytyväisyydestä yritystä kohtaan ei ollut aikaisemmin tehty. Suunnitelma pitopalvelutoiminnan aloittamisesta on laadittu nimenomaan Ravintola Laulumiehille, jonka vuoksi en ole käsitellyt pitopalvelutoimintaa laajemmin Helsingin alueella tai muualla Suomessa. Kyseinen tutkimus tuo ehdottomasti lisäarvoa yritykselle ja kerää tärkeää tietoa sen nykyisistä sekä mahdollisista tulevista asiakkaista koskien mahdollista tulevaa pitopalvelua.

Toteutin kyselyn Ravintola Laulumiesten tiloissa marras-joulukuussa 2014. Mietin kyselyyn valittuja kysymyksiä yhdessä ravintoloitsija Tarja Bymanin kanssa. Kysyin, mitä hän haluaisi tietää asiakkaistaan nyt sekä heidän intresseistään uutta toimintoa kohtaan. Lopullisen kyselylomakkeen laadin yksin ja hyväksyin sen opettajallani sekä ravintoloitsijalla. Niin kuin aikaisemmin mainitsin, työskentelen toimeksiantajan yrityksessä esimiehen roolissa. Näin ollen kuvastaa se kyselytutkimuksemme pätevyyttä. Olen ollut aktiivisessa vuorovaikutuksessa ravintolan asiakkaiden kanssa ja törmännyt kysymyksiin catering-palveluista sekä kiinnostuksesta mahdollista noutomyyntipalvelua kohtaan. Koko opinnäytetyö sai alkunsa siis asiakkaiden tarpeisiin vastaamisesta ja meidän sekä yrittäjän halusta kehittää uutta.

Kyselytutkimus siis otettiin käyttöön marraskuussa 2014. Kyselytutkimus toteutettiin marras-joulukuussa siksi, että se on sesonkiaikaa tilaustarjoiluravintolassa pikkujoulukauden vuoksi. Koin ajankohdan otolliseksi saada mahdollisimman monta vastausta kyselyyn. Vertailukohteena tammikuu ei olisi toiminut yhtä hyvin hiljaisemman ajanjakson vuoksi.

Tammikuussa asiakkaat järjestävät harvemmin suuria juhlia ja moni on jo käyttänyt rahansa joulun ja joulun järjestelyihin. Tuona ajankohtana ravintolan tilaisuudet koostuvat lähinnä pienemmistä tilaisuuksista, kuten muistotilaisuuksista, joissa asiakkaat harvemmin haluavat ottaa osaa tällaisiin kyselytutkimuksiin.

Kyselytutkimus suunnattiin pääosin helsinkiläisille tilaustarjoilupalveluita käyttäville henkilöille ja nimenomaan Ravintola Laulumiesten palveluita käyttäville asiakkaille ja yhteistyökumppaneille. Ravintolan asiakkaista yli 90 prosenttia koostuu yksityishenkilöistä, joiden kotikieli on suomi, jonka vuoksi tämä kyselytutkimus on toteutettu suomen kielellä.

Kyselytutkimusta jaettiin kaksiosaisena paperiversiona juhlasalin baaritiskillä sekä eteisaulassa. Päätimme laatia kyselytutkimuksesta paperiversion siksi, että suurin osa asiakkaistamme on keski-ikäisiä jo ylittäneitä miehiä ja naisia, joille netin käyttö ei välttämättä ole osa päivittäistä elämää. Paperinen versio oli paras vaihtoehto ravintolan iäkkäämpiä kanta-asiakkaita ajatellen. Paperisen version jakaminen asiakkaille oli huomattavasti helpompaa puutteellisen asiakasrekisterin vuoksi ja sen täyttämisen pystyivät auttamaan kaikki yrityksen työntekijät.

Kyselytutkimusta ei ojennettu jokaisen asiakkaan käteen, vaan lomake oli kaikkien saatavilla yleisissä tiloissa ja halukkaat pääsivät vastaamaan kyselyyn. Työvuorossa olleet tarjoilijat kannustivat asiakkaita vastaamaan kyselyyn palkintona pieni suklaakonvehti kiitoksena vaivannäöstä. Suklaita ei voinut pitää esillä henkilökunnan ollessa pois ravintolasta, koska tiloissa harjoittelee monia kuoroja ja suklaat eivät tällöin tavoittaisi kyselyyn vastanneita asiakkaita vaan päätyisivät kuorojen välipalaksi.

Kyselytutkimus oli jaossa kuukauden ajan, koska monet ravintolan asiakastilaisuuksista keskittyvät erityisesti viikonloppuihin ja halusin mahdollisimman laajan läpileikkauksen ravintolan asiakkaista. Tavoitteena oli saada vähintään 70 vastausta ottaen huomioon yrityksen koon ja asiakasmäärät. Koin, että vähintään 70 vastauksesta saa jo hyvän käsityksen siitä, mitä asiakkaat olivat mieltä pitopalvelusta ja noutomyynnistä. Vastausmäärällä saa kartoitettua hyvän yleiskuvan asiakastyytyvyyden tilasta ja muutamia hyviä kehitysehdotuksia ravintolan toimintaa ajatellen. Kyselytutkimus oli laadittu niin, että asiakas vastasi siihen anonyymisti.

Lähetin kyselyn ravintolan tärkeimmille yhteistyökumppaneille eli lähistöllä toimiville hautausoimistoille: Aution Hautausoimisto, Monosen Hautausoimisto, Viipurin Hautausoimisto, HOK-Elannon Hautauspalvelut, Helsingin Hautaushuolto, Hautausoimisto Pietet ja Munkkiniemen Hautausoimisto. Heille kysely lähti sähköisessä muodossa sähköpostitse.

Sähköpostissa oli linkki kyselyyn ja kysely oli toteutettu webropol-portraalia käyttäen. Sisältö kyselyssä oli muutoin sama, mutta lisäsin sinne kohdan, johon yhteistyökumppanit voivat ilmoittaa nimensä ja toimipisteensä. Näin pystyin seuraamaan, kuinka monesta toimipisteestä vastauksia saapui. Pienenä kannustimena toimi arvonta kaikkien vastanneiden kesken. Kaikista vastauksista arvoin yhden, jolle ravintola tarjosi yhden talon suklaakakun toimistolle toimitettuna. En saanut vastauksia kaikilta hautaustoimistoilta, mutta vastauksia saapui yhteensä yhdeksän kappaletta. Eli enemmän kuin lähetimme kyselyitä, mutta HOK-Elannolta ja Monoselta tuli vastaus useammasta toimipisteestä, jolloin heidän osuutensa vastanneiden määrästä oli noin yksi kolmasosa kaikista vastanneista. Tämän voi tulkita, että HOK-Elannon kanssa teemme kaikista eniten yhteistyötä näistä hautaustoimistoista. Kävin lävitse ravintolan varauskirjan tilauksia vuotta taaksepäin ja HOK-Elannon tilausten määrä ylitti huomattavasti kaikkien muiden hautaustoimistojen tilausten määrän. Kakku ei kuitenkaan päätenyt HOK-Elannon pisteeseen vaan arpaonni osui tällä kertaa Viipurin Hautaustoimistoon.

4.2 Vastausten analysointi

Kun kaikki vastaukset oli saatu kasaan, kokosin paperilomakkeista Excel-taulukon vastausten analysointia varten.

	Vaihtoehto A	Vaihtoehto B	Vaihtoehto C	Vaihtoehto D	Vaihtoehto E
1.Sukupuoli	48	43			
2.Ikä	1	3	9	10	65
1.Kysymys	79	9			
2.Kysymys	86	5			
3.Kysymys	88	3			
4.Kysymys	31	1	15	42	
5.Kysymys	48	41			
6.kysymys	28	15	16	28	
Vastauksia yht.		91 kpl			

Taulukko 1. Kyselylomakkeen vastaukset.

Ennakkotiedoissa oli kaksi kohtaa, joissa haluttiin tietää vastaajan sukupuoli ja ikäryhmä. 48 kyselyyn vastanneista oli miehiä ja 43 vastaajista oli naisia. Eli sukupuolijakauma meni

melko tasan puoliksi, vaikka suurin osa ravintolan vakiintuneista asiakkaista ovat mieskuorojemme jäseniä. Selvästi suurin ikäryhmä vastanneista löytyy 56–90-vuotiaista. Tämä ei tullut meille yllätyksenä, sillä ravintolan asiakaskunta on huomattavasti ikääntyneempää kuin muiden lähialueella sijaitsevien ravintoloiden asiakkaat. Tähän ikäjakaumaan vaikuttaa ravintolan pitkä historia ja maine musiikin ja perhejuhlien yhdistämisessä.

Ennakkotietojen jälkeen esitin seitsemän kysymystä, joista kuusi oli monivalintakysymyksiä ja viimeinen, seitsemäs kysymys avoin, jotta sain kerättyä palautetta vastaajilta koskien ravintolan toimintaa, kts. liite 1. kyselylomake ravintolan asiakkaille.

Ensimmäisellä kysymyksellä haluttiin tietää, kuinka moni vastaajista on käyttänyt ravintolan palveluita aikaisemmin. Vaihtoehtoja kysymykseen oli kaksi kappaletta, yksinkertaisesti kyllä tai ei. 91 vastaajasta 79 henkilöä oli käyttänyt ravintolan palveluita aikaisemmin ja vain yhdeksän henkilöä ei ollut koskaan aikaisemmin asioinut ravintolassa. Tästä voi tehdä johtopäätöksen, että ravintolassa on vakiintunut asiakaskunta, jotka käyttävät ravintolan palveluita säännöllisesti.

Seuraavat kysymykset kartoittivat asiakkaiden tyytyväisyyttä palvelun tasoon ja ruuan laatuun. Palvelun tasoon tyytyväisiä oli yhteensä 86 ja vastaavasti tyytymättömiä viisi henkilöä. Ruuan laatuun taas hieman suurempi osa asiakkaista oli tyytyväisiä, 88 henkilöä oli tyytyväinen ruuan laatuun ja vain kolme henkilöä olivat tyytymättömiä.

Seuraavat kolme kysymystä käsittelivät asiakkaiden pitopalvelun käyttöä ja tarvetta kyseiselle palvelulle. Neljännessä kysymyksessä: käytätkö pitopalvelua, oli neljä vastausmahdollisuutta. Vastauksia kertyi kaikkiin neljään vastausvaihtoehtoon ja eniten vastauksia kertyi kahden vaihtoehdon välille: kyllä, yhdestä kahteen kertaan vuodessa ja en käytä. 31 vastaajista käyttää pitopalvelua noin yhdestä kahteen kertaan vuodessa ja valitettavasti lähes puolet vastaajista eli 42 henkilöä eivät käytä pitopalvelua ollenkaan. Kuitenkin 15 henkilöä vastaajista ilmoittaa käyttävänsä pitopalvelua enemmän kuin viisi kertaa vuodessa, jolloin vakituisissa asiakkaissamme on huomattavasti potentiaalia palvelun käyttäjiksi. Yhteensä 47 henkilöä kuitenkin ilmoittaa käyttävänsä pitopalvelua.

Viides kysymys kartoitti asiakkaan tarvetta palvelulle tulevaisuudessa. Vastaukset jakautuivat taas melkein tasan: 48 henkilöä vastaajista ilmoitti käyttävänsä pitopalvelua tulevaisuudessa ja 41 taas eivät koe tarvetta pitopalvelulle ainakaan lähitulevaisuudessa. Kuitenkin suurin osa vastaajista kokee tarvetta palvelun käyttämiselle.

Kuudennessa kysymyksessä kartoitettiin asiakkaan halua käyttää ravintolan tarjoamia pitopalveluun tai noutomyyntiin keskitettyjä toimintoja. Lisävaihtoehtona oli vastausvaihtoehto, jolla vastaaja pystyi esittämään mielenkiintonsa molempia toimintoja kohtaan. Vastaajista suurin osa ilmoitti olevansa kiinnostunut ravintolan lisäpalveluista. 28 henkilöä oli kiinnostunut vain pitopalvelutoiminnasta, 15 henkilöä ravintolan noutomyyntipalvelusta, 16 vastaajista oli kiinnostunut molemmista palveluista ja 28 henkilöä vastanneista ei ollut kiinnostunut kummastakaan ravintolan palvelusta.

Viimeinen avoin kysymys oli lähinnä mahdollisuus lähettää pieniä parannusehdotuksia tai palautetta ravintolan nykyistä toimintaa koskien. Mitään suurempia huomioita avoimiin kysymyksiin ei tullut, pääosin kiitoksia ravintolan henkilökunnalle ja kannustusta hyvään palveluun ja ruokaan jatkossakin. Kuitenkin suurin osa avoimen kysymyksen vastauksista oli jätetty tyhjiksi. Yhteenvedona voi todeta, että ravintolan pitopalvelutoiminnalle on kysyntää ja palvelulle löytyy asiakaskuntaa jo valmiiksi ravintolan nykyisistä vakiintuneista asiakkaista.

Hautaustoimistoille teetin saman kyselyn, mutta webropol-portraalia käyttäen. Lisänä kyselyssä oli kohta, johon vastaajat pystyivät täyttämään nimensä, yhteystietonsa ja toimipisteensä, jotta arvonta saatiin suoritettua ja kakku toimitettua voittajalle. Vastaajia kyselyssä oli yhteensä yhdeksän, joista kahdeksan olivat naisia ja yksi vastaajista oli mies. Ikähaarukka jakautui 26–90-vuotiaisiin, joista suurin ryhmä neljällä vastauksella oli 40–55-vuotiaita. Eli yhteistyökumppaneistamme suurin osa on keski-ikäisiä naisia. Kaikki vastanneista ovat käyttäneet ravintolan palveluita aikaisemmin ja ovat olleet tyytyväisiä palvelun tasoon sekä ruuan laatuun. Kaikki vastanneet käyttävät pitopalvelua yli kolme kertaa vuodessa: yksi yhdeksästä kolmesta neljään kertaa vuodessa ja kahdeksan yhdeksästä viisi kertaa tai useammin. Jokainen on aikeissa käyttää pitopalvelua tulevaisuudessa ja vastaajista noin puolet ovat kiinnostuneita ravintolan mahdollisesti tarjoamasta pitopalvelusta ja noin puolet sekä pitopalvelusta että noutomyynnistä. Yhteistyökumppaneilta tuli enemmän palautetta kuin ravintolan muilta asiakkailta. Toiveet keskittyivät suurimmaksi osaksi ravintolan nykyiseen toimintaan. Toivottiin pienempiä kahvitustilaisuuksia ja flyygelin sekä videotykin laitevuokrien poistamista. Muutoin palaute yhteistyökumppaneilta oli kannustavaa ja ravintola sai paljon kiitosta palvelustaan ja ruuasta.

5 Pitopalvelutoiminta Ravintola Laulumiehissä

Tässä luvussa käyn läpi projektiamme ja kuinka se eteni alusta loppuun saakka. Kyselytutkimus teetettiin asiakkaille tarkoituksena kartoittaa catering- ja noutomyyntipalveluiden kysyntää. Esitteen ja hinnaston lisänä keräsin ravintoloisijalle valmiiksi listaan mahdollisia uusia yhteistyökumppaneita, joille uutta tuotetta on helppo lähteä markkinoimaan.

5.1 Pitopalvelu- ja noutomyyntitoimintojen kuvaus

Ravintola Laulumiehet toimii tällä hetkellä tilaustarjoiluravintolana ja on avoin asiakkaille tilauksesta. Yrittäjän suunnitelmana on laajentaa ravintolan toimintaa pitopalveluun sekä noutomyyntiin. Pitopalvelun tarkoituksena on toimittaa erilaisiin juhliin ja tilaisuuksiin ruoka, henkilökunta sekä tarvittavat astiat ja välineet tilaisuuden toteuttamiseksi. Pitopalvelua varten ravintoloitsija haluaa suunniteltavan muutaman konkreettisen esimerkki-menun, joista on helppo lähteä liikkeelle asiakastapaamisessa. Jokainen tilaisuus on kuitenkin räätälöitävä asiakkaan omien tarpeiden mukaan, jolloin noutopöytäkokonaisuudet ja hinnat vaihtelevat tilaisuuden mukaan.

Noutomyynnissä ajatuksena on myydä kakkuja, leipomotuotteita sekä valmiiksi mukaan pakattua ruokaa ravintolan asiakkaille, sekä noutomyynti-idealla mahdollisesti erillisen nettimyntilomakkeen kautta. Noutomyyntiä varten on tarkoituksena koota valmis hinnasto, jolloin kakut myydään henkilömäärän mukaan ja muut ruokatuotteet gramma- tai kilomäärien perusteella. Noutomyynnissä voidaan myydä valmiiksi pakattuja kakkuja ja tuotteita juhliin tai muihin tilaisuuksiin, mutta yrittäjällä on tarkoituksena hankkia ulosmyyntiin soveltuva kylmävitriini, jolloin ravintolassa asioivilla asiakkaille on mahdollista ostaa pieniä määriä ruokaa kotiin tai ostaa yllätysvieraita varten pientä makeaa kahvin kanssa. Noutomyynnillä on ollut paljon kysyntää, koska moni ravintolan asiakkaista on yksineläviä vanhuksia, jotka eivät kotona ruokaa valmista, mutta kaipaavat kunnollista ja ravitsevaa kotiruokaa kaupan eineksien sijaan.

Alussa tarkoituksena on tarjota palveluita lähialueen yrityksille, juhlatiloille sekä koteihin erilaisiin perhejuhliin. Pääsääntöisesti Helsingin kantakaupungin alueelle sekä Espooseen, jonne ravintolasta on hyvät kuljetusetäisyydet ja missä ravintolan brändi on jo entuudestaan tuttu. Keräsin listan mahdollisista seurakuntasaleista ja seurakunnista, joiden kanssa ravintolan on helppo lähteä tekemään yhteistyötä.

Löysin seuraavat kirkot lähistöltä, joissa on seurakuntasali tai -tila, jota asiakkaat voivat käyttää: Alppilan kirkko, Huopalahden kirkko, Johanneksen kirkko, Kallion kirkko, Käpylän kirkko, Lauttasaaren, Meilahden kirkko, Kallion kirkko, Munkkivuoren kirkko ja Temppe-

aukion kirkko. Tällä hetkellä ravintola tarjoaa hautaustoimistoille komissota. He saavat viidestä kymmeneen prosenttia alennusta tilatusta muistotilaisuudesta tilauksen koosta riippuen. Seurakuntia ajattelin aktivoida tarjoamalla viiden prosentin alennuksen asiakkaille, jotka varaavat muistotilaisuustarjoilut suoraan ravintolasta joko sähköpostitse, puhelimitse tai paikan päältä. Monissa seurakunnissa on omia seurakuntasaleja, jotka eivät seurakunnan jäsenille maksa mitään ylimääräistä. Usein näissä paikoissa on valmiiksi käytettävissä oleva astiasto ja liinat, jolloin asiakkaan tarvitsee tilata ravintolalta vain henkilökunta ja tarjottavat ruuat. Näin asiakas pääsee hieman edullisemmilla kustannuksilla kuin tilatessaan kaiken erikseen.

5.2 Nykyinen varustelu ja tarvittavat hankinnat

Pitopalvelutoiminnan aloittaminen ja sitä varten vaadittavat investoinnit tulevat suoraan ravintoloitsija Tarja Bymanilta. Keittiötä varten ei investointeja tarvitse tehdä, koska ravintolassa on jo ennestään erittäin hyvin varusteltu valmistuskeittiö. Suuret varastotilat mahdollistavat suuremman ulosmyytävän tilaisuuden.

Ravintolassa on ennestään laajalti astioita ja ruokavälineitä ja loppuvuonna 2014 ravintoloitsija investoi sekä uusiin laseihin että aterimiin, jolloin vanhemmat tarvikkeet säästettiin tulevaisuuden ulosmyytäviä keikkoja varten. Aterimet ja lasit ostettiin E.Ahlströmiltä marraskuussa 2014, jolloin kaikki ravintolan vanhat aterimet ja lasiastiasto saatiin käytettäväksi pitopalvelutoimintaa varten.

Välineitä, laseja ja lautasia on yhteensä 150 hengelle kolmen ruokalajin menua varten. Liitteessä 3 olemme eritelleet astiahinnaston ravintolalle. Hinnastossa olemme käyttäneet vertailukohteena astiavuokrausyritys Jubileen astiahinnastoa ja laskeneet omia hintojamme 20 prosentilla heidän hinnoistaan, koska koemme välineistön olevan hieman vanhempaa kuin Jubileen välineistön ja meillä astiavuokraus toimii sivutuotteena, kuin he taas ovat erikoistuneet astioiden ja muun somistustarpeiden vuokraukseen. Hinnoittelumme pitopalvelumyynnissä sisältää vain ruokatuotteiden esillepanoastiaston.

Seuraavaksi esittelen muutamia parannuksia, jotka ovat suositeltavia toiminnan laajentessa pitopalvelutoimintaan. Ruuan kuljetusta varten tulee investoida uuteen autoon ja kovuoviisiin lämpökuljetuslaatikoihin. Kuljetusauto rekisteröidään elintarvikekuljetuksia varten ja lomakkeet tähän löytyvät Eviran sivuilta Kotimaan kuljetusten alta. Auton tulee olla sen verran tilava, että 80 hengen häiden järjestämiseen tarvittavat ruoka, astiat ja somisteet mahtuvat kyytiin kerralla. Toinen vaihtoehto kuljetukselle, joka ei vaadi ravintolalta suuria investointeja alkuun, on ruokakuljetuksiin soveltuvan auton vuokraaminen. Alkuun auton vuokraus on edullisempaa, mutta pidemmällä tähtäimellä, jos asiakastilaisuudet kasvavat ja niitä on runsaasti, tulee auton ostaminen yritykselle edullisemmaksi. Kovamuovisia lämpölaatikoita, kuten kuvassa 4, saa tukkureilta ja niihin sijoitettava raha on

noin 280,00 euroa/laatikko. Laatikoita on oltava useampi suurempia tilauksia varten, jotta ruoka saadaan pidettyä kuumana. Lämpölaatikot ovat erittäin käteviä tilanteissa, joissa juhlapaikalla ei ole mahdollista käyttää uunia ruuan lämmitykseen, vaan kaikki tuodaan valmiiksi pöytään laitettavaksi.



Kuva 4. Kovamuovinen lämpölaatikko (Resta24)

Ravintolalta on mahdollista tilata henkilökunta tilaisuuteen. Tarjoilohenkilökunnan minimi-tuntiveloitus on lain mukaan neljä tuntia ja tarjoilijan palkka neljältä tunnilta on 120,00 euroa ja tästä yli menevät tunnit veloitetaan 32,00 euron mukaan per tunti. Liitteessä 4 kar-toitin asiakkaan häättilaisuuden kustannukset pitopalvelun osalta. Henkilökunta hoitaa kai-ken tarjoilun ja tavarain tuonnin ja pois viennin, jolloin asiakkaan hoidettavaksi jää vain juh-lapaikasta huolehtiminen ja juomien hankinta. Hintaa tälle palvelulle kertyi kokonaisuudes-saan 4567,18 euroa, joka on mielestäni hyvin kohtuullinen hinta häiden järjestämisessä niinkin suurelle seurueelle kuin 80 henkeä.

5.3 Hinnoittelu

Hinnoittelussa lähdin liikkeelle niin, että astiavuokraus, ruoka, henkilökunta ja somistus, ovat kaikki eriteltyinä. Tällöin asiakas pystyy kokoamaan omanlaisensa kokonaisuuden ja pystyy budjetoimaan juhlaansa tarkemmin.

Astiahinnaston (Liite. 3. Astiahinnasto) hinnat olen koonnut jo valmiina olevan täyden pal-velun astiavuokrausyrityksen, Jubileen hintoja mukailien. Päädyin sivustoon, koska se on

yleinen, paljon käytetty ja melko lähellä ravintolan astioiden tyyliä ja laatua. Laitoin Jubileen astiahinnat samaan Excel taulukkoon, jotta astia vuokrauksen hinnoittelu on helpommin vertailukelpoinen toiseen yritykseen.

Taulukosta löytyy siis Jubileen astiahinnasto ja vierestä ravintolan astioiden hinnat, luettuna kukin kategoria erikseen ruokailuvälineistä servietteihin ja pöytäliinoihin. Taulukkoon on lisätty astioiden kuljetushinnoittelu. Päädyin astiahinnoittelussa melko samalle tasolle kuin esimerkkinä käytetty astianvuokraus yritys, mutta hinnoittelin toimeksiantajalle astiat 20% edullisemmaksi, koska astiat ovat iäkkäämpiä eivätkä viimeisimmän trendin mukaisia.

Menujen ja noutomyyntituotteiden hinnoittelu perustuu yhteisiin laskelmiin ravintoloitsija Tarja Bymanin ja ravintolan keittiövastaava Kirsi Kostiaisen kanssa. Muistotilaisuuksien menut ovat pitkälle samat, kuin ravintolaan tilattavat menut, mutta hinnoittelussa on otettu huomioon erillinen kulurakenne poistamalla henkilökunnan kulut, tilavuokra ja astiastot. Tuotteiden annoslaskelmat ovat perusteena hinnoittelulle. Käytin hinnoittelussa apuna Päivi Miettisen ja Helena Santalan teosta Tuloksen Tekijät. Laskin jokaiselle menun tuotteelle annoskortit ja raaka-aine kustannukset. Tällöin menujen hinnat asiakkaalle ovat laskemamme raaka-aine kustannukset plus 68 % katetuotto, johon lisätään ruuan verollinen osuus eli 14%. (Miettinen & Santala 2003.163.)

5.4 Noutomyyntihinnasto

Liitteenä 8 on kokoamamme noutomyyntihinnasto, joka on tarkoituksena laittaa ravintolan nettisivuille. Tuotteet hinnastossa ovat helposti lähestyttävissä ja sopivat monenlaiseen makuun ja tilaisuuteen. Pääasiassa noutomyyntiä suunnitellessa ajateltiin ravintolan suurinta asiakaskuntaa eli eläkeikäisiä ihmisiä. Noutomyynti on helppo ja edukas tapa heille järjestää juhlat kotona. Hinnaston tuotteet ovat jaettu kategorioihin: salaatit, alkupalat, voileipäkakut, makeat kakut ja kahvipöydän tuotteet. Hinnoittelua varten laskimme raaka-ainekustannukset Heinon tukun kuormakirjojen perusteella sekä laskimme tuotteiden valmistukseen käytettävät työmäärät. Vertailin ravintoloiden ja pitopalveluiden noutomyyntihinnastoja netissä ja tein lopullisen hinnaston sopivan ”markkinahinnan” mukaiseksi.

5.5 Pitopalvelu-esite

Ravintolan pitopalvelutoimintoja varten tein ravintolalle pitopalvelu-esitteen, jossa on koottuna menuja erilaisiin tilaisuuksiin, annettu hinnat tuotteille, kerrottu tilaisuuksista ja ravintolan kokemuksesta näissä tilaisuuksissa ja lopussa vielä erillinen astiahinnasto ja henkilökunnan vuokraushinnat. Esite löytyy opinnäytetyön liiteosiosta liitteenä 5.

Esitteen muistotilaisuudet-osiossa menut ovat pääasiassa samat kuin ravintolan nettisivuilta löytyvät muistotilaisuusmenut. Kokosin kompaktin paketin kahvituksista ja kolmesta noutopöydästä. Nämä kahvitukset ja noutopöydät ovat ravintoloitsija Tarja Bymanin mukaan olleet niitä kaikista suosituimpia ja pidetyimpiä, jonka vuoksi ne on valittu ravintolan pitopalvelutuotteiksi.

Ristiäisten ja nimenantojuhlien menut on testattu asiakkailta. Testasimme ravintoloitsijan kanssa esitteen kahvipöytä-menun kesällä 2016 pienen tyttölapsen ristiäisissä. Ruokien lisäksi tilaisuuteen tilattiin ravintolalta yksi tarjoilija ja astiastot. Asiakas oli erittäin tyytyväinen tarjoiluiden ja järjestetyn tilaisuuden hinta-laatusuhteeseen ja kertoi suosittellevansa meitä mielellään tuttavilleen. Esitteessä näkyvä kakku on vadelma-valkosuklaakerroskakku ja se sai todella paljon kiitosta juhlien vierailta. Saimme jaettua tilaisuudessa ravintolan käyntikortteja ja kiinnostuneita asiakkaita löytyi oikein mukava määrä. Ristiäiset poikivat yhden kesähäät vuodelle 2018.

Häämenu on koottu yhdessä ravintoloitsijan ja keittiövastaavan kanssa. Mielipiteensä menuista on antanut muutama ystävä, joilla on suunnitelmissa kesähäät vuodelle 2017 tai 2018. Esitteen häämenu on kepeän raikas ja kesäinen, mutta tarpeeksi täyttävä. Monipuolisuutensa vuoksi se palvelee niitä, jotka eivät syö punaista lihaa, jonka todettiin olevan tärkeä elementti häitä suunniteltaessa. Hääkakku on hääjuhlassa se elementti, joka kruunaa kaiken. Kakkua valitessa on toivottavaa, että hääpari pääsee ravintolaan paikan päälle kakkujen maistelutilaisuuteen, jotta kaikille mieluinen kokonaisuus löytyy. Ravintolan keittiöhenkilökunnan leipomukset ovat erinomaisia. Tuotteet ovat maistuvia ja näyttäviä, kuten esitteen kuvista huomaa. Jokainen kuva on otettu ravintolan omista tuotteista.

Valmistujaismenuissa on huomioitu päivänsankarien sukupuoli ja mahdolliset mieltymykset. Päätelmä perustuu täysin ravintola-alalla pitkään työskennelleen henkilökunnan huomioihin, joiden mukaan naispuoliset asiakkaat ovat tykättyneet enemmän kevyempiin kasvis- ja kalaruokiin ja makeisiin jälkiruokiin, kun taas miesasiakkaat pitävät lihasta ja vahvoista mauista. Ylioppilasjuhlia varten on tilattavissa ylioppilaspikkuleivät, juhlia varten on mahdollista tilata erikseen sokerimassasta tehty ylioppilaskakku, jonka täytteet valitaan päivänsankarin makumieltymysten mukaan. Noutopöytä-vaihtoehto on hieman raskaampi. Pöydässä on otettu huomioon juhlien ajankohta ja pidemmältä saapuvat ystävät ja sukulaiset. Pitkän matkan kulkijat usein arvostavat ruokaisampaa tarjoilua.

Kokouspaketit on mietitty yleispäteviksi niin pienille kuin suurille ryhmille. Aamiais- ja ilta-päiväkahvi-paketteja olemme toimittaneet kahteen lähialueen toimistoon ja niistä on tullut

hyvää palautetta. Kokouslounaitakin on tullut testattua yrityksen asiakkailta. Kanta-asiakkaanamme kokouslounaiden osalta toimii lääkeyhtiö Pfrizer Oy, jonka esittelyihin yksityisiin sairaaloihin ja lääkäriasemille Ravintola Laulumiehet on toimittanut tarjoiluja parin vuoden ajan. Juuri kokous-cateringia ravintoloitsija on toivonut lisää ravintolalle. Kokoustoimituksissa ravintolan sijainti on loistava. Keskeisellä paikalla Kampissa on monia yrityksiä ja niistä lisää kohdassa 5.6 Potentiaaliset asiakkaat.

5.6 Potentiaaliset asiakkaat

Kiireisenä kahden ravintolan ravintoloitsijalla Tarjalla ei aina ole aikaa etsiä uusia asiakkaita, joten hän toivoi, että esitteen ja hinnaston ohella, kokoaisin hänelle listan potentiaalisista asiakkaista. Asiakaslistat on koottu kolmeen ryhmään: yritysasiakkaat, juhlatilat ja seurakunnat.

Yritykset, jotka on valittu yritysasiakkaiden listaan, sijaitsevat kolmen kilometrin säteellä ravintolasta, joille on helppo toimittaa kokouskahvituksia ja toimistolounaita. Yritykset ovat kiinteistöalan, liikkeenjohdon ja konsultoinnin, tietotekniikan ja tuottamisen toimialoilta. Toimialat on valittu siitä syystä, että yritysten työ on projektiluontoista ja tiimipalavereja on parhaimmillaan monesti viikossa. Uutena toimistona alueella on ravintolan vieressä avattu Kevan toimisto Pohjoiselle Rautatiekadulle, mutta valitettavasti yrityksen sivuilta ei löytynyt yhteystietoja toimistoon. Yritysten etsimisessä olen käyttänyt Googlen yrityshakua. Liitteenä 9 löytyy yhteenveto alueen potentiaalisista yritysasiakkaista.

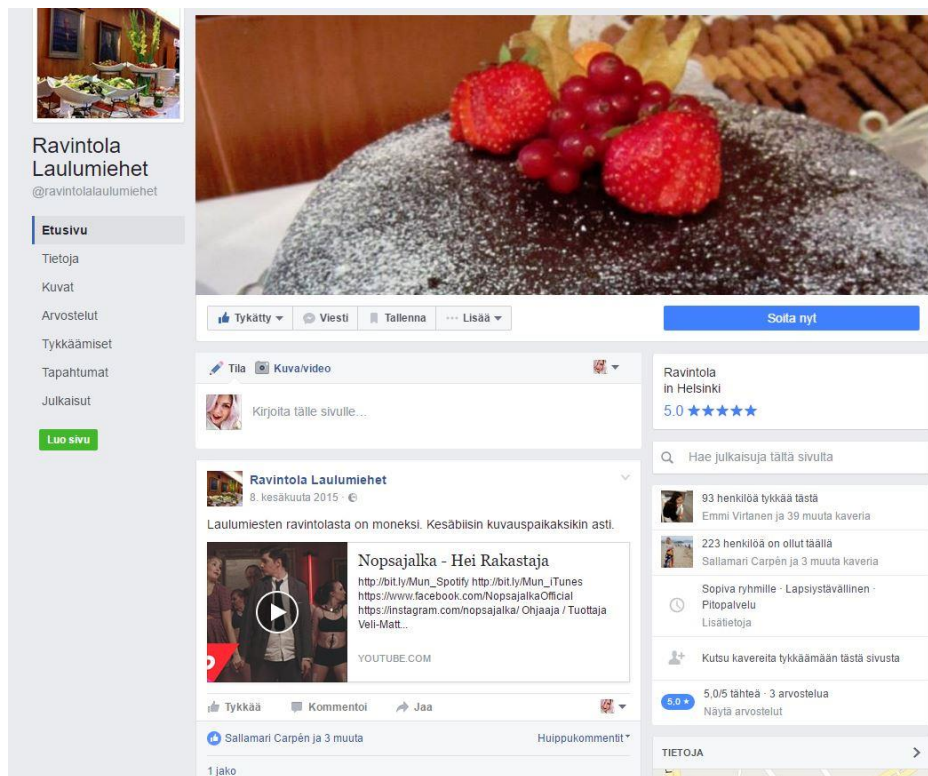
Juhlatiloissa laajensin aluetta Helsingin ulkopuolelle Espooseen, jonne on helppot liikenneyhteydet ravintolalta. Kriteerinä juhlatilan valinnalle oli, että tilaan saa tuoda tarjoilut ulkopuolelta ja tilasta löytyy mahdollisesti astiasto asiakkaan käytettäväksi. Aikaisempaa yhteistyötä on yritetty vuonna 2015 valmistuneeseen Hietaniemen Paviljonkiin, mutta heidän kantansa yhteistyöhön oli, etteivät he halua markkinoida lähialueen yrityksiä, vaan asiakkaat saavat etsiä sopivan pitopalvelun. Liitteenä 10. löytyy lista alueen potentiaalisista juhlatiloista. 24Basement, Alvar Aallon ateljee, Merimelojien maja ja Poliisien kesäkotit ovat ennestään tuttuja juhlatiloja ja näiden juhlatilojen kanssa yhteistyö on aikaisemmin tuntunut vaivattomalta, jonka vuoksi ne päätyivät listalle. Muut juhlatilat on etsitty blogien, venuu.fi ja tuttavien suosituksien kautta. Muutamissa paikoissa on ennestään jokin catering-toimija, joita he suosittelevat kiinnostuneille hääpareille ja juhlien järjestäjille, mutta uskon terveelle kilpailuttamiselle löytyvän sijaa.

Kolmas lista on koottu lähialueen seurakuntasaleista. Lähialueella on monia kirkkoja, mutta läheskään kaikissa kirkoissa ei ole seurakunnan omia tiloja käytettävissä. Liitteenä

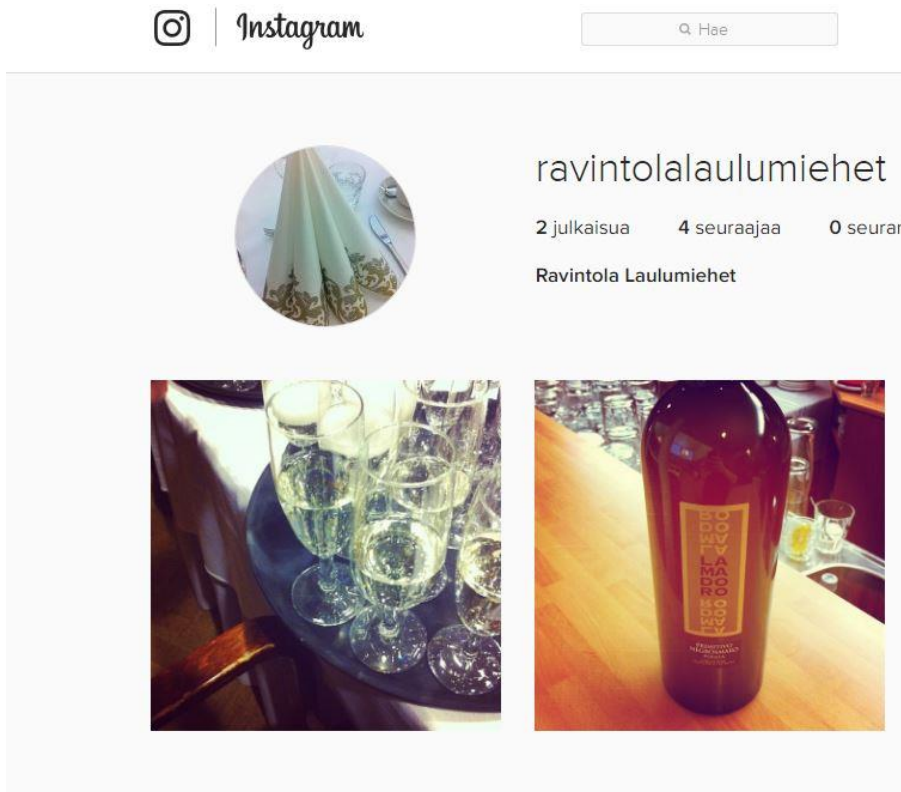
11. löytyy erittely lähiseudun seurakuntasaleista. Seurakuntasalit varataan suoraan seurakunnalta ja listaan olen koonnut seurakuntasalit, niiden osoitteet ja yhteystiedot tilavarauksia varten. Seurakunnat eivät suoraan suosittele mitään pitopalveluyrityksiä, mutta tarkoituksena on kysyä, jos kirkon ilmoitustaululle saa kiinnittää mainoslehtisen. Ravintolan mainoslehtinen esillä työn liiteosiossa liitteenä 7. Poikkeuksena muista seurakunnista, Töölön seurakunnalla on pitopalvelu, joka on varattavissa suoraan seurakunnan sivujen kautta. Kaikkiin tiloihin saa kuitenkin tuoda tarjoilut mukanaan.

5.7 Markkinointi

Onnistunut markkinointi on yksi tärkeimmistä osioista pitopalvelun toiminnan takaamiseksi ja tuottamiseksi. Markkinointi vie paljon rahaa ja aikaa, jotta siitä saa onnistunutta ja asiakkaita houkuttelevaa, koska tarjontaa on jopa enemmän kuin kysyntää. Markkinointi tulee kohdentaa halutun kohdeasiakaskunnan mukaiseksi. Jos halutaan nuorempia asiakkaita sekä yrityksiä, on panostettava paljon sosiaaliseen mediaan ja näyttäviin nettisivuihin. Kuvissa 8, 9 ja 10 on kuvattuna ravintolan facebook-sivut, instagram-tili sekä ravintolan nettisivut. Nettisivuja tulee muokata nuorekkaammiksi ja kuvia uusia. Henkilökuntaa tulisi kouluttaa sosiaalisen median osaamiseen, jotta henkilökunta osaisi päivittää kuvia ja tapahtumia sosiaalisessa mediassa oleville asiakkaille. Koulutuksen voisi pitää ravintolan sosiaalista mediaa ylläpitävä henkilö tai tarvittaessa palkata tähän ulkopuolinen osaaja sisältömediaan erikoistuneesta yrityksestä. Hyviä esimerkkejä sisältömedian tuottamiseen erikoistuneista yrityksistä Helsingissä ovat: Vapa-media, Dagmar ja PING Helsinki.



Kuva 8. Ravintola Laulumiesten Facebook-sivut (Facebook)



Kuva 9. Ravintola Laulumiesten Instagram-tili (Instagram)



Kuva 10. Ravintola Laulumiesten nettisivut (Ravintola Laulumiehet)

Ja kuten kuvista 8,9 ja 10 käy ilmi, ravintolan sosiaalisen median osaaminen ja ylläpito ovat heikoissa kantimissa ja on tuotava nykypäivään. Kertasijoituksena mainostoimistolta tilatut uudet nettisivut ja kuvat tiloista ja myytävistä tuotteista saattaa tuntua suurelta summalta rahaa, mutta siistit ja houkuttelevat nettisivut tuovat rahan takaisin moninkertaisena asiakasmäärien noustessa. Tällä hetkellä ravintolan asiakaskunta on paikkakuntalaista ja ikähaarukka 60-90 vuotiaissa, jolloin nykyinen lehti- ja ulkomainonta on saavuttanut tarpeellisen asiakaskunnan.

Yksi hyvä markkinoinnin keino on aktivoida vanhoja kontakteja, kuten kutsua hautaus toimistojen edustajat tiedotustilaisuuteen Ravintola Laulumiehiin, jossa ravintoloitsija voi kertoa uudesta tuotteesta ja mahdollisesti maistattaa ravintolan tuotteita toimistojen edustajilla, jotta he tietävät mitä myyvät asiakkaalle. Muistotilaisuusasiakkaille nimenomaan hautaus toimistojen edustajat toimivat Laulumiestenkin ravintolan myyntikasvoina. Hautaus toimistojen kautta on mahdollista markkinoida palveluita Helsingin seurakunnille, joista kokosimme liitteenä 11 näkyvän listan.

6 Johtopäätökset ja pohdinta

Tämän opinnäytetyön loppuun saattaminen vaati minulta sisäisen johtamisen taitoja. Sain toimeksiantajalta erittäin vapaat kädet, eikä yhteistä aikataulua tullut alussa laadittua, jolloin projektin valmistuminen venyi lähes kaksivuotiseksi. Uuden palvelun kehittäminen ravintolalle tukee myös erikoistumistani Ravintolan johtamisen suuntauksessa. Olemme tehneet valikoimasuunnittelua syventävillä kursseilla ja huomasin jo opintojeni aikana suunnittelutyön olevan mielekästä. Jatkossa toivon, että pääsen työskentelemään ravintoloissa suunnittelutyön parissa.

Pitopalvelun suunnittelu ja lopulta paperille tuominen on melko helppoa, jos on selkeä idea palvelun pohjaksi. Ajatustyötä toiminta-ajatusta mietittäessä helpottaa, kun luonnehtii mind mapin eli ajatuskartan tai jonkin muun tavan listata liikeidean pääkohdat. Toiminta-ajatuksen tulee siis olla päässä melko selkeästi jaoteltu, jotta kirjoittaminen tai ainakin sen aloittaminen on helpompaa. Ravintola Laulumiesten pitopalvelun suunnittelu tuntui helpolta muun muassa valmiiden menukokonaisuuksien, säilytystilojen, valmiin kaluston sekä jo olemassa olevien valmistustilojen vuoksi. Enemmän työtä on pitopalvelun käyttöön ottamisessa kuin toiminta-ajatuksen paperille tuomisessa. Paperilta toteuttaminen käytäntöön vaatii paljon aikaa ja työtunteja, jotta lopputulos on halutun lainen.

Erityisen haastavaksi pitopalvelun aloittamisen Helsingin alueella tekee alan kova kilpailu. Pääkaupunkiseudulla on jopa satoja pitopalveluita, jotka tarjoavat toinen toistaan upeampia tuotteita ja palveluita. Monet nimeä tehneiden kokkien luotsaaman ravintolat tuovat oman lisänsä Helsingin pitopalvelukulttuuriin. Esille voisi nostaa Pekka Terävän luotsaaman Olo Cateringin, jonka tasokas ruoka on jo hankkinut mainetta ympäri Helsinkiä. Terävän lisäksi hyvin mainetta on hankkinut Top Chef-voittaja Teemu Laurellin Shelter-ravintola, joka on mukana vastaamassa ruokatarjoiluista monissa bloggaajien tapahtumissa ja nauttivat näin medianäkyvyydestä. Jos pitopalvelutoimijoiden joukossa meinaa menestyä, yrityksen ja tuotteiden pitää olla mahdollisimman muuntautumiskykyisiä pärjätäkseen tällä saralla.

Ravintolan kylmä- ja varastotilat ovat rajalliset. Hiljaisella kaudella tilaa riittää, mutta pikkujoulukaudella varastotilaa on heikonlaisesti. Kylmäsäilytystilojen riittävyyttä on pitänyt mieltä tulevatko ne riittämään ja tähänkin on tulevaisuutta ajatellen olemassa oleva varasuunnitelma, hyödyntäen mahdollisen toisen ravintolan kylmätiloja sekä valmistustiloja. Tällä hetkellä ravintoloitsijan omistuksessa olevasta toisesta yksiköstä Ravintola Solnasta ei ole auttamaan tilaratkaisuissa, sillä sen ahtaat varastotilat riittävät juuri ja juuri Solnan

toimintoja varten. Jos tulevaosuudessa mielihii laajentamaan pitopalvelutoimintaa, kannattaa ravintoloitsijan sijoittaa erilliseen valmistuskeittiöön ja varastotiloihin.

Markkinointiin ravintoloitsijan on ehdottomasti panostettava. Yritykseltä uupuu markkinointisuunnitelma ja yrityksen strategia tuntuu olevan hieman hukassa. Tikkasen ja Vassisen (2010) mukaan strategista markkinointia ei voi ostaa, vaan markkinointi lähtee yrityksen omistajien ja henkilökunnan yhteisestä kiinnostuksesta markkinointiin. Jolloin panostamalla henkilökuntaan motivoimiseen ja heidän kouluttamiseen sosiaalisen median käytössä, saadaan jo paljon aikaiseksi. Todella tarpeellinen sijoituskohde ravintolalle on yrityksen nettisivujen päivittäminen tähän päivään sopivaksi, mikä tulee nostamaan yrityksen arvoa asiakkaan silmissä, koska tämän päivän digisukupolvi on ravintolapalveluiden tuleva käyttäjäkunta. (Tikkanen & Vassinen 2010, 117.)

Nautin valikoimasuunnittelun tekemisestä ja hinnoittelusta ja olen saanut sen suhteen hyvin vapaat kädet. Tietysti tähän vaikuttaa se, että toimin yrityksessä esimiesasemassa ja nautin yrityksen johdolta tulevasta luottamuksesta, mutta myös se fakta, että omaan ravintola-alan kokemusta 12 vuoden ajalta sekä keittiöstä, että salista. Yrityksessä on otettu hienosti vastaan uudistusehdotukset ja moni yrityksen työntekijöistä on alkanut osoittaa kiinnostusta sosiaalisen median ja markkinoinnin puolesta. Uskon, että pitopalvelu-esityksen ja noutomyyntihinnaston julkaistua, asiakkaita ja tilaisuuksia tulee olemaan enemmän. Ja järjestämällä tiedotustilaisuus ravintolan uusille ja vanhoille asiakaskontakteille koskien tätä uutta toimintoa, ravintola saa enemmän haluamaansa näkyvyyttä ja lisää ihmisten tietoutta heistä yrityksenä.

Miten pitopalvelu ja noutomyynti tulevat vaikuttamaan yrityksen liikevaihtoon tulevaisuudessa? Ravintoloitsija toivoo uusien palveluiden tuovan positiivista nostetta erityisesti ravintolan hiljaiselle kaudelle, joka pääasiassa on sijoittunut kesäkuukausille. Kesäkuukausina ravintolan myynnissä tapahtuu jopa 50 prosentin pudotus kevätkuukausista, pikkujoulukaudesta puhumattakaan. Yrityksen liikevaihto vuonna 2015 oli 567 000 euroa ja pelkästään kahdella 50 hengen muistotilaisuuskahvituksella kuukaudessa vuoden ajan, saisi yritys kasvatettua liikevaihtoaan noin viidellä prosentilla, kuten kuvassa 11, olen laskenut.

Yrityksen liikevaihto tilikaudella 2015 = 567 000 €

Myynti 50 hengen muistotilaisuus, voileipäkakkumenu yhdellä kakulla =

$50 \text{ hlö} * 25,00 \text{ €} = 1250 \text{ €}$

Ja jos tilaisuuksia on kaksi kuukaudessa vuoden ajan=

$1250\text{€} * 2 * 12 = 30\ 000$

Myynti liikevaihdosta=

$30\ 000 / 567\ 000 * 100 = 5,29 \%$

Kuva 11. Muistotilaisuuskahvitusten vaikutus liikevaihtoon.

Tuotoksen käyttöön ottamisen aikataulutuksesta: esitteen ja nettisivujen noutomyyntihinnaston on tarkoitus tulla julki asiakkaille keväällä 2017. Pitopalvelutoiminta ja noutomyynti ovat osa yrityksen uudistusta ja näkyvyyden tavoittelua alan kovan kilpailun keskellä. Ravintola osallistuu keväällä 2017 Kaapelitehtaalla järjestettäville Love Me Do-häämessuille ja pyrkii nousemaan esille varteenotettavana häätoimijana Helsingin alueella. Messuilla on mukana monia ravintola-alan toimijoita ja messukävijöitä vuoden 2016 Love Me Do-häämessuilla oli yli 6500 henkeä. (Love Me Do.) Kiinnostuneita asiakkaita löytyy varmasti muutama, jo pelkästään ravintolan otollisen sijainnin vuoksi.

Lähteet

- Annin juhlapalvelu 2015. Annin juhlapalvelu. Luettavissa: <http://www.anninjuhla.fi/>. Luettu: 17.2.2015.
- Byman, T. 10.11.2014. Ravintoloitsija. Ravintola- juhlapalvelu Makuelämyksiä Oy. Haastattelu. Helsinki.
- Crepperie Catering 2015. Crepperie. Luettavissa: <http://www.crepperie.fi/crepperie/>. Luettu: 17.2.2015.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 1997. Tutki ja kirjoita. Kustannusosakeyhtiö Tammi. Helsinki.
- Katri Kallionpää 2014. Koko, We Jazz, Malmitalo: Helsingin 8 parasta jazzklubia. Luettavissa: <http://nyt.fi/a1305800382362>. Luettu: 13.4.2015.
- Laulu-Miehet 2016. Laulu-Miehet. Luettavissa: <http://www.laulumiehet.fi/laulu-miehet/>. Luettu: 17.2.2015.
- Love Me Do 2016. Näytteilleasettajat. Luettavissa: <http://www.lovedo.fi/naytteilleasettajat>. Luettu: 9.11.2016.
- MaRa ry a. Suhdannebarometri 2015. Luettavissa: <https://www.mara.fi/suhdannebarometri-2015/>. Luettu: 13.3.2015.
- MaRa ry b. Tiedote: Matkailu- ja ravintola-alan yritykset takaisin kasvussa. 30.6.2016. <http://www.mara.fi/uutishuone/matkailu--ja-ravintola-alan-yritykset-takaisin-kasvussa>. Luettu: 19.10.2016.
- MaRa ry c. Tiedote: Matkailu- ja ravintola-alan kesämyynti kasvoi edellisvuodesta. 13.10.2016. <http://www.mara.fi/uutishuone/matkailu--ja-ravintola-alan-yritykset-takaisin-kasvussa>. Luettu 19.10.2016.
- Miettinen, P. & Santala, H. 2003. Tuloksen tekijät. Sanoma Pro. Helsinki.
- Määttä, S., Nuutila, J. & Saarenpää, T. 2008. Juhlapalvelu: suunnittele ja toteuta. Sanoma Pro. Helsinki.
- Pitopalvelu Hupli 2015. Pitopalvelu Hupli. Luettavissa: <http://www.pitopalveluhupli.fi/index.html>. Luettu: 17.2.2015.
- Ravintola Perho 2015. Syö ja nauti. Luettavissa: <http://www.ravintolaperho.fi/>. Luettu: 17.2.2015.
- Ravintola Laulumiehet 2012. Perehdytysmanuaali.
- Ravintola Laulumiehet 16.3.2016. Ravintola Laulumiehet. Luettavissa: https://www.facebook.com/ravintolalaulumiehet/?view_public_for=451185781656914. Luettu: 16.3.2016.
- Ravintola Laulumiehet Instagram 2016. Luettavissa: <https://www.instagram.com/ravintolalaulumiehet/>. Luettu: 16.3.2016.

Ravintola Laulumiehet 2015. Ravintola. Luettavissa: <http://www.ravintolalaulumiehet.fi/index.php?mact=Gallery,m6e73e,default,1&m6e73edir=kabinetti%2F&m6e73eretur-nid=60&page=60#prettyPhoto> [9]/0/. Luettu: 17.2.2015.

Resta24 2016. Ruoan kuljetuslaatikko GN, kovamuovi, SxLxK=72x60x64cm. Luettavissa: <https://www.resta24.fi/product/2254/ruoan-kuljetuslaatikko-gn-kovamuovi-sxlxk72x60x64-cm>. Luettu: 15.4.2016.

Soupster-catering 2015. Soupster tekee tapahtumastasi kauniimman. Luettavissa: <http://www.soupster.com/catering>. Luettu: 17.2.2015.

Tikkanen, H. & Vassinen, A. 2010. StratMark: Strateginen markkinointiosaaminen. Talentum. Helsinki.

Toimialaraportti 2016. Ravitsemistoiminta. Luettavissa: http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2576/1_2016_TOIMIALARAPORTTI_ravitsemistoiminta.pdf. Luettu: 19.10.2016.

Tuonistudiot 2016. Unohtumattomia elämyksiä. Luettavissa: <http://www.tuoni.fi/tuonistudiot/>. Luettu 16.3.2016.

Liitteet

Liite 1. Kyselylomake ravintolan asiakkaille

Tässä kyselyssä kartoitetaan ravintola Laulumiesten uusien ja vanhojen asiakkaiden tarvetta pitopalveluun sekä selvitetään asiakkaiden mielipiteitä ravintolan tuotteista ja palvelusta. Lomakkeella kerätään tietoa myös asiakkaiden toiveista ravintolan palvelun ja tuotteiden suhteen.

Kysely suoritetaan anonymisti ja lomakkeen tietoja käytetään Haaga-Helian opiskelijoiden opinnäytetyössä, jonka aiheena on suunnitella uusi pitopalvelutoiminta ravintola Laulumiehille.

ESITIEDOT (Ympyröi valitsemasi vaihtoehto)

1. Sukupuoli

Mies Nainen

2. Ikä

15-19 vuotta

20-25 vuotta

26-39 vuotta

40-55 vuotta

56-90 vuotta

KYSELYLOMAKE

1. Oletko käyttänyt ravintola Laulumiesten palveluita aikaisemmin?

Kyllä

Ei

2. Oletko ollut tyytyväinen saamaasi palvelun tasoon?

Kyllä

Ei

3. Oletko ollut tyytyväinen ruokaan?

Kyllä

Ei

4. Käytätkö pitopalvelua?

Kyllä 1-2 kertaa vuodessa

Kyllä 3-4 kertaa vuodessa

Kyllä useammin kuin 5 kertaa vuodessa

En

5. Oletko aikeissa käyttää pitopalvelua lähiaikoina/tulevaisuudessa?

Kyllä

En

6. Olisitko kiinnostunut käyttämään yrityksen pitopalvelua tai noutomyynti tuotteita?

Pitopalvelu

Noutomyynti

Molemmat

En

7. Toiveita ravintola Laulumiesten ruokatuotteita/ palveluita/ toimintaa koskien?

Kiitos ajastasi ja vastauksistasi!

Liite 2. Haastattelukysymykset ravintoloitsija Tarja Bymanille.

HAASTATTELU RAVINTOILOITSIJA TARJA BYMANILLE

- 1. Millainen työhistoria sinulla on?**
 - 2. Koska aloitit ravintolatoiminnan ravintolalaulumiehissä?**
 - 3. Minkä takia halusit aloittaa toiminnan Ravintola Laulumiehissä?**
 - 4. Mikä on Laulumiesten ravintolan toimintastrategia?**
 - 5. Mitä toiveita sinulla on ravintolan tulevaisuuden suhteen?**
-

Liite 3. Astiahinnasto.

Tarjoiluastia hinnasto Jubilee		Tarjoiluastia hinnasto uusi liiketoiminta	
Ruokailuvälineet		Ruokailuvälineet	
Alkuruoka haarukka/ veitsi	0,20€ kpl	Alkuruoka haarukka/veitsi	0,16€ kpl
Pääruoka haarukka/veitsi	0,20€ kpl	Pääruoka haarukka/veitsi	0,16€ kpl
Ruokalusikka	0,20€ kpl	Ruokalusikka	0,16 € kpl
Teelusikka	0,16€ kpl	Teelusikka	0,13€ kpl
Jälkiruoka haarukka/lusikka	0,20€ kpl	Jälkiruoka haarukka/lusikka	0,16€ kpl
Lautaset		Lautaset	
Alkuruokalautanen 21cm	0,36€ kpl	Alkuruokalautanen	0,28€ kpl
Pääruokalautanen 24cm	0,40€ kpl	Pääruokalautanen kulmikas	0,32€ kpl
Pääruokalautanen 27cm	0,56€ kpl	Pääruokalautanen pyöreä	0,45€ kpl
Pääruokalautanen 32cm	0,65€ kpl	Pääruokalautanen iso	0,52€ kpl
Keittolautanen	0,48€ kpl	Keittolautanen	0,38€ kpl
Jälkiruokalautanen 17cm	0,24€ kpl	Jälkiruokalautanen	0,19€ kpl
Lasit		Lasit	
Vesilasi	0,32€ kpl	Vesilasi	0,25€ kpl
Punaviinilasi	0,38€ kpl	Punaviinilasi	0,31€ kpl

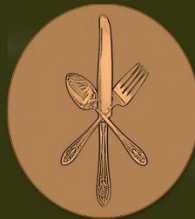
Valkoviinilasi	0,36€ kpl	Valkoviinilasi	0,28€ kpl
Samppanjalasi	0,36€ kpl	samppanjalasi	0,28€ kpl
Konjakkilasi	0,40€ kpl	Konjakkilasi	0,32€ kpl
Kartio snapsilasi	0,24€ kpl	Kartio snapsilasi	
Tuoppi tavallinen	0,40€ kpl	Tuoppi tavallinen	0,32€ kpl
Crokilasi	0,32€ kpl	Crokilasi	0,25€ kpl
Kahvikuppi+lusikka+alunen	0,56€ kpl	Kahvikuppi+lusikka+alunen	0,44€ kpl
Termoskannu Iso	4,10 €	Termoskannu iso pumpattava	3,28€ kpl
Termoskannu pieni hopea	4,10 €	Termoskannu pieni	3,28€ kpl
Kahvipannu 2L	4,00 €	Kahvipannu 2L	3,2€ kpl
Sokerikko/ kermakko 1dl	1,20 €	Sokerikko/kermakko 1dl	0,96€ kpl
Sokerikko/ kermakko 1,5dl	1,65 €	Sokerikko/kermakko 1,5dl	1,32€ kpl
Servietit		Servietit	
Paperi 33*33 125kpl	9,40 €	Paperikuitu 40*40 60kpl valkoinen	17,40€ 60kpl
Paperi 24*24 300kpl	9,00 €	Paperikuitu 40*40 60kpl kuviollinen	20,00€ 60kpl
Paperi 33*33 300kpl	11,50 €	Paperikuitu 40*40 60kpl musta	25,00€ 60kpl
Kangas	0,80€ kpl	Kangas valkoinen	0,64€ kpl
Liinat		Liinat	
190*140cm	6,45 €	180*120cm	5,16€ kpl

140*140cm	5,65 €	160*110cm	4,52€ kpl
Tuonti ja nouto ma-pe (8-16)	80,65 €	Tuonti ja nouto ma-pe (8-16)	64,52e kpl



Ravintola Laulumiehet

Juhla- ja kokouscatering



Hietaniemenkatu 2, 00100 Helsinki
myynti@ravintolalaulumiehet.fi
045-2622991

Sisällys

Ravintola Laulumiehet	1
Muistotilaisuudet	2
Kahvitukset	2
Noutopöydät	4
Ristiäiset ja Nimenantujuhlat	5
Kahvipöydässä	5
Noutopöytä	6
Häät	7
Häämenu	7
Valmistujaiset	8
Kahvitukset	8
Noutopöytä	9
Kokoukset	10
Kahvitukset	10
Lounaat	10
Astiahinnasto	11

Ravintola Laulumiehet

Ravintola Laulumiehet on perinteikäs tilaustarjoiluravintola Hietaniemenkadulla Kampissa. Tiloissamme on järjestetty muistotilaisuuksia, perhejuhlia ja yritystapahtumia aina vuodesta 1949 lähtien. Vankka ammattitaitomme juhlien ja erilaisten tilaisuuksien järjestämisessä on nyt laajentunut pitopalveluun. Meiltä voitte tilata juhlaanne maistuvat tarjoilut, henkilökunnan, pöytäliinat, astiat sekä somisteet.

Kaikki tuotteemme valmistetaan alusta alkaen itse ravintolamme keittiössä. Käytämme laktoosittomia maitotuotteita. Lisätietoa allergioista ja erityisruokavalioidista henkilökunnaltamme!

Tutustu catering-hinnastoomme ja ota rohkeasti yhteyttä myyntipalveluumme.

Myyntipalvelumme avoinna arkisin kello 9.00-17.00

Puh. 045-2622991

e-mail myynti@ravintolalaulumiehet.fi

Muistotilaisuudet

Muistotilaisuus voidaan järjestää esimerkiksi vainajan tai omaisten kotona, seurakuntatalolla tai muussa sitä varten varatussa tilassa. Riippumatta tilasta, esille sijoitetaan muistopöytä, jossa on vainajan kuva, valkoinen kynttilä ja muistokukka.

Muistotilaisuuden tarjoilut ovat yleensä noutopöydässä ja tilasta tulisi löytyä riittävästi ruokailutiloja kaikille vieraille. Yksi hyvä tapa hoitaa tilaisuuden ruokapuoli on tilata ammattitaitoinen pitopalvelu, joka huolehtii ruokien valmistuksesta, esille laitosta sekä tarjoilusta.

Meiltä tilattavissa olevat tarjoilut näet alta. Hinnat sisältävät tarjoilut, tarjoiluastiat ja kuljetukset. Hinnat ovat arvonlisäverollisia. Astiasot, pöytäliinat, somisteet ja henkilökunta veloitetaan erikseen ja hinnasto näille löytyy esitteen lopusta.

Kahvitukset

Kahvitusten minimiveloitus 20 henkeä. Hinnat sisältävät arvonlisäveron, ruokatuotteet ja esillepanoastiat. Henkilökunta, astiat ja somisteet tilattavissa erikseen lisäveloituksesta. Hinnasto löytyy esitteen lopusta.

Voileipä-Menu

Ruokaisat paljon kehuja keränneet Laulun leivät. Suosituimpia kahdella leivällä lohi- ja paahtopaistileivät.

- 1) Paahtopaistivoileipä
- 2) Lohivoileipä
- 3) Katkarapuvoileipä
- 4) Tomaatti-mozzarellavoileipä

+ TÄYTEKAKKU valinnan mukaan

* mansikka-, vadelma- kinuskitäytekakku

* puolukkamoussekakku

* talon suklaakakku + vadelmakastike

+ Pikkuleipiä

Hinta: Yhdellä leivällä / hlö, 25,00 e /hlö

Kahdella leivällä / hlö, 26,00 e /hlö



Talon suklaakakku kesävaatteissaan.

Voileipäkakku-Menu

Voileipäkakut Laulun omalla reseptillä. Vinkkinä, saat noutopöydästä täyttävämmän tilaamalla voileipäkakun lisäksi viheryrtti-melonisalaattia +2e/hlö.

* Vaihtoehdot: Lohi-, kinkku-, katkarapu-, tai vuohenjuusto-kasvisvoileipäkakku *

+TÄYTEKAKKU valinnan mukaan (VL)

* mansikka-, vadelma- tai kinuskitäytekakku

* puolukkamoussekakku

* talon suklaakakku + vadelmakastike

+ Pikkuleipiä

Hinta: Yhdellä voileipäkakulla 25,00e/hlö

Kahdella voileipäkakulla 26,00e/hlö

Piirakka-Menu

Piirakat ovat kevyt vaihtoehto esimerkiksi ilta-päivä-kahvitukseen, kun vieraat ovat nauttineet jo lounaan aikaisemmin päivällä.

* Vaihtoehdot: Lohi-, kinkku- tai feta-pinaatti-piirakka *

+TÄYTEKAKKU valinnan mukaan (VL)

* mansikka-, vadelma- tai kinuskitäytekakku

* puolukkamoussekakku

* talon suklaakakku + vadelmakastike

+ Pikkuleipiä

Hinta: Yksi piirakkapala 22,00e/hlö

Kaksi piirakkapalaa 23,00e/hlö

Lisäksi..

Riisipiirakat ja munavoi +2,00e/hlö

Tiikerikakku +1,50e/hlö

Pullapitko +1,50e/hlö

Kahvi/Tee +2,00e/hlö

Noutopöydät

Ruokaisat noutopöydät sopivat keskipäivään ja jos tilaisuuteen saapuu paljon vieraita kauempaa.

Ruokailuun kannattaa varata pidempi aika, kuin kahvitukseen. Noutopöytä-vaihtoehdoissa on suositeltavaa tilata tarjoilijat tilaisuuteen yrityksemme kautta. Hinnat sisältävät myös lämpöhauteet, jotka toimitetaan paikan päälle ruokien kanssa. Noutopöydissä minimiveloitus 20 henkeä.

Keitto-Menu

Vihersalaatti, sienisalaatti, leipäjuusto- viinirypälesalaatti

Laulun mallasleipää ja levitettä

Keittovaihtoehdot:

Lohikeitto kirkas tai kermainen

Perinteinen lihakeitto

Kasvissyökekeitto ja krutongit

+TÄYTEKAKKU valinnan mukaan

* mansikka-, vadelma- kinuskitäytekakku

*puolukkamoussekakku

* tai talon suklaakakku + vadelmakastike

+Pikkuleipiä

Hinta: 27,00e/hlö

Kylmänoutopöytä

graavilohi

kolmen sillin valikoima

savumuikkousse

naudanpaahdosta + piparjuuri

Cocktail lihapullia tai talon kasvispihvejä

keitetyt perunat ja tillivoisulaa

vihersalaatti + talonkastike

tomaatti-mozzarellasalaatti ja basilika öljyä

maalaissalaatti

Laulun mallasleipää ja levitettä

+TÄYTEKAKKU valinnan

* mansikka-, vadelma- kinuskitäytekakku

*puolukkamoussekakku *

talon suklaakakku + vadelmakastike

+Pikkuleipiä

Hinta: 35,00e/hlö

Lämmin noutopöytä

Hinta määräytyy valitun pääruuan mukaan.

sillilajitelma

graavilohi

keitettyä perunaa ja tillivoisulaa

vihersalaatti

tomaatti- mozzarellasalaatti ja basilika öljy

sienisalaatti

katkarapuja skagen

Laulun mallasleipää ja levitettä

Pääruuat

Riistakäristystä, perunamuusia ja puolukkaa

39,00e/hlö

Maissikanannintaa, tummaa timjamikastiketta ja

perunajuurespaistosta

39,00e/hlö

Caesar-uunilohi, paahdettuja juureksia ja perunaa

39,50e/hlö

+TÄYTEKAKKU valinnan mukaan

* mansikka-, vadelma- kinuskitäytekakku

*puolukkamoussekakku

*talon suklaakakku + vadelmakastike

+Pikkuleipiä

Hinta: määräytyy valitun pääruuan mukaan

Ristiäiset ja Nimenantouhlat

Ristiäiset järjestetään yhä useammin perheen kotona tai kirkon seurakuntatilassa. Myös nimenantouhlaa vietetään kotona tai esimerkiksi kesäpaikassa siirtolapuutarhassa.



Vadelma-valkosuklaakerroskakku pienen tytön ristiäisissä.

▲ Kahvipöydässä

Tarjoilut ovat esimerkki kahvipöydästä ristiäisissä. Menua pystytään muokkaamaan juhlaan sopivaksi.

viheryrtti-meloni salaattia
chorizo-tomaatti piirakkaa
feta-pinaatti piirakkaa
kinkkuvoileipäkakkua
lohivoileipäkakkua
sulhaspiirakoita ja munavoita

+Ristiäiskakku valinnan mukaan

*vadelma-valkosuklaakakku

*kolmen suklaan kakku

*passion-mousse kakku

*herukka-mousse kakku

*kinuskikakku

+Pikkuleipiä ja tiikerikakku

Hinta: 31,00e/hlö

Noutopöytä

viheryrtti-melonisalaatti
caesar-salaatti naturel
salaatti miniluumutomaatista ja helmimozzarellasta
vuohenjuustosalaatti
kiviunilohta ja tartarkastiketta
katkarapuja skagen
focacciaa ja levitettä

Porsaan uunipaistia, pippurikermakastiketta ja perunajuurespaistosta

+Ristiäiskakkua valinnan mukaan
*vadelma-valkosuklaakakku
*kolmen suklaan kakku
*passion-mousse kakku
*herukka-mousse kakku
*kinuskikakku
+Pikkuleipiä

Hinta: 39,50e/hlö



Häät

Häät. Nuo iloisin ja onnellisin perhejuhla. Häissä ruoka toimii juhlan kulmakivenä, hyvä ruoka kruunaa ikimuistaisen päivän ja keho ruoka jättää pahan maun suuhun pidemmäksi aikaa.

Hääjuhliin räätälöimme menun mieluiten yhdessä hääparin kanssa, mutta ohessa yksi häämenu, joka on ollut toimiva muutamissa juhlissa ja ollut oikein pidetty!

Häissä minimiveloituksemme on 20 henkeä. Hinnat sisältävät arvonnäköveron, ruokatuotteet ja esillepanoastiat sekä kuljetuksen. Henkilökunta, astiat, somisteet varattava erikseen.



Mansikka-kookoskakku kesäjuhlista.

Häämenu

vihersalaatti ja vadelma-vinegrette
caesar salaatti naturel
serranonkinkkua ja melonia
sinisimpukoita ja sitruunamajoneesia
punajuurtia ja vuohenjuustoa
talon mallasleipää ja levitettä

paahdettua lohta ja fenkolia
voi-valkoviinikastiketta
uuden sadon perunaa ja vihreää parsaa

hääkakkua

valitse vaihtoehtoista:

*vadelma-valkosuklaa

*mangomousse

*suklaamousse

*talon suklaakakku

*täytekakku (kinuski, vadelma, mansikka)

Hinta: 42,00e/hlö



Mangomoussekakku menossa häävieraisten maisteltavaksi.

Valmistujaiset

Valmistujaisia on joka lähtöön ja kaikkina vuodenaikoina. Meillä on kokemusta ylioppilasjuhlista tohtorinväitöskaronkkaan. Perinteisimmät kestit ovat kuitenkin ne ylioppilasjuhlat ja ammattikoulujen valmistujaisjuhlat. Valmistujaisissa ja varsinkin ylioppilasjuhlissa on tärkeää valita tuotteita, jotka pysyvät hyvänä ja joita on helppo vaihtaa vieraiden liukuvien tuloaikojen vuoksi. Tässä esimerkki tytön ja pojan kahvipöydistä, sekä yksi noutopöytä lämpimällä pääruualla.

Minimiveloitus 20 henkeä. Hinnat sisältävät arvonlisäveron, ruokatuotteet, esillepanoastiat ja kuljetuksen. Astiat, henkilökunta ja somisteet varattava erikseen lisäveloituksesta, hinnasto lopussa.

Kahvitukset

Kaksi kahvipöytää. Toinen tytölle ja toinen pojalle. Noutopöydät meidän ehdotuksemme juhlaan, kaikki kuitenkin muokattavissa päivänsankarin makuun sopiviksi.

Kahvipöytä tytölle

vihersalaattia ja vadelma-vinegrette
vuohenjuusto-päärynä salaatti
toast skagen saaristolaisleivällä
lohieskarullia
feta-pinaatti quiche
sulhaspiirakoita ja munavoita

valmistujaiskakkua
*vadelma-valkosuklaa
*talon suklaakakku
*porkkanakakku
*mangomoussekakku
*herukkamoussekakku

+macaron-leivoksia kolmea laatua: pistaasi, vadelma ja suklaa
+pikkuleipiä (ylioppilasjuhliin ylioppilaspikkuleivät)

Hinta: 22,00e/hlö

Kahvipöytä pojalle

vihersalaattia ja talon salaattikastiketta
fetasalaatti
savumuikkumousse saaristolaisleivällä
kylmäsavupororieskarullia
juusto-pekoni quiche
sulhaspiirakoita ja munavoita

valmistujaiskakkua
*vadelma-valkosuklaa
*talon suklaakakku
*porkkanakakku
*mangomoussekakku
*herukkamoussekakku

+suklaakonvehteja
+pikkuleipiä (ylioppilasjuhliin ylioppilaspikkuleivät)

Hinta: 22,00e/hlö



Kuppikakkuja, makuina: mansikka, porkkanakakku ja minttusuklaa.

Noutopöytä

vihersalaattia ja talon salaattikastiketta
tomaatti-mozzarellasalaattia ja basilika-öljyä
fetajuustosalaattia
tuoreita marinoituja herkkusieniä
toast skagen saaristolaisleivillä
limegraavattua lohta ja koriantenikastiketta
laulun mallasleipää ja levitettä

naudan linnapaistia, kauden kasviksia ja paahdet-
tua perunaa

valmistujaiskakkua

*vadelma-valkosuklaa

*talon suklaakakku

*porkkanakakku

*mangomoussekakku

*herukkamoussekakku

+pikkuleipiä (ylioppilasjuhliin ylioppilaspikkuleipiä)

Hinta: 39,50e/hlö



Limegraavattua lohta ja toast skagen siianmädillä.

Kokoukset

Toimitamme toimistollenne maistuvat kokoukset. Valittavissa on kahvitukset niin aamiaiselle kuin iltapäiväkahveille. Kokouslounaat ovat kevyitä ja terveellisiä. Toimitamme tuotteet paikan päälle toimistollenne, laitamme tuotteet esille ennen kokouksenne alkua. Kokouspaketeissa toimitamme paikalle kertakäyttöastiat, aterimet, ser-vietit sekä lisätilauksesta kokousjuomat. Tilaukset jopa päivän varoitusajalla.

Hinnat sisältävät arvonlisäveron, ruokatuotteet, kertakäyttöastiat ja kuljetuksen.

Kahvitukset

Kahvituksia aamiaiselle ja iltapäiväkahveille.

Aamiaispaketti

täytetyt sämpylät (juusto, kalkkuna, kinkku-juusto, kasvis)

tuoreet hedelmät

suklaamuffinit

omenamehu

appelsiinimehu

kahvi/tee

Hinta: 9,00e/hlö

Iltapäiväkahvit

laulun quiche (feta-pinaatti, pekoni-juusto, kinkku, sieni)

marjapiirakka ja kermavaahto

tuoreet hedelmät

kahvi/tee

Hinta: 7,00e/hlö

Lounaat

Maistuvat terveelliset kokouslounaat. Kahta eri laatua.

Keittolounas

caesar salaatti paahdetulla maissikananannalla vihersalaatti ja talon kastike
laulun mallasleipää ja levitettä

keitto (kirkas tai kermanainen lohikeitto, lihakeitto, kasvissokeitto)

laulun suklaaleivos

kahvi/tee

Hinta: 20,00e/hlö

*kivennäisvedet alkaen 6e/1,5 litraa

Salaattilounas

vihersalaatti ja talon kastike

tomaatti-mozzarella-salaatti

kanasalaatti

kvinoa-kavissisalaatti

laulun mallasleipää ja levitettä

new york cheese cake ja vadelmakastike

kahvi/tee

Hinta: 19,00e/hlö

*kivennäisvedet alkaen 6e/1,5 litraa

Astiahinnasto



Ruokailuvälineet

Alkuruoka haarukka/veitsi 0,16e/kpl

Pääruoka haarukka/veitsi 0,16e/kpl

Ruokalusikka 0,16e/kpl

Teelusikka 0,13e/kpl

Jälkiruoka haarukka/lusikka 0,16e/kpl

Lautaset

Alkuruokalautanen 0,28e/kpl

Pääruokalautanen kulmikas 0,32e/kpl

Pääruokalautanen pyöreä 0,45e/kpl

Keittolautanen 0,38e/kpl

Jälkiruokalautanen 0,19e/kpl

Lasit

Vesilasi 0,25e/kpl

Punaviinilasi 0,31e/kpl

Valkoviinilasi 0,28e/kpl

samppanjalasi 0,28e/kpl

Konjakkilasi 0,32e/kpl

Kahvikuppi+lusikka+alunen 0,44e/kpl

Termoskannu iso pumpattava 3,28e/kpl

Termoskannu pieni 3,28e/kpl

Kahvipannu 2L 3,20e/kpl

Sokerikko/kermakko 1dl 0,96e/kpl

Sokerikko/kermakko 1,5dl 1,32e/kpl

Servietit

Paperikuitu 40*40 60kpl valkoinen

17,40e/ 60kpl

Paperikuitu 40*40 60kpl kuvioellinen

20,00e/60 kpl

Paperikuitu 40*40 60kpl musta

25,00e/60 kpl

Valkoinen kangasservietti

Liinat

180*120cm 5,16e/kpl

160*110cm 4,52e/kpl

Henkilökunta

Tarjoushinta 1 tarjoilija 4h yht. 120,00e

Lisätunnit 32,00e/tunti



Liite 4. Esimerkki tarjous 80 hengen häistä.

Tarjous 80-hengen häistä

Henkilömäärä: 80 pax

Päivämäärä ja aika: Lauantai 18.7.2015 kello 16:00-23:00

Menu

Vihersalaatti ja Vadelma vinegrette
Caesar Salaatti Naturel
Serranonkinkkua ja Melonia
Sinisimpukoita ja Sitruunamajoneesia
Punajuurta ja Vuohenjuustoa
Talon Mallasleipää ja levitettä

Paahdettua Lohta ja fenkolia
Voi-valkoviinikastiketta
Uuden sadon perunaa ja vihreää parsaa

Häakakkua
Kahvi/Tee

Hinta 42,00€/hlö

Kustannukset 80 hlö = 80 x 42,00€ = 3360,00€

Henkilökunta: Tarjoilija x 4

Työtunnit: 7 x 4 = 28

Tarjous 4 tuntia 120,00€/tarjoilija ja ylimenevät 32,00€/tunti

Kustannukset:

4 x 120,00€ = 480,00€

3 ylimenevää tuntia per tarjoilija = (tuntimäärä: 4 x 3) 12 x 32,00€ = 384,00€

Yhteensä= 480,00 + 384,00 = 864,00€

Astiasto: 80 hlö

Alkuruoka haarukka + veitsi = 0,16€ x 160 = 25,60€

Pääruoka haarukka + veitsi = 0,16€ x 160 = 25,60€

Jälkiruokahaarukka = 0,16€ x 80 = 12,80€

Alkuruokalautanen = 0,28€ x 80 = 22,4€

Pääruokalautanen = 0,32€ x 80 = 25,60€

Jälkiruokalautanen = 0,19€ x 80 = 15,20€

Vesilasi = 0,25€ x 80 = 20,00€

Punaviinilasi = 0,31 € x 80 = 24,80€

Valkoviinilasi = 0,28€ x 80 = 22,40€

Kuohuviinilasi = 0,28€ x 80 = 22,40€

Kahvikuppi + lautanen + lusikka = 0,44 x 80 = 35,20€

Servetit = 0,33€ x 80 = 26,66€

Tavaran tuonti ja nouto = 64,52 €

Yhteensä astioiden osuus: 343,18€

Pitopalvelun kokonaisosuus: 4567,18€

Liite 7. Ravintola Laulumiesten mainoslehtinen.

Ravintola Laulumiehet

Catering-palveluita juhliin ja kokouksiin

*Ravintola Laulumiehet on täyden palvelun tilaustarjoiluravintola
Hietaniemenkadulla Kampissa.*

Tilat on, mutta tarjoilut puuttuvat?

*Meiltä maistuvat kakut ja noutopöydät muistotilaisuuksiin,
nimenantjuhliin, ylioppilasjuhliin tai häihin.*

Toimitamme myös kokouslounaita ja kahvituksia!

Lähetä tarjouspyyntö osoitteeseen: myynti@ravintolalaulumiehet.fi

Soita ja poikkea käymään: 045-2622991

Tai vieraile nettisivuillamme: www.ravintolalaulumiehet.fi



[@ravintolalaulumiehet](https://www.instagram.com/ravintolalaulumiehet)



fb.me/ravintolalaulumiehet



Ravintola Laulumiehet, Hietaniemenkatu 2, 00100 Helsinki

Liite 8. Noutomyyntihinnasto Ravintola Laulumiehet

Noutomyyntihinnasto salaattit

Tuote	Raaka-aineet	Suositusannos- koko	Hinta	Minimitilaus
Vihersalaatti	Jäävuorisalaatti, rucola, punasalaatti, vesimeloni	Lisäkkeenä 80g/hlö	12,50e/1kg	500g
Caesar Salaatti Maissikananrinnalla	Romainesalaatti, parmesaani, majoneesi, anjovis, mallasleipäkru-tonki, paahdettu maissikananrinta	Lisäkkeenä 100g, alkuruokana 150g, pääruokana 300g	19,50e/kg	1 kg
Sienisalaatti	Kotimaisia metsäsieniä, smetanaa, majoneesia, punasipulia, keltasipulia, mausteita	Lisäkkeenä 80g	19,00e/kg	1 kg
Vuohenjuustosalaatti	Jääsalaatti, tammenlehtisalaatti, marinoitu punasipuli, tuore päärynä, paahdetut pini-jansiemenet, vuohenjuusto, balsamicosii-rappi	Lisäkkeenä 100g, alkuruokana 150g, pääruokana 300g	20,00e/kg	1kg
Fetasalaatti	Jäävuorisalaatti, paprika, kalamata-oliivi, kurkku, tomaatti, marinoitu punasipuli, oliiviöljy	Lisäkkeenä 100g, alkuruokana 150g, pääruokana 300g	19,00e/kg	1 kg

Noutomyyntihinnasto alkuruokia

Tuote	Raaka-aineet	Suositteltu annos- koko	Hinta	Minimitilaus
Marinoidut oliivit	Kalamata-oliivi, vihreä kivellinen oliivi, oliiviöljy, rosmariini, timjami, valkosipuli, mustapippuri	Meze-pöydässä 80g/hlö	18,00e/kg	1 kg
Marinoidut tuoreet herkku-sienet	Tuore herkkusieni, punavii-nietikka, rypsiöljy, mustapippuri, suola, sokeri	Meze-pöydässä 80g/hlö	19,00e/kg	1 kg
Melonia ja Parman kinkkua	Cantaloupe-meloni, serranonkinkku	Alkuruokana 80g/hlö	22,00e/kg	1 kg
Tzatziki	Kreikkalaista jogurttia, kurkkua, valkosipulia, minttua, suolaa, sokeria, mustapippuria, oliiviöljyä	Meze-pöydässä 50g/hlö	18,00e/kg	500g
Hummus	Kikherne, oliiviöljy, valkosipuli, tahinia, suolaa, sitruunaa	Meze-pöydässä 50g/hlö	18,00e/kg	500g

Noutomyyntihinnasto voileipäkakut

Tuote	Raaka-aineet	Hinta	Minimitilaus
Kinkkuvoileipäkakku	Moniviljaleipä, kinkkusui kale, porkkana, suolakurkku, majoneesi, mustapippuri, suola, kurkku, tuorejuusto, juustoraaste, persilja	10 hlö 38,00e 15-20 hlö 53,00e	10 hlö
Lohivoileipäkakku	Moniviljaleipä, lämminsavulohi, suolakurkku, porkkana, sitruuna, kananmuna, tomaatti, paprika, tilli, mustapippuri, suola, majoneesi, tuorejuusto	10 hlö 38,00e 15-20 hlö 53,00e	10 hlö
Katkarapuvoileipäkakku	Moniviljaleipä, katkarapu, porkkana, omena, kananmuna, tuorejuusto, majoneesi, kurkku, paprika, sitruuna, tomaatti, tilli, mustapippuri, suola	10 hlö 38,00e 15-20 hlö 53,00e	10 hlö
Kasvisvoileipäkakku	Moniviljaleipä, majoneesi, tuorejuusto, vuohenjuusto, vesikrassi, punasipuli, paprika, punajuuri, raitajuuri, kurkku, mustapippuri, suola	10 hlö 36,00e 15-20 hlö 50,00e	10 hlö

Noutomyyntihinnasto makeat kakut

Tuote	Hinta	Minimitilaus
Täytekakku; Mansikka, Vadelma, Ki- nuski, Hedelmä	10 hlö 25,00e 15-20 hlö 35,00e	10 hlö
Talon suklaakakku ja va- delmakastike	10 hlö 29,50e 15-20 hlö 38,00e	10 hlö
Sacher-kakku	hlö 29,50e 15-20 hlö 38,00e	10 hlö
Mango-moussekakku	10 hlö 27,00e 15-20 hlö 37,00e	10 hlö
Vadelma-valkosuklaa- moussekakku	10 hlö 27,00e 15-20 hlö 37,00e	10 hlö
Puolukkamoussekakku	10 hlö 27,00e 15-20 hlö 37,00e	10 hlö
Porkkana-tuorejuustokakku	10 hlö 27,00e 15-20 hlö 37,00e	10 hlö

Noutomyyntihinnasto kahvipöytään

Tuote	Hinta	Minimitilaus
Pikkuleivät kahta laatua	10 hlö 12,00e	10 hlö
Kahvikakku	10 hlö 14,50	10 hlö
Suklaakonvehdit	0,80e / hlö	10 hlö

Liite 9. Potentiaaliset yritysasiakkaat.

Potentiaaliset asiakkaat yritykset

Arkkitehtuuritoimisto Kaj Nyström Ky
Hietaniemenkatu 8, 00100 Helsinki
09-407127

SkyProduction Oy
Fredrikinkatu 61, 00100 Helsinki
040-0495591 / m@skyproduction.fi

Ohjaamo Helsinki
Fredrikinkatu 48, 00100 Helsinki
09-31025861 / ohjaamo@hel.fi

Kiinteistömaailma Helsinki Kamppi
Aurorankatu 15, 00100 Helsinki
09-4770560 /
kamppi@kiinteistomaailma.fi

IdHAIR Finland Oy
Fredrikinkatu 63, 0100 Helsinki
010 2799010 / info@idhair.fi

Videolle Productions
Fredrikinkatu 34, 00100 Helsinki
040-5774737 / jenna@videolle.fi

Kotivarma Oy LKV

Pohjoinen Rautatiekatu 29, 00100
Helsinki

09-58660260 / asunnot@kotivarma.fi

Helsingin seudun opiskelija-asuntosäätiö

Pohjoinen Rautatiekatu 29, 00100
Helsinki

09-549900 / riitta.sorjonen@hoas.fi

Musiikin.com Oy

Pohjoinen Rautatiekatu 25, 00100
Helsinki

09-7831391 / info@musiikin.com

Contribyte

Pohjoinen Rautatiekatu 15 B, 00100
Helsinki

09-42890055 /
henri.hamalainen@contribyte.fi

Autotalo

Salomonkatu 17, 00100 Helsinki

040-6375494 / kari.ratilainen@corbel.fi

Liite 10. Lähialueen juhlatiloja.

Juhlatiloja Helsinki / Espoo

Lagstad hembygdsgård

Vanha Lagstadintie 4, 02770 Espoo

040-8434903 /
solveig.forsberg@elisanet.fi

Luukin kartano

Luukintie 33, 02970 Espoo

09-597 979

Parkvilla

Parkvillanpolku 4, 2600 Espoo

046-8771269 / parkvilla@espoo.fi

Juhlasali G18

Yrjönkatu 18, 00120 Helsinki

050-4471314 / ballroom@piazza.fi

Argoksenmäen Holvikellari

Vanha Talvitie 14, 00580 Helsinki

020-7920 810 / holvikellari@intercom.fi

Poliisien kesäkoti

Länsiulapanniemi 6, 00200 Helsinki

040-7788771 /
poliisienkesakoti@luukku.com

Merimelojien Maja

Merikannontie 10, 00260 Helsinki

050 379 7789 /
vahtimestari@merimelojat.fi

Käpylän työväentalo

Vipusentie 19, 00610 Helsinki

paula.hakulinen@elakkeensaajat.fi

Magito

Kaasutehtaankatu 1, 00540 Helsinki

09-444 757 / info@magito.fi

Sauna2, kaikki toimipisteet

Lähimpänä Kamppi ja Ruoholahti

0207 349 940 / info@sauna2.fi

Urbansauna/Kallio

Aleksiskivenkatu 22, 00510 Helsinki

020-7351153 / info@urbansauna.fi

Teatteri Toivo

Telakkakatu 6, 00150 Helsinki

040-5618873/
tilavuokraukset@teatteritoivo.net

Juhlahuone 146

Mannerheimintie 146 B 43, 00270 Helsinki

Info@juhlahuone146.fi / 044-0590100

Alvar Aallon ateljee

Tiilimäki 20, 00330 Helsinki

09-481350 / riihitie@alvaraalto.fi

24Basement

Unioninkatu 24, 00130 Helsinki

044-3456500 / mika@24basement.com

Liite 11. Seurakuntasaleja lähialueella.

Seurakuntasalit Lähiseutu

Temppeliaukion kirkko seurakuntasali ja
takkahuone & Töölön kirkko
seurakuntasali

Lutherinkatu 3, 00100 Helsinki

Topeliuksenkatu 4, 00100 Helsinki

09-2340 6320 / toolo.srk@evl.fi

Kallion Kirkko Kappelisali, Vihreä Sali ja
Seurakuntakoti, Alppilan kirkon |
seurakuntasali

Itäinen papinkatu 2, 00530 Helsinki

Seurakuntakoti: Siltasaarenkatu 28,
00530 Helsinki

Alppila: Kotkankatu 2, 00510 Helsinki

09-2340 3620 / kallio.srk@evl.fi

Munkkivuoren kirkon seurakuntasali

Raumantie 3, 00350 Helsinki

09-23405220 / munkkiniemi.srk@evl.fi

Meilahden seurakunnan
seurakuntasalit: Meilahden kirkko,
Länsi-Pasilan kappeli, Ruskeasuon
seurakuntakeskus, Tuomaankirkko

Pihlajatie 16, 00270 Helsinki

09-23404720 / meilahti.srk@evl.fi

Hakavuoren kirkon seurakuntasali

Tolarintie 1, 00400 Helsinki

09-2340 3220 / haaga.srk@evl.fi