Huippuruokaa kotona ja kaupassa – ravintolaruuan uudet jakelukanavat

Koronaepidemian myötä monen ravintolayrittäjän liiketoiminta käytännössä pysähtyi. Aiemmin kotiinkuljetuspalveluita olivat tarjonneet lähinnä pikaruokaravintolat. Nyt asiakkaita palvellaan monipuolisemmin koko ravintola-alalla fine diningista lounaskahviloihin. Syöminen siirtyi ainakin hetkeksi ravintolasta koteihin.

Teksti Eetu Tuominen ja Eeva Puhakainen *Kuvat* iStock.com/PamelaJoeMcFarlane

Kotiinkuljetus- ja take away -palvelut korvasivat osan ravintoloiden menetetystä tulovirrasta, mutta yksin nekään eivät riittäneet. Rinnalle ilmaantui uusi jakelukanava, kun ruokakaupat ottivat ravintoloiden ja leipomoiden tuotteita myyntiin tuoretiskeille sekä valmisruokahyllyille. Ravintolaruoka kauppojen hyllyllä tarkoitti monelle kokille työpaikan säilymistä.

Paikallista yhteistyötä nopealla aikataululla

Kauppiaiden ja ravintoloitsijoiden yhteistyö käynnistyi ennätysvauhdilla. Kuvio hyödynsi molempia osapuolia – ravintolat saivat korvattua menetettyä myyntiään ja kauppiaat saavat asiakkailleen tarjolle helppoa valmisruokaa esimerkiksi hygieniasyistä suljettujen salaattibaarien tilalle.

Esimerkiksi Helsingin Töölössä yhteistyö on ollut hyperpaikallista. Töölöntorin K-market on tarjonnut myyntipaikan esimerkiksi fine dining -ravintola Finnjävelille sekä Linko Pizzabarille, joista molemmat sijaitsevat kävelymatkan päässä kaupasta.

Mitä tapahtuu 1.6. jälkeen? Ei varmaankaan mitään. Varmasti moni ravintola jatkaa hyvin alkanutta yhteistyötä, ja kauppiaat ottavat ravintolaruoan ilolla vastaan täydentämään valmisateriatarjontaa. On syntynyt uutta liiketoimintaa.

Gourmet-ruokaa omassa uunissa

Kotiin kuljetettu ravintola-annos on yleensä nautittava heti, ja sen tuoreus kärsii kuljetusajoista johtuvista viivästyksistä. Monet ravintolat ovat tarttuneet ongelmaan kehittämällä kotona lämmitettäviä annoksia.

Dinner Delivery kuljettaa Bar Conin, Storyn sekä Sushibar+Winen tarjontaa pääkaupunkiseudulla. Ateriat toimitetaan kylmänä, ja paketti sisältää lämmitysohjeet. Ruokaa voi siten tilata moneksi päiväksi, tai etukäteen myöhäisempää ajankohtaa varten. Valikoimassa on myös kokonaisia menuja, jotka koostuvat kotona viimeisteltävistä annoksista. Vuonna 2017 suljetun Ravintola OXin klassikoista koostuva XOXO-menu sisältää muun muassa esillepanoa vaille valmiita kylmiä alkuruokia sekä helposti lämmitettävät pääruuat.

Ruokatilauksen mukana tulevalla koodilla asiakas saa käyttöönsä muun muassa työelämätaitoja ja mielenhallintaa käsittelevät verkkokurssit kahden viikon ajaksi."

Tampereen Kauppahallissa sijaitseva ranskalaisbistro 4 Vuodenaikaa tarjoaa asiakkailleen kalakeittoainekset “BouillabaisseBoksin” muodossa. Kauppahallista noudettava tai kotiin

kuljetettava laatikko sisältää 4 Vuodenajan oman keittoliemen sekä muut tarvittavat raaka-aineet valmistus- ja maustamisohjeineen. Nauhty Brgr on vienyt valmishampurilaisen uudelle levelille, kun käsityönä valmistettu gourmet-hampurilainen löytyy nyt kaupan kylmäaltaasta. Ohje lupaa neljä minuuttia uunissa, ja pim, maistuva pekoni-savuchilihamppari on valmis. Vääräleukojen mukaan ravintolat sahaavat tässä omaa ydinliiketoimintansa oksaa. Ajatusketjussa hyvään tottunut supermarketin asiakas ei enää halua maksaa ravintolasalin kuluja, henkilökunnan palkkoja ja odottaa ruokaansa, ja ei enää koskaan palaa ravintolaan. Toisaalta Farangin Satay-varras tavoittaa kylmähyllyssä nyt sellaisiakin asiakkaita, jota eivät ennen ole kuulleetkaan **Tomi Björkin** ja **Matti Wikbergin** aasialaisesta ravintolasta.

Lisäpalveluilla erotutaan joukosta

Kun ravintolasalit suljettiin, joutuivat alan toimijat kehittämään nopeasti uusia ratkaisuja. Fine dining -kotiinkuljetukset ja valmisruokapaketit ovat jo itsessään uutta, mutta moni yrittäjä on päätynyt vielä luovempiin ratkaisuihin poikkeuksellisena aikana.

Yhdysvalloissa meksikolaisruokaa tarjoava Rubio's-ketju on kehittänyt asiakkailleen kotona lämmitettävän Cinco de Mayo -aterian. Kotiuunissa valmistettavan enchiladavalikoiman lisäksi ketju on luonut Cinco de Mayo -teemaan sopivan Spotify-soittolistan sekä Zoom-taustakuvan, joiden avulla juhlatunnelmaan pääsee virtuaalisesti myös isommalla joukolla.

Rubio's ja Finnjävel toimivat hyvänä esimerkkinä siitä, mitä ravintolat voivat tarjota ydintuotteensa eli ruuan lisäksi. Finnjävel on tehnyt korona-aikana yhteistyötä hyvinvointiin liittyviä verkkovalmennuksia tarjoavan Academy of Brainin kanssa. Ruokatilauksen mukana tulevalla koodilla asiakas saa käyttöönsä muun muassa työelämätaitoja ja mielenhallintaa käsittelevät verkkokurssit kahden viikon ajaksi.