

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistallenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Luiro, A. (2021) Haamukeittiöiden brändi taipuu markkinoiden muutoksiin. Tampereen kauppakamarilehden blogi, 21.4.2021.

URL: <https://tampereenkauppakamarilehti.fi/fi-fi/article/blogi/haamukeittiobrandi-taipuu-markkinoiden-muutoksiin/956/>

Haamukeittiöbrändi taipuu markkinoiden muutoksiin

[Blogi](#) | 21.04.2021 05:05

Palveluliiketoiminnan lehtori Arja Luiro, Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK

Yhtenä take away -toimintamallina voi tulevaisuudessa olla ghost kitchen -tyyppinen ravintola, jossa ei ole lainkaan ruokasalia.

Kuluneen vuoden aikana moni ravintolayritys joutui miettimään lennossa, miten saisi myyntiä laskujen maksamiseen ravintolasulkujen aikana. Take away -ruokatarjonta harppasi ison askeleen eteenpäin. Osa ravintoloista kehitti ketterästi erilaisia take away -toimintamalleja, ja asiakkaat ovat voineet valita monipuolisia ruokia lounastuotteista puolivalmiisiin tai valmiisiin illallismenupaketteihin tai virtuaalikokkikursseihin saakka. Asiakkaan ei tarvitse kuin tilata ja noutaa tai palvelu toimitetaan asiakkaalle.

Yhtenä take away -toimintamallina voi tulevaisuudessa olla ghost kitchen -tyyppinen ravintola, jossa ei ole lainkaan ruokasalia. Useamman eri liikeidean ravintolat voivat keskittää ruokatuotannon samoihin tiloihin ja säästää näin kustannuksissa. Ruokat voidaan tilata kätevästi online-verkon kautta ja tuotteet voidaan noutaa tai toimittaa kotiin.

Ghost kitchen -liikeidean etuna on, että se sopeutuu nopeasti markkinoihin olosuhteiden tai asiakkaiden mieltymysten muuttuessa. Perinteisemmillä ravintoloilla on myös mahdollisuus ansaita lisätuloja vuokraamalla ylimääräisiä keittiötiloja haamukeittiöbrändeille tai liittämällä vastaavaa toimintaa omaan liikeideaansa.

Vastuullisuus ja kestävä kehitys ohjaavat liiketoimintaa matkailu- ja ravintola-alalla tulevaisuudessa. Ruoka on yksi tärkeimmistä tekijöistä kuluttajan hiilijalanjäljessä. Sen vuoksi liiketoiminnassa pitää kiinnittää huomioita ruoka- ja raaka-ainevalintoihin, ruoanvalmistus- ja varastointimenetelmiin sekä ruokahävikin minimoimiseen. Ravintoloiden omavaraisuuden ja kiertotalouden hyödyntäminen lisääntyy. Kestävämpien ja ekologisempien ruokajärjestelmien kehittäminen on satsaus tulevaisuuteen. Siinä kehityksessä ravintolat ja oppilaitokset ovat avainasemassa.

Tulevaisuudessa liikeideat saattavat pirstaloitua entisestään erilaisten asiakassegmenttien tarpeiden mukaan. Teknologian kehittymisen avulla asiakkaasta pystytään keräämään tietoa ja sen perusteella voidaan räätälöidä hänelle personoituja palvelukokemuksia. Tekoälyä voidaan hyödyntää vastuullisissa ja yksilöllisissä ruokavalinnoissa. Uudet raaka-aineet ja tuotantotavat mahdollistavat hyperyksilöllisten ruokavalioiden toteuttamisen. Elämyksellisen palvelun tuottamisessa voidaan hyödyntää robotteja ja virtuaalista (VR) tai lisättyä (AR) todellisuutta.

Väestön ikääntyminen laittaa myös miettimään palvelukonsepteja uusiksi. Haasteita siis riittää. TAMKin restonomikoulutuksessa niihin pyritään vastaamaan tulevaisuutta ennakkoiden. TAMK on mukana esimerkiksi EU:n FUSILLI-hankkeessa. Sen tavoitteena on

rakentaa malli, jossa innovoidaan kaupunkialueiden kestäviä, terveitä, turvallisia ja tehokkaita ruokajärjestelmiä ja tuetaan niitä edistävää kaupunkipolitiikkaa.

Arja Luio

palveluliiketoiminnan lehtori

Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK