

HUOM! Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutukseltaan ja painoasultaan.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Heikkinen, V. (2021). Ruokaa turuilta ja toreilta. *Aromi* 4/2021, 77.

PLEASE NOTE! This is an electronic self-archived version of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Heikkinen, V. (2021). Ruokaa turuilta ja toreilta. *Aromi* 4/2021, 77.

© 2021 Mediatalo Keskisuomalainen



# Ruokaa turuilta ja toreilta

Ollakko kesällä auki vai kiinni, siinäpä kysymys. Ravintola-alan horisontti on ollut hämärän peitossa jo runsaan vuoden. Nyt visiona on hyvä myyntikesä sekä iloiset, liikkuvat, janoiset, nälkäiset ja rokotetut asiakkaat.

Tämän päivän toivotaan, toivotaan ja odotetaan -kulttuurissa pikkutuotot tehdään ravintolan ulkopuolisilla palveluratkaisuilla. On kiikutettu ruokaa koteihin ja mökeille. On rakennettu ulosmyyntituotteita- ja aterioita, viikonloppu-, kotibile-, perhe- ja tasting-koreja. On designattu herkku- ja lahjalaatikoita. On kehitetty sähköistä markkinointia sekä virtuaali- ja digiravintolaa.

Tulema on se, että peruskrouvien on uusiuduttava, sillä postkorona-ennusteissakin arvioidaan kuluttajan haluavan jatkaa ateriointiaan ja juhlimistaan ravintoloiden ulkopuolella.

Nyt etsitäänkin kesäksi näköalapaikkoja ja ohikulkijarysiä bisnesvihkoihin. Malli tulee maailmalta, sillä matkailumetropoleissa on maailman sivu valjastettu plazat ja kirkon edustat turistimenuille. Myös Suomi-matkailijamme haluavat ulos sisätiloista, jopa ulos anniskelualueilta puiden varjoon ja city-pöheikköihin.

Kirjoitimme vastikään Haaga-Helian trendiraporttiin Eeva Puhakaisen ja Petteri Ohtosen kanssa, miten myös kaupunkimme haluavat nyt ravintolayrittäjiä (= vuokralaisia), venesatamiin, historiallisten rakennusten, museoiden ja linnojen edustoille ja aukioille.

Siinä missä vähittäiskauppa käy läpi paistopisteesä ja kassojen jälkeiset neliot, pienyrittäjät analysoivat potentiaalisia pelipaikkoja turuilta ja toreilta – kaikkialta missä ihmiset liik-

## ”Ravintola-aukioilla tuotot tehdään siis mobiililla ruualla ja istumaravintoloiden yhteistyöllä.”

kuvat luontaisesti. Mikrokohteita analysoidaan kortteli korttelilta ja katu kadulta. Selvitetään aurinkoiset kadunkulmat, viheralueet, rantakadut ja kioskin paikat. Tutkitaan uimarannat, laiturinnokat, pyöräilyreitistöjen ja kävelyretkeläisten solmukohdat sekä tinderiläisten kohtaamot eli kaikki mihin vain saa pienenkin myyntitiskin tai terassin pystyyn.

lhanteena olisi päästä volyymipaikalle ja vielä niin, että luvat heltäisivät kriisiaikoina helposti ja kaupunki/kunta tulisi vuokrissa vastaan. Ravintoloitsijan on myös ennakoitava, jos jokin suurtapahtuma, janojuoma- tai katuruokafestivaali tai ravintolamaailma yhtäkkiä toteutuukin. Tarjous on oltava sisällä per heti, ja ”staff” myyntivireessä. Ja tämä kaikki vain sen takia, että omat liike- ja sisätilat eivät toimi!

Muutama kotimainen menestynyt ravintolayrittäjä onkin käynnistänyt liiketoimintansa mobiiliruusta ja oppinut sitä kautta aistimaan katukulttuuria. Erityisesti tässä ajassa aloitteleva pienyrittäjä pakkaa parhaat ruoka- ja juo-

matuotteensa ties mihin liikkuvaan vempelleeseen, jolla vain pääsee asiakkaan silmien eteen.

Kokeneet kioskinpitäjät tietävät, että koronan hellittäessä kuluttaja haluaa taas kurotel-la jäätelökioskin ikkunasta tai grilliluukusta sisään. Tällöin pitää myydä mieluummin maxia kuin miniannoksia, sillä keskiostos on saatava kohti kymppiä.

Ennen kaikkea kotistudioonsa jämähtäneet ja vuokramökkinsä ilmanlaatuun kyllästyneet haluavat kylille ja radalle. On saatava kunnan katuruokaa: kullankeltaisia ranskanperunoita, rapeaan kaalinlehteen käärittyä papu-pähkinä-salaattia paprikasosin kera, pellavaliinaan piilotettu poro-selleripurilainen sekä syötävään selluloosakääreeseen kiedottua ohrarieskaa, jonka täytteenä on graavisiiikasörsseliä.

Ravintola-aukioilla tuotot tehdään siis mobiililla ruualla ja istumaravintoloiden yhteistyöllä. Annetaan ihmisille sitä, mitä he ovat odottaneet jo pitkään. Tarjotaan viihdettä ja artisteille keikkoja! Annetaan maljojen nousta ja kuohuviinipullojen poksahdella, sillä ruuan sijasta tärkeintä on, että ihmiset pääsevät kohtaamaan toisiaan.

Toivotaan, että suvehitimistamme rikastavat Hampurilais-Hiace, vegeherkkurattaat, pitsa-drone, lettukka (Lettu-Cadillac), 0-sidukkatelta, jälkiruokavene tai potkulautabaari. Samalla työllistämme nuoria.

Kirjoittaja on palveluinnovaatioiden yliopettaja Haaga-Helian ammattikorkeakouluissa.