

Valtiovallan rajoitusten heijastevaikutukset Helsingin keskustassa toimivan anniskelura- vintolan toimintaan COVID-19 pandemian ai- kana

Case Time Bar

LAB-ammattikorkeakoulu
Restonomi (AMK), Matkailuliiketoiminta
Matkailuliiketoiminta
2021
Jani Ryhänen

Tiivistelmä

Tekijä Ryhänen, Jani	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Valmistumisaika 2021
	Sivumäärä 47	
Työn nimi Valtiovallan rajoitusten heijastevaikutukset Helsingin keskustassa toimivan anniskeluravintolan toimintaan COVID-19 pandemian aikana Case Time Bar		
Tutkinto Restonomi (AMK)		
Toimeksiantajan nimi, titteli ja organisaatio Pietarinen, Antti, toimitusjohtaja, Oy Big Time Bar Ltd.		
Tiivistelmä <p>Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, mitkä tekijät edesauttavat menestyksestä ravintolaliiketoimintaa koronapandemian aikana ja onko ravintolan perustaminen kannattavaa rajoitusten ollessa voimassa.</p> <p>Lähestyin tutkimusongelmaa monimenetelmällisesti. Etsin vastauksia tutkimuskysymyksiini syvähaastattelemalla ravintola-alalla toimivaa pienyrittäjää, perehtymällä mediassa esiinnoisseisiin näkökulmiin ja heijastelemalla niitä oman pitkän ravintola-alan työkokemukseni tuomaan tietoon.</p> <p>Tämän monimenetelmällisen lähestymistavan tarkoituksena oli syventää omaa osaamistani ja tietämystäni, jota voisin hyödyntää ravintolayrittäjänä tulevaisuudessa. Taustalla oli saamani yhteistyötarjous, jossa eräs sijoittajaryhmä pyysi minua selvittämään mahdollisuuksia ravintolaliiketoiminnan käynnistämiseen.</p> <p>Onnistuin mielestäni vastaamaan opinnäytetyölleni asettamiini tutkimuskysymyksiin ainakin osittain. Löysin tutkimukseni avulla useita merkittäviä menestyvää ravintolaliiketoimintaa edesauttavia tekijöitä, jotka erityisesti pandemia-aikana tulisi huomioida. Vaikka tutkimusongelmiin ei löytynyt yksiselitteisiä vastauksia, olen onnistunut syventämään ymmärrystäni mahdollisista haasteista ja huomioitavista seikoista.</p>		
Asiasanat COVID-19, ravintola-ala, ravintolarajoitukset, ravintolaliiketoiminta		

Abstract

Author Ryhänen, Jani	Type of Publication Bachelor's thesis	Published 2021
	Number of Pages 47	
Title of Publication How state restrictions influenced a restaurant's business during the pandemic Case Time Bar		
Name of Degree Bachelor of Tourism and Hospitality Management		
Name, title and organization of the client Pietarinen, Antti, CEO, Oy Big Time Bar Ltd.		
Abstract <p>The purpose of the thesis was to find out, which factors contribute to a successful restaurant business during the COVID-19 pandemic and is it profitable to start a restaurant during the valid restrictions.</p> <p>I approached the research problem by triangulation. I searched answers to my questions by in-depth interview of an entrepreneur in a restaurant, by getting acquainted with perspectives in media and by reflecting these to the knowledge brought by my long occupational experience in the restaurant business.</p> <p>By this triangulation way to approach I aimed to deepen my own competence and knowledge to utilize them as a restaurant entrepreneur in the future. In the background was a cooperation offer where an investment group asked me to search possibilities of starting a restaurant business.</p> <p>I think I managed to answer the research questions which I had set to this thesis at least partly. By my research I found several significant factors for a restaurant business to succeed, and which are important, and which should be noticed especially during the time of pandemic. Even though I didn't manage to find unambiguous answers, I have deepened my knowledge of possible challenges and facts that should be considered.</p>		
Keywords COVID-19 pandemic, restaurant business, restrictions		

Sisällys

1	Johdanto.....	1
2	Valtiovallan rajoitusten vaikutus ravintola-alaan.....	8
2.1	Rajoitukset pandemian aikana.....	8
2.2	Anniskeluravintoloiden haasteet pandemian aikana.....	11
2.3	Asenneilmapiirin muutos pandemia-aikana.....	14
2.4	Median rooli asenteiden jyrkkemisessä ja rajoitusten tiukentamisessa	15
2.5	Ravintolaliiketoiminnan toimintaympäristön muutos, PESTEL-analyysi.....	16
3	Tutkimusongelma ja menetelmät	20
3.1	Case yritys Time Bar	21
3.2	Case-tutkimus.....	22
3.3	Syvähaastattelu	22
3.4	Mediakatsaus	23
4	Tutkimustulokset.....	25
4.1	Tutkimusongelma	25
4.2	Mediakatsauksen ja syvähaastattelun peilaus	25
4.3	Pandemian aikana myyntiin tulleiden ravintoloiden hintaseurannan tulokset.....	35
5	Johtopäätöksiä	40
	Lähteet	44

1 Johdanto

Vuonna 1995 Ravintolakoulu Perhon työlainsäädännön opettaja onnitteli meitä tarjoilija-opiskelijoita ensimmäisellä tunnilla loistavasta uravalinnasta. Hänen mukaansa meiltä eivät työt loppuisi koskaan, sillä ihmiset tulevat syömään ja juomaan aina ja enenevässä määrin juuri ravintoloissa. Ennustus toteutui ja olen saanut mahdollisuuden työskennellä ravintola-alalla ilman pelkoa töiden loppumisesta. Ravintolamaailma Suomessa on muuttunut paljon niiden yli kahdenkymmenen vuoden aikana, joina itse olen sitä seurannut tarjoilijana, baarimestarina ja ravintolapäällikkönä. Ravintola-alan toimipaikkojen määrä on jatkanut tasaista kasvua Helsingissä 1990-luvun alkupuolelta saakka. Vuonna 2019 toimipaikkoja oli Helsingissä yhteensä 2612 kappaletta. Määrä on kasvanut 15,4 % vuodesta 2013 vuoteen 2019. (Helsingin kaupunki, 2021, 4.)

Joulukuussa 2019 alkanut COVID-19 koronaviruspandemia on kuitenkin vaikuttanut yritystoimintaan ravintola-alalla merkittävästi. Erilaiset pandemian leviämisen estämiseksi tehdyt rajoitustoimet ovat tuoneet alalle aivan uusia haasteita. Ravintola-alan tulevaisuus on pandemian myötä muuttunut epävarmaksi ja alalle on ennustettu jopa konkurssiaaltoa.

Toisen epäonni on toisen onni, sanotaan. Omalla kohdallani yllättävästä tilanteesta seurasi varteenotettava mahdollisuus. Eräs ravintola-alan ulkopuolinen sijoittajaryhmä pyysi minua mukaan hankkeeseen, jossa ravintolayritysten mahdollista kriisin aiheuttamaa hinnanlaskua hyväksikäyttämällä on tarkoitus löytää ravintola, jonka liiketoiminnan käynnistämisestä olisin vastuussa. Sijoittajat päättelivät, että rajoitusten vuoksi vaikeuksissa olevia ravintoloita tulisi myyntiin kilpailukykyiseen hintaan ja näin ollen ravintolaliiketoiminnan ostaminen saattaisi olla vaikeasta ajasta huolimatta kannattavaa. Myyntiin saattaisi tulla edullisesti ja hyvältä liikepaikalta anniskeluravintola, jolla olisi selviytymismahdollisuuksia pitkittyneiden sulkutoimien jälkeen. Saamani kiinnostavan toimeksiannon vuoksi halusin myös tämän opinnäytetyön kautta perehtyä riskitekijöihin, joita pandemia on ravintola-alalle aiheuttanut.

Opinnäytetyön tavoitteena on saada lisäymmärrystä niistä uusista riskitekijöistä, joita koronaviruspandemian aikana ja sen jälkeen on hyvä huomioida anniskeluravintolaa perustettaessa.

Yrityksen ja erityisesti ravintolayrityksen perustaminen pandemia-aikana kuulostaa järjettömältä. Vihriälä ym. (2020, 8) toteavatkin, että alan näkymät eivät ole helpot: palvelualan työvoimavaltaisuus ja madaltunut kysyntä ovat aiheuttaneet maailmalla ja Suomessa lomautusten ja irtisanomisten vyöryn. Viruksen ennalta-arvaamaton käyttäytyminen vaikeuttaa suositusten ja rajoitusten käyttöönottoa. Toisaalta joitain suosituksiakin pidetään rajoituksina ja tartunnan pelossa vältetään ylimääräistä liikkumista, jolloin palveluiden käyttö

vähenee ja yksityinen kulutus pienenee. Ravintola-alalla on kuitenkin myös menestyjiä vaikeasta ajasta huolimatta. Noutoruoka, keskeinen sijainti ja yrityksen ketteryys nopeisiin muutoksiin vaihtuvissa tilanteissa ovat auttaneet selviytymään ja joskus jopa kasvattamaan liiketoimintaa. (Kähkönen 2020.)

Haastavasta ajasta huolimatta olimme sijoitusryhmän kanssa käydyissä palavereissa yksimielisiä siitä, että onnistumisen mahdollisuuksia on. Onnistuminen edellyttää kuitenkin sopivan toimipaikan löytämistä, oikeaan hintaan. Tämän vuoksi keskityin opinnäytetyön tutkimusosiossa pieniin, hyvällä liikepaikalla oleviin juomapainotteisiin ravintoloihin. Hyvä liikepaikka sijoittajaryhmän ja myös itseni mielestä on yhä Helsingin ydinkeskusta tai kantakaupungin alue. Keskustojen hiljentymisestä tai näivettymisestä on mediassa kirjoitettu paljon. Koska se vaikuttaa oleellisesti mahdollisen perustettavan ravintolan tulevaisuudennäkymien ennakkointiin, on se yksi osa tutkimusosuutta tässä opinnäytetyössä.

Työn tutkimusosuus oli tarkoitus tehdä laadullisena tapaustutkimuksena haastatteleamalla ravintola-alan toimijoita rajoitusten vaikutuksista liiketoimintaan. Opinnäytetyön tavoitteena oli alun perin selvittää pandemia-ajan selviytymistarinoita, uusia toimintatapoja ja mahdollisia innovaatioita, joita on syntynyt äkillisesti muuttuvissa olosuhteissa.

Haastattelupyynnöt lähetettiin ravintolatoimenjohtajille (moniravintolayritys), ravintolapäälliköille (yksityinen) ja ravintola-alan toimitusjohtajille. Haastattelupyynnöihin vastaaminen monista alan kontakteista huolimatta jäi vähäiseksi. Ymmärrettävää on, että viruksen ennalta-arvaamaton käytös ja siitä johtuvat rajoitukset lisäävät alan johtajien ja esimiesten työpainetta, ja vähentävät halukkuutta osallistua tämänkaltaisiin tutkimuksiin. Uudet toimintatavat ja innovaatiot saattavat myös kuulua yrityksen liikesalaisuuksien piiriin, eikä niitä haluta ulkopuolisten tietoon. Koska näytti siltä, että tutkimuksen luotettavuus ei vähäisen osallistujamäärän vuoksi saavuta määrällisiä tavoitteita, täytyi tutkimuksen lähestymistapaa muuttaa. Ravintola-alan toimijoiden haastattelun sijaan tutkimus tehtiin syvähaastatteleamalla yhtä alalla pitkään toiminutta yksityistä ravintolayrittäjää.

Pandemia-ajan ongelmista on mediassa kirjoitettu paljon. Valtiovallan rajoituksia on pidetty kirjoittajien ja kommentoijien näkökulmasta riippuen joko riittämättöminä tai ylimitoitettuina. Myös matkailu- ja ravintola-alan työnantajien edunvalvontajärjestön toimitusjohtaja Timo Lappi on ottanut mediassa ähräkkäästi kantaa edustamansa alan puolesta. Massiivinen medianäkyvyys antoi opinnäytetyön tutkimukselle paljon arvokasta, ajankohtaista tietoa. Tästä syystä tutkimusosuudessa on mediakatsaus, jonka tarkoituksena on tunnistaa teemoja, joita mediassa on nostettu esiin haasteina tai ongelmina ravintola-alalla pandemian aikana.

Katsauksesta ei ollut tarkoitus tehdä kaikenkattavaa, vaan tuoda subjektiivinen näkökulma mahdollisen oman ravintolayrittäjyyden tueksi. Mediassa esiin nousseita pandemian aiheuttamia ajankohtaisia ongelmia pohtivat usein ravintoloiden omistajat tai liiketoimintajohtajat. COVID-19 ja ravintola-aiheista materiaalia on julkaistu eri medioissa niin paljon, että ravintola-alan toimijoiden henkilökohtaisilla haastatteluilla olisi tuskin saatu näin suurta otantaa tutkimusta varten. Tällä menetelmällä löysin mediakatsauksen koosteeseen niitä teemoja, jotka mielestäni olivat huomionarvoisia omaa ravintolatoimintaa aloitettaessa.

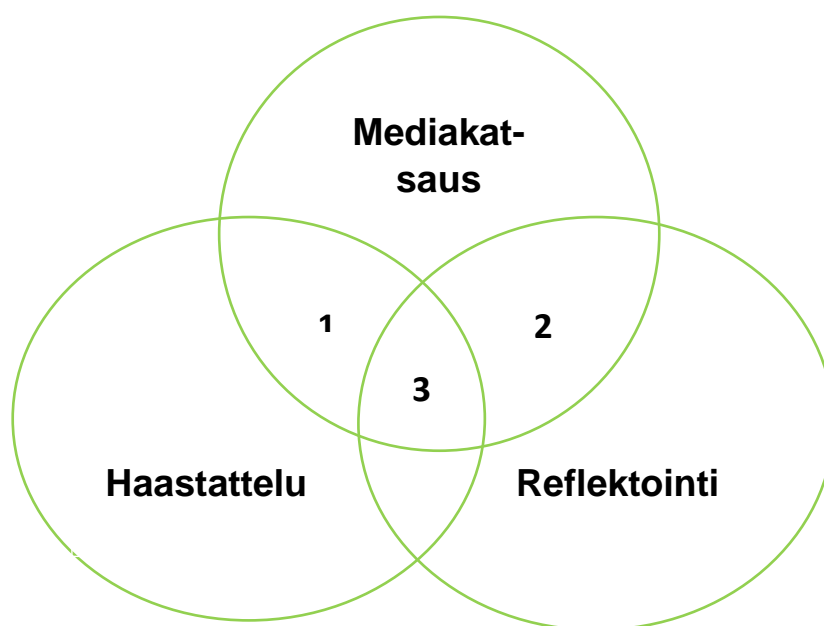
Mediakatsauksen lisäksi haastattelin tutkimukseen erästä pitkään alalla toiminutta yrittäjää. Tutkimuskohteena on Time Bar Helsinki. Yritys valikoitui tutkimuskohteeksi, koska se toimintaperiaatteeltaan ja sijainniltaan on juuri sen kaltainen, jollainen perustettava ravintola ennakkokaavailuissa tulisi olemaan. Lisäksi olin mukana avaamassa tätä ravintolaa vuonna 2000 ja työskentelin haastateltavan, nykyisen yrittäjän kanssa tässä paikassa viiden vuoden ajan. Tutkimuksen onnistumisen kannalta näen myös tämän asian positiivisena.

Opinnäytetyön tutkimusmenetelmät

Tutkimuksen validiuden lisäämiseksi menetelmänä käytettiin aineistotriangulaatiota, jossa tutkimusongelman ratkaisemiseksi käytetään useampaa tutkimusmenetelmää. Vaikka triangulaatiota pidetään työläänä ja aikaa vievänä, monimenetelmällisyys laajentaa tutkimuskohteesta saatavaa ymmärrystä (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006).

Tutkimuksessa on käytetty kolmea erilaista tutkimusaineistoa:

1. Syvähaastattelemalla Time Barin yrittäjää on mahdollisuus saada näkemys siitä, miten valtiovallan rajoitteet ovat vaikeuttaneet ravintolayrittäjän ammatinharjoittamista. Tämä näkemys on luonnollisesti vahvasti subjektiivinen, koska kyseessä on yrittäjän oma toimeentulo.
2. Omaa reflektointia on käytetty osana tutkimusta, jossa tutkijana pyrin löytämään syvähaastattelusta objektiivisempia näkökulmia vallitsevaan tilanteeseen. Reflektoinnin tarkoituksena on samalla myös syventää omaa osaamistani ja tietämystäni, jota voisin hyödyntää mahdollisena ravintolayrittäjänä tulevaisuudessa.
3. Mediakatsauksen avulla pyrin selventämään, minkälaiset näkökulmat ovat korostuneet eri medioissa. Minua kiinnostaa myös, onko media toiminnallaan vauhdittanut valtiovallan rajoitusten aikataulua tai lisännyt niiden tiukkuutta ja mahdollisesti osaltaan vaikuttanut siihen, onko ravintolapalveluita ollut mahdollista tai yleisesti hyväksyttävää käyttää.



Kuvio 1. Opinnäytetyön tutkimusmenetelmät (triangulaatio)

Triangulaation perusteena tutkimuksessa on näiden kolmen menetelmän toisiaan tukeva vaikutus: median vaikutus valtion rajoitustoimiin pandemian aikana (mediakatsaus), miten ravintolayrittäjä kokee rajoitustoimet (syvähaastattelu) ja miten minä ravintola-alan ammattilaisena ja tutkijana näen nämä kaksi edellistä (reflektointi).

Vilka (2021, 101–102) pitää monimetodisesti (triangulaatio) tehtyä tutkimusta haastavana yhdellä lähestymistavalla tehtyyn tutkimukseen. Tämän opinnäytetyön tekeminen aloitettiin syvähaastattelemalla tavoitteen kannalta sopivaa ravintoloitsijaa. Haastattelujen monipuolisuudesta ja tutkimuksen oikean suunnan nopeasta hahmottumisesta huolimatta kävi selväksi, että tutkimuskohteesta on saatava monipuolisempi kuva. Vaikka Case-yritys on kaikin puolin tutkimusongelman ratkaisemiseksi oikeanlainen, se on kuitenkin vain yksi omanlaisensa yritys, jonka toimintaa pandemia-aika on muuttanut. Pelkästään yhdellä lähestymistavalla, syvähaastattelulla, tähän ei olisi päästy.

Syvähaastattelu on tutkimusmenetelmä, jossa useamman haastattelun sarjassa syvennetään keskustelua tutkimuksen edetessä. Tämä tutkimus on tehty haastattelemalla kyseisen yrityksen toimitusjohtajaa. Päämääränä oli löytää niitä tekijöitä ja teemoja, jotka ovat olleet Time Barin haasteita pandemia-aikana. Haastatteluaineistoa kertyi n. 8 tuntia. Aikaväliksi valikoitui helmikuusta 2020 syyskuun alkuun 2021 sijoittuva ajanjakso. Tämän jakson aikana säädettiin ne viruksen leviämisestä johtuvat rajoitukset, joiden mukaan tutkittavan yrityksen liiketoimintaa jouduttiin mukauttamaan. Haastattelut jaettiin aihepiireittäin pandemian

etenemisen mukaiseen kronologiseen järjestykseen. Tarkoituksena oli löytää kausaalisia suhteita, jotka selittävät tehtyjä päätöksiä.

Tutkimustuloksissa peilataan mediakatsauksen ja syvähaastattelun tuloksia toisiinsa. Median esiin nostamia teemoja verrataan Helsingin keskustassa toimivan yrittäjän omakohtaisiin havaintoihin aiheesta. Ravintolayrittäjyys on lokaalia, paikallista liiketoimintaa, ja koska mahdollisesti perustettava ravintola tulisi sijaitsemaan kyseisellä alueella, pyritään yhteenvedossa löytämään ne teemat, jotka ovat oleellisia omaa ravintolayritystä käynnistettäessä Helsingin kantakaupungin alueella. Tutkimus toi esiin myös jatkotutkimusaiheita, joihin olisi hyvä syventyä ennen ravintolayrityksen perustamista.

Opinnäytetyön tutkimuksellinen osuus pyrkii selvittämään vastausta seuraaviin kysymyksiin:

- Mitkä tekijät edesauttavat menestyksestä liiketoimintaa pandemiaan liittyvien rajoitusten aikana?
- Onko ravintolan perustaminen kannattavaa rajoitusten ollessa voimassa?

Opinnäytetyön rajaus

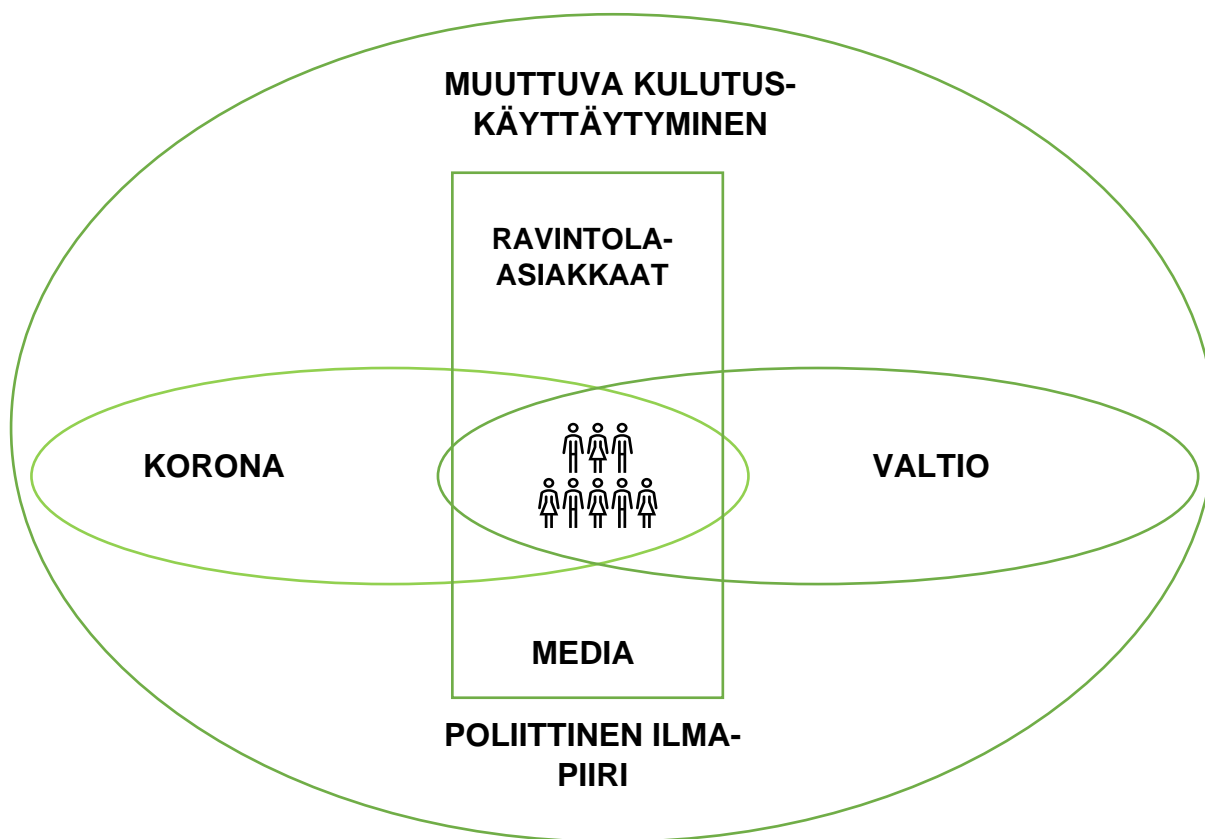
Vuoden 2020 alussa, kun vasta varovasti puhuttiin mahdollisesta pandemiasta, vallitsi hallituksen ja opposition välillä eräänlainen konsensus. Rajoitusten tarpeellisuudesta vallitsi täysi yhteisymmärrys ja poliittisessa ilmapiirissä oli aistittavissa epätavallista yksimielisyyttä. Pandemia-ajan pitkittyessä arvostelu viruksen tukahduttamiseksi tehtyjä toimia kohtaan kiristyi. Hajautettu päätöksentekokoneisto: hallitus, sosiaali- ja terveysministeriö ja terveyden- ja hyvinvoinninlaitos tunsivat painetta opposition taholta. Vaatimusta rajoitusten kiristämiseksi käytiin massiivisesti myös mediassa.

Selvää on, että median kirjoittelu pandemiasta heikentää asiakkaan motivaatiota käyttää ravintolapalveluja. Tutkimuksen kannalta tällä motivaatiolla ei kuitenkaan ole mitään merkitystä, jos ravintolat ovat rajoitusten vuoksi kiinni. Sen vuoksi tässä tutkimuksessa tarkastellaan median kriittisen mielipidemuokkauksen vaikutusta valtion rajoitustoimiin ja niiden vaikutusta

1. asiakkaan mahdollisuuksiin käyttää ravintolapalveluja (tutkijan reflektointi)
2. ravintoloitsijan liiketoimintamahdollisuuksiin (syvähaastattelu)
3. mahdollisuuksiin perustaa ravintolayritys poikkeusaikana (tutkimuksen tavoite)

Rajaus on tehty pandemia-ajan vaikutusten laajuuden vuoksi, kaikkia korona-ajan muutoksia ravintola-alaan ei voida tutkia.

Ravintola-asiakkaiden itsesääntelyteorian mukaista vaikutusta asiakaskäyttäytymiseen taas on mahdotonta tutkia niiltä osin, kun ravintolarajoitukset estivät ravintolassakäymisen. Poliittisen ilmapiirin ja median vaikutuksesta tehdyt päätökset rajoituksista vaikuttivat asiakaskäyttäytymiseen ja näin ollen myös ravintolaliiketoimintaan.



Kuvio 2. Median ja poliittisen ilmapiirin vaikutus ravintola-asiakkaiden kulutuskäyttäytymiseen

Opinnäytetyön teoriaosuus

Alkoholipolitiikka Pohjoismaissa, Tanskaa lukuun ottamatta, perustuu tiukkaan verotukseen, jolla mm. korjataan alkoholin aiheuttamia haittoja. Ravintolaliiketoiminta operoi näiden normien alaisuudessa, jota valtion alkoholipolitiikka ohjaa. COVID-19 koronaviruksen leviämisen ehkäisemiksi myös ravintola-ala joutui rajoitusten piiriin. Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään alkoholipolitiikan ja pandemiarajoitusten vaikutusta alan

toimintamahdollisuuksiin, yleisen mielipiteen muuttumista koko ravintolaliiketoimintakentästä puhuttaessa ja median vaikutusta tämän mielipiteen muokkaajana.

Myytävien ravintoloiden hintamuutos rajoitusten aikana

Yhtenä opinnäytetyöni tarkoituksena on ravintolaliiketoiminnan kannattavuuden kartoittaminen ja liiketoiminnan perustamisen selvittäminen. Alalla vallitsevan käytännön mukaan kauppoja tehdään harvoin suoraan ravintolayrityksen omistajan ja ostajan kesken. Tästä syystä teimme sijoittajakumppanieni kanssa ostotoimeksiannon kahdelle ravintola-alaan erikoistuneelle toimijalle, joiden toimialana on juuri ravintolaliiketoiminnan välittäminen.

Ostotoimeksiannon tarkoituksena oli yksinkertaisesti löytää juuri meidän liikeideaamme soveltuva myynnissä oleva ravintola. Hintaseurannan tarkoituksena taas oli selvittää, lisäivätkö valtiovallan pandemia-ajan rajoitukset myytävien ravintoloiden määrää ja ennen kaikkea laskiko niiden myyntihinta.

Myyntihintojen muutokset ja myytävien ravintoloiden sijainti ovat mielenkiintoisia, varsinkin jos tavoitteena on oman yrityksen perustaminen. Tämän lisäksi myyntihintojen seurannalla pyrittiin lisäämään tutkimuksen luotettavuutta syvähaastattelun, reflektoinnin ja mediakatsauksen lisäksi.

Salassapitovelvollisuuden vuoksi tässä opinnäytetyössä ei kerrota välitysyriyten tai myytävien ravintoloiden nimiä. Aiheesta on oma lukunsa kohdassa 4.4 Pandemia-aikana myyntiin tulleiden ravintolayritysten hintaseuranta.

2 Valtiovallan rajoitusten vaikutus ravintola-alaan

2.1 Rajoitukset pandemian aikana

Alkoholin anniskelua on aikojen saatossa erilaisista syistä säännelty laein ja asetuksin. Sääntelyn tarkoituksena on ollut alkoholihaittojen minimointi. Valtiovallan keinovalikoimassa haittojen minimointiin on saatavuuden vähentäminen tai korkea hinta, jonka katsotaan vähentävän kulutusta. Tässä kohtaan sääntely on kenties harhaanjohtava termi. Puhe on enemmänkin rajoittamisesta. Tätä varten säädetyssä laissa tämä tulee selkeästi esille.

Tämän lain tarkoituksena on vähentää alkoholipitoisten aineiden kulutusta rajoittamalla ja valvomalla niihin liittyvää elinkeinotoimintaa alkoholin käyttäjilleen, muille ihmisille ja koko yhteiskunnalle aiheuttamien haittojen ehkäisemiseksi. (Alkoholilaki 1102/2017, 1 §.)

Lain säätäjällä, tässä tapauksessa valtiolla on oikeus rajoittaa ja myös valvoa elinkeinotoimintaa, joka jollain tapaa on tekemisissä alkoholin kanssa. Seuraavassa luvussa tarkastelen Suomen alkoholilainsäädännön historiaa. Luvun tarkoituksena on etsiä alkoholipoliittisesta historiakulusta mahdollisia yhteneväisyyksiä niihin rajoituksiin, joita valtiolla on koronaviruksen leviämisen ehkäisemiseksi tehty.

Suomalaisessa hotelli- ja ravintolatoiminnassa on omia erityisiä ominaispiirteitään: alkoholipolitiikka on ollut valtiolla tiukasti säänneltyä. Suomen alkoholipolitiikan tiukalle sääntelylle voidaan löytää muutamia historiallisia selityksiä. Heikkilän ja Viljasen (2000, 34–35) mukaan valtiolta oli mukana majoitus- ja ravitsemistoiminnassa jo keskiajalla. Majoitus- ja ravitsemisalalla on nykyäänkin mukana osuuskuntien tapaisia yhteisöjä, joiden vaikutusta etenkin ravintolalokossa ei voida pitää vähäisenä. Kieltolain 1919–1932 jälkeen perustetulla Oy Alkoholiliike Ab:lla, nykyään Alko Oy on yksinoikeudellinen yli 5,5 % vahvojen alkoholijuomien myyntilupa Suomessa. (Alko 2021).

Kieltolain jälkeisinä vuosikymmeninä raittiusliikkeestä kehittyi alkoholimonopolin ja lainsäädännön kautta valtion ohjaama toiminta. Alkoholisääntelyn tärkeänä tehtävänä nähtiin kansansivistystyö. Esimerkiksi 1930-luvulta vuoteen 1954 Alkon johdossa ollut Arvo Linturi katsoi, että ravintolapolitiikan perusajatuksena on vaikuttaa ihmisten tapoihin ja niiden synnyttämiin sopivaisuuskäsityksiin, jotka lakien ja normien ohella ohjaavat ihmisten välistä sosiaalista kanssakäymistä. (Alasuutari 2017, 248.)

Sillanpää (2002, 14) toteaa väitöskirjassaan vanhanaikaisten alkoholipoliittisten asenteiden olevan istutettu syväälle kansakuntaan. Suomalaisten alkoholinkäyttöä on historian saatossa rajoitettu kieltolailla, verotuksella, kansallisella vähittäismyyntimonopolilla ja tiukalla alkoholilailla. Tätä rajoitusten tiukkuutta taas on aiheellisestikin perusteltu kansanterveydellisillä syillä – onhan alkoholi kiistatta terveydelle haitallista. Kun liiketoimintaa harjoitetaan tällaisten nautintoaineiden kanssa, sitä on valvottava ja saatavuutta rajoitettava. Valtion monopoliasema myynnistä kerryttää verotuloja, joita käytetään alkoholihaittojen torjuntaan ja ehkäisyyn.



Kuva 1. Alkoholivalistusta (Sulkunen, Raittiuden Ystävät Sininauha-vuosikirja 1888)

Tutkimukseni kannalta huomionarvoinen seikka on, että ravitsemisliikkeiden elinkeinonharjoittamisen sääntely kuuluu Suomessa sosiaali- ja terveysministeriön hallinnonalaan. Klaus Mäkelä (1999, 26) toteaa, että alkoholia on käsitelty Suomessa järjestys- ja turvallisuuskysymyksenä, tuottavuusongelmana ja/tai kansanterveydellisenä ongelmana. Kun alkoholi määritellään järjestys- ja turvallisuuskysymykseksi, alkoholikontrollin päävastuu annetaan

poliisille ja sosiaaliviranomaisille. Tuottavuusongelma-näkökulmasta tärkeinä nähdään työ-kuri ja työpaikalla tapahtuva hoitoonohjaus, kun kansanterveydellinen perspektiivi siirtää puolestaan vastuuta terveysviranomaisille.

Haastattelemani ravintoloitsija toteaa työ- ja elinkeinoministeriön näkökulman ravintolaliiketoimintaan olevan kovin erilaisen kuin sosiaali- ja terveysministeriön. Tasapainoilu kansanterveys- ja turvallisuusnäkökulmien ja liiketoiminnan kannattavuuden välillä aiheuttaa erityisesti pandemiatilanteessa ongelmia elinkeinonharjoittajien näkökulmasta. Alkoholipoliittinen historia antaa valtiovalalle eräänlaisen oikeuden ravintoloiden sääntelyyn pandemia-aikana, mutta toisaalta kysymys on myös yrittäjien elinkeinovapaudesta, joka on jokaisen perustuslaillinen oikeus. Tähän ristiriitaan syvennyn tarkemmin luvuissa 2.3 ja 2.4.

Ravitsemusliikkeiden elinkeinonharjoittamisen sääntely joutui koko muun yhteiskunnan tavoin uuden ja yllättävän tilanteen eteen, kun ensimmäinen koronavirustartunta todettiin Lapissa 29.1.2020. Kiinassa ensimmäisiä uutisia uudesta viruksesta oli raportoitu joulukuun lopussa 2019. Vahvistetut tiedot Kiinasta taudin mahdollisesta eksponentiaalisesta leviämisestä saivat viranomaiset kiristämään toimia ja yritykset vähentämään kontaktejaan Kiinaan. WHO julisti 11.3.2020 COVID-viruksen pandemiaksi. Kuten nyt jälkikäteen tiedämme, tiukemmilla varotoimilla viruksen leviämistä ei olisi voitu tukahduttaa.

Suomessa viranomaisten, lähinnä hallituksen toimesta ensimmäisiä poikkeuslakeja säädettiin maaliskuussa 2020. COVID-19 koronaviruksen nopean leviämisen vuoksi Suomessa hallitus reagoi 12.3.2020 antamalla joukon suosituksia. Huomioitavaa on, että vaikka kyseessä olivat vain suositukset, yleinen ilmapiiri maailmalla ja Suomessa oli pelokas. Koontumisrajoitukset yli 500 henkilön yleisötilaisuuksiin 31.5.2020 asti, etätyösuositus ja varsinkin suositus lähikontaktien välttämiseksi vaikeuttivat välittömästi varsinkin palvelualojen toimintaa. (Valtioneuvosto 132/2020.)

Rajoitukset kohtelivat eri elinkeinoaloja varsin epätasaisesti. Kaupan ala selvisi välttämättömyytensä vuoksi kohtalaisesti, ostettiinhan pandemian pelossa wc-paperiosastot ja säilykkehyllyt lähes tyhjiksi. Majoitus- ja ravitsemistoiminnassa varauskirjat, pöytävaraukset ja tapahtumajärjestäjien kalenterit tyhjenivät kuitenkin yhdessä yössä. Valmiuslaki antoi valtiovalalle mahdollisuuden laajamittaisiin rajoituksiin ravintola-alalla.

Tämän lain tarkoituksena on poikkeusoloissa suojata väestöä sekä turvata sen toimeentulo ja maan talouselämä, ylläpitää oikeusjärjestystä, perusoikeuksia ja ihmisoikeuksia sekä turvata valtakunnan alueellinen koskemattomuus ja itsenäisyys. (Valmiuslaki 19.12.2011/1552, 1§.)

Kiivaimmat laajempien rajoitusten kannattajat saivat odotuksilleen katetta, kun hallitus totesi valmius- ja tartuntatautilakiin vedoten maan olevan pandemian vuoksi poikkeustilassa. Julkisten kokoontumisten henkilömäärä rajoitettiin kymmeneen henkilöön, ulkorajojen sulkemista pikaisesti suunniteltiin samalla kun esim. ei-välttämätön matkustus- ja henkilöliikenne maahan keskeytettiin. (Valtioneuvosto 140/2020.)

Valtiovallan taholta tehdyt rajoitukset ovat saaneet osakseen paljon kritiikkiä julkisuudessa niin elinkeinonharjoittajilta, asiakkailta kuin täysin ulkopuolisiltakin tahoilta. Rajoituksia on jouduttu tekemään eri alueilla pandemian leviämisen mukaisessa tahdissa, erilaisella intensiteetillä. Sääntely on vaikeuttanut pitkäjänteistä elinkeinon harjoittamista, joka varsinkin työvoimavaltaisella alalla edellyttää huolellista ennakointia ja suunnittelua. Muuttuneet säännökset ovat joissain tilanteissa astuneet voimaan jopa muutaman vuorokauden varoitustajalla, mikä on omalta osaltaan merkittävästi vaikeuttanut yritysten toimintaa.

Se, ovatko rajoitukset olleet riittäviä vai ylimitoitettuja selvinnee kokonaisuudessa vasta pandemian väistyttyä. Nyt jo kuitenkin voidaan todeta, että ravintola-ala on ollut yksi näkyvimmistä ja myös rajoitetuimmista toimialoista pandemia-aikana.

Seuraavassa luvussa syvennyn näihin pandemia-ajan rajoitusten vaikutuksiin ravintola-alan toimijoiden näkökulmasta.

2.2 Anniskeluravintoloiden haasteet pandemian aikana

Koronaviruspandemian vaikutukset yhteiskunnassa ovat olleet merkittäviä ja moninaisia. Erilaiset vaikutukset ovat myös vahvistaneet toisiaan, eikä aina ole selvää, mitkä asiat esimerkiksi työelämän ja kulutuskäyttäytymisen murroksessa johtuvat pandemiasta ja mitkä joistakin muista, siitä riippumattomista ajan ilmiöistä. Joillakin aloilla pandemia on kiihdyttänyt myönteisinäkin pidettäviä ilmiöitä tai myötävaikuttanut positiiviseen kehitykseen tai uusien innovaatioiden syntymiseen. Ravintola-ala on kuitenkin kiistatta ollut yksi suurista pandemia-ajan kärsijöistä.

Pandemian pelko, etätyösuositukset ja muutenkin vähentynyt ihmisten liikkuminen ovat tehneet ravintola-alan kysynnän ennustamisen mahdottomaksi. Tutkimukseen haastateltu ravintoloitsija piti ennustettavuuden heikentymistä valtiovallan rajoitusten pahimpana seurauksena:

Vaikeinta on ollut entisestään haastavan ennustettavuuden romahtaminen ihan nolliin. (Pietarinen 2020a.)

Rajoituksia aukioloaikoihin tai sallittuihin asiakasmääriin on asetettu niin, että esimerkiksi työvuorolistoja laadittaessa ei ole voitu ennakoida toteutuvaa tarvetta. Vahvasti työvoimavaltaisella alalla on mahdotonta toimia niin, että seuraavalla viikolla ei tiedetä esimerkiksi, minkälaisin aukioloajoin, asiakasmäärien rajoituksin ja henkilöstöresurssein liiketoimintaa saa harjoittaa. Rajoitukset ovat myös vaihdelleet alueellisesti, mikä on ollut omiaan aiheuttamaan hämmennystä potentiaalisessa asiakaskunnassa.

Ravintola-alalla on ollut omat haasteensa jo ennen korona-aikaa. Helsingin Sanomien kyselyssä kerrottiin kokemuksista ja myös syistä alan vaihtoon:

Alalla vallitsee sekasorto, jota ei missään tapauksessa voi laittaa kokonaan koronan syyksi. Henkilöstöpolitiikkaa hoidetaan lyhytnäköisesti, samalla odotetaan parasta laatua, mutta ammattilaisen pitäisi suostua harjoittelijan palkkatasoon. Työntekijöiltä ja keskijohdolta odotetaan epäinhimillisiä suorituksia, kaikessa mahdollisessa säästetään, eivätkä työn henkinen sekä fyysinen rasitus ja palkkaus kohtaa missään vaiheessa. (Rantavaara, 2021, c22-23.)

Pandemia on näin ollen ollut ravintoloiden henkilöstöhallinnolle katastrofaalista aikaa. Rajoitusten nopean muuttumisen vuoksi henkilöstöä on lomautettu ja irtisanottu. Tilanteen parannuttua on pyritty uudestaan pikaisesti rekrytoimaan henkilökuntaa. Epävarma toimeentulo ja taloudellinen ahdinko ovat kuitenkin pakottaneet monet alalla työskentelevät ammattilaiset alanvaihtoon. Koulutetun työvoiman pakeneminen epävarmalta alalta on puolestaan kiihdyttänyt elinkeinonharjoittajien tukalaa tilannetta. Vastuullista, suunnitelmallista ja ammattimaista palvelua alalla ei ole voinut toteuttaa vaihtuvan, huonosti motivoituneen, kouluttamattoman tai kielitaidottoman väliaikaisen sijaistyövoiman voimin. Huonontunut palvelu ja lyhentyneet aukioloajat heikentävät puolestaan asiakasvirtoja, kun ihmiset ovat pyrkineet löytämään vaihtoehtoisia tapoja sosiaaliseen kanssakäymiseen ravintolassa asioimisen sijaan. Nämä toisiaan kiihdyttävät ilmiöt ovat iskeneet ravintola-alan liiketoimintaan voimakkaasti.

Myös ravintoloiden saavutettavuuden heikentymisessä on taustatekijöinä useita ilmiöitä, jotka vaikuttavat toisiinsa. Osa näistä ilmiöistä johtuu pandemiarajoituksista, osa muista

yhteiskunnassa tapahtuneista murroksista. Esimerkkinä ilmiöstä, jota pandemia on osaltaan vahvistanut, käynee Helsingin keskustan näivettyminen. Aiheesta on puhuttu paljon eri medioissa, ja keskustelu on koronaviruspandemian myötä kiihtynyt. Kyseessä on ilmiö, johon ovat osaltaan vaikuttaneet muun muassa pandemian myötä lisääntynyt etätyö, ihmisten kulutuskäyttäytymisen muuttuminen, erilaisten palvelujen siirtyminen verkkoon ja liikkumisen murros.

Yksi merkittävimmistä ravintola-alaan vaikuttaneista pandemian mukanaan tuomista ilmiöistä on lisääntynyt etätyö. Ravintola-alalla etätyön lisääntyminen on luonnollisesti vähentänyt lounasruokailun tarvetta - ja samalla myös sen tarjontaa. Monet lounasravintolat ovat kuitenkin onnistuneet selviytymään tai jopa kääntämään tilanteen voitokseen lisäämällä noutoruoka- tai kotiinkuljetuspalveluja. Etätyön yleistyminen on vaikuttanut paitsi ravintoloiden lounasruokailun myös anniskeluravintoloiden kävijämääriin. Työporukan kanssa lasilliselle ei luontevasti enää lähdetä yhdessä työpaikalta, kun työpaikka sijaitseekin kotona.

Myös työmatkaliikenne on vähentynyt merkittävästi etätyön myötä, minkä seurauksena joukkoliikenneyhteyksiä on jouduttu karsimaan. Hyvien liikenneyhteyksien päässä sijainneet työpaikat kaupunkien keskustoissa tai paikoissa, joissa on tarjolla muitakin palveluja, ovat etätyöaikana hiljentyneet. Liikenneyhteyksien karsiminen on osaltaan vähentänyt palveluyritysten, kuten ravintoloiden saavutettavuutta.

Nämä ilmiöt vaikuttavat toisiinsa ja kiihdyttävät kehitystä, jossa palveluyritykset ennen vilkkailla, hyvillä liikepaikoilla saattavatkin yhtäkkiä olla ongelmassa. Tutkimuskohteenani ollut anniskeluravintola on sijainniltaan tyypillisesti tällainen kohde. Luvussa 3.2 kerron lähemmin tutkimuskohteestani myös tästä mainitusta näkökulmasta.

Rokotekattavuuden edetessä käyttöön on otettu koronapassi. (EU:n koronatodistus) Sen tarkoituksena on taata rokotetuille tai viruksen sairastaneille sisäänpääsy niiden toimijoiden tiloihin tai tapahtumiin, joita voimassa olevat rajoitukset koskevat. Toimijoiden koronapassin käyttö on vapaaehtoista, passia ei ole pakko käyttää, jos noudattaa voimassa olevia rajoituksia. Koronapassi otettiin käyttöön 16.10.2021. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2021.)

Koronapassin käyttöönotto helpotti ainakin yökerhojen toimintaa. Koronapassin hyväksyvä ravintola on vapautettu aukioloa ja asiakaspaikkoja koskevista rajoituksista. Passin käyttöönottoa on myös vastustettu yhdenvertaisuuteen vedoten, mutta monelle ravintolatoimijalle se oli ensimmäinen hyvä uutinen lähes kaksi vuotta kestäneen pandemiakurimuksen aikana.

2.3 Asenneilmapiirin muutos pandemia-aikana

Ihmisten henkeä ja terveyttä uhkaava tartuntatauti, josta tutkittua tietoa on saatu vasta sen edetessä, on ymmärrettävästi aiheuttanut ihmisissä suurta pelkoa ja huolta. On myös ymmärrettävää, että uuden, pelottavan ja uhkaavan asian edessä koetaan voimattomuutta ja etsitään tilanteeseen syyllisiä. Vaikka yhtä tiettyä syytä tilanteeseen ei olisikaan löydettävissä, on inhimillistä hakea syyllisiä varsinkin sellaisista tahoista, jotka eivät mahdollisesti liity omaan elämänpiiriin.

Ravintola-ala on koettu helpoksi syntipukiksi riippumatta siitä, miten vastuullista toiminta on ollut. Alaan kohdistuneiden rajoitusten lisäksi myös ihmisten asenteet ovat jyrkentyneet, ja alalla toimivat yrittäjät ja työntekijät ovat kokeneet alan arvostuksen laskeneen. Seuraava aiheeseen liittyvä artikkeli kuvaa osuvasti ammattitaitoisen, koulutetun henkilökunnan tuntoja tilanteessa:

Vuoropäällikkönä työskentelevä Noora Kangosjärvi miettii, voiko Suomessa tulla yllätyksenä, kuinka paljon ravintola-ala työllistää.

– Nähdäänkö meidät vain harrastealana? Tiedän monia kollegoja, joille tämä on intohimoala. He nauttivat työstään ja kouluttautuvat jatkuvasti lisää. Silti meistä puhutaan vain kuppiloina.

Myös baarimestari Petri Oksanen tunnistaa ravintola-alan mustamaalauksen koronakriisin aikana. Hän kokee alan arvostuksen tällä hetkellä minimaaliseksi.

– Tuntuu kuin olisin töissä synninpesässä. Ihan kuin tilanne johtuisi minusta ja ammatistani. Niin kauan kuin ihmiset lomailevat, bilettävät ja tunaroivat, minä olen työtön.

Oksasella on ystäviä, jotka ovat joutuneet sulkemaan koronan takia baarinsa kokonaan. Eikä kyse ole tietenkään vain yrittäjistä ja baarin henkilökunnasta. On siivoojaa, kiinteistöhuoltoa, kuljetuksia ja tukkumyyntiä. (Leppänen 2021.)

Tämä arvostuksen jyrkkä lasku ja jopa alan syyllistäminen pandemian etenemisestä on yhdessä heikentyneen toimeentulon ja epävarmojen tulevaisuudennäkymien kanssa ajanut monet yrittäjät lopettamaan liiketoimintansa ja alalla toimineen henkilöstön hakeutumaan muihin tehtäviin. Tästä kehityksestä seurannut työvoimapula alalla on puolestaan rajoitusten höllennyttyä vaikeuttanut monien yritysten toimintaa.

Seuraavassa luvussa pohdin erityisesti median roolin yhteyttä yleisen asenneilmapiirin jyrkentyneeseen ja osaltaan siitä seuranneeseen ravintolarajoitusten tiukentamiseen.

2.4 Median rooli asenteiden jyrkkemisessä ja rajoitusten tiukentamisessa

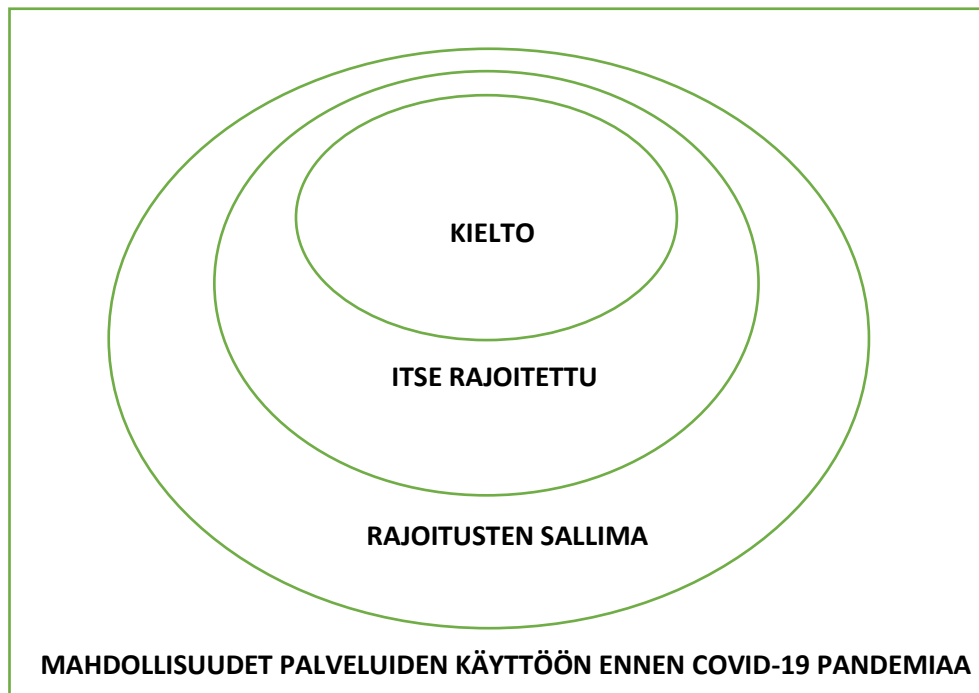
Poliittisessa kentässä on aina ollut puolueita, jotka ovat suhtautuneet alkoholiasioiden lievennyksiin jos nyt ei jarruttavasti, niin ainakin jyrkän kielteisesti. Poliitiikan ulkopuolellakin ihmisillä on ollut tiukkoja, eriäviä mielipiteitä koskien alkoholin saatavuutta ja hintaa. Sillanpää (2002,11) pitää kirjassaan Säännöstelty huvi ihmisten suhtautumista ravintoloihin eri aikakausina poikkeuksellisena. Mukana on aina ihmisryhmä, joka ei itse käytä ravintolapalveluja, mutta haluaa olla kiihkeästi mukana päättämässä niistä uudistuksissa, jotka koskevat alkoholia ja sen anniskelua ravintoloissa. Koronaviruksen leviäminen, rajoitukset ja niistä tiedottaminen olivat asianomaisten viranomaisten lisäksi myös tavalla tai toisella median tehtävä.

On hyvä tiedostaa, että päättäjät eivät toimi tyhjiössä, vaan tulevat erityisesti kriisitilanteissa toimineiksi niin, että tehtäviin päätöksiin eivät vaikuta ainoastaan alan asiantuntijat vaan usein myös niin sanottu yleinen mielipide eli äänestäjät. Medialla on puolestaan kiistatta oma roolinsa sekä yleisen mielipiteen esille tuomisessa että siihen vaikuttamisessa.

Olemme olleet kyllästettyjä koronauutisilla kohta kahden vuoden ajan. Viime kuukausina päivittäisiä tartuntalukuja ei ole enää ilmoitettu. On kuitenkin suuri joukko ihmisiä, jotka yhä päivittäin seuraavat uusimpia tartuntalukuja. Päivittäisistä luvuista on tullut jonkinlainen mittari siitä, mihin suuntaa pandemiatilanne on menossa.

Media on kirjoittanut päivittäin tartuntalukujen lisäksi myös paljon muuta koronavirukseen liittyvää. Nousevat tartuntaluvut ja kiristyneet ravintolarajoitukset ovat monesti kulkeneet käsi kädessä. Ravintolat ovat saaneet kuitenkin olla auki kevään 2020 ja 2021 sulkujen lukuun ottamatta. Eri asia on, onko ovia ollut järkevää avata asiakkaiden puuttuessa. Tartuntojen pelossa jo pelkästään ihmisten liikkuminen on vähentynyt radikaalisti, ravintoloihin uskaltaneita on monin verroin vähemmän.

Toinen asia on, olisivatko valtiohallan ravintolarajoitukset olleet toteutuneen kaltaisia ilman median päivittäistä rummuttavaa uutisointia. Mielestäni se aiheuttaa ainakin jonkinlaisen sosiaalisen paineen siihen, että palveluiden käyttö ei ole suotavaa tartuntojen pelossa. Tämä itserajoitettu (kuvio 3) käyttäytyminen yhdessä valtiohallan mahdollisten rajoitustoimenpiteiden kanssa ja yleensäkin vähentynyt liikkuminen, on tehnyt ravintolayrittämisen vaikeaksi.



Kuvio 3. Asiakkaiden mahdollisuudet ravintolapalveluiden käyttöön

Pyrin työssäni refleктоimaan näitä monisyisiä yhteyksiä ja ennen kaikkea niiden vaikutusta ravintola-alan toimintaedellytyksiin. Minua kiinnostaa erityisesti, millä tavoin media on mahdollisesti vaikuttanut valtiovallan asettamiin ravintola-alaa koskeviin rajoituksiin mielipiteitä muokkaamalla. Se, missä määrin ravintolapalveluja on ollut mahdollista tai yleisesti hyväksyttävää käyttää, on vaihdellut voimakkaasti sekä alueellisesti, että ajallisesti pandemian kuluessa. Näihin muutoksiin median toiminnalla on ollut vahva vaikutus.

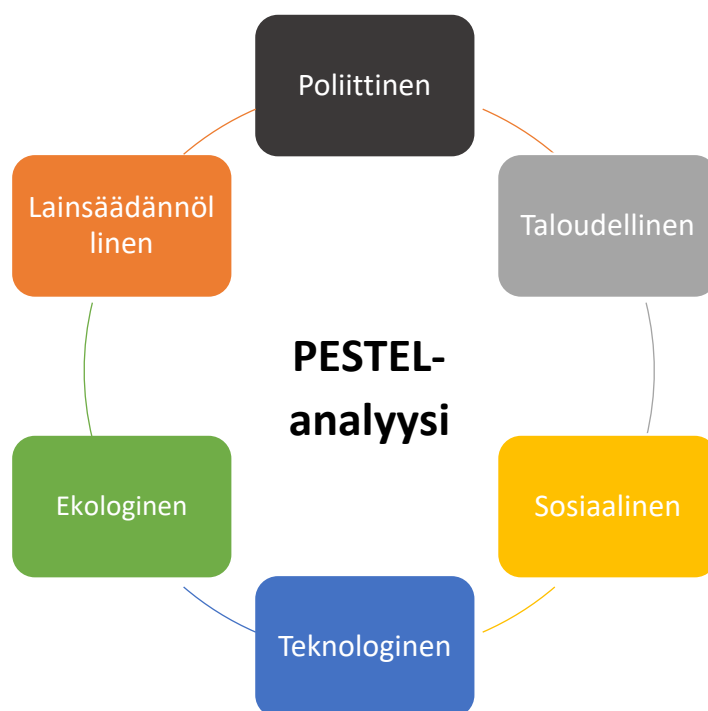
2.5 Ravintolaliiketoiminnan toimintaympäristön muutos, PESTEL-analyysi

Pandemia-aika on jo muuttanut ihmisten käyttäytymistä. Opinnäytetyön tarkoituksen kannalta ihmisten kulutuskäyttäytymisen muuttumisen tunnistaminen on ensiarvoisen tärkeää. Virus ja sen mukanaan tuomat kulutuskäyttäytymisen muutokset ja niiden tunnistaminen ovat avainasemassa siinä, onko ravintolan perustaminen ylipäätään järkevää.

Kulutuskäyttäytymisen muutokseen on vaikuttanut ensisijaisesti vallitseva tilanne. Pandemia-aika on pakottanut ihmiset ajattelemaan asioita terveysturvallisesti. Samalla poliittinen päätöksentekijä on pakotettu suojelemaan kansalaisia. Media on omalta osaltaan ollut vaikuttamassa suojeluilmaperiin. Terveysturvalliseksi keinovalikoimassa ovat olleet erilaiset säädökset, rajoitukset ja sulut. Koronaviruksen aikaansaamat poliittiset päätökset vaikuttavat yritysten toimintaympäristöön. Opinnäytetyössäni tätä toimintaympäristön

muutosta ravintolaliiketoiminnan kannalta pandemia-aikana ja tulevaisuudessa tarkastellaan PESTEL-analyysin avulla.

PESTEL-analyysissä tunnistetaan ne toimintaympäristöön vaikuttavat tekijät, joilla on merkitystä yrityksen toimintaan. Näitä vaikuttavia tekijöitä etsitään jo tehdyistä tutkimuksista ja julkaistuista tilastoista. Analyysissä käydään järjestelmällisesti läpi kuusi eri ympäristötekijää. (Kuvio 4) Analyysin avulla pyritään hahmottamaan yrityksen ympäristötekijöiden nykytilaa ja etenkin tunnustelemaan muutoksia, jotka ovat mahdollisia tulevaisuudessa. (Jaskari 2014.)



Kuvio 4. PESTEL-analyysin kuusi ympäristötekijää

Poliittinen ympäristö

Korona-ajan poliittisissa päätöksissä viruksen leviämisen estäminen asetettiin kaiken liiketoiminnan edelle. Lainsäädännön muutoksilla pyrittiin tukahduttamaan vaarallinen tartuntatauti, mutta samalla uhrattiin yritysten mahdollisuudet kannattavaan liiketoimintaan. Median näkökulma kääntyi ravintolarajoitusten kannalle. Päätöksenteon byrokraattisuus hidasti tehtyjen lakiesitysten voimaantuloa, mikä osaltaan vaikeutti alan yrittäjien liiketoiminnan suunnitelmallisuutta. Samalla median kannanotot ravintolarajoitusten puolesta lisääntyivät vähitellen.

Koronapassin käyttöönotto ei myöskään ole sujunut aivan ilman soraääniä. Vastustajat ovat vedonneet tasa-arvoon ja yhdenvertaisuuteen. Vaikka koronapassi nähtiin muualla maailmassa mahdollisuutena maailman avautumiselle, saatiin Suomessa poliittisia päätöksiä koronapassin käyttöönottoon odottaa lokakuuhun 2021.

Kuten mainittua, ravintola-ala oli yksi eniten näistä toimenpiteistä kärsineistä toimialoista. Poliittiset päätökset muuttivat myös ravintolakulutuskäyttäytymistä. Tämä kulutuskäyttäytymisen muutos on syytä ottaa huomioon uutta ravintolaliiketoimintaa aloitettaessa.

Taloudellinen ympäristö

Koronavirus sai aikaan maailmanlaajuisen taantuman. Suomessa ravintolaliiketoimintaympäristöä voidaan pitää viruksen leviämisen kannalta otollisena ja tästä syystä ravintoloiden aukioloa säänneltiin ja rajoitettiin. Seurauksena oli ravintolahenkilökunnan lomautuksia ja irtisanomisia. Jatkuvat lomautukset ja epävarma työllisyystilanne saivat monet pitkään ravintoloissa toimineet ammattilaiset vaihtamaan alaa. Tulevaisuuden työvoimapula saattaa olla merkittävä häirtatekijä ravintolaliiketoiminnan pandemian jälkeisessä toipumisessa.

Pienetkin suhdannevaihtelut ovat yleisesti vaikuttaneet ravintola-alan kannattavuuteen. Case yrityksen toimitusjohtaja piti ravintolasulun jälkeistä avaamista myynnillisesti hyvänä. Patoutunut tarve ravintolassa käymiseen tulee luultavasti purkautumaan koronaviruksen hellittäessä ja olojen normalisoituessa. Se, mihin kysynnän kehittyminen normalisoituu rajoitusten väistyttyä, on vielä hämärän peitossa. Pandemia-ajan opetuksena voidaan kuitenkin pitää varautumista nopeisiin taloudellisen ympäristön muutoksiin; liiketoiminnan tulee kestää koronaviruksen vuoksi määrättyjen ravintolasulkujenkin tapaiset yllätykset.

Sosiaalinen ympäristö

Ravintolarajoitusten tarpeellisuudesta ja voimakkuudesta oltiin kuluttajien keskuudessa eripuraisia pandemian aikana. Suhtautuminen ravintolaliiketoimintaa kohtaan oli varsin negatiivista. Nämä asennemuutokset voivat joiltain osin olla hyvinkin pysyviä, koska ravintoloissa käymistä rajoitettiin voimakkaasti pandemian aikana. On saattanut jäädä mielikuva, että ilman ravintolapalveluja voi tulla aivan hyvin toimeen, ravintolamiljöön kaltaisen ympäristön voi luoda kotiinkin ja ruokatoimitukset voidaan yhä tilata ravintolasta. Tämän tapaiset elämäntyyliin muutokset saattavat olla osa viruksen jälkeistä kulutuskäyttäytymistä.

Teknologinen ympäristö

Lisääntynyt etätö on ollut haaste etenkin lounasravintoloille. Tätä haasteellisuutta paikkaamaan on kehitelty erilaisia ruoan kotiinkuljetuspalveluja. Woltin ja Foodoran kaltaisten

suurien kotiinkuljetuspalveluiden komissioiden suuruuden vuoksi useat ravintolayritykset kehittivät omia ruoan ulosmyyntialustojaan ja hoitivat myös kotiinkuljetuksen itse.

Pandemia on nopeuttanut em. kaltaisten teknologisten innovaatioiden tuloa myös ravintolalalle. Omasta mielestäni suhtautuminen teknologisiin uudistuksiin on ollut alalla vanhanai-kaista ja kankeaa. Totutuista toimintatavoista ei haluta luopua ja uusia teknisiä uudistuksia usein kavahdetaan. Näitäkin tapoja on ollut pakko muuttaa, kuten korona-aika on osoittanut. Tulevaisuudessa ravintolaliiketoiminnassa pärjääkin ketterä ja ennakkoluuloton toimija, joka pitää teknologista kehitystä helpottavana tekijänä työssä, eikä vaan ylimääräisenä kulu-eränä.

Ekologinen ympäristö

Ympäristölliset tekijät ravintoloissa ovat jääneet pandemia-ajan rajoitusten ja sulkujen uuti-soinnin varjoon. Kuitenkin ilmastonmuutoksesta käytävä vilkas julkinen keskustelu ei voi olla vaikuttamatta alan toimintaan tulevaisuudessa. Ravintola-alan ekologisen ympäristön tunnistaminen ajan kuvaa vastaavaksi saattaa olla avain kilpailuedun saavuttamiseksi tule-vaaisuudessa.

Lainsäädännöllinen ympäristö

Pandemian aikana voimassa olevia lakeja on jouduttu muokkaamaan tarkoituksenmukai-semmiksi. Hallitus joutui tasapainoilemaan lakien suomien valtuuksien ja viruksen leviämi-sen estämisen välillä. Tämä aiheutti liiketoiminnassa epävarmuustekijöitä, jotka tekivät yh-dessä pandemian vuoksi radikaalisti vähentyneen kulutuksen kanssa yritysten toiminnan vaikeaksi.

Ravintoloiden rajoitus- ja sulkutoimenpiteet ovat olleet osa toimialan nykypäivää korona-aikana. Taloudellista ympäristöä tarkastellessa esiin nousi alan arvostuksen puute, joka osaltaan on lisännyt alanvaihtajien määrää. Työvoimapula on yksi tulevaisuuden ongel-mista alalla. Työlainsäädännölliset parannukset tuskin helpottaisivat tilannetta. Pandemian aikaiset työntekijöiden oikeuksien heikennykset saattavat helposti jäädä pysyviksi alalle.

Samoin pandemia-aika on haudannut alleen alkoholipoliittisen keskustelun. Anniskelun ar-vonlisäveron alentaminen parantaisi viruksen runteleman alan kannattavuutta. Oma ar-vaukseni kuitenkin on, että lainsäädännöllisiä muutoksia ei alkoholiasioihin ole tulossa vai-keasta ajasta huolimatta.

3 Tutkimusongelma ja menetelmät

Tutkimusaihe

Tutkimus on tehty syvähaastattelemalla ravintolayrityksen omistajaa. Tämän lisäksi olen työstänyt aiheeseen liittyvän mediakatsauksen ja vertailut näiden tuloksia keskenään. Tärkeä osa tutkimustani on reflektointi omaan taustaani, tietämykseeni ja tulevaisuudensuunnitelmiini ravintola-alalla.

Lähtökohtana tutkimuksessani on löytää poikkeusaikojen positiivisia vaikutuksia ravintola-alaan. Millainen on ”uusi normaali” ravintola-alalla? Onko menneisyyteen paluuta? Poikkeuksellisen murrosajan dokumentoiminen henkilökohtaisten kokemusten valossa on mielekäs tapa havainnoida ja pohtia vallitsevaa tilannetta peilaten sitä samalla menneeseen ja tulevaan.

Haluan tämän tutkimuksen kautta pohdiskella, mikä tulee ravintola-alalla muuttumaan, mitkä toimintamallit ovat tulleet jäädäkseen ja minkälaisia uusia kehittämismahdollisuuksia alalla kenties olisi. Pohdin ja vertailen reaaliajassa samalla historiaan peilaten erilaisia rajoituksia ja asenteita. Alalla historian saatossa tapahtuneista lievemmistä rajoituksista esimerkiksi kelvannee vaikkapa tupakointikielto, jota monet toimijat aikanaan ennustivat kohalokkaaksi kuoliniskuksi koko anniskelualalle.

Elämme aikaa, jonka tunnelmia ei voi jälkikäteen todentaa. Tarvitaan hetkessä tapahtuvaa tunnelmien, pelkojen ja toiveiden kirjaamista sekä tulevaisuuteen liittyvää ennakkoluulotonta arvuuttelua ja suunnittelua, toiveikkuuden ja nostalgian yhdistelemistä rehelliseen ja realistiseen liiketoiminnan suunnitteluun.

Tässä tutkimustyössä haluan pohtia, onko esimerkiksi käsitteillä ”uusi normaali” ja ”patoutunut kysyntä” katetta. Onko menneisyyteen paluuta vai ovatko poikkeusajat nopeassa tahdissa muuttaneet ihmisten tapaa suhtautua vapaa-ajan viettoon, seurusteluun ja erityisesti ravintolassa käymiseen. Minkälaisia ilmiöitä ”vanhasta normaalista” olisi mahdollista tai kannattaisi säästää tai kehittää? Riittääkö ”patoutunut kysyntä” ja nostalgia siivittämään alan toimintaa uuteen nousuun? Onko jotain muuttunut pysyvästi ja voiko muutokseenkaan luottaa?

Tähän tapaustutkimukseen liittyvinä tärkeimpinä lähtökohtina olen pitänyt pyrkimystä etsiä ja löytää poikkeusolojen positiivisia vaikutuksia ravintola-alaan. Olen myös halunnut päästä henkilökohtaisella tasolla syventymään alalla toimivan yrittäjän tunnelmiin tilanteesta nyt ja tulevaisuudessa. Näiden mietteiden toivon myös auttavan selventämään omia mahdollisia tulevaisuudensuunnitelmiani ravintola-alan toimijana.

Tältä pohjalta tutkimuskysymyksen muotoutuivat seuraaviksi:

1. Mitkä tekijät edesauttavat menestyksestä liiketoimintaa pandemiaan liittyvien rajoitusten aikana?
2. Onko ravintolan perustaminen kannattavaa rajoitusten ollessa voimassa?

3.1 Case yritys Time Bar

Tutkimuskohteenani ollut yritys Time Bar on 50 paikkainen pienpanimo-oluisiin erikoistunut anniskeluravintola Helsingin keskustassa. Sijainti Aikatalossa osoitteessa Mikonkatu 8 on saavutettavuudeltaan oivallinen; rautatieasemalle on matkaa 350 m, Kampin linja-autoasemalle 750 m ja Yliopiston metroasemalle 250 m. Haasteellisena voidaan pitää sijaintia WTC Helsingin ja Aikatalon yhdistävän käytävän varrella Aikatalon sisällä. Ravintolalla ei ole terrassia, ja sen sijainti sisäpihalla aiheuttaa sen, etteivät satunnaiset ohikulkijat välttämättä tule siellä poikenneeksi.

Oy Big Time Bar Ltd on vuonna 2008 perustettu yritys, jonka toimitusjohtaja Antti Pietarinen vastaa ravintola Time Barin toiminnasta. Ravintola työllistää nykyään päätoimisesti vain toimitusjohtajan.

Omistajanvaihdos tapahtui vuonna 2008 kun Domenet Oy myi ravintolan Oy Big Time Bar Ltd:lle, joka jatkoi toimintaa samalla liikeidealla. Samassa talossa toimivan Sling In -ravintolan innoittamana cocktail-liikeidealla ravintola pärjäsiikin kohtalaisesti joitain vuosia. Kiristyneen kilpailun ja osittain Aikatalon ja WTC Helsingin remonttien vuoksi myynnit pienenevät. Remontin jälkeen 2015 oluthanajärjestelmä hankittiin omaksi mm. kiinteiden kulujen pienentämiseksi ja myynnissä ja markkinoinnissa keskityttiin pienpanimo-oluisiin. Nykyään erikoisoluta on valikoimassa vaihtelevasti noin sata erilaista nimikettä. Myös viski-, konjakki- ja rommivalikoima on laaja.

Time Bar valikoitui tutkimuksen case-yritykseksi kahdesta syystä. Oma työurani puhtaasti juomapainotteisessa ravintolassa alkoi tämän ravintolan työntekijänä sen avauduttua helmikuussa 2000 ja näin ollen yritys, sen tapa toimia ja osa nykyisistä kanta-asiakkaistakin ovat tuttuja. Tutkimuksen onnistumisen kannalta pidän ensiarvoisen tärkeänä haastatellun yrittäjän sitoutumista; monesti tutkimuksen aikana esiin nousi kysymyksiä, jotka kaipasivat tarkennusta. Haastateltu yrittäjä vastasi kysymyksiin poikkeuksetta välittömästi. Tämä helpotti tutkimuksen edistymistä ja syvensi varsinaisten syvähaastattelutilanteiden teemojen käsittelyä.

3.2 Case-tutkimus

Tässä tapauksessa tutkimustapa valikoitui tutkimusongelman mukaan. Koska tarvittavaa määrää haastateltavia ravintola-ammattilaisia ei saatu mukaan tutkimukseen, tutkimus kohdennettiin yhteen ravintolaan. Tämä on yksi case-tutkimuksen ominaispiirteistä. Tutkimuskohteesta on tärkeää saada kaikki olennainen tieto, jonka tarkoituksena on rakentaa mahdollisimman laaja ymmärrys ajankohtaisista ilmiöistä. Tutkimus toteutetaan luonnollisessa ympäristössään, ja tutkimus tehdään eri aineistoja hyväksikäyttäen. (Kananen 2013, 54).

Case-tutkimusta voidaan pitää kuvailevana tapaustutkimuksena. Geertz (1973) ja Shank (2002) mukaan tavoitteena on tiheä kuvaus, jolloin tutkimus paljastaa tapaukseen liitettyjä kulttuurisia merkityksiä. Tai kuten Dyer ja Wilkins (1991) selittävät, on tarkoituksena hyvän tarinan kirjoittaminen, mikä jo sellaisenaan on teoriaa luovaa. (Eriksson & Koistinen 2005, 11 mukaan). Tarina on rakennettu teemahaastattelujen analyysien jälkeen ja esitelty kohdassa 5 Johtopäätökset.

Tämän case-tutkimuksen tarkoituksena on ymmärtää ajankohtaista ilmiötä, ei niinkään etsiä ratkaisua tutkimusongelmaan, koska yhtä validia ratkaisua ei välttämättä ole löydettävissä. Tutkimusta voidaankin pitää ongelmien identifiointitutkimuksena.

Korona-ajan ravintolarajoitukset ovat rajanneet toimintamahdollisuudet sellaisiksi, että tutkittavalla, ilman ruokatuotetta toimivalla juomaravintolalla uusi innovatiivinen toiminta on vaikeaa. Ravintola, jonka pääasiallista tuotetta ei saa tai ei kannata myydä ulosmyyntinä, ei voi hyödyntää niitä uusia ideoita, joita esim. ruokaravintolat ovat ottaneet käyttöön koronarajoitusten aikana. Korona-ajan innovatiivisuus ravintola-alalla on liittynyt suurilta osin ruoan valmistamisen tai asiakkaalle kuljettamisen muutoksiin. Innovatiivisuus oli esimerkiksi yksi Business Finlandin ehdoista tukien myöntämiseksi. Time Barin kaltaiset juomaravintolat jäivät näin ollen näiden ”innovaatiotukien” ulkopuolelle. Ketteryys nopeisiin muutoksiin liiketoiminnassa ja keskeinen sijainti ovat niitä tekijöitä, jotka tutkimuksen alussa tunnistettiin tämän case-yrityksen vahvuuksiksi pandemia-ajan ravintolarajoituksia vastaan.

3.3 Syvähaastattelu

Pitkäranta (2014, 93) pitää syvähaastattelua järkevänä tutkimusaineiston hankintamenetelmänä tilanteissa, joissa ilmiöstä halutaan saada mahdollisimman kokonaisvaltainen kuva. Tämänkaltaisessa haastattelussa on mahdollista, että haastateltavia on vain yksi ja haastattelukertoja on useita. Tutkija käyttää haastattelussa avoimia kysymyksiä, ainoastaan tutkimuksen aihe on definioitu. Tarkoituksena on saada mahdollisimman syvällinen tieto kulloinkin kyseessä olevasta aiheesta. Näin ollen valmiiksi laadittu kysymyspatteristo ei ole

syvähaastattelussa mahdollinen, vaan parhaimmillaan haastattelu etenee tutkittavan vastausten ja tutkijan niihin esittämien kysymysten jatkumona.

Haastattelut olen toteuttanut alkuvuodesta 2020 alkaen, kun ravintolarajoitukset ovat olleet voimassa eriasteisina lähes kahden vuoden ajan. Haastattelut on toteutettu Zoom-haastatteluina useampina eri kertoina. Haastattelut on äänitetty ja ne on jälkikäteen purettu tekstimuotoon. Syy tähän on, että vastausten analysointi haastattelukertojen välissä, oma pohdinta ja lisäkysymysten muokkaaminen ovat antaneet arvokasta tietoa niin tilanteen kehittymisestä kuin oman reflektoinnin kehittymisestä. On ollut tärkeää antaa muuttuvien ajankohtaisten tilanteiden ja rajoitusten elämisen näkyä tuloksissa. Haastatteluvastausten purkamisen tekstimuotoon on auttanut pohtimaan ja analysoimaan vastauksia ja selkiyttänyt ajatuksia suhteessa teoriataustaan. Jatkokysymykset ovat muokkautuneet niin haastattelun kuluessa kuin vastausten litteroinnin yhteydessäkin. Haastattelukertojen jälkeen vastaukset on analysoitu suhteessa teoriataustaan. Tämä on selkiyttänyt omia ajatuksiani siitä, miten haastattelut ovat vastanneet tutkimuskysymyksiini.

Haastattelukysymyksilläni olen pyrkinyt malliin, jossa en ole käyttänyt valmista etukäteen lukkoon lyötyä kysymyspatteristoa. Kysymykset ovat muokkautuneet jatkokysymysten kautta, ja olen halunnut antaa tilaa luontevalle keskinäiselle kommunikoinnille, yhdessä pohtimiselle ja uusien ajatusten virralle. Tämä on ollut luonteva ja tutkimusotettani hyödyttävä tapa, koska tilanteessa on ollut selvää, että oma taustani sekä kyseisen yrityksen palveluksessa että muu kokemukseni alalta vaikuttavat keskustelujen kulkuun. Ei olisi ollut luontevaa kysellä asioita, jotka haastateltava yrittäjä varsin hyvin tietää minun tietävän.

Olemme siis yhdessä pyrkineet syvällisempään pohdintaan ja antaneet haastattelutilanteiden elää ja tuottaa mahdollisesti uusia oivalluksia molemmille osapuolille

Se, että tunsin haastateltavan ennestään, ei mielestäni vaikuttanut haastattelun kulkuun ja näin ollen ei myöskään tutkimuksen luotettavuuteen. Hirsjärvi ja Hurme (2000, 35) listaavat haastattelun eduiksi tutkimuksessa mm. halun selventää ja syventää vastauksia ja kun kysymyksessä on vähän tutkittu alue, jossa vastausten tarkoituksia on vaikea arvata ennalta. Tässä tilanteessa esim. haastateltavan ja tutkijan aiempi yhteinen työhistoria joudutti haastattelun kulkua. Samoin tutkimuksen edetessä esiin nousseiden ongelmien kysyminen haastateltavalta onnistui välittömästi, kun niitä nousi esiin.

3.4 Mediakatsaus

Mediassa on kirjoitettu paljon matkailu- ja ravintola-alan pandemia-ajan vaikeuksista. Opin näytetyön mediakatsauksen tarkoituksena on suodattaa tiedotusvälineiden materiaalmassasta ne uutiset, jotka koskevat ravintoloiden haasteita ja ongelmia pandemia-aikana.

Katsaukseen on valittu uutisia pääasiassa verkkolehdistä, jotka ovat ensimmäisinä julkaisseet uutisia jonkun tietyn korona-ajan tapahtuman jälkeen. Mukana on esim. ravintoloitsijoiden tunnelmia ennen ensimmäistä ravintolasulkua ja sen jälkeen. Näissä uutisissa paljastuvat ensimmäisenä ne ravintola-alan toimijoiden tuntemukset, jotka tämä ennenkoke-maton virustauti aiheutti.

Mediakatsaukseen on valittu niitä uutisia, jotka mielestäni ovat erityisen tärkeitä mahdollisesti perustettavan ravintolan suunniteltua sijaintia, liikeideaa ja henkilöstömäärää silmällä pitäen. Valikoinnissa on pyritty myös ennustamaan niitä toimintamalleja, jotka pandemia-ajan jälkeen tulevat mahdollisesti muuttamaan alan konsepteja.

Itse pidin 20 vuoden työkokemusta ja monia erilaisia työpaikkoja riittävä takeena valmiudelle toimia alalla myös yrittäjänä. COVID-19 tuli kuitenkin koko elinkeinoelämälle melkoi-sena yllätyksenä, joka yllätti monet ravintola-alan konkaritkin. Tästä syystä oma osaamiseni kaipaa vahvistukseksi tietoa ja toimintamalleja siitä, miten muuttuneessa liiketoimintaympä-ristössä on parasta toimia.

4 Tutkimustulokset

4.1 Tutkimusongelma

Tutkimuksen tarkoituksena on selvittää, millä tavoin koronaviruksen leviämisen estämiseksi tehdyt rajoitukset ovat vaikuttaneet ravintola-alan toimintamahdollisuuksiin. Pyrin oman ravintola-alan työkokemukseni pohjalta vertailemaan ja analysoimaan ravintoloitsijan haastattelun ja pandemian aikaisen mediauutisoinnin suhdetta. Päämääränä on löytää vastauksia siihen, kannattaako ravintolaa perustaa koronaviruksen aiheuttamana poikkeuksellisenä aikana, ja mitä toimenpiteitä ravintolat ovat tehneet pitääkseen liiketoiminnan käynnissä ravintolarajoitusten aikana.

4.2 Mediakatsauksen ja syvähaastattelun peilaus

Pandemian vaikutuksesta ravintola-alaan ei ole vielä kovinkaan paljon tutkimustietoa. Mediassa sen sijaan asiasta on kirjoitettu paljon. Mediakatsauksen tarkoituksena on tunnistaa yhtäläisyyksiä, mutta ennen kaikkea eriävyyksiä syvähaastattelussa esiin nousseisiin teemoihin. Eroja pohdittaessa on mahdollista tunnistaa niitä tekijöitä, jotka on hyvä ottaa huomioon omaa ravintolatoimintaa perustettaessa. Vaikka tästä ajankohtaisesta aiheesta on toistaiseksi vain vähän tutkittua tietoa, olen mielestäni onnistunut tutkimuksessani identifioimaan ongelmia ja lisäämään ymmärrystä aiheesta.

Pandemian leviämisen äkillisyys ja varautumisen puute

Pandemian äkillinen leviäminen yllätti suurimman osan ravintolatoimijoista. Pikaisella aikataululla säädettyihin rajoituksiin ei ollut varauduttu, ja muutamassa viikossa olikin paniikkitunnelma. Useimmilla ravintoloilla ei ollut mitään valmista suunnitelmaa, miten toimia muutuneessa tilanteessa.

Selviytymiskeinoja jouduttiin kehittelemään akuutissa tilanteessa hyvin lyhyessä ajassa. Maailmalta löytyy esimerkkejä onnistuneista ratkaisuista. Tukholmalaisen Eksted Michelin ravintolan asiakaskunnasta oli 70 % ulkomaalaisia matkailijoita ja liikemiehiä. Korona-aika pakotti omistaja Niklas Ekstedin leikkaamaan maistelumenunsa hintaa ja vähentämään ruokalajien määrää radikaalisti. Uusi asiakaskunta löytyi paikallisista asiakkaista. Omistaja Eksted kutsuu muutosta kansainvälisestä fine-dining ravintolasta power-diner ravintolaksi. (Abend 2020.)

Neljä kertaa maailman parhaaksi ravintolaksi valittu kööpenhaminalainen Noma vaihtoi 20 ruokalajin maistelumenunsa hampurilaisiin, viiniin ja oluisiin. Myös ravintolamiljöö on

vaihtunut. Sisätiloissa palveltiin ennen muutamaa pöytäseuruetta illan aikana, nyt avattiin ulkoilmaravitola, jossa aterioi 50–60 asiakasta kerrallaan. (Brehaut 2020.)

Avainasemassa vaikeasta ajasta selviytymiseen on ollut yrityksiä ketteryys muuntaa ja sopeutua vallitsevaan tilanteeseen. Ne yritykset, joilla tällaista ketteryyttä ja uskallusta löytyi, selviytyivät ja tulevat selviytymään pandemiasta paljon pienemmillä kolhuilla.

Helmikuussa ei voinut vielä aavistella, että tämmöstä olisi tulossa. Maaliskuun puolella välissä jo selveni, että hetkinen, tähän on vakava juttu. (Pietarinen 2020b.)



Kuva 2. Henri Alenin ja Tommi Tuomisen vastaus korona-ajan muutoksiin. (Luikku 2020)

Time Barin tapauksessa harkittiin erikoisoluiden ulosmyyntiä ja catering-toimintaa. Ulosmyynti ei olisi ollut kannattavaa, koska se koskee alle 5,5 % vahvuisia juomia, joita myös kaupat saavat myydä. Ravintolaulosmyynnin hinta näissä tuotteissa on korkea, joten pelkästään ulosmyynti ei olisi ollut kannattavaa. Lisäksi ulosmyyntilupa on maksullinen. Cateringtoiminta puolestaan olisi vaatinut omat tilat, minkä lisäksi monet ruoka- ja lounasravintolat muuntuivat tällaisiksi rajoitusten tiukentuessa, joten myös tämä ajatus haudattiin.

Ravintoloiden sulkeuduttua ja valtion koronaturkijärjestelmän vielä ollessa suunnitteluasteella, haastateltava yrittäjä teki yrityksen nimissä muuttoa nyt tarpeettomaksi käyneellä tukkuostoihin hankitulla pakettiautolla. Tämä kuvastaa sekä tilanteen vakavuutta yrittäjän kannalta, että sitä nopeaa muutosta, jonka pandemia lyhyessä ajassa aiheutti.

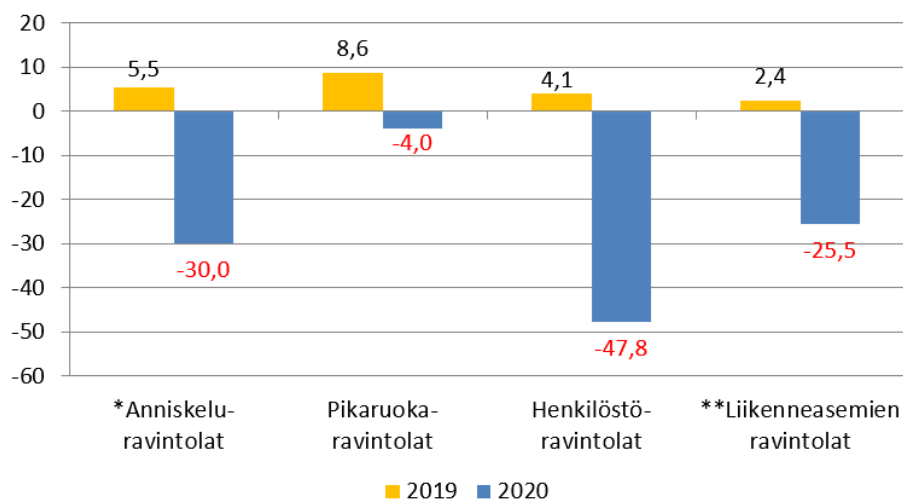
Tutkimuksen tavoitteiden kannalta löytyi joitakin oleellisia asioita. Ensinnäkin yrittäjän on varauduttava nopeisiin muutoksiin. Tätä varten jonkinlainen puskurirahasto olisi hyvä olla. Sulkutoimenpiteiden seurauksena kaupankäynti loppui kuin seinään, mutta kiinteät kulut,

kuten vuokrat ja lainojen korot juoksisivat edelleen. Olisi siis tärkeää, ettei liiketoiminnan jatkaminen kriisitilanteessa jäisin täysi riippuvaiseksi kuukausittaisesta kassavirrasta.

Pandemia-aika osoitti myös, että ravintolalla olisi hyvä olla jonkinlainen ruokatuote. Aivan eri asia on, olisiko Time Barin tiloissa toimiva pieni keittiö voinut kilpailla pikaruoka- ja lounasravintoloiden ulosmyyntiannosten kanssa, mutta omaa mahdollista ravintolaa perustessani ottaisin tämän vaihtoehdon tarkasti huomioon.

Pandemia-ajan voittajina voidaan siis pitää ravintoloita, jotka nopeasti pystyivät tavalla tai toisella reagoimaan sulkutoimenpiteisiin. Pikaruokaravintoloilla oli valmis konsepti, jota sulkutoimenpiteet eivät niinkään koskeneet. Nyt pandemia vauhditti myös niiden ruoka- ja lounasravintoloiden ulosmyyntitapoja, jos niitä aikaisemmin oli pidetty hieman toisarvoisina.

Ravintoloiden liikevaihdon vuosimuutos (prosenttia) 2019 ja 2020



*MaRan arvio

** Liikenneasemien ravintolamyynti ilman pikaruokamyyntiä

Kuvio 5. Ravintoloiden liikevaihdon vuosimuutos (prosenttia) 2019 ja 2020 (Mara 2021)

Huomioita ensimmäisen ravintolasulun jälkeen keväällä 2020

Haastattelemani yrittäjä totesi, että kysyntää oli edelleen, ja rajoitusten jälkeen asiakkaat palasivat jopa aiempaa aktiivisemmin palveluiden ääreen.

Huomasi, että ihmisillä oli patoutunutta tarvetta käydä ravintoloissa. Heti avaamisesta kesäkuun alussa myynnit olivat hyviä, vaikka meillä ei olekaan

edellytyksiä kesäravintolalle, koska terassi puuttuu. Mutta näillä reunaehdoilla ehdottomasti hyvä. (Pietarinen 2020c.)

Ravintolarajoitusten asteittainen purkaminen auttoi siihen, että liiketoiminnasta saatiin kannattavaa. Toiminnan alkaessa oli havaittavissa ravintolassa käymisen patoutuneen tarpeen purkautumista. Varsinkin viikonloppuisin asiakasmäärät olivat pandemia-aikaa edeltävällä tasolla. Viikkomyynnit eivät olleet samalla tasolla kuin ennen, mutta kuitenkin liiketoimintaa voitiin pitää kannattavana. (Pietarinen 2020d.)

Syitä vähäisempiin viikkomyynnteihin voidaan löytää kasvaneesta etätyöstä ja pandemian aiheuttamasta pelosta, joka vähensi kaikkea ihmisten liikkumista. Kuitenkin kesänaikainen toiminta loi uskoa tulevaisuuteen, mitä ei voida pitää vähäisenä asiana yrittäjän jaksamista ja tulevaisuutta ajatellen.

Terassin merkitys ravintolan liiketoiminnalle kirkastui tässä tutkimuksessaanikin selvästi. Vuonna 2007 säädetyn ravintoloiden tupakointikiellon jälkeen terassit helpottivat savuttomuuteen siirtymistä. Vaikka ravintolatupakoinnin kieltämisellä oli aikanaan kiihkeät vastustajansakin, nykyään tuskin kukaan enää kaipaa ravintolamiljöötä, johon kuuluu sankka tupakansavu. Kun tupakointi on muutamassa vuosikymmenessä selvästi vähentynyt (Suomenash 2019), ei ravintolan terassin kalustaminen pelkästään sen vuoksi ole kannattavaa. Pandemia-aikana terassien käyttökelpoisuus sai kuitenkin uuden merkityksen. Ulkotiloissa viruksen tarttuvuutta pidetään vähäisempänä, joten asiakaspaikkarajoitukset eivät kohdistuneet ravintoloiden terasseihin yhtä jyrkästi kuin sisätiloihin. Korona-aikana ne ravintolat, joiden terassit ovat suuria ja muunneltavissa myös talviaikaan sopiviksi, saivat ylimääräisen edun kilpailijoihinsa nähden.

Ne ravintolat, joissa oli terassi, pystyivät rajoitusten aikanakin hyödyntämään asiakaspaikkojaan tehokkaammin. Vaikka elokuussa 2021 leviämisalueella myös ulkotiloissa käytössä oli vain puolet asiakaspaikoista, ravintoloiden terassien käyttökelpoisuus paljastui ravintolarajoitusten myötä.

Terassit luokiteltiin anniskelualueeksi ja ulkotiloissa oli rajoitusten puitteissa mahdollisuus järjestää tapahtumia, kuten esim. konsertteja. Sisätiloissa kokoontumisrajoitusten maksimimäärä oli 10–25 henkilöä, kun ulkotiloissa asiakasmäärä oli rajattu 50 henkilöön (Aluehallintovirasto 2021). Kun viruksen leviäminen hidastui, purettiin ulkotiloihin kohdistuvia rajoituksia ensimmäisenä. Ympärivuotisten terassien lupamenettelyn helpottaminen avasikin monille ravintoloille mahdollisuuden hyödyntää ulkotiloja tehokkaasti myös talviaikaan.

Lämpölamput ja viltit mahdollistivat osaltaan uudenlaisten ravintolaelämysten suosion kasvun.

Pandemia-aikaiset tuet ja niiden vaikutus

Tukia voidaan Time Barin tapauksessa pitää merkittävänä. Yritys ei saanut Business Finlandin tukea, koska uutta innovaatioideaa ei löytynyt. Lisäksi kyseinen tuki oli tarkoitettu yrityksille, jotka työllistävät yli viisi henkilöä (Business Finland, 2021).

Keha-rahast (ELY-keskusten sekä TE-toimistojen kehittämis- ja hallintokeskus), Kelan maksama yrittäjän väliaikainen työttömyysturva ja Helsingin kaupungilta saatu yksinyrittäjien toimintatuki auttoivat koronasulkutoimien yli. Kun lisäksi vuokranantaja tuli vastaan maksuissa, sulkutoimistakin selvittiin kuivin jaloin. (Pietarinen 2021a.)

Pandemia-aikaisia tukimaksuja ravintolayrityksille pidettiin yleensä joko riittämättöminä tai suurina yrityksiä suosivina. Time Barin tapauksessa selvisi kuitenkin se, että yrittäjä piti saatuja korvauksia liiketoiminnan rajoittamisesta riittävänä. Syynä tähän voidaan pitää sopivaa kulurakennetta.

Yhteistyö eri toimijoiden välillä

Vaikeat ajat ovat yleensä jouduttaneet kehitystä. Pakon edessä on kehitettävä uudenlaisia toimintamalleja kriisistä selviytyäkseen. Koronapandemian kurittamana myös ravintolalalla nousi esiin erilaisia yhteistyömalleja eri alojakin edustavien toimijoiden välillä.

Haastatteluissa selvisi, että yhteistyötä yritettiin lähinnä toisten olutravintoloiden kanssa. Lähtökohtaisesti yhteistyöllä tulisi olla tietysti molempia auttava päämäärä. Koronarajoitukset aiheuttivat eriasteisia ongelmia, riippuen siitä, kuinka paljon ne vaikuttivat kielteisesti kyseisen yrityksen liiketoimintaan. Kahden juomapainotteisen ravintolan yhteistyö ei auttanut kumpaakaan, koska molemmille rajoitukset estivät terveen liiketoiminnan harjoittamisen.

Rajoitusten aikaista yhteistyötä alalla kuitenkin syntyi runsaasti. Kauppojen take-away hyllyihin ilmestyi myyntiin ravintoloiden toimittamia ruoka-annoksia, ja ruoantoimituspalvelut kuten Wolt ja Foodora moninkertaistivat toimitusravintolansa.

Suhtautuminen valtiovallan sääntelyyn ravintola-alalla.

Valtiovallan alkoholin sääntelyyn jokainen ravitsemusalan yrittäjä on luultavasti tottunut. Sen syyt ovat historiallisia ja sosiaalipoliittisia. Näitä syitä on tarkemmin esitelty opinnäytetyön teoreettisessa osuudessa.

Ymmärrän yhteiset pelisäännöt, kaikki toimijat ovat ikään kuin samalla viivalla, se on hyvä lähtökohta. Edelleen kansainvälisesti miettien kulma on erikoinen. Kun nämä alkoholiasiat on nyt siellä sosiaali- ja terveystieteiden ministeriössä, kun ne voisivat olla työ- ja elinkeinoministeriössä. Sen voisi ajatella yhtenä bisneksenä ja se regulaatio tulisi sitten sitä kautta. Sieltä tultaisiin esiin enemmän bisnes edellä kuin tämä nykyinen, tämä on vähän sitä holhoamista. (Pietarinen 2021b.)

Vuonna 2018 tullutta uutta alkoholilakia Pietarinen piti ensimmäisenä oikeansuuntaisena toimenä oman ravintolatyöuransa aikana. Lain tarkoituksena oli ohjata anniskelua yleiseurooppalaiseen suuntaan, jossa kulutus olisi vähäisempää, mutta tuotteet laadukkaampia. Tähän myös Time Barin liikeidea osittain perustuu. Kattavan olutvalikoinnin tarkoituksena on myydä tuotteita, joita ei kauppojen tai muiden ravintoloiden valikoimasta välttämättä löydy. Samoilla linjoilla on yksi alan ammattilehden kolumnisteista:

Selkeä syy sekoilulle on, että hallituksella sekä taustalla puuhastelleilla työ- ja elinkeinoministeriön TEM:in virkamiehillä ei ole ollut tuon taivaallista käsitystä ja ymmärrystä, mikä ravintola-ala on, miten se toimii ja kuinka moninainen se on – kuinka alan eri konseptit jakautuvat ruoan, juoman, ohjelmallisuuden, vuorokauden- tai vuodenaikojen mukaan. (Rislakki 2020.)

Kuten aiemmassa teoriaosuudessa kävi ilmi, alkoholipolitiikka Suomessa on monisäikeinen asia. Se ei ole hetken mielijohteesta alkoholin kanssa liiketoimintaa harjoittavien tahojen kiusaksi tehty, vaan ajan saatossa tämän kaltaiseksi muodostunut. Liiketoiminnan kannalta lainsäädäntö teettää omistajilleen työtä, jota muilla aloilla ei ole, mutta ainakin pääperiaaltaan kaikki ravintola-alan toimijat ovat lainsäädännöllisesti samalla viivalla.

Yrittäjän suhtautuminen pandemia-ajan ravintolarajoitukseen

Haastateltu yrittäjä piti ravintolarajoituksia oikeansuuntaisina. Ainakin alkuvuodesta 2020 viruksen vaarallisuudesta ja leviämisenopeudesta ei ollut vielä selvää kuvaa, joten esim. liikumisen rajoituksia ja ravintolasulkuakin voidaan pitää perusteltuina.

Isossa kuvassa on pystytty leviämistä rajaamaan. Kansainvälisestikin onnistuttu, mutta ruokaravintolarajoitukset ovat ehkä vähän ylimitoitettuja. Yökerhosulut ovat ymmärrettäviä, ei mikään määrä henkilökuntaa riitä vahtimaan rajoitusten noudattamista. (Pietarinen 2021c.)

Alueellisten rajoitusten määräysvallan siirtyminen aluehallintoviraston vastuutoimialueelle, aiheutti aluksi epätietoisuutta ravintolatoimijoiden keskuudessa. Rajoituksista tiedottaminen katsottiin olevan epämääräistä ja joissain määrin myös eriarvoista. Ruokaravintolat katsoivat, että rajoitukset ovat niiden toimintaperiaatteen huomioon ottaen ylimitoitettuja. Tahkon hiihtokeskuksessa ihmeteltiin, miksi rajoitukset koskevat vain hiihtokeskusta, eivätkä esim. Nilsiää jossa hiihtokeskus sijaitsee.

Kuitenkin pandemia-ajan pitkittyessä myös aluehallintoviranomaisten rajoituksista tiedottaminen on selvästi parantunut. Alueellinen viruslevinneisyyden seuraaminen ja viranomaisien rajoitusten mahdollisesta tiukentamisesta ajoissa tiedottaminen, ovat antaneet ravintolatoimijoille ylimääräisen hetken reagoida tulossa oleviin muutoksiin.

Ihmisten liikkumisen vähenemisen vaikutus yritystoimintaan

Case-yrityksen sijaintia postinumeroalueella 00100 pidettiin hyvänä paikkana menestyvälle liiketoiminnalle. Nykyään kohonnut vuokrataso ja keskustan autoitumisen pelko eivät saa kuitenkaan uusia yrittäjiä lopettaneiden tilalle. Korona-aikana ihmisten liikkuminen on entistään vähentynyt. Samaan aikaan yksityisautoilua kaupungin keskustoissa halutaan vähentää, autoilun sijaan ihmisten toivotaan käyttävän joukkoliikennettä. Pandemia-ajan etätöiden lisääntyminen on kuitenkin vähentänyt joukkoliikenteen tarvetta ja esim. junien ja linja-autojen vuorovälejä on vähennetty. Nämä muutokset ovat väistämättä vaikuttaneet alueen liiketoiminnan kannattavuuteen.

Kaupunkien keskustojen elinvoima hiipuu edelleen, syynä kaupan rakennemuutos ja koronavirus. (Repo 2021.)

Itse olen kuitenkin taipuvainen uskomaan, että olojen normalisoituessa Helsingin keskustan vetovoimaisuus palaa. Tätä mieltä oli myös haastateltava, jonka perusteet asialle olivat:

Museot, oopperat ja muut keskustassa. Kuten myös suurin osa, ellei kaikki ns. gourmet-ravintolat. Kauppakeskukset vie kyllä asiakkaita, mutta kaikki edellä mainittu löytyy vain keskustasta. Lisäksi turistit eivät luultavasti lähde Vantaalle, elleivät satu yöpymään siellä. (Pietarinen 2021d.)

Koronapassin käyttöönoton myötä paluu normaaliin ravintolaliiketoimintaan?

Koronapassi tuli Suomessa ravintoloiden käyttöön lauantaiyönä 16.10.2021. Passia käyttävän ravintolan ei tarvitse huomioida alueellisia koronarajoituksia. Nämä rajoitukset koskevat asiakasmäärä ja anniskeluaikaa, joista koronapassia käyttävä ravintola on vapautettu. Ravintolan tehtäväksi jää pitää huoli siitä, että kaikilla asiakkailla on voimassa oleva koronapassi. (Eklund 2021.)

Time Bar otti koronapassin käyttöön heti, kun se oli mahdollista. Passi on käytössä kokonaisesti, eli se vaaditaan kaikilta ravintolan asiakkailta. Passin käyttöönotto ei sujunut ongelmitta. Joitakin asiakkaiksi pyrkiviä ja ohikulkijoitakin koronapassin vaatiminen selvästi hermostutti. Omistaja laittoi ravintolan oveen lapun, jossa kehoitettiin välttämään rokotevastaista kommentointia. (Kuva 4) Kuvan leviäminen sosiaalisessa mediassa sai aikaan internetarvosteluissa yhden tähden arvosteluryöpyn. Lisäksi sähköpostiin tuli tarjouskyselyjä yksityistilaisuuksien järjestämiseksi. Kun tarjouksia ruvettiin laskemaan ja postin lähettäjiä lähestyttiin tarjouksen kanssa, koko asia paljastui rokotevastaisten tahojen tekemäksi, jonka tarkoituksena oli vain aiheuttaa henkilökunnalle vähintäänkin ylimääräistä työtä. (Pietarinen 2021d.)



Kuva 3. Koronapassin käyttöönoton vaikeuksia on ilmennyt myös Time Barissa. (Vaalisto 2021)

Koronapassi on kuitenkin jonkinlainen tie pois niistä rajoituksista, jotka ovat haitanneet ravintoloiden toimintaa. Passin käytössä voidaan nähdä tiettyjä yhdenvertaisuusongelmia mm. asiakkaiden kohdalla, jotka eivät esim. terveydellisistä syistä voi ottaa koronarokotetta. Eriarvoisuudella vetoaminen ja sen varjolla toisen työn tai yrittämisen vaikeuttaminen ei kuitenkaan ole oikeutettua. Lisäksi koronarokotteiden ottaminen on Suomessa täysin vapaaehtoista, toisin kuin vaikka Itävallassa, jossa se on pakollista helmikuusta 2022 alkaen (Lehtonen 2021).

Tutkimustulokset taulukkomuodossa

Taulukoinnin tarkoituksena on ensinnäkin selvittää niitä tärkeitä teemoja, joita ravintoloitsija nosti esiin haastattelussa. Toiseksi taulukkoon on kerätty mediassa esiin nostettuja aiheita, jotka ovat korostuneet pandemia-ajan ravintolauutisoinnissa. Kolmanneksi mukana on oma reflektointini, jonka tarkoituksena on oman näkemykseni kirkastaminen ja näin ollen ymmärryksen lisääminen aiheesta. Päämääränä on selvittää, onko tänä epätavallisena aikana järkevää aloittaa ravintolaliiketoimintaa. Otsikoiden alle on kirjattu yhtäläisyyksiä ja eroja, joita tutkimuksessa paljastui.

	Mediakatsaus	Haastattelu	Reflektointi
Mediakatsaus		<p>Yhteistä</p> <ul style="list-style-type: none"> • etätyö • tuet • korona- passi <p>Eroja</p> <ul style="list-style-type: none"> • haitat liike- toiminnalle 	<p>Yhteistä</p> <ul style="list-style-type: none"> • selkeän vies- tinnän tarve <p>Eroja</p> <ul style="list-style-type: none"> • vallankäyttö, mielipidevai- kuttaminen
Haastattelu	<p>Yhteistä</p> <ul style="list-style-type: none"> • median rooli pan- demiasta tiedottami- sessä <p>Eroja</p> <ul style="list-style-type: none"> • median viestinnän haitat liike- toiminnalle (mielipide- vaikuttami- nen) 		<p>Yhteistä</p> <ul style="list-style-type: none"> • varautumi- nen • koronatu- kien tarpeel- lisuus <p>Eroja</p> <ul style="list-style-type: none"> • subjektiivii- suus
Reflektointi	<p>Yhteistä</p> <ul style="list-style-type: none"> • mediauuti- soinnin vai- kutus ravin- tolarajoi- tusten tiu- kentumi- seen • koronapas- siutisointi <p>Eroja</p> <ul style="list-style-type: none"> • uutisoinnin tasapuoli- suus 	<p>Yhteistä</p> <ul style="list-style-type: none"> • varautumi- nen • tuet • ravintolara- joitukset • koronapas- sin käyttö • rajoitusten vaikutus lii- ketoimin- taan 	

	<ul style="list-style-type: none"> • näkökulmien yksipuolisuus 		
--	---	--	--

Taulukko 1. Tutkimus taulukkomuodossa

Mediakatsauksessa ja yrittäjän haastattelussa löytyi yhteneväisyyksiä. Niissä korostuivat etätyön ja tukien vaikutus sekä näkemykset koronapassista. Sen sijaan haastattelussa esiin tulleet haitat liiketoiminnalle eivät näyttäytyneet merkittävänä mediakatsauksessa.

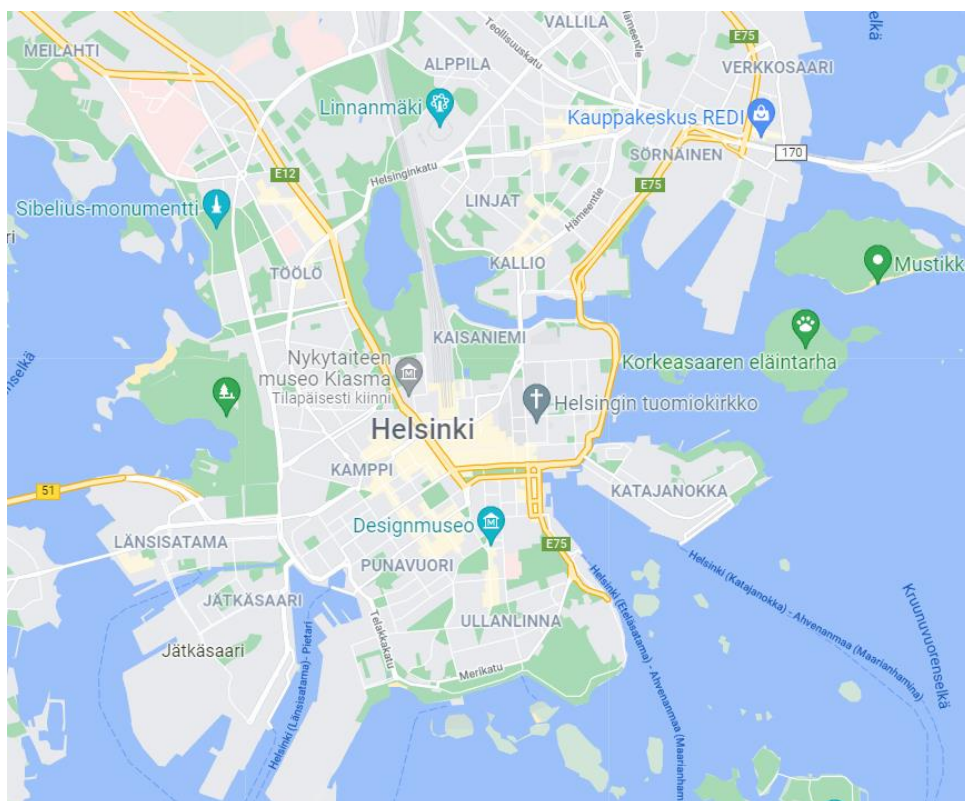
Omassa reflektoinnissa suurimpana erona mediakatsauksen verrattuna oli, ettei media juurikaan pohdiskellut mielipidevaikuttajan rooliaan, jota itse pidän merkittävänä vallankäytön muotona median toiminnassa. Myös haastatteleman yrittäjä havainnoi median mielipidevaikuttamisen roolin voimakkaasti, ja piti median toimintaa osaltaan jopa haitallisena liiketoiminnalle. Selkeän viestinnän tarve näkyi kuitenkin myös mediassa, ja tästä olen myös reflektoinnissani samaa mieltä. Korostan itse kuitenkin reflektoinnissani uutisoinnin tasa-puolisuuden tärkeyttä. Näkökulmat ovat median värittäminä helposti hyvinkin yksipuolisia.

Haastattelussa korostui koronatukien ja varautumisen tarpeellisuus, mistä olen yrittäjän kanssa samaa mieltä. En luonnollisesti reflektoinnissani voi jakaa haastatteleman yrittäjän subjektiivista kokemusta koko pandemian kulusta ja vaikutuksesta ravintolaliiketoimintaan. Pidän kuitenkin hänen subjektiivista näkökulmaansa tärkeänä osana tutkimustani.

4.3 Pandemian aikana myyntiin tulleiden ravintoloiden hintaseurannan tulokset

Hintaseurannan ottaminen osaksi tätä opinnäytetyötä antaa mielestäni suuntaviivoja siihen, lisäkö pandemia myynnissä olevien ravintolayritysten määrää ja laskiko niiden myyntihinta yleisesti seurannan aikana. Meillä ravintolan ostoa suunnittelevilla oli ajatus, että pandemiarajoitukset lisäisivät myytävien ravintoloiden määrää ja näin ollen laskisivat myyntihintoja. Tässä luvussa tarkoituksena on selventää mitä seurannan aikana edellä mainituille asioille tapahtui ja löytyykö tapahtumille syy-seuraussuhteita kulloinkin määrättyihin ravintolarajoituksiin.

Seuranta aloitettiin marraskuussa 2020, jolloin ravintolarajoituksia oli ollut voimassa erias-
teisina lähes vuoden ajan. Oman ravintolaliiketoiminnan perustaminen katsottiin kannatta-
vaksi Helsingin ydinkeskustan ja kantakaupungin alueella. Selvennyksen vuoksi ydinkes-
kustalla tässä tutkimuksessa tarkoitetaan suunnilleen postinumeroalueita 00100–00160 tai
noin 2 kilometrin sisällä olevaa aluetta Helsingin päärautatieasemasta. Kantakaupungilla
taas aluetta, joka rajoittuu pohjoisessa Pasilaan, lännessä Ruoholahteen, idässä Kataja-
nokkaan ja etelässä Kaivopuistoon ja Eiraan.



Kuva 4. Helsingin kantakaupunki (Google Maps 2021)

Hintojen ja myytävien ravintoloiden asiakaspaikkojen vertailun vuoksi toimeksiantoyrityk-
siltä pyydettiin ilmoitusta kaikista Uudenmaan alueella myytäviksi tulleista ravintoloista.
Näitä ravintola-alan yritysvalittaja-toimijoita oli kaksi, joista käytetään salassapitovelvolli-
suuden vuoksi tutkimuksessa nimiä Yritys x ja Yritys y.

Yrityksen myynti on omistajan kannalta usein pitkän harkinnan tulos. Monet haluavat aluksi
ilmoittaa yrityksensä myynnistä anonyymisti, ja kertoa tarkemmat tiedot vasta kun salassa-
pitosopimus on allekirjoitettu. Tällainen menettely voi olla tarpeen, jotta yrityksen liiketoi-
minta ei häiriinny. (Lapin Yrittäjät 2021.) Tämän tapainen toimintamalli näyttää olevan käy-
tössä erityisesti ravintoloita myytäessä – ilmoituksista puuttuivat usein ravintolan nimi,

tarkempi sijainti tai hinta. Ostajan on lisätietoja saadakseen pyydettävä yritysvälittäjältä lisätietoja kohteesta.

Kahdeksan kuukauden seurantajakson aikana pyysimme lisätietoja 23 ravintolasta, joista 4 sijaitsi Helsingin keskustassa, 11 kantakaupungin alueella, 3 Espoossa, 2 Vantaalla, 2 Porvoossa ja Kirkkonummella¹. Ajallisesti sijoitettuna näistä ravintoloista ei voida vetää johtopäätöksiä hinnan tai asiakaspaikkojen määrän suhteen, koska mielenkiintoisia ravintoloita tuli myyntiin sattumanvaraisesti. Alla olevassa taulukossa ovat mukana kaikki myyntiin tulleet ravintolat, myös ne, jotka eivät olleet meidän liiketoimintamallimme sopivia, mutta ovat taulukossa mukana, jotta luvuista voidaan löytää vertailukelpoista aineistoa suhteessa pandemia-ajan aiheuttamiin muutoksiin ja ravintoloita koskeviin rajoituksiin.

Alla oleva taulukko paljastaa, että pandemian ilmaantuvuuslukujen kasvaessa ja ravintolarajoitusten tiukentuessa ravintoloiden myyntimäärä lisääntyi. Tämä näkyi etenkin helmikuussa 2021. Eniten ravintoloita tuli myyntiin maaliskuussa, johtuen yhä pahenevasta virustilanteesta ja valtiovallan uusista sulkutoimista (Luukka & Kervinen 2021). Näin ollen viruksen nopeutuneella leviämisellä ja siitä johtuneilla ravintolarajoituksilla voidaan katsoa olleen vaikutusta myyntihalukkuuteen.

Toisaalta konkurssilakia muutettiin väkiaikaisesti pandemian vuoksi kahteenkin kertaan. Lain mukaan yrityksiä ei voi hakea konkurssiin lyhytkestoisten maksuvaikeuksien takia. Jälkimmäisen lain voimassaoloaika loppui 31.1.2021. (Tilastokeskus 2021.) Myös tällä toimenpiteellä näyttäisi olevan vaikutus myytäväksi tulleiden ravintoloiden määrään helmikuusta alkaen.

Sijainnillisesti joului- ja tammikuussa Helsingissä ja kantakaupungin alueella myyntiin tuli suhteellisesti muuta Uuttamaata enemmän ravintoloita. Näillä alueilla yritysten toimipaikkojen vuokrat ovat huomattavasti korkeammat. Lisäksi kilpailu ravintolapalveluiden runsauden vuoksi on kovempaa. Lisääntynyt etätö ja ihmisten vähentynyt liikkuminen keskustoissa vaikeuttivat näiden ravintolayritysten toimintaa entisestään. Voidaan olettaa, että lisääntyneet tartuntatapaukset joita seuraavat tiukentuneet rajoitustoimet, näkyvät varsinkin Yritys Y:n myyntiin tulleiden ravintoloiden määrässä (Taulukko 2). Yritys välittää myytäviä ravintoloita pääasiassa pääkaupunkiseudulla.

Taulukossa joulukuussa 2020 ja tammikuussa 2021 asiakaspaikkojen ja näin ollen myös myyntihinnan keskiarvo on muita kuukausia korkeampi. Asiakaspaikkojen ja myyntihinnan keskiarvolla voidaan katsoa olevan tiettyjä selityksiä. Kuten edellä mainittiin, virustilanne heikkeni vuoden 2020 lopulla. Muistissa oli, kuinka nopeasti virus noin vuotta aiemmin levisi ja miten leviämiseen reagoitiin. Alkuvuodesta 2021 osin median vaikutuksesta valtiovallalta vaadittiinkin taas järeämpiä toimia pandemian hillitsemiseksi. Tiukempia rajoituksia

pelkäsivät erityisesti isot yksiköt, kuten suuret yökerhot, joiden pääasiallinen myyntiartikkeli on alkoholianniskelussa, ja joiden toiminta on vilkkaimmillaan yön tunteina, aikana jota oltiin luultavimmin nyt rajoittamassa. Seurauksena oli, että myyntiin tuli suuria yökerhokokonaisuuksia pääkaupunkiseudun ulkopuolelta. Tämänkaltaisten ravintolayritysten voidaan ajatella olevan pandemia-ajan suurimpia kärsijöitä: rajoitukset ovat vahingoittaneet niiden liiketoimintamahdollisuuksia eniten ja niiden kulurakennetta on vaikea sopeuttaa muuttuviin tilanteisiin.

Yritys X	Myytävien ravintoloiden määrä/yht.	Hki.keskusta/kanta-kaupunki	Muu Uusi-maa	Asiakaspaikkoja/ka.	Hinta/ka./€
Joulukuu 2020	7	3	4	68	141000
Tammikuu 2021	9	4	5	81	168000
Helmikuu 2021	15	4	11	58	122000
Maaliskuu 2021	20	6	14	61	118000
Huhtikuu 2021	15	3	12	59	107000
Toukokuu 2021	11	2	9	60	121000
Kesäkuu 2021	3	-	3	41	98000
Heinäkuu 2021	6	1	5	39	96000
Yhteensä	86	23	63	59,5	111750

Taulukko 2 Uudellamaalla myynnissä olevien ravintoloiden vertailu Yritys X joulukuu 2020-heinäkuu 2021.

Yritys Y	Myytävien ravintoloiden määrä/yht.	Hki.keskusta/kanta-kaupunki	Muu Uusi-maa	Asiakaspaikkoja/ka.	Hinta/ka./€
Joulukuu 2020	3	3	–	35	120000
Tammikuu 2021	4	4	–	38	118000
Helmikuu 2021	7	5	2	50	155000
Maaliskuu 2021	5	5	–	55	175000
Huhtikuu 2021	2	2	–	43	190000
Toukokuu 2021	3	2	1	45	145000
Kesäkuu 2021	2	2	–	35	104500
Heinäkuu 2021	4	3	1	45	115000
Yhteensä	30	26	4	43	146500

Taulukko 3 Uudellamaalla myynnissä olevien ravintoloiden vertailu Yritys Y joulukuu 2020-heinäkuu 2021.

Omasta mielestäni pandemia-aika on ollut oiva tilaisuus tarkastella ravintoloiden liiketoiminnallista elinkelpoisuutta. Pidin koronaviruksen aiheuttamia vaikeuksia ravintolaliiketoimintaan niin vakavina, että rajoitustoimenpiteet virusepidemian hillitsemiseksi paljastaisivat ravintolat, joilla ei ole elinmahdollisuutta tässä poikkeuksellisessa tilanteessa. Ravintolan omistajuuden selvittäminen oli pääaihe tämän opinnäytetyön tarkoituksista. Yllä oleva tutkimus ja teoriaosuus opinnäytetyössä tulee käsitellyksi seuraavassa luvussa.

5 Johtopäätöksiä

Halusin tässä opinnäytetyössä selvittää vastauksia seuraaviin kysymyksiin:

1. Mitkä tekijät edesauttavat menestyksestä liiketoimintaa pandemiaan liittyvien rajoitusten aikana?
2. Onko ravintolan perustaminen kannattavaa rajoitusten ollessa voimassa?

Lähestyin tutkimusongelmaa triangulaation keinoin. Etsin vastauksia tutkimuskysymyksiini heijastelemalla syvähaastattelun ja mediakatsauksen avulla löytämiäni seikkoja omaan kokemukseeni perustuvaan pohdintaan.

Tärkeä näkökulma tutkimuksessani oli rahoittajayhteistyökumppaneidemme kanssa suunnittelema mahdollinen ravintolayrityksen perustaminen. Pysin siis saamaan tutkimuksestani käytännön hyötyä ja lisäymmärrystä tulevan liiketoiminnan suunnittelun tarpeisiin.

Olen lähestynyt aihetta syvähaastattelemalla alalla pitkään toiminutta yrittäjää, tutkimalla ilmiötä median kautta välittyneistä näkökulmista ja ennen kaikkea suodattamalla saamiani tuloksia oman kokemukseni kautta.

Tutkimustuloksissani korostui muutama huomionarvoinen asia. Ehkä tärkeimpänä huomioitavana seikkana esiin nousi kulurakenne. Henkilöstön palkkakustannukset sivukuluineen ovat merkittävä tekijä palveluvaltaisella alalla. Omakohtaisesti pidän uskaliiana perustaa liiketoimintaa, joka perustuu useamman palkatun työntekijän työpanokseen. Vaikka yksinyrittäminen on henkisesti kuormittavaa, voi vastuu ulkopuolisen työvoiman palkkatulojen kerryttämisestä olla alkuvaiheessa liian suuri. Näin ollen katsoisinärkevimmäksi käynnistää toiminnan siten, että ulkopuolisen työvoiman palkkaaminen ei aluksi olisi välttämätöntä.

Kulurakenteeseen olennaisesti liittyviä kiinteitä menoeriä ovat luonnollisesti myös toimitilan vuokrat. Ostotoimeksiantomme perusteella sopivalla liikepaikalla sijaitsevien myyntiin tulleiden ravintoloiden vuokrataso muodosti useimmissa tapauksissa kohtuuttoman suuren taloudellisen riskin. Myös tarkasteluajankohtana markkinoilla olleiden ravintoloiden hintataso ylitti mielestämme taloudellisen kannattavuuden rajat.

Taloudellinen varautuminen helpottaa luonnollisesti liiketoiminnan suunnittelemista ja ylläpitämistä tutkitun kaltaisissa yllättävissä tilanteissa. Puskurirahaston olemassaolo auttaa pitkäjänteistä suunnittelua ja vähentää yrittäjän henkistä kuormitusta.

Erityisen tärkeänä pidän tutkimukseni perusteella yrityksen liikeidean muunneltavuutta. Tähän liittyviä huomioita olivat tutkimuksessani erityisesti tilojen tarjoamat mahdollisuudet ja erilaiset rakenteelliset vaatimukset korona-ajan äkillisesti muuttuneessa tilanteessa. Näistä

esimerkkeinä mainittakoon vakkapa mahdollisen ruokaravintolan erityiset tekniset vaatimukset. Myös terassin tuoma etu näyttäyty merkittävänä tutkimuksessani.

Olen tässä opinnäytetyössä tutkinut ilmiötä, joka saattaa olla huomionarvoinen omien tulevaisuuden suunnitelmieni kannalta. Tarkoituksenani on ollut pohtia ja löytää vastauksia kysymyksiin, jotka vaikuttavat omiin tulevaisuudensuunnitelmiini ravintola-alalla. Halusin selvittää, onko ravintolan perustaminen kannattavaa rajoitusten ollessa voimassa, ja pohtia, minkälaiset tekijät edesauttavat menestyvää liiketoimintaa pandemiaan liittyvien rajoitusten aikana. Olen pyrkinyt työni kautta saamaan lisäymmärrystä niistä uusista riskitekijöistä, joita koronaviruspandemian aikana ja sen jälkeen on hyvä huomioida anniskeluravintolaa perustettaessa.

Saamani toimeksianto on auttanut tarkastelemaan tutkimusongelmaa hyvin käytännönläheisesti. Tärkeimmät johtopäätökseni liittyvät yrittämisen riskeihin henkilökunnan palkkaamisen näkökulmasta. Ravintola-alan työvoimavaltaisuus tekee yrittämisestä jopa pelottavan riskialtista. Tästä syystä uskon, että oman yrityksen perustaminen olisi turvallisinta aloittaa siten, että vakituista ulkopuolista henkilökuntaa ei olisi tarpeen palkata.

Yksinyrittämisen riskit ovat toki myös merkittävät. Erityisenä huolenaiheena tällaisessa tilanteessa olisi oma jaksaminen. Näen kuitenkin jaksamista edesauttavana tekijänä ajatuksen sitoutumisesta toimintaan esimerkiksi viiden vuoden määräajaksi, minkä jälkeen liiketoiminnasta voisi tarvittaessa luopua.

Erityisenä kiinnostuksenkohteenani on tässä tutkimuksessa ollut ravintolayrityksen toimintaedellytykset mahdollisissa tulevissakin poikkeustilanteissa Helsingin ydinkeskustan alueella. Olen pohtinut ja selvittänyt kannattavuutta ja riskitekijöitä alueella poikkeusaikoina, sekä miettinyt, minkälaisin toimin mahdollisia tulevia riskejä voitaisiin vähentää.

Tutkimukseni perusteella uskon, että kannattavan ravintolatoiminnan ehdottomana edellytyksenä kyseisellä alueella olisi terassi ja jonkinlainen ruokatuote. Näitä asioita pohdin myös syvähaastattelemani yrittäjän kanssa. Haastatteluissa todettiin, että varsinkin terassin puuttuminen vaikutti monella tavalla negatiivisesti erityisesti pandemia-ajan rajoitusten ollessa voimassa. Luonnollisesti terassi olisi normaalioloissakin myyntivaltti.

Olimme haastattelemani yrittäjän kanssa kaikesta huolimatta kuitenkin yksimielisiä siitä, että Helsingin ydinkeskustan alueella on pysyviä vetovoimatekijöitä, jotka eivät tulevaisuudessa katoa minnekään. Esimerkiksi suuri osa merkittävimmistä kulttuurikohteista sijaitsee keskustassa tai sen lähialueella. Museoita, teattereja tai oopperaa ei löydy kauppakeskuksista keskustan ulkopuolelta, vaan ne kaikki sijaitsevat kaupunkien keskustoissa tai

niiden läheisyydessä. Tämä vaikuttaa paitsi turistien, myös paikallisten liikkumiseen ja asiointiin keskustan alueen ravintoloissa.

Myös gourmet-ravintoloiden vetovoima tuo mukanaan synergiaetua muunkin tyyppisille ravintoloille keskustassa. Isojen kauppakeskusten ketjuravintolat eivät samalla tavalla kykene houkuttelemaan potentiaalista asiakaskuntaa. Yksityisen pienryttäjän näkökulmasta myös keskustan ulkopuolella sijaitsevien kauppakeskusten korkeat vuokrat vähentävät ravintolaliiketoiminnan menestymisen edellytyksiä.

Huomionarvoinen pohdinnan kohde tässä työssäni oli myös, mikä olisi mahdollisesti perustettavan ravintolan päätuote. Haastatteleman yrittäjä näki positiivisia puolia siinä, että ravintolalla olisi jonkinlainen ruokatuote. Se edesauttaisi liikeidean muunneltavuutta, mutta negatiivisena puolena tässä olisi toimintaan vaadittava henkilökunnan lisääntyminen.

Vaikka olutharrastus on voimakas trendi ravintoloissa tällä hetkellä, huomioin kuitenkin, että liian voimakas profiloituminen esimerkiksi pienpanimo-oluisiin saattaa olla liiketoiminnan kannalta vaarallista. Trendit vaihtuvat nopealla syklillä, ja nuorempien ikäluokkien terveystietoisuus ja vähentynyt alkoholinkäyttö tekevät juomapainotteisista ravintoloista liiketoiminnan kannalta epävarmoja. Siksi muunneltavuus olisi keskeinen menestystekijä toiminnassa.

Vaikka mielelläni pyrkisin perustamaan konstailemattoman ja helposti lähestyttävän juomravintolan, sellaisen menestymismahdollisuudet Helsingin ydinkeskustan alueella ovat hyvin epävarmat. Etätyö on pysyvästi vähentänyt afterwork-kulttuuria alueella ja onkin epävarmaa, voiko olohuonetyyppisellä kantakuppilalla olla tulevaisuutta. Joka tapauksessa pysyvän vakioasiakaskunnan kokoaminen nykyisissä oloissa kyseisellä alueella on työlästä tai jopa mahdotonta. Haluaisin kuitenkin uskoa, että trendikkäiden nuorisolle suunnattujen anniskeluravintoloiden lisäksi kysyntää olisi myös mutkattomammille paikoille, joissa vanhemman ikäpolven asiakaskunta kokisi olonsa tervetulleeksi.

Valitettavasti kaikessa liiketoiminnassa on kuitenkin loppujen lopuksi kysymys rahasta. Pidemmän ajan hintaseuranta osoitti, että sijoittajaryhmän kanssa toiveikkaasti laatimamme suunnitelmat, eivät vielä olleet toteuttamiskelpoisia. Toivomamme kaltaisten ravintoloiden hinnat eivät tarkasteluajankohtana laskeneet siinä määrin, että olisimme nähneet liiketoiminnan käynnistämisen kannattavana. Vaikka isompien yökerhojen hinnat laskivatkin pandemian tuomien rajoitusten myötä, emme löytäneet kaavailemamme tyyppistä ravintolaa kilpailukykyisin ehdoin. Tarkkailemme kuitenkin edelleen tilannetta, ja sijoittajaryhmä ei ole luopunut ajatuksesta.

Koska opinnäytetyöni tutkimuskohteena on tapaustutkimus, jonka perusteella pyrin hahmottamaan ja selventämään omiin tulevaisuudensuunnitelmiini liittyviä pohdintoja, ei tutkimustulosten yleistettävyys tai siirrettävyys muihin vastaaviin tutkimuksiin ole olennaista.

Onnistuin kuitenkin mielestäni vastaamaan opinnäytetyölleni asettamiini tutkimuskysymyksiin ainakin osittain. Löysin tutkimukseni avulla useita merkittäviä menestyvää liiketoimintaa edesauttavia tekijöitä pandemia-aikana. Ja kuten Kananen osuvasti toteaa teoksessaan Case-tutkimus opinnäytetyönä, voin mielestäni katsoa tutkimuksen tarkoituksen täyttyneen, kun ilmiöön on löytynyt ymmärrys huolimatta siitä, että ongelmaan ei ole saatu ratkaisua (Kananen 2013, 59.) Vaikka siis näillä tiedoilla on mahdotonta vedenpitävästi vastata toiseen tutkimuskysymykseeni ravintolaliiketoiminnan kannattavuudesta pandemia-aikana, olen saanut kerättyä arvokasta tietoa, joka auttaa ymmärtämään mahdollisia haasteita ja huomioitavia seikkoja.

Opinnäytetyöprosessini on jatkunut käytännössä koko pandemia-ajan, mikä mielestäni heijastuu arvokkaana ajankuvana tutkimuksen tuloksissa. Olen itse oppinut tästä prosessista paljon sellaista, mitä en pitkästä alan työkokemuksesta huolimatta ollut tullut ajatelleeksi. Opinnäytetyöni antaa minulle myös hyvät edellytykset jatkaa aiheeseen syventymistä niin teoreettisella tasolla kuin käytännön liiketoiminnassakin.

Lähteet

Abend, L. 2020. Sweden's Restaurants Stayed Open in the Pandemic. This Is What Their Chefs Learned. Vanity Fair. Verkkolehti 1.5.2020. [Viitattu 1.9.2021]. Saatavissa: <https://www.vanityfair.com/style/2020/05/what-swedens-restaurants-learned-staying-open-in-pandemic>

Alasuutari, P. 2017. Tasavalta. 2. uudistettu painos. Tampere: Vastapaino.

Alko Oy. 2021. 5-4-3-2-1-0: Alkon historia. [Viitattu 18.8.2021]. Saatavissa: <https://www.alko.fi/alko-oy/yritys/5-4-3-2-1-0>

Alkoholilaki 1102/2017. [Viitattu 5.3.2021]. Saatavissa: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2017/20171102>

Aluehallintovirasto. 2021. Usein kysytyjä kysymyksiä koronaviruksesta. Aluehallintovirasto, uutishuone. [Viitattu 19.8.2021]. Saatavissa: <https://avi.fi/usein-kysyttya-koronaviruksesta>

Business Finland. 2021. Tilapäinen Tki-laina häiriötilanteisiin. Business Finland. [Viitattu 15.8.2021]. Saatavissa: <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/rahoitus/tki-laina-hairiotilanteisiin>

Brehaut, L. 2020. Noma, four-time world's best restaurant, to reopen as a burger and wine bar. National Post. 19.5.2020. [Viitattu 18.11.2021] Saatavissa: <https://nationalpost.com/life/food/noma-four-time-worlds-best-restaurant-to-reopen-as-a-burger-and-wine-bar>

Eklund, V. 2021. Öisin, viikonloppuisin vai ei lainkaan? Ravintolat käyttävät koronapassia hyvin vaihtelevasti – "Koronapassi on vain kädenojennus ravintoloitsijoille" Mtv Uutiset. Verkkolehti. [Viitattu 22.11.2021]. Saatavissa: <https://www.mtvuutiset.fi/artikkeli/ravintolat-kayttavat-koronapassia-hyvin-eri-tavoin-nain-asiakas-voi-varmistaa-miten-baarissa-toimitaan/8270334#gs.gnjjuh>

Eriksson, P., Koistinen, K. 2005. Monenlainen tapaustutkimus. Kuluttajatutkimuskeskus. [viitattu 2.5.2021]. Saatavissa: https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/152279/Monenlainen_tapaustutkimus.pdf

Google Maps. Helsingin kantakaupunki. [Viitattu 26.11.2021]. Saatavissa: <https://www.google.fi/maps/@60.1730074,24.9696307,12.77z>

Heikkilä, P., Viljanen, R. 2000. Yritystoiminta hotelli- ravintola- ja matkailualalla. 4. uudistettu painos. Juva: WS Bookwell Oy.

Helsingin kaupunki. 5.3.2021. Matkailu- ravintola- ja tapahtuma-ala Helsingissä Fact Sheet. [Viitattu 24.5.2021]. Saatavissa: <https://www.hel.fi/static/kanslia/elo/matkailu-ravintola-ja-tapahtuma-ala-helsingissa%E2%80%93fact-sheet-5-3-2021.pdf>

Hirsijärvi, S., Hurme, H. 2000. Tutkimushaastattelu- teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

Jaskari, M-M. 2014. Pestel-analyysi yrityksen toimintaympäristön analysoinnissa. Video. Time to RETHINK!. [Viitattu 28.9.2021]. Saatavissa: https://www.youtube.com/watch?v=xO_SoexOhH8

Kananen, J. Case-tutkimus opinnäytetyönä. 2013. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja -sarja. Tampere: Suomen Yliopistopaino Oy – Juvenes Print.

Kähkönen, H. 22.4.2020. Naughty BRGR avaa kaksi uutta ravintolaa ja kutsuu lähes kaikki lomautetut takaisin töihin. Viisi Tähteä Media Oy. [Viitattu 23.2.2020]. Saatavissa: <https://viisitahte.com/koronavirus/naughty-brgr-avaa-kaksi-uutta-ravintolaa-ja-kutsuu-lahes-kaikki-lomautetut-takaisin-toihin/>

Lapin Yrittäjät. 2021. Näin koronavuosi vaikutti yrityskauppaan Lapissa - ostajia aktiivisesti liikkeellä, myyjät epäröivät liikkeellelähdön kanssa. [Viitattu 21.8.2021]. Saatavissa: <https://www.yrittajat.fi/lapin-yrittajat/a/uutiset/642193-nain-koronavuosi-vaikutti-yrityskauppaan-lapissa-ostajia-aktiivisesti-liikkeella>

Lehtonen, J. 19.11.2021. Itävaltaan täysi koronasulku ja kaikkia koskeva rokotepakko. Iltalehti. Verkkolehti. [Viitattu 22.11.2021]. Saatavissa: <https://www.iltalehti.fi/ulko-maat/a/f7ee91ff-6872-4097-923c-4e2c6ed2ed90>

Leppänen, P. 19.3. 2021. Ravintoloiden työntekijöistä puolet kärsii nyt toimeentulo-ongelmista – baarimestari alan mustamaalauksesta: "Kuin olisi töissä synninpesässä". Yle Uutiset. [Viitattu 20.3.2021]. Saatavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-11845167>

Luikka, S. 13.5.2020. Ravintoloitsija Henri Alén ruokakuskina – Kuvareportaasi: Näin gourmet-ravintolat sopeutuvat koronakriisiin. Apu. Verkkolehti. [Viitattu 10.11.2021]. Saatavissa: <https://www.apu.fi/artikkelit/ravintoloitsija-henri-alen-ruokakuskina-kuvareportaasi-nain-gourmet-ravintolat-sopeutuvat-koronakriisiin>

Luukka, T., Kervinen, E. 2021. Suomi on poikkeusoloissa, valtioneuvosto totesi – Marin: Ulkonaliikkumiskieltoakaan ei voida sulkea pois. Helsingin Sanomat. Verkkolehti. 1.3.2021. [Viitattu 8.11.2021]. Saatavissa: <https://www.hs.fi/politiikka/art-2000007832468.html>

Mara. 18.5.2021. Ravintoloiden liikevaihdon vuosimuutos (prosenttia) 2019 ja 2020. [Viitattu 15.8.2021]. Saatavissa: <https://www.mara.fi/toimiala/tilastot/ravintola-ja-alkoholi-myynti.html>

Mäkelä, K. 1999. Valtio, väkijuomat ja kulttuuri : kirjoituksia Suomesta ja sosiologiasta. Helsinki: Gaudeamus.

Opetus- ja kulttuuriministeriö, Sosiaali- ja terveysministeriö, Valtioneuvoston viestintäosasto. 16.3.2020. Tiedote 140/220. [Viitattu 19.2.2020]. Saatavissa: [Hallitus on todennut yhteistoiminnassa tasavallan presidentin kanssa Suomen olevan poikkeusoloissa koronavirus-tilanteen vuoksi \(valtioneuvosto.fi\)](#)

Pietarinen, A. 2021. Toimitusjohtaja. Oy Big Time Bar Ltd. Zoom-haastattelut 18.2.2020. 16.4.2020. 3.8.2020. 14.11.2020. 9.2.2021 9.3.2021. 29.3.2021. 15.9.2021. Puhelinhaastattelu 18.10.2021.

Pitkäranta, A. 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä, työkirja ammattikorkeakouluun. Jokioinen: e-Oppi Oy.

Rantavaara, M. 2021. "Olisinpa lähtenyt jo aiemmin". Helsingin Sanomat. 2.9.2021, C22-23.

Repo, T. 28.5.2021. Kaupunkien keskustojen elinvoima hiipuu edelleen, syynä kaupan rakennemuutos ja koronavirus. STT. Helsingin Sanomat. Verkkolehti. [Viitattu 21.11.2021]. Saatavissa: <https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000008009680.html>

Rislakki, E. 23.5.2020. Koronan opetuksia: Ravintola-ala on saatava STM:n alta TEM:iin ja normaaliksi toimialaksi muiden joukkoon. Verkkolehti. Viisi Tähteä. [Viitattu 8.11.2021]. Saatavissa: <https://viisitahtea.com/kolumnit/koronan-opetuksia-ravintola-ala-on-saatava-stmn-alta-temiin-ja-normaaliksi-toimialaksi-muiden-joukkoon/>

Saaranen-Kauppinen, A., Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietovarasto. [Viitattu 7.9.2021] Saatavissa: https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L2_3_2_4.html

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Keuruu: Otavan Kirjapaino Oy.

Sosiaali- ja terveysministeriö. 16.3.2020. Tiedote 140/2020. Hallitus on todennut yhteistoiminnassa tasavallan presidentin kanssa Suomen olevan poikkeusoloissa koronavirus-tilanteen vuoksi. [Viitattu 18.2.2021]. Saatavissa: <https://valtioneuvosto.fi/-/10616/hallitus-totesi-suomen-olevan-poikkeusoloissa-koronavirus-tilanteen-vuoksi>

Sosiaali- ja terveysministeriö. Ajankohtaista. 5.11.2021. Koronapassi. [Viitattu 12.11.2021]. Saatavissa: <https://stm.fi/koronapassi>

Sosiaali- ja terveysministeriö, Valtioneuvoston viestintäosasto. 12.3.2020. Tiedote 132/2020. Hallitus päätti suosituksista koronaviruksen leviämisen hillitsemiseksi. [Viitattu 17.2.2021]. Saatavissa: [Hallitus päätti suosituksista koronaviruksen leviämisen hillitsemiseksi \(valtioneuvosto.fi\)](https://valtioneuvosto.fi/Hallitus_paatti_suosituksista_koronaviruksen_leviamisen_hillitsemiseksi_(valtioneuvosto.fi))

Sulkunen, I. 2006. Kuinka pullolla mäkeä lasketaan. [Viitattu 15.9.2021]. Saatavissa: <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10224/3633/sulkunen17-46.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Suomenash. 2019. Tiedote 16.8.2019. Tupakointikieltojen valvontaa tehostettava kouluissa – nuorten tupakointi ei enää ole vähentynyt. [Viitattu 12.9.2021]. Saatavissa: <https://suomenash.fi/tiedotteet/2019/tupakointikieltojen-valvontaa-tehostettava-kouluissa-nuorten-tupakointi-ei-ena-ole-vahentynyt/>

Tilastokeskus. Tilastot. 18.8.2021. Konkurssien määrä väheni tammi-heinäkuussa 2021 edellisvuodesta 1,6 prosenttia. [Viitattu 23.8.2021]. Saatavissa: https://www.stat.fi/til/konk/2021/07/konk_2021_07_2021-08-18_tie_001_fi.html

Vaalisto, H. 21.10.2021. Helsinkiläinen baari sai tarpeekseen rokotevastaisten huuteluista – ovella paljonpuhuva lappu. Iltasanomat. Verkkolehti. [Viitattu 21.11.2021]. Saatavissa: <https://www.is.fi/kotimaa/art-2000008349631.html>

Valmiuslaki. 1552/2011. [Viitattu 17.2.2021]. Saatavissa: [Valmiuslaki 1552/2011 - Ajantasainen lainsäädäntö - FINLEX ®](https://www.finlex.fi/suomi/lainsaadanto/valmiuslaki-1552-2011)

Vihriälä, V., Holmström, B., Korkman, S. & Uusitalo, R. 7.5.2020. Talouspolitiikan strategia koronakriisissä. Valtioneuvoston julkaisuja 2020:13. Valtioneuvosto. Helsinki. [Viitattu 23.2.2020]. Saatavissa: https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/162224/VN_2020_13.pdf

Vilkka, H. 2021. Näin onnistut opinnäytetyössä. Jyväskylä: PS-kustannus.

Warpelius, K., Holmila, M., Tigerstedt, C. 2013. Alkoholi- ja päihdehaitat läheisille, muille ihmisille ja yhteiskunnalle. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Verkkojulkaisu. [Viitattu 29.3.2021]. Saatavissa: https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/104454/URN_ISBN_978-952-245-519-2.pdf?sequence=1

