

Sujuvuus, tuottavuus ja työhyvinvointi – avaimet kilpailuetuun ravintola-alalla

21.11.2025

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi -hankkeessa kehitettiin ravintola-alan pk-yrityksille työpajatarjotinmalli, jonka työpajojen tavoitteena oli tukea yritysten arjen kehittämistä ja tarjota konkreettisia työkaluja kehittämistyöhön. Työpajat kokosivat yhteen alan yrittäjiä, esihenkilöitä ja työntekijöitä pohtimaan, miten ravintolatyön arkea voisi sujuvoittaa, tuottavuutta parantaa ja työhyvinvointia vahvistaa. Tavoitteena oli tuoda alan kehittämiseen uusia näkökulmia, jotka tukevat sekä henkilöstön jaksamista että liiketoiminnan tuloksellisuutta.

Sujuvuutta arkeen yhdessä kehittäen

Työn sujuvoittamiseen keskittyneet työpajat tarjosivat hankkeessa mukana oleville pk-yrityksille mahdollisuuden pysähtyä tarkastelemaan oman toimintansa arjen käytäntöjä ja työn kulkua kokonaisvaltaisesti. Yritykset osallistuivat vähintään kahteen niiden kehittämistarpeita tukevaan työpajaan, jotka edistivät hankkeessa toteutettavia käytännön kokeiluja. Työpajojen teemat vaihtelivat hukan tunnistamisesta digitalisaation hyödyntämiseen ja asiakaskokemuksen kehittämiseen. Tavoitteena oli tunnistaa työn sujuvuutta tukevia ja estäviä tekijöitä sekä löytää konkreettisia keinoja, joilla työprosessit, yhteistyö ja arjen tekeminen voisivat toimia entistä joustavammin ja tehokkaammin.

Työpajoissa käytettiin osallistavia menetelmiä, kuten yhteiskehittämistä, ryhmäkeskusteluja ja lyhyitä harjoituksia, joissa osallistujat saivat jakaa kokemuksiaan ja ideoida ratkaisuja yhdessä.

Osallistujat pääsivät mallintamaan omia työprosessejaan, tunnistamaan arjen pullonkauloja ja ideoimaan ratkaisuja yhdessä. Lean-ajattelu ja 5S-menetelmä auttoivat hukan tunnistamisessa ja poistamisessa. Roolien ja vastuiden selkeyttäminen, sisäisen viestinnän kehittäminen sekä digitaalisten työkalujen käyttöönotto nousivat esiin ratkaisuina, jotka helpottavat arkea ja parantavat sekä työhyvinvointia että asiakaskokemusta.

Yhdessä tunnistettiin, että sujuvuuden edistäminen ei ole pelkästään prosessien kehittämistä, vaan myös vuorovaikutuksen, johtamisen ja yhteisen ymmärryksen vahvistamista. Yritykset toivat esille erityisesti tiedonkulun, työjaon ja priorisoinnin haasteet, mutta myös vahvuudet kuten tiiviin yhteishengen ja nopean reagointikyvyn. Työpajojen keskeisenä oivalluksena oli, että pienilläkin muutoksilla – esimerkiksi roolien selkeyttämisellä, säännöllisellä yhteisellä reflektoinnilla ja työn näkyväksi tekemisellä voidaan merkittävästi parantaa työn virtaavuutta ja työhyvinvointia. Työpajat vahvistivat osallistujien kykyä tunnistaa oman organisaationsa kehittämiskohteita ja loivat pohjan pitkäjänteiselle, henkilöstön kanssa yhdessä toteutettavalle kehittämistyölle.

Käytännön työkalut tuottavuuden ja osaamisen kehittämiseen

Tuottavuuden työpajojen tavoitteena oli vahvistaa taloudellista ajattelua, parantaa asiakaskokemusta ja tutustua valmentavan johtamisen periaatteisiin. Lisäksi harjoiteltiin oman ja työyhteisön osaamisen sanoittamista. Työpajoissa pureuduttiin käytännönläheisesti ja osallistavasti siihen, miten työaikaa, resursseja ja osaamista voidaan hyödyntää tehokkaammin – ei lisätyöllä, vaan fiksummalla toiminnalla. Osallistujat vahvistivat taloudellista ajattelua, perehtyivät ravintola-alan tuloslaskelman keskeisiin tunnuslukuihin ja harjoittelivat niiden seurantaa ja tulkintaa.

Palvelun laadun ja asiakaskokemuksen kehittämisen yhteydessä opittiin tunnistamaan asiakasryhmiä, luomaan asiakasprofiileja ja mallintamaan palvelupolkuja, sekä hyödyntämään palvelumuotoilun työkaluja toiminnan kehittämisessä. Lisäksi perehdyttiin valmentavan johtamisen perusperiaatteisiin, sekä etsittiin yhdessä käytännön keinoja, joilla valmentava johtaminen, motivointi ja palkitseminen tukisivat henkilöstön sitoutumista ravintola-alalle. Osaamisen johtamisen teemassa tunnistettiin ja sanoitettiin omaa ja muiden osaamista ja vahvuuksia, perehdyttiin mikro-oppimisen hyödyntäminen arjessa, sekä keskusteltiin osaamisen johtamisesta yrityksen kilpailuetuna.

Työpajat tarjosivat osallistujille käytännönläheisiä työkaluja ja uusia näkökulmia, joiden avulla voi kehittää omaa ja työyhteisön toimintaa, vahvistaa sitoutumista ja parantaa yrityksen tuottavuutta. Työpajoissa hyödynnettiin erilaisia työkaluja, kuten laskentatehtäviä, palvelupolkuja ja SWOT-analyysiä, ja kannustettiin soveltamaan opittua suoraan arkeen. Keskeistä oli yhdessä oppiminen, kokemusten jakaminen ja konkreettisten kehitysideoiden löytäminen yritysten tuottavuuden ja työhyvinvoinnin parantamiseksi.

Työhyvinvointi vauhdittaa työn tuottavuutta ja sitoutumista

Menestysresepti-hankkeen näkökulman mukaan työhyvinvointi on yksi keskeinen menestystekijä, joka linkittyi vahvasti työn tuottavuuteen ja sujuvoittamiseen. Työhyvinvointi vaikuttaa merkittävästi työssä jaksamiseen. Hyvinvoivassa työyhteisössä sekä työn tuottavuus että sitoutuminen työhön lisääntyvät, ja työ sujuu tehokkaammin (Toimivaravintola.fi, 2022). Työpajojen havaintojen mukaan työhyvinvointia ja työntekijöiden sitoutumista tukee ennen kaikkea yhteinen ymmärrys työn tavoitteista. Kun työn sisällöstä, tavoitteista ja vastuista on selkeä käsitys kaikilla, työ sujuu tehokkaammin ja työntekijät kokevat työnsä mielekkääksi. Yhteinen ymmärrys työn tavoitteista ovat keskeisiä hyvinvoinnin ja sitoutumisen edellytyksinä.

Hankkeen työpajoissa tarjottiin pk-yrityksille erilaisia työkaluja ja käytäntöjä, joiden avulla yhteistä ymmärrystä voidaan vahvistaa ja työhyvinvointia systemaattisesti kehittää. Työhyvinvoinnin ja myönteisen työilmapiirin edistäminen koskee koko työyhteisöä, ja jokaisen on kannettava vastuuta siitä (Toimivaravintola.fi, 2022). Työnantajan vastuulla on huolehtia työympäristön turvallisuudesta, hyvästä johtamisesta ja yhdenvertaisesta kohtelusta. Työntekijän vastuulla on ylläpitää omaa työkykyään ja ammatillista osaamistaan. Lisäksi työoloihin liittyvistä epäkohdista ilmoittaminen edistää koko työyhteisön hyvinvointia ja on kaikkien etu.

Työpajat luovat pohjaa pysyville muutoksille

Menestysresepti-hankkeen työpajoissa käynnistetyt kokeilut pk-ravintoloissa ovat vasta alkuvaiheessa, eikä niiden lopullisia vaikutuksia vielä tiedetä. Kokeilut näyttävät kuitenkin, miten kehittämistyötä voidaan edistää henkilöstölähtöisesti, asiantuntijatukea hyödyntäen ja työhyvinvointia sekä arjen sujuvuutta vahvistaen. Niissä on keskitytty muun muassa työnohjauksen kehittämiseen, keittiöhävikin vähentämiseen teknologian avulla, salaattipöydän ja reseptiikan uudistamiseen, työvuorosuunnittelun tehostamiseen, budjettiseurannan parantamiseen sekä markkinoinnin ja sosiaalisen median hyödyntämiseen.

Alustavat havainnot korostavat henkilöstön osallistamisen, jatkuvan arvioinnin ja ulkopuolisen asiantuntijaosaamisen merkitystä. Yhteiskehittäminen lisää työn merkityksellisyyttä ja yhteisöllisyyttä sekä luo edellytyksiä konkreettisille hyödyille työn sujuvuudessa, tuottavuudessa ja vastuullisuudessa. Kokeilukulttuuri tarjoaa yrityksille systemaattisen tavan kehittää arjen käytäntöjä, yhdistää työntekijöiden näkemykset ja asiantuntijaosaamisen sekä vahvistaa työhyvinvointia käytännönläheisin keinoin.

Palautteissa korostui yhdessä oppimisen arvo

Työpajoihin ilmoittautui yhteensä 196 henkilöä, joista 143 osallistui vähintään yhteen tilaisuuteen, ja osa heistä oli mukana useammassa työpajassa. Mukana oli pk-yritysten edustajia eri puolilta Suomea, mikä muodosti maantieteellisesti kattavan osallistujajoukon. Työpajat saivat osallistujilta erittäin myönteisen vastaanoton. Palautteiden perusteella sekä työpajojen sisältö ja toteutus arvioitiin erinomaisiksi. Osallistujat kuvasivat tilaisuuksia käytännönläheisiksi, inspiroiviksi ja omassa työssä hyödynnettäviksi, ja moni kertoi

saaneensa konkreettisia työkaluja ja ideoita arjen kehittämiseen. Työpajat tarjosivat myös uusia näkökulmia työn sujuvoittamiseen sekä vahvistivat yhteistyötä työyhteisöissä. Palautteissa korostui lisäksi työhyvinvoinnin, jaksamisen ja osaamisen kehittämisen merkitys, ja moni koki saaneensa tukea esimerkiksi johtamisen, kommunikoinnin ja yhteistyön parantamiseen.

Avoimissa palautteissa kiitettiin erityisesti selkeitä ja innostavia toteutuksia sekä vetäjien rauhallista ja asiantuntevaa otetta. Yhteinen keskustelu ja vertaistuki koettiin arvokkaina, ne auttoivat löytämään uusia ideoita ja vahvistivat uskoa omaan kehittämiseen. Osallistujat kokivat verkostoituminen muiden yritysten kanssa merkittäväksi.

Vaikka yleinen palaute oli erittäin myönteistä, osallistujat esittivät myös kehittämisehdotuksia – toivottiin lisää aikaa keskustelulle, syvempää perehtymistä aiheisiin sekä selkeämpää rakennetta ja teknistä sujuvuutta. Kokonaisuutena työpajat koettiin kuitenkin hyödyllisiksi ja innostaviksi tilaisuuksiksi, jotka tukivat sekä yksilöiden että työyhteisöjen kehittymistä ja vahvistivat motivaatiota viedä opittuja asioita käytäntöön. Työpajat nähtiin onnistuneina ja merkityksellisinä, ja ne tukevat ravintola-alan tuottavuuden, sujuvuuden ja työhyvinvoinnin pitkäjänteistä kehittämistä.

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla

Seinäjoen ammattikorkeakoulu on mukana Euroopan unionin osarahoittamassa Menestysresepti-hankkeessa, joka käynnistyi marraskuussa 2024. Menestysresepti-hanke on valtakunnallinen viiden ammattikorkeakoulun ryhmähanke, jonka päätoteuttajana on Tampereen ammattikorkeakoulu ja osatoteuttajina LAB-ammattikorkeakoulu, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, Satakunnan ammattikorkeakoulu sekä Seinäjoen ammattikorkeakoulu.

Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi -hanke on Euroopan unionin osarahoittama.**Taina Seppälä-Kolkka**
Asiantuntija, TKI, Kestävät ruokaratkaisut (TKI)
SEAMK

Kirta Nieminen
Restonomi (ylempi AMK), lehtori
SEAMK

Eliisa Ylinen
KTM, lehtori
SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät SEAMK Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla ruokahävikin ja vastuullisuuden parantamiseen liittyvissä hankkeissa ja ovat mukana Euroopan unionin osarahoittamassa Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi -hankkeessa. Taina Seppälä-Kolkka on hankkeen projektipäällikkö ja Kirta Nieminen ja Eliisa Ylinen ovat hankkeen asiantuntijat.

Lue lisää hankkeen verkkosivuilta: Menestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi**Parempi työelämä! -valtakunnallinen työelämän kehittämisen koordinaatiohanke:**Parempi työelämä! – ESR+ työelämän kehittämishankeMenestysresepti – työn sujuvoittaminen, tuottavuus ja työhyvinvointi ravintola-alalla – Parempi työelämä

Lähteet

Toimivaravintolat.fi. (2022). *Työhyvinvointi.* https://toimivaravintola.fi/tyohyvinvointi/