



MA·RA 

VRN sidosryhmäseminaari

Ajankohtaista MaRasta

Veli-Matti Aittoniemi, 13.12.2022

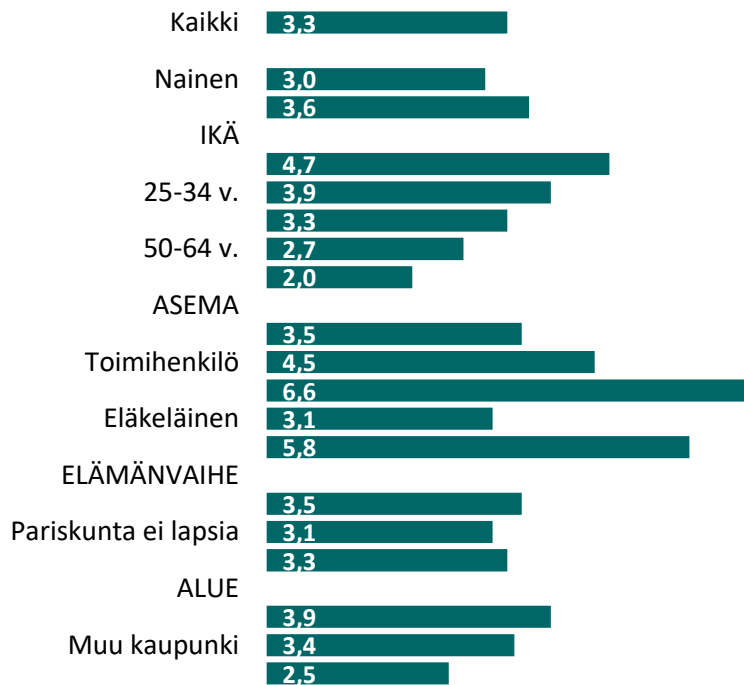
Työtä ja hyvinvointia koko Suomeen • Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

Yhteenveto 1/3

- Ulkona ruokailleiden osuus vuonna **78 %** (v. 2020: 72 %) ja nautittujen aterioiden keskiarvo **3,3 kertaa kahdessa (2) viikossa** (v. 2020: 2,9 kertaa). Tämä osuus **sisältää sekä ulkona aterioineet ja että aterioita noutaneet ja/tai tilanneet**.
- Viimeksi käytetty ravintola oli tavallisimmin ruokaravintola, henkilöstöravintola tai opiskelijaravintola. Opiskelijaravintolat mainittiin aiempaa selvästi useammin. Aineistossa on myös aiempaa enemmän vastaajia, joiden ammattiasema on opiskelija. Asiakaspaiikkojen määrärajoitukset ovat ehkä vaikuttaneet vertailuvuonna 2020 enemmän opiskelija-ravintoloissa ruokailleiden osuuteen, mikä näkyy osuuden kohoamisena nyt 2022. Henkilöstöravintolan osuus viimeisimpänä ruokailupaikkana ei ole noussut vuodesta 2020.
- 73 % söi viimeisimmän aterian paikassa, 20 % otti aterian mukaan, 7 % tilasi tai käytti ravintolaruoan toimituspalvelua. Paikassa syöneiden osuus on noussut ja aterian mukaan ottaneiden osuus laskenut. Toimitusta tai ravintolan kuljetuspalveluja viimeksi käyttäneiden osuus on nyt yhtä suuri kuin vuonna 2020.
- Viimeisimmän aterioinnin ajankohta näyttäisi vakiintuneet hieman myöhäisempään ajankohtaan kuin vuonna 2018.
- Kaksi kolmesta viimeisimmästä (67 %) aterista on vapaa-ajan ateria. Muutos suhteessa vapaa-ajan aterian ja työajan aterian välillä ei ole merkitsevää, mutta samaan suuntaan kuin v. 2020. Työajan aterian osuus viimeisimpänä ateriana on laskeva.

Aterioiden määrä kahdessa viikossa on keskimäärin 3,3

Käyntimäärät, Kaikki vastaajat N=1938

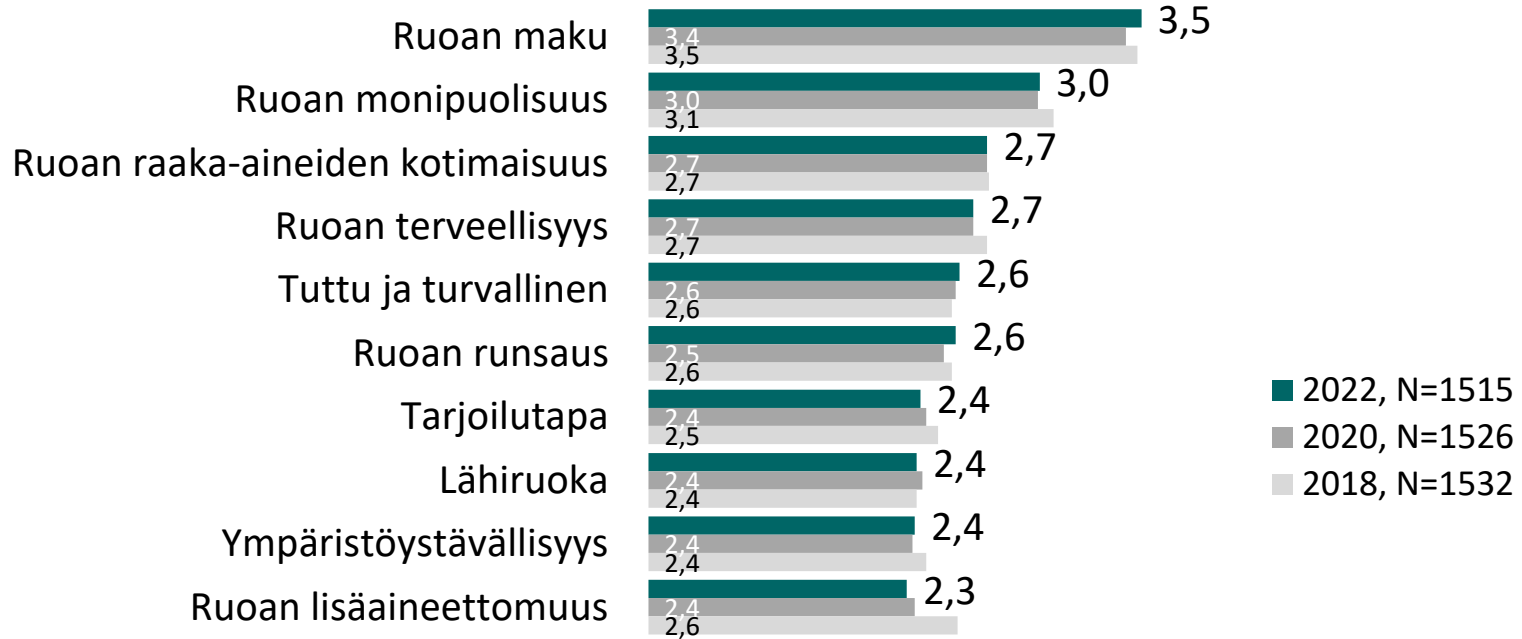


KÄYNNIT 2002- (KA)	
2022	3,30
2020	2,90
2018	3,60
2016	3,45
2014	3,60
2012	3,83
2010	2,96
2008	2,47
2006	2,49
2004	2,38
2003	2,02
2002	1,91

Aterioiden määrät on laskettu aritmeettisena keskiarvona annetuista vastauksista.

- 2018–2022 (keskiarvo) **Mitä tekijöitä ravintolaruoassa arvostetaan? Top 10**

Viimeisimmän 2 viikon aikana ravintolasta ruokaa ostaneet tai tilanneet



K12. Missä määrin arvostatte seuraavia ruokaa liittyviä tekijöitä ravintolaruokailuissa? Asteikolla 1-4, jossa 1=ei lainkaan ja 4=erittäin paljon

- 2018–2022, %

Minkä tyyppinen ruokailupaikka? (Top 10)

Viimeisimmän 2 viikon aikana ravintolassa syöneet

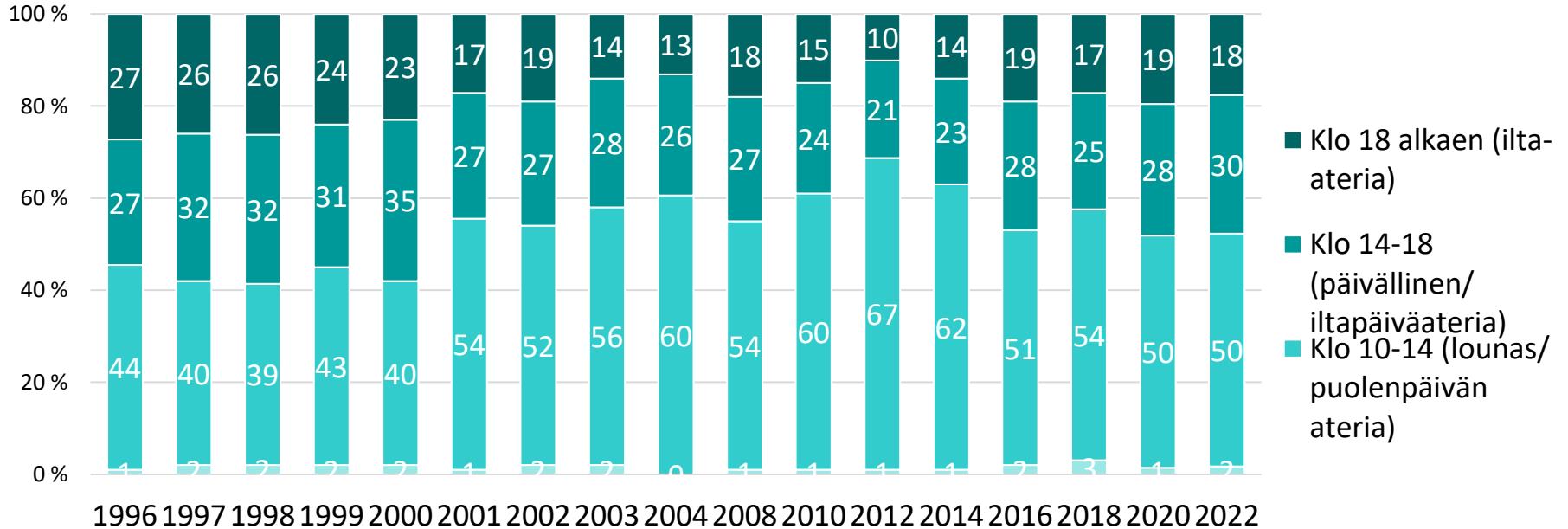


K2. Minkä tyyppisessä paikassa söit viimeisimmän aterian?

Aterioinnin ajankohta

- 1996–2022, %

Viimeisimmän 2 viikon aikana ravintolasta ruokaa ostaneet tai tilanneet,
N=1515



KA3. Mihin kellonaikaan aterioit?

Ravitsemissuositusten merkitys ravintoloissa

- **Ruokaravintolat**
 - Tarjontaa ohjaavat toiminta-ajatus ja sen perusteella muodostettu käsitys siitä, mitä asiakkaat haluavat
 - Pitkän ajan trendinä on asiakkaiden siirtyminen kohti ravitsemuksellisesti parempia vaihtoehtoja
 - Tarjonta on monipuolistunut ja asiakkaan toiveet pystytään ottamaan paremmin huomioon
 - Ilmastonmuutokseen vaikuttaminen näkyy toimenkuvien muuttumisessa enemmän kuin ravitsemus
- **Henkilöstöravintolat**
 - Julkiselle sektorille tarjottavissa palveluissa ravitsemissuositus on osa kilpailutusta
 - Yksityisen sektorin asiakkaat kirjaavat sopimukseen ravitsemissuositukseen liittyviä edellytyksiä, koska henkilökunnan hyvinvoinnin edistäminen on tärkeä motiivi palvelujen tarjoamisessa
- **Opiskelijaravintolat**
 - Opiskelijaravintoloille on oma ravitsemissuositus
 - Opiskelija-ateria on suosituin ja käytetyin opintotuen muoto

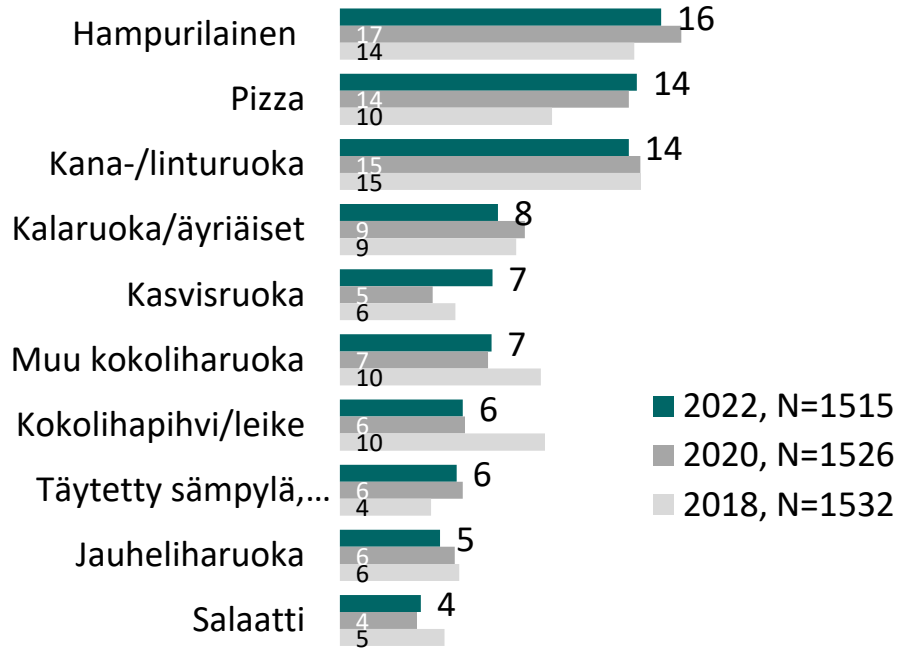
MaRan rooli yritysten tukemisessa

- MaRa tiedottaa jäsenyrityksille toimialan kannalta tärkeistä kysymyksistä Vitriinissä ja sähköisessä jäsenkirjeessä
- MaRa välittää jäsenyrityksille tietoa suosituksista
 - Tammikuun 2022 uutiskirjeessä infoa vastuullisten ruokapalvelujen hankintaoppaasta
- MaRan neuvontaan tulee yli 11 000 yhteydenottoa vuodessa
- MaRassa toimivat ravintolavaliokunta ja henkilöstöravintolavaliokunta
 - Näissä käsitellään toimialojen kannalta tärkeitä kysymyksiä
 - Henkilöstöravintolatoimikunnassa on mm. käsitelty siirtymistä jodioituun suolaan

Ateriaan sisältynyt pääruoka

- 2018–2022, %

Viimeisimmän 2 viikon aikana ravintolasta ruokaa ostaneet tai tilanneet



K4. Entä minkä tyyppinen pääruoka ateriaan sisältyi?



Kana-/linturuoka

- Lounas
- Söi paikassa
- Johtaja/ylempi toimihlö, 35-49v



Pizza

- 35-49v
- Päivällinen tai ilta
- Otti mukaan tai käytti kuljetuspalvelua



Hampurilainen

- Alle 25-v
- Vapaa-ajan ateria
- Alle 35 teu tulot
- Otti mukaan



Kokoliharuoka

- Työajan ateria
- Yli 85 teu tulot