



Antell

1880

**Miten yrityksesi voisi
hyötyä lounasravintolasta?**



Perinteiset henkilöstöravintolat muuttavat muotoaan. Etätöön yleistyminen on saanut toimitilatrendit kääntymään pienempien, tehokkaampien tilojen suuntaan. Oman henkilöstöravintolan tuomat hyödyt ovat silti edelleen yhtä kiistattomat kuin ennenkin – niin suoraan kuin välillisestikin. Työnteon muuttuessa täytyy vain osata vastata muuttuneisiin tarpeisiin.

Tässä oppaassa käydään läpi, mitä lounasravintolalla nykypäivänä tarkoitetaan, mitkä ovat sen tuomat hyödyt ja miksi investointi on kannattava.

Ota yhteyttä, kun haluat keskustella tarkemmin lounasravintolapalveluista.

[Antell.fi/yrityksellesi](https://antell.fi/yrityksellesi)

Sisällys

Lukijalle	2
Henkilöstön lounasravintola	3
Työpaikkaruokailun merkitys	4
Lounasravintolan hyödyt työntekijälle	5
8 lounasravintolan hyötyä työnantajalle	6
Miksi investoida lounasravintolaan?	8
Haluatko lisätietoja?	9

Henkilöstön lounasravintola

Henkilöstöravintolan käsite on vuosikymmenten mittaan laajentunut aiemmasta ruokalamaisesta ajatuksesta modernin, avoimen lounaspaikan suuntaan.

Kyseessä voi olla joko kaikille avoin tai vain yhden tai useamman yrityksen työntekijöiden käyttöön suunniteltu ravintola. Tavallisesti työnantaja tukee ruokailua tehden hintatasosta henkilöstölleen hieman muita lounasravintoloita huokeamman. Yritys ja sen henkilöstö pystyvät myös itse vaikuttamaan esimerkiksi ruokalistojen sisältöön ja ravintolan ilmeeseen.

Monet henkilöstöravintolat tarjoavat Antellin tavoin lounaan ja kokoustarjoilujen lisäksi muitakin palveluja, kuten aamiaisen, aulapalvelun tai ruoan toimituspalveluita. Ravintolat myös vuokraavat tilojaan iltaisin ja viikonloppuisin henkilökunnalle tai ulkopuolisille tahoille.

Yrityksen oma ravintola on ideaalitalanteessa monikäyttöinen tila, jota on mahdollista hyödyntää lounaan lisäksi myös muina aikoina kokous- ja työtilana ja vapaamuotoisten tapaamisten paikkana.



Työpaikkaruokailun merkitys

Työpaikkaruokailulla on suuri vaikutus paitsi työntekijöiden ravitsemukseen, myös heidän sosiaaliseen hyvinvointiinsa. Lounasravintolaan panostaminen onkin keino viestiä työntekijöille, että he ovat tärkeitä.

Kun ravintolan tarjonta on monipuolista ja jokaiselle löytyy jotain, houkuttelee se työntekijöitä käyttämään lounasmahdollisuutta ja näin ollen edistää henkilöstön yhteishengen parantumista sekä sosiaalista hyvinvointia. Etätyön yleistyessä hyvä työpaikkaruoka voi olla myös merkittävä syy tulla päiväksi toimistolle kotikonttorin sijaan.

Työpaikalla nautittu lounas on yksi päivän tärkeimmistä ruokailuhetkistä



Tiesitkö?

Jo 1890-luvulla joissakin tehtaissa haluttiin tarjota työntekijöille mahdollisuus ruokailla henkilöstöravintolassa. Varsinainen yleistyminen alkoi vasta Suomen itsenäistyttyä.

1970-luvulla työehtosopimukseen sisällytettiin ateriaehto ja Työterveyslaitos antoi ensimmäiset työpaikka-aterioita koskevat suosituksensa.

Lounasravintolan hyödyt työntekijälle

Terveellisempi ruokailu tuo hyvinvointia

Säännöllinen ateriarytmi ja lautasmalli ovat tuttuja asioita terveellisen ruokailun teoriapuolelta. Ne kuitenkin unohtuvat helposti arjen kiireessä. Moni saattaa sinnitellä koko päivän ilman ruokaa tai syödä nopeasti vain jotain pientä.

Tehoa työntekoon

Hyvä työpaikkaruoka auttaa huolehtimaan fiksusta aterioinnista myös kiireen keskellä. Ravinnolla on suuri merkitys yleiseen vireystasoon ja työtehoon.

Työssäjaksaminen ja sosiaalinen hyvinvointi

Myös tauottamisella on positiivinen vaikutus työn tehokkuuteen ja työntekijöiden jaksamiseen. Työyhteisön yhteiset lounas- ja kahvihetket tarjoavat mahdollisuuden pieneen hengähdystaukoon ja edesauttavat sosiaalista hyvinvointia.

Rahallinen säästö

Lounasravintola tuo helpotusta työntekijän arkeen, sillä aikaa säästyy, kun lounastauolla ei tarvitse lähteä etsimään ruokaa muualta. Omassa lounasravintolassa ruokailu on myös monesti edullisempaa verrattuna muuhun ravintolatarjontaan.



8 oman lounasravintolan hyötyä työnantajalle

1. Hyvinvointi

Terveellistä ruokaa nauttiva henkilöstö voi hyvin, pysyy vireänä ja jaksaa tehdä töitä tehokkaammin. Lounasravintolan avulla yritys voi myös motivoida työntekijöitä parempiin suorituksiin tai terveellisempiin elämäntapoihin tarjoamalla onnistumisista ja aktiivisuudesta esimerkiksi erilaisia etuja ravintolassa, kuten ilmaisia ruokailuja.

2. Ajallinen säästö

Oman lounasravintolan perustaminen voi tuntua isolta investoinnilta, mutta pitkällä aikavälillä sillä on selkeitä etuja. Yrityksen henkilöstö pääsee nopeasti ruokailemaan, jolloin aikaa ei tuhraannu matkoihin ja työssäoloaika käytetään enemmän itse työntekoon.

3. Viihtyvyys

Lounas on sosiaalinen tapahtuma, joka kokoaa eri osastojen ihmiset yhteen hyvän ruoan äärelle. Tieto kulkee ja ihmiset oppivat tuntemaan toisiaan, mikä parantaa työviihtyvyyttä ja motivaatiota.

4. Rekrytointivaltti

Oma viihtyisä henkilöstöravintola nähdään työsuhde-etuna, ja se viestii rekrytointitilanteessa työnhakijoille, että yritys on todella kiinnostunut työntekijöidensä työhyvinvoinnista.



8 oman lounasravintolan hyötyä työnantajalle

5. Imagoedut

Oma henkilöstöravintola toimii yrityksen käyntikorttina asiakkaille ja yhteistyökumppaneille. Lounasravintola parantaa yritysmielikuvaa erityisesti silloin, kun ravintolan ruoka, palvelu ja ilme ovat kohdallaan.

6. Kustannussäästöt

Oma ravintola tuo myös helpotusta ja säästää yritykselle eri tavoin. Erilaisiin kokouksiin, koulutuksiin ja muihin tilaisuuksiin ei tarvitse vuokrata erillistä tilaa tai tilata tarjoiluja muualta, kun kaikki tämä onnistuu henkilöstöravintolassa.

7. Tehokkuutta tilakuluihin

Kun lounas- ja kahvitauot pidetään henkilöstöravintolassa, yrityksen ei tarvitse järjestää suuria taukotiloja jokaiseen kerrokseen tai osastolle erikseen. Näin säästetään myös esimerkiksi siivouskuluissa.

8. Ansaintamahdollisuus

Yritys voi halutessaan avata ravintolansa ovet myös ulkopuolisille ja avata siten toimintaansa aivan uudenlaisia ansaintamahdollisuuksia.



Miksi investoida lounasravintolaan?

- ✓ Työntekijöiden terveyteen ja hyvinvointiin panostaminen vähentää sairauspoissaoloja
- ✓ Nopea ja tehokas ruokailu säästää aikaa
- ✓ Ravintola on hyödynnettävissä erilaisia tapahtumia tai työntekoa varten
- ✓ Ulkopuoliset asiakkaat voivat tuoda yritykselle taloudellista hyötyä
- ✓ Oma ravintola on etu rekrytoinnissa ja toimii käyntikorttina yrityksessä vieraileville



Haluatko lisätietoja?

Lounasravintolan hankinta tai vaihto on suuri päätös, jolla on vaikutusta lähes jokaisen yrityksessä työskentelevän arkeen. Ravintolapalveluita tarjoavien toimijoiden palvelut, hinnoittelu ja tavat toimia ovat hyvin erilaisia, joten niitä vertaillen kannattaakin varmistaa, että palveluntarjoaja pystyy tarjoamaan juuri oman yrityksen tarpeisiin vastaavan kokonaisuuden.

Kaipaatko lisää vinkkejä ja apua?
Tutustu Antellin [Yrityksellesi-sivuihin!](#)





Aidosti hyvää vuodesta 1880

Antellin juuret ulottuvat aina vuoteen 1880, jolloin Katri Antell ryhtyi myymään leipomaansa leipää Oulun torilla. Hyvänmakuisten tuotteiden maine kiiri kovaa vauhtia ja siitä alkoi Antellin tarina.

Tänään Antell on valtakunnallinen lounasravintola- ja kahvila-alan yritys. Antell-ravintoloiden maistuvaa ja itte tehtyä ruokaa tarjoillaan lukuisissa ravintoloissa ympäri Suomea. Antell on edelleenkin perheyritys, jossa vaalitaan jo aikoinaan Katrille tärkeitä asioita: herkullisuutta, aitoutta, yksilöllisyyttä ja asiakkaan kuuntelemista.

Antell on laadukas ja luotettava valinta lounasravintolan palveluntarjoajaksi, sillä:

- Antellin toiminta perustuu avoimeen ja läheiseen kumppanuuteen asiakasyrityksen kanssa
- Ei rajoittavia konsepteja: Arjen päätökset tekevät ne ihmiset, jotka ovat suoraan tekemisissä asiakkaiden kanssa
- Antellin tarjoama toteutetaan yksilöllisesti asiakasyrityksen tarpeita vastaaviksi