

SUURTEOLLISUUSPUISTON RAVINTOLATOIMIKUNTA

Aika 7.10.2025 kello 10.00–11.00

Paikka Nh. Potretti/Teams

Läsnä Terhi Rajala/BOHA pj., Mika Sokero/Compass Group, Satu Riento/Etteplan, Mikko Nurmi/Insta, Jarmo Hämäläinen/BOHA, Maria Järvinen/BOHA, harjoittelija Katja Suojanen, Virpi Vahala/BOHA siht.

Kokouksesta poissaolevat

Niko-Pekka Härkälä/BOHA, Minna Niemenpää-Taimi/BOHA, Anssi Ahtolinna/NNH, Jarkko Rekikoski/BOHA, Kaija Myllynen-Peltonen/NNH, Kirsi Kamppikoski/BOHA, Sami Välimäki/NNH, Jarkko Viskari/BOHA, Joni Järvinen/valtasiirto

1. Kokouksen avaus

Puheenjohtaja avasi kokouksen kello 10.03.

2. Edellisen kokouksen muistio

Käytiin läpi edellisen kokouksen muistio (14.4.2025) ja siihen kirjatut kehityskohteet.

Kehityshankkeet

- Suoritetaan lähitulevaisuudessa Huoltolan astianpesukoneen melumittaukset lähellä itse konetta. Paras ajankohta klo:11–12.00. (Jarmo Hämäläinen).
- Metos ammattikeittiölaitteisiin on ennakkohuolto-ohjelma tulossa (osto).

3. Asiakkaan terveiset automaattiruokailun osalta (vuorotyöntekijöiden edustajat)

Jarkko Viskari

- Liian pienet valmisateriat automaatilla
- Riittoisuus kun tehdään 12 tunnin vuoroja
- Itämaiset ruuat ei suosiossa
- Kermanen lohikeitto ollut erityisen hyvää. Myös salaattipöytä ja patongit, joiden hintaa pidetään kohtuullisena. (5 €).

4. Asiakkaan terveiset muiden ruokailuun liittyvien asioiden osalta (toimikunnan jäsenet)

Satu Riento

- ” Kalakiekkko” ollut hirveää
- Yleisesti ruoka parantunut

- Edellisellä viikolla perjantaina ruoka ollut erityisen hyvää
- Hiilihapotettu vesi pidetty hyvänä lisänä
-

Mikko Nurmi

- 2 samantyyppistä ruokaa samana päivänä, seitiä ja broileria smetanassa
- Kasvisruuat hyviä
- Liian usein paahdettuja perunoita
- Toivotaan enemmän vihreätä salaattia, ei niin paljon majoneesipohjaisia.
- Eriäviä mielipiteitä täytyykö salaattiainekset olla erillään vai sekoittaa valmiiksi

Joni Järvinen

- Lisäpihvien hinta-asia edelleen ajankohtainen. Mika kommentoi, että lisäpihvit pitää maksaa, koska myös ravintolalta siitä peritään maksu ja lautasmallinkin mukaan 1 pihvi lasketaan riittäväksi muun ruuan ohella

Jarmo Hämäläinen

- Kokouskahvit olleet lämpimiä
- Ruuanlaatu ja maku parantunut

Kirsi Kamppikoski

- Labran automaattiin toivotaan lisää päiväruoka-annoksia
- Automaatin täyttöaikaa voisi aikaistaa, koska moni menee ruokailemaan jo klo:10.30 tai jopa aiemmin

Maria Järvinen

- Täytekakut ja edustusruuat olleet hyviä
- Monipuolista salaattipöytää toivotaan

5. Saatujen palautteiden läpikäynti

Compass Group, Mika Sokero

- Ei ole tullut palautetta

6. Ravintolanpitäjän puheenvuoro ja meneillään olevat kehityshankkeet (Compass Group Amica)

- Food & Co brändiuudistus tulossa; sisältää mm. itse leivottuja tuotteita, leikkeitä, salaattipöytään visuaalisuutta, persiljaa, yrttejä "koristeluun"
- Huoltolaa uudistetaan maalaamalla ja julisteuudistuksilla

7. Muut asiat

- Ruokalista vaihtunut elokuun alussa. Ruokalista vaihtuu 2–3 kertaa vuodessa. Listassa 5 viikon kierto
- Ruokalistaan tullut eksoottisempia ruokia ja sämpylöitä leivotaan itse. Myös kaakkuja valmistetaan itse
- Kenkäsuojien poistopaikasta keskusteltiin olisiko parempi riisua suojat portaiden alapäässä Huoltolan ruokalassa
- Lisätään 24/7 kaappiin itsetehtyjä laatikkoruokia, kiusauksia ym. isompina ruoka-annoksia, joilla myös huomattu olevan parempi menekki.
- Päivitykset siirretty yöaikaan maksuautomaateille. Vaikuttanee korttien toimimiseen
- Pidetään nykyiset aukioloajat vuoden loppuun. Vältetään viikonloppuna täyttämistä
- Keskusteltiin kokouksiin ilmoittautumisen tärkeydestä, jotta osataan tilata oikea määrä tarjottavaa
- Rotta-ansoja laitettu (Anticimex)
- Ravintolatoimikunta haluaa kokoontua jatkossakin

8. Seuraavan kokouksen ajankohta

Seuraava kokous pidetään ti 10.3.2026 klo 10.

9. Kokouksen päättäminen

Puheenjohtaja päätti kokouksen kello 11.05.