

# ATRIAN KOKKIBAROMETRI 2025



# ATRIAN KOKKIBAROMETRI - ALAN SUUNNANNÄYTTÄJÄ

Atrian Kokkibarometri tarjoaa harvinaisen, syvällisen näkymän siihen, mitä suomalaisissa ammattikeittiöissä oikeasti ajatellaan, koetaan ja tehdään. Tutkimus yhdistää arjen havainnot, kehityssuunnat ja ammattilaisten kokemuksen — ja siksi se toimii selkeänä kompassina niin ravintoloille, julkiselle sektorille kuin palvelu- ja tavarantoimittajille.

Atrian Kokkibarometri auttaa ymmärtämään, mihin suuntaan keittiöiden arki on muuttumassa, millaiset kuluttaja- ja ruokatrendit todella vaikuttavat, sekä miten vastuullisuus, osaaminen ja teknologia muovaavat alan tulevia tarpeita.

Atrian Kokkibarometri ei siis ole vain tutkimus — se on alan nykyhetken tulkki ja tulevaisuuden ennakoija.

# ATRIAN KOKKIBAROMETRI -TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

## TAUSTA

Atria ja Taloustutkimus loivat Atrian Kokkibarometri -tutkimuksen yhteistyössä vuonna 2020. Tutkimus toistetaan vuosittain.

## TIEDONKERUU

Tiedonkeruu toteutettiin sähköpostikyselynä. Kyselyä varten tehtiin ennakkovärväys puhelimitse Taloustutkimuksen Horeca-tutkimusrekisteristä. Näin varmistettiin, että henkilö kuuluu kohderyhmään ja että henkilö saa vastata kyselyyn rauhassa valitsemanaan ajankohtana.

Yhteensä värvättiin 817 osallistujaa. Värvätyille lähetettiin myös muistutukset ja osalle tehtiin muistutussoitot. Värväyslomakkeen pituus oli noin 5 minuuttia ja nettilomakkeen pituus noin 19,5 minuuttia. Lomake käännettiin ensimmäistä kertaa myös englanniksi.

## KOHDERYHMÄ JA VASTAAJAMÄÄRÄ

Tutkimukseen vastasi yhteensä 516 kokkia tai muuta keittiöstä vastaavaa henkilöä. Vastausprosentti oli 63 %.

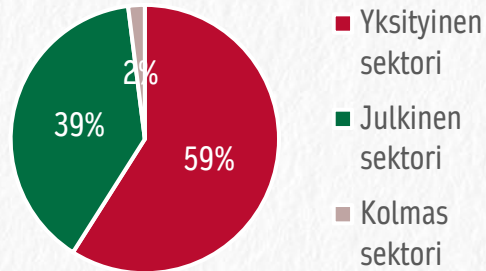
## AIKATAULU

Tutkimuksen värväys- ja vastausaika oli 9.9 – 27.10.2025.

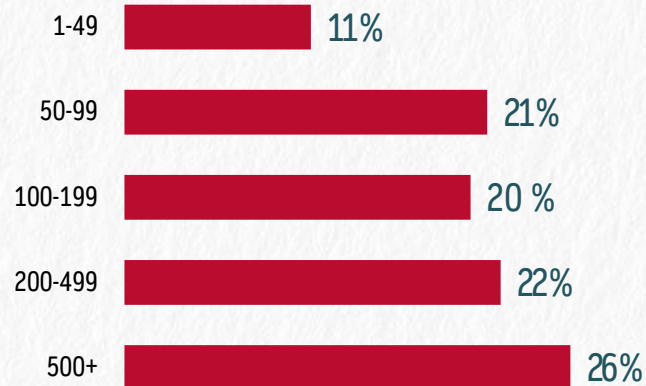
# VASTAAJIEN TAUSTATIEDOT

n=516

## YKSITYINEN/JULKINEN

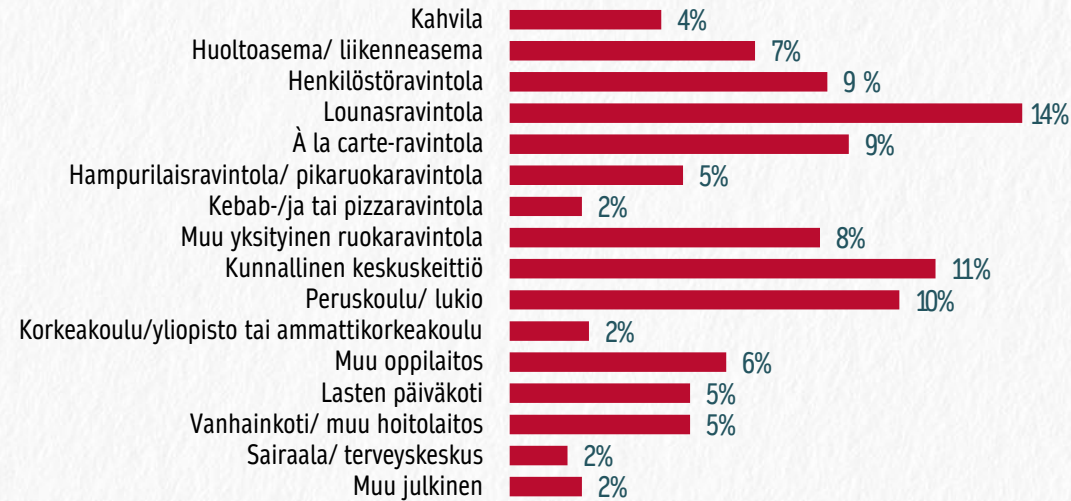


## ANNOSMÄÄRÄ

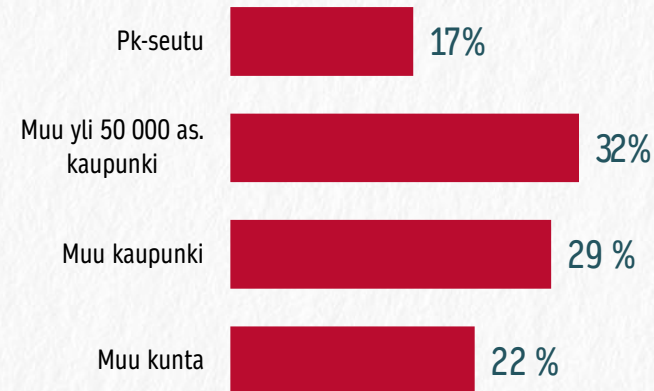


5.3.2026

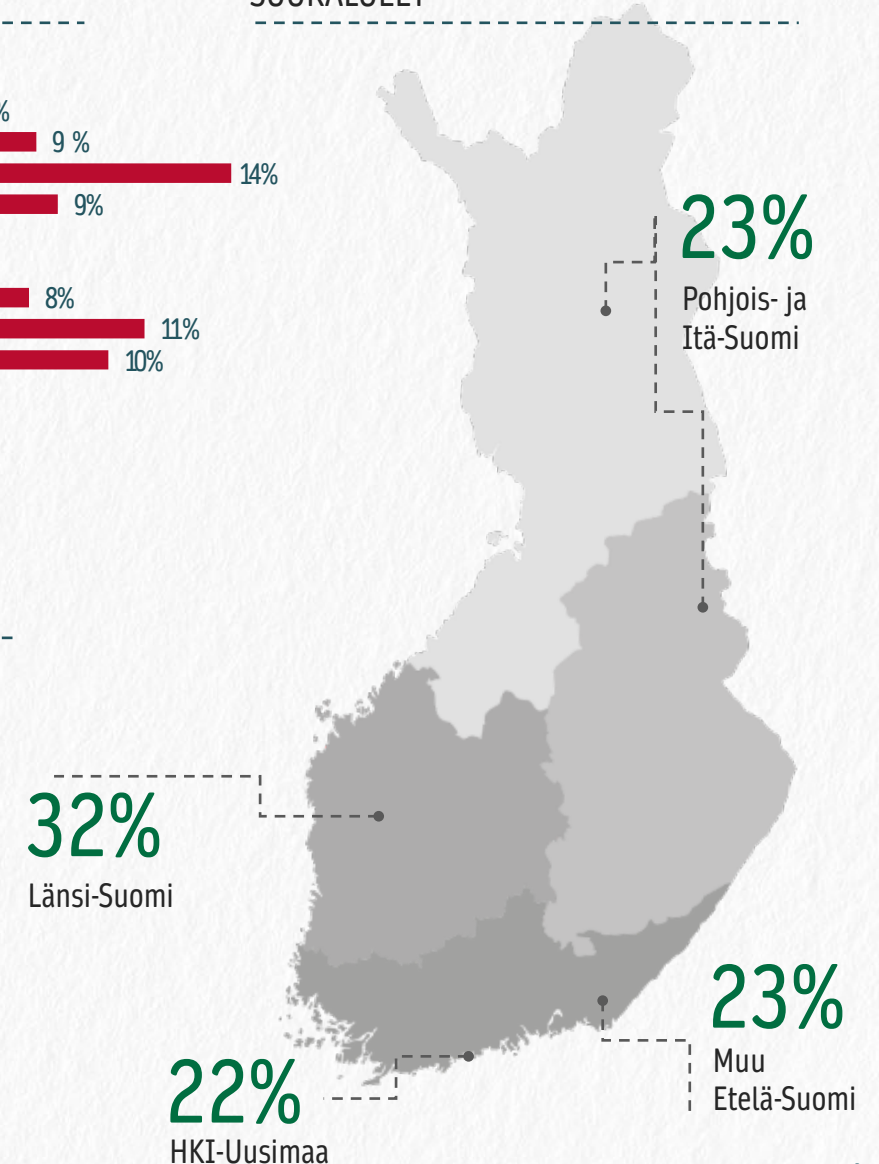
## TOIMIPAIKKA



## ALUE



## SUURALUEET



# ATRIAN KOKKIBAROMETRI 2025

Avaintulokset



# ATRIAN KOKKIBAROMETRI 2025 — MITÄ KEITTIÖISSÄ OIKEASTI TAPAHTUU JUURI NYT?

Vuoden 2025 tulokset piirtävät selkeän kuvan alasta, joka on yhtä aikaa muutoksessa ja mahdollisuuksien äärellä.

Ammattilaiset näkevät suomalaisen ruuantuotannon vahvuutena, vastuullisuuden merkitys kasvaa ja asiakkaiden käyttäytyminen muuttuu kustannuspaineiden myötä. Samalla keittiöt etsivät käytännöllisiä ratkaisuja työvoiman saatavuuteen, arjen sujuvoittamiseen ja hävikin hallintaan.

Tulevaisuutta muovaavat myös uudet teknologiat ja kasvava tarve läpinäkyvälle tiedolle.

Ala etsii keinoja tehdä laadukasta ruokaa tehokkaammin, vastuullisemmin ja lähemmäs asiakkaiden arvoja.



**79 %** :LLA ON VÄHINTÄÄN MELKO  
POSITIIVINEN FIILIS TOIMIPAIKANSA  
TULEVAISUUDESTA



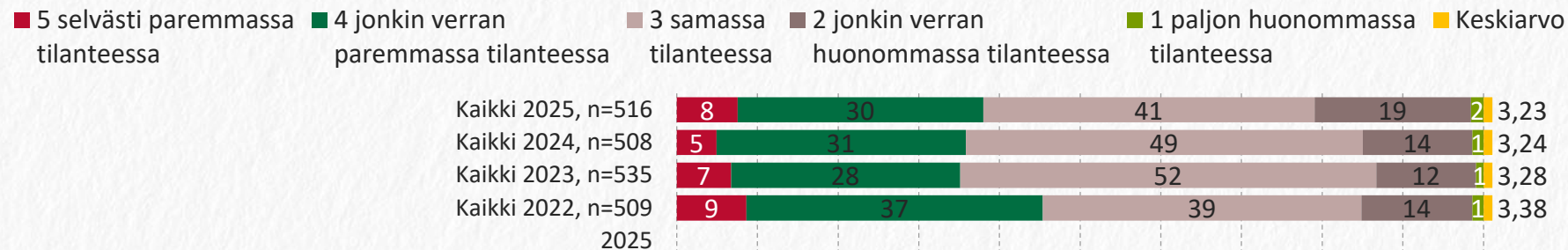
# Keittiöissä uskotaan edelleen myönteiseen kehitykseen

79 prosenttia Atrian Kokkibarometrin vastaajista kertoo fiilisten toimipaikkansa tulevaisuuden suhteen olevan vähintään melko positiiviset.

Kokonaistasolla yleinen fiilis on samalla tasolla kuin viime vuosina. Kunnallisissa keskuskeittiöissä sekä kahviloissa, huoltoasemilla, pikaruoka- kebab- ja pizzaravintoissa yleinen fiilis on kuitenkin kehittynyt viime vuosia positiivisempaan suuntaan.

## Miten arvioisit keittiösi/toimipaikkasi asiakasmäärän/myynnin kehittyvän lähitulevaisuudessa, jos vertaat sitä tämän hetkiseen tilanteeseen? Tulemme olemaan lähitulevaisuudessa ...

Kaikki vastaajat, n=516



**88 %** PITÄÄ KOTIMAISTA RUUANTUOTANTOA  
VASTUULLISENA



# Vastuullisuus TOP 5

Kaikki vastaajat, n=516

1.

Kotimaan ruuantuotanto on vastuullista

2.

Kotimainen liha on tulevaisuudessa yhä suurempi kilpailuvaltti

3.

Liha on pystyttävä jäljittämään tilalle asti

4.

Kotimaisten raaka-aineiden arvostus nousee merkittävästi

5.

Tulevaisuudessa yhä useammin vastataan kysymyksiin lihan alkuperästä

## Ilkka Lääveri: Suomalainen raaka-aine on ravintolan vahvin tarina ja kilpailuetu

Huippukokki ja ravintoloitsija **Ilkka Lääveri** tunnetaan tinkimättömästä suhteestaan suomalaisiin tuottajiin. Hänelle paras yhteistyö syntyy siellä, missä raaka-aine saa alkunsa: tiloilla.

“Kun näen tuotannon omin silmin ja keskustelen tuottajan kanssa, ymmärrän raaka-aineen todellisen luonteen.”

Lääverin ravintoloissa suomalainen raaka-aine on kilpailuetu – ja tarinan ydin. Kansainvälisille vieraille se on laadun ja eksoottisuuden symboli, suomalaisille aitouden mittari. “Emme myy vain ruokaa, vaan palan suomalaista luontoa ja tuottajien työtä.”

Suomalaisuus näkyy Lääverin ravintoloissa kaikkialla: lautasella, tarinassa ja kohtaamisissa. Uniikki kokemus syntyy siitä, että raaka-aineet ovat käsin valittuja juuri kyseiseen iltaan.

Lääverin tärkein vinkki muille ravintoloille on selkeä. “Kotimaisuus ja kannattavuus ovat täysin yhdistettävissä – kunhan laskee tarkasti, hyödyntää sesongit ja hallitsee hävikin.”

Tuueilta Lääveri toivoo rohkeutta tarjota enemmän suomalaista. “Kysyntää kyllä on, kun tarjonta ja saatavuus ovat kunnossa.”

[Lue lisää tästä.](#)

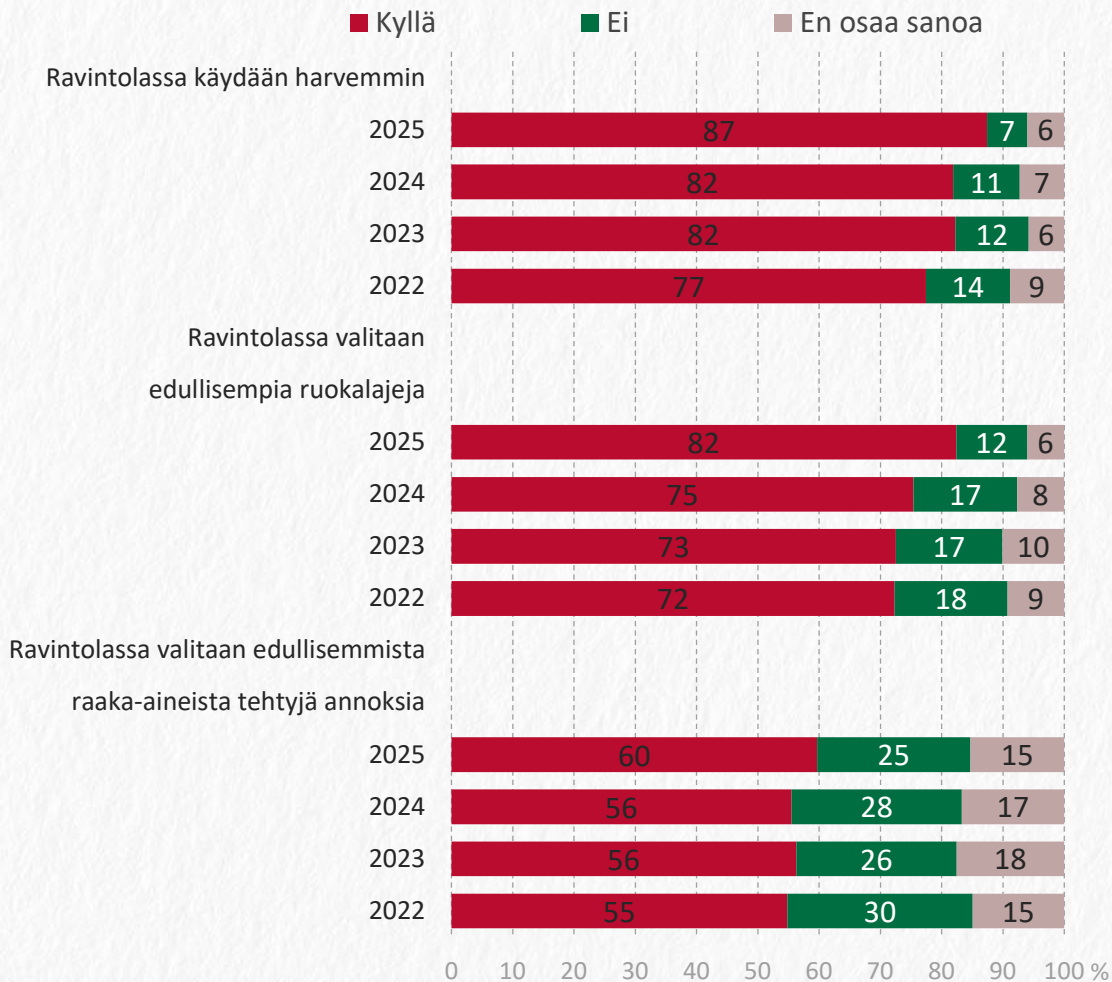


87 %

ARVIOI, ETTÄ RAVINTOLASSA KÄYDÄÄN  
HARVEMMIN YLEISTEN KUSTANNUSTEN  
NOUSTESSA

# Miten arvioit, että yleisten kustannusten nousu näkyy kuluttajien ravintolakäyttäytymisessä?

Kaikki vastaajat, 2025 n=516



Suomalaiset syövät ravintolassa aiempaa harvemmin, ja taloudellisuus ohjaa valintoja vahvemmin vuosi vuodelta.

Jo 87 % Atrian Kokkibarometriin vastanneista näkee, että ravintolassa käydään harvemmin, ja 82 % kokee asiakkaiden valitsevan edullisempia ruokalajeja.

Myös edullisemmista raaka-aineista valmistettujen annosten suosio kasvaa tasaisesti – nyt jo 60 % vastaajista kertoo tällaisten annosten olevan entistä yleisempiä.

Kokonaisuutena luvut osoittavat, että hintatietoisuus on ravintolassa syömisen selkeimpiä muutosvoimia.



## Teemu Laurell: Asiakkaiden houkuttelemiseen vaatii tänä päivänä entistä enemmän työtä

Kahta suosittua ravintolaa Helsingissä pyörittävä kokki ja ravintoloitsija **Teemu Laurell** kertoo, että asiakkaiden houkuttelemiseen vaatii nyt aiempaa enemmän strategista työtä.

Kustannusten nousu näkyy asiakkaiden käyttäytymisessä: nuoret tilaavat nyt usein vaikkapa vain kaksi alkuruokaa ja lasin viiniä. Lisämyynti on vaikeutunut, ja esimerkiksi aperitiivit jäävät herkemmin väliin.

Shelterissä ja Tellerissä hintojen maltillinen korotus on ollut ainoa selkeä reagointi kustannuspaineisiin, sillä laadusta tai aukioloajoista tinkiminen ei Laurellin mukaan kannata. Hän painottaa myös negatiivisen palautteen hyvää käsittelyä — pelkkä ilmainen kahvi ei riitä, vaan asiakkaalle on tehtävä aidosti hyvä mieli, jotta huono kokemus ei leviä eteenpäin.

Katse tulevaan on silti valoisampi: uusi sukupolvi on löytänyt ravintolakulttuurin, ja Laurell uskoo sen myötä alan kiinnostavuuden kasvavan myös opiskeluvaihtoehtona.

[Lue lisää tästä.](#)



**83 %** ARVIOI, ETTÄ AMMATTITAITOISEN TYÖVOIMAN  
LÖYTÄMINEN ON TULEVAISUUDESSA ISON TYÖN  
TAKANA



## Miten arvioit, että vastaatte lähivuosina työvoiman ammattitaidon haasteeseen?

n=241 (vastaajat: työvoiman ammattitaito on erittäin/melko heikon tai hyvän ja heikon välillä)



Valmiimpia raaka-aineita arvioivat käyttävänsä etenkin suurimmat (500+ annosta/vrk) keittiöt.

Arvio työvoiman kustannusten noususta korostuu yksityisellä sektorilla, erityisesti à la carte -ravintoloissa ja muissa ruokaravintoloissa.

Oppisopimuksella koulutuksen mainitsevat etenkin suurimmat keittiöt ja kunnalliset keskuskeittiöt.

## Tuoteryhmäpäällikkö Jussi Reinikka: Valmiimmat raaka-aineet ovat selkein apu työvoimapulaan

Atria Foodservicen tuoteryhmäpäällikkö **Jussi Reinikka** korostaa, että ratkaisuja on jo olemassa – ja niillä on suuri käytännön vaikutus.

Valmiit komponentit vähentävät työvaiheita ja tekevät ruoanvalmistuksesta enemmän kokoamista kuin monivaiheista kokkaamista – ilman laadun heikkenemistä.

“Esimerkiksi kylmävalmistus ei vain säästä aikaa, vaan auttaa tasaamaan laatua tekijästä riippumatta. Lounasruokalan kiireiset aamut helpottuvat, kun ruoka voidaan tehdä kuumennusta vaille valmiiksi edellisenä päivänä.”

Reinikan mukaan valmiiksi kypsennetyt ja maustetut tuotteet, kuten Atria Murea -sarjan suikaleet sekä säräjuurekset, tuovat keittiöihin tasalaatuisuutta ja helpottavat työvoimapulasta kärsivien yksiköiden arkea.

Valmiit ja monikäyttöiset tuotteet myös helpottavat varastonhallintaa, vähentävät hävikkiä ja auttavat reagoimaan asiakkaiden määrän vaihteluihin.

[Lue lisää tästä.](#)



**80 %** ARVELEE HÄVIKKIRUOAN HYÖDYNTÄMISEN  
KASVAVAN TAI KEHITTYVÄN; SE ON VAHVIMMIN  
KASVAVA YLEINEN RUOKATRENDI



# Tärkeimmät ruokatrendit TOP 5

Kaikki vastaajat, n=516

1.

Hävikkiruuan hyödyntäminen

2.

Kasvisten osuus annoksissa

3.

Kotimaisuuden arvostus

4.

Kasviproteiinituotteet

5.

Lihan tilajäljitettävyys

## Ravintolapäällikkö Taru Aalto: Palmian Svengissä hävikkityö on arjen rutiinia

Ravintolapäällikkö **Taru Aallon** vetämässä Palmian Svengi-lounasravintolassa hävikin hallinta on sisäänrakennettu osa päivittäistä toimintaa, ei erillinen projekti. Hävikkiä seurataan järjestelmällisesti Hävikkimestari-sovelluksella, ja kuukausiraportit auttavat tunnistamaan ruoat, jotka toimivat asiakkaille parhaiten.

Ravintolassa on myyty hävikkiruokaa jo yli vuosikymmenen ajan, ja ResQ-sovelluksen käyttöönotto vuonna 2020 on tehostanut toimintaa entisestään. Lounaan jälkeen asiakkaat voivat ostaa ylijäänyttä ruokaa kilohinnalla, mikä on tuonut ravintolalle uusia kanta-asiakkaita. Taloudellisten hyötyjen lisäksi hävikin vähentäminen tukee vastuullisuutta ja lisää ravintolan tunnettuutta.

Eniten hävikkiä syntyy kasvisruoista ja lisäkkeistä. Hävikkiä pyritään kuitenkin hallitsemaan tarkalla menekin ennakoinnilla ja erävalmistuksella. Myös linjaston kokoa säädetään päivän rytmin mukaan.

Lisäksi Svengissä hyödynnetään kekseliäästi ylijäämiä esimerkiksi leivonnassa.

[Lue lisää tästä.](#)

## Kehityspäällikkö Kasper Sjöholm: Suurin vaikutus syntyy torjumalla hävikki jo ennen sen syntymistä

”Hävikki muodostuu neljästä lähteestä: suunnitteluhävikki, keittiöhävikki, tarjoiluhävikki ja lautashävikki – ja niihin kaikkiin on mahdollista vaikuttaa”, korostaa Atria Foodservicen kehityspäällikkö **Kasper Sjöholm**.

Sjöholm nostaa esiin konkreettisia keinoja:

- reseptiikan ja raaka-aineiden tarkka suunnittelu
- pienempien tarjoiluastioiden valinta linjastoon hiljaisempiin hetkiin
- biojätteen punnitseminen ja hävikin näkyväksi tekeminen
- pienemmät lautaset, kunhan santsausmahdollisuus viestitään selkeästi

Myös kuluttajat ovat yhä valveutuneempia: Atrian Lounastutkimuksen\* mukaan 40 % lounastajista ei jätä koskaan ruokaa lautaselleen, ja lähes puolet vain harvoin. Tämä antaa keittiöille hyvät lähtökohdat rakentaa hävikintorjuntatoimia asiakkaiden tueksi.

[Lue lisää tästä.](#)

\* Taloustutkimuksen toteuttamaan Atrian Lounastutkimukseen vastasi 609 henkilöä. Tutkimuksen kohderyhmänä olivat kuluttajat, jotka syövät lounaan ravintolassa tai henkilöstöravintolassa tai noutavat sieltä lounaan mukaansa vähintään kerran kahdessa viikossa. Tiedot kerättiin 13.5.-24.5.2024.

**69 %** "TEKOÄLYN HYÖDYNTÄMINEN FOODSERVICE-ALALLA LISÄÄNTYY (ESIM. RUOKALISTASUUNNITTELUSSA)"



## Ravintolan tulevaisuus on yhä digitaalisempi

Jo 69 % Atrian Kokkibarometrin vastaajista näkee tekoälyn käytön lisääntyvän ruokalistasuunnittelussa, hinnoittelussa ja keittiön arjen sparrauksessa.

59 prosenttia kokee, että ravintolan tulee tulevaisuudessa tarjota digitaalinen palvelu, josta asiakas voi tarkistaa raaka-aineiden alkuperän. Samaa mieltä etenkin julkisen sektorin keittiöt (75 %) sekä yli 500 annosta päivittäin tarjoilevat keittiöt (74 %).

Pilvikeittiöiden kasvuodotus on vaimentunut (2020: 67 % → 2025: 58 %).

Virtuaalikokemusten lisääntymiseen uskovien määrä on lisääntynyt edellisestä vuodesta maltillisen 2 prosenttiyksikön verran, ollen nyt 41 prosenttia.

Kotiinkuljetusmahdollisuuden ”pakollisuuteen” uskoo nyt 33 prosenttia vastaajista, mikä on 7 prosenttiyksikköä harvempi kuin vielä vuonna 2020.



## AI-asiantuntija Aarni Tuomi: Tekoäly on keittiön ja sparraaja

AI-asiantuntija **Aarni Tuomen** mukaan tekoäly toimii keittiössä monipuolisena sparraajana: se auttaa annoskehityksessä, juomapareissa ja kampanjaideoiden suunnittelussa. Tekoäly voi myös tehostaa hävikin hallintaa, hinnoittelua ja menun tarinallistamista sekä tuoda uusia tapoja hyödyntää erikoispäiviä tuotteistuksessa.

Generatiivinen tekoäly tukee sekä toistuvia prosesseja että strategista ajattelua, ja selkeitä sovelluksia löytyy perehdytyksestä asiakasrajapinnan kyselyihin. Keittiöissä älykkäät järjestelmät, kuten Orbiskin ja Winnow'n älyroskikset, auttavat näkemään hävikin syyt ja säästämään sekä rahaa että materiaaleja.

Tuomen mukaan ensimmäiset askeleet kannattaa ottaa kielimalleilla, joita voidaan käyttää menun ideoinnista markkinointiin ja trendien ennakointiin. Myös digitaalinen alkuperätieto kiinnostaa asiakkaita, vaikka käytännön sovelluksia on vielä vähän. Tekoäly tarjoaa keittiöille uusia mahdollisuuksia, mutta ihmisen ammattitaito ja harkinta säilyvät sen rinnalla aina välttämättöminä.

[Lue lisää tästä.](#)



# ATRIAN KOKKIBAROMETRI – ALAN ÄÄNI NYT JA TULEVAISUUDESSA

Jo kuudetta kertaa toteutetun Atrian Kokkibarometri -tutkimuksen kyselyyn vastasi yli 500 julkisen ja yksityisen puolen ammattilaista, ja tulokset tarjoavat kirkkaan kuvan siitä, missä ala on juuri nyt – ja mihin se on menossa. Lue lisää osoitteesta [atriaammattilaiset.fi/kokkibarometri](https://atriaammattilaiset.fi/kokkibarometri).



# YHTEINEN MENESTYS, PAREMPI MIELI

Lisätiedot tutkimuksesta:

Kim Westerling  
Myyntijohtaja, Atria Foodservice  
[kim.westerling@atria.com](mailto:kim.westerling@atria.com)

Jukka Saarenpää  
Tutkimuspäällikkö, Atria Suomi Oy  
[jukka.saarenpaa@atria.com](mailto:jukka.saarenpaa@atria.com)