



Digikilut ja -kalut -työpaja

Työpaja 2.10.2025



**Euroopan unionin
osarahoittama**



VETÄJINÄ

- Kirta Nieminen
- Seinäjoen amk

- Eeva Puhakainen
- Haaga-Helia amk



Euroopan unionin
osarahoittama



samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



ESITTÄYTYMINEN – ALOITETAAN TUTUSTUMALLA!

- Kuka olet ja mistä tulet?
- Mitä odotat tältä työpajalta?
- Valitse kuva, joka kuvastaa tämänhetkistä fiilistäsi ja kerro lyhyesti, miksi valitsit juuri sen kuvan





Euroopan unionin osarahoittama



Haaga-Helia



LAB University of Applied Sciences

samk



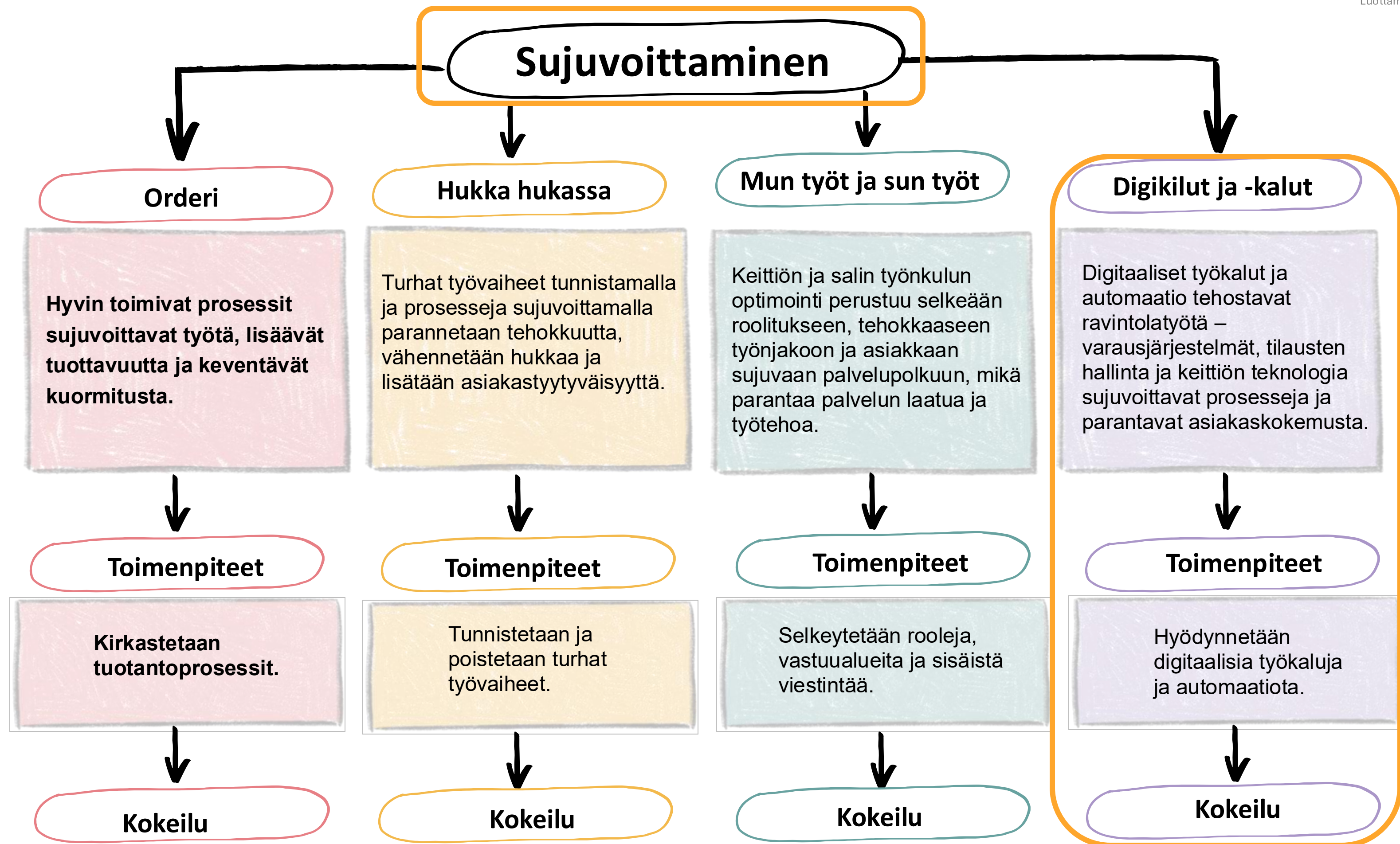
SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



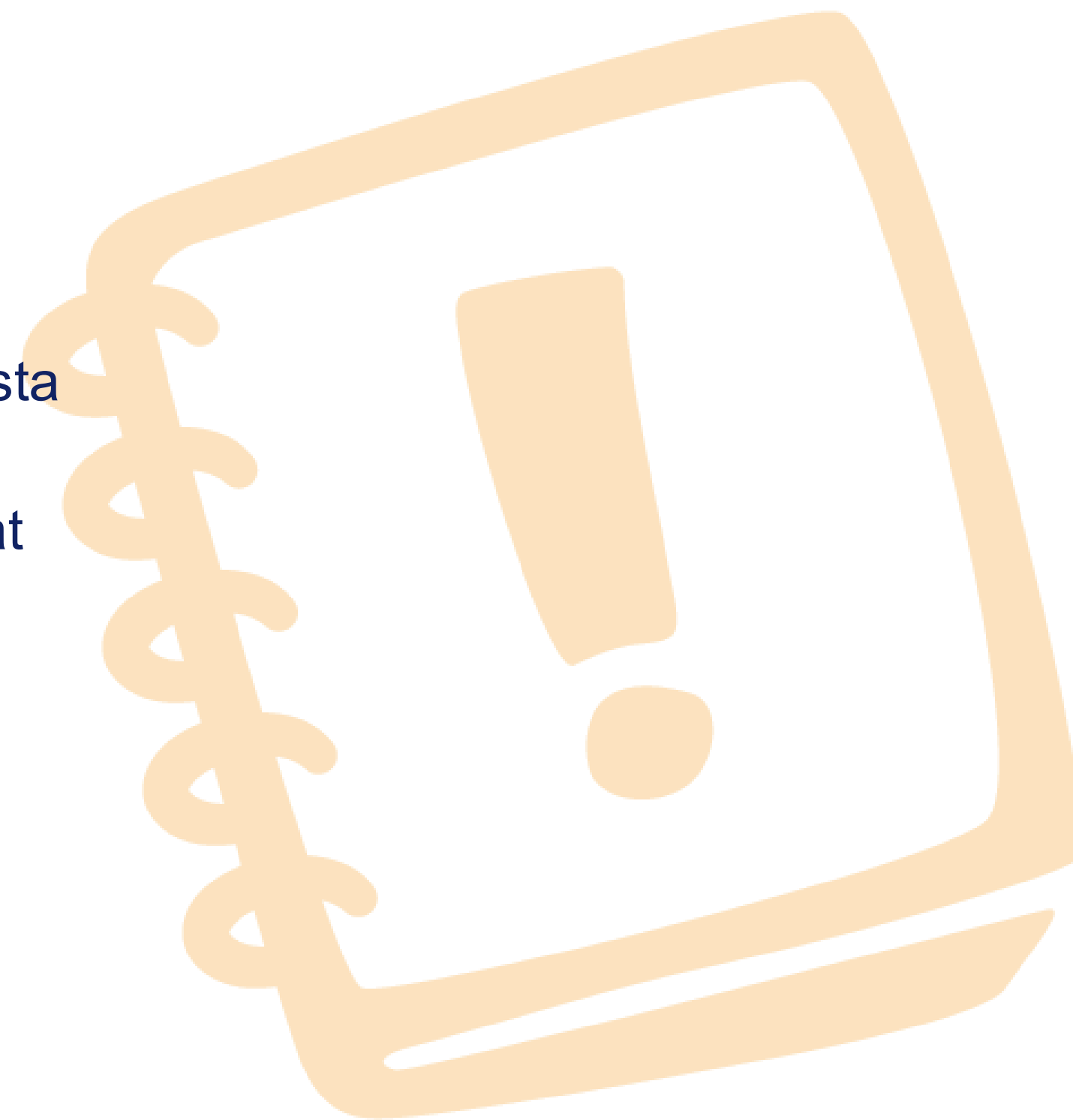
Tampereen ammattikorkeakoulu





Tämän työpajan avulla

- Saat käsityksen ravintolatyöhön soveltuvista digitaalisista ratkaisuista
- Tunnistat, kuinka digitalisaatio ja automaatio vaikuttavat työn sujuvuuteen, kannattavuuteen ja asiakaskokemukseen
- Saat käytännön vinkkejä teknologian hyödyntämiseen arjen työssä
- Saat vinkkejä digitaalisten työkalujen käyttöönottoon ja kehittämiseen



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Haaga-Helia



**LAB University of
Applied Sciences**

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



**Tampereen
ammattikorkeakoulu**



Millaista digitaalista osaamista MaRa-alalla tarvitaan?

1/6

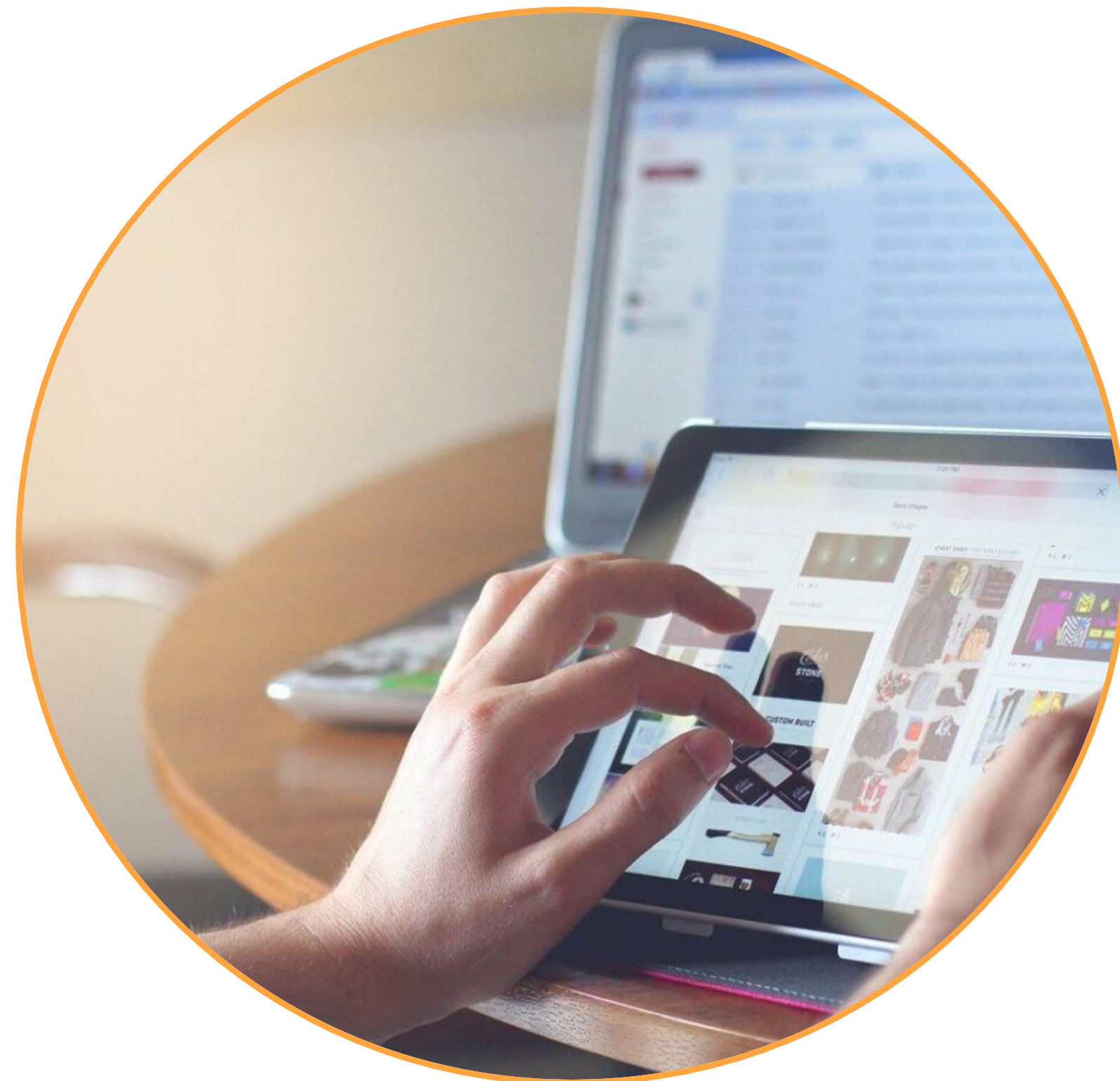
Perusdigitaidot

- Sähköposti
- Toimisto-ohjelmat (MS Office -ohjelmat)

Digitaaliset erityistaidot

- Somekanavat
- Hävikkityökalut
- Resurssitehokkuusteknologiat
- Kuvien ja videoiden editointi
- Raportointi- ja analytiikkaohjelmat
- Taloushallinnon ohjelmat

(Jakosuo 2025, s. 31.)



**Euroopan unionin
osarahoittama**



**LAB University of
Applied Sciences**

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



**Tampereen
ammattikorkeakoulu**

Tämä kuva, tekijä Tuntematon tekijä, käyttöoikeus: [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)



Digitalisaatiosta tuottavuuden kasvattaja ravintola-alalla 2/6

- Digitalisaation käyttöaste on ravintola-alalla matala ja ravintola-ala on verrattain hidas omaksumaan digitaalisia ratkaisuja
- Digitaalisia työkaluja ja teknologiaa hyödynnetään yleisimmin markkinointiin, liiketoiminnan seurantaan ja tilausten tekemiseen
- Digitalisaation käyttöön vaikuttavat usein käytännön syyt: järjestelmät ovat liian kalliita, palvelusopimukset ovat liian pitkiä, uuden opetteluun ei ole aikaa, uusi järjestelmä toimii eri logiikalla kuin vanha ja vaatii muutoksia päivittäisessä toiminnassa

(Tuomi, 2024.)



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu



Digitaalisten valmiuksien kehittäminen 3/6

Teknologian kehitys ja digitalisaatio muuttavat työtapoja ja asiakaskohtaamisia.

Digitalisaation avulla:

- Kehitetään asiakaskokemusta
- Kasvatetaan liikevaihtoa ja kannattavuutta
- Lisätään tehokkuutta

(Solteq, 2025.)



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu



Miksi digitalisaatioon kannattaa investoida? 4/6

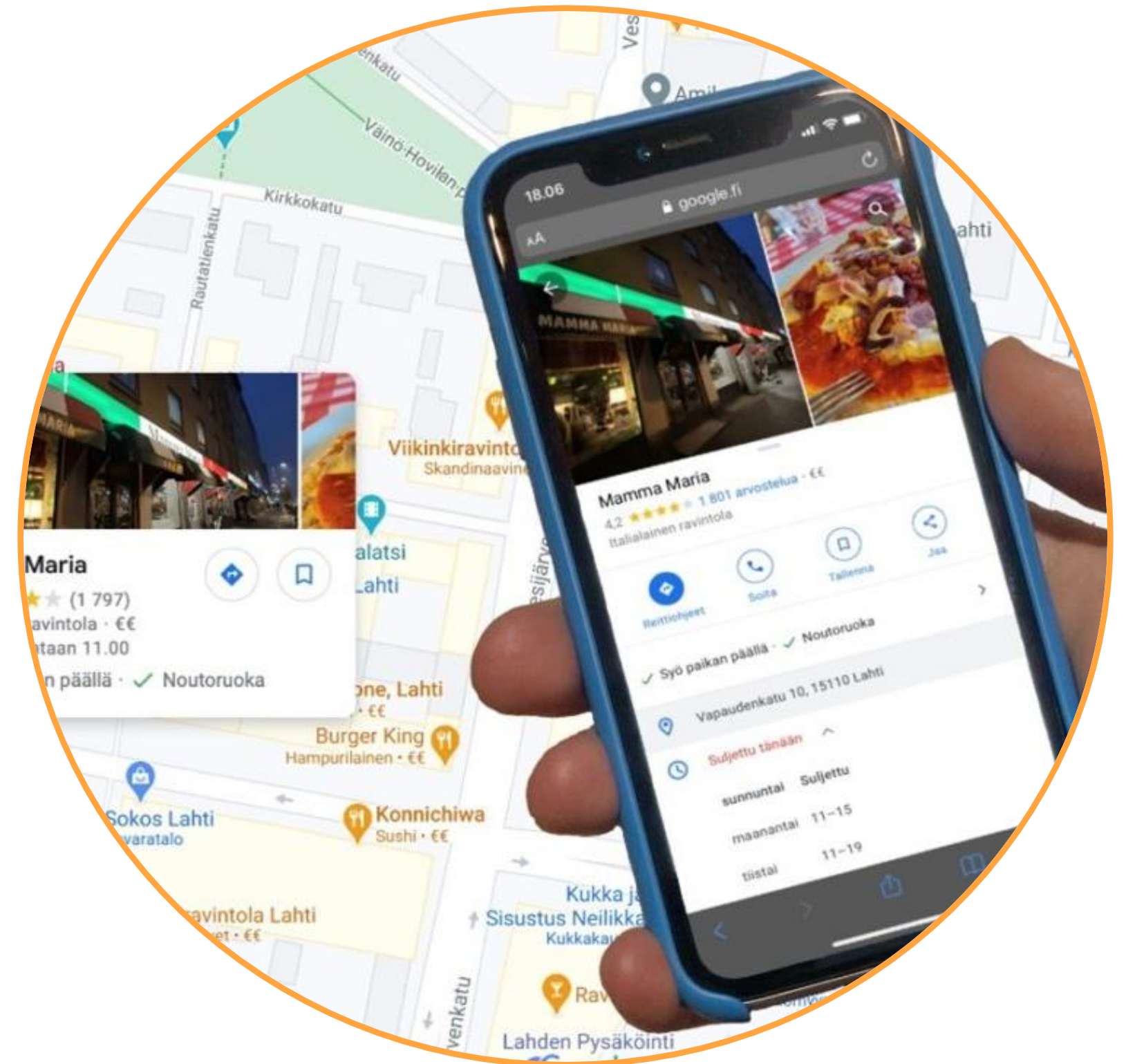
”Kustannussäästöt: Modernit järjestelmät maksavat itsensä takaisin optimoimalla resursseja.

Työvoiman sitouttaminen: Digitalisaatio helpottaa henkilöstön työtä ja tukee työssä viihtymistä.

Parempi asiakaskokemus: Digitaaliset ratkaisut luovat kilpailuetua parantamalla asiakaspolkua.

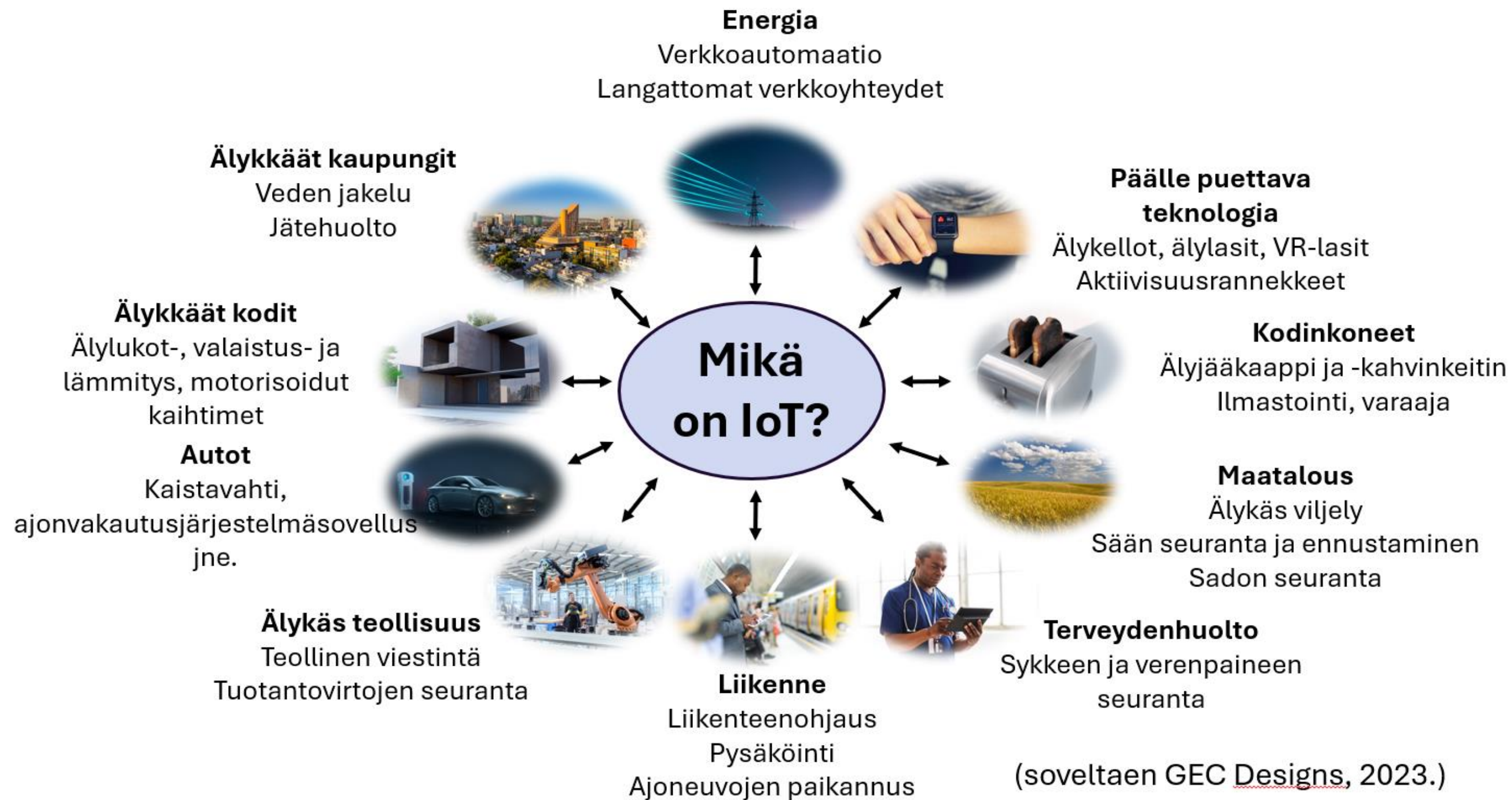
Vastuullisuus: Kuluttajat arvostavat vastuullisia yrityksiä, ja digityökalut auttavat tekemään kestäviä valintoja.”

(Oksanen-Alén & Tuomi, 2024.)



[Tämä kuva](#), tekijä Tuntematon tekijä, käyttöoikeus: [CC BY-SA](#)

Internet of Things (IoT) eli esineiden internet 5/6



Euroopan unionin osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of Applied Sciences

samk



SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen ammattikorkeakoulu

Case-esimerkki IoT-järjestelmästä 6/6

Laite



Käyttäjä
Internet

**Sensorit eli
anturit,
tukiasemat**



**Järjestelmä
pilvipalveluna**

Omavalvonta-ohjelmisto pilvipalveluna

- sensorit keräävät dataa olosuhdetiedoista (mm. kylmiöt, pakastimet, astianpesukone jne.)
- tehtävien kirjaus mobiilisovelluksen kautta mm. hävikin kirjaus, ylläpitosiivous
- langaton lämpötila-anturi (käsipääte), lämpötilamittaukset



**Euroopan unionin
osarahoittama**



**LAB University of
Applied Sciences**

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



**Tampereen
ammattikorkeakoulu**

Tiedolla johtaminen 1/6

”...tarkoittaa yksinkertaisesti **oikeaan tietoon perustuvaa päätöksentekoa**, jossa oikea tieto saadaan dataa analysoimalla. Analytiikan pohjalta voimme oppia ja ennustaa toimenpiteiden ja tapahtumien vaikutuksia. Päätöksenteko voi olla strategista, taktista tai operatiivista, ja usein operatiivinen päätöksenteko on pitkälle automatisoitua.”

(Advian, i.a.).



[Tämä kuva](#), tekijä Tuntematon tekijä, käyttöoikeus: [CC BY-SA](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu

Tiedolla johtaminen 2/6

- Kerätään dataa ja kehitetään siitä ymmärrystä
- Kehitetään toimintaa ja luodaan uusia toimintamalleja tiedon pohjalta – lisää resurssitehokkuutta
- Johdetaan toimintaa dataan ja tietoon pohjautuen – vastakohta tiedolla johtamiselle on luulolla johtaminen
- Motivoidaan ja innostetaan työntekijät toimimaan tehokkaasti
- Luodaan arvoa asiakkaalle ja osallistetaan asiakkaat toiminnan kehittämiseen



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

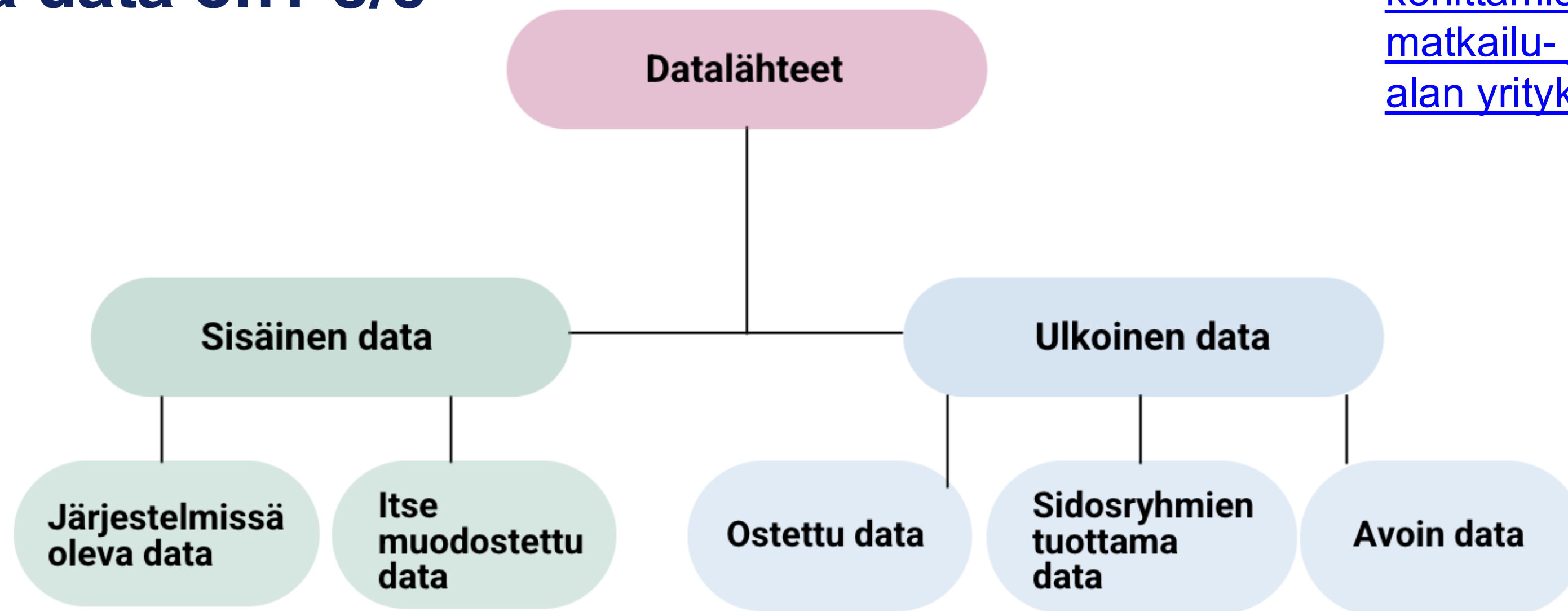


Tampereen
ammattikorkeakoulu



Mitä data on? 3/6

[Digihiiletön –
kehittämissuosituksia
matkailu- ja ravintola-
alan yrityksille](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu

Digitalisaation hyödyt 4/6

Tehokkaampi tilausprosessi – mobiilitilaukset, itsepalvelukassat ja QR-koodimenut nopeuttavat tilaamista ja vähentävät inhimillisiä virheitä.

Parempi asiakaskokemus – digitaaliset varausjärjestelmät, personoidut tarjoukset ja kanta-asiakasohjelmat tekevät asioinnista sujuvampaa.

Resurssien hallinta – varastonhallintaohjelmat ja reaaliaikainen seuranta vähentävät hävikkiä ja optimoivat hankintoja.

Markkinointi ja näkyvyys – sosiaalinen media, arvostelualustat ja Google Maps -näkyvyys tuovat uusia asiakkaita ja mahdollistavat kohdennetun mainonnan.

Toimituspalvelut ja laajempi asiakaskunta – digitaaliset ruokalähettiläpalvelut (Wolt, Foodora jne.) avaavat uusia myyntikanavia.

Reaaliaikainen palaute – asiakas voi antaa palautetta heti sovelluksessa, mikä helpottaa laadun seuraamista ja parantamista.

Työntekijöiden hallinta – työvuorosuunnittelu- ja palkkahallintaohjelmat säästävät aikaa ja parantavat henkilöstön tyytyväisyyttä.

Data-analytiikka – myynti- ja asiakasdatan avulla voidaan ennustaa kysyntää, räätälöidä tarjontaa ja suunnitella kampanjoita tehokkaammin.

Kestävyys ja vastuullisuus – digiratkaisut mahdollistavat hävikin seurannan, energiatehokkuuden mittaamisen ja vastuullisuusraportoinnin.



Kustannussäästöt – automaatio ja älykkäät järjestelmät vähentävät manuaalista työtä ja pienentävät virheiden määrää.

Esimerkkejä Suomesta ravintola-alalta 5/6

1. Boulevard Bar & Seafood räätälöi uutiskirjeensä erikseen sekä B2B- että B2C-yleisölle, se tehostaa viestintää ja asiakaskokemusta (Tuomi 2025).

2. Spisin (Helsinki) verkkosivuille on integroitu sosiaalisen median kanavia, kuten TripAdvisor-arvostelut ja Spotify-soittolista → vahvistaa brändiä ja asiakasvuorovaikutusta (Tuomi 2025).

3. Smörin (Turku) verkkosivujen 360°-tekniikalla tehty digikierros on mainio esimerkki digitaalisesta kaksosesta → virtuaalisuus parantaa asiakaskokemusta ja tuo ravintolan lähemmäs asiakasta (Tuomi 2025).

4. Kestävä kehitys digiratkaisuilla Vuorion (2024) ONT-tutkimuksen mukaan ravintolat voivat hyödyntää älykkäitä tilaus- ja varastohallintajärjestelmiä, automaatiota sekä energiateknologiaa hävikin vähentämisessä ja vastuullisuustyössä (Vuorio 2024)

5. Keittiön digitalisaation haasteet ja mahdollisuudet
Katsaus korostaa tilaustenhallinnan, reseptien

päivittämisen, varaston seurannan ja omavalvonnan digitalisoinnin kasvavaa merkitystä. (Nokeval).

6. AI ja ruokaketjujen digitalisaatio Henri Alén kertoo tekoälyn hyödyntämisessä menujen suunnittelussa ja raaka-aineiden alkuperän selvittämisessä. Digitalisaatio ulottuu koko ruokaketjuun (Lahtinen 2023).

7. Hotelli- ja ravintola-alan digitalisaatio Etlan tutkimuksen mukaan digitalisaatio on edennyt hitaasti alalla, mutta selvä positiivinen yhteys näkyy digitaitojen käytön ja liikevaihdon välillä (Kuosmanen 2024).

8. Mara-alan älykäs monikanavamyynänti – HosByte-hanke Haaga-Helian toteuttamassa hankkeessa ovat keskiössä monikanavaiset digiratkaisut, tekoäly, palvelurobotiikka ja digitaalinen kaksonen (Tuomi 2025).

9. Ravintola Massa (Lahti) kasvatti näkyvyyttään somen avulla. Sisältöjen tuottamista ja kanta-asiakasohjelmia kehitettiin SOSTAC-mallin mukaan (Mahinur 2025).



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu

Mietittävä 6/6

- **Kustannukset ja investointitarve** – uusien järjestelmien (tilaussovellukset, varastohallinta, maksupäätteet, tekoälyratkaisut) hankinta ja ylläpito voi olla kallista erityisesti pienille ravintoloille.
- **Henkilöstön digiosaaminen** – työntekijät eivät välttämättä hallitse uusia järjestelmiä, mikä vaatii koulutusta ja voi aluksi hidastaa toimintaa.
- **Tekniset ongelmat ja riippuvuus järjestelmistä** – jos järjestelmä kaatuu tai yhteydet eivät toimi, koko ravintolan toiminta voi häiriintyä (esim. tilausten vastaanotto pysähtyy).
- **Asiakaskunnan erilaiset tottumukset** – kaikki asiakkaat eivät halua käyttää digiratkaisuja (kuten QR-koodimenuja tai mobiilitilauksia), joten on löydettävä tasapaino digitaalisen ja perinteisen palvelun välillä.
- **Tietosuoja ja kyberturvallisuus** – digitaalisten järjestelmien käyttöön liittyy riskejä asiakastietojen ja maksutietojen vuotamisesta, mikä edellyttää vahvaa tietoturvaa ja lainsäädännön (esim. GDPR) noudattamista.
- Muuta?



TYÖPAJAILU



Mitä digitaalisia työkaluja
työpaikallasi
on käytössä?

Mieti hetki ja kirjaa Flingaan: linkki
ja QR-koodi ohessa

<https://edu.flinga.fi/s/E83D38M>



[Digihiilettömän julkaisussa](#) asia on esitetty näin



Euroopan unionin osarahoittama



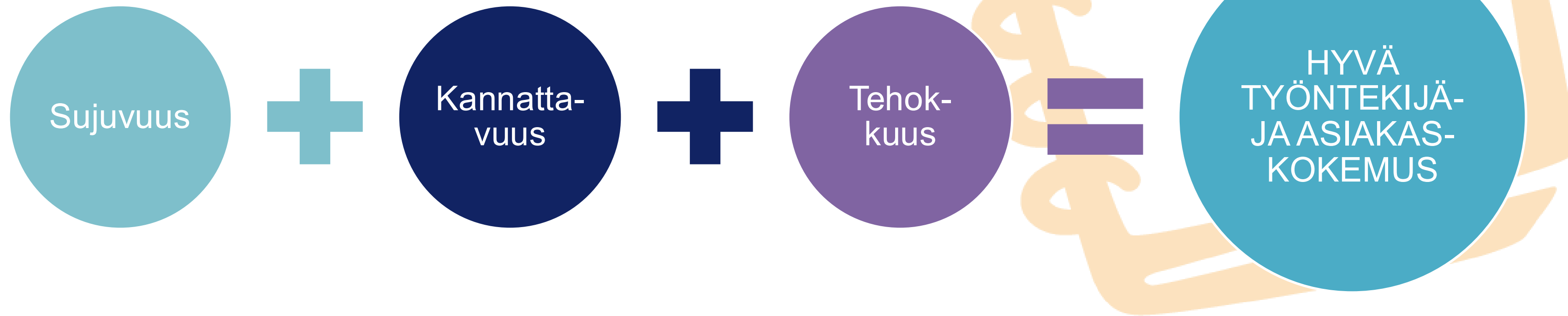
samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

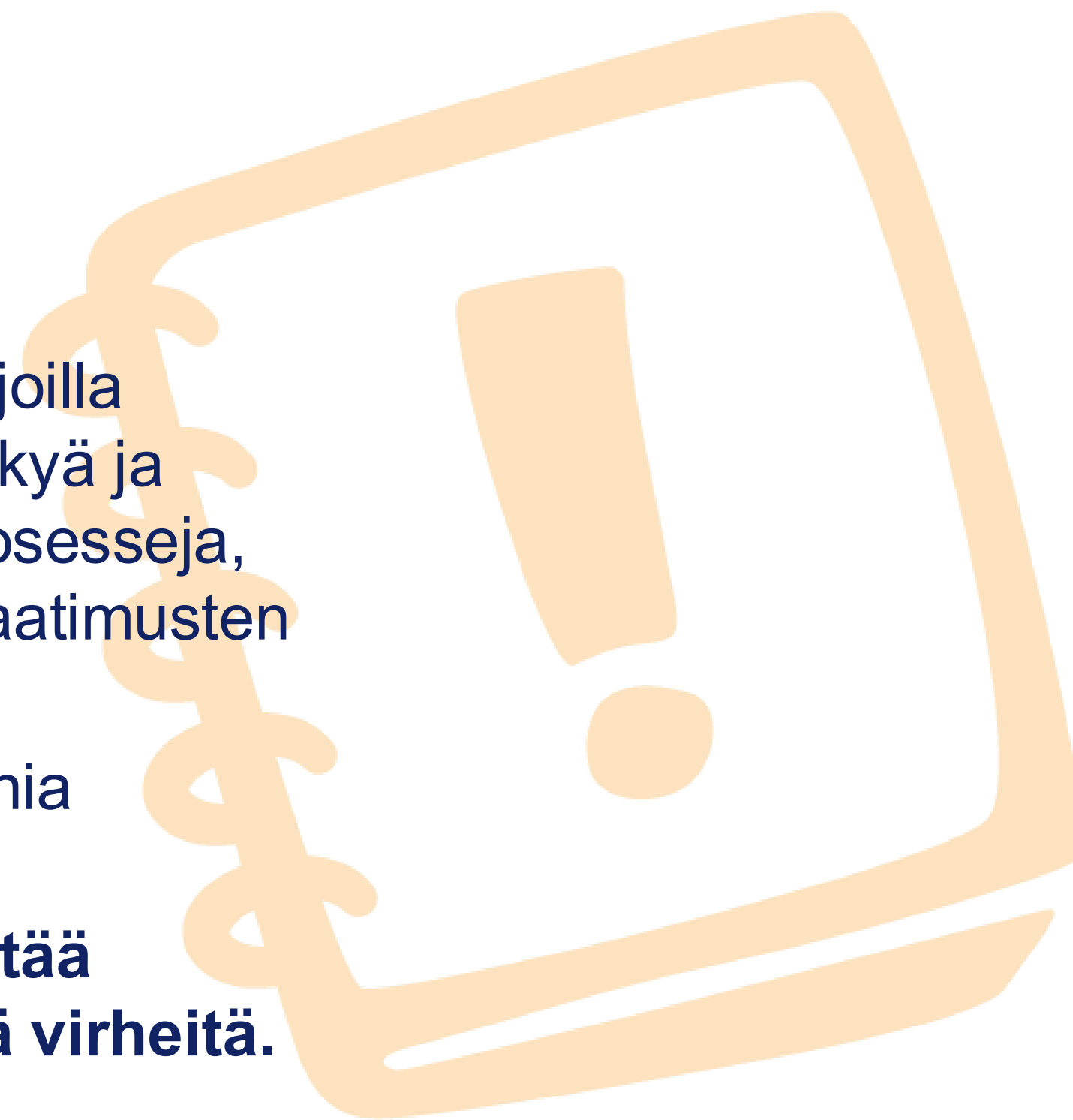


Digitalisaation avulla 1/8



Sujuvuus 2/8

- **Työn sujuvoittaminen** tarkoittaa toimenpiteitä, joilla parannetaan työn tehokkuutta, työntekijän työkykyä ja työhyvinvointia. Tavoitteena on selkeyttää työprosesseja, vähentää kuormitusta ja luoda tasapaino työn vaatimusten ja voimavaaratekijöiden välille.
- **Digitalisaatio mahdollistaa** ravintola-alalla monia konkreettisia keinoja työn sujuvoittamiseen.
- **Digitalisaatio helpottaa rutiinitehtäviä, vähentää manuaalista työtä, säästää aikaa ja vähentää virheitä.**



Keskustelua 3/8

**Miten digitaaliset työkalut
sujuvoittavat työtä ravintola-
alalla?**

**Mitä dataa niistä saadaan
päätöksenteon ja johtamisen
tueksi?**



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Haaga-Helia



**LAB University of
Applied Sciences**

samk



SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



**Tampereen
ammattikorkeakoulu**



Kannattavuus 4/8

Digitalisaation avulla voidaan parantaa ravintolan kannattavuutta. Digitaalisten työkalujen avulla voidaan kerätä muun muassa ostettujen raaka-aineiden hintadataa, seurata valikoima- ja hintamuutoksia, automatisoida katelaskenta, tehostaa varastohallintaa ja vähentää ruokahävikkiä. Lisäksi voidaan parantaa markkinointia ja sitä kautta löytää uusia myyntikanavia.

[Seuraa paljonko lautasille jää ruokaa Tampereen kouluissa ja oppilaitoksissa](#)

[Uusi katelaskennan työkalu kehittämään ravintoloiden kannattavuutta](#)

[Älykäs virtuaaliavustaja Himokselle – tekoälychatbot, joka palvelee 24/7](#)



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu



Keskustelua 5/8

Miten digitaaliset työkalut parantavat kannattavuutta?



Euroopan unionin
osarahoittama



samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

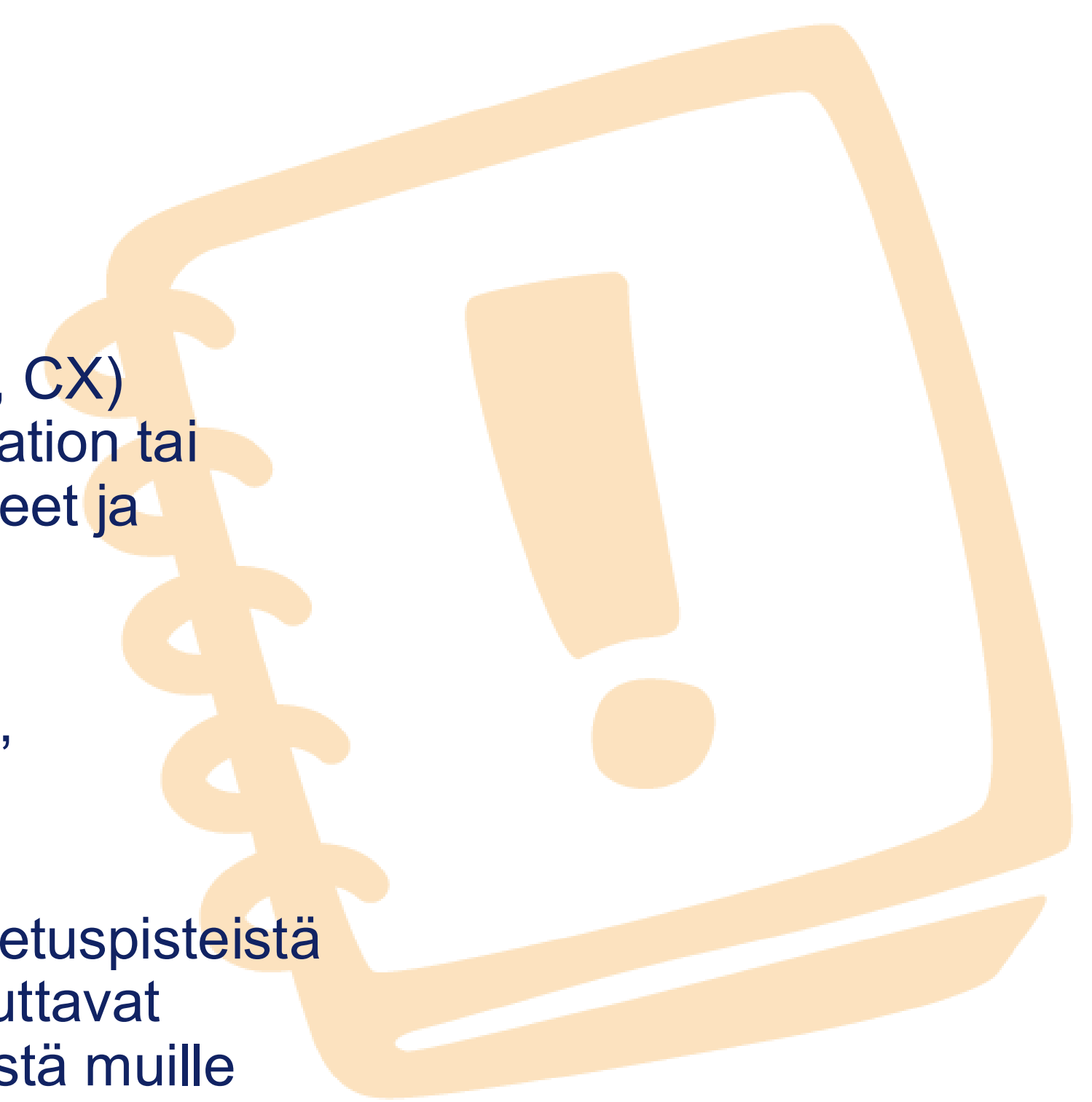


Asiakaskokemus 6/8

Asiakaskokemus (englanniksi *customer experience, CX*) tarkoittaa kaikkea sitä, miten asiakas kokee organisaation tai brändin vuorovaikutukset: heräävät kokemukset, tunteet ja arvostelut jokaisen kohtaamisen kautta.

Tämä kattaa koko asiakassuhteen ajan: ennen ostoa, ostotapahtuman aikana ja sen jälkeen (gartner.com).

Yleisemmin määriteltynä se muodostuu kaikista kosketuspisteistä ja tästä syntyvistä mielikuvista ja tunteista, jotka vaikuttavat asiakkaan haluun palata uudelleen tai suositella yritystä muille [Precisely](#).





Disney-teemapuistot: jonoista sujuvampaan asiakaskokemukseen 7/8



1. Virtuaalijonot (Virtual Queue Systems)

Disney otti käyttöön jo vuonna 1999 tunnetun FastPass-järjestelmän, joka mahdollisti vierailijoille ajoitetun paluun suosikkilaitteille, jättäen fyysiset jonot taakse (illumination.usc.edu). Nykyään nämä järjestelmät tunnetaan muun muassa nimellä *Lightning Lane* (Disneyland ja WDW) tai *Disney Premier Access* (Euroopassa ja Aasiassa).

2. Disney Genie -palvelu ja älykkäät sovellukset

Disney's Genie -palvelu, osa My Disney Experience -sovellusta, tarjoaa reaaliaikaisia odotusaikoja, suosituksia, ruokailuvaramuksia ja virtuaalisia jonoja. Tämä vapauttaa vierailijat odottamasta ja auttaa käyttämään aikansa paremmin elämyksiin (Quantumrun).

3. MagicBands-rannekkeet ja kontekstietoisuus

MagicBand-rannekkeet ovat RFID-tekniikkaan perustuvia, maksuttomia rannekkeita, jotka toimivat pääsypasseina, sisäisinä maksulaitteina ja paikkadatan antajina. Ne sujuvoittavat vierailijan kokemusta ja mahdollistavat reaaliaikaisten, personoitujen palveluiden tarjoamisen (WIRED).

4. Tekoäly ja reaaliaikainen jonomonitorointi

Disney tekee yhteistyötä Nvidia ja DeepMind -yritysten kanssa kehittääkseen Newton-nimistä fysiikkamootoria, joka parantaa teemahahmojen robotiikkaa ja vuorovaikutusta. Lisäksi tekoälyä käytetään jonoalueiden ja poikkeamien havaitsemiseen, mikä mahdollistaa toimintojen nopean optimoinnin.



Euroopan unionin
osarahioittama



samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES





Asiakaskokemuksen kehittäminen digitalisaation avulla 8/8

Haaste perinteisessä asiakaskokemuksessa	Digitalisaation tuoma parannus
Pitkät odotusajat tilaamisessa ja palvelussa	QR-menut, mobiilitilaukset ja itsepalvelukassat nopeuttavat asiointia
Tarjoukset ja palvelu kaikille samanlaisia	Sovellusten personoidut tarjoukset ja kanta-asiakasohjelmat
Epävarmuus pöydän saamisesta ja odotusajasta	Verkkovarausjärjestelmät ja digitaaliset jonotuslistat
Rajoitetut tiedot ruokalistan sisällöstä	Digitaaliset ruokalistat tarjoavat alkuperä- ja allergeenitietoja
Palautteen antaminen hidasta ja hankalaa	Palaute onnistuu reaaliaikaisesti sovelluksessa tai kuitin kautta
Ravintolapalvelut vain paikan päällä	Ruokalähettilpalvelut (Wolt, Foodora) tuovat palvelut kotiin asti



Onko digitalisaatio sama kuin itsepalvelu?

Ryhmäkeskustelu

Pohtikaa ryhmässänne, miten digitalisaatio voi parantaa tai heikentää asiakaskokemusta ja tukeeko se liikeideaa?

Ajatelkaa jonotusta, itsepalvelua, ruokalähettyrityksiä tai take away -kulttuuria, ennakko-ostoksia.

Kirjatkaa ylös esimerkkejä.

Aikaa 15 minuuttia, jonka jälkeen puretaan keinot yhdessä.



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

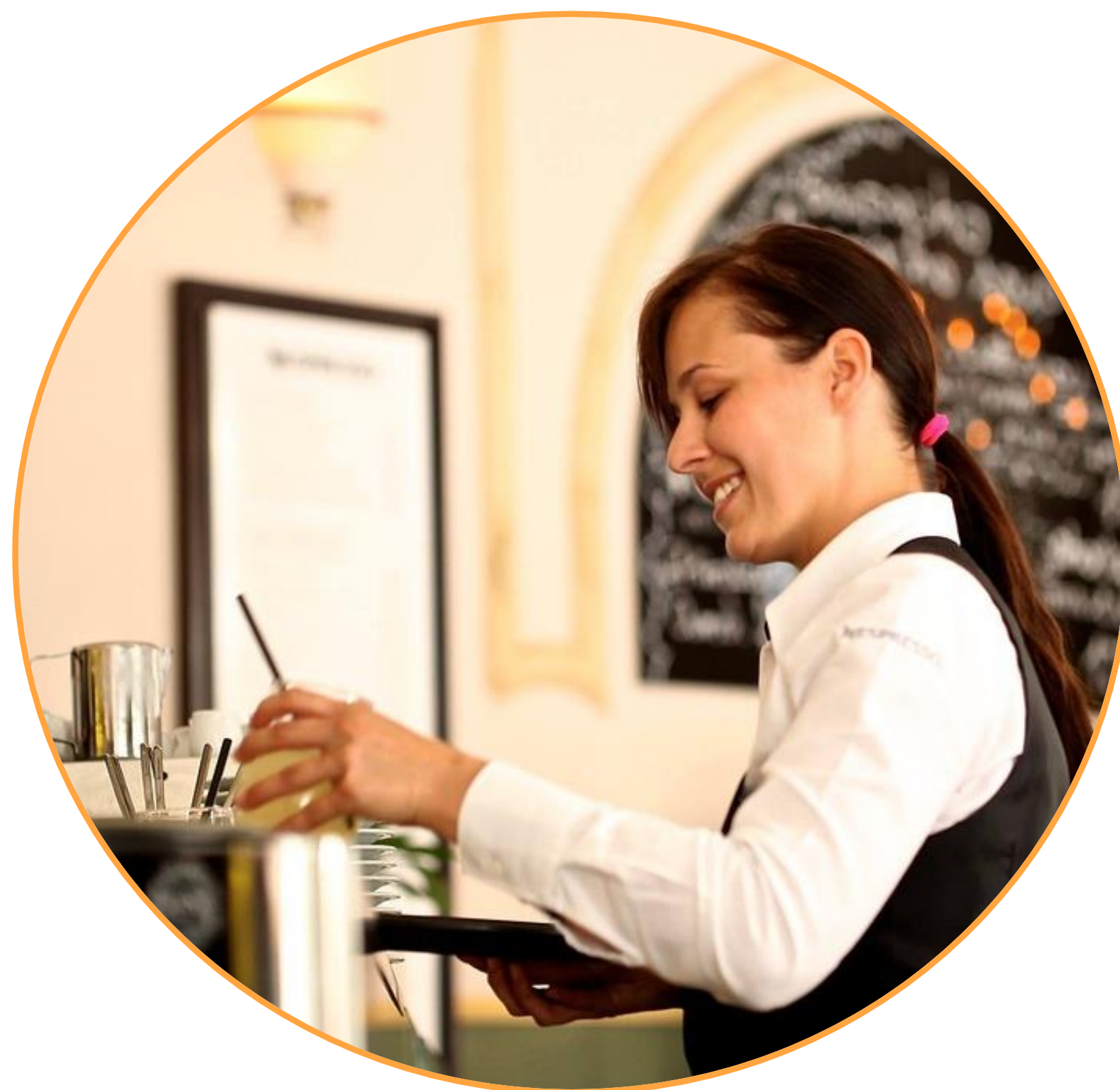


Tampereen
ammattikorkeakoulu

Digitaalisten ratkaisujen hankinta 1/2

Kun olet hankkimassa digitaalisia ratkaisuja:

- Älä hanki teknologiaa teknologian vuoksi
- Selvitä miten ratkaisu parantaa organisaation toimintaa ja asiakaskokemusta
- Selvitä miten palvelua kehitetään, että se vastaa tarpeita useamman vuoden päästä
- Huomioi palvelun käyttöönoton helppous
- Osallista työntekijät digitaalisen palvelun hankintaan
- Perehdy mitä dataa palvelusta saa, ja miten sitä voidaan analysoida ja hyödyntää



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia

LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK

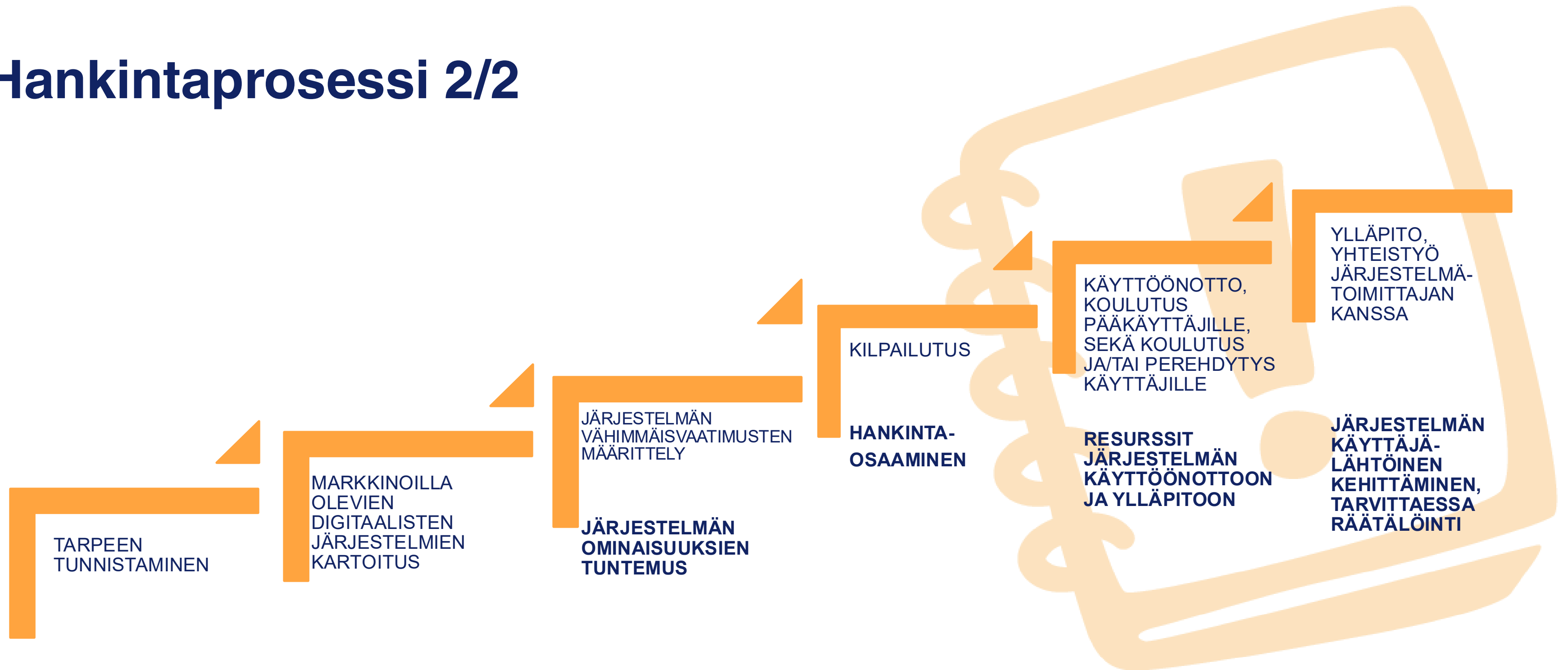
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu



Hankintaprosessi 2/2



Ajatuksia kokeiluihin?

Löytyykö **Digikilut ja -kalut -työpajan** teemoista näkökulmia, jotka voisivat tukea oman työpaikkanne kehittämistä?

Löytyykö tästä kokonaisuudesta aihetta, noin 3–4 viikon kokeiluun, jossa testataan uutta toimintatapaa ja arvioidaan sen vaikutusta työprosessien sujuvuuteen, tuottavuuteen ja työhyvinvointiin?



Euroopan unionin
osarahoittama



Haaga-Helia



LAB University of
Applied Sciences

samk



SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Tampereen
ammattikorkeakoulu

LÄHTEET

- Advian. (i.a.). Mitä on tiedolla johtaminen? Luettavissa: <https://www.advian.fi/mita-on-tiedolla-johtaminen?hsCtaTracking=9b55dc01-cd44-4616-83d2-36692642b73e%7C97756757-80df-40a8-aa30-b311f4e2850f>
- GEC. 2023. What is IoT? & Role of IoT in digital marketing. Luettavissa: <https://gecdesigns.com/blog/role-of-iot-in-digital-marketing>
- Jakosuo, K. 2025. Matkailu- ja ravintola-alan osaamistarpeet työpaikkailmoituksissa. Vitriini. Luettavissa: https://static1.squarespace.com/static/668e6927a30aca7e01ead637/t/67e54e614d7e3d000a92220e/1743081058935/Osaamistarpeet_FI_Vitriini_helmikuu+2025.pdf
- Lahtinen, A. 2023. Tekoälyn hyödyntäminen ravintola-alalla: huippukokki Henri Alénin näkökulma. Uusi Suomi. Puheenvuoro. Luettavissa: <https://puheenvuoro.uusisuomi.fi/annalahtinen/tekoalyn-hyodyntaminen-ravintola-alalla-huippukokki-henri-alenin-nakokulma/>
- Lagstedt, A., & Ahonen, J. 2023. Digihiileton mahdollisuus – kehittämissuosituksia matkailu- ja ravintola-alan yrityksille. <https://julkaisut.haaga-helia.fi/digihiileton-mahdollisuus-kehittamissuosituksia-matkailu-ja-ravintola-alan-yrityksille/>
- Mahinur, A. 2025. Effective digital marketing strategies for international growth: Case Restaurant Massa. Amk-opinnäytetyö. XAMK. Luettavissa: <https://www.theseus.fi/handle/10024/892376>
- Nokeval 2023. Digitalisaatio haastaa ja helpottaa ammattikeittiöiden toimintaa. Luettavissa: <https://nokeval.com/ajankohtaista/digitalisaatio-haastaa-ja-helpottaa-ammattikeittiöiden-toimintaa>
- Oksanen-Alén, T., & Tuomi, A. 2024. Digitalisaatio majoitus- ja ravintola-alan tulevaisuuden turvaajana. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe20241213102452>
- Solteq. 2025. Ravintola-alan tutkimus 2021: 93 % ravintola-alan päättäjäistä pitää digitaalisuutta tärkeänä menestystekijänä.
- Tuomi, A. 2024. Katsaus ravintoloiden digitaaliseen myyntiin. Vitriini. Luettavissa: <https://www.vitriini.fi/ilmio/katsaus-ravintoloiden-digitaaliseen-myyntiin.html>.
- Vuorio, V. 2024. Digitalisaation vaikutus kestävään kehitykseen ravintola-alalla. Luettavissa: <https://www.theseus.fi/handle/10024/867761>
- Zhang, P. 2022. Digitaalinen ruokatilausjärjestelmä suunnittelu ja toteutus Ravintola Domolle. Amk-opinnäytetyö. Laurea. Luettavissa: <https://www.theseus.fi/handle/10024/753264>

