



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu



South-Eastern Finland
University of Applied Sciences

PLEASE NOTE! THIS IS PARALLEL PUBLISHED VERSION / SELF-ARCHIVED VERSION OF THE OF THE ORIGINAL ARTICLE

This is an electronic reprint of the original article.

This version may differ from the original in pagination and typographic detail.

Author(s): Mentula, Minna-Mari

Title: Ekologisuus Xamkin ravintolapalveluissa – Joutsenmerkkikriteerit ohjaavat toimintaa

Version: final draft

Please cite the original version:

Mentula, M. 2019. Ekologisuus Xamkin ravintolapalveluissa – Joutsenmerkkikriteerit ohjaavat toimintaa. Next (South-Eastern University of Applied Sciences 2019)

<https://next.xamk.fi/vastuullisesti/ekologisuus-xamkin-ravintolapalveluissa-joutsenmerkkikriteerit-ohjaavat-toimintaa/>

HUOM! TÄMÄ ON RINNAKKAISTALLENNE

Rinnakkaistallennettu versio voi erota alkuperäisestä julkaistusta sivunumeroiltaan ja ilmeeltään.

Tekijät: Mentula, Minna-Mari

Otsikko: Ekologisuus Xamkin ravintolapalveluissa – Joutsenmerkkikriteerit ohjaavat toimintaa

Versio: final draft

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Mentula, M. 2019. Ekologisuus Xamkin ravintolapalveluissa – Joutsenmerkkikriteerit ohjaavat toimintaa. Next-lehti (Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu 2019)

<https://next.xamk.fi/vastuullisesti/ekologisuus-xamkin-ravintolapalveluissa-joutsenmerkkikriteerit-ohjaavat-toimintaa/>

Ekologisuus Xamkin ravintolapalveluissa – Joutsenmerkkikriteerit ohjaavat toimintaa

Xamkilla on yhteensä seitsemän ravintolaa kampuksillaan Mikkeliissä, Kotkassa, Kouvolassa ja Savonlinnassa. Ravintoloiden ympäristöasioiden kestävä hoitaminen on osa ammattikorkeakoulun vastuullisuutta.

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun ravintolat Talli, DeXi ja Kasarmina Mikkelin kampuksella ympäristömerkittiin uusin Joutsenmerkkikriteerein kesällä 2015. Joutsenmerkki eli Pohjoismainen ympäristömerkki takaa sen, että ravintoloiden ympäristöasiat on hoidettu kestävä kehityksen periaatteita noudattaen ja elinkaarimallin mukaisesti. Xamkin ravintolapalveluiden laajennuttua ravintola Junnuun Kotkaan, ravintola Pajaan Kouvolaan, ravintola Kaareen Savonlinnaan ja ravintola Stadiumiin Mikkeliin on tavoitteeksi asetettu myös näiden ravintoloiden joutsenmerkitseminen vuoteen 2025 mennessä.

Xamkin ravintolapalveluissa toteutetaan ja seurataan vastuullisuusohjelmassa asetettuja tavoitteita muun muassa mittaamalla säännöllisesti biojätettä sekä sähkön, lämmön ja veden kulutusta joutsenmerkityissä ravintoloissa. Muita seurantakohteita ovat lähi- ja luomuruoka ruokalistoilla, ympäristömerkityt kemikaalit ja biohajoavat kertakäyttöastiat. Tavoitteiden saavuttamista vauhditetaan erilaisilla tiedotus- ja markkinointitoimenpiteillä.

Xamk on profiloitunut hyvinvoinnin, teknologian ja luovan talouden korkeakouluksi, joka kaikessa toiminnassaan kantaa vastuuta sosiaalisesta, taloudellisesta, kulttuurisesta ja ekologisesta kestävydestä. Ravintolapalveluissa ekologisen kestävyuden tukipilarina tulee säilymään Pohjoismaisen ympäristömerkin laatukriteerit ja -mittarit.

Miten vastuullisuus näkyy Xamkin ravintoloiden ruokalistoilla?

Joutsenmerkin saaminen edellyttää ravintolalta tiukkojen ympäristökriteerien läpäisemistä. Xamkin ravintoloiden osalta tämä näkyy muun muassa päivittäin tarjolla olevan lähi- ja luomuruoan määrässä ruokalistoilla. Päivittäin on tarjolla erillinen kasvisruokavaihtoehto kaikissa ravintoloissa syksyllä 2019. Joutsenmerkin kriteereissä lähiruoksi luetaan raaka-aineet, jotka ovat peräisin 250 kilometrin säteeltä ravintolasta. Lähiruoksi miellämme seutukunnalla tuotetun tai jatkojalostetun tuotteen, joka näin tukee seutukunnan kasvua ja kehitystä sekä edesauttaa ekologisen kestävyden periaatetta. Mikkelin seudun suurtalouksien hankintarenkaassa, jossa myös Xamkin ravintolapalvelut on mukana, raaka-aineen valintaan vaikuttavia tekijöitä ovat muun muassa tuotteen soveltuvuus, määrä ja laatu, turvallisuus, tuoreus, toimitusvarmuus ja hinta.

Ravintoloista Kasarmina, DeXi, Talli ja Junnu ovat Portaat Luomuun -ohjelmassa tasolla 4, jolloin käytetään vähintään kahdeksaa raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Ravintolat Paja ja Kaari ovat Portaat Luomuun -ohjelman tasolla 3, jolloin käytössä on vähintään neljä luomuraaka-ainetta pysyvästi. Lisäksi käytetään myös muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Käytettävien luomuporrastuotteiden määrä vaihtelee 13–23 luomutuotteen välillä ravintolasta riippuen. Yksittäisiä, erilaisia luomutuotteita on käytössä noin 30 riippuen luomutuotteiden saatavuudesta vuositasolla. Ravintola Stadiumi liitettiin Portaat Luomuun -ohjelmaan kesällä 2019.

Xamkin ravintolapalveluissa käytämme ainoastaan vastuullisesti tuotettuja, ensiluokkaisia raaka-aineita. Toimimme itse vastuullisesti ja edellytämme kestävää toimintaa tavarantoimittajiltamme. Lähes 70 % kaikista käyttämistämme raaka-aineista on kotimaisia. Kotimaisuus, lähellä tuotettu sekä tuotteiden jäljitettävyydet ovat tärkeitä valintakriteereitä. Lähiruoan osuutta elintarvikeostoista kasvatetaan yhteistyössä ja osana Mikkelin seudun suurtalouksien hankintarengasta.

Xamkin ravintolapalveluissa tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä järjestämällä teemaviikkoja ja hävikkiprojekteja, parantamalla lajittelukäytäntöjä, tiedottamalla ruokahävikkiin liittyvistä

toimenpiteistä ja tarjoamalla tähderuokaa edullisin hinnoin 15 minuuttia ennen lounasajan päättymistä kaikissa ravintoloissa.

Ekologisia arjen valintoja lisätään suunnitelmallisesti kampuksilla

Ravintoloissa, aula- ja kokoustiloissa on parannettu ja parannetaan edelleen jätteiden lajitteluohjeistusta ja asiakasohjausta. Lisäksi ravintoloissa on panostettu energiaa ja vettä säästäviin laitteisiin, koneisiin ja toimenpiteisiin sekä henkilökunnan ympäristötietoisuuden kasvattamiseen vuosittaisissa laatuinfoissa ja osana henkilöstöpalavereita.

Kertakäyttöastioina kaikilla kampuksilla käytetään ainoastaan biohajoavia kertakäyttöastioita ja ravintoloiden käyttämät kemikaalit muun muassa astianpesuaineet ovat yli 90-prosenttisesti ympäristömerkittyjä. Valaistuksen osalta kampuksilla ollaan siirtymässä led-tyyppisiin ratkaisuihin ja liiketunnistimien avulla tapahtuvaan valaistuksen ohjaukseen.

Xamkin ravintolapalveluiden muissakin hankinnoissa, muun muassa ammattikeittolaitteissa, painotuotteissa, kalustevalinnoissa, serveteissä ja astiahankinnoissa, painotetaan kestävä kehitys kilpailuskriteerinä. Tiukkojen kriteerien lisäksi Joutsenmerkki ohjaa ravintoloita ympäristökuormituksen vähentämiseen ja edellyttää ravintolalta selkeästi mitattavia tavoitteita vuositasolla.

WWF Green Office -ympäristöjärjestelmässä Xamkin päätavoitteena ruoan osalta on edistää kasvisruokavaliota ja etsiä vaihtoehtoja maitotuotteille sekä lisätä vastuullisia ruokateemoja ja -tapahtumia eri kampuksilla. Xamkin ravintolapalvelut osallistuu vuosittain valtakunnallisiin tapahtumiin muun muassa ilmastoystävällinen viikko, sydänviikko, hävikkiviikko, luomuviikko ja energiansäästöviikko.



Joutsenmerkki eli Pohjoismainen ympäristömerkki opastaa ympäristön kannalta parempiin ostopäätöksiin. Saadakseen Joutsenmerkin on tuotteen tai palvelun täytettävä tiukat, ympäristöön, terveyteen ja laatuun painottuvat vaatimukset.